

TOMADO®

TAF3201B



NL Gebruiksaanwijzing
EN Instruction manual
DE Gebrauchsanleitung
FR Mode d'emploi
ES Instrucciones de uso
IT Istruzioni per l'uso
DA Instruktions til brug
PL Instrukcje użytkowania
CS Návod k použití
SK Návod na použitie

Hetelucht friteuse
Hot air fryer
Heißluftfritteuse
Friteuse à air chaud
Freidora de aire caliente
Friggitrice ad aria calda
Varmluftfrituregryde
Frytkownica na gorące powietrze
Horkovzdušná fritéza
Teplovzdušná fritéza



Quality
since 1923



Excellent
service



Best
choice

NL	Gebruiksaanwijzing	pagina 4-12
EN	Instruction manual	page 13-21
DE	Gebrauchsanleitung	Seite 22-31
FR	Mode d'emploi	page 32-41
ES	Instrucciones de uso	página 42-50
IT	Istruzioni per l'uso	pagine 51-60
DA	Instruktioner til brug	side 61-69
PL	Instrukcje użytkowania	strona 70-79
CS	Návod k použití	strana 80-88
SK	Návod na použitie	strana 89-97

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 deze ingeschakeld is.
- Bedek nooit de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen wanneer het apparaat in gebruik is.
- Plaats de te bakken ingrediënten altijd in de mand 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 10 cm ruimte nodig tussen het apparaat en de muren. Plaats niets bovenop het apparaat.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter indien het apparaat in werking is.
- **Let op!** Er komt hete stoom vrij tijdens het heteluchtfrituren 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 geheel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat gedurende 30 minuten afkoelen voordat u deze 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 frituse 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. Zodra de hetelucht frituse afgekoeld is, drukt u het reset knopje in aan de onderzijde.

De reset knop zit in de kleine opening aan de onderzijde van de hetelucht frituse naast het typeplaatje. Steek een puntig object, zoals een lange smalle schroevendraaier, in de opening om de reset knop in te drukken. Daarna kunt u de hetelucht frituse weer gebruiken.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Dit apparaat is voorzien van een timer. Wanneer de timer heeft afgeteld tot 0, zal er een piepsignaal klinken en het apparaat schakelt automatisch uit. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u eenmaal op de aan- en uit toets (ⓘ) om het frituren te stoppen.

ELEKTROMAGNETISCHE VELDEN (EMV)

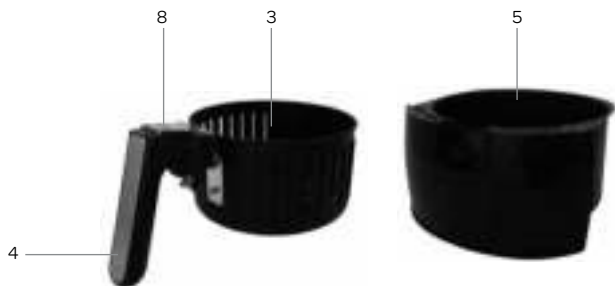
Dit apparaat voldoet aan alle eisen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV).

PRODUCTOMSCHRIJVING

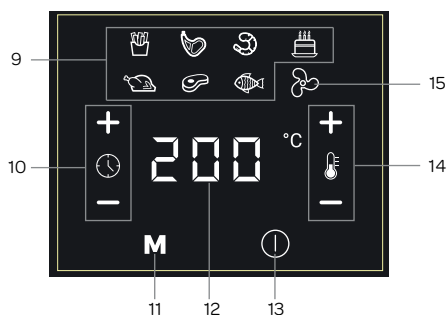
1. Luchtinlaatopeningen
2. Bedieningspaneel
3. Mand
4. Handgreep mand
5. Pan
6. Verwarmingsselement
7. Reset-knop



3. Mand
4. Handgreep mand
5. Pan
8. Ontgrendelknop- mand



9. Automatische menu's
10. + en- toetsen voor tijdsinstelling ⌚
11. Menu toets **M**
12. Display (temperatuur en bereidingstijd)
13. Standby en aan- en uit toets ⏻
14. + en- toetsen voor temperatuurinstelling 🌡️
15. Thermostaat indicatie 🌀



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

De knoppen om de hetelucht frituse te bedienen, zijn tiptoetsen. Raak de toetsen voorzichtig met een vinger aan om te activeren. Bij elke aanraking van een tiptoets klinkt er een geluidssignaal.

STANDBY

Zodra u de stekker in het stopcontact steekt, staat de hetelucht frituse in de standby stand. De standby toets ① brandt. In de volgende gevallen zal de hetelucht frituse automatisch naar de standby stand schakelen:

- wanneer u de stekker in het stopcontact steekt
- wanneer de ingestelde tijd voorbij is
- wanneer u de standby toets ① in drukt.

AAN- EN UITZETTEN

Zet de hetelucht frituse aan en uit met de standby toets ①.

- De hetelucht frituse zal alleen functioneren als de mand op de juiste wijze in de pan is geplaatst.
- Zodra de ingestelde tijd voorbij is, zal de hetelucht frituse automatisch naar de standby stand schakelen. De ventilator blijft wel draaien om de hetelucht frituse af te koelen. Na ongeveer 20 seconden klinkt er 5 maal een piepsignaal en het ventilator symbool  gaat uit.
- Attentie: tijdens het afkoelen kan het display niet bediend worden.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje en steek de stekker in een geaard stopcontact. Het verwarmingselement is voorzien van een bescherm laag die voor het eerste gebruik verwijderd dient te worden. Dit doet u door de hetelucht frituse ongeveer 10 minuten op de maximumstand aan te zetten zonder voedsel in het apparaat. Er kan een lichte rookontwikkeling ontstaan door de bescherm laag die van het verwarmingselement brandt. Zorg daarom voor goede ventilatie in de ruimte. Na het verwijderen van de bescherm laag kunt u de hetelucht frituse uitschakelen.

Verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat de hetelucht frituse goed afkoelen en reinig de losse onderdelen voordat u de hetelucht frituse daadwerkelijk gaat gebruiken. Reinig de mand en de pan met warm water, een mild afwasmiddel en een zachte spons. Aanwijzing: deze onderdelen kunnen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Reinig de binnen- en buitenzijde van het apparaat met een vochtige doek.

Deze frituse werkt met hetelucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

- Plaats de hetelucht frituse op een warmtebestendige, vlakke ondergrond.
 - Plaats de mand goed in de pan.
 - Plaats de pan in de hetelucht frituse.
- LET OP!** Plaats de pan goed in de hetelucht frituse, anders zal deze niet functioneren.

Vul de pan niet met olie of andere vloeistoffen.

Plaats niets bovenop het apparaat.

Plaats niets over de luchtinlaatopeningen. Dit verstoort de luchtcirculatie en heeft een negatieve invloed op het bakresultaat.

TEMPERATUUR EN TIJD INSTELLEN

Gebruik de  en  toetsen om de temperatuur  en de tijd  in te stellen. De weergave in het display wisselt automatisch elke 5 seconden als er geen toets meer wordt gebruikt.

HETELUCHT FRITUREN

De hetelucht frituse kan een grote verscheidenheid aan gerechten bereiden.

1. Controleer of de spanning overeenkomt met die vermeld is op het typeplaatje en steek de stekker in een geaard stopcontact. Het volledig display licht kort op en de hetelucht frituse staat in de standby stand. De standby toets  brandt.
2. Trek de pan rustig aan de handgreep uit de hetelucht frituse.
3. Plaats de ingrediënten in de mand. Let op: overschrijdt nooit de geadviseerde hoeveelheid en vul de mand nooit boven het maximum, want dan kan het voedsel het verwarmingselement raken.
4. Schuif de pan goed terug in de hetelucht frituse. **Gebruik de pan nooit zonder de mand. Als de pan niet goed in de hetelucht frituse is geplaatst, zal het apparaat niet functioneren.**
Let op: raak de pan niet aan tijdens en kort na het gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast aan de handgreep.
5. Druk op de standby toets  om de hetelucht frituse aan te zetten. Op het display staat de voorinstelling 190°C en 15 minuten.
6. Selecteer een automatisch menu met de **M** toets of stel zelf de tijd  (1 - 60 minuten) en temperatuur  (80 - 200°C) in met de bijbehorende **+** en **-** toetsen.
Tip: voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als de hetelucht frituse koud is.
7. Om de hetelucht frituse aan te zetten, drukt u vervolgens op de aan- en uit toets  .
• Het display geeft afwisselend de ingestelde tijd en temperatuur weer.
• Het display geeft de resterende tijd weer. De tijd en de temperatuur kan tijdens het frituren naar boven en naar beneden worden bijgesteld door op de bijbehorende **+** en **-** toetsen te drukken.
Tijdens het hetelucht frituren, knippert het ventilator symbool  .
• Overtollige olie die uit de ingrediënten druipt, wordt opgevangen in de pan.
8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden. Neem de pan aan de handgreep uit de hetelucht frituse en plaats deze op een hittebestendige ondergrond, zoals een pannendecker. Druk op de ontgrendelknop van de handgreep en til de mand uit de pan. Schud de inhoud van de mand boven de pan om lekken te voorkomen en klik de mand weer terug in de pan.
Zodra u de pan verwijderd uit de hetelucht frituse wordt het hetelucht frituren wordt gepauzeerd.
Let op: het display schakelt helemaal uit. Zodra u de pan weer in de hetelucht frituse plaatst, gaat het display aan en wordt het hetelucht frituren automatisch hervat.
9. Schuif daarna de pan weer terug in de hetelucht frituse om verder te bakken. Zodra u de pan weer in de hetelucht frituse plaatst, gaat het display aan en wordt het hetelucht frituren automatisch hervat.
10. Zodra de ingestelde tijd voorbij is, zal de hetelucht frituse automatisch naar de standby stand schakelen. De ventilator blijft wel draaien om de hetelucht frituse af te koelen. Na ongeveer 20 seconden klinkt er 5 maal een piepsignaal en het ventilator symbool  gaat uit. Trek de pan aan de handgreep uit de hetelucht frituse en plaats deze op een hittebestendige ondergrond, zoals een pannendecker.
Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, plaats de pan dan terug in de hetelucht frituse en zet de timer op nog een aantal extra minuten en druk vervolgens op de aan toets .
11. Om kleine ingrediënten te verwijderen (zoals frites), drukt u op de knop van de handgreep en tilt u de mand uit de pan.
Houd de mand niet op zijn kop terwijl de pan er nog aan vast zit. Het overtollige vet wat op de bodem van de pan verzameld is, zal over de ingrediënten lopen.
Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de ingrediënten heet. Afhankelijk van het type ingrediënten kan er stoom uit de pan komen.
Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de metalen binnenzijde erg heet, vermijd het aanraken van deze delen.
12. Schud de inhoud van de mand leeg in een schaal of op een bord. Gebruik bij grote ingrediënten een tang.

AUTOMATISCHE MENU'S

Druk op de menu toets **M** om de volgende functies te selecteren:

Menu M		Ingestelde temperatuur in °C	Ingestelde tijd in minuten
Frites		200	18
Vlees (met bot)		180	25
Garnalen		165	8
Dessert		155	30
Gevogelte		180	20
Steak		200	12
Vis		180	10

De temperaturen en tijden in de tabel zijn ter indicatie. Afhankelijk van het formaat en het gewicht kan het nodig zijn om de temperatuur en tijd aan te passen.

Het is mogelijk om de ingestelde temperatuur en tijd van de automatische menu's aan te passen door op de bijbehorende **+** en **-** toetsen te drukken.

Zodra u een automatisch menu geselecteerd heeft, zal de hetelucht friteuse na een aantal seconden automatisch starten. Om een ander menu te kiezen, drukt u op de standby toets . De hetelucht friteuse zal 20 seconden koelen en daarna uitschakelen. Daarna kunt u een ander menu selecteren.

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 hetelucht friteuse.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen ook de hetelucht friteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frites is 1000 gram. De maximale hoeveelheid is 1500 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 mand als u een cake of quiche wilt bereiden of als u delicate of gevulde ingrediënten wilt bereiden.
- De hetelucht friteuse 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 hetelucht friteuse nog koud is.
- Omdat de turbo hetelucht technologie de lucht direct opnieuw opwarmt in het apparaat, maakt het voor het resultaat niet uit dat de pan kort uit de hetelucht friteuse genomen wordt.

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

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig de hetelucht friteuse na elk gebruik.

Altorens de hetelucht friteuse te reinigen, moet u deze volledig laten afkoelen.

Raak de metalen binnenzijde niet aan voor reiniging als het bakken net klaar is.

Gebruik voor de reiniging van de pan en de mand geen metalen keukengerei of schurende middelen, want dit kan de anti-aanbaklaag beschadigen.

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat de hetelucht friteuse volledig afkoelen.

Aanwijzing: verwijder de pan uit de hetelucht friteuse om het apparaat sneller te laten afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van de hetelucht friteuse af met een vochtige doek.

3. Reinig de pan en de mand met heet water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd en een spons. De pan en de mand mogen ook in de vaatwasmachine gereinigd worden.

Een ontvetter mag gebruikt worden om resterend vuil te verwijderen.

Aanwijzing: vul de pan met heet water en een beetje afwasmiddel en laat dit 10 minuten weken om hardnekkig vuil te verwijderen.

4. Reinig de binnenzijde van het apparaat met heet water en een zachte spons.

5. Reinig het verwarmingselement met een zachte afwasborstel om eventuele voedselresten te verwijderen. Let op met afwasmiddel. Dit kan achterblijven op het verwarmingselement en een bij smaak geven aan de ingrediënten.

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

Altorens de hetelucht friteuse op te bergen, moet u deze volledig laten afkoelen en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn. Berg de hetelucht friteuse op een schone en droge plaats op.

STORINGEN EN OPLOSSINGEN

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De hetelucht friteuse 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 oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Druk de reset-knop aan de onderzijde van het apparaat in met een puntig object.
De ingrediënten zijn niet gaar.	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is teveel.	Plaats kleinere hoeveelheden in de mand. Kleinere porties bakken gelijkmatiger.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Stel de hetelucht friteuse in op een hogere temperatuur.
	De bereidingstijd is te kort.	Stel een langere tijd in.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Bepaalde ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden.	Ingrediënten die over elkaar heen liggen (zoals frites), moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden.
Gebakken snacks zijn niet krokant wanneer ze uit de hetelucht friteuse komen.	De snacks zijn niet geschikt voor een hetelucht friteuse, maar moeten in olie gefrituurd worden.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks met wat olie voor een krokanter resultaat.
De pan wil niet goed in het apparaat schuiven.	De mand zit te vol.	Vul de mand niet boven het maximum, maar houd de geadviseerde hoeveelheden aan.
	De mand is niet goed bevestigd in de pan.	Duw de mand in de pan totdat u een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vette ingrediënten aan het bereiden.	Wanneer er vette ingrediënten in de hetelucht friteuse bereid worden, kan er veel vet in de pan druipen. Het vet veroorzaakt witte rook in 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.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Verse frites worden niet gelijkmatig gebakken in de hetelucht friteuse.	Er is een verkeerde aardappelsoort gebruikt.	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 is niet krokant als ze uit de hetelucht friteuse komen.	De krokantheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Zorg ervoor dat de frites goed droog gedept zijn voordat de olie toegevoegd word.
		Snijd de frites fijner voor een krokanter resultaat.
		Voeg een klein beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.

TECHNISCHE GEGEVENS

Typenummer
Voltage
Aansluitwaarde

TAF3201B
220-240Volt ~ 50/60Hz
1500 Watt

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.

SAFETY INSTRUCTIONS - EN

- **Carefully and fully read the instruction manual prior to using the appliance and carefully store the manual 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 using the appliance.**
- **Always place the ingredients to be fried in the basket, 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 when handling electrical appliances. Therefore, never allow children to work with 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 persons with a limited physical, sensory or mental capacity 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 involved.**
- **Children are not allowed to 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 shop or our technical 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 moist 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 could catch flame, 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 10 cm is required between the appliance and the walls. Place nothing on top of the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised when it is working.
- **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 of hotels, motels and other residential environments.
 - in Bed&Breakfast type environments
 - farms
- If the appliance is not being used or is being cleaned, 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, do not make repairs yourself; a blown safety device in the appliance could indicate a defect that cannot be resolved by removing or replacing this safety device. Only original parts should ever be used.
- This appliance is only suitable for household use. When the appliance is used for any other use than intended, no claims for compensation can be made in case of any defects and the warranty is invalidated.

OVERHEATING SAFETY SYSTEM

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. Once the hot air fryer has cooled down, press the reset button on the bottom side.

The reset button is in the small opening at the bottom side of the hot air fryer, next to the information plate. Insert a pointy object, such as a long narrow screwdriver, in the opening to press down the reset button. After that you can start using the hot air fryer again.

AUTOMATIC DEACTIVATION

This appliance has been provided with a timer. Once the timer has counted down to 0, a beep sound can be heard and the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the on and off key ① once to stop the frying process.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

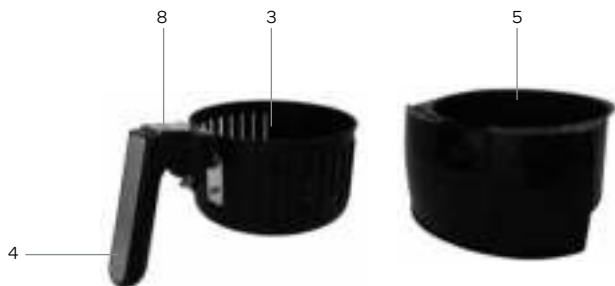
This appliance complies with all requirements relating to electromagnetic fields (EMF).

PRODUCT DESCRIPTION

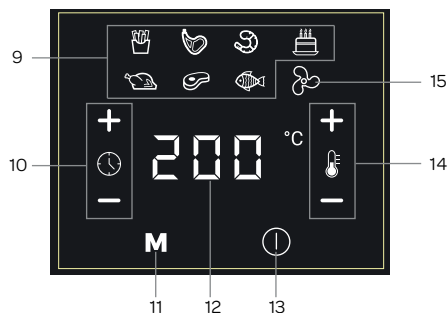
1. Air inlet openings
2. Operating panel
3. Basket
4. Basket handle
5. Pan
6. Heating element
7. Reset button



3. Basket
4. Basket handle
5. Pan
8. Release button - basket



9. Automatic menus
10. + and- keys for adjusting time ⌚
11. Menu key **M**
12. Display (temperature and preparation time)
13. Standby and on-and-off key ⏻
14. + and- keys for adjusting temperature 🌡️
15. Thermostat indicator 🌀



PRIOR TO FIRST USE

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

The buttons used to operate the hot air fryer, are touch controls. Carefully touch the controls with a finger to activate. At each touch of a touch control, you can hear a sound signal.

STANDBY

As soon as you insert the plug in the socket, the hot air fryer is in the standby position. The standby key  lights up.

In the following situations, the hot air fryer automatically switches to the standby position:

- when you insert the plug in the socket
- when the set time has elapsed
- when you press the standby key .

SWITCHING ON AND OFF

Switch on the hot air fryer with the standby key .

- The hot air fryer only functions if the basket has been placed in the pan correctly.
- As soon as the set time has elapsed, the hot air fryer automatically switches to the standby position: The fan does continue to run in order to allow the hot air fryer to cool down. After approximately 20 seconds, 5 beeps will sound and the fan symbol  is switched off.
- Attention: during cooling it is not possible to operate the display.

PRIOR TO FIRST USE

Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate and insert the plug in an earthed socket. The heating element is provided with a protective layer that must be removed prior to first use. This is done by setting the hot air fryer to the maximum position for approximately 10 minutes without any food in the appliance. A little smoke may be generated due to the protective layer being burnt off the heating element. Therefore ensure sufficient ventilation in the room. After removing the protective layer you can switch off the hot air fryer.

Remove the plug from the socket. Allow the hot air fryer to cool down properly and clean loose components prior to actually using the hot air fryer. Clean the basket and pan with warm water, a mild washing-up liquid and a soft sponge. Tip: these components may also be cleaned in the dishwasher.

Clean the interior and exterior of the appliance with a damp cloth.

This fryer works with hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

- Place the hot air fryer on a heat-resistant flat surface.
- Properly place the basket in the pan.
- Place the pan in the hot air fryer.

CAUTION! Properly place the pan in the hot air fryer, otherwise it will not function.

Do not fill the pan with oil or other liquids.

Place nothing on top of the appliance.

Do not place anything over the air inlet openings. This will disrupt the air circulation and will have a negative effect on the frying result.

SETTING TEMPERATURE AND TIME

Use the  and  keys to adjust the temperature  and the time . The display changes every 5 seconds if no key is operated.

HOT AIR FRYING

The hot air fryer can be used to prepare a wide range of dishes.

1. Check that the voltage corresponds with what is stated on the information plate and insert the plug in an earthed socket. The full display briefly lights up and the hot air fryer is in the standby position. The standby key  lights up.
2. Carefully remove the pan from the hot air fryer by its handle.
3. Place the ingredients in the basket. Caution: never exceed the recommended volume and never fill the basket above the maximum, because in that case the food could make contact with the heating element.
4. Properly slide the pan back in the hot air fryer. **Never use the pan without the basket. If the pan is not properly placed in the hot air fryer, the appliance will not function.**
Caution: do not touch the pan during and shortly after use, as it gets very hot. Only hold the pan by its handle.
5. Press the standby key  to switch on the hot air fryer. The display shows the preset of 190°C and 15 minutes.
6. Select an automatic menu with the **M** key or set the time  (1 - 60 minutes) and temperature  (80 - 200°C) yourself, using the accompanying **+** and **-** keys.
Tip: add 3 minutes to the cooking time when the hot air fryer is cold.
7. To switch on the hot air fryer, you then press the on-and-off key  .
 - The display alternates between the set time and set temperature.
 - The display shows the remaining time. Time and temperature can be adjusted during frying by pressing the accompanying **+** or **-** keys.
 During hot air frying, the fan symbol  flashes.
 - Excess oil dripping from the ingredients is collected in the pan.
8. Some ingredients must be shaken halfway the cooking time. Take the pan from the hot air fryer by its handle and place it on a heat-resistant surface, such as a pan coaster. Press the release button of the handle and lift the basket from the pan. Shake the contents of the basket above the pan to prevent leaking and click back the basket in the pan. When you remove the pan from the hot air fryer, the hot air frying process is interrupted.
Caution: the display switches off completely. When you place the pan back in the hot air fryer, the display switches on and hot air frying is resumed automatically.
9. Then slide back the pan in the hot air fryer to continue frying. When you place the pan back in the hot air fryer, the display switches on and hot air frying is resumed automatically.
10. As soon as the set time has elapsed, the hot air fryer automatically switches to the standby position: The fan does continue to run in order to allow the hot air fryer to cool down. After approximately 20 seconds, 5 beeps will sound and the fan symbol  is switched off. Pull the pan from the hot air fryer by its handle and place it on a heat-resistant surface, such as a pan coaster.
 Check that the ingredients are cooked.
 If the ingredients are not yet ready, place back the pan in the hot air fryer, add a few extra minutes to the timer and then press the on key .
11. To remove small ingredients (such as fries), press the button of the handle and lift the basket from the pan.
Do not hold the basket upside down while the pan is still attached. The excess fat accumulated on the bottom of the pan will spread all over the ingredients.
After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients, it is possible that steam comes out of the pan.
After hot air frying, the pan and the metal interior are very hot, avoid contact with these components.
12. Empty the basket onto a dish or plate. In case of large ingredients, use tongs.

AUTOMATIC MENUS

Press the menu key **M** to select the following modes:

Menu M		Set temperature in °C	Set time in minutes
Fries		200	18
Meat (with bone)		180	25
Shrimps		165	8
Dessert		155	30
Poultry		180	20
Steak		200	12
Fish		180	10

The temperatures and times in the table are indications. Depending on size and weight, it may be necessary to adjust temperature and time.

You can change the set temperature and time of the automatic menus by pressing the accompanying **+** and **-** keys. Once you selected an automatic menu, the hot air fryer starts automatically after a few seconds.

To select a different menu, press the standby key **⏻**. The hot air fryer will cool for 20 seconds and then switch off. After that, you can select a different menu.

