

Tognana



IRIDEA



Kód D2DFA07IRZU



Kód D2DFA07IRCH

Felhasználói kézikönyv

Kedves Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy a háztartási fogyasztásra szánt ételek főzésére és melegítésére tervezett forrólevegős sütőnket választotta. A Tognana Porcellane S.p.A. elutasít minden felelősséget minden olyan kárért, amely közvetlenül vagy közvetve a személyeket, tárgyakat és háziállatokat érheti a készülék telepítésére, használatára és karbantartására vonatkozó, a "Használati útmutatóban" feltüntetett előírások be nem tartása következtében.

A KÉZIKÖNYVBEN/TERMÉKBEN TALÁLHATÓ SZIMBÓLUMOK ÉS JELENTÉSÜK

	Ez a szimbólum azt jelzi, hogy használat előtt figyelmesen el kell olvasni ezt a kézikönyvet. Fordítson különös figyelmet a biztonsági utasításokra. Tartsa ezt a kézikönyvet biztonságos helyen, mivel a termék szerves részét képezi.
	VESZÉLY: A szó olyan közvetlen potenciális veszélyt jelez, amely magas kockázati szintet jelent, és amelynek elkerülése nélkül nagy valószínűséggel súlyos sérülést vagy halált okozhat.
	FIGYELMEZTETÉS: A szó olyan potenciális veszélyt jelez, amelynek kockázati szintje közepes, és amelynek elkerülése nélkül nagy valószínűséggel súlyos sérülést vagy halált okozhat.
	FIGYELEM: A szó olyan potenciális veszélyt jelez, amelynek kockázati szintje alacsony, és amely, ha nem kerüljük el, kisebb vagy közepes mértékű sérüléshez vezethet.
	Classe I: Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a készülék védelme nem csak a fő szigetelésen alapul, hanem további biztonsági intézkedést igényel.
	FIGYELMEZTETÉS - FORRÓ FELÜLET: A szimbólum azt jelzi, hogy a felület hőmérséklete azon a területen, amelyre a termék kerül, veszélyes értékeket érhet el, ezért kerülni kell a bőrrel és hőérzékeny anyagokkal/szövetekkel való közvetlen érintkezést.
	FONTOS MEGJEGYZÉS: A szavak a termék helyes használatához szükséges hasznos információkat jelzik.
	Ez a terméken vagy a csomagoláson található szimbólum jelzi, hogy a készüléket élettartama végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy megfelelően kezeljék és újrahasznosítsák.
	Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a készülék megfelel az európai közösségi rendelet/irányelvek biztonsági

	követelményeinek.
	Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a FCMS (élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak) alkalmasak élelmiszerekkel való érintkezésre.

TERMÉKBIZTONSÁG

FONTOS MEGJEGYZÉSEK A MEGFELELŐ HASZNÁLATRA VONATKOZÓAN

1. Ez a készülék kizárólag háztartási fogyasztásra szánt ételek főzésére és melegítésére szolgál.
2. Ezt a készüléket háztartási és hasonló célokra szánták, mint például:
 - * Üzletek, irodák és egyéb munkahelyek személyzeti konyhai területei;
 - * falusi turizmusok;
 - * szállodák, panziók és egyéb szálláshelyek ügyfelei;
 - * reggeliztető magánszálláshelyek.
3. Ez a termék nem játék.
4. A csomagolás semmilyen részét (műanyag zacskó, polisztirolhab stb.) ne hagyja gyermekek vagy cselekvőképtelen személyek számára elérhető közelségben, mivel ezek a tárgyak potenciális veszélyforrást jelentenek (pl. fulladásveszély).
5. A terméket csak arra a célra használja, amire tervezték. A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért vagy sérülésekért.
6. Az engedély nélküli javítások vagy módosítások érvénytelenítik a garanciát.
7. Ne használja kültéren.
8. Soha ne hagyja a készüléket bekapcsolva felügyelet nélkül.
9. Ne tegye forró gáz- vagy elektromos tűzhelyre vagy forró sütőbe, illetve annak közelébe.
10. Használat előtt helyezze a készüléket szilárd, sík, vízszintes, nem gyúlékony felületre.
11. A készülék kézi kikapcsolásához nyomja meg a kikapcsoló gombot
12. Soha ne tegye a készüléket a mosogatógépbe.
13. Ne merítse a készüléket vízbe, és ne öblítse a csap alatt, mivel elektronikus alkatrészeket és fűtőelemeket tartalmaz.
14. Csak eredeti vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat és pótalkatrészeket használjon.



VESZÉLYES

TERMÉK

1. Mielőtt a forrólevegős sütőt a hálózatra csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megfelel-e az otthoni feszültségnek.
Csatlakoztassa a készüléket olyan konnektorhoz, amely hatékony földeléssel rendelkezik. A gyártó nem vállal felelősséget a rendszer földelésének hiánya miatt bekövetkező balesetekért.
2. A készüléket legalább 8 éves gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat vagy a szükséges ismeretek hiányával rendelkező személyek is használhatják, feltéve, hogy felügyelet alatt állnak, vagy utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és tisztában vannak az ezzel járó veszélyekkel. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által elvégzendő tisztítást és karbantartást nem végezhetik felügyelet nélküli gyermekek.
3. Felügyelje a gyermekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.
4. Ne helyezzen fémtárgyakat a készülék nyílásaiba.
5. Ne takarja le a levegő be- és kimeneti nyílását, amikor a termék üzemben van vagy be van dugva.
6. Ne helyezze a terméket a falhoz vagy más tárgyakhoz: a termék hátuljától, a termék középső és felső oldalától legalább 10 cm távolságot kell hagyni. Ne helyezzen tárgyakat a termék tetejére.
7. Ne tegyen olajat a sütőbe, mert ez tűzveszélyt okozhat.
8. A rövidzárlatok elkerülése érdekében ne helyezzen be olyan terjedelmes élelmiszereket, amelyek hozzáérhetnek a fűtőelemekhez, illetve ne tegyen bele alumíniumba csomagolt, vagy fém edényeket.
9. Mozgás közben és használaton kívül húzza ki a készüléket a konnektorból.
10. Tisztítás előtt hagyja a készüléket kb. 30 percig hűlni.
11. Távolítsa el az odaégett ételmaradékokat.
12. A termék helytelen kezelése sérülést vagy sérülést okozhat.
13. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a termék testét vízbe vagy más folyadékba.
14. Ez a készülék nem tartalmaz javítható alkatrészeket. Ne próbálja meg

