



**Air Fryer**  
**Fettfreie Fritteuse**  
**Friteuse sans huile**  
**Freidora de aire**  
**Urządzenie do smażenia**  
**Beztłuszczowego**  
**Vetvrije frituurpan**  
**Fritéza**  
**Fritéza**



I/B Version  
220502

**TKG FTL 1010 CW**

220-240V~ 50/60Hz 1000W





#### EN

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

#### FR

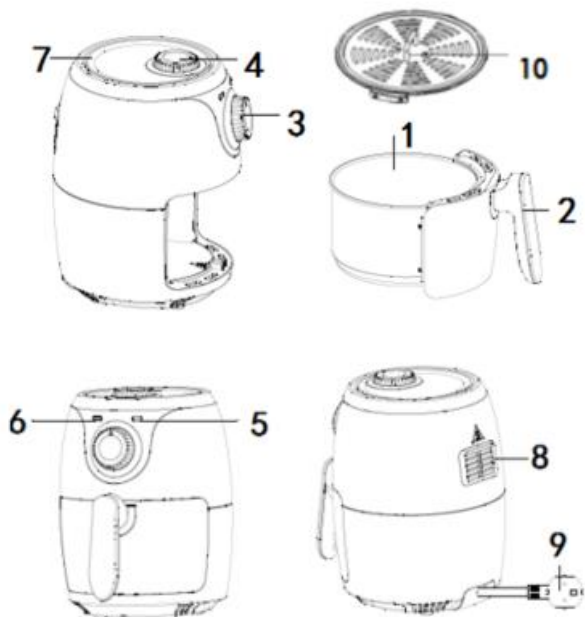
1. Panier
2. Poignée
3. Minuterie
4. Thermostat
5. Témoin lumineux de réchauffement
6. Témoin lumineux de fonctionnement
7. Entrée d'air
8. Sortie d'air
9. Câble électrique
10. Grille de cuisson

#### DE

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

#### SP

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



#### PL

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

#### SK

1. Kôš
2. Rukoväť koša
3. Časovač
4. Termostat
5. Kontrolka teploty
6. Kontrolka napájania
7. Prívod vzduchu
8. Otvor pre výfuk vzduchu
9. Hlavný kábel
10. mriežka na varenie

#### NL

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

#### CZ

1. Koš
2. Rukojeť koše
3. Časovač
4. Termostat
5. Kontrolka teploty
6. Kontrolka napájení
7. Přívod vzduchu
8. Výstup vzduchu
9. Hlavní kabel
10. mřížka na vaření



## ENGLISH


### IMPORTANT SAFEGUARDS


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

***Important:*** *This appliance can be used by children over 8 years old and people with reduced physical, sensory or mental capacities or with a lack of experience or knowledge if they have been given supervision or instructions concerning the safe use of the appliance and the risks involved.*

- ❑ Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- ❑ Only connect the appliance to a mains earthed wall socket.
- ❑ Never leave the appliance unsupervised when in use.
- ❑ From time to time check the appliance for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage. In that case, repairs should be made by a competent qualified electrician(\*). Should the cord be damaged, it must be replaced by a competent qualified electrician(\*) in order to avoid all danger.
- ❑ Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- ❑ Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- ❑ Never use the appliance near hot surfaces.
- ❑ Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- ❑ Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- ❑ Never use accessories that are not recommended by the producer. They could constitute a danger to the user and risk to damage the appliance.
- ❑ Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.

- ❑ Leave at least 10 cm of free space on each side and above the appliance.
- ❑ As a general rule, make sure there is enough ventilation in the room around this appliance during operation. Stand the appliance on a stable heat-resistant surface (not a varnished table or a table cloth).
- ❑ Make sure the appliance has cooled down before cleaning and storing it.
- ❑ Only cook consumable food. Do not place large pieces of food or metallic utensils in the oven in order to avoid all risk of fire or electrocution. Also never place the following materials in the oven: paper, cardboard or plastic...
- ❑ It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into contact with food.
- ❑ Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance.
- ❑ Make sure the hot parts of the appliance never come into contact with inflammable materials, such as curtains, cloth, etc. when it is in use, as a fire might occur. Also make sure not to cover the appliance and do not put anything on top of it. Make sure nothing comes into contact with the heating element of the appliance.
- ❑ CAUTION: the appliance can reach high temperatures when in use. Preparations might catch fire if they are overheated. Before pulling the mains plug, switch the temperature selector to "MIN".
- ❑ Whatever happens, never add oil or any other liquid to prepare the food.
- ❑ Always unplug the appliance after use and let it cool down before handling or storing it.
- ❑ Do not put foodstuffs into the oven that fill the entire volume of the cooking chamber, as this may cause a fire and destroy the appliance.
- ❑ Do not use metal scrapers to clean the appliance. Fragments coming off the scrapers might come into contact with metal parts which would entail a risk of electrocution.
- ❑ Do not use the appliance if the bowl is not in place.

- Your appliance must never be switched on through an external timer or any kind of separate remote control system.
- Please note: Should the symbol  be indicated on a certain surface, you need to be careful when handling the product. This symbol means: CAUTION, this surface may get very hot during use.

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

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

In case of need you should return the appliance to this electrician.