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 cook extremely fat ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- Snacks that can be cooked in the oven, can also be cooked in the hot air fryer.
- The optimum amount for preparing crispy fries is 1000 grammes. The maximum amount is 1500 grammes.
- If necessary, use an oil spray to lightly oil the ingredients and make them even more crispy.
- Use ready-made dough for a fast and simple preparation of filled snacks. Ready-made dough cooks faster than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the basket 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 cooking 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 most optimum setting.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the hot air fryer after every use.

Before cleaning the hot air fryer, allow it to cool down fully.

Do not touch the metal interior in order to clean it, when frying has just been completed.

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

1. Remove the plug from the socket and allow the hot air fryer to cool down fully.
Tip: remove the pan from the hot air fryer to allow the appliance to cool down faster.
2. Clean the exterior of the hot air fryer with a damp cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water containing a little washing-up liquid and a sponge. The pan and basket may also be cleaned in the dishwasher.
A degreaser can be used to remove remaining dirt.
Tip: fill the pan with hot water and a little bit of washing-up liquid and allow it to soak for 10 minutes to remove persistent dirt.
4. Clean the interior of the appliance with hot water and a soft sponge.
5. Clean the heating element with a soft washing-up brush to remove any food residues. 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.

Before storing the hot air fryer, allow it to cool down fully and remove the plug from the socket. Check that all components are clean and dry. Store the hot air fryer in a clean and dry location.

BREAKDOWNS AND SOLUTIONS

Breakdown	Possible cause	Solution
The hot air fryer 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 overheating safety system is activated.	Press the reset button on the bottom side of the appliance with a pointy object.
The ingredients are not cooked.	The amount of ingredients in the basket is too much.	Place smaller amounts of ingredients in the basket. Smaller portions can be fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the hot air fryer to a higher temperature.
	The cooking time is too short.	Set a longer time.
The ingredients are not fried evenly.	Certain ingredients must be shaken halfway the cooking time.	Ingredients lying on top of one another (such as fries), must be shaken halfway the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they leave the hot air fryer.	The snacks are not suitable for a hot air fryer, but should be fried in oil.	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 basket is overfilled.	Do not fill the basket above the maximum, but observe the recommended amounts.
	The basket is not properly attached in the pan.	Press the basket in the pan until you hear a click sound.
There is white smoke coming from the appliance.	You are cooking fatty ingredients.	When fatty ingredients are being cooked in the hot air fryer, it is possible that a lot of fat drips in the pan. The 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.

Breakdown	Possible cause	Solution
Fresh fries are not evenly fried in the hot air fryer.	An unsuitable potato variety has been used.	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 hot air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure the fries are properly patted dry, before the oil is added.
		Cut the fries more finely for a crispier result.
		Add a little more oil for a crispier result.

TECHNICAL DATA

Type number
Voltage
Power

TAF3201B
220-240Volt ~ 50/60Hz
1500 Watt

RECYCLING



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

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN - DE

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung 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.
-  **Vorsicht! Berühren Sie die heißen Oberflächen im Gerät nicht, wenn dieses eingeschaltet ist.**
- Decken Sie niemals die Lufteinlass- und -auslassöffnungen ab, wenn das Gerät verwendet wird.
- Legen Sie die zu frittierenden Speisen immer in den Korb. 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 das 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 von Kindern nicht 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 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 stets, 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 10 cm Platz frei bleiben. Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Lassen Sie ein eingeschaltetes Gerät niemals unbeaufsichtigt stehen.

- **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 innerhalb des Hauses.
- 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, sollten Sie das Gerät komplett ausschalten und den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegstellen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die im Gerät zubereiteten Speisen 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. Es dürfen 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. Nachdem die Heißluftfritteuse abgekühlt ist, drücken Sie den roten Reset-Knopf an der Unterseite. Der Reset-Knopf befindet sich in der kleinen Öffnung an der Unterseite der Heißluftfritteuse (neben dem Typenschild). Stecken Sie einen spitzen Gegenstand (z. B. einen kleinen und langen Schraubendreher) in die Öffnung, um diesen Reset-Knopf zu drücken. Anschließend können Sie die Heißluftfritteuse wieder verwenden.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Dieses Gerät ist mit einem Timer ausgestattet. Wenn der Timer auf 0 zurückgezählt hat, ertönt ein Piepton und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Wenn Sie das Gerät manuell ausschalten möchten, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste  einmal, um das Frittieren zu stoppen.

ELEKTROMAGNETISCHE FELDER (EMF)

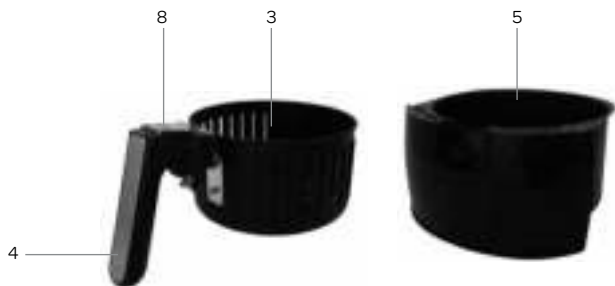
Dieses Gerät erfüllt alle Anforderungen in Bezug auf elektromagnetische Felder (EMF).

PRODUKTBESCHREIBUNG

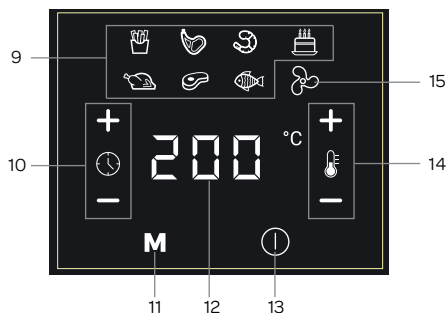
1. Lufteinlassöffnungen
2. Bedienfeld
3. Korb
4. Griff des Korbs
5. Pfanne
6. Heizelement
7. Reset-Knopf



3. Korb
4. Griff des Korbs
5. Pfanne
8. Entriegelungstaste- Korb



9. Automatik-Programme
10. Tasten + und- zum Einstellen der Zeit ⌚
11. Menü-Taste **M**
12. Display (Temperatur und Zubereitungszeit)
13. Standby- und Ein-/Aus-Taste ⏻
14. Tasten + und- zum Einstellen der Temperatur 🌡️
15. Thermostatanzeige 🌀



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, müssen Sie Folgendes tun: Packen Sie die Heißluftfritteuse vorsichtig aus und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und eventuelle Werbeaufkleber. Bewahren Sie die Verpackung (Plastikhüllen und Pappe) 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 die Heißluftfritteuse auf einen festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund.

Bei den für die Bedienung der Heißluftfritteuse verwendeten Tasten handelt es sich um Tiptasten. Berühren Sie die Tasten behutsam mit einem Finger, um sie zu aktivieren. Bei jeder Berührung einer Tiptaste ertönt ein akustisches Signal.

STANDBY

Sobald der Stecker in eine Steckdose gesteckt wird, befindet sich die Heißluftfritteuse im Standby-Modus. Die Standby-Taste  leuchtet.

In den folgenden Fällen wechselt die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus:

- wenn Sie den Stecker in die Steckdose stecken
- wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist
- wenn Sie die Standby-Taste  drücken

EIN- UND AUSSCHALTEN

Schalten Sie die Heißluftfritteuse mit der Standby-Taste  ein.

- Die Heißluftfritteuse funktioniert nur, wenn der Korb richtig in die Pfanne eingesetzt ist.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wechselt die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter läuft weiter, um die Heißluftfritteuse abzukühlen. Nach etwa 20 Sekunden ertönt 5 Mal ein Piepton und das Lüftersymbol  erlischt.
- Achtung: Während des Abkühlens kann das Display nicht bedient werden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt, und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Das Heizelement ist mit einer Schutzschicht versehen, die vor dem ersten Gebrauch entfernt werden muss. Schalten Sie die Heißluftfritteuse dazu etwa 10 Minuten lang auf der höchsten Stufe und ohne Speisen ein. Es kann zu einer leichten Rauchentwicklung kommen, während die Schutzschicht des Heizelements verbrennt. Sorgen Sie daher für eine gute Lüftung im Raum. Nach dem Entfernen der Schutzschicht können Sie die Heißluftfritteuse ausschalten.

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie die Heißluftfritteuse ganz abkühlen und reinigen Sie die separaten Teile, bevor Sie die Fritteuse tatsächlich zum Zubereiten von Speisen verwenden. Reinigen Sie den Korb und die Pfanne mit warmem Wasser, einem milden Spülmittel und einem weichen Schwamm. Hinweis: Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Diese Fritteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf einen hitzebeständigen, ebenen Untergrund.
 - Setzen Sie den Korb richtig in die Pfanne ein.
 - Setzen Sie die Pfanne in die Heißluftfritteuse ein.
- ACHTUNG!** Setzen Sie die Pfanne richtig in die Heißluftfritteuse ein, andernfalls funktioniert diese nicht.

Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie nichts auf das Gerät.

Stellen Sie nichts auf/über die Lufteinlassöffnungen. Andernfalls wird die Luftzirkulation behindert und das wirkt sich negativ auf das Frittierergebnis aus.

TEMPERATUR UND UHRZEIT EINSTELLEN

Verwenden Sie die Tasten  und , um die Temperatur  und die Uhrzeit  einzustellen. Die Anzeige auf dem Display wechselt automatisch alle 5 Sekunden, wenn keine Taste mehr berührt wird.

FRITTIEREN MIT HEISSLUFT

In der Heißluftfritteuse können zahlreiche unterschiedliche Gerichte zubereitet werden.

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt, und stecken Sie den Stecker in die geerdete Steckdose.
Das gesamte Display leuchtet kurz auf und die Heißluftfritteuse befindet sich im Standby-Modus. Die Standby-Taste ① leuchtet.
- Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig am Griff aus der Heißluftfritteuse.
- Legen Sie die Speisen in den Korb. Achtung: Legen Sie nie mehr als die empfohlene Menge in die Fritteuse und füllen Sie den Korb niemals höher als bis zur Maximum-Markierung; andernfalls können die Nahrungsmittel mit dem Heizelement in Berührung kommen.
- Schieben Sie die Pfanne richtig in die Heißluftfritteuse zurück. **Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den Korb. Wenn die Pfanne nicht richtig in die Heißluftfritteuse geschoben ist, funktioniert die Fritteuse nicht.**
Hinweis: Berühren Sie die Pfanne während und kurz nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff fest.
- Drücken Sie die Standby-Taste ①, um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Auf dem Display wird die Voreinstellung 190°C und 15 Minuten angezeigt.
- Wählen Sie mit der Taste **M** ein Automatik-Programm aus oder stellen Sie mit den dazugehörigen Tasten **+** und **-** selbst die Zeit ② (1 - 60 Minuten) und Temperatur ③ (80 - 200°C) ein.
Tipp: Verlängern Sie die Zubereitungszeit um 3 Minuten, wenn die Heißluftfritteuse kalt ist.
- Um die Heißluftfritteuse einzuschalten, drücken Sie anschließend die Ein-/Aus-Taste ①.
• Auf dem Display werden jetzt abwechselnd die eingestellte Zeit und Temperatur angezeigt.
• Auf dem Display wird die Restzeit angezeigt. Die Zeit und die Temperatur können während des Frittierens erhöht oder reduziert werden. Drücken Sie dazu auf die Tasten **+** und **-**.
Während des Frittierens mit Heißluft blinkt das Lüftersymbol .
• Überschüssiges Fett, das aus den Speisen tropft, wird in der Pfanne aufgefangen.
- Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Nehmen Sie die Pfanne am Griff aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf einen hitzebeständigen Untergrund, z. B. auf einen Untersetzer. Drücken Sie den Entriegelungsknopf am Griff und nehmen Sie den Korb aus der Pfanne. Schütteln Sie den Inhalt des Korbes über der Pfanne, damit nichts daneben fällt, und setzen Sie den Korb wieder in die Pfanne ein.
Wenn die Pfanne aus der Heißluftfritteuse genommen wird, wird die Fritteuse auf Pause geschaltet.
Hinweis: Das Display wird komplett ausgeschaltet. Wenn Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse einsetzen, schaltet sich das Display wieder ein und der Frittiervorgang mit Heißluft wird automatisch wieder aufgenommen.
- Schieben Sie die Pfanne anschließend zurück in die Heißluftfritteuse, um die Zubereitung fortzusetzen. Wenn Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse einsetzen, schaltet sich das Display wieder ein und der Frittiervorgang mit Heißluft wird automatisch wieder aufgenommen.
- Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, wechselt die Heißluftfritteuse automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter läuft weiter, um die Heißluftfritteuse abzukühlen. Nach etwa 20 Sekunden ertönt 5 Mal ein Piepton und das Lüftersymbol  erlischt. Nehmen Sie die Pfanne am Griff aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie sie auf einen hitzebeständigen Untergrund, z. B. auf einen Untersetzer.
Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.
Wenn die Speisen noch nicht fertig gegart sind, setzen Sie die Pfanne wieder in die Heißluftfritteuse ein, stellen Sie mit dem Timer einige weitere Minuten ein und drücken Sie die Taste ①.
- Um kleine Nahrungsmittel (wie Pommes frites) auszukippen, drücken Sie auf die Taste am Griff und heben Sie den Korb aus der Pfanne.
Drehen Sie den Korb erst um, wenn er von der Pfanne getrennt ist. Das überschüssige Fett, das sich am Boden der Pfanne gesammelt hat, würde sonst über die Zutaten laufen.
Nach dem Frittiervorgang sind die Pfanne und die Speisen heiß. Je nach Art der Speisen kann heißer Dampf aus der Pfanne entweichen.
Nach dem Frittiervorgang sind die Pfanne und die Metall-Innenseite sehr heiß! Berühren Sie diese Teile daher nicht.
- Entleeren Sie den Inhalt des Korbes in eine Schale oder auf einen Teller. Verwenden Sie für größere Nahrungsmittel eine Zange.

AUTOMATIK-PROGRAMME

Drücken Sie die Menü-Taste **M**, um die folgenden Funktionen zu aktivieren:

Menü M		Eingestellte Temperatur in °C	Eingestellte Zeit in Minuten
Pommes frites		200	18
Fleisch (mit Knochen)		180	25
Garnelen/Krabben		165	8
Nachtsch		155	30
Geflügel		180	20
Steak		200	12
Fisch		180	10

Die Temperatur- und Zeitangaben in der Tabelle sind lediglich eine Indikation. Je nach Größe und Gewicht kann es erforderlich sein, die Temperatur und Zeit anzupassen.

Die bei den Automatik-Programmen eingestellten Werte für die Temperatur und die Zeit können mithilfe der dazugehörigen Tasten **+** und **-** angepasst werden.

Wenn Sie ein Automatik-Programm ausgewählt haben, startet die Heißluftfritteuse nach einigen Sekunden automatisch.

Um ein anderes Menü auszuwählen, drücken Sie die Standby-Taste (1). Die Heißluftfritteuse kühlt dann 20 Sekunden lang ab und schaltet sich dann aus. Danach können Sie ein anderes Menü auswählen.

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 1000 Gramm. Die Höchstmenge ist 1500 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. Fertigteig ist auch schneller gar als selbst gemachter Teig.
- Stellen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb, 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. Bereiten Sie diese Speisen 10 Minuten bei einer Temperatur von 150°C zu.
- 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 hier keine allgemein gültige optimale Einstellung angeben.

REINIGUNG & WARTUNG

Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nach jedem Gebrauch.

Vor der Reinigung muss die Heißluftfritteuse vollständig abgekühlt sein.

Berühren bzw. reinigen Sie die Innenseite aus Metall nicht, wenn der Frittiervorgang gerade erst beendet wurde.

Verwenden Sie für die Reinigung von Pfanne und Korb keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig abkühlen.

Tipp: Nehmen Sie die Pfanne aus der Heißluftfritteuse, sodass das Gerät schneller abkühlen kann.

2. Reinigen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem feuchten Tuch.

3. Reinigen Sie Pfanne und Korb mit warmem Wasser mit etwas mildem Spülmittel und einem weichen Schwamm. Pfanne und Korb dürfen auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Fettreste können mit einem Fettlösungsmittel entfernt werden.

Tipp: Um hartnäckigen Schmutz zu entfernen, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und lassen Sie sie 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Spülbürste, um mögliche Lebensmittelreste zu entfernen. Verwenden Sie Spülmittel nur äußerst sparsam. 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.

Bevor die Heißluftfritteuse weggeräumt wird, muss sie vollständig abkühlen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

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

STÖRUNGEN UND LÖSUNGEN

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht in die Steckdose gesteckt.	Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
	Die Pfanne ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt.	Schieben Sie die Pfanne richtig in die Heißluftfritteuse.
	Der Überhitzungsschutz wurde aktiviert.	Drücken Sie den Reset-Knopf auf der Unterseite des Geräts mit einem spitzen Gegenstand.
Die Speisen sind nicht gar.	Die Menge der Speisen im Korb ist zu groß.	Füllen Sie kleinere Mengen in den Korb. Kleinere Portionen garen gleichmäßiger.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie eine höhere Temperatur bei der Heißluftfritteuse ein.
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Zeit ein.
Die Speisen sind nicht gleichmäßig gegart.	Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Nahrungsmittel, die aufeinander liegen (wie Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.
Zubereitete Snacks kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse.	Die Snacks sind nicht für die Heißluftfritteuse geeignet, sondern 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.	Der Korb ist zu voll.	Füllen Sie den Korb nicht höher als die Maximum-Markierung; halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.
	Der Korb ist nicht richtig in der Pfanne befestigt.	Drücken Sie den Korb in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören.

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Es kommt weißer Rauch aus dem Gerät.	Sie bereiten Speisen mit einem hohen Fettanteil zu.	Wenn Speisen mit einem hohen Fettanteil in der Heißluftfritteuse zubereitet werden, kann zu viel Fett in die Pfanne tropfen. Durch das Fett entsteht weißer Rauch 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 ebenfalls weißen Rauch verursachen.
Frische Pommes frites werden in der Heißluftfritteuse nicht gleichmäßig zubereitet.	Sie haben eine falsche Kartoffelsorte verwendet.	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.
Frische Pommes frites kommen nicht knusprig aus der Heißluftfritteuse.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Öl- und Wassermenge in den Pommes frites ab.	Stellen Sie sicher, dass die Pommes frites gut abgetrocknet wurden, bevor Öl hinzugefügt wird.
		Schneiden Sie die Pommes frites in dünnere Streifen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um sie knuspriger zu machen.

TECHNISCHE DATEN

Typennummer
Spannung
Leistung

TAF3201B
220-240Volt ~ 50/60Hz
1500 Watt

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 ist zu 100% recycelbar; sammeln Sie das Verpackungsmaterial daher getrennt ein.

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 ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est utilisé.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier, 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.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de courant murale mise à la terre, avec une tension de secteur correspondant à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Maintenez 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 réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils utilisent l'appareil sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils 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, à moins que cela soit effectué sous surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le câble d'alimentation ou l'appareil est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne plus correctement ou s'il est tombé ou endommagé d'une autre manière. Dans ce cas, consultez le revendeur ou 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.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié de manière trop serrée ou entrer en contact avec les parties 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 retirer la fiche de la prise de courant murale. Ne touchez jamais l'appareil avec 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 éloigné 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 10 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 un plan de travail stable et plat, 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, n'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; la défaillance de la sécurité de l'appareil peut indiquer un dysfonctionnement qui ne sera pas corrigé par le retrait ou le remplacement de cette sécurité. Il est impératif que seules des pièces de rechange d'origine soient utilisées.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage 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.

Dès que la friteuse à air chaud a refroidi, appuyez sur le bouton de réinitialisation situé en dessous.

Le bouton de réinitialisation se trouve dans la petite ouverture en dessous de la friteuse à air chaud, à côté de la plaque signalétique. Insérez un objet pointu, tel qu'un tournevis long et étroit, dans l'ouverture pour appuyer sur le bouton de réinitialisation.

Vous pourrez ensuite réutiliser la friteuse à air chaud.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque la minuterie a effectué son compte à rebours jusqu'à 0, un signal sonore retentit et l'appareil s'arrête automatiquement. Pour éteindre la machine manuellement, appuyez une fois sur la touche marche/arrêt  pour arrêter la cuisson.

CHAMPS ÉLECTROMAGNÉTIQUES (CEM)

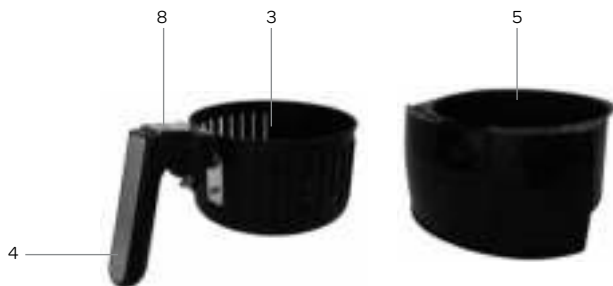
Cet appareil satisfait à tous les critères concernant les champs électromagnétiques (CEM).

DESCRIPTION DU PRODUIT

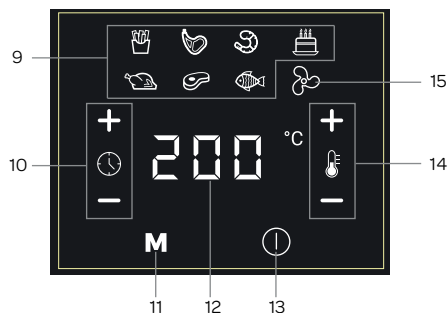
1. Ouvertures d'entrée d'air
2. Panneau de commande
3. Panier
4. Poignée du panier
5. Bac
6. Élément chauffant
7. Bouton de réinitialisation



3. Panier
4. Poignée du panier
5. Bac
8. Bouton de déverrouillage- panier



9. Menus automatiques
10. Touches + et- pour régler la durée ⌚
11. Touche menu **M**
12. Écran d'affichage (température et temps de préparation)
13. Touche veille et marche/arrêt ⏻
14. Touches + et- pour régler la température 🌡
15. Indication de thermostat 🌀



AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, vous devez procéder comme suit : déballez la friteuse à air chaud avec précaution et retirez tout le matériel d'emballage ainsi que d'éventuels autocollants publicitaires. Conservez le matériel d'emballage (sacs en plastique et carton) hors de portée des enfants. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez scrupuleusement s'il n'a pas été endommagé (dommages apparents) pendant le transport. Placez la friteuse à air chaud sur un support solide, plat et résistant à la chaleur.

Les touches de commande de la friteuse à air chaud sont des touches tactiles. Touchez délicatement les touches d'un doigt, pour les activer. Un signal sonore retentit à chaque effleurement d'une touche.

VEILLE

Dès que vous branchez la fiche mâle dans la prise de courant, la friteuse à air chaud se trouve en position de veille. La touche veille  s'allume.

Dans les cas suivants, la friteuse à air chaud se mettra automatiquement en position de veille :

- Lorsque vous branchez la fiche mâle dans la prise de courant
- Lorsque la durée préréglée est écoulée
- Lorsque vous maintenez la touche veille  enfoncée.

ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

Vous pouvez allumer et éteindre la friteuse à air chaud à l'aide de la touche veille .

- La friteuse à air chaud fonctionnera uniquement si le panier est placé de la bonne manière dans le bac.
- Dès que la durée préréglée est écoulée, la friteuse à air chaud va se mettre automatiquement en position de veille. Par contre, le ventilateur continue de tourner afin de refroidir la friteuse à air chaud. Au bout d'environ 20 secondes, un signal sonore retentit 5 fois et le symbole de ventilateur  disparaît.
- Attention : l'écran ne peut pas être utilisé pendant le refroidissement.

AVANT LA TOUTE PREMIÈRE UTILISATION

Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, et branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.

L'élément chauffant est muni d'une couche de protection qui doit être éliminée avant la toute première utilisation. Faites ceci en faisant fonctionner la friteuse à air chaud sur la position maximale pendant environ 10 minutes, sans aliments dans l'appareil. En brûlant, la couche de protection de l'élément chauffant peut produire une légère fumée. Veillez donc à ce qu'il y ait une bonne ventilation dans la pièce. Après l'élimination de la couche de protection, vous pouvez arrêter la friteuse à air chaud.

Retirez la fiche de la prise de courant. Laissez bien refroidir la friteuse à air chaud et nettoyez les pièces détachées avant de la réutiliser. Nettoyez le panier et le bac avec de l'eau chaude, un détergent doux et une éponge douce. Remarque : ces éléments peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.