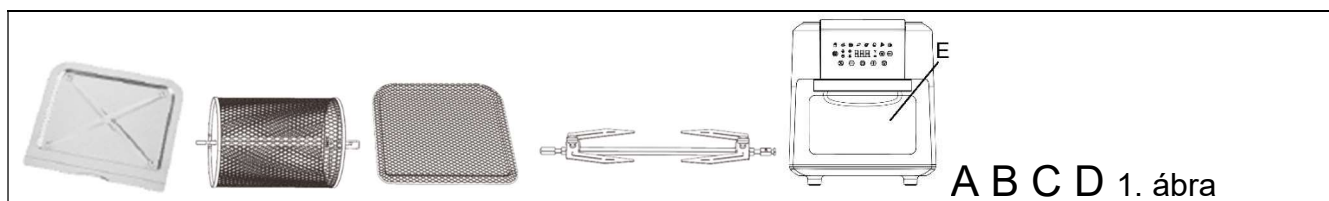
saját maga megjavítani. Kizárólag azonos pótalkatrészek felhasználásával, szakképzett szervizben javíttassa meg. Ez biztosítja a termék biztonságának megőrzését.

15. Ne használja a készüléket magas hőmérsékletű, nagyon párás, nedves helyiségekben vagy gyúlékony anyagok (függönyök, terítők stb.) közelében.
16. Ne használja, ha a készüléket leejtették vagy bármilyen módon megsérült. Ne próbálja meg saját maga megjavítani. Javítás/csere céljából forduljon a kereskedőhöz, ha garanciális, vagy az ügyfélszolgálathoz.
17. Ha a termék fekete füstöt bocsát ki, azonnal válassza le a tápellátást. Várja meg, amíg a termék megszűnik füstöt bocsátani, mielőtt kinyitja az ajtót és kiveszi a sütő tartalmát.



ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!

1. Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a készülék forró részeit (lásd A, B, C, D és E az 1. ábrán). A forgókosár, a grill nyárs és a tálcák használat közben nagyon forróvá válnak. A forró tartozékok vagy felületek kezelésénél viseljen védőkesztyűt vagy fogót.
2. A SZEMÉLYI SÉRÜLÉSEK ELKERÜLÉSE érdekében soha ne tegye a kezét a készülék belsejébe, amíg az teljesen ki nem hűlt.
3. Legyen óvatos a főzőtér tisztításakor: a fűtőelem és a belső falak forróak.



4. Ez a készülék működés közben és után hőt, gőzt vagy kondenzátumot bocsáthat ki. A kezeket és az arcot biztonságos távolságban kell tartani a gőz és a szellőzőnyílásoktól. Vigyázzon a forró gőzzel és hővel akkor is, amikor a kosarat kiveszi a készülékből, hogy elkerülje az égési sérülések, leforrázások vagy egyéb sérülések és anyagi károk veszélyét.

5. A készülék működése közben és a főzés befejezése után néhány percig a külső felület és a légkivezetés hőmérséklete nagyon magas lehet. Az égési sérülések veszélyének elkerülése érdekében ne érintse meg és ne mozgassa a készüléket.
6. Megfelelő méretű sütőpapír vagy alufólia használható a forrólevegős sütőben. Ne használjon túl nagyméretű fóliát, nehogy működés közben hozzáérjen a fűtőelemekhez.

KÁBEL ÉS DUGÓ

1. A tápkábelt egy váltakozó áramú konnektorba kell csatlakoztatni (normál háztartási áram). Ne használjon más elektromos csatlakozót.
2. Ha a készülék aljzata és dugója nem kompatibilis egymással, akkor szakképzett szakemberrel cseréltesse ki az aljzatot egy másik, megfelelő típusú aljzatra. Adapterek, többszörös aljzatok és/vagy hosszabbítók használata nem ajánlott. Amennyiben ezek használata szükségessé válik, csak olyan egy vagy több adaptert és hosszabbítót használjon, amelyek megfelelnek a hatályos biztonsági előírásoknak, ügyelve arra, hogy ne lépje túl az adapteren és/vagy a hosszabbítón feltüntetett teljesítményhatárt.
3. Ne használja a tápkábelt, ha az megsérült.
4. Csak a csomagolásban található tápkábelt használja.
5. Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a tápkábelt a talppal együtt vízbe vagy más folyadékba.
6. A tápkábelt száraz és tiszta helyen kell használni. A nedves vagy piszkos környezetben történő használat tűz vagy áramütés veszélyét eredményezheti.
7. Ne érintse nedves kézzel a tápkábelt vagy a csatlakozót.
8. Ne lógassa le a kábelt a munkafelületről.
9. Vigyázzon, nehogy meghúzza vagy megbotojjon a tápkábelben. Tartsa a kábelt távol hőforrásoktól, forró tárgytól vagy nyílt lángtól.
10. Tisztítás előtt és használaton kívül húzza ki a kábelt a hálózathoz. A leválasztáshoz kapcsolja ki a készüléket, majd húzza ki a dugót a fali aljzathoz. Ne húzza a kábelt, hanem fogja meg a dugót.
11. Először mindig csatlakoztassa a dugót a készülékhez, majd a kábelt a fali aljzatba. Ügyeljen arra, hogy a kábel teljesen egyenes legyen.
12. A kábelt nem szabad a készülék köré csavarni vagy feltekerni.
13. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel sérült. Ne próbálja meg saját maga megjavítani. Javítás/csere céljából forduljon a kereskedőhöz, ha garanciális, vagy az ügyfélszolgálatához.