## **BEFORE USE**

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

## **PREHEATING**

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

## **HOT AIR FRYING**

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Place the cooking grid at the bottom of the basket
3. Carefully pull the basket out of the air fryer

4. Place the ingredients in the basket.
5. Slide the basket into the air fryer

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

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

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

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

## SETTINGS

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

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

	Min-Max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potatoes&amp;fries</b>					
Thin frozen fries	450 - 1000	9 – 16	200	shake	
Thick frozen fries	450 – 1000	11 – 20	200	shake	
Home-made fries (8x8mm)	450 – 1200	10 – 16	200	shake	+ ½ tbsp of oil



Home-made potatoe wedges	450 – 1200	18 – 22	180	shake	+ ½ tbsp of oil
Home-made potatoe cubes	450 – 1100	12 – 18	180	shake	+ ½ tbsp of oil
Rosti	350	15 -18	180		
Potato gratin	750	15 – 18	200	shake	
<b>Meat</b>					
Steak	150 – 750	8 – 12	180		
Pork chops	150 – 750	10 – 14	180		
Hamburger	150 – 750	7 – 14	180		
Sausage roll	150 – 750	13 – 15	200		
Drumsticks	150 – 750	18 – 22	180		
Chicken breast	150 – 750	10 - 15	180		
<b>Snacks</b>					
Spring rolls	150 – 600	8 – 10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	150 – 750	6 – 10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	150 – 600	6 – 10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	150 – 600	8 – 10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	150 – 600	10	160		
<b>Baking</b>					
Cake	450	20 - 25			Use baking tin
Quiche	600	20 – 22			Use baking tin
Muffins	450	15 – 18			Use baking tin
Sweet snacks	600	20			Use baking tin


## CLEANING

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

## PROTECTION OF THE ENVIRONMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

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



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

## ERP DECLARATION – REGULATION 1275/2008/EC

We, TKG SA/NV, hereby confirm that our product meets the requirements of regulation 1275/2008/EC. Our product does not dispose of a standby mode as this product switches off completely immediately after the operation is finished and as a consequence does not consume electricity!

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



## DEUTSCH

### WICHTIGE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN


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


**Wichtig:** *Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.*

- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät vermerkten Spannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Schließen Sie das Gerät nur an Schukosteckdosen an.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals beim Gebrauch unbeaufsichtigt.
- Überprüfen Sie regelmäßig, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Gerätes, letzteres nicht benutzen, sondern von einem Fachmann(\*) überprüfen bzw. reparieren lassen. Eine beschädigte Anschlussleitung muss von einem Fachmann(\*) ausgewechselt werden, damit jede Gefahr gemieden wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu Haushaltszwecken, wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, weder zum Reinigen, noch zu einem anderen Zweck. Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle.
- Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.

- ❑ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und bewahren Sie es an einem trockenen Platz auf.
- ❑ Benutzen Sie nur Zubehör, welches vom Lieferanten empfohlen wurde. Anderes Zubehör stellt eine Gefahr für den Benutzer dar und das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.
- ❑ Ziehen Sie niemals an der Anschlussleitung, um das Gerät zu bewegen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht zufälligerweise irgendwo hängen bleibt und dies zum Fall des Gerätes führen könnte. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät herum und knicken Sie sie nicht.
- ❑ Um eventuelle Schäden infolge der normalen Temperaturen des Gerätes während des Gebrauchs zu vermeiden, befolgen Sie bitte die nachfolgenden Installationsvorschriften:
  - Lassen Sie mindestens 10 cm freien Raum auf beide Seiten und oberhalb des Gerätes.
- ❑ Vergewissern Sie sich in der Regel, dass der Raum, in dem sich der Ofen befindet, während des Gebrauches genügend belüftet wird. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder auf eine ebene, hitzebeständige Fläche (keinen lackierten Tisch oder Tischtuch) damit es nicht umfällt.
- ❑ Achten Sie darauf, dass das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- ❑ Bereiten Sie nur Nahrungsmittel, die zum Kochen und zum Verzehr geeignet sind. Legen Sie keine zu großen Stücke Nahrung oder Metallgegenstände in den Ofen, um Risiken auszuschließen. Legen Sie auch kein Papier, Karton oder Plastik in den Ofen.
- ❑ Sie sollten das Gerät sauber halten, da es fast in direktem Kontakt mit Nahrungsmitteln ist.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Kontakt kommt.
- ❑ Achten Sie darauf, dass die heißen Teile nicht mit leicht entflammbarem Material, wie Gardinen, Tischdecken, usw. in Berührung kommen. Brandgefahr! Decken Sie das Gerät nicht ab und legen Sie nichts auf das Gerät. Achten Sie

darauf, dass das Heizelement nicht mit anderen Gegenständen in Berührung kommt.

- ACHTUNG: Während des Gebrauchs kann das Gerät eine sehr hohe Temperatur erreichen. Zubereitungen können bei Überhitzung brennen. Seien Sie äußerst vorsichtig! Bevor Sie den Stecker ziehen, stellen Sie den Thermostat auf die niedrigste Temperatur ("MIN").
- Fügen Sie niemals Öl oder irgendwelche andere Flüssigkeit hinzu, um die Nahrung zuzubereiten.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät vollständig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Geben Sie keine Nahrungsmittel in den Ofen, die den Garraum ganz auffüllen, denn dies könnte einen Brand verursachen und das Gerät vernichten.
- Benutzen Sie keine Metallspachtel um das Gerät zu reinigen, da ansonsten Fragmente der Spachtel mit Metallteilen in Berührung kommen könnten, was eine Stromschlaggefahr mit sich bringen würde.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne den Behälter.
- Ihr Gerät darf niemals über eine externe Zeitschaltuhr oder irgendein anderes, separates Fernbedienungssystem eingeschaltet werden.
- Achtung: Wenn das Symbol  auf einer bestimmten Fläche des Gerätes angebracht wurde, ist dies ein Warnhinweis. Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG, diese Fläche kann während des Gebrauches heiß werden.