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

Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le bac d'huile ou de graisse de friture.

- Placez la friteuse à air chaud sur une surface plane, résistant à la chaleur.
- Placez le panier correctement dans le bac.
- Placez le bac dans la friteuse à air chaud.

ATTENTION ! Placez le bac correctement dans la friteuse à air chaud ; dans le cas contraire, celle-ci ne fonctionnera pas.

Ne remplissez pas le bac d'huile ou d'autres liquides.

Ne posez rien sur l'appareil.

Ne placez rien sur les ouvertures d'entrée d'air. Ceci perturbe la circulation d'air et a une influence négative sur le résultat de cuisson.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE

Utilisez les touches  et  pour régler la température  et la durée . L'affichage changera automatiquement toutes les 5 secondes si aucune autre touche n'est utilisée.

FRITURE À AIR CHAUD

La friteuse à air chaud permet de préparer une grande diversité de plats.

- Contrôlez si la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil, et branchez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
- L'affichage complet s'allume brièvement et la friteuse à air chaud se met en position de veille. La touche veille  s'allume.
- Tirez lentement le bac par la poignée, hors de la friteuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier. Attention : ne dépassez jamais la quantité recommandée et ne remplissez jamais le panier au-dessus du maximum, car les aliments pourraient alors entrer en contact avec l'élément chauffant.
- Replacez correctement le bac dans la friteuse à air chaud. **N'utilisez jamais le bac sans le panier. Si le bac n'est pas placé correctement dans la friteuse à air chaud, l'appareil ne fonctionnera pas.**
Attention : ne touchez pas le bac pendant ou peu après l'utilisation, car il devient très chaud. Tenez le bac uniquement par la poignée.
- Appuyez sur la touche veille  pour mettre en marche la friteuse à air chaud. Sur l'affichage apparaissent les pré-réglages 190 °C et 15 minutes.
- Sélectionnez un menu automatique à l'aide de la touche **M** ou réglez vous-même la durée  (1 - 60 minutes) et la température  (80 - 200 °C) à l'aide des touches **+** et **-** correspondantes.
Conseil : ajoutez 3 minutes au temps de préparation si la friteuse à air chaud est froide.
- Pour allumer la friteuse à air chaud, appuyez ensuite sur la touche marche/arrêt .
 - L'écran affiche alternativement l'heure et la température réglées.
 - L'écran indique le temps restant. La durée et la température peuvent être augmentées ou diminuées au cours de la cuisson, en appuyant sur les touches **+** et **-** correspondantes.
 - Pendant la cuisson à air chaud, le symbole du ventilateur clignote .
 - L'excès d'huile qui s'égoutte des ingrédients est recueilli dans le bac.
- Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Sortez le bac de la friteuse à air chaud en le tenant par la poignée, et placez-le sur une surface résistant à la chaleur, comme un dessous de plat. Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée et soulevez le panier hors du bac. Secouez le contenu du panier au-dessus du bac afin d'éviter les fuites et réenclemez le panier dans le bac.
Dès que vous retirez le bac de la friteuse à air chaud, la cuisson est mise en pause.
Attention : l'écran s'éteint complètement. Dès que vous remettez le bac dans la friteuse à air chaud, l'écran s'allume et la cuisson reprend automatiquement.
- Replacez ensuite le bac dans la friteuse à air chaud, afin de poursuivre la cuisson. Dès que vous remettez le bac dans la friteuse à air chaud, l'écran s'allume et la cuisson reprend automatiquement.
- Dès que la durée pré-réglée est écoulée, la friteuse à air chaud va se mettre automatiquement en position de veille.
Par contre, le ventilateur continue de tourner afin de refroidir la friteuse à air chaud. Au bout d'environ 20 secondes, un signal sonore retentit 5 fois et le symbole de ventilateur  disparaît. Sortez le bac hors de la friteuse à air chaud en le tenant par la poignée, et placez-le sur une surface résistant à la chaleur, comme un dessous de plat.
Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez le bac dans la friteuse à air chaud et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires, puis appuyez sur la touche de marche .
- Pour retirer les ingrédients de petite taille (comme les frites), appuyez sur le bouton de la poignée et soulevez le panier hors du bac.
Ne retournez pas le panier à l'envers lorsqu'il se trouve encore fixé sur le bac. L'excédent de graisse qui est collecté au fond du bac coulerait alors sur les ingrédients.
Après la cuisson à l'air chaud, le bac et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'ingrédients, de la vapeur peut s'échapper du bac.
Après la friture à air chaud, le bac et l'intérieur métallique sont chauds ; évitez de toucher ces éléments.
- Videz le contenu du panier dans un plat ou sur une assiette. En cas d'ingrédients de grande taille, utilisez une pince.

MENUS AUTOMATIQUES

Appuyez sur la touche menu **M** pour sélectionner les fonctions suivantes :

Menu M		Température préréglée en °C	Durée préréglée en minutes
Frites		200	18
Viande (non désossée)		180	25
Crevettes		165	8
Dessert		155	30
Volaille		180	20
Steak		200	12
Poisson		180	10

Les températures et durées figurent dans le tableau à titre d'indication. En fonction du format et du poids, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster la température et la durée. Il est possible d'ajuster la température et la durée des menus automatiques en appuyant sur les boutons **+** et **-** correspondants. Une fois que vous avez sélectionné un menu automatique, la friteuse à air chaud démarre automatiquement après quelques secondes.

Pour sélectionner un autre menu, appuyez sur la touche veille . La friteuse à air chaud refroidit pendant 20 secondes puis s'éteint. Vous pouvez ensuite sélectionner un autre menu.

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 1000 grammes. La quantité maximale est de 1500 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 se cuit également plus rapidement que la pâte maison.
- Placez un moule de cuisson ou un plat passant au four dans le panier, 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 le plus optimal.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez la friteuse à air chaud après chaque utilisation.

Avant de nettoyer la friteuse à air chaud, vous devez la laisser refroidir complètement. Ne touchez pas l'intérieur métallique pour le nettoyer si la cuisson vient juste de s'arrêter.

Pour le nettoyage du bac et du panier, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits abrasifs, car ceci peut endommager la couche anti-adhérente.

1. Retirez la fiche de la prise de courant et laissez la friteuse à air chaud refroidir complètement.
Remarque : retirez le bac de la friteuse à air chaud pour faire refroidir l'appareil plus rapidement.
2. Nettoyez l'extérieur de la friteuse à air chaud avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le bac et le panier avec de l'eau chaude à laquelle un peu de liquide vaisselle doux a été ajouté, en utilisant une éponge. Le panier et le bac peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle.
Un produit dégraissant peut être utilisé pour éliminer la saleté résiduelle.
Remarque : remplissez le bac d'eau chaude et d'un peu de détergent et laissez-le tremper pendant 10 minutes pour enlever la saleté tenace.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude avec une éponge douce.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de vaisselle douce, afin d'éliminer les restes d'aliments éventuels. Faites attention avec le liquide 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.

Avant de ranger la friteuse à air chaud, celle-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 la friteuse dans un endroit propre et sec.

PANNES ET SOLUTIONS

Panne	Cause possible	Solution
La friteuse à air chaud ne fonctionne plus.	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 protection contre la surchauffe est activée.	Appuyez sur le bouton de réinitialisation situé sous l'appareil avec un objet pointu.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Placez de plus petites quantités dans le panier. Des portions plus petites cuisent plus régulièrement.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la friteuse à air chaud à une température plus élevée.
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez 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.	Les ingrédients qui se chevauchent (comme les frites) doivent être secoués au milieu du temps de préparation.
Les en-cas cuits au four ne sont pas croustillants lorsqu'ils proviennent de la friteuse à air chaud.	Les en-cas ne conviennent pas pour une friteuse à air chaud, mais ils doivent être frits dans l'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 panier est trop rempli.	Ne remplissez pas le panier au-delà du maximum ; respectez les quantités conseillées.
	Le panier n'est pas bien fixé dans le bac.	Enfoncez le panier dans le bac jusqu'à ce que vous entendiez un dé clic.

Panne	Cause possible	Solution
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Vous êtes en train de préparer des ingrédients gras.	Lorsque des ingrédients gras sont préparés dans la friteuse à air chaud, 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 sont pas cuites uniformément dans la friteuse à air chaud.	Une sorte de pomme de terre inadaptée est utilisée.	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 sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air chaud.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Veillez à ce que les frites soient bien séchées avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les frites plus fines pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Numéro de type
Tension
Puissance

TAF3201B
220-240Volt ~ 50/60Hz
1500 Watt

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. L'évacuation adéquate du produit permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé publique.

Le matériel d'emballage de ce produit est 100 % recyclable ; veuillez donc l'éliminer séparément.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD - ES

- Lea atenta e íntegramente el manual de instrucciones antes de empezar a utilizar el aparato y guárdelo bien para consultas futuras.
-  ¡Atención! Evite tocar las superficies calientes del aparato cuando esté encendido.
- No cubra nunca los orificios de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Coloque siempre en la cesta los ingredientes que va a cocinar para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No llene nunca el aparato de aceite, porque podría causar quemaduras.
- No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua.
- Utilice el aparato única y exclusivamente para los fines que se describen en el presente manual.
- Conecte el aparato solo a corriente alterna, a un enchufe de pared con toma de tierra y con una tensión de red que se corresponda con la información que se proporciona en la placa de características del aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. Los niños no comprenden el peligro que puede suponer utilizar aparatos eléctricos. Por esa razón, no deje nunca a los niños que usen aparatos eléctricos sin supervisión. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de menores de 8 años.
- El aparato lo podrán utilizar niños de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o sin experiencia o conocimientos siempre que sea bajo supervisión o se les esté instruyendo acerca de su uso seguro y comprendan los peligros que se derivan de ello.
- Los niños no podrán jugar con el aparato.
- No deje a los menores limpiar ni mantener el aparato sin la supervisión adecuada.

- No utilice el aparato cuando el enchufe, el cable o el propio aparato estén deteriorados o cuando el aparato ya no funcione correctamente o cuando esté dañado de una manera u otra. En esos casos, consulte a la tienda o a nuestro servicio técnico. En ningún caso deberá sustituir el enchufe o el cable por su cuenta. Las reparaciones de aparatos eléctricos las deberán llevar a cabo solo profesionales especializados.
- Las reparaciones que se realicen incorrectamente podrán provocar graves peligros para el usuario. No utilice nunca el aparato con piezas que no hayan sido recomendadas o suministradas por el fabricante.
- No doble nunca en exceso el cable de red ni deje que pase por encima de piezas calientes.
- Conecte siempre el aparato a un enchufe con toma de tierra. Compruebe siempre que la clavija queda bien encajada en la toma de corriente.
- No tire nunca del cable o el aparato para desenchufarlo de la toma de corriente. No toque nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No conecte nunca el aparato a un temporizador externo ni a un sistema de control remoto aparte, para evitar situaciones de riesgo.
- No coloque nunca el aparato cerca de otros aparatos que emitan calor, como hornos, cocinas de gas, placas de cocina, etc. Mantenga el aparato alejado de paredes y otros objetos inflamables, como cortinas, paños (de algodón o papel, etc.).
- Coloque el aparato sobre una superficie plana sólida, dejando suficiente espacio alrededor para permitir una buena ventilación. Es preciso dejar como mínimo 10 cm de espacio entre el aparato y las paredes. No coloque nada encima del aparato.
- No deje nunca el aparato sin supervisión si está en funcionamiento.
- **¡Atención!** Durante la fritura con aire caliente, se liberan vapores calientes por los orificios de salida. No acerque las manos ni la cara a la zona donde está el vapor ni a los orificios de salida. Tenga cuidado con el vapor cuando saque el recipiente de cocción.
- Después del uso, la parte de dentro estará muy caliente. Por eso, evite tocarla.

- Asegúrese siempre de que el aparato esté sobre una superficie regular y plana y utilícelo solo en interiores.
- Este aparato se ha concebido únicamente para uso doméstico y no es apto para los siguientes usos:
 - en cocinas de empresa, en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
 - por clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - en alojamientos tipo pensión;
 - en granjas.
- Si el aparato no se va a utilizar ni a limpiar, apáguelo por completo y desenchúfelo.
- Deje enfriar el aparato durante 30 minutos antes de guardarlo o limpiarlo.
- Procure sacar los ingredientes que se estén cocinando en el aparato cuando estén dorados, no oscuros ni ennegrecidos. Retire las piezas quemadas.
- En caso de avería, no trate de repararla por su cuenta; la activación de la función de protección del aparato puede indicar un fallo que no se resolverá quitando o sustituyendo dicha protección. Es necesario que solo se utilicen piezas originales.
- Este aparato se ha concebido para uso doméstico exclusivamente. Si el aparato se usa de forma indebida, en caso de avería, no se podrán reclamar daños y perjuicios y la garantía perderá su validez.

PROTECCIÓN FRENTE A RECALENTAMIENTO

La freidora de aire caliente tiene un sistema de protección frente a recalentamiento integrado. Si la temperatura interior sube demasiado, el aparato se apagará automáticamente por efecto de dicha protección. Desenchufe el aparato de la corriente y espere a que se enfríe por completo. En cuanto se haya enfriado la freidora, pulse el botón de reinicio situado en la parte de abajo. El botón de reinicio se encuentra en la pequeña abertura de la parte de abajo de la freidora de aire caliente, junto a la placa de características. Meta un objeto puntiagudo, como un destornillador fino y alargado, en la abertura para pulsar el botón de reinicio. Así, la freidora de aire caliente quedará lista para volver a usarse.

APAGADO AUTOMÁTICO

Este aparato está provisto de un temporizador. Cuando el temporizador acaba la cuenta atrás hasta cero (0), suena un pitido y el aparato se apaga automáticamente. Para apagar el aparato a mano, pulse una vez la tecla del interruptor (1) para detener la fritura.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS (CEM)

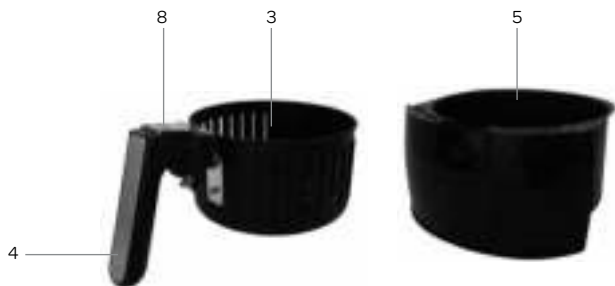
Este aparato cumple todos los requisitos relativos a los campos electromagnéticos (CEM).

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

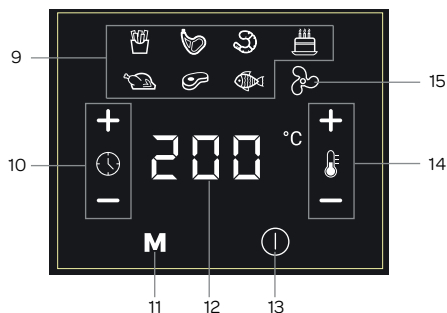
1. Orificios de entrada de aire
2. Panel de control
3. Cesta
4. Asa de la cesta
5. Recipiente de cocción
6. Resistencia
7. Botón de reinicio



3. Cesta
4. Asa de la cesta
5. Recipiente de cocción
8. Botón de desbloqueo de la cesta



9. Menús automáticos
10. Teclas + y - para ajuste del tiempo ⌚
11. Tecla de menú **M**
12. Pantalla (temperatura y tiempo de preparación)
13. Tecla de modo de espera e interruptor ⏸
14. Teclas + y - para ajuste de la temperatura 🌡
15. Indicación del termostato 🌀



ANTES DEL PRIMER USO

Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, deberá hacer lo siguiente: desembale la freidora de aire caliente con cuidado y retire todo el material de embalaje y los rótulos adhesivos promocionales. Mantenga el embalaje (bolsas de plástico y cartón) fuera del alcance de los niños. A continuación, compruebe minuciosamente si el aparato presenta daños externos, posiblemente causados por el transporte. Coloque la freidora de aire caliente sobre una superficie plana, sólida y resistente al calor.

Los botones de los mandos de la freidora de aire caliente se activan tocándolos con el dedo. Basta con tocarlos suavemente para que se activen. Cada vez que toque una de las teclas, se emitirá una señal sonora.

MODO DE ESPERA

Nada más enchufar la freidora de aire caliente a la corriente, entra en modo de espera. La tecla de modo de espera ① se ilumina. En los siguientes casos, la freidora de aire caliente cambia automáticamente a la posición de espera:

- al enchufar el aparato a la corriente;
- una vez transcurrido el tiempo programado;
- cuando se mantiene pulsada la tecla del modo de espera ①.

ENCENDIDO Y APAGADO

Para encender y apagar la freidora de aire caliente, utilice la tecla de modo de espera ①.

- La freidora de aire caliente solo funcionará si la cesta está colocada correctamente en el recipiente de cocción.
- Una vez transcurrido el tiempo programado, la freidora de aire caliente cambiará automáticamente a la posición de espera. El ventilador seguirá en marcha para enfriar la freidora. Al cabo de unos 20 segundos, sonarán 5 pitidos y el símbolo del ventilador se apagará.
- Atención: Durante el enfriamiento, no se puede manejar la pantalla.

ANTES DEL PRIMER USO

Compruebe si la tensión de la corriente se corresponde con la que figura en la placa de características y conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.

La resistencia está provista de una capa protectora que deberá eliminarse antes del primer uso. Para ello, lleve la freidora de aire caliente a la posición de máxima temperatura durante unos 10 minutos sin nada de comida. Es posible que se genere un poco de humo debido a que la capa protectora de la resistencia se está quemando. Por consiguiente, asegúrese de que haya una buena ventilación en el lugar. Una vez eliminada la capa protectora, puede desconectar la freidora de aire caliente.

Retire el enchufe de la toma de corriente. Espere a que la freidora se enfríe bien y limpie cada componente antes de empezar a usar la freidora para cocinar. Limpie la cesta y el recipiente de cocción con agua caliente, un detergente no agresivo y una esponja suave. Nota: Estos componentes también se pueden lavar en el lavavajillas.

Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Esta freidora funciona con aire caliente. No llene el recipiente de cocción de aceite ni grasa para freír.

- Coloque la freidora de aire caliente sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Coloque la cesta correctamente en el recipiente de cocción.
- Coloque el recipiente de cocción en la freidora de aire caliente.

¡ATENCIÓN! Coloque el recipiente de cocción correctamente en la freidora porque, de lo contrario, no funcionará.

No meta aceite ni otros líquidos en el recipiente de cocción.

No coloque nada encima del aparato.

No coloque nada sobre los orificios de entrada de aire porque podría obstaculizar la circulación del aire, lo que tendría un efecto negativo en la cocción.

AJUSTE DE LA TEMPERATURA Y EL TIEMPO

Utilice las teclas + y - para ajustar la temperatura y el tiempo. Los valores que se presentan en la pantalla cambian automáticamente cada 5 segundos si no se toca ninguna tecla.

FRITURA CON AIRE CALIENTE

La freidora de aire caliente permite preparar una gran variedad de platos.

1. Compruebe si la tensión de la corriente se corresponde con la que figura en la placa de características y conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
La pantalla se enciende durante unos instantes y la freidora de aire caliente se coloca en modo de espera. La tecla de modo de espera (1) se ilumina.
2. Sujete el recipiente de cocción por el asa y sáquelo con cuidado de la freidora.
3. Meta los ingredientes en la cesta. Atención: No supere nunca las cantidades recomendadas ni llene la cesta por encima del máximo, porque los alimentos podrían tocar la resistencia.
4. Deslice bien el recipiente de cocción para meterlo en la freidora. **No utilice nunca el recipiente de cocción sin la cesta. Si el recipiente de cocción no está bien colocado en la freidora, el aparato no funcionará.**
Atención: No toque el recipiente de cocción durante la cocción ni nada más terminar, porque quema mucho.
Sujete el recipiente de cocción siempre por el asa.
5. Pulse la tecla del modo de espera (1) para encender la freidora de aire caliente. En la pantalla, aparecerán los valores predefinidos: 190 °C y 15 minutos.
6. Seleccione un menú automático con la tecla **M** o ajuste el tiempo (1) (1 - 60 minutos) y la temperatura (2) (80 °C - 200 °C) a su gusto con las teclas **+** y **-** correspondientes.
Consejo: Sume 3 minutos al tiempo de preparación si la freidora de aire caliente está fría.
7. Para encender la freidora, pulse la tecla del interruptor (1).
 - La pantalla mostrará alternativamente el tiempo y la temperatura programados.
 - La pantalla mostrará el tiempo restante. Durante la fritura, es posible aumentar o reducir el tiempo y la temperatura mediante las teclas **+** y **-** correspondientes.

Durante la fritura con aire caliente, el símbolo del ventilador (3) parpadea.

 - El aceite que desprenden los alimentos se recoge en el recipiente de cocción.
8. A veces es necesario remover algunos ingredientes a la mitad del tiempo de preparación. Sujete el recipiente de cocción por el asa, sáquelo de la freidora y colóquelo sobre una superficie resistente al calor, como un salvamanteles. Pulse el botón de desbloqueo del asa y saque la cesta del recipiente de cocción. Agite el contenido de la cesta sobre el recipiente de cocción para que no manche si gotea y vuelva a enganchar la cesta en el recipiente de cocción.
Cuando se saca el recipiente de cocción de la freidora de aire caliente, el proceso de fritura se pone en pausa.
Atención: La pantalla se apaga por completo. En cuanto se vuelve a colocar el recipiente de cocción en la freidora, la pantalla se enciende y el proceso de fritura con aire caliente se reanuda automáticamente.
9. A continuación, vuelva a colocar el recipiente de cocción en la freidora para seguir con la cocción. En cuanto se vuelve a colocar el recipiente de cocción en la freidora, la pantalla se enciende y el proceso de fritura con aire caliente se reanuda automáticamente.
10. Una vez transcurrido el tiempo programado, la freidora de aire caliente cambiará automáticamente a la posición de espera. El ventilador seguirá en marcha para enfriar la freidora. Al cabo de unos 20 segundos, sonarán 5 pitidos y el símbolo del ventilador (3) se apagará. Sujete el recipiente de cocción por el asa, sáquelo de la freidora y colóquelo sobre una superficie resistente al calor, como un salvamanteles.
Compruebe si los ingredientes están listos.
Si los ingredientes no se han cocinado del todo aún, vuelva a colocar el recipiente de cocción en la freidora, añada unos minutos con el temporizador y pulse la tecla (1).
11. Para sacar ingredientes pequeños (como patatas fritas), pulse el botón del asa y saque la cesta del recipiente de cocción.
No voltee la cesta mientras siga enganchada al recipiente de cocción. La grasa sobrante que se ha recogido en el fondo del recipiente de cocción caerá sobre los ingredientes.
Una vez acabado el proceso de fritura con aire caliente, el recipiente de cocción y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes, puede salir vapor del recipiente de cocción.
Una vez acabado el proceso de fritura con aire caliente, el recipiente de cocción y la superficie interior metálica queman, por lo tanto, evite tocarlos.
12. Agite el contenido de la cesta mientras la vacía sobre una bandeja o un plato. Si los ingredientes son grandes, utilice unas tenazas de cocina.

MENÚS AUTOMÁTICOS

Pulse la tecla de menú **M** para seleccionar una de las siguientes funciones:

Menú M		Temperatura programada en °C	Tiempo programado en minutos
Patatas fritas		200	18
Carne (con hueso)		180	25
Gambas		165	8
Postre		155	30
Aves		180	20
Filete		200	12
Pescado		180	10

Las temperaturas y los tiempos de la tabla son orientativos. Dependiendo de la forma y el peso, podría ser necesario modificar la temperatura y el tiempo.

Los valores programados del tiempo y la temperatura para los menús automáticos se pueden modificar pulsando las teclas **+** y **-** correspondientes.

Pocos segundos después de seleccionar un menú automático, la freidora de aire caliente se pone en marcha.

Para elegir otro menú, mantenga pulsada la tecla del modo de espera . La freidora de aire caliente se enfriará 20 segundos y luego se apagará. Después, podrá seleccionar otro menú.