14. Ne használjon hosszabbítót, hálózati elosztót vagy időzítő eszközöket.

TERMÉKMEGFELELŐSÉG

A gyártó Tognana Porcellane S.p.A. kijelenti, hogy a termék Forrólevegős sütő 11L Mod. Iridea megfelel az Európai Parlament és a Tanács 2014/30/EU irányelvének (2014. február 26.) az elektromágneses összeférhetőségre tagállami jogszabályok harmonizációjáról.

A gyártó Tognana Porcellane S.p.A. kijelenti, hogy a termék Forrólevegős sütő 11L Mod. Iridea megfelel az Európai Parlament és a Tanács 2014/35/EU irányelvének (2014. február 26.) a meghatározott feszültséghatáron belüli használatra tervezett elektromos berendezések forgalmazására vonatkozó tagállami jogszabályok harmonizációjáról.

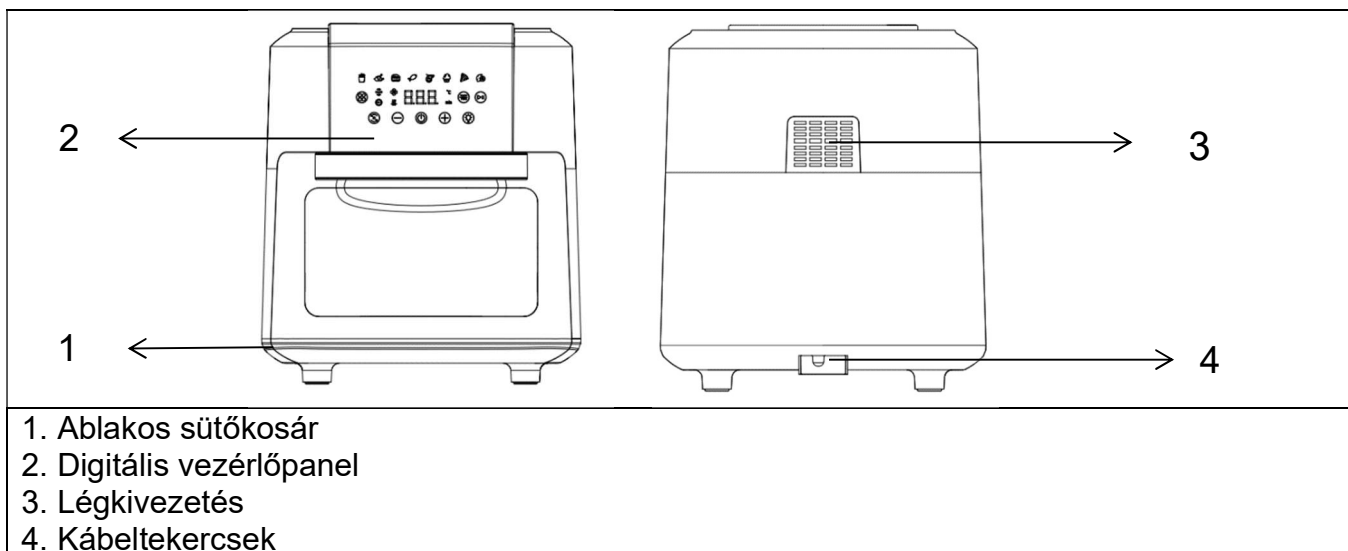
A gyártó Tognana Porcellane S.p.A. kijelenti, hogy a termék Forrólevegős sütő 11L Mod. Iridea megfelel az energiával kapcsolatos termékek környezetbarát tervezésére vonatkozó követelmények megállapításának kereteiről szóló, 2009. október 21-i 2009/125/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek.

A gyártó Tognana Porcellane S.p.A. kijelenti, hogy a termék Forrólevegős sütő 11L Mod. Iridea megfelel Európai Parlament és a Tanács 2011. június 8-i 2011/65/EU irányelvének és az azt követő, az egyes veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának szóló 2015/863 felhatalmazáson alapuló bizottsági irányelvnek.

MŰSZAKI ADATOK

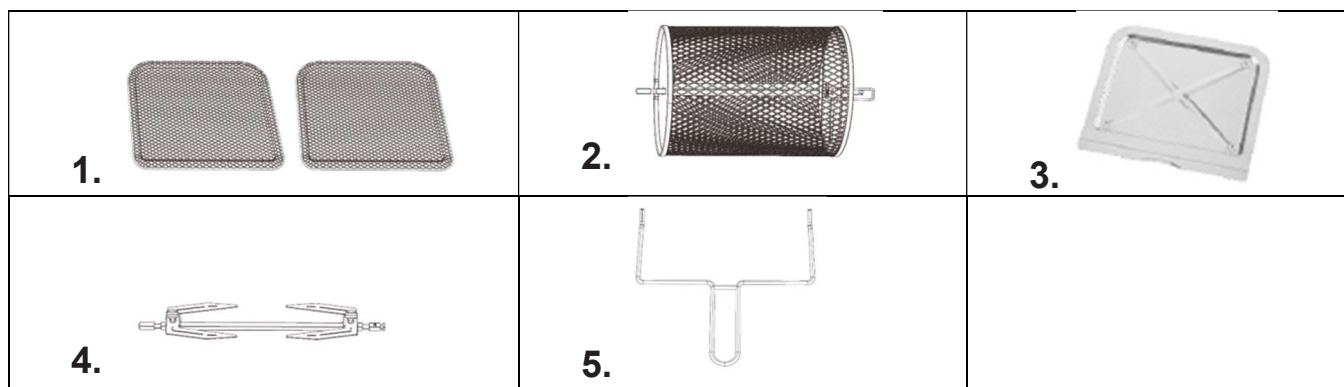
- Teljesítmény: 2000W
- Kapacitás: 11L
- Bemeneti feszültség: 220-240Vac ~ 50-60Hz
- Méretek: 33,9 x 40,4 x 38,3 cm
- Nettó súly: 6700 g