Das Symbol  wurde immer angebracht auf der Oberfläche mit der höchsten Temperatur, aber auch die anderen metallischen oder nichtmetallischen Oberflächen können heiß werden während des Gebrauches und es ist deshalb ratsam, sie immer mit Vorsicht zu handhaben und wenn möglich mit hitzebeständigen Handschuhen oder einem anderen Temperaturschutz. Im Zweifelsfall bezüglich der Temperatur einer bestimmten Oberfläche ist es immer vorzugswürdig, sich zu schützen.

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

## **VOR DER ERSTEN BENUTZUNG**

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

## **VORWÄRMUNG**

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

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

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

## **FETTFREIE FRITTEUSE**

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

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

6. Drehen Sie den Thermostat auf die richtige Temperatur. Siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel, um die richtige Temperatur zu bestimmen.
7. Ermitteln Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).
8. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timerknopf auf die erforderliche Vorbereitungszeit.
  - Die Betriebsleuchte und die Aufhitzungleuchte gehen an.
  - Der Timer beginnt mit dem Herunterzählen der eingestellten Vorbereitungszeit.
  - Während des Frittiervorgangs kommt die Aufhitzungleuchte an und erlischt aus von Zeit zu Zeit. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur beizubehalten.

9. Einige Zutaten müssen während der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Ziehen Sie dazu den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Korb dann wieder in die Friteuse.
10. Wenn Sie die Timer Glocke hören, ist die Vorbereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne heraus des Geräts und legen Sie es auf den hitzebeständigen Halter.
11. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

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

## EINSTELLUNGEN

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

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

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

Würstchen im Blätterteig	150 – 750	13 – 15	200		
Hähnchen Keule	150 – 750	18 – 22	180		
Hühnchenbrust	150 – 750	10 - 15	180		
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrolle	150 – 600	8 – 10	200	schütteln	Benutze Ofenfertig
Gefrorene Chicken Nuggets	150 – 750	6 – 10	200	schütteln	Benutze Ofenfertig
Gefrorene Fishsticks	150 – 600	6 – 10	200		Benutze Ofenfertig
Gefrorene Käsekroketten	150 – 600	8 – 10	180		Benutze Ofenfertig
Gefülltes Gemüse	150 – 600	10	160		
<b>Backen</b>					
Kuchen	450	20 - 25			Benutze Backblech
Quiche	600	20 – 22			Benutze Backblech
Muffins	450	15 – 18			Benutze Backblech
Süße Snacks	600	20			Benutze Backblech

## REINIGUNG


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



## **UMWELTSCHUTZ – RICHTLINIE 2012/19/EU**

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



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

## **ERP DEKLARATION – VO 1275/2008/EG**

Wir, die Team Kalorik Group GmbH bestätigen hiermit, dass unser Produkt den Anforderungen der VO 1275/2008/EG entspricht. Unser Produkt verfügt über keinen Bereitschaftszustand, da das Gerät direkt nach Beendigung des Vorganges komplett abschaltet und somit keine Energie verbraucht!

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



## FRANCAIS

### POUR VOTRE SECURITE


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

**important :** *Votre appareil peut être utilisé par des enfants 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'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.*

*Les enfants ne doivent surtout pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans ou des personnes non responsables.*

- ❑ Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- ❑ Connectez uniquement l'appareil à une prise murale reliée à la terre.
- ❑ Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement ou sous tension.
- ❑ Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil et s'il est endommagé de quelque façon que ce soit, ne l'utilisez pas mais faites-le vérifier et réparer par un service qualifié compétent(\*). Si le câble est endommagé, il doit être obligatoirement remplacé par un service qualifié compétent(\*) afin d'éviter tout danger.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans la notice.
- ❑ Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne le mettez jamais au lave-vaisselle.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil près de sources de chaleur.

- ❑ L'appareil doit obligatoirement être débranché lors des opérations de nettoyage et de maintenance.
- ❑ Veillez à ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et entreposez-le dans un endroit sec.
- ❑ Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, cela peut présenter un danger pour l'utilisateur et risque d'endommager l'appareil.
- ❑ Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché et ce, afin d'éviter toute chute de l'appareil. Evitez d'enrouler le cordon autour de l'appareil et ne le tordez pas.
- ❑ Afin d'éviter tous dommages liés aux températures normales de l'appareil en utilisation, veuillez respecter les consignes d'installation suivantes: laissez au moins 10 cm de chaque côté et au-dessus de l'appareil.
- ❑ En règle générale, durant l'utilisation, veillez à toujours avoir une bonne ventilation autour de l'appareil. Placez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur (pas une table vernie ou une nappe) et suffisamment stable pour éviter sa chute.
- ❑ Veuillez laisser refroidir votre appareil avant nettoyage et avant rangement.
- ❑ Ne faites cuire que des aliments appropriés à la cuisson et propres à la consommation. Ne placez pas de grandes quantités de nourriture ou d'ustensiles métalliques dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'électrocution. Ne placez pas non plus les matières suivantes dans votre four: papier, carton ou plastique...
- ❑ Il est indispensable de garder cet appareil propre car il est en contact avec la nourriture (voir section : nettoyage).
- ❑ Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