CONSEJOS

- Normalmente, los ingredientes más pequeños requieren menos tiempo de preparación.
- Una cantidad mayor de ingredientes necesita más tiempo y una cantidad menor requiere menos tiempo de preparación.
- Si se agitan varias veces los ingredientes pequeños durante el tiempo de preparación, el resultado final es mejor y más uniforme.
- No prepare ingredientes demasiado grasos, como salchichas, en la freidora de aire caliente.
- Los aperitivos que se pueden preparar en el horno también se pueden cocinar en la freidora de aire caliente.
- La cantidad óptima para preparar unas patatas fritas crujientes es de 1000 gramos. La cantidad máxima es de 1500 gramos.
- Si es preciso, utilice un spray de aceite para aderezar ligeramente los ingredientes para que queden aún más crujientes.
- Utilice masa preparada para preparar tentempiés rellenos de forma rápida y sencilla. La masa preparada también se cocina más rápido que la masa hecha a mano.
- Si va a preparar un pastel o un quiche, o si quiere cocinar ingredientes delicados o rellenos, coloque un molde o bandeja de horno en la cesta.
- La freidora de aire caliente también se puede usar para recalentar alimentos. Para ello, lleve la temperatura a 150 °C durante 10 minutos.
- Sume 3 minutos al tiempo de preparación si la freidora de aire caliente aún está fría.
- Dado que la tecnología de aire caliente mediante turbo calienta el aire directamente en el aparato, no afecta al resultado que se retire un momento el recipiente de cocción de la freidora.

Dado que la procedencia, el tamaño, la forma y la marca de los alimentos pueden variar, Tomado no puede ofrecer los ajustes óptimos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie la freidora de aire caliente después de cada uso.

Antes de limpiar la freidora de aire caliente, espere a que se enfríe por completo. No toque la superficie interior metálica para limpiarla justo después de la cocción.

Para limpiar el recipiente de cocción y la cesta, no utilice ningún utensilio de cocina ni objetos abrasivos, ya que podrían dañar la capa antiadherente.

- Desenchufe la freidora de la corriente y espere a que se enfríe por completo.
Consejo: Saque el recipiente de cocción de la freidora para que el aparato se enfríe más rápido.
- Frote la parte exterior de la freidora con un paño húmedo.
- Limpie el recipiente de cocción y la cesta con agua caliente con un poco de detergente disuelto y un estropajo suave.
El recipiente de cocción y la cesta también se pueden lavar en el lavavajillas.
Se puede usar un desengrasante para eliminar los restos de suciedad.
Consejo: Llene de agua con un poco de detergente el recipiente de cocción y deje que actúe durante 10 minutos para eliminar la suciedad persistente.
- Limpie el interior del aparato con un agua y un estropajo suave.
- Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza suave para despegar los posibles restos de comida. Tenga cuidado con el detergente. Podría quedarse pegado a la resistencia y modificar el sabor de los alimentos.

No sumerja nunca el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

Antes de guardar la freidora de aire caliente, espere a que se enfríe por completo y desenchúfela. Compruebe que todos los elementos estén limpios y secos. Guarde la freidora de aire caliente en un lugar limpio y seco.

AVERÍAS Y SOLUCIONES

Avería	Causa posible	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El cable no está enchufado.	Conecte el cable a un enchufe con toma de tierra.
	El recipiente de cocción no está bien puesto en el aparato.	Coloque bien el recipiente de cocción en el aparato.
	El sistema de protección frente a recalentamiento se ha activado.	Pulse el botón de reinicio de la parte de abajo del aparato con un objeto puntiagudo.
Los ingredientes no están cocinados.	Hay demasiada cantidad de los ingredientes en la cesta.	Meta cantidades menores en la cesta. Las porciones más pequeñas se cocinan de manera más uniforme.
	La temperatura programada es demasiado baja.	Ajuste la freidora de aire caliente a una temperatura mayor.
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Programe un tiempo más largo.
Los ingredientes no se cocinan uniformemente.	A veces es necesario agitar algunos ingredientes a la mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que están amontonados (como las patatas fritas) se tienen que agitar a la mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos cocinados no están crujientes al sacarlos de la freidora.	Los aperitivos no son aptos para una freidora de aire caliente, sino que deben freírse en aceite.	Utilice aperitivos para horno o úntelos con un poco de aceite para que el resultado sea más crujiente.
El recipiente de cocción no entra bien en el aparato.	La cesta está demasiado llena.	No llene la cesta por encima del máximo, siga las recomendaciones en cuanto a cantidades.
	La cesta no está bien fijada al recipiente de cocción.	Empuje la cesta para meterla en el recipiente de cocción hasta que oiga un «clíc».

Avería	Causa posible	Solución
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasos.	Cuando se preparan ingredientes grasos en la freidora de aire caliente, la grasa puede gotear al recipiente de cocción. Esta grasa desprende un humo blanco en el recipiente de cocción, que puede calentarse más que el resto. Esto no afecta al aparato ni al resultado final.
	El recipiente de cocción tiene restos de grasa de una preparación anterior.	Limpie el recipiente de cocción después de cada uso. Los restos de grasa calientes pueden desprender humo blanco.
Las patatas fritas frescas no se hacen por igual en la freidora de aire caliente.	Se está utilizando un tipo de patata inadecuado.	Utilice patatas frescas que se desmenucen un poco al cocinarse.
	Las patatas fritas no se han lavado bien antes de cocinarlas.	Lave bien las patatas fritas cortadas para eliminar la fécula.
Las patatas fritas frescas no están crujientes al sacarlas de la freidora.	Las patatas fritas quedarán más o menos crujientes dependiendo de la cantidad de aceite y agua que tengan.	Procure que las patatas estén bien secas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas más finas para que queden más crujientes.
		Añada un poquito más de aceite para que el resultado sea más crujiente.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo
Voltaje
Potencia

TAF3201B
220-240Volt ~ 50/60Hz
1500 Watt

RECICLAJE



Este símbolo indica que el producto no se puede tirar con la basura normal del hogar (2012/19/UE). Siga las normas vigentes en su localidad para la recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos. Si se deshace correctamente del producto, evitará consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de las personas.

El material de embalaje de este producto es 100 % reciclable; separe también el material de embalaje.

REQUISITI DI SICUREZZA - IT

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.
-  **Attenzione! Evitare il contatto con le superfici calde durante il funzionamento dell'apparecchio.**
- **Non coprire mai le aperture di ingresso e uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.**
- **Introdurre gli alimenti in modo che rimangano sempre all'interno del cestello, per evitare che entrino in contatto con l'elemento riscaldante.**
- **Non riempire mai di olio l'apparecchio, per evitare il rischio di incendio.**
- **Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua.**
- Destinare l'apparecchio esclusivamente agli usi descritti nelle istruzioni per l'uso.
- Collegare l'apparecchio unicamente a una presa di corrente a muro con messa a terra (corrente alternata) che garantisca una tensione di rete conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio.
- Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non si rendono conto dei pericoli che possono derivare dall'uso di apparecchi elettrici. Per questo motivo, non consentire mai ai bambini di usare l'apparecchio senza supervisione. Mantenere l'apparecchio e il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate e da persone non esperte o con conoscenze limitate a patto che siano adeguatamente supervisionati o siano stati sufficientemente istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e su tutti i pericoli che possono derivare dall'uso dell'apparecchio.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere permesso di pulire l'apparecchio né di svolgere operazioni di manutenzione senza supervisione.

- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo o lo stesso apparecchio sono danneggiati o qualora l'apparecchio non funzioni più correttamente, sia caduto o abbia subito danni di altro tipo. In questi casi, consultare il negoziante o il nostro servizio di assistenza tecnica. In nessun caso sostituire da soli la spina o il cavo. Eventuali riparazioni devono essere effettuate unicamente da personale qualificato.
- Riparazioni effettuate non correttamente possono causare gravi rischi per l'incolumità dell'utente. Non utilizzare mai l'apparecchio con parti di ricambio non originali o non consigliate dal produttore.
- Non piegare mai eccessivamente il cavo elettrico e non farlo entrare in contatto con superfici/componenti calde.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra. Verificare sempre che la spina sia ben inserita nella presa di corrente.
- Non tirare mai il cavo per scollegare la spina dalla presa di corrente. Non toccare mai l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Per prevenire il verificarsi di situazioni pericolose, non spegnere mai l'apparecchio mediante un timer o un telecomando esterni.
- Non posizionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di elettrodomestici che producono calore, come forni, fornelli a gas, piastre di cottura eccetera. L'apparecchio deve essere tenuto a distanza da muri o altri oggetti infiammabili, come tende, fazzoletti (in cotone o carta) eccetera.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie robusta e piana e lasciare uno spazio sufficiente tutt'intorno per assicurare una buona ventilazione. Si raccomanda di prevedere almeno 10 cm di spazio tra l'apparecchio e le pareti di casa. Non posizionare oggetti estranei sopra l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- **Attenzione!** Durante il funzionamento, la friggitrice emette vapore caldo dalle aperture di uscita dell'aria. Pertanto, tenere sempre mani e viso lontani dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria. Fare attenzione alle emissioni di vapore quando si estrae il cassetto dalla friggitrice ad aria calda.

- Terminata la cottura, l'interno dell'apparecchio è estremamente caldo. Evitare pertanto di toccare le pareti interne!
- Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia posizionato su una superficie liscia e piana e che sia destinato soltanto all'uso domestico.
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico, mentre non sono previsti:
 - l'uso nelle cucine del personale, nei negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi;
 - l'uso da parte dei clienti in alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - l'uso in bed & breakfast o altre strutture ricettive di questo tipo;
 - l'uso negli agriturismo.
- Quando l'apparecchio non è in uso e prima di procedere alle operazioni di pulizia, spegnerlo e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi per almeno 30 minuti prima di riporlo o pulirlo.
- Assicurarsi che gli alimenti in cottura nella friggitrice risultino dorati, ma estrarli prima che scuriscano troppo o brucino. In caso, scartare sempre le parti bruciate.
- In caso di malfunzionamento, non riparare l'apparecchio da soli; qualora scatti la protezione dell'apparecchio, potrebbe esserci un difetto che non potrà essere risolto rimuovendo o sostituendo tale protezione. È necessario utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali.
- Questo apparecchio è adatto unicamente a un uso domestico. Qualora l'apparecchio non sia utilizzato correttamente, in caso di difetti non potrà essere avanzata alcuna richiesta di indennizzo e la garanzia perderà validità.

PROTEZIONE CONTRO IL SURRISCALDAMENTO

La friggitrice ad aria calda è dotata di una protezione integrata contro il surriscaldamento. Qualora l'apparecchio raggiunga temperature troppo elevate, il sistema di sicurezza provvederà a spegnerlo automaticamente. In questo caso, rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare che la friggitrice si raffreddi completamente. Una volta raffreddata, premere il pulsante di ripristino situato sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Il pulsante di ripristino si trova all'interno di un foro di piccole dimensioni situato sulla parte inferiore della friggitrice, a fianco della targhetta dati. Per premerlo, infilare nel foro un oggetto appuntito, quale un cacciavite lungo e sottile. Quindi, sarà possibile utilizzare nuovamente l'apparecchio.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO.

L'apparecchio è dotato di un timer. Una volta arrivato a 0, il timer emetterà un segnale acustico per segnalare che la friggitrice è in fase di spegnimento automatico. Per spegnere manualmente l'apparecchio, toccare una prima volta il pulsante di accensione/spegnimento (ⓘ) per arrestare la cottura.

CAMPI ELETTROMAGNETICI

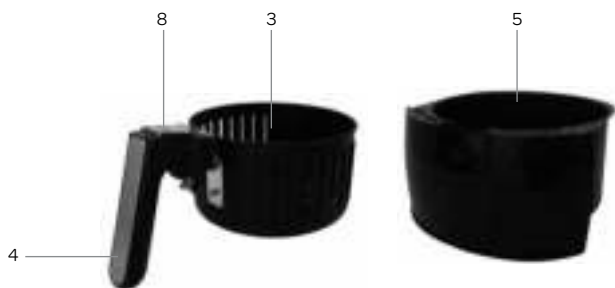
Questo apparecchio è conforme a tutti i requisiti richiesti in materia di campi elettromagnetici.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1. Aperture di ingresso dell'aria
2. Pannello di controllo/display
3. Cestello
4. Manico del cestello
5. Cassetto estraibile
6. Elemento riscaldante
7. Pulsante di ripristino



3. Cestello
4. Manico del cestello
5. Cassetto estraibile
8. Pulsante di sgancio del cestello



9. Programmi automatici
10. Pulsanti + e- per l'impostazione del tempo di cottura
11. Pulsante programmi **M**
12. Display (valori per temperatura e tempo di cottura)
13. Pulsante standby e accensione/spegnimento
14. Pulsanti + e- per l'impostazione della temperatura
15. Indicatore luminoso del termostato



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, è necessario procedere come segue: estrarre la friggitrice ad aria calda dalla confezione e rimuovere tutti i materiali da imballaggio e gli eventuali adesivi promozionali. Tenere i materiali da imballaggio (buste di plastica ed elementi in cartone) fuori dalla portata dei bambini. Verificare accuratamente che l'apparecchio non presenti danni visibili a occhio nudo, eventualmente subito durante il trasporto. Posizionare la friggitrice ad aria calda su una superficie piana, robusta e resistente al calore.

I comandi della friggitrice sono costituiti da pulsanti a sfioramento, attivabili con un semplice tocco. Al tocco di un pulsante, si udirà un segnale acustico.

MODALITÀ STAND-BY

Una volta inserita la spina in una presa di corrente, la friggitrice ad aria calda entrerà in modalità stand-by e il rispettivo pulsante (ⓘ) si illuminerà.

L'apparecchio entra automaticamente in modalità stand-by:

- dopo aver inserito la spina in una presa di corrente;
- allo scadere del tempo di cottura impostato;
- toccando il pulsante ⓘ.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

Per accendere e spegnere la friggitrice ad aria calda, toccare il pulsante ⓘ.

- La friggitrice entrerà in funzione soltanto qualora il cestello sia stato inserito correttamente nel cassetto estraibile.
- Allo scadere del tempo di cottura impostato, si attiverà automaticamente la modalità stand-by. Per raffreddare l'apparecchio, la ventola continuerà comunque a funzionare per circa 20 secondi, al termine dei quali si udirà per 5 volte un segnale acustico e l'indicatore luminoso della ventola (ⓘ) si spegnerà.
- Importante: durante il periodo di raffreddamento, non è possibile utilizzare il display.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Verificare che la tensione di rete sia conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio e inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.

L'elemento riscaldante è provvisto di uno strato protettivo da rimuovere prima del primo utilizzo. A questo fine, è necessario riscaldare a vuoto la friggitrice ad aria calda per circa 10 minuti alla massima potenza. Durante il processo di rimozione dello strato protettivo potrebbe svilupparsi una leggera quantità di fumo: assicurarsi pertanto di ventilare adeguatamente il locale. Una volta rimosso lo strato protettivo dall'elemento riscaldante, è possibile spegnere l'apparecchio.

Quindi, rimuovere la spina dalla presa di corrente, lasciare che la friggitrice ad aria calda si raffreddi completamente e detergerne con cura le componenti rimovibili prima di procedere al primo utilizzo. Lavare il cestello e il cassetto estraibile con acqua calda, un detergente per piatti delicato e una spugna morbida. Le componenti rimovibili sono idonee anche al lavaggio in lavastoviglie.

Detergere le pareti interne ed esterne dell'apparecchio con un panno umido.

Questa friggitrice usa l'aria calda per cuocere gli alimenti. Non riempire mai il cassetto di olio o grasso per frittura.

- Posizionare la friggitrice ad aria calda su una superficie piana e resistente al calore.
- Inserire correttamente il cestello nel cassetto.
- Inserire il cassetto nella friggitrice.

ATTENZIONE! Qualora il cassetto non sia stato inserito correttamente, la friggitrice non si azionerà.

Non riempire mai il cassetto di olio o altri liquidi.

Non posizionare oggetti estranei sopra l'apparecchio.

Non coprire le aperture di ingresso dell'aria con oggetti estranei: così facendo si impedisce infatti la corretta circolazione dell'aria e si può compromettere il risultato della cottura.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA E DEL TEMPO DI COTTURA

Utilizzare i pulsanti + e - per impostare la temperatura (ⓘ) e il tempo di cottura (ⓘ). Una volta inserite le impostazioni desiderate, i valori visualizzati sul display si alterneranno ogni 5 secondi.

COTTURA AD ARIA CALDA

Grazie alla friggitrice ad aria calda, è possibile preparare un'ampia varietà di pietanze.

1. Verificare che la tensione di rete sia conforme a quanto riportato sulla targhetta dati dell'apparecchio e inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra: tutti gli indicatori luminosi presenti sul display si illumineranno brevemente, quindi la friggitrice entrerà in modalità stand-by e il rispettivo pulsante (⏻) si illuminerà.
2. Afferrare il manico ed estrarre lentamente il cassetto dalla friggitrice.
3. Introdurre gli alimenti desiderati nel cestello. **Attenzione!** Non superare mai la quantità raccomandata e non riempire mai il cestello oltre il livello massimo consentito. In caso contrario, gli alimenti potrebbero toccare l'elemento riscaldante.
4. Inserire il cassetto nella friggitrice. **Non utilizzare mai il cassetto senza il cestello. Qualora il cassetto non sia stato inserito correttamente, la friggitrice non si azionerà.**
Attenzione! Durante il funzionamento o appena terminata la cottura, non toccare il cassetto estraibile perché può raggiungere temperature elevate. Afferrare il cassetto servendosi esclusivamente del manico.
5. Toccare il pulsante (⏻) per accendere la friggitrice. Sul display verranno visualizzate le impostazioni predefinite: 190 °C e 15 minuti.
6. Selezionare un programma automatico con il pulsante **M** o impostare manualmente il tempo di cottura (⌚) (1-60 minuti) e la temperatura (°C) (80-200 °C) desiderati utilizzando i rispettivi pulsanti **+** e **-**.
Suggerimento: aggiungere 3 minuti al tempo di cottura previsto qualora la friggitrice sia fredda.
7. Per avviare la cottura, toccare il pulsante di accensione e spegnimento (⏻).
 - Il display visualizza alternativamente i valori impostati per tempo di cottura e temperatura.
 - Il display visualizza il tempo di cottura restante. Tempo di cottura e temperatura possono essere modificati a piacere durante il funzionamento utilizzando i rispettivi pulsanti **+** e **-**.
 - Durante il funzionamento, l'indicatore luminoso della ventola (⚙️) continua a lampeggiare.
 - L'olio in eccesso rilasciato dagli alimenti in cottura viene raccolto nel cassetto.
8. Alcuni alimenti devono essere mescolati a metà cottura. Afferrare il manico, estrarre con cautela il cassetto dalla friggitrice e appoggiarlo su una superficie resistente al calore, ad esempio un sottopentola. Premere il pulsante di sgancio sul manico e rimuovere il cestello. Mescolare gli alimenti contenuti nel cestello rimanendo al di sopra del cassetto per prevenire sgocciolamenti all'esterno, quindi reinserire il cestello nel cassetto.
Non appena il cassetto viene estratto, la friggitrice ad aria calda entra in pausa.
Attenzione! In questo caso, il display si spegnerà completamente. Non appena il cassetto verrà reinserito, il display si accenderà nuovamente e la cottura si riavvierà automaticamente.
9. Reinserire il cassetto nella friggitrice per riprendere la cottura. Non appena il cassetto verrà reinserito, il display si accenderà nuovamente e la cottura si riavvierà automaticamente.
10. Allo scadere del tempo di cottura impostato, si attiverà automaticamente la modalità stand-by. Per raffreddare l'apparecchio, la ventola continuerà comunque a funzionare per circa 20 secondi, al termine dei quali si udirà per 5 volte un segnale acustico e l'indicatore luminoso della ventola (⚙️) si spegnerà. Afferrare il manico, estrarre con cautela il cassetto dalla friggitrice e appoggiarlo su una superficie resistente al calore, ad esempio un sottopentola. Verificare la cottura degli alimenti. Qualora non siano ancora pronti, reinserire il cassetto nella friggitrice ad aria calda e impostare nuovamente il timer in modo da continuare la cottura per alcuni minuti, quindi toccare il pulsante (⏻).
11. Per rimuovere alimenti di piccole dimensioni, come le patatine fritte, premere il pulsante di sgancio sul manico, estrarre il cestello e rovesciarlo.
Non rovesciare il cestello mentre si trova ancora all'interno del cassetto: così facendo il grasso in eccesso raccolto sul fondo del cassetto verrebbe infatti versato sopra gli alimenti.
Allo scadere del tempo di cottura impostato, il cassetto e gli alimenti sono molto caldi. A seconda del tipo di pietanza preparata, la friggitrice potrebbe emettere del vapore.
Allo scadere del tempo di cottura impostato, il cassetto e le pareti interne in metallo sono estremamente caldi: evitare pertanto il contatto con queste componenti.
12. Rovesciare il contenuto del cestello su un vassoio o su un piatto. In caso di alimenti di grandi dimensioni, si raccomanda di utilizzare delle pinze da cucina.

PROGRAMMI AUTOMATICI

Toccare il pulsante **M** per selezionare le seguenti funzioni:

Programma M		Temperatura preimpostata in °C	Tempo di cottura preimpostato in minuti
Patatine fritte		200	18
Carne (con osso)		180	25
Gamberi		165	8
Dessert		155	30
Pollame		180	20
Bistecca		200	12
Pesce		180	10

Le temperature e i tempi di cottura qui illustrati sono da ritenersi indicativi: a seconda delle dimensioni e del peso degli alimenti, potrebbe infatti essere necessario modificarli.

Per modificare le temperature e i tempi di cottura preimpostati dei programmi automatici, servirsi dei rispettivi pulsanti **+** e **-**.

Una volta selezionato un programma preimpostato, la friggitrice ad aria calda entrerà in funzione dopo pochi secondi.

Per selezionare un altro programma, toccare il pulsante **1**: la friggitrice si raffredderà per 20 secondi per poi spegnersi; quindi, sarà possibile selezionare un altro programma.

SUGGERIMENTI

- Gli alimenti di piccole dimensioni necessitano in genere di un tempo di cottura leggermente più breve.
- Per cuocere grandi quantitativi, è necessario prevedere un tempo di cottura più lungo; viceversa, la cottura di quantitativi ridotti richiede meno tempo.
- Mescolando gli ingredienti di piccole dimensioni più volte durante la cottura, si ottiene un risultato migliore e più uniforme.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria calda per preparare alimenti con un elevato contenuto di grassi (ad es., salsicce).
- La friggitrice può essere utilizzata per preparare qualsiasi prodotto prefritto adatto alla cottura in forno.
- Per ottenere patatine fritte dalla croccantezza ideale, si consiglia di non superare la quantità ottimale di 1 kg. La quantità massima è invece 1,5 kg.
- Se necessario, cospargere gli alimenti con un olio spray per renderli ancora più croccanti.
- Per la preparazione di snack rapidi e semplici, è possibile utilizzare anche una pasta sfoglia, una pasta brisée o simili pronte per l'uso. Questi tipi di pasta hanno un tempo di cottura inferiore rispetto alle stesse preparazioni realizzate in casa.
- Per la preparazione di una torta (dolce o salata) o di pietanze farcite o delicate, introdurre nel cestello una teglia o uno stampo per torte.
- La friggitrice ad aria calda può essere utilizzata anche per riscaldare le pietanze: in questo caso, si consiglia di impostare la temperatura a 150 °C per 10 minuti.
- Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura previsto qualora la friggitrice sia fredda.
- Qualora si estraiga brevemente il cassetto dalla friggitrice, il risultato della cottura non viene compromesso, poiché la funzione turbo riscalda l'aria nuovamente in modo rapido.

Tenute in considerazione le differenti origini, dimensioni, forme e marche degli alimenti, Tomado non è in grado di fornire indicazioni esatte in merito ai valori da impostare per la loro cottura.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire la friggitrice ad aria calda dopo ogni utilizzo.

Prima di procedere alla pulizia della friggitrice, attendere che si sia completamente raffreddata.

Non toccare le pareti interne in metallo per pulirle a cottura appena ultimata.

Per la pulizia del cassetto estraibile e del cestello, non servirsi di utensili da cucina od oggetti abrasivi, che potrebbero danneggiarne lo strato antiaderente.

1. Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare che la friggitrice si raffreddi completamente.

Consiglio: estrarre il cassetto dalla friggitrice per un raffreddamento più rapido dell'apparecchio.

