



**Terrailon®**  
[www.terrailon.com](http://www.terrailon.com)


*Cher(e) client(e),*

*Merci d'avoir acheté ce produit. Veuillez lire les instructions avant de l'utiliser, car ce manuel contient des informations supplémentaires, notamment des consignes de sécurité et des avertissements.*

Si vous rencontrez des difficultés ou si vous avez besoin de plus d'informations, vous trouverez notre centre d'aide en scannant le QR code situé sur la partie opposée avec votre smartphone. Si vous ne trouvez pas la réponse à votre question, vous pouvez également contacter notre Service Après-Vente : [serviceconsommateurs@terraillon.fr](mailto:serviceconsommateurs@terraillon.fr)



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

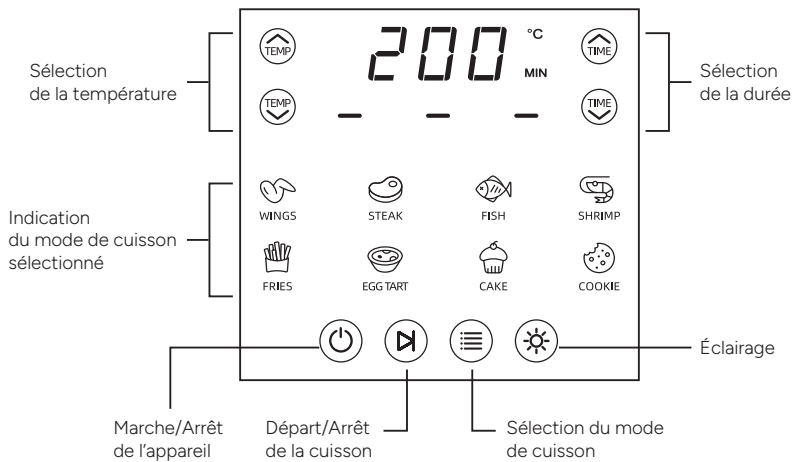
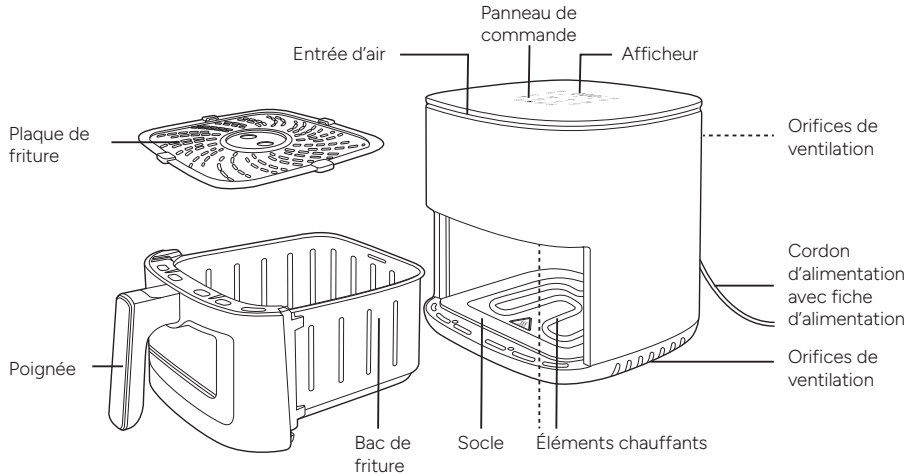
- Lisez attentivement ces consignes de sécurité et conservez ce manuel pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Cet appareil est prévu uniquement pour un usage en intérieur. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **Danger d'incendie !** Ne remplissez jamais le bac de friture avec de l'huile.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres objets. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. L'appareil ne doit pas être utilisé dans des armoires encastrées ! Ne placez jamais l'appareil sur une nappe ou à proximité d'objets inflammables, tels que des rideaux.
- Utilisez toujours l'appareil avec le plateau de friture correctement installé, y compris lorsque vous utilisez des moules ou des plats à four.
- De la vapeur chaude s'échappe de l'appareil pendant son fonctionnement. Maintenez toujours toutes les parties de votre corps à une distance sûre de l'appareil. Faites très attention lorsque vous retirez le bac de friture.
- Ne remplissez pas trop le bac de friture pour éviter que les aliments ne touchent les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
-  **ATTENTION : surface chaude.** Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être mis en marche par l'intermédiaire d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, suivez les instructions données dans ce manuel.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique.
- Éteignez l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer, de l'entretenir, de le stocker et de le transporter.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pendant le nettoyage.

## SOMMAIRE

1 X FRITEUSE SANS HUILE

1 X MODE D'EMPLOI

## APERÇU DU PRODUIT




## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
2. Procédez à un cycle de fonctionnement sans denrées alimentaires à la température la plus élevée (200 °C) pendant environ 60 minutes (voir chapitre « UTILISATION DU PRODUIT »).
3. Après l'opération, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir.
4. Nettoyez soigneusement l'appareil et tous les accessoires. Laissez toutes les pièces sécher complètement. Cette opération permet d'éliminer les résidus de fabrication et les mauvaises odeurs.

## GUIDE DE CUISSON

1. Préchauffez toujours l'appareil pendant environ 5 minutes avant de commencer la cuisson.
2. Certains aliments peuvent nécessiter d'être vérifiés ou secoués à la moitié du temps de cuisson. L'agitation des aliments de petite taille optimise le résultat final et permet d'éviter des résultats de cuisson inégaux. Retirez le bac de friture de l'unité principale et secouez-le délicatement. Remettez le bac de friture dans l'unité principale pour poursuivre le processus de cuisson.

3. Sachez que le temps de cuisson dans une friteuse sans huile est différent de celui d'un four ordinaire.
4. Ajoutez quelques minutes au temps de préparation si vous commencez à cuire alors que l'appareil est encore froid.
5. Les aliments de petite taille ne nécessitent qu'un temps de préparation légèrement plus court que les aliments de grande taille. Une petite quantité de denrées alimentaires nécessite un temps de préparation légèrement plus court qu'une grande quantité de denrées alimentaires.
6. Ajoutez de l'huile à des pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croquant.
7. La quantité idéale pour préparer des frites croustillantes est de 500 g.
8. Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas rapidement et facilement. La pâte préfabriquée nécessite un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
9. Ne préparez pas d'aliments extrêmement gras tels que des saucisses dans l'appareil.
10. Ne faites pas cuire des viandes contenant beaucoup de matières grasses ou d'eau afin d'éviter un dégagement excessif de fumée.
11. Des collations qui peuvent être préparées dans un four standard peuvent également être préparées dans l'appareil.
12. Placez un moule ou un plat à four approprié (non fourni) dans le bac de friture pour faire cuire un gâteau ou une quiche, ou pour frire des aliments fragiles et fourrés.
13. Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les aliments. Réglez l'appareil à 150 °C pendant 10 minutes au maximum et vérifiez régulièrement qu'il ne brûle pas.
14. Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'appareil s'éteint automatiquement.
15. Il est possible de surveiller la cuisson grâce à la fenêtre et à l'éclairage du bac. La lumière s'allume et s'éteint à l'aide du bouton .
- 16. AVERTISSEMENT !** Utilisez toujours un thermomètre de cuisson pour vous assurer que les viandes, volailles, poissons, etc. sont bien cuits avant d'être consommés.
- 17. Risque de brûlures !** Il est possible d'utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium de taille appropriée. **N'utilisez pas de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium de très grande taille pour éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants pendant le fonctionnement.**


## UTILISATION DU PRODUIT

**Remarque :** veillez à retirer tous les emballages des denrées alimentaires. Les aliments congelés doivent d'abord être décongelés.

**Remarque :** ne remplissez jamais le bac de friture d'huile ou d'autres liquides.




**Remarque :** cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et conserve la chaleur pendant un certain temps après avoir été éteint. Tenez toujours la poignée pour retirer le bac de friture de l'unité principale. Utilisez des gants de cuisine appropriés lorsque vous manipulez des matériaux chauds, si nécessaire.




**Remarque :** l'appareil s'éteint automatiquement lorsque le bac de friture est retiré. L'appareil se met en marche et poursuit le processus de cuisson après la remise en place du bac de friture.

**Remarque :** pendant la cuisson, appuyez sur la touche  pour éteindre l'appareil manuellement.

**Remarque :** l'appareil peut produire de l'eau de condensation sur la base pendant l'utilisation. Essuyez avec un chiffon doux et sec.

## UTILISER LES PROGRAMMES DE CUISSON MANUELS

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, dans une pièce bien ventilée.
2. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique. Un signal acoustique retentit.
3. Placez le plateau de friture dans le bac de friture.
4. Remplissez le bac de friture avec des aliments. Ne remplissez pas le bac de friture au-delà du repère « **MAX** ».
5. Installez le bac de friture dans l'unité principale.
6. Préchauffez toujours l'appareil pendant environ 5 minutes avant de commencer la cuisson. Pour démarrer le préchauffage, appuyez sur . L'écran affiche « **185°C / 15 min.** ». Appuyez sur les boutons de réglage pour modifier la température et le temps de cuisson puis appuyez sur le bouton .
7. Appuyez sur la touche  pour allumer l'appareil. L'écran affiche la température de cuisson par défaut (185 °C) et le temps (15 minutes).
8. Appuyez sur les boutons de réglage pour modifier les réglages de la température et du temps de cuisson.

9. Réglez la température de cuisson (80 - 200 °C, par incrément de 5 °C) et le temps de cuisson (1 - 60 minutes, par incrément de 1 minute). L'unité (°C / MIN) clignote pendant le processus de réglage. Attendez quelques secondes et les réglages seront enregistrés.
10. Appuyez sur la touche  pour lancer le processus de cuisson. L'écran affiche « **Shake** », à mi-cuisson, ce symbole indique qu'il est nécessaire de mélanger les ingrédients dans le panier de cuisson. Un bip sonore retentit.
11. Appuyez sur le bouton  pour arrêter la cuisson ; ajustez la température ou le temps de cuisson si vous le souhaitez. Appuyez à nouveau sur le bouton  pour poursuivre la cuisson.
12. Une fois la cuisson terminée, l'écran affiche « **OFF** ».
13. L'appareil continue à fonctionner pendant environ 20 secondes pour refroidir, puis s'éteint automatiquement. L'écran s'éteint et un signal sonore retentit 5 fois.
14. Le tableau suivant peut vous aider à choisir une durée et une température de base pour la cuisson des aliments. Le temps de cuisson et la température dépendent du type d'aliment et de sa consistance. Les valeurs ci-dessous ne doivent donc être prises qu'à titre de référence

Denrées alimentaires/ ingrédients	Quantité (g)	Température (°C)	Durée (min.)	Remarque
<b>Pommes de terre &amp; frites</b>				
Frites fines surgelées	300 - 700	200	9 - 16	à remuer
Frites épaisses surgelées	300 - 700	200	11 - 20	à remuer
Frites faites maison (8 x 8 mm)	300 - 800	200	16 - 20	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile, à remuer
Quartiers de pommes de terre faits maison	300 - 800	180	18 - 22	
Cubes de pommes de terre faits maison	300 - 750	160	12 - 18	
Rosti	200	180	15 - 18	à remuer
Gratin de pommes de terre	500	200	15 - 18	à remuer
<b>Viande et volaille</b>				
Steak	100 - 500	180	8 à 12	
Côtelettes de porc	100 - 500	180	10 - 14	
Hamburger	100 - 500	180	7 - 14	
Feuilleté de saucisse	100 - 500	200	13 - 15	
Pilon de poulet	100 - 500	180	18 - 22	
Blanc de poulet	100 - 500	180	10 à 15	
<b>Snacks</b>				
Rouleaux de printemps	100 - 400	200	8 à 10	avec des en-cas prêts à l'emploi, à remuer
Nuggets de poulet surgelés	100 - 500	200	6 à 10	
Poisson pané surgelé	100 - 400	200	6 à 10	avec des en-cas prêts à l'emploi
Sticks de mozzarella	100 - 400	180	8 à 10	
Légumes farcis	100 - 400	160	10	

Cuisson				
Gâteau	300	160	20 - 25	avec moule de cuisson
Quiche	400	180	20 - 22	avec moule/plat à four
Muffins	300	200	15 - 18	avec moule de cuisson
En-cas sucrés	400	160	20	avec moule/plat à four

Retrouvez notre livre de recettes en scannant ce QR code



## UTILISER LES PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS

1. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, dans une pièce bien ventilée.
2. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique. Un signal acoustique retentit.
3. Placez le plateau de friture dans le bac de friture.
4. Remplissez le bac de friture avec des aliments. Ne remplissez pas le bac de friture au-delà du repère « **MAX** ».
5. Installez le bac de friture dans l'unité principale.
6. Préchauffez toujours l'appareil pendant environ 5 minutes avant de commencer la cuisson. Pour démarrer le préchauffage, appuyez sur le bouton . L'écran affiche « **185°C / 15 min.** ». Appuyez sur les boutons de réglage pour modifier la température et le temps de cuisson puis appuyez sur le bouton .
7. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour allumer l'appareil. L'écran affiche la température de cuisson par défaut (185 °C) et le temps (15 minutes).
8. Appuyez plusieurs fois sur le bouton menu pour sélectionner en fonction des aliments, le mode de cuisson avec la température et le temps de cuisson prédéfinis. Le mode sélectionné clignote et la température/durée de cuisson par défaut est indiquée sur l'écran.