TARTOZÉKOK



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Csomagolja ki a különböző alkatrészeket, győződjön meg azok épségéről és teljességéről, és óvatosan távolítsa el a védőborításokat és címkéket. A csomag a következőket tartalmazza:
 - No. 1 forrólevegős sütő
 - No. 1. fogantyú
 - No. 2. sütőrács
 - No. 1 grillnyárs
 - No. 1 kosár
 - No. 1 csepegtető tálca
 - No. 1 felhasználói kézikönyv
2. Használat előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész megfelelően össze van szerelve és a helyén van.
3. Ha először használja a sütőt, ajánlott minden olyan levehető alkatrészt, amely érintkezésbe kerül az élelmiszerekkel, a "TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás" fejezetben található utasításoknak megfelelően elmosni.
4. A készüléket 200 °C-on, étel nélkül körülbelül 10 percig üzemeltesse. A készülék füstöt és szagokat bocsáthat ki a gyártási folyamatból származó maradványok miatt. Ez normális, és nem jelez semmilyen hibát vagy veszélyt.



1. Sütőrácsok

Nemcsak szárításra, hanem ropogós rágcslálnivalók készítésére vagy ételek, például pizza újramelegítésére is használható.

A ropogósabb eredmény vagy a gyorsabb sütés érdekében helyezze a rácsot a felső polcra.

2. Forgó kosár

Kiválóan alkalmas chipsek, diófélék és egyéb rágcslálnivalók sütéséhez.

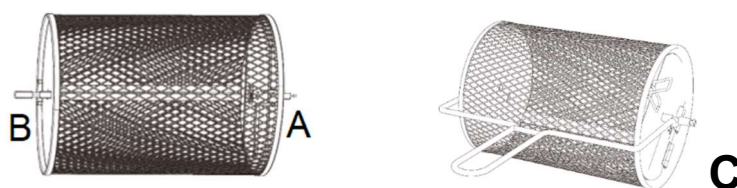
A kosár (2) megfelelő elhelyezéséhez először a jobb oldali végét (A), majd a bal oldali végét (B) helyezze be a főzőtérbe.

Mozgassa a kosarat kissé balra, és rögzítse a bal végét a főzőrekesz bal oldalán lévő lyukban.

Akassza a kosár jobb végének első rovátkáját a főzőtér jobb oldalán lévő horonyba.

Győződjön meg arról, hogy a kosár megfelelően van-e elhelyezve, mielőtt aktiválná a forgatását.

A kosár (C) elhelyezéséhez vagy eltávolításához használja a forgókar fogantyúját.



3. Csepegtető tálca

A csepegtető tálcát a könnyű tisztítás érdekében mindig a főzőtér legalsó szintjére helyezze.

4. Nyárs, villák és rögzítőcsavarok

Sültekhez és egész csirkékhez használható. Helyezze a nyársat hosszában a csirke vagy sült hús közepébe. Csúsztassa a nyáron lévő villákat mindkét végéről a húsba, majd rögzítse a rögzítőcsavarokkal. A nyáron mélyedések vannak a rögzítőcsavarok számára. Szükség esetén a csavarokat közelebb is rögzítheti a középponthoz, de soha nem a végek felé.

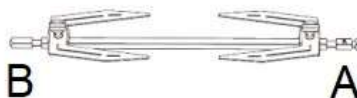
A grillnyárs (4) megfelelő elhelyezéséhez először a jobb oldali csúcsot (A), majd a bal oldali csúcsot (B) helyezze be a sütőtérbe.

Mozgassa a nyársat kissé balra, és rögzítse a bal csúcsot a főzőtér bal oldalán lévő lyukban.

A jobb oldali nyárshegy első bemetszését akassza a főzőtér jobb oldalán lévő horonyba.

Győződjön meg arról, hogy a nyárs helyesen van-e elhelyezve, mielőtt aktiválja a forgatás funkciót.

A fogantyúval helyezze be vagy vegye ki a nyársat.



MEGJEGYZÉS: Ügyeljen arra, hogy a sült vagy csirke ne legyen túl nagy ahhoz, hogy szabadon forogjon a sütőben.

5. Rács / nyárs fogantyú

Használja a sült húsok és a grillnyárs vagy kosár segítségével elkészített csirkék eltávolítására. Helyezze a grillnyárs vagy kosár alá, és emelje fel, először a jobb oldalát, majd óvatosan húzza ki az ételt.

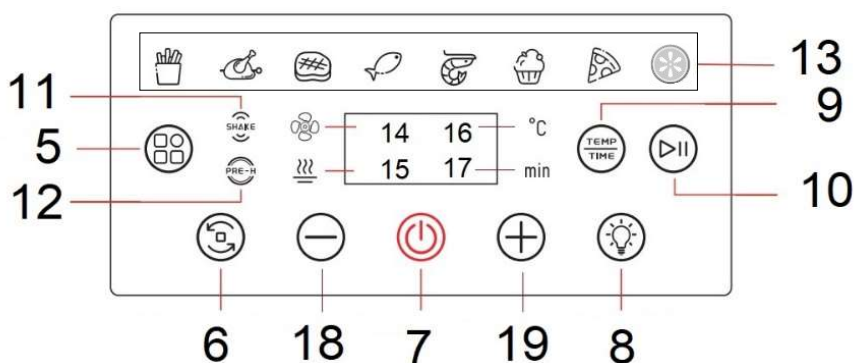


ÉGÉSI SÉRÜLÉSEK VESZÉLYE!

A készülék villái és egyéb fém alkatrészei élesek, és használat közben rendkívül forróvá válnak.

A személyi sérülések elkerülése érdekében fokozott óvatossággal kell eljárni. Viseljen védőkesztyűt vagy sütőkesztyűt.