- ❑ Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux facilement inflammables comme les rideaux, les tissus,... lorsqu'il est en fonctionnement car le feu pourrait se déclarer. Prenez également garde que rien n'entre en contact avec l'élément chauffant de l'appareil. De même, ne couvrez pas l'appareil et ne posez rien dessus.
- ❑ ATTENTION: L'appareil peut atteindre une température élevée pendant son utilisation. Les préparations peuvent s'enflammer si elles sont surchauffées. Avant de débrancher l'appareil, positionnez le réglage thermostatique sur sa température la plus faible ("MIN").
- ❑ Quoi qu'il arrive, n'ajoutez jamais d'huile ou d'autres liquides pour la préparation des aliments.
- ❑ Débranchez toujours votre appareil après usage et laissez-le refroidir avant de le ranger ou de le manipuler.
- ❑ Il ne faut pas mettre dans le four des aliments occupant tout le volume de la chambre de cuisson, car cela peut provoquer un incendie et détruire l'appareil.
- ❑ Ne pas utiliser de grattoirs en métal pour le nettoyage. Les fragments des grattoirs détachés peuvent entrer en contact avec des pièces métalliques, créant ainsi un risque d'électrocution.
- ❑ N'utilisez pas l'appareil si la cuve n'est pas mise en place.
- ❑ Votre appareil ne doit jamais être mis en fonctionnement par le biais d'une minuterie extérieure ou d'un autre système de commande à distance séparé.
- ❑ Note: Lorsque le symbole  est apposé sur une surface particulière, il accentue la mise en garde et signifie: ATTENTION, cette surface peut devenir très chaude pendant l'utilisation.

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

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

## PRECHAUFFAGE

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

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

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

## FRIRE

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

**Attention: Ne pas toucher le panier pendant et rapidement après utilisation, il devient très chaud. Tenez uniquement le panier par la poignée.**

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

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

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

## REGLAGES

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

**Note:** Notez bien que ces réglages sont des indications. Etant donné que les ingrédients diffèrent d'origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients en particulier

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

<b>Snacks</b>					
Nems	150 – 600	8 – 10	200	secouer	Utiliser prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	150 – 750	6 – 10	200	secouer	Utiliser prêts à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	150 – 600	6 – 10	200		Utiliser prêts-à-cuire
Croquettes de fromage	150 – 600	8 – 10	180		Utiliser prêts-à-cuire
Légumes farcis	150 – 600	10	160		
<b>Gâteaux</b>					
Cake	450	20 - 25			Utiliser moule à gateaux
Quiche	600	20 – 22			Utiliser moule à gateaux
Muffins	450	15 – 18			Utiliser moule à gateaux
Snacks sucrés	600	20			Use baking tin


## NETTOYAGE

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

## **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU**

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



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

## **DECLARATION ERP – DIRECTIVE 1275/2008/CE**

Nous, Team Kalorik Group SA/NV, confirmons par la présente que notre produit correspond aux exigences de la directive 1275/2008/CE. Notre produit n'est pas équipé d'un mode veille, car il s'éteint complètement immédiatement après avoir fini sa fonction principale et par conséquent ne consomme pas d'énergie électrique!

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





## ESPAÑOL

### CONSEJOS DE SEGURIDAD

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

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

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

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

funcionamiento. No toque estas superficies durante el funcionamiento y deje enfriar el aparato del todo antes de tocarlas.

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

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

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

#### **ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN**

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

#### **PRECALENTAMIENTO**

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

#### **FREÍR CON AIRE CALIENTE**

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

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

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

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

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

## CONFIGURACIÓN

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

	Cantidad Mín. Máx. (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
<b>Papas y papas fritas</b>					
Patatas fritas finas congeladas	450 - 1000	9 - 16	200	Agitar	
Papas fritas congeladas gruesas	450 - 1000	11 - 20	200	Agitar	
Papas Fritas Caseras (8x8mm)	450 - 1200	10 - 16	200	Agitar	+ ½ cucharada de aceite

Cuñas de papa caseras	450 – 1200	18 – 22	180	Agitar	+ ½ cucharada de aceite
Cubos De Patata Caseros	450 – 1100	12 – 18	180	Agitar	+ ½ cucharada de aceite
Rosti	350	15 -18	180		
Gratinado de patatas	750	15 – 18	200	Agitar	
<b>Carne</b>					
Steak	150 – 750	8 – 12	180		
Chuletas de cerdo	150 – 750	10 – 14	180		
Hamburguesa	150 – 750	7 – 14	180		
Rollo de salchicha	150 – 750	13 – 15	200		
Baquetas	150 – 750	18 – 22	180		
Pechuga de pollo	150 – 750	10 - 15	180		
<b>Aperitivos</b>					
Rollitos de primavera	150 – 600	8 – 10	200	shake	Use listo para el horno
Nuggets De Pollo Congelados	150 – 750	6 – 10	200	shake	Use listo para el horno
Dedos de pescado congelados	150 – 600	6 – 10	200		Use listo para el horno
Bocaditos de queso pan rallado congelado.	150 – 600	8 – 10	180		Use listo para el horno
Verduras rellenas	150 – 600	10	160		
<b>Horneado</b>					
Pastel	450	20 - 25			Use listo para el horno
Quiche	600	20 – 22			Use listo para el horno

Magdalenas	450	15 – 18			Use listo para el horno
Bocadillos dulces	600	20			Use listo para el horno


## LIMPIEZA

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

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE – DIRECTIVA 2012/19/EU

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



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

## DECLARACIÓN ERP - DIRECTIVA 1275/2008 / EG

Nosotros, TKG Sprl, confirmamos que nuestro producto cumple con los requisitos de la Directiva 1275/2008 / EC. Nuestro producto no está equipado con un modo de suspensión, ya que se apaga por completo inmediatamente después de terminar su función principal y, por lo tanto, ¡no consume energía eléctrica.