Denrées alimentaires / ingrédients	Température (°C)	Durée (min.)	Remarque
Ailes de poulet	200	25	avec feuille d'aluminium
Steak	200	12	avec feuille d'aluminium
Poisson	195	10	avec feuille d'aluminium
Crevettes	195	10	avec feuille d'aluminium
Frites	200	23	avec du papier sulfurisé, à remuer
Quiche	180	12	avec du papier sulfurisé
Gâteau	160	30	avec du papier sulfurisé
Cookie	170	15	avec du papier sulfurisé

9. Appuyez sur la touche pour lancer le processus de cuisson. L'écran affiche « **Cooking** », la température et le temps de cuisson.
10. Une fois l'opération terminée, l'écran affiche « **OFF** ».
11. L'appareil continue à fonctionner pendant environ 20 secondes pour refroidir, puis s'éteint automatiquement. L'écran s'éteint et un signal sonore retentit 5 fois.

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

**Remarque :** nettoyez régulièrement l'appareil pour maintenir un état de fonctionnement adéquat et sécurisé. Retirez les résidus et éclaboussures d'aliments, ainsi que les écoulements de liquides après chaque utilisation.

**Remarque :** ne placez pas l'appareil dans un lave-vaisselle.

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide et, si nécessaire, un peu de détergent doux. Essayez avec un chiffon doux et sec.
3. Utilisez une brosse douce pour nettoyer les pièces et les éléments qui ne sont pas faciles d'accès.
4. Ne nettoyez pas l'appareil avec de la laine d'acier, des produits chimiques forts, des produits alcalins ou des produits abrasifs, car ils pourraient endommager sa surface.
5. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans l'appareil pendant le nettoyage.
6. Le bac et le plateau à friture peuvent être lavés avec une éponge douce dans de l'eau chaude savonneuse. Essayez avec un chiffon doux et sec.
7. L'appareil ne doit être réutilisé qu'après séchage complet.

### Entretien

Votre appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Consultez votre revendeur si vous avez des doutes sur le fonctionnement de votre appareil.

### Entreposage

Conservez l'appareil dans un endroit sec et hors de portée des enfants.

## NOTE CONCERNANT LES ACCIDENTS DOMESTIQUES

Particulièrement pour un enfant, une brûlure, même légère, peut parfois être très grave. Dans 9 cas sur 10, les brûlures sont accidentelles (source Ministère de l'Intérieur 2021). Elles sont causées principalement par contact avec des liquides chauds qui sont la première cause de brûlure chez les 0-4 ans.

**Les réflexes pour éviter les brûlures aux enfants.** Éloignez votre enfant des appareils électroménagers chauds. Ne le laissez jamais seul dans la cuisine. Ne laissez jamais des liquides chauds à la portée de vos enfants. Pour éviter les brûlures et incendies, ne laissez jamais d'objets inflammables (bougies...) à leur portée.

**Conduite à tenir en cas de brûlure par liquide bouillant :** si les vêtements et sous-vêtements sont en tissu naturel (laine, lin, coton) : les retirer aussitôt, si possible avec des ciseaux. Doucher à l'eau fraîche (pas froide) la zone brûlée pendant 10 minutes pour limiter la profondeur de la lésion. Protéger la zone brûlée par un linge propre puis consulter les urgences de l'hôpital le plus proche. Si les vêtements et sous-vêtements sont en tissu synthétique : ne pas retirer la dernière couche de vêtement au contact de la peau et doucher comme précédemment. En effet, les tissus synthétiques collent à la peau dans les brûlures du deuxième degré, fréquentes avec l'eau bouillante.

**Dans tous les cas :** si le brûlé est très jeune, ou si la brûlure paraît très grave, il convient d'appeler directement les pompiers au 18 ou le SAMU au 15 ou le numéro d'urgence européen 112 en donnant les coordonnées exactes du lieu où il se trouve. Il ne faut absolument pas appliquer sur les brûlures du beurre, du dentifrice, de l'huile, du vinaigre, de l'urine... Les pansements à la biogaze (couleur verte) sont interdits chez le jeune enfant en raison de la présence de camphre (intoxication, convulsions et coma).

## GARANTIE

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant d'accidents, d'une mauvaise utilisation ou de négligence. Si vous avez une réclamation, contactez d'abord le magasin où vous avez effectué votre achat.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.


Dear Customer,

Thank you for purchasing this product. Please read the instructions before using it as this manual provides additional information including safety precautions and warnings.

If you have any difficulties or need more information, you can find our help center by scanning the QR code opposite your smartphone. If you cannot find the answer to your question, you can also contact our After Sales Service: [support.uk@terraillon.com](mailto:support.uk@terraillon.com)



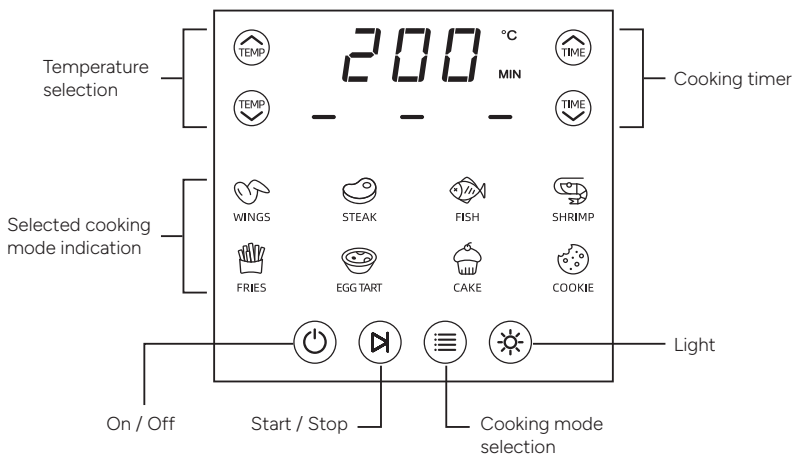
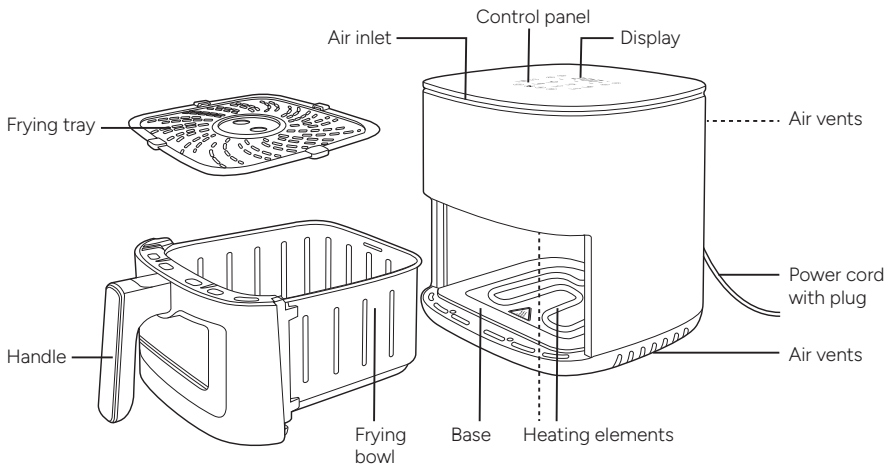
## SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these safety instructions carefully and keep this manual for future reference.
- This appliance is intended for indoor use only. Do not use this appliance outdoors.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **Danger of fire!** Never fill the frying bowl with oil.
- Do not place the appliance against walls or other objects. Leave at least 10 cm free space on the back, sides and above the appliance. The appliance must not be used in built-in cabinets! Never place the appliance on a table cloth or near flammable objects, such as curtains.
- Always use the appliance with the frying tray properly installed, also when using baking tins or oven dishes.
- Hot steam will escape from the appliance during operation. Always keep all parts of your body at a safe distance from the appliance. Take special care when removing the frying bowl.
- Do not overfill the frying bowl to prevent the food from touching the heating elements.
- Do not cover the appliance during operation.
-  **CAUTION: hot surface.** Surfaces are liable to get hot during use.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- For cleaning surfaces in contact with food, follow the instructions given in this manual.
- This appliance is intended to be used in household.
- Switch off the appliance, disconnect it from the power supply and let it cool down before cleaning, maintenance, storage and transportation.
- Do not immerse the appliance in water during cleaning.

## CONTENTS

- 1 X AIR FRYER
- 1 X INSTRUCTION MANUAL

## PRODUCT OVERVIEW




## BEFORE THE FIRST USE

1. Plug the appliance into a power outlet.
2. Run an operating cycle without foodstuffs at the highest temperature setting (200 °C) for approx. 60 minutes (see chapter "USING THE PRODUCT").
3. After the operation, switch off the appliance and disconnect it from the power supply. Let the appliance cool down.
4. Clean the appliance and all accessories thoroughly. Let all parts completely dry.

This operation eliminates manufacturing residues and bad smells.

## COOKING GUIDE

1. Always preheat the appliance for approx. 5 minutes before starting the cooking process.
2. Some foodstuffs may require checking or shaking halfway through the cooking time. Shaking smaller foodstuffs optimizes the end result and helps to prevent uneven cooking results. Pull out the frying bowl from the main unit and shake it gently. Refit the frying bowl back into the main unit to continue the cooking process.

3. Be aware that the cooking / baking time in an air fryer is different than in a regular oven.
4. Add a few minutes to the preparation time when you start frying while the appliance is still cold.
5. Smaller foodstuffs only require a slightly shorter preparation time than larger foodstuffs. A small amount of foodstuffs only requires a slightly shorter preparation time than a large amount of foodstuffs.
6. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result.
7. The ideal amount for preparing crispy fries is 500 g.
8. Use pre-made dough to cook snacks quickly and easily. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. Do not prepare extremely greasy foods such as sausages in the appliance.
10. Do not cook meats contains high-fat or water to avoid excessive smoke.
11. Snacks that can be prepared in a regular oven can also be prepared in the appliance.
12. Place a suitable baking tin or oven dish (not included) in the frying bowl to bake a cake / quiche, or fry fragile, filled foodstuffs.
13. You can also use the appliance to reheat food. Set the appliance to 150 °C for max. 10 min. and check regularly to avoid burning.
14. When the cooking process is finished, the appliance switches off automatically.
15. The cooking process can be monitored via the window and the bowl lighting. The light can be switched on and off using the button .
- 16. WARNING!** Always use a cooking thermometer to ensure that the meats, poultries, fishes, etc. are thoroughly cooked before eating.
- 17. Risk of burns!** The parchment baking paper or aluminum / tin foil with proper size can be used. **Do not use extremely large parchment baking paper or aluminum / tin foil to prevent them from getting into contact with the heating elements during operation.**


## USING THE PRODUCT

**Note:** make sure all the packaging is removed from the foodstuffs. The frozen foodstuffs are to be defrosted at first.

**Note:** never fill the frying bowl with oil or other liquids.




**Note:** this appliance is hot during operation and retains heat for some time after it is switched off. Always hold the handle to remove the frying bowl from the main unit. Use suitable oven mitts when handling hot materials if necessary.




**Note:** the appliance switches off automatically when the frying bowl is removed. The appliance switches on and continues the cooking process after the frying bowl is reinstalled.