FUNKCIÓ VEZÉRLŐPANEL



- 5. Előre beállított menü kiválasztó gomb
- 6. Forgatás gomb
- 7. Be/Ki gomb
- 8. Belső világítás be/ki gomb
- 9. Hőmérséklet/idő kiválasztó gomb
- 10. Start/szünet gomb
- 11. SHAKE" funkciójelző
- 12. PRE-H" előmelegítő funkció jelzője

- 13. Előre beállított menük
- 14. Ventilátor jelző
- 15. Ellenállás jelző
- 16. Beállított hőmérséklet kijelző (°C)
- 17. Beállított percjelző (min)
- 18. Hőmérséklet/idő beállítási gomb (-)
- 19. Hőmérséklet/idő beállítási gomb (+)

A KEZELŐPANEL HASZNÁLATA

5. Előre beállított menü kiválasztó gomb

Válassza ki a kívánt menüt a gomb megnyomásával, a kiválasztott program fénye villogni fog, és a kijelzőn megjelenik az előre beállított idő és hőmérséklet. Ezek az értékek a hőmérséklet- és időbeállító gombok (18-19) megnyomásával módosíthatók.  Erősítse meg a programot a start gomb megnyomásával.

6. Forgatás gomb

Ezt a gombot akkor kell megnyomni, ha a forgónyársat vagy a forgókosarat használja. A kívánt menü kiválasztása után kerül kiválasztásra, ekkor a ikon villogni fog.

7. Bekapcsoló / kikapcsoló gomb

Miután a készüléket csatlakoztatta a hálózati aljzathoz, a be-/kikapcsoló gomb fénye kigyullad. Nyomja meg a gombot, és a teljes kezelőpanel világítani fog.

8. Belső világítás

A gomb megnyomásával a készülék működése közben ellenőrizheti a főzési folyamat előrehaladását. Ha a főzési folyamat közben kinyitja az ajtót, a készülék szünetel. Az ajtó kinyitásakor a belső világítás bekapcsol.

9. Hőmérséklet / Idő kiválasztó gomb

Ez a gomb a főzési hőmérséklet vagy idő beállítására szolgál.

 Nyomja meg a gombot, a kijelzőn megjelenik az előre beállított hőmérséklet.

Nyomja meg a +/- gombokat (18,19) a kívánt hőmérséklet 5 °C-os intervallumokban történő beállításához.

 Nyomja meg újra a gombot, a kijelzőn megjelenik az előre beállított idő.

Nyomja meg a +/- gombokat (18,19) a kívánt percenkénti főzési idő beállításához, minden üzemmódban 1 és 60 perc között.

 Az alapértelmezett menüidő és hőmérséklet megváltoztatható a Hőmérséklet/idő beállítási gomb kb. 5 másodpercig történő megnyomásával, amíg három "sípszó" nem hallatszik. Az új beállítások az eredeti beállítások helyébe lépnek, és ennek megfelelően kerülnek elmentésre.

10. Start / Szünet gomb

Erősítse meg a beállítást a gomb megnyomásával, és a készülék megkezdí működését. A funkció szüneteltetéséhez nyomja meg újra ezt a gombot a főzési ciklus alatt.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

1. Helyezze a készüléket sík, stabil, hőálló és száraz felületre.

2.  Dugja be a hálózati csatlakozót egy földelt fali aljzatba, hangjelzés hallatszik, a fritőz-sütő készenléti üzemmódban van, és a kijelzőn a be/kikapcsoló gomb (7) fénye világít
3. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az ételt az egyik tartozékra, ahogyan szükséges.
4. Helyezze a tartozékot megfelelően a sütő belsejébe, és zárja be az ajtót.
5.  Nyomja meg a be/ki gombot (7), a kijelzőn megjelenik az előre beállított hőmérséklet és idő.
6. Az időt és a hőmérsékletet most kézzel állíthatja be az Idő és a Hőmérséklet +/- állítógombok (18,19) segítségével, vagy az előre kiválasztott menüfunkciók közül választhat az egyik menüfunkciót az előre kiválasztott menüválasztó gomb (5) megnyomásával.
7.  Nyomja meg a Start gombot (10) a főzés megkezdéséhez.
8. Egyes főzőprogramok körülbelül 3 perces előmelegítési fázissal kezdődnek.  Az előmelegítési fázis alatt a visszajelző lámpa (12), a ventilátor visszajelzője (14) és a fűtőelem visszajelzője (15) világít. Az előmelegítési ciklus végén a készülék 3 hangjelzéssel jelzi a főzési ciklus kezdetét.
9.  Főzés közben megnyomhatja a belső világítás gombot (8) a belső világításhoz. A gomb ismételt megnyomásával a világítás kikapcsol. A világítás körülbelül 10 másodperc múlva automatikusan kikapcsol.
10.  Keverésjelző (11) : A keverésjelző egyes programok főzési ciklusa alatt hallható (lásd az "Előre beállított menü" táblázatot). Ez a funkció lehetőséget ad az ételek megkeverésére, ami segít az egyenletesebb főzés biztosításában.
Megjegyzés: Ha az ajtó nincs kinyitva, és az étel nincs megkeverve, a keverés jelzőfénye (SHAKE) a vezérlő továbbra is villogni fog. Az ajtó kinyitása után a jelzőfény (SHAKE) megszűnik villogni.
11. A főzés végén hangjelzés hallható, és a kijelzőn megjelenik az "END" felirat.
12. Miután kivette a tartozékokat a készülékből, helyezze azokat egy megfelelő felületre, és hagyja legalább 30 másodpercig hűlni, mielőtt kivenné az ételt.

ELŐRE BEÁLLÍTOTT MENÜ TÁBLÁZAT

	Menü	Beállított idő (perc)	°B eállított hőmérséklet (C)	Előfűtés	Shake
1. 	Sült krumppli	20	200	igen	Ha a forgatás van kiválasztva, a SHAKE funkció nem aktiválódik.
2. 	Csirke	30	200	igen	Ha a forgatás van kiválasztva, a SHAKE funkció nem aktiválódik.
3. 	Steakek	12	180	igen	igen
4. 	Hal	15	200	igen	igen
5. 	Garnélarák	12	160	igen	igen
6. 	Sütemények	30	175	igen	nem
7. 	Pizza	15	180	nem	nem
8. 	Szárítás	8 óra	60	nem	nem

Az "előre beállított menü" táblázat tájékoztató jellegű; a főzési idő és hőmérséklet az étel típusától és állagától függ. Ezért az előre beállított értékek csak tájékoztató jellegűek.