2. Detergere l'esterno della friggitrice con un panno umido.

3. Pulire il cassetto estraibile e il cestello utilizzando una spugna e una soluzione di acqua calda e detergente per piatti.

Cassetto estraibile e cestello sono ideali anche al lavaggio in lavastoviglie.

È possibile utilizzare uno sgrassatore per rimuovere eventuali residui di cibo.

Consiglio: riempire il cassetto con acqua calda e una goccia di detergente per piatti, quindi lasciare agire per una decina di minuti per riuscire a rimuovere lo sporco più resistente.

4. Detergere le pareti interne dell'apparecchio con acqua calda e una spugna morbida.

5. Detergere l'elemento riscaldante utilizzando una spazzola morbida per piatti per rimuovere eventuali residui di cibo.

Prestare attenzione all'uso dei detersivi per piatti, che potrebbero rimanere sull'elemento riscaldante e conferire un retrogusto sgradevole agli alimenti in cottura.

Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.

Prima di riporre la friggitrice ad aria calda, attendere che si sia completamente raffreddata, quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente. Assicurarsi che tutte le componenti siano pulite e asciutte. Riporre la friggitrice ad aria calda in un luogo pulito e asciutto.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona.	La spina non è inserita in una presa di corrente.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Il cassetto non è inserito correttamente nell'apparecchio.	Assicurarsi che il cassetto sia inserito correttamente.
	La protezione contro il surriscaldamento si è attivata.	Premere il pulsante di ripristino situato sul lato inferiore dell'apparecchio servendosi di un oggetto appuntito.
Gli alimenti non sono ben cotti.	È stata introdotta nel cestello una quantità eccessiva di alimenti.	Ridurre la quantità di alimenti presente nel cestello. Porzioni di piccole dimensioni cuociono in maniera più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare la friggitrice su una temperatura di cottura più elevata.
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve.	Impostare la friggitrice su un tempo di cottura più lungo.
Gli alimenti non si sono cotti in maniera uniforme.	Alcuni alimenti devono essere mescolati a metà cottura.	Gli alimenti che nel cestello si sovrappongono (ad es., le patatine fritte) devono essere mescolati a metà cottura.
Gli snack non sono croccanti a cottura ultimata.	I prodotti prefritti da frittura non sono adatti alla cottura in una friggitrice ad aria calda e devono essere fritti in olio.	Utilizzare prodotti prefritti adatti alla cottura in forno o cospargere con olio i prodotti prefritti per un risultato più croccante.
È impossibile inserire correttamente il cassetto nell'apparecchio.	Il cestello è troppo pieno.	Non riempire il cestello oltre il livello massimo consentito e attenersi alle quantità consigliate.
	Il cestello non è assicurato correttamente al cassetto.	Spingere il cestello nel cassetto fino a udire un "clic".

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio emette fumo bianco.	Nella friggitrice sono stati introdotti alimenti a elevato contenuto di grassi.	In questi casi, nel cassetto si raccoglie un quantitativo più elevato di grassi e il fumo emesso può diventare più caldo del normale. Il funzionamento dell'apparecchio o il risultato finale della cottura non sono comunque compromessi.
	Nel cassetto sono rimasti residui di grasso da un precedente utilizzo.	Pulire il cassetto estraibile dopo ogni utilizzo. Il riscaldamento dei residui di grasso può causare l'emissione di fumo bianco.
Le patatine fritte fatte in casa non cuociono in maniera uniforme.	È stata utilizzata una varietà non adatta di patate.	Utilizzare patate fresche leggermente farinose.
	Dopo essere state tagliate, le patate non sono state sciacquate a sufficienza prima della cottura.	Sciacquare con cura le patate tagliate in modo da eliminare l'amido superfluo.
Le patatine fritte fatte in casa non risultano croccanti a cottura ultimata.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalle quantità di olio e acqua in cottura.	Assicurarsi pertanto di asciugare completamente le patate tagliate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate più finemente per ottenere una maggiore croccantezza.
		Aggiungere un po' di olio in più per ottenere una maggiore croccantezza.

SPECIFICHE TECNICHE

Numero modello
Tensione
Potenza

TAF3201B
220-240Volt ~ 50/60Hz
1500 Watt

SMALTIMENTO



Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici indifferenziati (direttiva 2012/19/UE). Si raccomanda di attenersi alle norme in vigore nel proprio paese per quanto riguarda lo smaltimento degli apparecchi elettrici ed elettronici. Uno smaltimento corretto del prodotto evita ricadute negative sull'ambiente e sulla salute pubblica.

I materiali da imballaggio di questo prodotto sono riciclabili al 100%: si raccomanda pertanto di smaltirli separatamente.

SIKKERHEDSANVISNINGER – DK

- Læs først hele brugervejledningen grundigt igennem, inden apparatet tages i brug, og opbevar den derefter omhyggeligt til senere brug.
-  Bemærk! Undgå at røre ved de varme overflader indvendigt i apparatet, når det er tændt.
- Dæk aldrig luftindtags- og -udtagsåbningerne til, mens apparatet er i brug.
- Læg altid ingredienserne, som skal friteres, i kurven for at undgå, at de kommer i kontakt med varmelegemerne.
- Fyld aldrig olie i apparatet, da det kan medføre brandfare.
- Apparatet, ledningen og stikket må aldrig nedsænkes i vand eller anden væske.
- Benyt kun apparatet til det formål, der er angivet i brugervejledningen.
- Apparatet må kun tilsluttes vekselstrøm fra en jordforbundet stikkontakt med en netspænding i overensstemmelse med oplysningerne på apparatets typeskilt.
- Opbevar apparatet utilgængeligt for børn. Børn er ikke bevidste om de farer, der kan opstå ved håndteringen af elektriske apparater. Lad derfor aldrig børn bruge elektriske apparater uden opsyn. Sørg for, at børn under 8 år ikke kan komme i nærheden af apparatet og ledningen.
- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn og er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne farer.
- Børn må aldrig lege med apparatet.
- Apparatet må ikke rengøres eller vedligeholdes af børn, medmindre det sker under opsyn.
- Brug ikke apparatet, hvis stikket, ledningen eller apparatet er beskadiget, eller hvis apparatet ikke længere fungerer korrekt, er faldet ned eller på anden måde er blevet beskadiget. Kontakt i så fald forhandleren eller vores kundeservice. Udskift aldrig selv stikket eller ledningen. Reparationer af elektriske apparater skal altid udføres af fagfolk.

- Forkert udførte reparationer kan medføre alvorlige sikkerhedsrisici for brugeren. Brug aldrig apparatet med reservedele, der ikke er anbefalet af producenten.
- Netledningen må ikke bukes skarpt eller føres hen over dele, der bliver varme.
- Apparatet må kun tilsluttes en jordforbundet stikkontakt. Kontroller altid, at stikket sidder korrekt i stikkontakten.
- Tag ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen eller apparatet. Rør aldrig ved apparatet med våde eller fugtige hænder.
- Apparatet må ikke tilsluttes en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem, da det kan medføre farlige situationer.
- Anbring aldrig apparatet i nærheden af apparater, der afgiver varme, f.eks. ovne, gaskomfurer, kogeplader osv. Anbring aldrig apparatet i nærheden af antændelige genstande, f.eks. gardiner, håndklæder, køkkenrulle m.m.
- Placer apparatet på et fast, plant underlag, og sørg for, at der er tilstrækkeligt med plads til ventilation omkring det. Der skal være mindst 10 cm mellem apparatet og væggen. Placer ikke noget oven på apparatet.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- **Bemærk!** Når der friteres med varmluft, kommer der meget varm damp ud ad luftudtagsåbningerne. Hold hænderne og ansigtet væk fra dampen og luftudtagsåbningerne. Pas på dampen, når du tager beholderen ud.
- Indersiden er meget varm efter brug. Undgå derfor at røre ved indersiden.
- Sørg altid for, at apparatet står på et plant, jævnt underlag, og brug det kun indendørs.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug og ikke til brug:
 - i personalekøkkener, i forretninger, kontorer og andre arbejdsomgivelser
 - af gæster på hoteller, moteller og lignende
 - i Bed & Breakfast-miljøer
 - på landbrugsejendomme.
- Når apparatet ikke skal bruges eller rengøres, skal det slukkes helt, og stikket skal tages ud af stikkontakten.

- Lad apparatet køle af i 30 minutter, inden det sættes på plads eller rengøres.
- Sørg for, at ingredienserne, som tilberedes i apparatet, tages ud, når de er gyldne – ikke mørke eller brune. Fjern ingredienser, der er brændt på.
- Forsøg aldrig selv at reparere apparatet i tilfælde af fejl. Hvis apparatets sikring er gået, kan det tyde på en fejl, der ikke kan afhjælpes ved fjernelse eller udskiftning af sikringen. Der må kun bruges originale reservedele.
- Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug. Hvis apparatet ikke bruges efter hensigten, kan der ikke gøres krav på skadeserstatning ved eventuelle fejl, og garantien bortfalder.

OVEROPHEDNINGSBESKYTTELSE

Varmluftfrituregryden har indbygget overophedningsbeskyttelse. Hvis den indvendige temperatur er for høj, sørger beskyttelsessystemet for, at apparatet slukker automatisk. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle helt af. Tryk på resetknappen på undersiden af varmluftfrituregryden, når den er kølet af. Resetknappen sidder i den lille åbning på varmluftfrituregrydens underside ved siden af typeskiltet. Tryk på resetknappen ved at stikke en spids genstand, f.eks. en lang, tynd skrueetrækker, ind i åbningen. Herefter kan varmluftfrituregryden tages i brug igen.

AUTOSLUKFUNKTION

Dette apparat er udstyret med en timer. Når timeren har talt ned til 0, lyder der en biplyd, og apparatet slukker automatisk. Når du vil slukke apparatet manuelt, skal du trykke på ON/OFF-knappen  én gang for at stoppe frityringen.

ELEKTROMAGNETISKE FELTER (EMV)

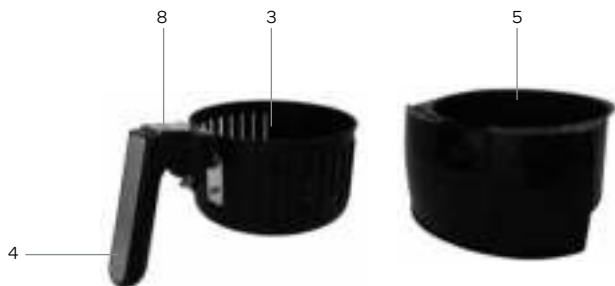
Dette apparat opfylder alle krav vedrørende elektromagnetiske felter (EMV).

PRODUKTBESKRIVELSE

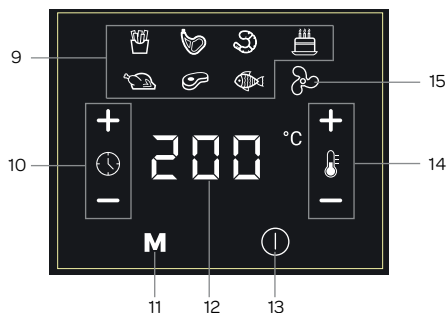
1. Luftindtagsåbninger
2. Betjeningspanel
3. Kurv
4. Håndtag på kurv
5. Beholder
6. Varmelegeme
7. Resetknap



3. Kurv
4. Håndtag på kurv
5. Beholder
8. Udløserknap til kurv



9. Automatiske menuer
10. + og - knapper til tidsindstilling ⌚
11. Menuknap **M**
12. Display (temperatur og tilberedningstid)
13. Standby- og ON/OFF-knap ⏻
14. + og - knapper til temperaturindstilling 🌡️
15. Termostatindikator 🔥



FØR IBRUGTAGNING

Inden du tager apparatet i brug første gang: Pak forsigtigt varmluftfrituregryden ud, og fjern al emballage og eventuelle reklamemærkater. Hold emballagen (plastposer og pap) uden for børns rækkevidde. Kontroller efter udpakningen omhyggeligt apparatet for udvendige skader, der måtte være opstået under transporten. Anbring varmluftfrituregryden på en fast, plan og varmebestandig overflade.

Knapperne til betjening af varmluftfrituregryden er berøringsfølsomme og aktiveres ved en let berøring med en finger. Hver gang en berøringsfølsom knap aktiveres, lyder der et lydsignal.

STANDBY

Når stikket er sat i stikkontakten, står varmluftfrituregryden på standby. Standbyknappen ① lyser.

Varmluftfrituregryden går automatisk på standby, når:

- stikket sættes i stikkontakten
- den indstillede tid er gået
- standbyknappen ① holdes.

TÆND OG SLUK

Tænd og sluk for varmluftfrituregryden på standbyknappen ①.

- Varmluftfrituregryden virker kun, når kurven sidder korrekt i beholderen.
- Når den indstillede tid er gået, går varmluftfrituregryden automatisk på standby. Blæseren bliver dog ved med at køre for at køle varmluftfrituregryden af. Efter ca. 20 sekunder lyder der 5 biplyde, og blæsesymbolet  går ud.
- NB: Under afkølingen kan displayet ikke betjenes.

FØR IBRUGTAGNING

Kontroller, at spændingen stemmer overens med angivelserne på typeskiltet, og sæt stikket i en jordforbundet stikkontakt. Varmelegemet er forsynet med et beskyttelseslag, som skal fjernes, før apparatet tages i brug første gang. Det gøres ved at tænde for varmluftfrituregryden på den højeste indstilling og lade den stå tændt i ca. 10 minutter uden madvarer. Der kan opstå en let røgudvikling, mens beskyttelseslaget på varmelegemet brændes væk. Sørg derfor for at lufte godt ud i rummet. Når beskyttelseslaget er fjernet, kan der slukkes for varmluftfrituregryden.

Tag stikket ud af stikkontakten. Lad varmluftfrituregryden køle godt af, og rengør de løse dele, inden varmluftfrituregryden tages reelt i brug. Vask kurven og beholderen op med en blød svamp og varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Tip: Disse dele kan også vaskes op i opvaskemaskinen.

Rengør apparatet ind- og udvendigt med en fugtig klud.

Denne frituregryde fungerer med varmluft. Fyld ikke olie eller friturefedt i beholderen.

- Anbring varmluftfrituregryden på en varmebestandig og plan overflade.
- Sæt kurven på plads i beholderen.
- Sæt beholderen på plads i varmluftfrituregryden.

BEMÆRK! Hvis beholderen ikke placeres korrekt, fungerer varmluftfrituregryden ikke.

Fyld ikke olie eller anden væske i beholderen.

Placer ikke noget oven på apparatet.

Placer ikke noget over luftindtagsåbningerne. Det forstyrrer luftcirkulationen og påvirker det færdige resultat.

INDSTILLING AF TEMPERATUR OG TID

Indstil temperatur  og tid  med knapperne  og . Visningen i displayet skifter automatisk hvert 5. sekund, når der ikke længere bliver trykket på knapperne.

FRITERING MED VARMLUFT

Varmluftfrituregryden kan bruges til tilberedning af mange forskellige retter.

1. Kontroller, at spændingen stemmer overens med angivelserne på typeskiltet, og sæt stikket i en jordforbundet stikkontakt. Hele displayet lyser kortvarigt op, og varmluftfrituregryden står på standby. Standbyknappen ① lyser.
2. Tag fat i beholderens håndtag, og træk beholderen ud af varmluftfrituregryden.
3. Læg ingredienserne i kurven. Bemærk: Den anbefalede mængde bør ikke overskrides, og kurven bør aldrig fyldes mere op end til maksimumangivelsen, da madvarerne ellers kan komme i kontakt med varmelegemet.
4. Sæt beholderen på plads i varmluftfrituregryden. **Beholderen må aldrig bruges uden kurven. Hvis beholderen ikke sidder korrekt i varmluftfrituregryden, virker apparatet ikke.**
Bemærk: Rør ikke ved beholderen under og kort efter brug, da den bliver meget varm. Tag kun fat i beholderen ved håndtaget.
5. Tryk på standbyknappen ① for at tænde for varmluftfrituregryden. I displayet vises forhåndsindstillingen 190 °C og 15 minutter.
6. Vælg en af de automatiske menuer ved hjælp af knappen **M**, eller indstil tiden ⌚ (1-60 minutter) og temperaturen 🌡️ (80-200 °C) manuelt ved hjælp af knapperne **+** og **-**.
Tip: Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis varmluftfrituregryden er kold.
7. Tænd herefter for varmluftfrituregryden ved at trykke på ON/OFF-knappen ①.
 - Displayet viser skiftevis den indstillede tid og temperatur.
 - Displayet angiver den resterende tid. Under tilberedningen kan der skrues op og ned for tilberedningstiden og temperaturen ved brug af knapperne **+** og **-**.
 - Mens der friteres, blinker blæsesymbolet 🌀.
 - Overskydende olie, som drypper fra ingredienserne, opfanges i beholderen.
8. Nogle ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået. Træk beholderen ud af varmluftfrituregryden ved håndtaget, og stil den på en **varmebestandig** overflade, f.eks. en bordskåner. Tryk på håndtagets udløserknap, og løft kurven ud af beholderen. Ryst kurvens indhold hen over beholderen for at undgå lækage, og klik kurven tilbage på plads i beholderen.
Når du tager beholderen ud af varmluftfrituregryden, sættes friteringen på pause.
Bemærk: Displayet slukker helt. Så snart du sætter beholderen tilbage i varmluftfrituregryden, tænder displayet igen, og friteringen fortsætter.
9. Skub herefter beholderen tilbage i varmluftfrituregryden for at fritere videre. Så snart du sætter beholderen tilbage i varmluftfrituregryden, tænder displayet igen, og friteringen fortsætter.
10. Når den indstillede tid er gået, går varmluftfrituregryden automatisk på standby. Blæseren bliver dog ved med at køre for at køle varmluftfrituregryden af. Efter ca. 20 sekunder lyder der 5 biplyde, og blæsesymbolet 🌀 går ud. Træk beholderen ud af varmluftfituregryden ved håndtaget, og stil den på en **varmebestandig** overflade, f.eks. en bordskåner.
Tjek, om ingredienserne er færdige.
Hvis de endnu ikke er færdige, så sæt beholderen tilbage i varmluftfituregryden, og sæt timeren på et par ekstra minutter. Tryk herefter på ON-knappen ①.
11. For at tage mindre ingredienser (f.eks. pommesfrites) op skal du trykke på håndtagets udløserknap og løfte kurven ud af beholderen.
Vend ikke kurven på hovedet, når den stadig er koblet sammen med beholderen – så vil det overskydende fedt, som er opsamlet i bunden af beholderen, løbe ud over ingredienserne!
Efter varmluftfriteringen er beholderen og ingredienserne meget varme. Afhængig af typen af ingredienser kan der komme damp op af beholderen.
Efter varmluftfriteringen er beholderen og metalindersiden meget varme. Undgå at røre ved dem!
12. Hæld kurvens indhold ud i en skål eller på en tallerken. Tag større ingredienser op med en tang.

AUTOMATISKE MENUER

Tryk på menuknappen **M** for at vælge følgende funktioner:

Menu M		Indstillet temperatur i °C	Indstillet tid i minutter
Pommesfrites		200	18
Kød (med ben)		180	25
Rejer		165	8
Dessert		155	30
Fjerkræ		180	20
Steaks		200	12
Fisk		180	10

Temperaturerne og tiderne i tabellen er vejledende. Det kan være nødvendigt at tilpasse temperaturen og tiden afhængig af ingrediensernes størrelse og vægt.

Den indstillede temperatur og tid i de automatiske menuer kan ændres med knapperne **+** og **-**.

Når du vælger en automatisk menu, starter varmluftfrituregryden automatisk efter et par sekunder.

Hvis du vil vælge en anden menu, skal du holde standbyknappen . Varmluftfrituregryden køler af i 20 sekunder, hvorefter den slukker. Herefter kan du vælge en anden menu.

TIPS

- Mindre ingredienser kræver som regel en lidt kortere tilberedningstid.
- En stor mængde ingredienser kræver kun lidt længere tid, og en mindre mængde kræver lidt kortere tid.
- Når mindre ingredienser rystes flere gange i løbet af tilberedningstiden, bliver det færdige resultat bedre og mere ensartet.
- Ingredienser med et meget højt fedtindhold som f.eks. pølser bør ikke tilberedes i varmluftfrituregryden.
- Snacks, som er velegnede til tilberedning i ovn, kan også tilberedes i varmluftfituregryden.
- Til tilberedning af sprøde pommesfrites er den optimale mængde 1000 gram. Den maksimale mængde er 1500 gram.
- Spray eventuelt ingredienserne let med en oliespray for at gøre dem endnu mere sprøde.
- Tilbered indbagte snacks nemt og hurtigt med færdigkøbt dej. Færdigkøbt dej kræver også kortere tilberedningstid end hjemmelavet dej.
- Sæt en bageform eller ovnfast skål ned i kurven, hvis du vil tilberede en kage eller tærte eller meget skrøbelige indbagte ingredienser.
- Varmluftfituregryden kan også bruges til opvarmning af mad. Indstil temperaturen på 150 °C og tiden på 10 minutter.
- Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis varmluftfituregryden er kold.
- Det har ingen betydning for resultatet, at beholderen tages kortvarigt ud af varmluftfituregryden, da turbovarmluftteknologien straks genopvarmer luften i apparatet.

Da ingredienserne kan variere meget i oprindelse, størrelse, form og mærke kan Tomado ikke angive en optimal indstilling.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengør varmluftfrituregryden efter hver brug.

Varmluftfrituregryden skal køle helt af, før den rengøres.

Rør ikke ved metalindsiden inden rengøringen, hvis friteringen lige er afsluttet.

Brug ikke køkkenredskaber af metal eller skuremidler til rengøring af beholderen og kurven, da de kan beskadige slipletbelægningen.

1. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad varmluftfrituregryden køle helt af.

Tip: Varmluftfrituregryden køler hurtigere af, hvis beholderen tages ud.

2. Tør varmluftfrituregrydens yderside af med en fugtig klud.

3. Vask kurven og beholderen op med en blød svamp og varmt vand tilsat et mildt rengøringsmiddel. Beholderen og kurven kan også vaskes op i opvaskemaskinen.

Resterende snavs kan eventuelt fjernes med et affedtningsmiddel.

Tip: Fyld beholderen med varmt vand og lidt opvaskemiddel, og lad den stå i blød 10 minutter for at fjerne genstridigt snavs.

4. Rengør apparatets inderside med varmt vand og en blød svamp.

5. Fjern eventuelle madrester på varmelegemet med en blød opvaskebørste. Pas på med opvaskemiddel, da det kan give de tilberedte ingredienser en bismag, hvis der bliver noget siddende på varmelegemet.

Nedsæk aldrig apparatet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske.

Inden varmluftfrituregryden sættes på plads, skal den være helt afkølet, og stikket skal tages ud af stikkontakten. Kontroller, at alle dele er rene og tørre. Opbevar varmluftfrituregryden på et rent og tørt sted.

FEJLFINDING

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Varmluftfrituregryden virker ikke.	Stikket er ikke sat i stikkontakten.	Sæt stikket i en jordforbundet stikkontakt.
	Beholderen er ikke sat korrekt i apparatet.	Sæt beholderen korrekt på plads i apparatet.
	Overophedningsbeskyttelsen er aktiveret.	Tryk på resetknappen på apparatets underside med en spids genstand.
Ingredienserne er ikke gennemtilberedt.	Mængden af ingredienser i kurven er for stor.	Kom en mindre mængde i kurven. Med mindre portioner opnås et mere ensartet resultat.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Indstil varmluftfrituregryden på en højere temperatur.
	Tilberedningstiden er for kort.	Indstil en længere tilberedningstid.
Ingredienserne er ikke friteret ensartet.	Visse ingredienser skal rystes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået.	Ingredienser, som ligger oven på hinanden (f.eks. pomesfrites), skal rystes, når halvdelen af tiden er gået.
Indbagte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af varmluftfrituregryden.	Snackene er ikke egnede til fritering med varmluft, men skal friteres i olie.	Brug ovnsnacks, eller pensl snackene med lidt olie for at opnå et mere sprødt resultat.
Beholderen vil ikke ordentligt på plads i apparatet.	Kurven er overfyldt.	Fyld ikke kurven over maksimumangivelsen, men overhold de anbefalede mængder.
	Kurven er ikke klikket på plads i beholderen.	Skub kurven på plads, til der høres et klik.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder ingredienser med et højt fedtindhold.	Når der tilberedes ingredienser med et højt fedtindhold i varmluftfrituregryden, kan der dryppe meget fedt ned i beholderen. Fedtet danner hvid røg, og beholderen kan blive varmere end normalt. Det har ingen indflydelse på apparatet eller det færdige resultat.
	Beholderen indeholder stadig fedtrester fra en tidligere tilberedning.	Rengør beholderen efter hver brug. Fedtrester, som varmes op, kan danne hvid røg.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Friske pommesfrites bliver ikke stegt ensartet i varmluftfrituregryden.	Der er brugt en forkert kartoffelsort.	Brug kartofler, som koger lidt ud.
	Pommesfritene er ikke skyllet tilstrækkeligt af inden friteringen.	Skyl de udskårne pommesfrites godt af for at fjerne stivelsen.
De friske pommesfrites er ikke sprøde, når de kommer ud af varmluftfrituregryden.	Pommesfritenes sprødhed afhænger af mængden af olie og vand på pommesfritene.	Sørg for at duppe pommesfritene godt af, før du tilsætter olie.
		Skær pommesfritene tyndere ud for at opnå et mere sprødt resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for at opnå et mere sprødt resultat.