**Note:** during the cooking process, press the button  to switch off the appliance manually.

**Note:** the appliance may produce condensation water on the base during use. Wipe with a soft, dry cloth.

## USING MANUAL COOKING SETTINGS

1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface in a well-ventilated room.
2. Connect the appliance to the power supply. An acoustic signal sounds.
3. Put the frying tray in the frying bowl.
4. Fill the frying bowl with foodstuffs. Do not overfill the frying bowl exceeding the marking "MAX".
5. Install the frying bowl into the main unit.
6. Always preheat the appliance for approx. 5 minutes before starting the cooking process. To start the preheat process, press the button . The display shows "185°C / 15 min.". Press the setting buttons to adjust the cooking temperature and time and then press the button .
7. Press the button  to switch on the appliance. The display shows the default cooking temperature (185 °C) and time (15 minutes).
8. Press the setting buttons to set temperature and duration.

9. Press the setting buttons to adjust the cooking temperature (80 - 200 °C, with an interval of 5 °C) and cooking time (1 - 60 minutes, with an interval of 1 minute). The unit (°C / MIN) flashes during the setting process. Wait a few seconds and the settings will be saved.
10. Press the button  to start the cooking process. The display shows "Shake", at halfway through cooking, this symbol indicates that it is necessary to mix the ingredients in the frying bowl. A beep sounds.
11. Press the button  to stop the cooking process; adjust the cooking temperature or time if desired. Press the button  again to continue the cooking process.
12. After the operation is finished, the display shows "OFF".
13. The appliance continues to operate for approx. 20 seconds to cool down and then switches off automatically. The display turns off and an acoustic signal sounds 5 times.
14. The following table can help you to choose a basic time and temperature to cook the foodstuffs. The cooking time and temperature depend on the type of food and its consistency. The below values should thus only be taken as a reference.

Foodstuff / ingredient	Amount (g)	Temperature (°C)	Time (min.)	Remark
<b>Potatoes &amp; fries</b>				
Thin frozen fries	300 - 700	200	9 - 16	with shake
Thick frozen fries	300 - 700	200	11 - 20	with shake
Home-made fries (8 x 8 mm)	300 - 800	200	16 - 20	add 1/2 tablespoon of oil, with shake
Home-made potato wedges	300 - 800	180	18 - 22	
Home-made potato cubes	300 - 750	160	12 - 18	
Rosti	200	180	15 - 18	with shake
Potato gratin	500	200	15 - 18	with shake
<b>Meat &amp; poultry</b>				
Steak	100 - 500	180	8 - 12	
Pork chops	100 - 500	180	10 - 14	
Hamburger	100 - 500	180	7 - 14	
Sausage roll	100 - 500	200	13 - 15	
Drumsticks	100 - 500	180	18 - 22	
Chicken breast	100 - 500	180	10 - 15	
<b>Snacks</b>				
Spring rolls	100 - 400	200	8 - 10	with oven-ready snacks, with shake
Frozen chicken nuggets	100 - 500	200	6 - 10	
Frozen fish fingers	100 - 400	200	6 - 10	with oven-ready snacks
Frozen bread crumbed cheese snacks	100 - 400	180	8 - 10	
Stuffed vegetables	100 - 400	160	10	

Baking				
Cake	300	160	20 - 25	with baking tin
Quiche	400	180	20 - 22	with baking tin / oven dish
Muffins	300	200	15 - 18	with baking tin
Sweet snacks	400	160	20	with baking tin / oven dish

Find our cookbook by scanning this QR code



## USING THE PRESET COOKING SETTINGS

1. Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant surface in a well-ventilated room.
2. Connect the appliance to the power supply. An acoustic signal sounds.
3. Put the frying tray in the frying bowl.
4. Fill the frying bowl with foodstuffs. Do not overfill the frying bowl exceeding the marking "MAX".
5. Install the frying bowl into the main unit.
6. Always preheat the appliance for approx. 5 minutes before starting the cooking process. To start the preheat process, press the button (⏻). The display shows "185°C / 15 min.". Press the setting buttons to adjust the cooking temperature and time and then press the button (▶).
7. Press the button (⏻) to switch on the appliance. The display shows the default cooking temperature (185 °C) and time (15 minutes).
8. Press the menu button (☰) repeatedly to select the desired operation mode according to the foodstuffs, with the pre-set cooking temperature and time. The respective indication flashes and the default cooking temperature / time is indicated on the display.

Foodstuff / ingredient	Temperature (°C)	Time (min.)	Remark
Chicken wings 🍗	200	25	with aluminum / tin foil
Steak 🍖	200	12	with aluminum / tin foil
Fish 🐟	195	10	with aluminum / tin foil
Shrimp 🍤	195	10	with aluminum / tin foil
French fries 🍟	200	23	with parchment baking paper, with shake
Egg tart 🥧	180	12	with parchment baking paper
Cake 🍰	160	30	with parchment baking paper
Cookie 🍪	170	15	with parchment baking paper

9. Press the button (▶) to start the cooking process. The display shows "Cooking", cooking temperature and time.
10. After the operation is finished, the display shows "OFF".
11. The appliance continues to operate for approx. 20 seconds to cool down and then switches off automatically. The display turns off and an acoustic signal sounds 5 times.

## CARE AND MAINTENANCE

**Note:** clean the appliance regularly to keep it in a good and safe working condition. Remove debris of food, food splatters and spilled liquids after each use.

**Note:** do not place the appliance in a dishwasher.

1. Disconnect the appliance from the power supply and let it cool down.
2. Clean the appliance with a soft, damp cloth and, if necessary, a little mild detergent. Wipe with a soft, dry cloth.
3. Use a soft brush to clean the parts and components which are not easy to access.
4. Do not clean the appliance with steel wool, strong chemicals, alkali or abrasive agents as they may damage its surface.
5. Do not immerse the appliance in water or other liquids. Make sure that no water enters the appliance while cleaning it.
6. The frying bowl and frying tray can be washed with a soft sponge in warm soapy water. Wipe with a soft, dry cloth.
7. The appliance may only be used again after it is dried completely.

### Maintenance

Your appliance does not contain any user serviceable parts. Consult your dealer if you have any doubts about the operation of your appliance.

### Storage

Store the appliance in a dry place and out of reach of children.

## NOTE ON DOMESTIC ACCIDENTS

Especially for a child, a burn, even a slight one, can sometimes be very serious. In 9 cases out of 10, burns are accidental (source Ministry of the Interior 2021). They are mainly caused by contact with hot liquids, which are the main cause of burns in children aged 0-4.

**Reflexes to avoid burns to children:** keep your child away from hot appliances. Never leave them alone in the kitchen. Never leave hot liquids within the reach of your children. To avoid burns and fires, never leave flammable objects (candles, etc.) within their reach.

**What to do in the event of a boiling liquid burn:** if the clothes and underwear are made of natural fabric (wool, linen, cotton): remove them immediately, if possible, with scissors. Shower the burned area with cool (not cold) water for 10 minutes to limit the depth of the injury. Protect the burned area with a clean cloth and go to the nearest hospital emergency room. If clothing and underwear are made of synthetic material: Do not remove the last layer of clothing in contact with the skin and shower as before. Indeed, synthetic fabrics stick to the skin in second degree burns, which are common with boiling water.

**In all cases:** if the burn victim is very young, or if the burn appears to be very serious, it is advisable to call the fire brigade directly on 18 or the SAMU on 15 or the European emergency number 112, giving the exact coordinates of the place where he is. Do not apply butter, toothpaste, oil, vinegar, urine, etc. to the burns. Biogas dressings (green in color) are forbidden for young children because of the presence of camphor (intoxication, convulsions, and coma).

## WARRANTY

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship. During the warranty period, such defects will be serviced free of charge (proof of purchase must be presented for warranty claims). This warranty does not cover damage resulting from accidents, improper use or negligence. If you have a complaint, first contact the store where you made your purchase.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION



Electrical products should not be discarded with household products. According to the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment and its implementation into national law, electrical products used must be collected separately and disposed of at collection points provided for this purpose.

Talk with your local authorities or dealer for advice on recycling.

Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit product. Lees de instructies voordat u het massageapparaat gebruikt, aangezien deze handleiding aanvullende informatie bevat, waaronder veiligheidsmaatregelen en waarschuwingen.

Als u problemen ondervindt of meer informatie nodig hebt, kunt u ons helpcentrum oproepen door de QR-code hiernaast met uw smartphone te scannen. Mocht u het antwoord op uw vraag niet vinden, dan kunt u ook contact opnemen met onze After Sales Service: [support.nl@terraillon.com](mailto:support.nl@terraillon.com)



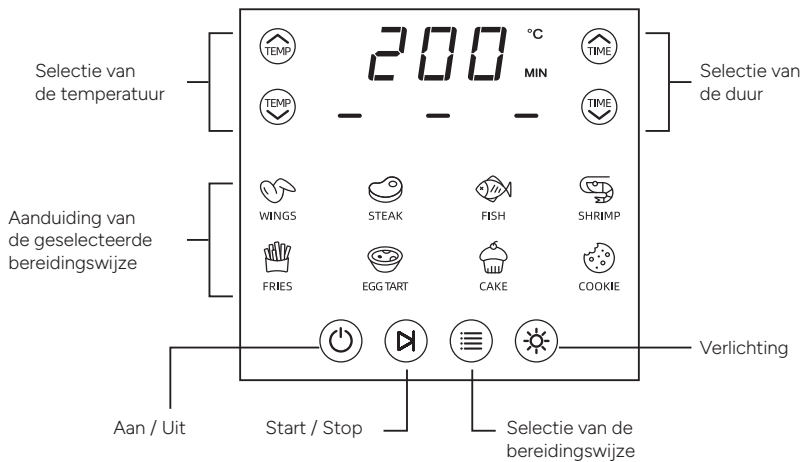
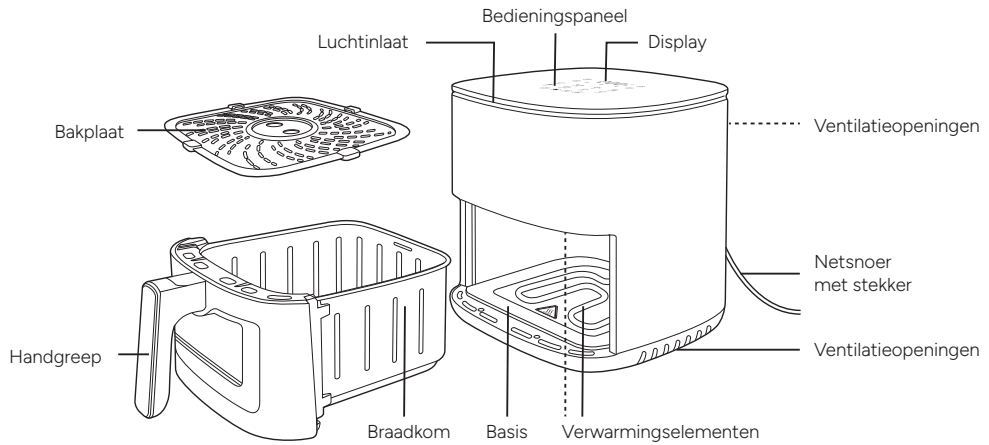
## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze veiligheidsinstructies zorgvuldig door en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of gelijk gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- **Brandgevaar!** Vul de frituurpan nooit met olie.
- Plaats het apparaat niet tegen muren of andere voorwerpen. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant, zijkanten en boven het apparaat. Het apparaat mag niet worden gebruikt in inbouwkasten! Plaats het apparaat nooit op een tafelkleed of in de buurt van brandbare voorwerpen, zoals gordijnen.
- Gebruik het apparaat altijd met de bakplaat goed geïnstalleerd, ook bij gebruik van bakblikken of ovenschalen.
- Tijdens het gebruik ontsnapt er hete stoom uit het apparaat. Houd altijd alle lichaamsdelen op een veilige afstand van het apparaat. Wees extra voorzichtig bij het verwijderen van de frituurpan.
- Vul de frituurpan niet te vol om te voorkomen dat het voedsel de verwarmingselementen raakt.
- Bedek het apparaat niet tijdens gebruik.
-  **LET OP: heet oppervlak.** Oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Volg de instructies in deze handleiding voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Schakel het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen voor reiniging, onderhoud, opslag en transport.
- Dompel het apparaat niet onder in water tijdens het schoonmaken.