MEGJEGYZÉSEK:

- A hőmérséklet beállítási tartománya 80 és 200°C között van, kivéve a szárító menüt, ahol a választható hőmérséklet 30 és 80°C között van
- Az időbeállítási tartomány 1 és 60 perc között van, kivéve a szárító menüt, ahol az időbeállítási tartomány 1 és 24 óra között van
- A készülék automatikusan kikapcsol, ha az ajtót kinyitják. Amint az ajtó ismét becsukódik, a készülék újra bekapcsol, és folytatja a főzési folyamatot.
- Használat közben gőz távozhathat a készülékből. Ez normális, és nem jelez semmilyen hibát vagy veszélyt.
- A főzés befejeztével a motor még kb. 1 percre tovább működhet, majd a készülék elkezd lehűlni és készenléti üzemmódba lép.
- Előfordulhat, hogy a főzési ciklus alatt ellenőrizni és megfordítani kell egyes ételeket. Az ételek forgatása optimalizálja a végeredményt és megakadályozza az egyenetlen főzést. Vegye ki a tálcát, fordítsa meg az ételt, majd helyezze vissza a tálcát a sütőbe a sütési folyamat folytatásához.
- A sütési idő a forrólevegős sütőben más, mint a hagyományos sütőben.
- A kisebb ételek és kisebb mennyiségű ételek csak valamivel rövidebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- A legjobb eredmény elérése érdekében javasoljuk, hogy használjon előfőzött sültkrumplit (az ideális mennyiség 500 g). Ha házilag szeretné elkészíteni a sültkrumplit, kövesse a szakácskönyv alábbi lépéseit.
- Ne készítsen nagyon zsíros ételeket a készülékben.
- Torta/quiche sütéséhez vagy finom vagy töltött ételek sütéséhez helyezzen a tartályba egy sütőlemez vagy sütőedényt.
- Ha az étel még nincs kész, főzze még néhány percre.
- A készülék ételek újramelegítésére is használható. A készüléket legfeljebb 10 percre állítsa 150 °C-ra, és rendszeresen ellenőrizze, hogy az étel ne égjen meg.

FŐZÉSSSEL KAPCSOLATOS JAVASLATOK

Élelmiszer	Mennyiség g (gr) min-max	Főzési idő (perc)	Hőmérséklet °C	Shake	Megjegyzések
Burgonya és sült ételek					
Vékony fagyasztott chips	300-700	9-16	200	-	
Vastag fagyasztott chips	300-700	11-20	200	-	
Házi sült krumplice (8x8 mm)	300-800	10-16	200	-	Adj hozzá ½ evőkanál olaj
Házi burgonya ékek	300-800	18-22	180	-	Adj hozzá ½ evőkanál olaj
Házi burgonyakockák	300-750	15-18	180	-	Adj hozzá ½ evőkanál olaj
Gratinált burgonya	500	15-18	200	-	
Hús és baromfi					
Steak	100-500	8-12	180	igen	
Sertésszelet	100-500	10-14	180	igen	
Hamburgerek	100-500	7-14	180	igen	
Kolbász	100-500	13-15	200	igen	
Hal rudacsok	100-500	18-22	180	igen	
Csirkemell	100-500	10-15	180	igen	
Bacon	100-500	10-12	180	igen	
Rágcsálnivalók					
Tavaszi tekercsek	100-400	8-10	200	igen	
Fagyasztott csirkefalatkák	100-500	6-10	200	igen	

Fagyasztott halrudacsok	100-400	6-10	200	-	
Fagyasztott sajtos snackek	100-400	8-10	180	-	
Töltött zöldségek	100-400	1-10	160	-	
Sütemények					
Sütemények	300	20-25	160	-	Használjon tepsit
Quiche	400	20-22	180	-	Használjon tepsit
Muffinok	300	15-18	200	-	Használjon tepsit
Édes rágcsálnivalók	400	1-20	160		Használjon tepsit

Megjegyzések:

- A főzési idő és a hőmérséklet az étel típusától és állagától függ. Ezért a megadott értékek csak tájékoztató jellegűek.
- Legfeljebb ½ evőkanálnyi olajat adjunk hozzá. Nagyobb mennyiség veszélyeztetheti a készülék épségét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás előtt mindig húzza ki a forrólevegős sütőt a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni.

Vegye le a főzőtartozékokat, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.

A készüléket minden főzési ciklus után meg kell tisztítani. Tisztítás előtt hagyja a készüléket kb. 30 percig kihűlni.

1. TISZTÍTÁS

A fritőz külső tisztítása

Tisztítsa meg a fritőz külső felületét puha, enyhén megnedvesített ruhával vagy szivaccsal, és ruhával szárítsa meg.



VESZÉLY! NE TEGYE MOSOGATÓGÉPBE, ÉS NE MERÍTSE FOLYADÉKBA.

Tisztítsa meg a kosarat, a sütőtálcákat és a nyársat.

A kosár, a tálcák és a forgónyárs legfeljebb 55°C-os hőmérsékleten mosogatógépben mosható.

Különösen odaégett ételek esetén áztassa az eszközt meleg szappanos vízbe, hogy megkönnyítse a sennyeződés eltávolítását.

A sütő belsejének tisztítása

Tisztítsa meg a készülék belsejét meleg vízzel, enyhe tisztítószerrel és nem súroló szivaccsal.



FONTOS MEGJEGYZÉS : Ne használjon vegyi tisztítószereket, acélgyapotot vagy súrolószereket a tisztításhoz.

A fűtőelem tisztítása

Tisztítsa meg egy kefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.

2. TÁROLÁS

Hagyja a készüléket teljesen kihűlni, mielőtt elrakja, vagy feltekeri a tápkábelt.

Ellenőrizze, hogy nincsenek-e ételmaradékok a készülék belsejében.

Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

Soha ne tárolja a készüléket, ha még nedves.