TEKNISKE OPLYSNINGER

Typenummer
Spænding
Tilslutningsværdi

TAF3201B
220-240Volt ~ 50/60Hz
1500 Watt

BORTSKAFFELSE



Dette symbol betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU). Følg de gældende nationale regler for frasortering og indsamling af elektrisk og elektronisk udstyr. Når du bortskaffer produktet korrekt, er du med til at mindske belastningen af miljøet og folkesundheden. Produktets emballage er 100% genanvendelig. Sørg for, at emballagen affaldssorteres.

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA – PL

- **Przed użyciem urządzenia należy najpierw uważnie przeczytać całą instrukcję obsługi i zachować ją na potrzeby późniejszego wykorzystania.**
-  **Uwaga! Unikać dotykania gorących powierzchni w urządzeniu, gdy jest ono włączone.**
- **Nigdy nie zakrywać otworów wlotowych i wylotowych powietrza, gdy urządzenie jest w użyciu.**
- **Składniki do smażenia zawsze umieszczać w koszu, aby zapobiegać ich styczności z elementami grzewczymi.**
- **Nigdy nie napełniać urządzenia olejem, gdyż może to wywołać zagrożenie pożarowe.**
- **Nigdy nie zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie.**
- **Tego urządzenia można używać wyłącznie do celów opisanych w niniejszej instrukcji obsługi.**
- **Należy podłączać urządzenie wyłącznie do źródeł prądu zmiennego, do uziemionego gniazdka o napięciu sieciowym zgodnym z informacją podaną na tabliczce znamionowej urządzenia.**
- **Urządzenie należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, które mogą występować podczas użycia urządzeń elektrycznych. Dlatego w żadnym wypadku dzieci nie powinny mieć kontaktu z urządzeniami elektrycznymi bez nadzoru. W związku z tym trzymaj urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.**
- **Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych i mentalnych bądź osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy, kiedy używają one urządzenia pod nadzorem lub są poinstruowane na temat bezpiecznego jego użytkowania, a także rozumieją związane z tym zagrożenia.**
- **Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.**
- **Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że odbywa się to pod nadzorem.**

- Nie używać urządzenia, kiedy wtyczka, kabel lub urządzenie są uszkodzone, kiedy urządzenie przestaje działać prawidłowo, lub kiedy upadnie bądź w inny sposób ulegnie uszkodzeniu. W takich przypadkach skonsultuj się ze sprzedawcą lub naszą służbą techniczną. W żadnym razie nie można samodzielnie wymieniać wtyczki ani kabla. Naprawami urządzeń elektrycznych powinni zajmować się wyłącznie odpowiedni specjaliści.
- Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą skutkować poważnymi zagrożeniami dla użytkownika. Urządzenia nie można w żadnym wypadku używać, jeśli składa się ono z części, które nie są zalecane lub dostarczone przez producenta.
- Kabla sieciowego nie można w żadnym wypadku mocno zaginać ani kłaść na gorących elementach.
- Urządzenie podłączać wyłącznie do uziemionych gniazdek. Należy zawsze sprawdzać, czy wtyczka jest odpowiednio wetknięta w gniazdko.
- Nie należy ciągnąć za kabel ani urządzenie, aby odłączyć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nie można dotykać mokrymi ani wilgotnymi rękami.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania, aby zapobiec niebezpiecznym sytuacjom.
- Nigdy nie umieszczać urządzenia w pobliżu urządzeń, które oddają ciepło, jak np. piece, kuchenki gazowe, płyty grzewcze itp. Urządzenie należy trzymać z dala od ścian lub innych obiektów, które mogą zająć się ogniem, np. zasłony, ręczniki (bawełniane lub papierowe itd.).
- Urządzenie umieszczać na solidnym, płaskim podłożu i zwrócić uwagę, by wokół niego była wystarczająca przestrzeń do zapewnienia dostatecznej wentylacji. Odległość urządzenia od ściany musi wynosić co najmniej 10 cm. Nie należy umieszczać niczego na urządzeniu.
- Nie pozostawiać bez nadzoru działającego urządzenia.

- **Uwaga!** Podczas smażenia gorącym powietrzem z otworów wylotowych wydostaje się gorąca para. Należy trzymać dłonie i twarz z dala od pary i otworów wylotowych. Należy uważać na parę podczas wyjmowania naczynia.
- Po użyciu wewnątrz jest bardzo gorące. Należy unikać dotykania go.
- Zawsze upewniać się, że urządzenie stoi na równym, płaskim podłożu i używać go wyłącznie wewnątrz.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych i nie może być używane:
 - w profesjonalnych kuchniach, sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach rezydencyjnych.
 - w obiektach typu Bed&Breakfast.
 - w gospodarstwach rolnych.
- Jeśli urządzenie nie jest użytkowane lub jest czyszczone, należy wyłączyć je całkowicie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Pozostawić urządzenie na 30 minut do ostygnięcia przed schowaniem go lub czyszczeniem.
- Dbać, by składniki przygotowane w urządzeniu po wyjęciu miały złotobrązową barwę, a nie ciemną czy brązową. Usuwać przypalone części.
- W razie awarii nie naprawiać samodzielnie; wyłączenie się zabezpieczenia w urządzeniu może wskazywać na usterkę, której nie da się usunąć poprzez usunięcie lub wymianę zabezpieczenia. Niezbędne jest, aby wykorzystywane były wyłącznie oryginalne części.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Jeśli urządzenie jest niewłaściwie użytkowane, w razie usterek nie ma możliwości roszczenia odszkodowania, a prawo do gwarancji traci ważność.

ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

Frytkownica na gorące powietrze ma wbudowany system zapobiegania przegrzaniu. Jeśli temperatura wewnątrz urządzenia jest zbyt wysoka, zabezpieczenie automatycznie je wyłączy. Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Gdy tylko frytkownica ostygnie, wcisnąć przycisk reset na spodzie.

Przycisk reset znajduje się w małym otworze na spodzie frytkownicy na gorące powietrze obok tabliczki znamionowej.

Aby wcisnąć przycisk reset, należy wetknąć w otwór spiczasty przedmiot, np. długi, wąski śrubokręt.

Następnie ponownie można zacząć korzystać z frytkownicy.

AUTOMATYCZNE WYŁĄCZANIE

To urządzenie posiada funkcję timera. Gdy timer odliczy do 0, rozlegnie się sygnał i urządzenie automatycznie się wyłączy.

Aby wyłączyć urządzenie manualnie, należy jeden raz wcisnąć przycisk włączania/wyłączania,  aby przerwać smażenie.

POLA ELEKTROMAGNETYCZNE (EMF)

Urządzenie spełnia wszystkie wymagania związane z polami elektromagnetycznymi (EMF).

OPIS PRODUKTU

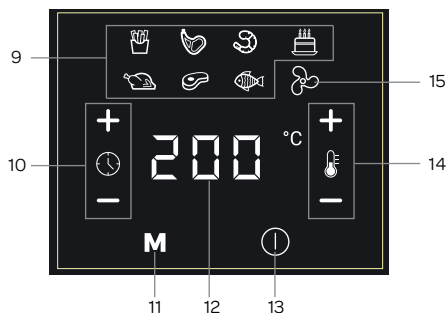
1. Otwory wlotowe powietrza
2. Panel sterowniczy
3. Kosz
4. Uchwyt kosza
5. Naczynie
6. Element grzewczy
7. Przycisk reset



3. Kosz
4. Uchwyt kosza
5. Naczynie
8. Przycisk zwolnienia blokady kosza



9. Automatyczne menu
10. Przyciski + i- do ustawiania czasu ⌚
11. Przycisk menu **M**
12. Wyświetlacz (temperatura i czas przygotowania)
13. Stan czuwania i przycisk włączania/wyłączania ⏻
14. Przyciski + i- do ustawiania temperatury 🌡️
15. Wskaźnik termostatu ⚙️



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy postępować następująco: rozpakować ostrożnie frytkownicę na gorące powietrze i usunąć cały materiał opakowaniowy oraz ewentualne naklejki promocyjne. Opakowanie (worki plastikowe i karton) trzymać poza zasięgiem dzieci. Po rozpakowaniu urządzenia sprawdź je pod kątem uszkodzeń zewnętrznych, które mogą ewentualnie powstać podczas transportu. Ustawić frytkownicę na solidnym, równym i odpornym na wysokie temperatury podłożu.

Przyciski służące do obsługi frytkownicy to włączniki dotykowe. Włącznik należy ostrożnie dotknąć palcem, aby go aktywować. Przy każdym dotknięciu włącznika dotykowego rozlega się sygnał dźwiękowy.

STAN CZUWANIA

Gdy umieścimy wtyczkę w gniazdku, frytkownica na gorące powietrze znajduje się w stanie czuwania. Świeci się przycisk ① stanu czuwania.

Frytkownica na gorące powietrze automatycznie przełączy się w stan czuwania:

- gdy umieścimy wtyczkę w gniazdku;
- gdy upływie ustawiony czas;
- po przytrzymaniu wciśniętego przycisku stanu czuwania ①.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

Frytkownicę na gorące powietrze włącza się i wyłącza przyciskiem stanu czuwania ①.

- Frytkownica będzie działać tylko wtedy, gdy kosz będzie odpowiednio umieszczony w naczyniu.
- Po upływie ustawionego czasu frytkownica automatycznie przełącza się w stan czuwania. Wentylator działa dalej, chłodząc frytkownicę. Po upływie około 20 sekund 5 razy rozlega się sygnał i symbol wentylatora  gaśnie.
- Uwaga: podczas chłodzenia nie można obsługiwać wyświetlacza.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Należy sprawdzić, czy napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej i włożyć wtyczkę do uziemionego gniazdka. Element grzewczy jest pokryty warstwą ochronną, którą należy usunąć przed pierwszym użyciem. W tym celu należy ustawić frytkownicę na około 10 minut na maksymalną wydajność bez wkładania żywności do urządzenia. Może pojawić się lekkie dymienie spowodowane wypalaniem się warstwy ochronnej elementu grzewczego. Z tego względu należy zadbać o dobrą wentylację w pomieszczeniu. Po usunięciu warstwy ochronnej można wylączyć frytkownicę.

Wyjąć wtyczkę z gniazdka. Pozostawić frytkownicę do ostygnięcia i wyczyścić pojedyncze części przed rzeczywistym rozpoczęciem użytkowania. Czyścić kosz i naczynie ciepłą wodą, łagodnym płynem do mycia naczyń i miękką gąbką. Wskazówka: te części można również myć w zmywarce.

Myć urządzenie wilgotną ścierką z zewnątrz i wewnątrz.

Ta frytkownica działa na gorące powietrze. Nie wlewać do naczynia oleju ani frytury.

- Ustawić frytkownicę na gorące powietrze na odpornym na wysokie temperatury, płaskim podłożu.
- Poprawnie umieścić kosz w naczyniu.
- Umieścić naczynie we frytkownicy na gorące powietrze.

UWAGA! Należy poprawnie umieścić naczynie we frytkownicy, w przeciwnym razie frytkownica nie będzie działać.

Nie wlewać do naczynia oleju ani innych cieczy.

Nie należy umieszczać niczego na urządzeniu.

Nie zakrywać otworów wlotowych powietrza. Zaburza to cyrkulację powietrza i negatywnie oddziałuje na przygotowanie potrawy.

USTAWIENIA TEMPERATURY I CZASU

Należy użyć przycisków  i  do ustawiania temperatury  i czasu . Widok na wyświetlaczu zmienia się automatycznie co 5 sekund, jeśli nie używa się przycisków.

SMAŻENIE GORĄCYM POWIETRZEM

Frytkownica na gorące powietrze może posłużyć do przygotowania wielu różnych potraw.

1. Należy sprawdzić, czy napięcie odpowiada wartości podanej na tabliczce znamionowej i włożyć wtyczkę do uziemionego gniazdka. Cały wyświetlacz na chwilę się rozświecila, a frytkownica przechodzi w stan czuwania. Świeci się przycisk ① stanu czuwania.
2. Spokojnie wyciągnąć naczynie za uchwyt z frytkownicy.
3. Umieścić składniki w koszu. Uwaga: nigdy nie przekraczać zalecanej ilości i nie wypełniać kosza powyżej maksymalnego poziomu, ponieważ żywność może wtedy dotykać elementu grzewczego.
4. W odpowiedni sposób wsunąć naczynie z powrotem do frytkownicy na gorące powietrze. **Nigdy nie używać naczynia bez kosza. Jeśli naczynie będzie umieszczone we frytkownicy nieprawidłowo, urządzenie nie będzie działać.**
Uwaga: nie dotykać naczynia podczas użytkowania i krótko po nim, ponieważ nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Naczynie chwycić tylko za uchwyt.
5. Wcisnąć przycisk stanu czuwania, ① aby włączyć frytkownicę. Na wyświetlaczu widnieje ustawienie domyślne: 190°C i 15 minut.
6. Wybrać menu automatyczne za pomocą przycisku **M** lub samodzielnie ustawić czas ⌚ (1–60 minut) i temperaturę 🌡️ (80–200°C), używając przycisków **+** i **–**.
Wskazówka: do czasu przygotowania można dodać 3 minuty, jeśli frytkownica jest zimna.
7. Aby włączyć frytkownicę, należy następnie wcisnąć przycisk włączania/wyłączania ①.
 - Wyświetlacz na zmianę pokazuje ustawiony czas i temperaturę.
 - Wyświetlacz pokazuje pozostały czas. Czas i temperaturę podczas smażenia można zwiększać i zmniejszać, wciskając odpowiednie przyciski **+** i **–**.

Podczas smażenia gorącym powietrzem pulsuje symbol wentylatora 🌀.

 - W naczyniu gromadzi się nadmiar oleju skupujący ze składników.
8. Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć po upływie połowy czasu przygotowania. Należy wyjąć naczynie z frytkownicy, trzymając za uchwyt i umieścić je na zaroodpornym podłożu, np. na podstawce pod garnki. Wcisnąć przycisk zwolnienia blokady uchwytu i wyjąć kosz z naczynia. Wstrząsnąć zawartością kosza nad naczyniem, aby uniknąć wycieków i ponownie zaciąć kosz w naczyniu.
Gdy tylko wyjmie się naczynie z frytkownicy, smażenie gorącym powietrzem jest zatrzymywane.
Uwaga: wyświetlacz zupełnie się wyłączy. Gdy tylko naczynie znów znajdzie się we frytkownicy, wyświetlacz się uruchomi i smażenie gorącym powietrzem zostanie automatycznie wznowione.
9. Następnie należy wsunąć naczynie z powrotem do frytkownicy, aby kontynuować smażenie. Gdy tylko naczynie znów znajdzie się we frytkownicy, wyświetlacz się uruchomi i smażenie gorącym powietrzem zostanie automatycznie wznowione.
10. Po upływie ustawionego czasu frytkownica automatycznie przełącza się w stan czuwania. Wentylator działa dalej, chłodząc frytkownicę. Po upływie około 20 sekund 5 razy rozlega się sygnał i symbol wentylatora 🌀 gaśnie. Należy wyciągnąć naczynie z frytkownicy, trzymając za uchwyt i umieścić je na zaroodpornym podłożu, np. na podstawce pod garnki.
Sprawdzić, czy składniki są gotowe do spożycia.
Jeśli składniki jeszcze nie są gotowe, ponownie umieścić naczynie we frytkownicy i ustawić timer na kilka dodatkowych minut, a następnie wcisnąć przycisk włączania ①.
11. Aby usunąć niewielkie składniki (takie jak frytki), należy wcisnąć przycisk uchwytu i unieść kosz, wyciągając go z naczynia.
Nie odwracać kosza do góry dnem, jeśli jest przymocowany do naczynia. Nadmiar tłuszczu zgromadzony na dnie naczynia wyleje się wtedy na składniki.
Po smażeniu gorącym powietrzem naczynie i składniki są gorące. W zależności od rodzaju składników z naczynia może się wydostawać para.
Po smażeniu gorącym powietrzem naczynie i metalowe wnętrza są bardzo gorące, należy unikać ich dotykania.
12. Wysypać zawartość z kosza do miski lub na talerz. W przypadku dużych składników należy użyć szczypec.

AUTOMATYCZNE MENU

Poprzez wciśnięcie przycisku menu **M** można wybrać następujące funkcje:

Menu M		Ustawiona temperatura w °C	Ustawiony czas w minutach
Frytki		200	18
Mięso (z kością)		180	25
Krewetki		165	8
Desery		155	30
Drób		180	20
Stek		200	12
Ryby		180	10

Temperatury i czasy podane w tabeli są orientacyjne. W zależności od wielkości i wagi może okazać się konieczne dostosowanie temperatury i czasu.

Istnieje możliwość dostosowania ustawionej temperatury i czasu z automatycznego menu poprzez wciśnięcie odpowiednich przycisków **+** i **-**.

Gdy wybierzemy automatyczne menu, frytkownica na gorące powietrze uruchomi się automatycznie po upływie kilku sekund. Aby wybrać inne menu, należy trzymać wciśnięty przycisk stanu czuwania . Frytkownica przez 20 sekund będzie się chłodzić, a następnie się wyłączy. Wtedy można wybrać inne menu.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze składniki potrzebują zwykle krótszego czasu przygotowania.
- Większa ilość składników potrzebuje trochę więcej czasu na przygotowanie, a mniejsza ilość – nieco mniej czasu.
- Wielokrotnie potrząsając mniejszymi składnikami w trakcie przygotowania, uzyskuje się lepszy i bardziej równomierny efekt.
- We frytkownicy nie należy przygotowywać skrajnie tustych składników, takich jak kielbaski.
- Przekąski do przygotowania w piekarniku można przygotowywać również we frytkownicy na gorące powietrze.
- Optymalna ilość składników do przygotowania chrupiących frytek to 1000 gramów. Maksymalna ilość to 1500 gramów.
- Można ewentualnie użyć oleju w sprayu do delikatnego spryskania składników, aby były jeszcze bardziej chrupiące.
- Do łatwego i szybkiego przygotowania nadziewanych przekąsek można użyć gotowego ciasta. Gotowe ciasto jest szybciej zdatne do spożycia niż własnoręcznie robione ciasto.
- Aby przygotować ciasto lub kisz, a także delikatne lub nadziewane składniki, należy umieścić w koszu formę do pieczenia lub naczynie żaroodporne.
- Frytkownicy na gorące powietrze można też używać do ponownego podgrzania składników. W tym celu należy ustawić temperaturę na 150°C i czas na 10 minut.
- Do czasu przygotowania można dodać 3 minuty, jeśli frytkownica jest jeszcze zimna.
- Ponieważ technologia turbogorącego powietrza od razu ponownie podgrzewa powietrze w urządzeniu, dla ostatecznego efektu nie ma znaczenia, jeśli naczynie zostanie na chwilę wyjęte z frytkownicy.

Ponieważ składniki mogą się od siebie różnić pochodzeniem, wymiarami, kształtem i marką, Tomado nie jest w stanie podać najkorzystniejszego ustawienia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Frytkownicę na gorące powietrze należy czyścić po każdym użyciu.

Przed rozpoczęciem czyszczenia frytkownicy należy pozostawić ją do całkowitego ostygnięcia.

Nie dotykać metalowego wnętrza przed czyszczeniem, jeśli smażenie właśnie się zakończyło.

Do czyszczenia naczyń i kosza nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani środków ściernych, bo mogą one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić frytkownicę do całkowitego ostygnięcia.

Wskazówka: można usunąć z frytkownicy naczynie, aby urządzenie szybciej ostygło.

2. Wytrzeć wnętrze frytkownicy wilgotną ścierką.

3. Wyczyścić naczynie i kosz gorącą wodą i gąbką z dodatkiem odrobiny płynu do mycia naczyń. Naczynie i kosz można również myć w zmywarce.

Aby usunąć resztki brudu, można użyć środka odtłuszczającego.

Wskazówka: można wypełnić naczynie gorącą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń i pozostawić na 10 minut do namoknięcia, aby usunąć uporczywy brud.

4. Wyczyścić urządzenie od wewnątrz gorącą wodą i miękką gąbką.

5. Wyczyścić element grzewczy miękką szcztoką do mycia naczyń, aby pozbyć się ewentualnych resztek jedzenia. Ostrożnie używać płynu do mycia naczyń. Może pozostać na elemencie grzewczym i w konsekwencji nadać posmak składnikom.

Nie zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach.

Przed schowaniem frytkownicy na gorące powietrze należy pozostawić ją do całkowitego ostygnięcia i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Sprawdzić, czy wszystkie części są czyste i suche. Przechowywać frytkownicę w czystym i suchym miejscu.

AWARIE I ROZWIĄZANIA

Awaria	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica na gorące powietrze nie działa.	Wtyczka nie znajduje się w gniazdku.	Włożyć wtyczkę do uziemionego gniazdka.
	Naczynie jest źle umieszczone w urządzeniu.	Poprawnie wsunąć naczynie w urządzenie.
	Aktywowało się zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Wcisnąć przycisk reset na spodzie urządzenia, używając spiczastego przedmiotu.
Składniki się nie usmażyły.	W koszu jest zbyt duża ilość składników.	Umieścić w koszu mniej składników. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie.
	Ustawiona temperatura jest za niska.	Ustawić wyższą temperaturę frytkownicy.
	Czas przygotowania jest za krótki.	Ustawić dłuższy czas.
Składniki nie usmażyły się równomiernie.	Określonymi składnikami należy wstrząsnąć po upływie połowy czasu przygotowania.	Składnikami, które leżą na sobie warstwami (jak frytki) należy wstrząsnąć po upływie połowy czasu przygotowania.
Usmażone przekąski nie są chrupiące po wyjęciu ich z frytkownicy.	Przekąski nie nadają się do przygotowania we frytkownicy na gorące powietrze, należy je usmażyć na głębokim oleju.	Można użyć przekąsek do przygotowania w piekarniku lub posmarować przekąski odrobiną oleju, aby były bardziej chrupiące.
Naczynia nie da się poprawnie wsunąć w urządzenie.	Kosz jest przepełniony.	Nie napełniać kosza powyżej maksymalnego poziomu, należy stosować się do zalecanych ilości.
	Kosz nie jest odpowiednio umocowany w naczyniu.	Wcisnąć kosz w naczynie, aż usłyszysz się kliknięcie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są tłuste składniki.	Gdy we frytkownicy na gorące powietrze przygotowuje się tłuste składniki, do naczynia może skapywać sporo tłuszczu. Tłuszcz powoduje powstawanie białego dymu, a naczynie może stać się bardziej gorące niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na efekt końcowy.
	W naczyniu są jeszcze resztki tłuszczu z poprzedniego przygotowania.	Naczynie należy czyścić po każdym użyciu. Rozgrzane resztki tłuszczu mogą powodować powstawanie białego dymu.

Awaria	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Świeże frytki we frytkownicy smażą się nierównomiernie.	Wybrano złą odmianę ziemniaków.	Należy wybierać świeże ziemniaki o mączystej strukturze.
	Frytki zostały źle opłukane przed smażeniem.	Dobrze opłukać pokrojone na frytki ziemniaki, aby pozbawić je skrobi.
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu ich z frytkownicy.	Chrupkość frytek zależy od zawartości oleju i wody.	Należy dobrze osuszyć frytki przed dodaniem do nich oleju.
		Pokroić frytki cienie, aby były bardziej chrupiące.
		Dodać odrobinę więcej oleju, aby frytki były bardziej chrupiące.