## INHOUD

- 1 X LUCHTFRUCHTER
- 1 X GEBRUIKSAANWIJZING

## PRODUCTOVERZICHT




## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
2. Laat het apparaat zonder voedsel ongeveer 60 minuten op de hoogste temperatuur (200°C) werken (zie hoofdstuk "HET PRODUCT GEBRUIKEN").
3. Schakel het apparaat na de handeling uit en haal de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen.
4. Reinig het apparaat en alle accessoires grondig. Laat alle onderdelen volledig drogen. Hierdoor worden productieresten en onaangename geuren verwijderd.

## KOOKGIDS

1. Verwarm het apparaat altijd ongeveer 5 minuten voor voordat u begint met koken.
2. Sommige voedingsmiddelen moeten halverwege de kooktijd worden gecontroleerd of geschud. Het schudden van kleine etenswaren optimaliseert het eindresultaat en voorkomt ongelijkmatige kookresultaten. Haal de bakplaat uit het apparaat en schud voorzichtig. Plaats de bakplaat terug in het apparaat om verder te koken.

3. Houd er rekening mee dat de bereidingstijd in een olievrije friteuse verschilt van die in een gewone oven.
  4. Voeg een paar minuten toe aan de bereidingstijd als je begint met koken terwijl het apparaat nog koud is.
  5. Kleinere levensmiddelen vereisen slechts een iets kortere bereidingstijd dan grotere levensmiddelen. Een kleine hoeveelheid levensmiddelen vereist slechts een iets kortere bereidingstijd dan een grote hoeveelheid levensmiddelen.
  6. Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat.
  7. De ideale hoeveelheid voor het bereiden van knapperige frietjes is 500 g.
  8. Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
  9. Bereid geen extreem vet voedsel zoals worst in het apparaat.
  10. Kook geen vlees met veel vet of water om overmatige rookontwikkeling te voorkomen.
  11. Snacks die in een gewone oven kunnen worden bereid, kunnen ook in het apparaat worden bereid.
  12. Plaats een geschikte bakvorm of schaal (niet meegeleverd) in de bakplaat om een cake of quiche te bakken, of om breekbaar, gevuld voedsel te bakken.
  13. Je kunt het apparaat ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Zet het apparaat maximaal 10 minuten op 150°C en controleer regelmatig of het niet aanbrandt.
  14. Als het kookproces voltooid is, schakelt het apparaat automatisch uit.
  15. U kunt het bakproces volgen via het venster en de verlichting van de bak. Het licht kan worden in- en uitgeschakeld met de knop .
- 16. WAARSCHUWING!** Gebruik altijd een kookthermometer om er zeker van te zijn dat vlees, gevogelte, vis, enz. goed doorbakken zijn voordat het gegeten wordt.
- 17. Verbrandingsgevaar!** Er kan vetvrij papier of aluminiumfolie van geschikte grootte worden gebruikt. **Gebruik geen heel groot bakpapier of aluminiumfolie om te voorkomen dat dit tijdens het gebruik in contact komt met de verwarmingselementen.**

## PRODUCT GEBRUIK

**Let op:** verwijder alle verpakking van het voedsel. Bevroren voedsel moet eerst worden ontdooid.

**Let op:** vul de frituurpan nooit met olie of andere vloeistoffen.




**Let op:** dit apparaat is heet tijdens gebruik en houdt de warmte nog enige tijd vast nadat het is uitgeschakeld. Houd altijd het handvat vast wanneer u de frituurpan van het apparaat verwijdert. Gebruik indien nodig geschikte ovenwanten bij het hanteren van hete materialen.

**Let op:** het apparaat schakelt automatisch uit als de bakplaat wordt verwijderd. Het apparaat schakelt weer in en gaat verder met koken zodra de bakplaat is teruggeplaatst.

**Let op:** houd tijdens het koken de aan/uit-knop ingedrukt om het apparaat handmatig uit te schakelen.

**Let op:** het apparaat kan tijdens het gebruik condens produceren op de onderkant. Veeg af met een zachte, droge doek.

## HANDMATIGE KOOKPROGRAMMA'S GEBRUIKEN

1. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, hittebestendige ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
2. Sluit het apparaat aan op de voeding. Er klinkt een geluidssignaal.
3. Plaats de braadslede in de braadslede.
4. Vul de bakplaat met voedsel. Vul de bakplaat niet verder dan de markering « **MAX** ».
5. Plaats de frituurpan in het apparaat.
6. Verwarm het apparaat altijd ongeveer 5 minuten voor voordat u begint met koken. Druk op de aan/uit-knop om het voorverwarmen te starten . Op het display verschijnt « **185°C / 15 min.** ». Druk op de insteltoetsen om de temperatuur en de kooktijd te wijzigen en druk vervolgens op de start/stop-toets .
7. Druk op de Aan/Uit-toets  -toets om het apparaat in te schakelen. Het display toont de standaard bereidings-temperatuur (185 °C) en -tijd (15 minuten).
8. Druk op de insteltoetsen om de instelmodi voor temperatuur en kooktijd te openen/wijzigen.

9. Stel de baktemperatuur (80 - 200 °C, in stappen van 5 °C) en de baktijd (1 - 60 minuten, in stappen van 1 minuut) in. De eenheid (°C / MIN) knippert tijdens het instellen. Wacht enkele seconden en de instellingen worden opgeslagen.
10. Druk op de toets (⏻) om het kookproces te starten. Halverwege het kookproces verschijnt op het scherm 'Shake'. Dit symbool geeft aan dat de ingrediënten in de kookmand moeten worden geroerd. Er klinkt een pieptoon.
11. Druk op de start/stop-toets (⏻) om het kookproces te stoppen; pas indien gewenst de temperatuur of kooktijd aan. Druk nogmaals op de start/stop-knop (⏻) om verder te gaan met koken.
12. Als u klaar bent, verschijnt « OFF » op het display.
13. Het apparaat blijft ongeveer 20 seconden draaien om af te koelen en schakelt dan automatisch uit. Het display dooft en er klinkt 5 keer een pieptoon.
14. De volgende tabel kan u helpen bij het kiezen van een basis bereidingstijd en -temperatuur. De kooktijd en temperatuur zijn afhankelijk van het soort voedsel en de consistentie ervan. Gebruik de onderstaande waarden daarom alleen als referentie.

Voedingsmiddelen/ ingrediënten	Hoeveelheid (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Opmerking
<b>Aardappelen &amp; chips</b>				
Diepvries dunne friet	300 - 700	200	9 - 16	roeren
Diepvries dikke friet	300 - 700	200	11 - 20	roeren
Huisgemaakte friet (8 x 8 mm)	300 - 800	200	16 - 20	Voeg 1/2 eetlepel olie toe, om te roeren
Huisgemaakte aardappel wedges	300 - 800	180	18 - 22	
Zelfgemaakte aardappelblokjes	300 - 750	360	12 - 18	
Rosti	200	180	15 - 18	roeren
Aardappel chips	500	200	15 - 18	roeren
<b>Vlees en gevogelte</b>				
Biefstuk	100 - 500	180	8 à 12	
Karbonades	100 - 500	180	10 - 14	
Hamburger	100 - 500	180	7 - 14	
Soesjes	100 - 500	200	13 - 15	
Kipdrumstick	100 - 500	180	18 - 22	
Kipfilet	100 - 500	180	10 à 15	
<b>Snacks</b>				
Lenterolletjes	100 - 400	400	8 à 10	door kant-en-klare snacks roeren
Diepvries kipnuggets	100 - 500	400	6 à 10	
Diepvries gepaneerde vis	100 - 400	400	6 à 10	met kant-en-klare snacks
Mozzarella sticks	100 - 400	360	8 à 10	
Gevulde groenten	100 - 400	320	10	

Koken				
Cake	300	160	20 - 25	met bakblik
Quiche	400	180	20 - 22	met vorm / ovenschaal
Muffins	300	200	15 - 18	met bakblik
Zoete snacks	400	160	20	met vorm / ovenschaal

Vind ons receptenboek door deze QR-code te scannen.



## DE VOORAF INGESTELDE KOOKINSTELLINGEN GEBRUIKEN

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele, hittebestendige ondergrond in een goed geventileerde ruimte.
- Sluit het apparaat aan op de voeding. Er klinkt een geluidssignaal.
- Plaats de braadslede in de braadslede.
- Vul de bakplaat met voedsel. Vul de bakplaat niet verder dan de markering « **MAX** ».
- Plaats de frituurpan in het apparaat.
- Verwarm het apparaat altijd ongeveer 5 minuten voor voordat u begint met koken. Druk op de aan/uit-knop om het voorverwarmen te starten. Op het display verschijnt « **185°C / 15 min.** ». Druk op de insteltoetsen om de temperatuur en de kooktijd te wijzigen en druk vervolgens op de start/stop-toets .
- Druk op de start/stop-toets om het apparaat in te schakelen. Het display toont de standaard bereidingstemperatuur (185°C) en -tijd (15 minuten).
- Druk herhaaldelijk op de menuknop om de kookstand te selecteren met de vooraf ingestelde temperatuur en kooktijd, afhankelijk van het voedsel. De geselecteerde modus knippert en de standaard temperatuur/kooktijd wordt weergegeven op het display.

Voedingsmiddelen / ingrediënten	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Opmerking
Kippenvleugels	200	25	met aluminiumfolie
Biefstuk	200	12	met aluminiumfolie
Vis	195	10	met aluminiumfolie
Garnalen	195	10	met aluminiumfolie
Friet	200	23	met bakpapier, om te roeren
Quiche	180	12	met aluminiumfolie
Cake	160	30	met aluminiumfolie
Koekje	170	15	met aluminiumfolie

- Druk op de start/stop-knop om het kookproces te starten. Op het display verschijnt « **Cooking** », de temperatuur en de kooktijd.
- Wanneer het kookproces is voltooid, verschijnt « **OFF** » op het display.
- Het apparaat blijft ongeveer 20 seconden draaien om af te koelen en schakelt dan automatisch uit.

## VERZORGING EN ONDERHOUD

**Let op:** reinig het apparaat regelmatig om het in een goede en veilige staat te houden. Verwijder na elk gebruik etensresten, etensspetters en gemorste vloeistoffen.

**Opmerking:** plaats het apparaat niet in een vaatwasser.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
2. Reinig het apparaat met een zachte, vochtige doek en eventueel een beetje mild afwasmiddel. Neem het af met een zachte, droge doek.
3. Gebruik een zachte borstel om de onderdelen en componenten schoon te maken die niet gemakkelijk bereikbaar zijn.
4. Reinig het apparaat niet met staalwol, sterke chemicaliën, alkali of schuurmiddelen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
5. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt tijdens het schoonmaken.
6. De frituurpan en frituurschaal kunnen worden afgewassen met een zachte spons in een warm sopje. Veeg af met een zachte, droge doek.
7. Het apparaat mag pas weer gebruikt worden als het volledig gedroogd is.

### Onderhoud

Uw apparaat bevat geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Raadpleeg uw verkoper als u twijfelt over de werking van uw apparaat.

### Opslag

Bewaar het apparaat op een droge plaats buiten het bereik van kinderen.

## NOTA OVER BINNENLANDSE ONGEVALLEN

Vooral bij kinderen kunnen zelfs kleine brandwonden soms zeer ernstig zijn. In 9 van de 10 gevallen zijn brandwonden accidenteel (bron Ministerie van Binnenlandse Zaken 2021). Ze worden voornamelijk veroorzaakt door contact met hete vloeistoffen, de belangrijkste oorzaak van brandwonden bij kinderen van 0-4 jaar.