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



**POLSKI**

## **ZASADY BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA**

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

**Ważne:** *Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku 8 lat i więcej oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi, albo osoby nie mające doświadczenia i znajomości sprzętu, jeśli zastosowano nad nimi nadzór lub udzielono im instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia i związanych z tym niebezpieczeństw.*


- Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie podłącz do uziemionego gniazda zasilającego.
- Podczas użycia nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Regularnie sprawdzaj czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Wszelkie naprawy powinny być dokonane przez wykwalifikowanego elektryka(\*). Jeżeli przewód jest uszkodzony, musi zostać zastąpiony przez wykwalifikowanego elektryka(\*) w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- Urządzenie służy tylko do użytku domowego i powinno być używane zgodnie ze wskazaniem niniejszej instrukcji.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Nie czyść w zmywarce do naczyń.
- Nie używaj w pobliżu źródeł ciepła.
- Przed czyszczeniem wyłącz przewód zasilający z gniazda.
- Nie używaj na zewnątrz, zadбай, aby urządzenie pracowało w suchym otoczeniu.
- Nigdy nie używaj urządzeń ani części nieposiadających rekomendacji producenta, ponieważ może to być




niebezpieczne dla użytkownika. Mogą one również wpłynąć na wadliwe działanie urządzenia lub jego uszkodzenie.

- Nigdy nie ciągnij, nie podnoś itp. urządzenia za kabel ani nie wyłączaj wtyczki z sieci w ten sposób. Nie owijaj kabla wokół urządzenia, nie zginaj go, nie skręcaj.
- W celu uniknięcia ewentualnych uszkodzeń spowodowanych normalnymi temperaturami urządzenia w trakcie użytkowania, konieczne jest przestrzeganie następujących instrukcji montażu:
  - pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony i nad urządzeniem.
- Zgodnie z ogólnymi zasadami użytkowania, podczas używania urządzenia zapewnij mu odpowiednią cyrkulację powietrza. Stawiaj urządzenie na żaroodpornej i stabilnej powierzchni (nie na lakierowanym stole czy na obrusie).
- Przed czyszczeniem i odstawieniem urządzenia upewnij się, że się wystudziło.
- Upewnij się, że przewód nie dotyka gorących części urządzenia.
- Urządzenie służy wyłącznie do przygotowywania żywności. Nigdy nie wkładaj do urządzenia następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku...
- Sprawą absolutnie nieodzowną jest utrzymywanie urządzenia w czystości, ponieważ styka się ono z żywnością.
- Temperatura łatwo dostępnych powierzchni, takich jak drzwiczki piekarnika, może być bardzo wysoka w czasie użytkowania urządzenia. Nigdy nie dotykaj tych powierzchni w trakcie użytkowania, ani zanim urządzenie zupełnie się nie ochłodzi, i posługuj się tylko pokrętkami.
- Uważaj, aby gorące części urządzenia nigdy nie stykały się z łatwopalnymi materiałami, takimi jak firanki, tkaniny itp., gdyż może to spowodować pożar. Również nie należy przykrywać urządzenia i kłaść czegokolwiek na nim. Upewnij się, że nic nie styka się z

elementem grzewczym urządzenia.

- UWAGA: podczas pracy urządzenie może ono nagrzewać się do wysokiej temperatury. W przypadku przegrzania istnieje ryzyko zaprószenia ognia. Przed włączeniem kabla do sieci ustaw pokrętko temperatury w pozycji "MIN".
- Korzystając z urządzenia pod okapem wyciągu zachowaj minimalną odległość zalecaną przez producenta. Rozsądnie jest nawet podwoić tę odległość.
- W żadnym wypadku, podczas przygotowywania potraw w urządzeniu, nie dodawaj oleju ani żadnego innego płynu.
- Po użyciu zawsze wyłączaj urządzenie z gniazda zasilającego. Przed przenoszeniem lub odłożeniem do przechowania poczekaj aż urządzenie ostygnie.
- Nie czyść urządzenia za pomocą metalowych skrobaków. Mogą one spowodować uszkodzenie urządzenia oraz wejść w kontakt z częściami elektrycznymi urządzenia co prowadzić może do porażenia prądem.
- Nie używaj urządzenia bez prawidłowo zamontowanej miski.
- Nie wolno włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego timera lub innego dodatkowego urządzenia sterującego.
- Uwaga: Jeżeli symbol  znajduje się na powierzchni, należy być ostrożnym przy użytkowaniu produktu. Symbol ten oznacza: UWAGA, powierzchnia ta może stać się bardzo gorąca podczas użytkowania.

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

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

## **PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

Odpakuj urządzenie i akcesoria. Umyj i wytrzyj je.

## **ROZGRZEWANIE**

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

Aby urządzenie rozgrzało się do odpowiedniej temperatury potrzeba od 5 minut. Podczas procesu lampka kontrolna temperatury będzie na zmianę zapalać się i gasnąć. Prawidłowe rozgrzanie urządzenia pozwoli usmażyć chrupkie i rumiane frytki.

## **UŻYCIEM**

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

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

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

10. Po usłyszeniu dzwonka timera po upływie ustalonego czasu przygotowania, wyciągnij miskę z urządzenia i umieść na podkładce odpornej na ciepło.