Javasoljuk, hogy a készüléket száraz, tiszta, nedvességtől és portól védett helyen tárolja.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	A dugó nem volt behelyezve	Dugja be a dugót az aljzatba jelenlegi
	A főzési idő és hőmérséklet nincs kiválasztva	Állítsa be időt és kívánt sütési hőmérséklet
Az ételek nem jól főttek meg	Az ételek mennyisége túlzott	Az élelmiszer mennyiségének csökkentése
	A beállított hőmérséklet túl alacsony	Magasabb hőmérséklet beállítása
	A beállított főzési idő túl rövid	Hosszabb főzési idő beállítása
Az ételek egyenetlenül főttek	Az ételt a főzés felénél meg kell keverni	Forgassa meg az ételt, és ellenőrizze a főzést
A rágcálnivalók nem ropogósak	Olajsütőben való sütésre alkalmas snackeket használtak fel.	Használjon sütni való rágcálnivalókat, vagy kenjen olajat a rágcálnivalókra
A készülékről fehér füst távozik, és a készülék külseje melegebb a szokásosnál	Zsíros ételeket főznek	Normális jelenség, amely nem befolyásolja a készüléket vagy a főzési eredményt
	A tartozékok az előző főzés során visszamaradt zsírt tartalmaznak.	Minden használat után mossa el a tartozékokat
A sültkrumpli egyenetlenül sül vagy nem ropogós.	A főzés előtt nem öblítették és szárították meg megfelelően.	A burgonyahasábokat jól öblítsük le, hogy eltávolítsuk a keményítőt, és szárítsuk meg azokat
	A krumplihásabok túl nagyok	Vágjuk a hasábokat kisebb darabokra
	Kevés az olaj	Adjunk hozzá egy kis olajat
Az ajtó magától nyílik	Az ajtó leszakadt a zsanérok	Helyezze az ajtót és a zsanért vízszintes helyzetbe, majd alulról csavarozza be az ajtót.
A probléma nem megoldott		Forduljon hivatalos szerv

RECEPTKÖNYV

1. Sültkrumpli friss burgonyából



Összetevők

- Burgonya 500 g
- Olaj 2 teáskanál
- Só kívánság szerint
- Bors kívánság szerint

- Hámozza meg a burgonyát, és vágja pálcikákra.
- A burgonyacsíkokat legalább 20 percig áztassuk sós vízben, majd 2 percig főzzük, és konyhai papírral szárítsuk meg a csíkokat.
- Öntsön 1/2 evőkanál olívaolajat egy tálba, öntse bele a krumplit, és keverje össze, amíg beborítja őket az olaj.
- Az ujjaival vagy egy konyhai eszközzel vegye ki a krumplit a tálból úgy, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon.
- Helyezze a burgonyapálcikákat a forgó kosárba, tegye a kosarat a készülékbe, és állítsa be a "sült krumpli" programot, vagy állítsa be az időt és a hőmérsékletet a sült

krumpli méretének és mennyiségének megfelelően, vagy amíg a krumpli aranybarna nem lesz.

- f. Amikor a burgonya megsült, tegye egy tálba, sózza és borsozza ízlés szerint, és tálalja.

2. Rántott csirkeszárnyak



Összetevők

- | | |
|------------------|-------------|
| • Csirkeszárnyak | 350 g |
| • Fokhagyma | 2 gerezd |
| • Olaj | 2 teáskanál |
| • Só | 1 teáskanál |
| • Bors | 1 teáskanál |

- Keverje össze a szárnyakat olajjal, fokhagymával, sóval és borssal, majd hagyja pácolódni 20 percig.
- Rendezze el a csirkeszárnyakat egyenletesen a rácsos tálcán, helyezze a tálcát a készülékbe, és állítsa be a "Sült csirkeszárnyak" programot, vagy állítsa be az időt és a hőmérsékletet a szárnyak méretének és mennyiségének megfelelően, vagy amíg a szárnyak aranybarnára sülnek.
- Ha megsült, rendezzük el a szárnyakat egy tálban, és tálaljuk.

TIPP: a legjobb eredmény érdekében a szárnyakat a sütés felénél fordítsa meg

3. Marhaszelet



Összetevők

- | | |
|-----------------|-----------------|
| • Marhaszelet | 350 g |
| • Fokhagyma por | 1 teáskanál |
| • Olaj | 2 teáskanál |
| • Só | 1/2 teáskanál |
| • Bors | 1 teáskanál |
| • Szójaszósz | Tetszés szerint |

- Keverje össze a steaket olajjal, fokhagymával, szójaszósszal, sóval és borssal, majd hagyja pácolódni 20 percig.
- Helyezze a steaket a rácsra, tegye a rácsot a készülékbe, és állítsa be a "Steak" programot, vagy állítsa be az időt és a hőmérsékletet a steakek méretének és mennyiségének megfelelően, vagy amíg aranybarnára sül.
- °CA sütés felénél fordítsa meg a steaket, csökkentse a hőmérsékletet 150 fokra, és süssse még egy ideig.
6 percig, vagy amíg aranybarna nem lesz.

4. Grillezett kolbász



Összetevők

- Friss kolbász 250 g
- Olaj 1 teáskanál

- a. Keverje össze a kolbászt az olajjal.
- b. Rendezze el a kolbászokat egyenletesen a rácsos tálcán, tegye a tálcát a készülékbe, és állítsa be a "Steak" programot, vagy állítsa be az időt és a hőmérsékletet a kolbászok méretének és mennyiségének megfelelően, vagy amíg a kolbászok aranybarnára sülnek.
- c. Ha megfőtt, rendezzük el a kolbászokat egy tálban, és tálaljuk.

TIPP: a legjobb eredmény érdekében a sütés felénél fordítsa meg a kolbászokat.