**Stappen die je kunt nemen om brandwonden bij kinderen te voorkomen.** Houd je kind uit de buurt van hete apparaten. Laat ze nooit alleen in de keuken. Laat nooit hete vloeistoffen binnen het bereik van je kinderen. Laat nooit brandbare voorwerpen (kaarsen, enz.) binnen hun bereik om brandwonden en brand te voorkomen. Wat te doen bij een brandwond veroorzaakt door een kokende vloeistof: als de kleren en het ondergoed van natuurlijke stof zijn (wol, linnen, katoen): verwijder ze onmiddellijk, indien mogelijk met een schaar. Douche de verbrande plek met koel (niet koud) water gedurende 10 minuten om de diepte van de verwonding te beperken. Bescherm de verbrande plek met een schone doek en ga vervolgens naar de dichtstbijzijnde spoedeisende hulp van een ziekenhuis. Als de kleding en het ondergoed van synthetische stof zijn: verwijder de laatste laag kleding die in contact komt met de huid niet en douche zoals voorheen. Synthetische stoffen plakken aan de huid bij tweedegraads brandwonden, die vaak voorkomen bij kokend water.

**In alle gevallen:** als het brandwondenslachtoffer erg jong is, of als de brandwond erg ernstig lijkt, moet je direct de brandweer bellen op 18 of de ambulancedienst op 15 of het Europese alarmnummer 112, met precieze informatie over je locatie. Smeer geen boter, tandpasta, olie, azijn, urine enz. op de brandwonden. Biogaskompressen (groen van kleur) zijn verboden voor jonge kinderen vanwege de aanwezigheid van kamfer (intoxicatie, stuiptrekkingen en coma).

## GARANTIE

Dit product is gegarandeerd tegen materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen schade als gevolg van ongelukken, verkeerd gebruik of verwaarlozing. Als je een claim hebt, neem dan eerst contact op met de winkel waar je het product hebt gekocht.

## BESCHERMING VAN HET MILIEU



Elektrische producten mogen niet met het huishoudelijk afval worden weggegooid. In overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU betreffende de verwijdering van elektrische en elektronische apparatuur en de implementatie ervan in de nationale wetgeving, moeten gebruikte elektrische producten apart worden ingezameld en worden afgevoerd naar aangewezen inzamelpunten. Neem contact op met uw gemeente of dealer voor advies over recycling.

Liebe/r Kunde/in,

Vielen Dank, dass Sie dieses Produkt gekauft haben. Bitte lesen Sie die Anleitung vor der Verwendung des Massagegeräts, da diese Anleitung zusätzliche Informationen einschließlich Sicherheitshinweisen und Warnungen enthält.

Wenn Sie Schwierigkeiten haben oder weitere Informationen benötigen, können Sie auf unser Helpcenter zugreifen, indem Sie den nebenstehenden QR-Code mit Ihrem Smartphone scannen. Wenn Sie die Antwort auf Ihre Frage nicht finden, können Sie sich auch an unseren Kundendienst unter [support.de@terraillon.com](mailto:support.de@terraillon.com) wenden.



## SICHERHEITSHINWEISE

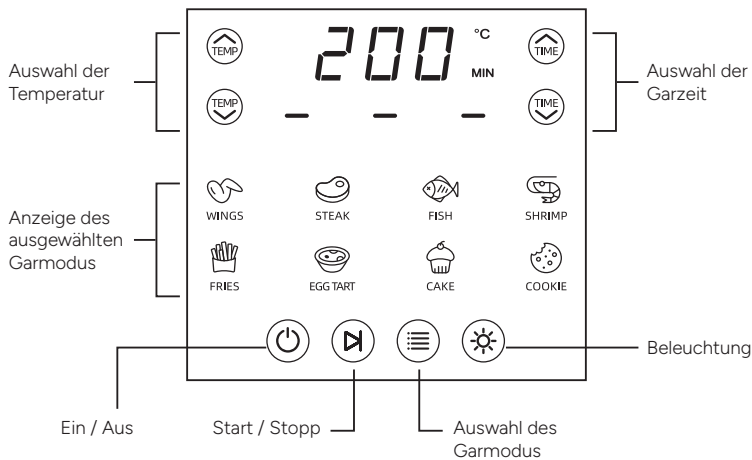
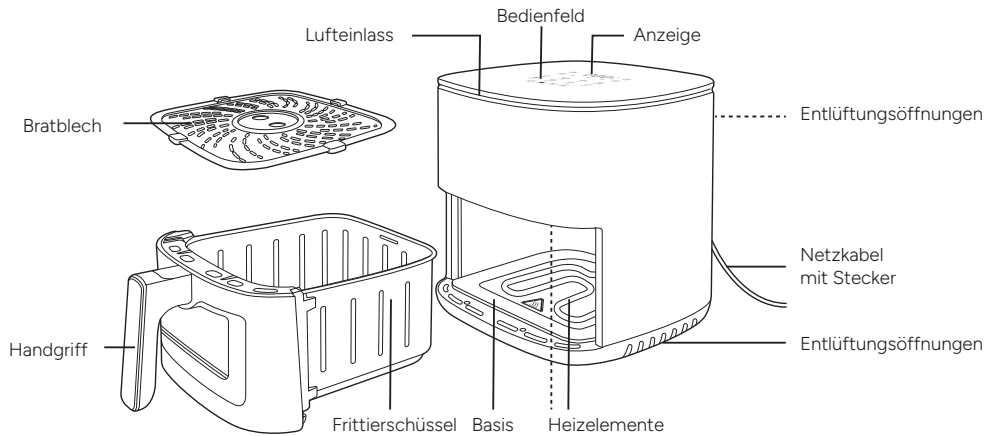
- Lesen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- **Es besteht Brandgefahr!** Füllen Sie niemals Öl in die Frittierschale.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen Wände oder andere Gegenstände. Lassen Sie auf der Rückseite, an den Seiten und oberhalb des Geräts mindestens 10 cm Freiraum. Das Gerät darf nicht in Einbauschränken verwendet werden! Stellen Sie das Gerät niemals auf ein Tischtuch oder in die Nähe von brennbaren Gegenständen, wie z. B. Vorhängen.
- Benutzen Sie das Gerät immer mit richtig eingesetztem Bratblech, auch wenn Sie Backformen oder Auflaufformen verwenden.
- Während des Betriebs entweicht heißer Dampf aus dem Gerät. Halten Sie immer einen ausreichenden Sicherheitsabstand zum Gerät ein. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Bratentopf herausnehmen.
- Füllen Sie die Frittierschale nicht zu voll, damit die Speisen nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab.
-  **VORSICHT: Heiße Oberfläche.** Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, befolgen Sie die Anweisungen in dieser Anleitung.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen, warten, lagern oder transportieren.
- Tauchen Sie das Gerät während der Reinigung nicht in Wasser ein.

## INHALT

1 X AIR FRYER

1 X GEBRAUCHSANWEISUNG

## PRODUKTÜBERSICHT



## VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Stecken Sie den Stecker des Geräts in eine Steckdose.
2. Führen Sie einen lebensmittelfreien Betriebszyklus bei der höchsten Temperatur (200 °C) für etwa 60 Minuten durch (siehe Kapitel „GEBRAUCH DES PRODUKTES“).
3. Schalten Sie das Gerät nach der Operation aus und ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
4. Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile gründlich. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen. Dadurch werden Produktionsrückstände und schlechte Gerüche entfernt.

## KOCHANLEITUNG

1. Heizen Sie das Gerät immer etwa 5 Minuten vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.
2. Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit kontrolliert oder geschüttelt werden. Das Schütteln von kleineren Lebensmitteln optimiert das Endergebnis und hilft, ungleichmäßige Garergebnisse zu vermeiden. Ziehen Sie den Frittierbehälter aus dem Hauptgerät und schütteln Sie ihn vorsichtig. Setzen Sie den Frittierbehälter wieder in das Hauptgerät ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

3. Beachten Sie, dass die Garzeit in einer ölfreien Fritteuse anders ist als in einem gewöhnlichen Backofen.
4. Rechnen Sie einige Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Backen beginnen, während das Gerät noch kalt ist.
5. Kleinere Lebensmittel erfordern nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Lebensmittel. Eine kleine Menge an Lebensmitteln erfordert nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit als eine große Menge an Lebensmitteln.
6. Für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl zu frischen Kartoffeln geben.
7. Die ideale Menge für die Zubereitung knuspriger Pommes frites beträgt 500 g.
8. Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
9. Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen wie z. B. Wurstwaren im Gerät zu.
10. Garen Sie kein fett- oder wasserhaltiges Fleisch, um übermäßigen Rauch zu vermeiden.
11. Snacks, die in einem normalen Backofen zubereitet werden können, können auch in dem Gerät zubereitet werden.
12. Stellen Sie eine geeignete Backform oder Auflaufform (nicht im Lieferumfang enthalten) in den Frittierbehälter, um einen Kuchen oder eine Quiche zu backen oder zerbrechliche, gefüllte Speisen zu frittieren.
13. Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwenden. Stellen Sie das Gerät für maximal 10 Minuten auf 150 °C ein und prüfen Sie regelmäßig, ob es nicht anbrennt.
14. Wenn der Kochvorgang beendet ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.
15. Durch das Fenster und die Beleuchtung der Backform kann der Backvorgang überwacht werden. Das Licht wird mit dem Knopf (☼).
- 16. WARNUNG!** Verwenden Sie immer ein Kochthermometer, um sicherzustellen, dass Fleisch, Geflügel, Fisch usw. vor dem Verzehr richtig gegart werden.
- 17. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen!** Es kann Backpapier oder Aluminiumfolie in geeigneter Größe verwendet werden. **Verwenden Sie kein Backpapier oder Alufolie in sehr großer Größe, damit diese während des Betriebs nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.**

## PRODUKTVERWENDUNG

**Hinweis:** Achten Sie darauf, dass Sie alle Verpackungen von den Lebensmitteln entfernen. Gefrorene Lebensmittel müssen zuerst aufgetaut werden.

**Hinweis:** Füllen Sie den Frittierbehälter niemals mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

**Hinweis:** Dieses Gerät wird während des Betriebs heiß und speichert die Wärme auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit. Halten Sie immer den Griff fest, wenn Sie den Frittierbehälter aus dem Hauptgerät herausnehmen. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Materialien ggf. geeignete Küchenhandschuhe.




**Hinweis:** Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn der Frittierbehälter entfernt wurde. Das Gerät schaltet sich ein und setzt den Garvorgang fort, nachdem der Frittierbehälter wieder eingesetzt wurde.

**Hinweis:** Halten Sie während des Garvorgangs die Ein-/Aus-Taste gedrückt (⏻), um das Gerät manuell auszuschalten.

**Hinweis:** Das Gerät kann während des Gebrauchs Kondenswasser auf der Basisstation produzieren. Wischen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch ab.

## MANUELLE KOCHPROGRAMME VERWENDEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche in einem gut belüfteten Raum.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ein akustisches Signal ertönt.
3. Setzen Sie die Frittierschale in den Frittierbehälter.
4. Füllen Sie den Frittierbehälter mit Lebensmitteln. Füllen Sie die Frittierwanne nicht über die Markierung « MAX » hinaus.
5. Setzen Sie die Frittierwanne in das Hauptgerät ein.
6. Heizen Sie das Gerät immer etwa 5 Minuten lang vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Um das Vorheizen zu starten, drücken Sie die Taste on/off (⏻). Auf dem Bildschirm wird « 185°C / 15 min. » angezeigt. Drücken Sie die Einstelltasten um die Temperatur und die Kochzeit zu ändern, und drücken Sie dann die Taste start / stop (▶).
7. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (⏻) um das Gerät einzuschalten. Auf dem Bildschirm werden die voreingestellte Kochtemperatur (185 °C) und die Zeit (15 Minuten) angezeigt.
8. Drücken Sie die Einstelltasten um die Einstellungsmodi für Temperatur und Kochzeit aufzurufen / zu ändern.

9. Stellen Sie die Gartemperatur (80–200 °C, in Schritten von 5 °C) und die Garzeit (1–60 Minuten, in Schritten von 1 Minute) ein. Die Einheit (°C / MIN) blinkt während des Einstellvorgangs. Warten Sie einige Sekunden, bis die Einstellungen gespeichert sind.
10. Drücken Sie die Taste , um den Garvorgang zu starten. Auf dem Display erscheint « Shake ». Nach der Hälfte der Garzeit zeigt dieses Symbol an, dass die Zutaten im Garkorb umgerührt werden müssen. Es ertönt ein Signalton.
11. Drücken Sie die Start-/Stopptaste , um den Kochvorgang zu stoppen; passen Sie die Temperatur oder die Kochzeit an, wenn Sie möchten. Drücken Sie die Start-/Stopptaste erneut , um den Kochvorgang fortzusetzen.
12. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display « OFF » an.
13. Das Gerät läuft noch etwa 20 Sekunden lang weiter, um sich abzukühlen, und schaltet sich dann automatisch aus. Der Bildschirm schaltet sich aus und ein Signalton ertönt fünfmal.
14. Die folgende Tabelle kann Ihnen helfen, eine Grunddauer und Temperatur für das Garen von Speisen zu wählen. Die Kochzeit und die Temperatur hängen von der Art des Lebensmittels und seiner Konsistenz ab. Die folgenden Werte sollten daher nur als Anhaltspunkt dienen.