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

11. Sprawdź, czy składniki są gotowe.

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

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

## USTAWIENIA

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla konkretnych produktów.

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

	Min-Max Ilość (g)	Czas (min.)	Temp (°C)	Potrząsanie	Dodatkowe informacje
<b>Ziemniaki i frytki</b>					
Cienkie mrożone frytki	450 - 1000	9 - 16	200	potrząśnij	
Grube mrożone frytki	450 - 1000	11 - 20	200	potrząśnij	
Domowe frytki (8x8mm)	450 - 1200	10 - 16	200	potrząśnij	+ ½ łyżki oleju
Domowe frytki – łódki	450 - 1200	18 - 22	180	potrząśnij	+ ½ łyżki oleju
Domowe ziemniaki – kostki	450 - 1100	12 - 18	180	potrząśnij	+ ½ łyżki oleju
Placki ziemniaczane	350	15 - 18	180		
Zapiekanka ziemniaczana	750	15 - 18	200	potrząśnij	
<b>Mięso</b>					
Steak	150 - 750	8 - 12	180		


Kotlety wieprzowe	150 – 750	10 – 14	180		
Hamburger	150 – 750	7 – 14	180		
Kiełbaski	150 – 750	13 – 15	200		
Udka z kurczaka	150 – 750	18 – 22	180		
Pierś kurczaka	150 – 750	10 - 15	180		
<b>Przekąski</b>					
Sajgonki	150 – 600	8 – 10	200	potrząśnij	nagrzej urządzenie
Mrożone nuggetsy	150 – 750	6 – 10	200	potrząśnij	nagrzej urządzenie
Mrożone paluszki rybne	150 – 600	6 – 10	200		nagrzej urządzenie
Zapiekanki	150 – 600	8 – 10	180		nagrzej urządzenie
Nadziewane warzywa	150 – 600	10	160		
<b>Pieczenie</b>					
Ciasto	450	20 - 25			Użyj naczyń do pieczenia
Placek/tarta	600	20 – 22			Użyj naczyń do pieczenia
Muffiny	450	15 – 18			Użyj naczyń do pieczenia
Słodkie przekąski	600	20			Użyj naczyń do pieczenia

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

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

## **OCHRONA ŚRODOWISKA**



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

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

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

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

My, Team Kolorik Group SA/NV, niniejszym oświadczamy, że nasz produkt spełnia wymagania Rozporządzenia Komisji Europejskiej (WE) nr 1275/2008. Nasz produkt nie posiada funkcji tryb czuwania, ponieważ po zakończeniu użytkowania termostat wyłącza urządzenie całkowicie i w konsekwencji nie pobiera już więcej prądu!

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



## NEDERLANDS

### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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


**Belangrijk:** *Het toestel mag worden gebruikt door kinderen van meer dan 8 jaar oud en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis als ze onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende een veilig gebruik van het toestel en de risico's die ermee gepaard gaan.*

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

- Gebruik geen accessoires die niet door de fabrikant werden aanbevolen. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker en het toestel beschadigen.
- Trek nooit aan het snoer om het toestel te verplaatsen. Zorg dat het elektriciteitssnoer nergens kan achterhaken en daardoor de val van het toestel veroorzaken. Draai het snoer niet rond het toestel en plooi het niet.
- Gelieve de volgende installatievoorschriften te respecteren om iedere mogelijke schade ten gevolge van de normale temperaturen die het apparaat bereikt tijdens het gebruik te voorkomen:
  - laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de zijkanten en boven het toestel.
- Zorg er altijd voor dat er voldoende ventilatie rondom het toestel is tijdens het gebruik. Zet het toestel op een tafel of op een voldoende stabiel en hittebestendig oppervlak (geen gelakte tafel of een tafelkleed) zodat het niet valt.
- Wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen of op te bergen.
- Bak enkel etenswaren geschikt om te koken en voor consumptie. Leg geen te grote stukken etenswaren of metalen keukengerei in de oven om elk risico op brand of elektrocutie te vermijden. Leg evenmin papier, karton of plastic in de oven.
- Het is noodzakelijk om dit toestel proper te houden vermits het quasi rechtstreeks in contact komt met etenswaren.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het toestel.
- Het is aangeraden om een warmtewerende bedekking tussen het toestel en het steunoppervlak te leggen, eveneens om geen sporen ten gevolge van de warmte na te laten op de bekleding van het oppervlak.
- **OPGELET:** Wanneer het toestel in werking is, kan het een zeer hoge temperatuur bereiken. Bereidingen kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Alvorens de stekker uit het stopcontact te trekken dient u de thermostaatknop op de laagste temperatuur (“MIN”) te zetten.



- ❑ Voeg nooit olie of eender welke andere vloeistof toe om de voedingsmiddelen te bereiden.
- ❑ Trek na het gebruik steeds de stekker uit het stopcontact en wacht tot het toestel volledig is afgekoeld alvorens het aan te raken, te verplaatsen of op te bergen.
- ❑ Doe geen etenswaren in de oven die het volledige volume van de gaarruimte innemen, want dit kan een brand veroorzaken en het apparaat vernietigen.
- ❑ Gebruik geen metalen spatels om het toestel te reinigen. Fragmenten die van de spatels komen, zouden in contact kunnen komen met metalen onderdelen, wat een risico op elektrocutie met zich mee zou brengen.
- ❑ Gebruik het toestel nooit zonder de kuip.
- ❑ Uw toestel mag nooit worden aangezet door middel van een externe timer of een separaat systeem met afstandsbediening.
- ❑ Opgelet: Wanneer het symbool  op een bepaald oppervlak gekleefd is, moet u voorzichtig zijn. Dit symbool betekent het volgende: OPGELET, dit oppervlak kan tijdens het gebruik heel warm worden.