5. Rántott garnélarák



Összetevők

- Friss garnélarák 300 g
- Olaj 1 teáskanál
- liszt tetszés szerint
- Só tetszés szerint

- a. A garnélarákat megtisztítjuk, megmossuk és papírtörlővel nagyon jól megszárítjuk.
- b. Vegyünk egy tálalt, és öntsük bele a garnélarákat.
- c. Fűszerezzük egy kevés olajjal, és panírozzuk be őket búzadarával.
- d. A garnélarákat locsoljuk meg egy kevés olajjal.
- e. Helyezze a garnélarákat egyenletesen a garnélarákos tálcára, tegye a tálcát a készülékbe, és állítsa be a "Garnélarák" programot, vagy állítsa be az időt és a hőmérsékletet a garnélarák méretének és mennyiségének megfelelően, vagy amíg a garnélarák aranybarnára sül.
- f. Ha megfőttek, tegyük a garnélarákat egy tálba, sózzuk meg és tálaljuk.

TIPP: a legjobb eredmény érdekében a garnélarákat a sütés felénél forgassa meg.

INFORMÁCIÓ A TERMÉK ÁRTALMATLANÍTÁSÁRÓL

TERMÉK



Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv végrehajtásáról szóló, 2014. március 14-i 49. sz. törvényerejű rendelet 26. cikke értelmében az áthúzott kuka szimbólum jelenléte azt jelzi, hogy ez a készülék nem tekinthető kommunális hulladéknak: ártalmatlanítását ezért szelektív gyűjtéssel kell elvégezni. A nem történő ártalmatlanítás potenciális környezeti és egészségügyi kárt okozhat. Ez a termék új készülék vásárlása esetén visszaküldhető a forgalmazónak.

A készülék nem megfelelő elhelyezése csalárd magatartásnak minősül, és a Közbiztonsági Hatóság szankciókat alkalmazhat. További információért forduljon a helyi környezetvédelmi hatósághoz.

CSOMAGOLÁS

A terméket és annak alkatrészeit és/vagy tartozékait védő csomagolás megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó információkért kérjük, kövesse a csomagoláson található utasításokat.

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

A Tognana Porcellane S.p.A. köszöni a választását, és biztosítja Önt arról, hogy készülékei a legmodernebb technológia és kutatás eredményei.

A készülékre a hagyományos garancia a vásárlástól számított KÉT ÉVIG terjedő időszakra vonatkozik.

az első felhasználó által. Ez a garancia nem érinti a hatályos jogszabályok érvényességét.

a fogyasztási cikkekre vonatkozóan (a 2005. szeptember 6-i 206. sz. törvényerejű rendelet 130. cikke).

Ahhoz, hogy a fogyasztó a garancia alapján igényt nyújtson be, be kell mutatnia a termék megvásárlását igazoló blokkot vagy számlát.

Ha a fogyasztó a garancia alapján igényt kíván érvényesíteni, akkor a kiskereskedővel vagy a következőkkel kell kapcsolatba lépnie

forduljon közvetlenül a Tognana Porcellane S.p.A.-hoz e-mailben: support@tognana.com vagy a **+39 0422 - 6721-es telefonszámon.**

A megállapított gyártási okok miatt hibásnak bizonyult alkatrészeket vagy részeket javítják vagy a fent említett garanciális időszak alatt a szerződéses szervizhálózatunk ingyenesen kicseréli.

A javítási költségeket, beleértve a cserealkatrészek költségeit, valamint a hibátlan termék vagy alkatrész szállításának szállítási költségeit a Tognana Porcellane S.p.A. viseli. A Tognana Porcellane S.p.A. viseli a hibás termék vagy alkatrész visszaküldésének szállítási költségeit is, amennyiben a Tognana Porcellane S.p.A. vagy a szervizközpont kéri a hibás termék vagy alkatrész visszaküldését. A fogyasztó viseli azonban a megfelelő csomagolás költségeit. a hibás termék vagy alkatrész visszaküldése esetén.

A Tognana Porcellane S.p.A. fenntartja a jogot, hogy a készüléket teljes egészében kicserélje egy másik, azonos (vagy hasonló) készülékre a garanciaidő alatt, amennyiben a javítás lehetetlennek vagy túl költségesnek bizonyul.

Ebben az esetben a garancia kezdete az első vásárlás kezdete marad: a garanciális javítások nem hosszabbítják meg a garanciaidőszakot. Ez a készülék soha nem minősül anyag- vagy kivitelezési hibásnak, ha a készüléket úgy alakítják át, változtatják meg vagy állítják be, hogy megfeleljen az olyan országban érvényes nemzeti vagy helyi biztonsági és/vagy műszaki előírásoknak, amely nem az eredeti tervezési és gyártási ország, amelyre a készüléket tervezték és gyártották. Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték és gyártották: minden más használat esetén a garancia érvényét veszti. A garancia nem terjed ki a következőkre:

- az elhasználódásnak vagy kopásnak kitett alkatrészek, illetve az időszakos cserét és/vagy karbantartást igénylő alkatrészek; • a termék professzionális használata; • a Tognana Porcellane S.p.A. által nem felhatalmazott személyzet által végzett helytelen telepítés, konfiguráció, szoftver / BIOS / firmware frissítés miatti meghibásodások vagy hibák; • a Tognana Porcellane S.p.A. által nem felhatalmazott személyek által végzett javítások vagy beavatkozások; • szerelvény alkatrészeinek vagy adott esetben a szoftverek manipulálása.

További követelések, különösen kártérítési igények kizárásra kerülnek, kivéve, ha a felelősséget jogszabály kötelezővé teszi. A jótállás érvényességi idejének lejártakor, illetve a jótállás hatálya alá nem tartozó termékek esetében a Tognana Porcellane S.p.A. továbbra is a vásárló rendelkezésére áll bármilyen kérdéssel vagy információval kapcsolatban.

További információk a következő weboldalunkon is elérhetők: www.tognana.com.

esztétikai és minőségi javításához szükséges változtatást eszközöljön A Tognana fenntartja magának a jogot, hogy bármikor és előzetes értesítés nélkül bármilyen, a termék esztétikai és minőségi javításához szükséges változtatást eszközöljön



MADE IN CHINA

TOGNANA PORCELLANE SPA - Via Capitello, 22 31030 Casier (TV) - Olaszország rev. 00