Lebensmittel/ Zutaten	Menge (g)	Temperatur (°C)	Dauer (Min.)	Anmerkung
<b>Kartoffeln &amp; Pommes frites</b>				
Dünne tiefgefrorene Pommes frites	300 - 700	200	9 - 16	zum Umrühren
Tiefgekühlte dicke Pommes frites	300 - 700	200	11 - 20	zum Umrühren
Hausgemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	300 - 800	200	16 - 20	fügen Sie 1/2 Esslöffel Öl hinzu, zum Umrühren
Selbstgemachte Kartoffelviertel	300 - 800	180	18 - 22	
Selbstgemachte Kartoffelwürfel	300 - 750	360	12 - 18	
Rosti	200	180	15 - 18	zum Umrühren
Kartoffelkörner	500	200	15 - 18	zum Umrühren
<b>Fleisch und Geflügel</b>				
Steak	100 - 500	180	8 à 12	
Kotelett vom Schwein	100 - 500	180	10 - 14	
Hamburger	100 - 500	180	7 - 14	
Blätterteig aus Wurst	100 - 500	200	13 - 15	
Hühnerkeule	100 - 500	180	18 - 22	
Hühnerbrust	100 - 500	180	10 à 15	
<b>Snacks</b>				
Frühlingsrollen	100 - 400	400	8 à 10	mit fertigen Snacks zum Umrühren
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	100 - 500	400	6 à 10	
Tiefgefrorener paniertes Fisch	100 - 400	400	6 à 10	mit fertigen Snacks rühren
Mozzarella-Sticks	100 - 400	360	8 à 10	
Gefülltes Gemüse	100 - 400	320	10	









Kochen				
Kuchen	300	160	20 - 25	mit backform
Quiche	400	180	20 - 22	mit backform / auflaufform
Muffins	300	200	15 - 18	mit backform
Süße Snacks	400	160	20	mit backform / auflaufform

Finden Sie unser Rezeptbuch, indem Sie diesen QR-Code scannen.



## VERWENDUNG DER VOREINGESTELLTEN GAREINSTELLUNGEN

1. Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und hitzebeständige Oberfläche in einem gut belüfteten Raum.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Ein akustisches Signal ertönt.
3. Setzen Sie die Frittierschale in den Frittierbehälter.
4. Füllen Sie den Frittierbehälter mit Lebensmitteln. Füllen Sie die Frittierwanne nicht über die Markierung « **MAX** » hinaus.
5. Setzen Sie die Frittierwanne in das Hauptgerät ein.
6. Heizen Sie das Gerät immer etwa 5 Minuten lang vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Um das Vorheizen zu starten, drücken Sie die Taste on/off (⏻). Auf dem Bildschirm wird « **185°C / 15 min.** » angezeigt. Drücken Sie die Einstelltasten, um die Temperatur und die Kochzeit zu ändern, und drücken Sie dann die Taste start / stop (⏻).
7. Drücken Sie die Start-/Aus-Taste (⏻) um das Gerät einzuschalten. Auf dem Bildschirm werden die Standard-Gartemperatur (185°C) und die Zeit (15 Minuten) angezeigt.
8. Drücken Sie mehrmals auf die Menütaste (☰) um je nach Lebensmittel den Kochmodus mit der voreingestellten Temperatur und Kochzeit auszuwählen. Der ausgewählte Modus blinkt und die voreingestellte Temperatur/Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Lebensmittel / Zutat	Temperatur (°C)	Dauer (min.)	Anmerkung
Hähnchenflügel 	200	25	mit Alufolie
Steak 	200	12	mit Alufolie
Fisch 	195	10	mit Alufolie
Garnelen 	195	10	mit Alufolie
Pommes frites 	200	23	mit Backpapier, zum Rühren
Quiche 	180	12	mit Alufolie
Torte 	160	30	mit Alufolie
Kekse 	170	15	mit Alufolie

9. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (⏻) um den Kochvorgang zu starten. Auf dem Display werden « **Cooking** », die Temperatur und die Kochzeit angezeigt.
10. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, zeigt das Display « **OFF** » an.
11. Das Gerät läuft noch etwa 20 Sekunden lang weiter, um sich abzukühlen, und schaltet sich dann automatisch aus.

## PFLEGE UND WARTUNG

**Hinweis:** Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um es in einem guten und sicheren Betriebszustand zu halten. Entfernen Sie Essensreste, Speisespritzer und verschüttete Flüssigkeiten nach jedem Gebrauch.

**Hinweis:** Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine.

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es abkühlen.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch und ggf. etwas mildem Reinigungsmittel. Wischen Sie es mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
3. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um die schwer zugänglichen Teile und Komponenten zu reinigen.
4. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Stahlwolle, starken Chemikalien, Alkalien oder Scheuermitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können.
5. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt, wenn Sie es reinigen.
6. Die Bratschüssel und das Bratblech können mit einem weichen Schwamm in warmer Seifenlauge. Wischen Sie sie mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
7. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn es vollständig getrocknet ist.

### Wartung

Ihr Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer repariert werden können. Wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn Sie Zweifel an der Funktion Ihres Geräts haben.

### Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

## HINWEIS ZU HAUSHALTSUNFÄLLEN

Besonders bei Kindern kann eine Verbrennung, auch wenn sie nur leicht ist, manchmal sehr schwerwiegend sein. In 9 von 10 Fällen sind Verbrennungen unfallbedingt (Quelle: Ministère de l'Intérieur 2021). Sie werden hauptsächlich durch den Kontakt mit heißen Flüssigkeiten verursacht, die bei Kindern von 0 bis 4 Jahren die häufigste Ursache für Verbrennungen sind.

**Reflexe, um Verbrennungen bei Kindern zu vermeiden.** Halten Sie Ihr Kind von heißen Haushaltsgeräten fern. Lassen Sie es nie allein in der Küche. Lassen Sie niemals heiße Flüssigkeiten in der Reichweite Ihrer Kinder. Um Verbrennungen und Brände zu vermeiden, lassen Sie niemals brennbare Gegenstände (Kerzen...) in ihrer Reichweite. Verhalten bei Verbrennungen durch kochende Flüssigkeiten: Wenn die Kleidung und Unterwäsche aus natürlichen Stoffen (Wolle, Leinen, Baumwolle) besteht: Sofort ausziehen, wenn möglich mit einer Schere. Den verbrannten Bereich 10 Minuten lang mit frischem (nicht kaltem) Wasser abdsuschen, um die Tiefe der Verletzung zu begrenzen. Schützen Sie die verbrannte Stelle mit einem sauberen Tuch und suchen Sie dann die Notaufnahme des nächstgelegenen Krankenhauses auf. Wenn die Kleidung und Unterwäsche aus synthetischem Gewebe besteht: Die letzte Kleidungsschicht, die mit der Haut in Berührung kommt, nicht entfernen und wie zuvor dsuschen. Synthetische Stoffe kleben nämlich bei Verbrennungen zweiten Grades, die häufig bei kochendem Wasser auftreten, an der Haut.

**In jedem Fall:** Wenn der Verbrannte sehr jung ist oder die Verbrennung sehr schwer erscheint, sollten Sie direkt die Feuerwehr unter 18 oder den Notarzt unter 15 oder die europäische Notrufnummer 112 anrufen und die genauen Ortsangaben machen. Auf keinen Fall sollte man Butter, Zahnpasta, Öl, Essig oder Urin auf die Verbrennungen auftragen. Verbände mit Biogas (grüne Farbe) sind bei Kleinkindern verboten, da sie Kampfer enthalten (Vergiftung, Krampfanfälle und Koma).

## GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantie gegen Material- und Verarbeitungsfehler gewährt. Diese Garantie gilt nicht für Schäden, die durch Unfälle, Missbrauch oder Fahrlässigkeit entstanden sind. Wenn Sie einen Anspruch haben, wenden Sie sich bitte zuerst an das Geschäft, in dem Sie den Kauf getätigt haben.

## UMWELTSCHUTZ



Elektrische Produkte dürfen nicht mit den Haushaltsprodukten entsorgt werden. Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für die Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten und ihrer Umsetzung in nationales Recht müssen gebrauchte Elektroprodukte getrennt gesammelt und in dafür vorgesehene Sammelstellen entsorgt werden. Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden oder Ihren Händler, um Ratschläge zum Recycling zu erhalten.


Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato questo prodotto. Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per massaggi: il presente manuale contiene ulteriori informazioni, incluse le precauzioni di sicurezza e le avvertenze.

In caso di difficoltà o se si necessitano ulteriori informazioni, è possibile trovare il nostro centro assistenza scansionando il codice QR accanto con lo smartphone. Se non si riesce a trovare risposta a una domanda, è anche possibile contattare il nostro servizio post-vendita: [support.it@terraillon.com](mailto:support.it@terraillon.com)



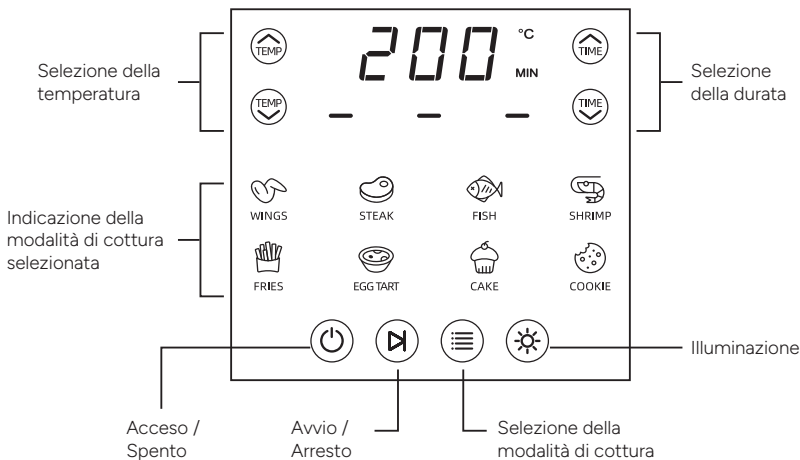
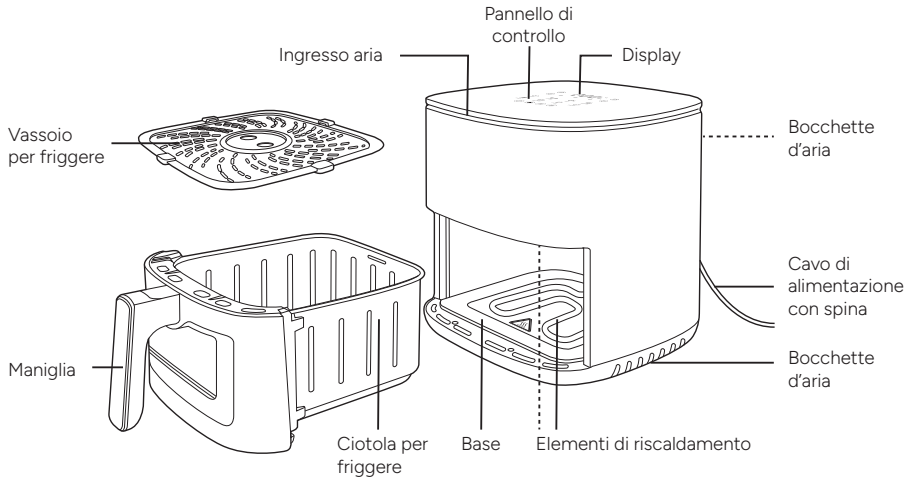
## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le presenti istruzioni di sicurezza e conservare il manuale per future consultazioni.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate dai bambini.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare un pericolo.
- **Pericolo di incendio!** Non riempire mai d'olio la vasca di frittura.
- Non collocare l'apparecchio contro pareti o altri oggetti. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. L'apparecchio non deve essere utilizzato in armadi a muro! Non collocare mai l'apparecchio su una tovaglia o vicino a oggetti infiammabili, come le tende.
- Utilizzare sempre l'apparecchio con il vassoio di cucina correttamente installato, anche quando si utilizzano teglie o pirofile.
- Durante il funzionamento, dall'apparecchio fuoriesce vapore caldo. Tenere sempre tutte le parti del corpo a distanza di sicurezza dall'apparecchio. Prestare particolare attenzione quando si rimuove la ciotola per friggere.
- Non riempire eccessivamente la vasca di cottura per evitare che il cibo tocchi gli elementi riscaldanti.
- Non coprire l'apparecchio durante il funzionamento.
-  **ATTENZIONE: superficie calda.** Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.
- L'apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, seguire le istruzioni riportate in questo manuale.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.
- Spegner e l'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia, alla manutenzione, allo stoccaggio e al trasporto.
- Non immergere l'apparecchio in acqua durante la pulizia.