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

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

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

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

## VOORVERBITING

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

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

Dankzij een goede voorverhitting krijgt u mooi bruine gebakken en krokante frieten.

## VETVRIJE FRITURPAN

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

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

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

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

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

## INSTELLINGEN

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

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

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

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


## REINIGING

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

## MILIEUBESCHERMING – RICHTLIJN 2012/19/EU

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



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

## ERP-VERORDENING – EU-RICHTLIJN 1275/2008

Wij, Team Kalorik Group SA/NV, bevestigen hierbij dat ons product voldoet aan de vereisten van richtlijn 1275/2008/EU. Ons product beschikt niet over een stand-bystand (slaapstand), want het schakelt zich volledig uit onmiddellijk nadat de werking is beëindigd en verbruikt dan bijgevolg geen elektriciteit!

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



## SLOVENSKÝ


### DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA


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

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

- ❑ Skontrolujte, či sa napätie v elektrickej sieti zhoduje s napätím uvedeným na zariadení.
- ❑ Prístroj pripojte iba do uzemnenej sieťovej zásuvky.
- ❑ Zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru, keď sa používa.
- ❑ Z času na čas skontrolujte, či kábel nie je poškodený. Zariadenie nikdy nepoužívajte, ak kábel alebo samotné zariadenie vykazujú akékoľvek príznaky poškodenia. Všetky opravy by mal vykonávať kompetentný, kvalifikovaný elektrikár(\*) aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- ❑ Zariadenie používajte iba na domáce účely a spôsobom, aký je uvedený v týchto pokynoch.
- ❑ Zariadenie nikdy a zo žiadneho dôvodu neponárajte do vody alebo do akejkoľvek kvapaliny. Zariadenie nikdy nevkładajte do umývačky riadu.
- ❑ Zariadenie nikdy nepoužívajte v blízkosti horúcich plôch.
- ❑ Zariadenie vždy pred čistením alebo uskladnením odpojte od elektrického napájania.
- ❑ Zariadenie nikdy nepoužívajte vonku a vždy ho umiestňujte do suchého prostredia.
- ❑ Nikdy nepoužívajte príslušenstvo, ktoré neodporúča výrobca. Môže predstavovať nebezpečenstvo pre používateľa a riziko poškodenia spotrebiča.

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

- Do rúry nedávajte potraviny/jedlá, ktoré zaplňajú celý objem varnej komory, pretože by to mohlo spôsobiť požiar a poruchu prístroja.
- Na čistenie nepoužívajte kovové škrabky na čistenie prístroja, keďže kovové častice by mohli spôsobiť elektrický skrat a nebezpečenstvo poranenia elektrickým prúdom.
- Prístroj nepoužívajte ak nie je umiestnená misa.
- Váš prístroj nesmiete nikdy napojiť na externý časovač alebo iný separátny ovládací systém.
- Poznámka: Ak sa nachádza symbol  na určitej ploche, znamená to: POZOR, plocha sa počas prevádzky zohreje a je veľmi horúca.

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

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

## **PRED POUŽITÍM**

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

## **PREDOHRIATIE**

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



## VYPRÁŽANIE

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

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

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

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

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

## NASTAVENIA

Táto tabuľka vám pomôže zvoliť základné nastavenia jednotlivých prísad.

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

	Min-Max Množstvo (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Potriasť	Extra informácia
<b>Zemiaky &amp; hranolky</b>					
Tenké mrazené hranolky	450 - 1000	9 – 16	200	áno	
Hrubé mrazené hranolky	450 – 1000	11 – 20	200	áno	
Doma robené hranolky(8x8mm)	450 – 1200	10 – 16	200	áno	+ ½ lyžice oleja
Domáce zemiakové štvrtinky	450 – 1200	18 – 22	180	áno	+ ½ lyžice oleja
Domáce zemiakové kocky	450 – 1100	12 – 18	180	áno	+ ½ lyžice oleja
Zemiakové placky	350	15 -18	180		
Zemiaky na plátky	750	15 – 18	200	áno	
<b>Mäso</b>					
Steak	150 – 750	8 – 12	180		
Bravčové kotlety	150 – 750	10 – 14	180		
Hamburger	150 – 750	7 – 14	180		
Klobása rolka	150 – 750	13 – 15	200		
Horné stehienka	150 – 750	18 – 22	180		
Kuracie prsia	150 – 750	10 - 15	180		
<b>Občerstvenie</b>					
Jarné závitky	150 – 600	8 – 10	200	áno	Použiť polotovár
Mrazené kuracie nugety	150 – 750	6 – 10	200	áno	Použiť polotovár
Mrazené rybie prsty	150 – 600	6 – 10	200		Použiť polotovár
Mrazené chrumkavé syrové jedlá	150 – 600	8 – 10	180		Použiť polotovár

Plnená zelenina	150 – 600	10	160		
<b>Pečenie</b>					
Koláč	450	20 - 25			Použite plech na pečenie
Lotrinský koláč	600	20 – 22			Použite plech na pečenie
Muffiny	450	15 – 18			Použite plech na pečenie
Sladké občerstvenie	600	20			Použite plech na pečenie

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

## OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA – SMERNICA 2012/19/EU

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



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

## ERP PREHLÁSENIE – SMERNICA 1275/2008/EC

My, Team Kalorik Group SA/NV, týmto potvrdzujeme, že náš produkt spĺňa všetky požiadavky smernice 1275/2008/EC. Náš produkt nedisponuje pohotovostným režimom (režim Stand-By). Tento produkt, sa po dokončení úplne vypne, čím nespotrebuje žiadnu elektrickú energiu.