DANE TECHNICZNE

Numer typu
Napięcie
Moc przyłączeniowa

TAF3201B
220-240Volt ~ 50/60Hz
1500 Watt

RECYKLING



Ten symbol oznacza, że tego produktu nie można utylizować wraz ze standardowymi odpadami komunalnymi (2012/19/WE). Przestrzegaj przepisów obowiązujących w danym kraju odnośnie do segregowania odpadów elektrycznych i elektronicznych. Utylizując produkt prawidłowo, zapobiegasz negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia publicznego.

Materiał opakowaniowy tego produktu w 100% nadaje się do ponownego użycia, dlatego należy go wyrzucić osobno.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY - CS

- Před použitím spotřebiče si nejprve důkladně přečtěte celý návod k použití a pečlivě ho uchovejte k pozdějšímu nahlédnutí.
-  **Pozor! Nedotýkejte se horkých povrchů uvnitř spotřebiče, je-li zapnutý.**
- Nikdy nezakrývejte otvory pro přívod a vývod vzduchu, je-li spotřebič v provozu.
- Fritované suroviny vždy vložte do koše, aby nepřišly do kontaktu s topnými tělesy.
- Nikdy do spotřebiče nelijte olej, protože by mohlo dojít k požáru.
- Spotřebič, kabel nebo zástrčku nikdy nenořte do vody.
- Spotřebič používejte pouze pro účely popsané v tomto návodu.
- Spotřebič připojujte pouze ke střídavému proudu, do nástěnné zásuvky s napájecím napětím podle údajů na typovém štítku spotřebiče.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí. Děti si neuvědomují nebezpečí, které může vzniknout při práci s elektrickými spotřebiči. Proto dětem nikdy nedovolte manipulovat s elektrickými spotřebiči bez dohledu. Spotřebič a kabel uchovávejte mimo dosah dětí do 8 let.
- Děti od 8 let a starší osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatečnými zkušenostmi nebo znalostmi smí spotřebič používat pod dozorem nebo pokud byly poučeny o jeho bezpečném používání a chápou nebezpečí spojená s jeho používáním.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění ani údržbu spotřebiče nesmí provádět děti, ledaže by přitom byly pod dozorem.
- Spotřebič nepoužívejte, má-li poškozenou zástrčku či kabel nebo sám poškozen, pokud správně nefunguje, spadl nebo je jinak poškozen. V takovém případě se informujte u prodejce nebo naší technické podpory. Zástrčku ani kabel v žádném případě nevyměňujte svépomocí. Opravy elektrických spotřebičů musí provádět výhradně odborníci.

- Nesprávně provedené opravy mohou mít za následek značné nebezpečí pro uživatele. Nepoužívejte spotřebič s díly, které nedoporučil nebo nedodal výrobce.
- Nikdy ostře neohýbejte napájecí kabel ani jej neved'te přes horké plochy.
- Spotřebič připojujte pouze k uzemněné zásuvce. Vždy zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunuta do zásuvky.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za kabel ani za spotřebič. Nikdy se spotřebiče nedotýkejte mokřým nebo vlhkým rukama.
- Abyste předešli nebezpečným situacím, tak spotřebič nikdy nepřipojujte k externímu časovači nebo samostatnému systému dálkového ovládání.
- Nikdy neumísťujte spotřebič do blízkosti zařízení vydávajících teplo, jako jsou trouby, plynové sporáky, varné desky atd. Spotřebič musí být umístěn v bezpečné vzdálenosti od zdí nebo jiných objektů, které mohou vzplanout, jako jsou záclony, ručníky (bavlněné nebo papírové atd.).
- Umístěte spotřebič na pevný a rovný povrch a ujistěte se, že je kolem něj dostatek prostoru pro dostatečné větrání. Mezi spotřebičem a stěnami musí být minimálně 10 cm. Na spotřebič nic nepokládejte.
- Zapnutý spotřebič nikdy nenechávejte bez dozoru.
- **Pozor!** Během fritování horkým vzduchem se výpustními otvory uvolňuje horká pára. Nepřibližujte ruce a obličej k páře a výpustním otvorům. Při vyndávání nádoby dávejte pozor na páru.
- Vnitřek nádoby je po použití velmi horký. Nedotýkejte se jej.
- Vždy se ujistěte, že je spotřebič na rovném a hladkém povrchu a používejte jej pouze uvnitř.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti a ne pro použití:
 - v kuchyňkách ve firmách, v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích
 - hosty v hotelích, motelech nebo v jiných ubytovacích zařízeních
 - v ubytování typu Bed & Breakfast
 - na statcích

- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo nečistíte, zcela jej vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Před uskladněním nebo čištěním nechte spotřebič 30 minut vychladnout.
- Ujistěte se, že pokrmy připravené ve spotřebiči jsou zlatohnědé a ne tmavé nebo hnědé. Odstraňte spálené díly.
- V případě poruchy opravu nikdy neprovádějte sami. Pokud selže zabezpečovací zařízení ve spotřebiči, může se jednat o závadu, kterou nelze odstranit odstraněním nebo nahrazením tohoto zabezpečení. Je třeba používat výhradně originální díly.
- Tento spotřebič je vhodný výlučně pro použití v domácnosti. Pokud je spotřebič používán nesprávně, není při případných poruchách možné požadovat náhradu škody a právo na záruku zaniká.

OCHRANA PROTI PŘEHŘÁTÍ

Horkovzdušná fritéza má vestavěný systém proti přehřívání. Pokud je vnitřní teplota příliš vysoká, spotřebič se díky ochrannému systému automaticky vypne. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zcela vychladnout. Jakmile se horkovzdušná fritéza ochladí, stiskněte tlačítko reset na spodní straně.

Tlačítko reset se nachází v malém otvoru na spodní straně horkovzdušné fritézy vedle typového štítku. Do otvoru zasuňte špičatý předmět, například dlouhý úzký šroubovák, a stiskněte tlačítko reset.

Poté můžete horkovzdušnou fritézu znovu používat.

AUTOMATICKÉ VYPNUTÍ

Tento spotřebič je vybaven funkcí automatického vypnutí. Když se časovač odpočte na 0, ozve se pípnutí a spotřebič se automaticky vypne. Chcete-li spotřebič vypnout ručně, stiskněte vypínač ① jednou.

ELEKTROMAGNETICKÁ POLE

Tento spotřebič splňuje všechny požadavky v souvislosti s elektromagnetickými poli.

POPIS VÝROBKU

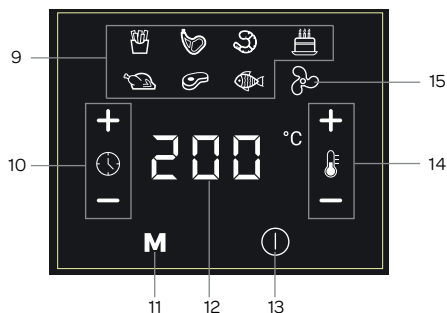
1. Otvory pro vstup vzduchu
2. Ovládací panel
3. Koš
4. Rukojeť koše
5. Nádob
6. Topné těleso
7. Tlačítko reset



3. Koš
4. Rukojeť koše
5. Nádob
8. Uvolňovací tlačítko koše



9. Automatická menu
10. + a- tlačítka pro nastavení doby přípravy ⌚
11. Tlačítko pro volbu menu **M**
12. Displej (teplota a doba přípravy)
13. Vypínač a tlačítko standby ⏻
14. + a- tlačítka pro nastavení teploty 🌡️
15. Kontrolka termostatu 🌀



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Před prvním použitím spotřebiče postupujte následovně: horkovzdušnou fritézu opatrně vybalte a odstraňte veškerý obalový materiál a případné propagační nálepky. Obaly (plastové sáčky a karton) držte mimo dosah dětí. Po vybalení pečlivě zkontrolujte, zda spotřebič nemá vnější poškození, ke kterému mohlo dojít při transportu. Umístěte fritézu na pevný, rovný a teplu odolný povrch.

Tlačítka pro ovládání fritézy jsou dotyková. Pro aktivaci se tlačítek opatrně dotkněte prstem. Při každém doteku tlačítka zazní zvukový signál.

STANDBY (POHOTOVOSTNÍ REŽIM)

Jakmile zasunete zástrčku do zásuvky je horkovzdušná fritéza v pohotovostním režimu. Svítí tlačítko standby ①.

Fritéza se automaticky přepne do pohotovostního režimu v těchto případech:

- když zapojíte zástrčku do zásuvky
- po uplynutí nastavené doby přípravy
- stisknete-li tlačítko standby ①.

ZAPNUTÍ A VYPNUTÍ

Horkovzdušnou fritézu zapnete a vypnete pomocí tlačítka standby ①.

- Horkovzdušná fritéza bude fungovat, jen když bude koš v nádobě správně umístěn.
- Po uplynutí nastaveného času se horkovzdušná fritéza automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor stále běží, aby horkovzdušnou fritézu ochladil. Přibližně po 20 sekundách zazní 5krát pípnutí a symbol ventilátoru  zhasne.
- Upozornění: displej nelze během chlazení ovládat.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Zkontrolujte, zda napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku a zasuňte zástrčku do uzemněné zásuvky. Topné těleso je opatřeno ochrannou vrstvou, která musí být před prvním použitím odstraněna. Odstraňte ji tím, že horkovzdušnou fritézu zapnete přibližně na 10 minut na maximum a do spotřebiče přitom nebudete vkládat jídlo. Může se vytvořit slabý kouř následkem spálení ochranné vrstvy na topném tělese. Zajistěte dobré větrání místnosti. Po odstranění ochranné vrstvy můžete spotřebič vypnout.

Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nechte fritézu řádně vychladnout a volné díly před vlastním použitím fritézy očistěte.

Koš a nádobu vyčistěte teplou vodou, jemným prostředkem na nádobí a měkkou houbou. Tip: tyto díly je rovněž možné čistit v myčce na nádobí.

Očistěte plášť a vnitřek spotřebiče vlhkým hadříkem.

Tato fritéza funguje na principu horkého vzduchu. Do nádoby nelijte olej nebo fritovací tuk.

- Umístěte horkovzdušnou fritézu na pevný, rovný a teplu odolný povrch.
- Koš dobře zasuňte do nádoby.
- Vložte nádobu do fritézy.

POZOR! Nádobu do fritézy vložte správně, jinak nebude fritéza fungovat.

Do nádoby nelijte olej nebo jiné tekutiny.

Na spotřebič nic nepokládejte.

Nezakrývejte otvory pro přívod vzduchu. Narušuje to cirkulaci vzduchu a má to negativní vliv na výsledek fritování.

NASTAVENÍ TEPLOTY A DOBY PŘÍPRAVY

Pomocí tlačítek  a  nastavte teplotu  a dobu přípravy . Zobrazení na displeji se automaticky mění každých 5 sekund, pokud není použito žádné další tlačítko.

FRITOVÁNÍ HORKÝM VZDUCHEM

V horkovzdušné fritéze je možné připravovat velké množství pokrmů.

1. Zkontrolujte, zda napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku a zasuňte zástrčku do uzemněné zásuvky. Celý displej se krátce rozsvítí a horkovzdušná fritéza je v pohotovostním režimu. Svítí tlačítko standby ①.
2. Pomalu nádobu vytáhněte za rukojet z horkovzdušné fritézy.
3. Vložte suroviny do košíku. Pozor: nikdy nepřekračujte doporučená množství a neplňte košík nad maximum, protože jinak se jídlo může dotýkat topného tělesa.
4. Nádobu do fritézy dobře zasuňte. **Nádobu nikdy nepoužívejte bez košíku. Když není nádoba ve fritéze správně zasunutá, spotřebič nebude fungovat.**
Pozor: při provozu a krátce po vypnutí fritézy se nádoby nedotýkejte, protože je velmi horká. Nádobu držte pouze za rukojeť.
5. Horkovzdušnou fritézu spustíte stisknutím tlačítka standby ①. Na displeji je přednastaveno 190 °C a 15 minut.
6. Zvolte automatické menu pomocí tlačítka **M** nebo si sami nastavte dobu přípravy ⌚ (1 - 60 minut) a teplotu 🌡 (80 - 200°C) pomocí příslušných tlačítek **+** a **-**.
Tip: když je fritéza ještě studená, přidejte k době přípravy 3 minuty.
7. K zapnutí horkovzdušné fritézy následně stiskněte tlačítko pro zapnutí a vypnutí ①.
 - Displej střídavě zobrazuje nastavenou dobu přípravy a teplotu.
 - Na displeji se zobrazí zbývající doba přípravy. Doba přípravy a teplotu lze během fritování zvýšit nebo snížit upravit stisknutím příslušných tlačítek **+** a **-**.
8. Během fritování horkým vzduchem bliká symbol ventilátoru 🌀.
 - Přebytký olej, který kape ze suroviny, je zachycen v nádobě.
9. Některé suroviny je během přípravy nutné protřepat. Vyměte nádobu za rukojet z horkovzdušné fritézy a položte ji na povrch odolný vůči teplotě, například na podložku pod horké nádoby. Stiskněte uvolňovací tlačítko rukojeti a vyjměte koš z nádoby. Obsah koše protřepete nad nádobou, aby nic neteklo bokem, a zaklikněte koš zpět do nádoby. Jakmile vyjměte nádobu z fritézy, bude fritování horkým vzduchem pozastaveno.
Pozor: displej se zcela vypne. Jakmile nádobu vložíte zpátky do fritézy, displej se rozsvítí a fritování horkým vzduchem se automaticky obnoví.
10. Poté nádobu vsuňte do fritézy a pokračujte ve fritování. Jakmile nádobu vložíte zpátky do fritézy, displej se rozsvítí a fritování horkým vzduchem se automaticky obnoví.
11. Jakmile uplyne nastavený čas, fritéza se automaticky přepne do pohotovostního režimu. Ventilátor stále běží, aby fritézu ochladil. Přibližně po 20 sekundách zazní 5krát pípnutí a symbol ventilátoru 🌀 zhasne. Vytáhněte nádobu za rukojet z horkovzdušné fritézy a umístěte ji na povrch odolný vůči teplotě, například na podložku pod horké nádoby. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový.
Pokud ne, vložte nádobu zpět do horkovzdušné fritézy, nastavte časovač na několik dalších minut a stiskněte tlačítko pro zapnutí ①.
12. Chcete-li vyjmout drobné kusy (například hranolky), stiskněte knoflík na rukojeti a vyjměte koš z nádoby.
Neotáčejte koš vzhůru nohama, je-li stále připevněný v nádobě. Přebytký tuk, který je na dně nádoby, by vytekl na pokrm.
Po fritování horkým vzduchem jsou nádoba a pokrm horké. V závislosti na druhu surovin je možné, že z nádoby půjde pára.
Po fritování horkým vzduchem jsou nádoba a kovový vnitřek velmi horké, nedotýkejte se jich.
12. Obsah košíku vysype do mísy nebo na talíř. Při vyndávání velkých kusů používejte kleště.

AUTOMATICKÉ MENU

Stiskněte tlačítko menu **M** a zvolte některou z následujících funkcí:

Menu M		Nastavená teplota v °C	Nastavený čas v minutách
Hranolky		200	18
Maso (s kostí)		180	25
Krevety		165	8
Dezert		155	30
Drůbež		180	20
Steak		200	12
Ryby		180	10

Teploty a doby přípravy v tabulce jsou pouze orientační. V závislosti na velikosti a hmotnosti může být nutné upravit teplotu a dobu přípravy.

Nastavenou teplotu a čas automatických menu je možné upravit stisknutím příslušných tlačítek **+** a **-**.

Jakmile vyberete některé z automatických menu, fritéza se po několika sekundách automaticky spustí.

Chcete-li zvolit jiné menu, stiskněte tlačítko standby . Horkovzdušná fritéza se bude 20 sekund chladit a vypne se. Pak můžete zvolit jiné menu.

TIPY

- U menších surovin obvykle stačí o něco kratší doba přípravy.
- Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy a na menší množství zase stačí o něco kratší doba přípravy.
- Když menší suroviny v průběhu přípravy několikrát protřepete, bude konečný výsledek lepší a propečení rovnoměrnější.
- V horkovzdušné fritéze nepřipravujte extrémně tučné pokrmy, jako jsou klobásky.
- Občerstvení, které lze připravit v troubě, lze připravit také v horkovzdušné fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků je 1000 gramů. Maximální množství je 1500 gramů.
- Suroviny případně můžete lehce postříkat olejem ve spreji, aby byly ještě křupavější.
- Pro rychlou a snadnou přípravu plněných pochoutek použijte hotové těsto. Hotové těsto je zároveň rychleji hotové než domácí těsto.
- Chcete-li připravovat křehké suroviny či pokrmy s náplní, vložte do nádoby formu nebo misku na pečení.
- Horkovzdušnou fritézu můžete použít i k opětovnému ohřátí pokrmu. Pro ohřev nastavte teplotu na 150 °C na 10 minut.
- Pokud je horkovzdušná fritéza ještě studená, přidejte k době přípravy 3 minuty.
- Protože díky horkovzdušné technologii turbo je vzduch ve spotřebiči okamžitě ohřátý, není pro výsledek podstatné, když je nádoba z fritézy krátce vyjmuta.

Vzhledem k tomu, že se suroviny mohou lišit co do původu, velikosti, tvaru i značky, Tomado nemůže navrhnout neoptimalnější nastavení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Horkovzdušnou fritézu po každém použití očistěte.

Před čištěním nechte fritézu zcela vychladnout.

Krátce po skončení fritování se nedotýkejte kovového vnitřku fritézy.

K čištění nádoby a koše nepoužívejte kovové nádoby ani abraziva, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavé vrstvy.

1. Vyjměte zástrčku ze zásuvky a nechte fritézu zcela vychladnout.
Tip: vyjměte nádobu z fritézy, aby se spotřebič rychleji ochladil.
2. Očistěte vnějšek fritézy vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte nádobu a koš horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí a houbou. Nádobu a koš lze také vyčistit v myčce na nádobí.
K odstranění zbytků nečistot můžete použít odmašťovač.
Tip: naplňte nádobu horkou vodou a trochou prostředku na nádobí a nechte ji 10 minut odmočit, aby se odstranily úporné nečistoty.
4. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a měkkou houbou.
5. Vyčistěte topné těleso měkkým mycím kartáčem, abyste odstranili veškeré zbytky potravin. Dávejte pozor, aby prostředek na mytí nádobí neulpěl na topném tělese. Mohl by způsobit pachutí surovin.

Nikdy nenořte spotřebič, kabel nebo zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.

Před skladováním nechte horkovzdušnou fritézu úplně vychladnout a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Zkontrolujte, zda jsou všechny části čisté a suché. Horkovzdušnou fritézu skladujte na čistém a suchém místě.

PORUCHY A ŘEŠENÍ

Porucha	Možná příčina	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Zástrčka není v zásuvce.	Zasuňte zástrčku do uzemněné zásuvky.
	Nádobu ve spotřebiči správně nesedí.	Nádobu do spotřebiče pořádně zasuňte.
	Je aktivovaná ochrana před přehřátím.	Špičatým předmětem zatlačte na tlačítko reset na spodní straně spotřebiče.
Suroviny nejsou dopečené.	V koši je příliš velké množství surovin.	Dejte do koše menší množství. Menší porce se opečou rovnoměrněji.
	Nastavená teplota je příliš nízká.	Horkovzdušnou fritézu nastavte na vyšší teplotu.
	Doba přípravy je příliš krátká.	Nastavte delší dobu přípravy.
Suroviny nejsou rovnoměrně opečené.	Některé suroviny je potřeba v půli doby přípravy protřepat.	Suroviny, které leží na sobě (například hranolky), musí být v půli doby přípravy protřepány.
Smažené pochoutky nejsou po vyjmutí z horkovzdušné fritézy křupavé.	Pochoutky nejsou vhodné pro fritování horkým vzduchem, pouze pro smažení v oleji.	Použijte pochoutky pro přípravu v troubě nebo je lehce potřete olejem, aby byl výsledek křupavější.
Nádobu nejde pořádně zasunout do spotřebiče.	Košík je přeplněný.	Košík neplňte nad maximum, držte se doporučených množství.
	Košík v nádobě není dobře upevněný.	Zatlačte košík do nádoby, až uslyšíte kliknutí.
Ze spotřebiče vychází bílý kouř.	Připravujete tučné suroviny.	Pokud se v horkovzdušné fritéze připravují tučné suroviny, může se stát, že do nádoby odkapává hodně tuku. Z tuku se tvoří bílý kouř a může se v nádobě zahřívát víc než zbytek. Na spotřebič nebo na výsledek to nemá žádný vliv.
	V nádobě jsou ještě zbytky tuku z předchozí přípravy jídla.	Po každém použití nádobu očistěte. Po zahřátí mohou zbytky tuku způsobit bílý kouř.

Porucha	Možná příčina	Řešení
Čerstvé hranolky se ve fritéze rovnoměrně neopékají.	Použili jste nevhodný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory, které po uvaření mají lehce moučnatou strukturu.
	Před fritováním hranolky nebyly dobře opláchnuté.	Nakrájené hranolku dobře opláchněte, aby jste odstranili škrob.
Po vyjmutí z horkovzdušné fritézy hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství oleje a vody v hranolcích.	Před přidáním oleje hranolky dobře vysušte.
		Pro křupavější výsledek hranolky nakrájejte na tenčí kousky.
		Pro křupavější výsledek přidejte trochu víc oleje.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Typové číslo
Napětí
Příkon

TAF3201B
220-240Volt ~ 50/60Hz
1500 Watt

RECYKLACE



Tento symbol znamená, že výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem (2012/19/EU).
Při oddělení sběru elektrických a elektronických výrobků se řiďte příslušnými předpisy vaší země.
Správná likvidace výrobku zabrání negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.
Obalový materiál tohoto výrobku je 100% recyklovatelný, obalový materiál vraťte odděleně.

BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY –SK

- Skôr než začnete spotrebič používať, pozorne si prečítajte celý návod na použitie a uschovajte ho pre prípad ďalšej potreby.
-  **Upozornenie!** Nedotýkajte sa horúcich povrchov vnútri spotrebiča, ak je zapnutý.
- Nikdy nezakrývajte otvory pre prívod a vývod vzduchu, ak je spotrebič v prevádzke.
- Fritované suroviny vždy vložte do koša, aby neprišli do kontaktu s ohrievacími telesami.
- Nikdy do spotrebiča nelejte olej, pretože by mohlo dôjsť k požiaru.
- Spotrebič, kábel ani zástrčku nikdy neponárajte do vody.
- Spotrebič používajte výlučne na účely uvedené v návode na použitie.
- Spotrebič napájajte len na striedavý prúd do nástennej zásuvky s ochranným kontaktom a sieťovým napätím zodpovedajúcim údajom, ktoré sa uvádzajú na typovom štítku spotrebiča.
- Spotrebič uchováajte mimo dosahu detí. Deti si neuvedomujú nebezpečenstvá, ktoré môžu vzniknúť pri manipulácii s elektrickými spotrebičmi. Z toho dôvodu nikdy nenechávajte deti pracovať s elektrickými spotrebičmi bez dozoru. Spotrebič a kábel uchováajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Pri zodpovedajúcom dozore alebo poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a upozornení na nebezpečenstvá s ním spojené môžu tento spotrebič používať deti od veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, ako aj osoby bez skúseností alebo potrebných znalostí.
- Deti sa nesmú so spotrebičom hrať.
- Čistenie ani údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti, ibaže by pritom boli pod dozorom.
- Spotrebič nepoužívajte, ak je poškodená zástrčka, kábel alebo samotný spotrebič. Tiež ho nepoužívajte, ak viac nefunguje správne, spadol, resp. vykazuje iné známky poškodenia. V takom prípade sa obráťte na predajcu alebo našu technickú službu. Zástrčku ani kábel nesmiete v žiadnom prípade vymieňať sami. Elektrické spotrebiče smú opravovať výlučne odborníci.