## CONTENUTI

- 1 X FRIGGITRICE AD ARIA
- 1 X MANUALE DI ISTRUZIONI

## PANORAMICA DEL PRODOTTO




## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
2. Far funzionare l'apparecchio senza alimenti alla massima temperatura (200°C) per circa 60 minuti (vedere la sezione "USO DEL PRODOTTO").
3. Dopo l'operazione, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
4. Pulire accuratamente l'apparecchio e tutti gli accessori. Lasciare asciugare completamente tutte le parti. In questo modo si eliminano i residui di lavorazione e gli odori sgradevoli.

## GUIDA ALLA CUCINA

1. Preiscaldare sempre l'apparecchio per circa 5 minuti prima di iniziare a cucinare.
2. Alcuni alimenti possono necessitare di essere controllati o scossi a metà del tempo di cottura. Scuotendo gli alimenti di piccole dimensioni si ottimizza il risultato finale e si evitano risultati di cottura non uniformi. Rimuovere la piastra di cucina dall'unità principale e scuoterla delicatamente. Rimettere la piastra di cottura nell'unità principale per continuare la cucina.

3. È necessario tenere presente che il tempo di cottura in una friggitrice senza olio è diverso da quello di un normale forno.
4. Aggiungere qualche minuto al tempo di preparazione se si inizia a cucinare quando l'apparecchio è ancora freddo.
5. Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi. Una piccola quantità di cibo richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a una grande quantità di cibo.
6. Aggiungere olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante.
7. La quantità ideale per la preparazione di patatine croccanti è di 500 g.
8. Utilizzate la pasta pronta per preparare spuntini in modo semplice e veloce. La pasta già pronta richiede meno tempo di preparazione rispetto a quella fatta in casa.
9. Non preparare nell'apparecchio alimenti molto grassi, come ad esempio le salsicce.
10. Non cuocere carni che contengono molto grasso o acqua, per evitare un eccessivo sviluppo di fumo.
11. Gli spuntini che possono essere preparati in un forno standard possono essere preparati anche nell'apparecchio.
12. Per cuocere una torta o una quiche o per friggere cibi fragili e ripieni, inserire nella teglia una teglia o un piatto adatto (non fornito).
13. È possibile utilizzare l'apparecchio anche per riscaldare i cibi. Impostare l'apparecchio a 150°C per un massimo di 10 minuti e controllare regolarmente che non si bruci.
14. Al termine del processo di cucina, l'apparecchio si spegne automaticamente.
15. È possibile controllare la cottura grazie alla finestra e all'illuminazione della vaschetta. La luce si accende e si spegne tramite l'apposito pulsante .
- 16. AVVERTENZA!** Utilizzare sempre un termometro da cucina per assicurarsi che la carne, il pollame, il pesce, ecc. siano ben cotti prima di essere consumati.
- 17. Rischio di ustioni!** È possibile utilizzare carta oleata o fogli di alluminio di dimensioni adeguate. **Non utilizzare carta oleata o fogli di alluminio molto grandi per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti durante il funzionamento.**


## UTILIZZO DEL PRODOTTO

**Nota:** assicurarsi di rimuovere tutti gli imballaggi degli alimenti. Gli alimenti congelati devono essere prima scongelati.

**Nota:** non riempire mai la piastra di cucina con olio o altri liquidi.




**Nota:** questo apparecchio è caldo durante il funzionamento e mantiene il calore per un certo periodo di tempo dopo lo spegnimento. Tenere sempre la maniglia quando si estrae il vassoio di cucina dall'unità principale. Se necessario, utilizzare guanti da forno adatti quando si maneggiano materiali caldi.

**Nota:** l'apparecchio si spegne automaticamente quando viene rimosso il vassoio di cottura. L'apparecchio si accende e continua il processo di cottura una volta sostituito il vassoio di cottura.

**Nota:** durante la cucina, tenere premuto il pulsante di accensione/spegnimento  per spegnere manualmente l'apparecchio.

**Nota:** durante l'uso, l'apparecchio può produrre condensa sulla base. Pulire con un panno morbido e asciutto.

## UTILIZZO DI PROGRAMMI DI CUCINA MANUALI

1. Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore in un locale ben ventilato.
2. Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica. Viene emesso un segnale acustico.
3. Posizionare il vassoio di cottura nella vaschetta.
4. Riempire la vaschetta di frittura con il cibo. Non riempire la vaschetta di frittura oltre il segno « **MAX** ».
5. Installare il vassoio di cottura nell'unità principale.
6. Preriscaldare sempre l'apparecchio per circa 5 minuti prima di iniziare a cucinare. Per avviare il preriscaldamento, premere il pulsante di accensione/spegnimento . Il display visualizza « **185°C / 15 min.** ». Premere i pulsanti di regolazione per modificare la temperatura e il tempo di cottura, quindi premere il pulsante di avvio/arresto .
7. Premere il pulsante di accensione/arresto  per accendere l'apparecchio. Il display visualizza la temperatura di cottura predefinita (185°C) e il tempo (15 minuti).
8. Premere ripetutamente il pulsante menu per selezionare la modalità di cottura con la temperatura e il tempo di cottura preimpostati, a seconda dell'alimento. La modalità selezionata lampeggia e sul display viene visualizzata la temperatura/il tempo di cottura predefiniti.

9. Impostare la temperatura di cottura (80 - 200 °C, con incrementi di 5 °C) e il tempo di cottura (1 - 60 minuti, con incrementi di 1 minuto). L'unità (°C / MIN) lampeggia durante il processo di impostazione. Attendere alcuni secondi e le impostazioni verranno salvate.
10. Premere il tasto (⏻) per avviare il processo di cottura. A metà cottura, sul display compare la scritta « Shake » questo simbolo indica che è necessario mescolare gli ingredienti nel cestello di cottura. Viene emesso un segnale acustico.
11. Premere il pulsante di avvio/arresto (⏻) per interrompere la cottura; se lo si desidera, regolare la temperatura o il tempo di cottura. Premere nuovamente il pulsante di avvio/arresto (⏻) per continuare la cottura.
12. Al termine, il display visualizza « OFF ».
13. L'apparecchio continua a funzionare per circa 20 secondi per raffreddarsi, quindi si spegne automaticamente. Il display si spegne e viene emesso un segnale acustico per 5 volte.
14. La tabella seguente può aiutare a scegliere il tempo e la temperatura di cottura di base. Il tempo e la temperatura di cottura dipendono dal tipo di alimento e dalla sua consistenza. I valori riportati di seguito devono quindi essere utilizzati solo come riferimento.

Prodotti alimentari/ ingredienti	Quantità (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Nota
<b>Patate e patatine</b>				
Patatine sottili surgelate	300 - 700	200	9 - 16	da mescolare
Patatine fritte spesse surgelate	300 - 700	200	11 - 20	da mescolare
Patatine fatte in casa (8 x 8 mm)	300 - 800	200	16 - 20	aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio, da mescolare
Patate a spicchi fatte in casa	300 - 800	180	18 - 22	
Cubetti di patate fatti in casa	300 - 750	360	12 - 18	
Rosti	200	180	15 - 18	da mescolare
Patatine fritte	500	200	15 - 18	da mescolare
<b>Carne e pollame</b>				
Bistecca	100 - 500	180	8 à 12	
Costolette di maiale	100 - 500	180	10 - 14	
Hamburger	100 - 500	180	7 - 14	
Salsiccia	100 - 500	200	13 - 15	
Bacchetta di pollo	100 - 500	180	18 - 22	
Petto di pollo	100 - 500	180	10 à 15	
<b>Spuntini</b>				
Involtni primavera	100 - 400	400	8 à 10	con snack mescolati pronti all'uso
Pepite di pollo congelate	100 - 500	400	6 à 10	
Pesce impanato congelato	100 - 400	400	6 à 10	con snack pronti all'uso
Bastoncini di mozzarella	100 - 400	360	8 à 10	
Verdure ripiene	100 - 400	320	10	

Cucina				
Torta	300	160	20 - 25	con stampo da cottura
Quiche	400	180	20 - 22	con stampo / teglia da forno
Muffin	300	200	15 - 18	con stampo da cottura
Spuntini dolci	400	160	20	con stampo / teglia da forno

Trovate il nostro ricettario scansionando questo codice QR.



## UTILIZZO DELLE IMPOSTAZIONI DI COTTURA PREIMPOSTATE

1. Collocare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e resistente al calore in un locale ben ventilato.
2. Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica. Viene emesso un segnale acustico.
3. Posizionare il vassoio di cottura nella vaschetta.
4. Riempire la vaschetta di frittura con il cibo. Non riempire la vaschetta di frittura oltre il segno « MAX ».
5. Installare il vassoio di cottura nell'unità principale.
6. Preriscaldare sempre l'apparecchio per circa 5 minuti prima di iniziare a cucinare. Per avviare il preriscaldamento, premere il pulsante di accensione/spengimento (⏻). Il display visualizza « 185°C / 15 min. ». Premere i pulsanti di regolazione per modificare la temperatura e il tempo di cottura, quindi premere il pulsante di avvio/arresto (▶).
7. Premere il pulsante di accensione/arresto (⏻) per accendere l'apparecchio. Il display visualizza la temperatura di cottura predefinita (185°C) e il tempo (15 minuti).
8. Premere ripetutamente il pulsante menu (☰) per selezionare la modalità di cottura con la temperatura e il tempo di cottura preimpostati, a seconda dell'alimento. La modalità selezionata lampeggia e sul display viene visualizzata la temperatura/il tempo di cottura predefiniti.

Prodotti alimentari / ingredienti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Nota
Ali di pollo 🍗	200	25	con un foglio di alluminio
Bistecca 🍖	200	12	con un foglio di alluminio
Pesce 🐟	195	10	con un foglio di alluminio
Gamberi 🍤	195	10	con un foglio di alluminio
Patatine fritte 🍟	200	23	con carta oleata, per mescolare
Quiche 🥧	180	12	con un foglio di alluminio
Torta 🍰	160	30	con un foglio di alluminio
Biscotti 🍪	170	15	con un foglio di alluminio

9. Premere il pulsante di avvio/arresto (▶) per avviare il processo di cottura. Il display visualizza « Cooking », la temperatura e il tempo di cottura.
10. Al termine dell'operazione, il display visualizza « OFF ».
11. L'apparecchio continua a funzionare per circa 20 secondi per raffreddarsi, quindi si spegne automaticamente.

## CURA E MANUTENZIONE

**Nota:** pulire regolarmente l'apparecchio per mantenerlo in buone e sicure condizioni di funzionamento. Rimuovere i residui di cibo, gli schizzi di cibo e i liquidi versati dopo ogni utilizzo.

**Nota:** non mettere l'apparecchio in lavastoviglie.

1. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare.
2. Pulire l'apparecchio con un panno morbido e umido e, se necessario, con un po' di detergente delicato. Asciugare con un panno morbido e asciutto.
3. Utilizzare una spazzola morbida per pulire le parti e i componenti non facilmente accessibili.
4. Non pulire l'apparecchio con lana d'acciaio, prodotti chimici forti, alcali o agenti abrasivi perché potrebbero danneggiarne la superficie.
5. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Assicurarsi che l'acqua non penetri nell'apparecchio durante la pulizia.
6. La ciotola e il vassoio possono essere lavati con una spugna morbida in acqua calda e sapone. Pulire con un panno morbido e asciutto.
7. L'apparecchio può essere riutilizzato solo dopo una completa asciugatura.