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



## ČEŠTINA


### DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ


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

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

- Zkontrolujte, zda napětí v elektrické síti shoduje s napětím uvedeným na zařízení.
- Přístroj připojte pouze do uzemněné síťové zásuvky.
- Nikdy nenechávejte bez dozoru, když se používá.
- Čas od času zkontrolujte, zda kabel není poškozen. Zařízení nikdy nepoužívejte, pokud kabel nebo samotné zařízení vykazují jakékoliv příznaky poškození. Veškeré opravy by měl provádět kompetentní, kvalifikovaný elektrikář (\*) aby se předešlo nebezpečí.
- Zařízení používejte pouze pro domácí účely a způsobem, jaký je uveden v těchto pokynech.
- Nikdy a ze žádného důvodu neponořujte do vody nebo do jakékoliv kapaliny. Zařízení nikdy nevkládejte do myčky nádobí.
- Zařízení nikdy nepoužívejte v blízkosti horkých ploch.
- Zařízení vždy před čištěním nebo uskladněním odpojte od elektrického napájení.
- Zařízení nikdy nepoužívejte venku a vždy jej umíst'ujte do suchého prostředí.
- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které nedoporučuje výrobce. Může představovat nebezpečí pro uživatele a riziko poškození spotřebiče.

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

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

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

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

## **PŘED POUŽITÍM**

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

## **PŘEDEHŘEV**

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

## SMAŽENÍ

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

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

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

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

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

## NASTAVENÍ

Tato tabulka vám pomůže zvolit základní nastavení jednotlivých přísad.

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

	Min-Max Množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Pořásat	Extra informace
<b>Brambory &amp; hranolky</b>					
Tenké mražené hranolky	450–1000	9–16	200	ano	
Hrubé mražené hranolky	450–1000	11–20	200	ano	
Doma dělané hranolky (8x8mm)	450–1200	10–16	200	ano	+ ½ lžičce oleje
Domácí bramborové čtvrtky	450–1200	18–22	180	ano	+ ½ lžičce oleje
Domácí bramborové kostky	450–1100	12–18	180	ano	+ ½ lžičce oleje
Bramborové placky	350	15–18	180		
Brambory na plátky	750	15–18	200	ano	
<b>Maso</b>					
Steak	150–750	8–12	180		
Vepřové kotlety	150–750	10–14	180		
Hamburger	150–750	7–14	180		
Klobása rolka	150–750	13–15	200		
Horní stehýnka	150–750	18–22	180		
Kuřecí prsa	150–750	10–15	180		
<b>Občerstvení</b>					
Jarní závitky	150–600	8–10	200	ano	Použit polotovár
Mražené kuřecí nugety	150–750	6–10	200	ano	Použit polotovár
Mražené rybí prsty	150–600	6–10	200		Použit polotovár
Mražená křupavá sýrová jídla	150–600	8–10	180		Použit polotovár



Plněná zelenina	150–600	10	160		
<b>Pečení</b>					
Koláč	450	20–25			Použijte plech na pečení
Lotrinský koláč	600	20–22			Použijte plech na pečení
Muffiny	450	15–18			Použijte plech na pečení
Sladké občerstvení	600	20			Použijte plech na pečení

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA


Před čištěním přístroj vypněte a odpojte jej od el. sítě. Nechte ho důkladně ochladit. Vnější části přístroje očistěte vlhkým hadrem. Nikdy neponořujte spotřebič do vody nebo jiných tekutin. Nepoužívejte silné a abrazivní čisticí prostředky, neboť by to mohlo poškodit přístroj.

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

## OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – SMĚRNICE 2012/19 / EU

Kvůli ochraně našeho životního prostředí a lidského zdraví by se měl odpad z elektrických a elektronických zařízení likvidovat v souladu se specifickými pravidly se zapojením se



dodavatele i uživatele. Z tohoto důvodu, jak signalizuje symbol  na štítku s jmenovitými údaji nebo na obalu, byste toto zařízení neměli vyhazovat spolu s neříděným komunálním odpadem. Uživatel má právo přinést výrobek na sběrné místo komunálního odpadu, které provádí recyklaci odpadu prostřednictvím recyklace nebo použití pro jiné účely v souladu se směrnicí.

## ERP SMĚRNICE – SMĚRNICE 1275/2008/EC








My, Team Kalorik Group SA / NV, tímto potvrzujeme, že náš produkt splňuje všechny požadavky směrnice 1275/2008 / EC. Náš produkt nedisponuje pohotovostním režimem (režim Stand-By). Tento produkt, se po dokončení zcela vypne, čímž nespotebuje žádnou elektrickou energii.

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





**TKG FTL 1010 CW**

 EN	ENGLISH	5
 DE	DEUTSCH	11
 FR	FRANCAIS	18
 SP	ESPAÑOL	25
 PL	POLSKI	32
 NL	NEDERLANDS	39
 SK	SLOVENSKÝ	46
 CZ	ČEŠTINA	52

**TKG SRL**

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