- Opravy vykonané nesprávnym spôsobom môžu pre používateľa predstavovať značné nebezpečenstvo. Spotrebič nikdy nepoužívajte v kombinácii s komponentmi, ktoré nie sú odporúčané alebo dodané výrobcom.
- Napájací kábel nikdy príliš neohýbajte ani ho nevedzte cez horúce povrchy.
- Spotrebič pripájajte iba do uzemnenej zásuvky. Vždy skontrolujte, či je zástrčka správne zasunutá do zásuvky.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky neťahajte za kábel ani za spotrebič. Nikdy sa spotrebiča nedotýkajte mokrými ani vlhkými rukami.
- Aby ste predišli nebezpečným situáciám, spotrebič nikdy nepripájajte k externému časovaču ani samostatnému systému diaľkového ovládania.
- Spotrebič nikdy neumiestňujte do blízkosti iných spotrebičov, ktoré vyžarujú teplo, ako sú rúry, plynové sporáky, varné dosky atď. Spotrebič používajte v dostatočnej vzdialenosti od stien a iných predmetov, ktoré by mohli vzbĺknuť, ako sú závesy, uteráky (bavlnené alebo papierové atď.).
- Spotrebič umiestnite na pevný a rovný povrch a uistite sa, že je okolo neho dostatok priestoru pre dostatočné vetranie. Medzi spotrebičom a stenami musí byť minimálne 10 cm. Na spotrebič nič neukladajte.
- Zapnutý spotrebič nikdy nenechávajte bez dozoru.
- **Upozornenie!** Počas fritovania horúcim vzduchom sa výpustnými otvormi uvoľňuje horúca para. Nepribližujte ruky a tvár k pare a výpustným otvorom. Pri vyberaní nádoby dávajte pozor na paru.
- Vnútrajšok nádoby je po použití veľmi horúci. Nedotýkajte sa jej.
- Spotrebič vždy umiestnite na rovný, stabilný povrch a používajte ho výlučne v interiéri.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nie je určený na nasledujúce druhy použitia:
 - v kuchynkách vo firmách, v obchodoch, kanceláriách a na iných pracoviskách
 - hosťami v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch;
 - v ubytovacích zariadeniach typu bed & breakfast;
 - na farmách.

- Ak sa spotrebič nepoužíva ani nečistí, úplne ho vypnite a vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Pred uskladnením alebo čistením nechajte spotrebič 30 minút vychladnúť.
- Uistite sa, že pokrm pripravený v spotrebiči sú zlatohnedé a nie tmavé alebo hnedé. Odstráňte spálené diely.
- V prípade poruchy opravu nikdy nevykonávajte sami. Ak zlyhá zabezpečovacie zariadenie v spotrebiči, môže ísť o chybu, ktorá sa nedá odstrániť odstránením alebo nahradením tohto zabezpečenia. Je potrebné používať výhradne originálne diely.
- Tento spotrebič je určený výlučne na použitie v domácnosti. Ak sa spotrebič používa nesprávne, nie je pri prípadných poruchách možné požadovať náhradu škody a právo na záruku zaniká.

OCHRANA PROTI PREHRIATIU

Teplovzdušná fritéza má vstavaný systém proti prehrievaniu. Ak je vnútorná teplota príliš vysoká, spotrebič sa vďaka ochrannému systému automaticky vypne. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič úplne vychladnúť.

Akonáhle sa teplovzdušná fritéza ochladí, stlačte tlačidlo reset na spodnej strane.

Tlačidlo reset sa nachádza v malom otvore na spodnej strane teplovzdušnej fritézy vedľa typového štítku.

Do otvoru zasuňte špicatý predmet, napríklad dlhý úzky skrutkovač, a stlačte tlačidlo reset.

Potom môžete teplovzdušnú fritézu znova používať.

AUTOMATICKÉ VYPNUTIE

Tento spotrebič je vybavený funkciou automatického vypnutia. Keď sa časovač odpočíta na 0, ozve sa pípnutie a spotrebič sa automaticky vypne. Ak by ste chceli spotrebič vypnúť ručne, jedenkrát stlačte vypínač ①.

ELEKTROMAGNETICKÉ POLE

Tento spotrebič spĺňa všetky požiadavky v súvislosti s elektromagnetickými poľami.

OPIS VÝROBKU

1. Otvory na vstup vzduchu
2. Ovládací panel
3. Kôš
4. Rukoväť koša
5. Nádob
6. Vyhrievacie teleso
7. Tlačidlo reset



3. Kôš
4. Rukoväť koša
5. Nádob
8. Uvoľňovacie tlačidlo koša



9. Automatické menu
10. Tlačidlá + a- na nastavenie doby prípravy ⌚
11. Tlačidlo na voľbu menu **M**
12. Displej (teplota a doba prípravy)
13. Vypínač a tlačidlo standby ⏻
14. Tlačidlá + a- na nastavenie teploty 🌡️
15. Kontrolka termostatu ⚙️



PRED PRVÝM POUŽITÍM

Pred prvým použitím spotrebiča postupujte nasledovne: teplovzdušnú fritézu opatrne vybalte a odstráňte všetok obalový materiál a prípadné propagačné nálepky. Obalový materiál (plastové vrecká a kartón) skladujte mimo dosahu detí. Po vybalení vizuálne skontrolujte, či spotrebič nevykazuje známky poškodenia, ku ktorému mohlo dôjsť počas prepravy. Fritézu umiestnite na pevný, rovný a teplovzdorný povrch.

Tlačidlá na ovládanie fritézy sú dotykové. Tlačidiel sa na aktiváciu opatrne dotknite prstom. Pri každom dotyku tlačidla zaznie zvukový signál.

STANDBY (POHOTOVOSTNÝ REŽIM)

Hneď ako zasuniete zástrčku do zásuvky je teplovzdušná fritéza v pohotovostnom režime. Svieta tlačidlo standby ①.

Fritéza sa automaticky prepne do pohotovostného režimu v týchto prípadoch:

- keď zapojíte zástrčku do zásuvky
- po uplynutí nastavenej doby prípravy
- ak stlačíte tlačidlo standby ①.

ZAPNUTIE A VYPNUTIE

Teplovzdušnú fritézu zapnete a vypnete pomocou tlačidla standby ①.

- Teplovzdušná fritéza bude fungovať, len keď bude kôš v nádobe správne umiestnený.
- Po uplynutí nastaveného času sa teplovzdušná fritéza automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor stále beží, aby teplovzdušnú fritézu ochladil. Približne po 20 sekundách zaznie 5-krát pipnutie a symbol ventilátoru  zhasne.
- Upozornenie: displej nie je možné počas chladenia ovládať.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Skontrolujte, či napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku a zasunite zástrčku do uzemnenej zásuvky.

Vyhrievacie teleso je vybavené ochrannou vrstvou, ktorá musí byť pred prvým použitím odstránená. Odstráňte ju tak, že teplovzdušnú fritézu zapnete približne na 10 minút na maximum a do spotrebiča pritom nebudete vkladat jedlo.

Môže sa vytvoriť slabý dym následkom spálenia ochrannej vrstvy na vyhrievacom telese. Zaisťte dobré vetranie miestnosti.

Po odstránení ochrannej vrstvy môžete spotrebič vypnúť.

Vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Fritézu nechajte riadne vychladnúť a voľné diely pred vlastným použitím fritézy očistite.

Kôš a nádobu umyte teplou vodou, jemným prostriedkom na riad a mäkkou špongiou. Tip: tieto diely je tiež možné čistiť v umývačke riadu.

Očistite plášť a vnútro spotrebiča vlhkou handričkou.

Táto fritéza funguje na princípe teplého vzduchu. Do nádoby nalejte olej alebo fritovací tuk.

- Umiestnite teplovzdušnú fritézu na pevný, rovný a teplovzdorný povrch.
- Kôš dobre zasunite do nádoby.
- Vložte nádobu do fritézy.

POZOR! Nádobu do fritézy vložte správne, inak nebude fritéza fungovať.

Do nádoby nalejte olej alebo iné tekutiny.

Na spotrebič nič neukladajte.

Nezakrývajte otvory na prívod vzduchu. Narušuje to cirkuláciu vzduchu a má to negatívny vplyv na výsledok fritovania.

NASTAVENIE TEPLoty A DOBA PRÍPRavy

Pomocou tlačidiel  a  nastavte teplotu  a dobu prípravy . Zobrazenie na displeji sa automaticky mení každých 5 sekúnd, ak nie je použité žiadne ďalšie tlačidlo.

FRITOVANIE TEPLÝM VZDUCHOM

V teplovzdušnej fritéze je možné pripravovať veľké množstvo pokrmov.

1. Skontrolujte, či napätie zodpovedá napätiu uvedenému na typovom štítku a zasuňte zástrčku do uzemnenej zásuvky. Celý displej sa na krátko rozsvieti a teplovzdušná fritéza je v pohotovostnom režime. Svetí tlačidlo standby ①.
2. Nádobu pomaly vytiahnite za rukoväť z teplovzdušnej fritézy.
3. Vložte suroviny do košíka. Pozor: nikdy neprekračujte odporúčané množstvá a neplňte košík nad maximum, pretože inak sa jedlo môže dotýkať vyhrievacieho telesa.
4. Nádobu do fritézy dobre zasuňte. **Nádobu nikdy nepoužívajte bez košíku. Keď nie je nádoba vo fritéze správne zasunutá, spotrebič nebude fungovať.**
Pozor: pri používaní a krátko po vypnutí fritézy sa nádoby nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Nádobu držte len za rukoväť.
5. Teplovzdušnú fritézu spustíte stlačením tlačidla standby ①. Na displeji je prednastavené 190 °C a 15 minút.
6. Zvoľte automatické menu pomocou tlačidla M alebo si sami nastavte dobu prípravy ⌚ (1 až 60 minút) a teplotu 🌡 (80 až 200 °C) pomocou príslušných tlačidiel + a –.
Tip: keď je fritéza ešte studená, pridajte k dobe prípravy 3 minúty.
7. Na zapnutie teplovzdušnej fritézy následne stlačte tlačidlo na zapnutie a vypnutie ①.
 - Displej striedavo zobrazuje nastavenú dobu prípravy a teplotu.
 - Na displeji sa zobrazí zostávajúca doba prípravy. Dobu prípravy a teplotu je možné počas fritovania zvýšiť alebo znížiť stlačením príslušných tlačidiel + a –.
8. Počas fritovania teplým vzduchom bliká symbol ventilátora 🌀.
 - Prebytočný olej, ktorý kvapká zo surovín, sa zachytáva v nádobe.
9. Niektoré suroviny je počas prípravy nutné pretrepať. Vyberte nádobu za rukoväť z teplovzdušnej fritézy a položte ju na povrch odolný voči teplu, napríklad na podložku pod horúci riad. Stlačte uvoľňovacie tlačidlo rukoväti a vyberte košík z nádoby. Obsah košíka pretrepte nad nádobou, aby nič netieklo bokom, a zakliknite ho späť do nádoby. Hneď ako vyberiete nádobu z fritézy, bude fritovanie teplým vzduchom pozastavené. Pozor: displej sa úplne vypne. Hneď ako nádobu vložíte späť do fritézy, displej sa rozsvieti a fritovanie teplým vzduchom sa automaticky obnoví.
10. Potom nádobu zasuňte do fritézy a pokračujte vo fritovaní. Hneď ako nádobu vložíte späť do fritézy, displej sa rozsvieti a fritovanie teplým vzduchom sa automaticky obnoví.
11. Po uplynutí nastaveného času sa teplovzdušná fritéza automaticky prepne do pohotovostného režimu. Ventilátor stále beží, aby teplovzdušnú fritézu ochladil. Približne po 20 sekundách zaznie 5-krát pípnutie a symbol ventilátora 🌀 zhasne. Vytiahnite nádobu za rukoväť z teplovzdušnej fritézy a umiestnite ju na povrch odolný voči teplu, napríklad na podložku pod horúci riad. Skontrolujte, či je pokrm hotový. Ak nie, vložte nádobu späť do teplovzdušnej fritézy, nastavte časovač na niekoľko ďalších minút a stlačte tlačidlo na zapnutie ①.
12. Ak chcete vybrať drobné kusy (napríklad hranolčeky), stlačte tlačidlo na rukoväti a vyberte košík z nádoby. **Neotáčajte košík hore nohami, ak je stále pripevnený v nádobe. Prebytočný tuk, ktorý je na dne nádoby, by vytekal na pokrm. Po fritovaní teplým vzduchom sú nádoba a pokrm horúce. V závislosti od typu surovín je možné, že z nádoby pôjde para. Po fritovaní teplým vzduchom sú nádoba a kovové vnútro veľmi horúce, nedotýkajte sa ich.**
13. Obsah košíku vysypte do misy alebo na tanier. Pri vyberaní veľkých kusov používajte kliešte.

AUTOMATICKÉ MENU

Stlačte tlačidlo menu **M** a zvolte niektorú z nasledujúcich funkcií:

Menu M		Nastavená teplota v °C	Nastavený čas v minútach
Hranolčeky		200	18
Mäso (s kosťou)		180	25
Krevety		165	8
Dezert		155	30
Hydina		180	20
Steak		200	12
Ryby		180	10

Teploty a doby prípravy v tabuľke sú len orientačné. V závislosti od veľkosti a hmotnosti môže byť nutné upraviť teplotu a dobu prípravy.

Nastavenú teplotu a čas automatických menu je možné upraviť stlačením príslušných tlačidiel **+** a **-**.

Hneď ako vyberiete niektoré z automatických menu, fritéza sa po niekoľkých sekundách automaticky spustí.

Ak chcete zvoliť iné menu, stlačte tlačidlo standby . Teplotovzdušná fritéza sa bude 20 sekúnd chladieť a vypne sa. Potom môžete zvoliť iné menu.

TIPY

- U menších surovín obvykle stačí o niečo kratšia doba prípravy.
- Väčšie množstvo surovín vyžaduje len o niečo dlhšiu dobu prípravy a na menšie množstvo zase stačí o niečo kratšia doba prípravy.
- Keď menšie suroviny v priebehu prípravy niekoľkokrát pretrepete, bude konečný výsledok lepší a prepečený rovnomernejšie.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte extrémne tučné pokrmy, ako sú klobásky.
- Občerstvenie, ktoré je možné pripraviť v rúre, je možné pripraviť aj v teplovzdušnej fritéze.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je 1 000 gramov. Maximálne množstvo je 1 500 gramov.
- Suroviny môžete prípadne zľahka postriekať olejom v spreji, aby boli ešte chrumkavejšie.
- Na rýchlu a ľahkú prípravu plnených pochúťok použite hotové cesto. Hotové cesto je zároveň rýchlejšie hotové než domáce cesto.
- Ak chcete pripravovať krehké suroviny či pokrmy s náplňou, vložte do nádoby formu alebo misku na pečenie.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na opätovné zohriatie pokrmu. Na ohrev nastavte teplotu na 150 °C na 10 minút.
- Ak je teplovzdušná fritéza ešte studená, pridajte k dobe prípravy 3 minúty.
- Keďže je vďaka teplovzdušnej technológii turbo vzduch v spotrebiči okamžite zohriaty, nie je pre výsledok podstatné, keď je nádoba z fritézy krátko vybratá.

Vzhľadom na to, že sa suroviny môžu líšiť, pokiaľ ide o pôvod, veľkosť, tvar a značku, spoločnosť Tomado nemôže navrhnúť najoptimálnejšie nastavenie.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Teplovzdušnú fritézu po každom použití očistite.

Pred čistením nechajte fritézu úplne vychladnúť.

Krátko po skončení fritovania sa nedotýkajte kovového vnútra fritézy.

Na čistenie nádoby a košíka nepoužívajte kovové riady ani abrazíva, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepriľnavej vrstvy.

1. Vyberte zástrčku zo zásuvky a nechajte fritézu úplne vychladnúť.

Tip: vyberte nádobu z fritézy, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.

2. Utrite vonkajšok fritézy vlhkou handričkou.

3. Vyčistite nádobu a košík horúcou vodou s trochou prostriedku na riad a špongiou. Nádobu a košík je možné umyť aj v umývačke riadu.

Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť aj odmasťovač.

Tip: naplňte nádobu horúcou vodou a trochou prostriedku na riad a nechajte ju 10 minút odmočiť, aby sa odstránili úporné nečistoty.

4. Vyčistite vnútro spotrebiča horúcou vodou a mäkkou špongiou.

5. Vyčistite vyhrievacie teleso mäkkou čistiacou kefkou, aby ste odstránili všetky zvyšky potravín. Dávajte pozor, aby prostriedok na riad nezostal na vyhrievacom telese. Mohol by spôsobiť pachutí surovín.

Nikdy neponárajte spotrebič, kábel ani zástrčku do vody či inej kvapaliny.

Pred skladovaním nechajte teplovzdušnú fritézu úplne vychladnúť a vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché. Teplovzdušnú fritézu skladujte na čistom a suchom mieste.

PORUCHY A RIEŠENIE

Porucha	Možná príčina	Riešenie
Teplovzdušná fritéza nefunguje.	Zástrčka nie je v zásuvke.	Zasuňte zástrčku do uzemnenej zásuvky.
	Nádobu v spotrebiči správne nesedí.	Nádobu do spotrebiča poriadne zasuňte.
	Je aktivovaná ochrana pred prehriatím.	Špicatým predmetom zatlačte na tlačidlo reset na spodnej strane spotrebiča.
Suroviny nie sú dopečené.	V košíku je príliš veľké množstvo surovín.	Dajte do košíka menšie množstvo. Menšie porcie sa opečú rovnomernejšie.
	Nastavená teplota je príliš nízka.	Teplovzdušnú fritézu nastavte na vyššiu teplotu.
	Doba prípravy je príliš krátka.	Nastavte dlhšiu dobu prípravy.
Suroviny nie sú rovnomerne opečené.	Niektoré suroviny je potrebné počas prípravy pretrepať.	Suroviny, ktoré ležia na sebe (napríklad hranolčeky), musia byť počas prípravy pretrepané.
Smažené pochúťky nie sú po vybratí z teplovzdušnej fritézy chrumkavé.	Pochúťky nie sú vhodné na fritovanie teplým vzduchom, len na vysmaženie na oleji.	Použite pochúťky na prípravu v rúre alebo ich zľahka potrite olejom, aby bol výsledok chrumkavejší.
Nádobu nejde poriadne zasunúť do spotrebiča.	Košík je preplnený.	Košík neplňte nad maximum, držte sa odporúčaných množstiev.
	Košík v nádobe nie je dobre upevnený.	Zatlačte košík do nádoby, kým nebudete počuť cvaknutie.
Zo spotrebiča vychádza biely dym.	Prípravujete tučné suroviny.	Ak sa v teplovzdušnej fritéze pripravujú tučné suroviny, môže sa stať, že do nádoby odkvapkáva veľa tuku. Z tuku sa tvorí biely dym a môže sa v nádobe zahrievať viac než zvyšok. Na spotrebič alebo na výsledok to nemá žiadny vplyv.
	V nádobe sú ešte zvyšky tuku z predošlej prípravy jedla.	Po každom použití nádobu očistite. Po zohriatí môžu zvyšky tuku spôsobiť biely dym.

Porucha	Možná příčina	Riešenie
Čerstvé hranolčeky sa vo fritéze rovnomerne neopekajú.	Použili ste nevhodný druh zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky, ktoré majú po uvarení zľahka múčnatú štruktúru.
	Pred fritovaním hranolčeky neboli dobre opláchnuté.	Nakrájané hranolčeky dobre opláchnite, aby ste odstránili škrob.
Po vybratí z teplovzdušnej fritézy hranolčeky nie sú chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiekov závisí od množstva oleja a vody v hranolčekom.	Pred pridaním oleja hranolčeky dobre vysušte.
		Pre chrumkavejší výsledok hranolčeky nakrájajte na tenšie kúsky.
		Pre chrumkavejší výsledok pridajte trochu viac oleja.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Typové číslo
Napätie
Príkon

TAF3201B
220-240Volt ~ 50/60Hz
1500 Watt

RECYKLÁCIA



Tento symbol znamená, že výrobok nesmie byť likvidovaný spoločne s bežným domovým odpadom (2012/19/EÚ). Pri oddelenom zbere elektrických a elektronických výrobkov sa riadte príslušnými predpismi vášho štátu. Správna likvidácia výrobku zabráni negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie. Obalový materiál tohto výrobku je 100 % recyklovateľný, obalový materiál vracajte oddelene.

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

COMMANDER 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

PEDIDOS DE ACCESORIOS

ES

Visite www.tomado.com/support para adquirir accesorios o piezas de recambio.

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Este producto está cubierto por una garantía de 24 meses. Su garantía es válida siempre que el producto se utilice conforme a las instrucciones de uso y para el fin para el que se ha concebido. Además, se deberá presentar el justificante de compra original, donde figure la fecha de compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto. Para leer todos los detalles de las condiciones de garantía, visite nuestro sitio web: www.tomado.com/support

COME ORDINARE GLI ACCESSORI

IT

All'indirizzo web www.tomado.com/support è possibile acquistare accessori e parti di ricambio.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Su questo apparecchio vige una garanzia del produttore di 24 mesi. La garanzia è valida soltanto qualora il prodotto sia stato utilizzato in conformità alle istruzioni per l'uso e destinato ai fini a cui è preposto. A un'eventuale richiesta, è inoltre necessario allegare la prova di acquisto originale recante la data di acquisto, il nome del venditore e il numero di articolo del prodotto. Per ulteriori informazioni sulle condizioni di garanzia: www.tomado.com/support

BESTILLING AF TILBEHØR

DK

Tilbehør og reservedele kan bestilles på www.tomado.com/support.

GARANTIBETINGELSER

På dette produkt gives 24 måneders garanti. Garantien dækker, såfremt produktet anvendes i overensstemmelse med brugervejledningen og det tilsigtede formål. Der skal ligeledes forevises originalkvittering, som skal indeholde købsdato, forhandlerens navn og produktets varenummer. Garantibetingelserne kan læses i deres fulde længde på vores hjemmeside: www.tomado.com/support.

ZAMAWIANIE AKCESORIÓW

PL

Akcesoria lub części zamienne można zamawiać na stronie internetowej: www.tomado.com/support.

WARUNKI GWARANCJI

Ten produkt jest objęty 24-miesięczną gwarancją. Gwarancja jest ważna, kiedy użytkuje się produkt zgodnie z instrukcją obsługi oraz zgodnie z przeznaczeniem. Oprócz tego należy przy tym przedłożyć dowód zakupu z widoczną datą zakupu, nazwą sprzedawcy detalicznego oraz numerem artykułu dotyczącego produktu. Szczegółowe warunki gwarancji można znaleźć na naszej stronie internetowej pod adresem: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVÁNÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

CS

Příslušenství nebo náhradní díly objednávejte přes www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na tento výrobek se vztahuje záruka 24 měsíců. Vaše záruka je platná, pokud byl výrobek použit v souladu s návodem k použití a za účelem, pro který byl vyroben. Zároveň je nutné předložit původní doklad o koupi opatřený datem nákupu, jménem prodejce a číslem zboží. Podrobné záruční podmínky naleznete na našich webových stránkách: www.tomado.com/support

OBJEDNÁVANIE PRÍSLUŠENSTVA

SK

Príslušenstvo alebo náhradné diely objednávajte cez www.tomado.com/support.

ZÁRUČNÉ PODMIENKY

Na tento výrobok na vzťahuje záruka 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, pokiaľ bol výrobok použitý v súlade s návodom na použitie a na účely, na ktoré bol vyrobený. Zároveň je nutné preložiť pôvodný doklad o kúpe s dátumom nákupu, menom predajcu a číslom tovaru. Podrobné záručné podmienky nájdete na našich webových stránkach www.tomado.com/support.

TOMADO®

TAF3201B

Tomado Electric Appliances

Postbus 159

6920 AD Duiven

The Netherlands

✉ support@tomado.com

🌐 www.tomado.com



Wijzigingen en drukfouten voorbehouden/ Änderungen und Druckfehler vorbehalten/ Sous réserve de modification / Modifications and printing errors reserved/
Sujeto a cambios y errores de impresión/ Con riserva di modifiche ed errori di stampa/ Der tages forbehold for ændringer og trykfejl/ Zastrzega się prawo do zmian
i błędów w druku/ Změny a tiskové chyby vyhrazeny/ Zmeny a tlačové chyby sú vyhradené
TAF3201B/01.0819

TOMADO.COM