### Manutenzione

L'apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. In caso di dubbi sul funzionamento dell'apparecchio, consultare il rivenditore.

### Conservazione

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

## NOTA SUGLI INCIDENTI DOMESTICI

Soprattutto nei bambini, anche le ustioni minori possono talvolta essere molto gravi. In 9 casi su 10, le ustioni sono accidentali (fonte Ministero dell'Interno 2021). Sono causate principalmente dal contatto con liquidi caldi, che sono la principale causa di ustioni nei bambini da 0 a 4 anni.

**Le misure che si possono adottare per prevenire le ustioni dei bambini.** Tenere il bambino lontano da apparecchi caldi. Non lasciateli mai soli in cucina. Non lasciare mai liquidi caldi alla portata dei bambini. Per evitare ustioni e incendi, non lasciate mai alla loro portata oggetti infiammabili (candele, ecc.). Cosa fare in caso di ustione causata da un liquido bollente: se i vestiti e la biancheria sono in tessuto naturale (lana, lino, cotone): rimuoverli immediatamente, possibilmente con le forbici. Fare una doccia con acqua fresca (non fredda) sulla zona ustionata per 10 minuti per limitare la profondità della lesione. Proteggere la zona ustionata con un panno pulito, quindi recarsi al pronto soccorso dell'ospedale più vicino. Se gli indumenti e la biancheria sono in tessuto sintetico: non rimuovere l'ultimo strato di indumenti a contatto con la pelle e fare la doccia come prima. I tessuti sintetici si attaccano alla pelle nelle ustioni di secondo grado, che sono frequenti con l'acqua bollente.

**In tutti i casi:** se l'ustionato è molto giovane o se l'ustione sembra essere molto grave, è necessario chiamare direttamente i vigili del fuoco al numero 18 o il servizio di ambulanza al numero 15 o il numero di emergenza europeo 112, fornendo informazioni precise sulla propria posizione. Non applicare burro, dentifricio, olio, aceto, urina, ecc. sulle ustioni. Le medicazioni a base di biogas (di colore verde) sono vietate ai bambini piccoli per la presenza di canfora (intossicazione, convulsioni e coma).

## GARANZIA

Questo prodotto è garantito contro i difetti di materiale e lavorazione. La garanzia non copre i danni derivanti da incidenti, uso improprio o negligenza. In caso di reclamo, contattare innanzitutto il negozio presso il quale è stato effettuato l'acquisto.

## TUTELA DELL'AMBIENTE



I prodotti elettrici non devono essere smaltiti con i rifiuti domestici. In conformità alla Direttiva europea 2012/19/UE sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche e alla sua attuazione nella legislazione nazionale, i prodotti elettrici usati devono essere raccolti separatamente e smaltiti in appositi punti di raccolta. Per informazioni sul riciclaggio, rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore.


Estimado cliente,

Gracias por comprar este producto. Lea las instrucciones antes de utilizar el masajeador, ya que este manual proporciona información adicional, precauciones y advertencias de seguridad.

Si tiene algún problema o necesita más información, puede visitar nuestro centro de ayuda escaneando con su smartphone el código QR que se encuentra en el otro lado. Si no encuentra la respuesta a su pregunta, también puede ponerse en contacto con nuestro servicio de posventa: [support.es@terraillon.com](mailto:support.es@terraillon.com)



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

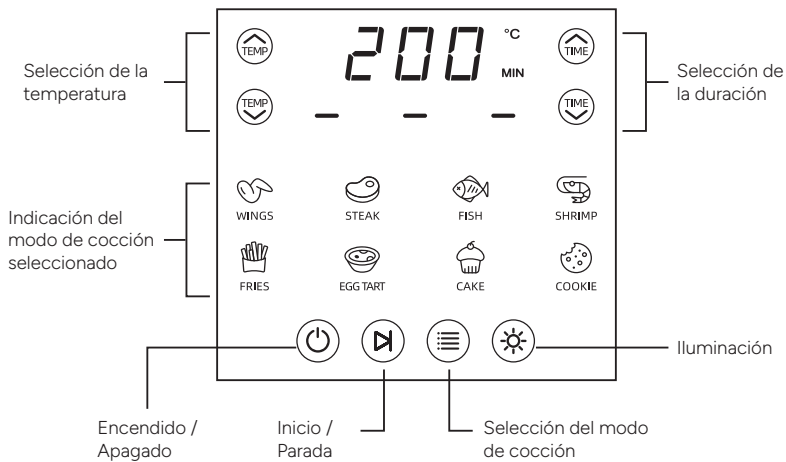
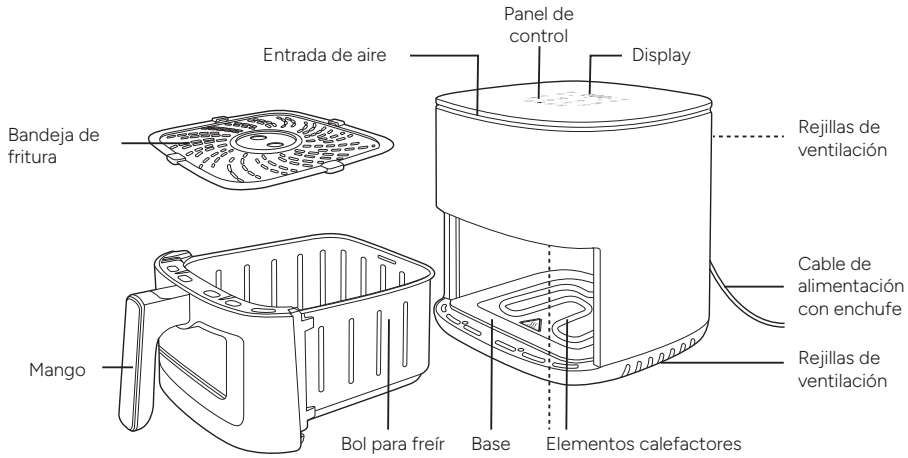
- Lea atentamente estas instrucciones de seguridad y conserve este manual para futuras consultas.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso en interiores. No utilice este aparato al aire libre.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar un peligro.
- **Peligro de incendio.** No llene nunca la cubeta de freír con aceite.
- No coloque el aparato contra paredes u otros objetos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, los laterales y encima del aparato. No utilice el aparato en armarios empotrados. No coloque nunca el aparato sobre un mantel o cerca de objetos inflamables, como cortinas.
- Utilice siempre el aparato con la bandeja de freír correctamente instalada, también cuando utilice moldes o fuentes de horno.
- Durante el funcionamiento, el aparato emite vapor caliente. Mantenga siempre todas las partes del cuerpo a una distancia segura del aparato. Tenga especial cuidado al retirar la cubeta de freír.
- No llene demasiado la cubeta para evitar que los alimentos toquen las resistencias.
- No cubra el aparato durante el funcionamiento.
-  **PRECAUCIÓN: superficie caliente.** Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Para la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos, siga las instrucciones de este manual.
- Este aparato está destinado al uso doméstico.
- Apague el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de proceder a su limpieza, mantenimiento, almacenamiento y transporte.
- No sumerja el aparato en agua durante la limpieza.

## CONTENIDO

1 X FREIDORA DE AIRE

1 X MANUAL DE INSTRUCCIONES

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO




## ANTES DEL PRIMER USO

1. Enchufe el aparato a una toma de corriente.
2. Haga funcionar el aparato sin alimentos a la temperatura más alta (200°C) durante aproximadamente 60 minutos (véase el apartado «USO DEL PRODUCTO»).
3. Después de la operación, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Deje que el aparato se enfríe.
4. Limpie a fondo el aparato y todos los accesorios. Deje que todas las piezas se sequen completamente. Esto eliminará cualquier residuo de fabricación y olores desagradables.

## GUÍA DE COCINA

1. Precaliente siempre el aparato durante unos 5 minutos antes de empezar a cocinar.
2. Puede que sea necesario comprobar o agitar algunos alimentos a mitad del tiempo de cocción. Agitar los alimentos pequeños optimiza el resultado final y evita resultados de cocción desiguales. Retire la bandeja de la unidad principal y agítela suavemente. Vuelva a colocar la bandeja de fritura en la unidad principal para continuar la cocción.

3. Debe tener en cuenta que el tiempo de cocción en una freidora sin aceite es diferente al de un horno normal.
4. Añada unos minutos al tiempo de preparación si empieza a cocinar cuando el aparato aún está frío.
5. Los alimentos pequeños requieren un tiempo de preparación ligeramente inferior al de los alimentos grandes. 6. Una cantidad pequeña de alimentos requiere un tiempo de preparación ligeramente inferior al de una cantidad grande.
6. Añada aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente.
7. La cantidad ideal para hacer patatas fritas crujientes es de 500 g.
8. Utilice pasta precocinada para preparar bocadillos de forma rápida y sencilla. La pasta precocinada requiere menos tiempo de preparación que la hecha en casa.
9. No prepare alimentos muy grasos, como embutidos, en el aparato.
10. No cocine carnes que contengan mucha grasa o agua, para evitar un desarrollo excesivo de humo.
11. Los aperitivos que pueden prepararse en un horno normal también pueden prepararse en el aparato.
12. Coloque un molde o una fuente de horno adecuados (no suministrados) en la bandeja de freír para hornear un pastel o una quiche, o para freír alimentos frágiles y rellenos.
13. También puede utilizar el aparato para recalentar alimentos. Ajuste el aparato a 150°C durante un máximo de 10 minutos y compruebe regularmente que no se quema.
14. Una vez finalizada la cocción, el aparato se apaga automáticamente.
15. Es posible supervisar la cocción gracias a la ventana y a la iluminación de la bandeja. La luz se enciende y se apaga con el botón .
- 16. ADVERTENCIA** Utilice siempre un termómetro de cocina para asegurarse de que la carne, las aves, el pescado, etc. están bien cocinados antes de ser consumidos.
- 17. Riesgo de quemaduras.** Se puede utilizar papel sulfurizado o papel de aluminio de tamaño adecuado. **No utilice papel sulfurizado o papel de aluminio muy grandes para evitar que entren en contacto con los elementos calefactores durante el funcionamiento.**


## USO DEL PRODUCTO

**Nota:** asegúrese de retirar todos los envoltorios de los alimentos. Los alimentos congelados deben descongelarse primero.

**Nota:** nunca llene la bandeja de freír con aceite u otros líquidos.




**Nota:** este aparato está caliente durante el funcionamiento y conserva el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Sujete siempre el asa cuando retire la bandeja de freír de la unidad principal. En caso necesario, utilice guantes de cocina adecuados para manipular materiales calientes.




**Nota:** el aparato se apaga automáticamente al retirar la bandeja de freír. El aparato se encenderá y continuará el proceso de cocción una vez que se haya vuelto a colocar la bandeja para freír.

**Nota:** durante la cocción, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado  para apagar el aparato manualmente.

**Nota:** el aparato puede producir condensación en la base durante su uso. Límpiela con un paño suave y seco.

## UTILIZAR PROGRAMAS DE COCCIÓN MANUALES

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, en una habitación bien ventilada.
2. Conecte el aparato a la red eléctrica. Sonará una señal acústica.
3. Coloque la bandeja de fritura en la bandeja de fritura.
4. Llene la bandeja de freír con alimentos. No llene la bandeja de freír más allá de la marca « **MAX** ».
5. Instale la bandeja para freír en la unidad principal.
6. Precaliente siempre el aparato durante aproximadamente 5 minutos antes de empezar a cocinar. Para iniciar el precalentamiento, pulse el botón de encendido/apagado . La pantalla mostrará « **185°C / 15 min.** ». Pulse los botones de ajuste C / 15 min». Pulse los botones de ajuste para modificar la temperatura y el tiempo de cocción y, a continuación, pulse el botón de inicio/parada .
7. Pulse el botón On/Off  para encender el aparato. La pantalla mostrará la temperatura de cocción predeterminada (185°C) y el tiempo (15 minutos).
8. Pulse los botones de ajuste para acceder/cambiar los modos de ajuste de temperatura y tiempo de cocción.

9. Ajuste la temperatura de cocción (80-200 °C, en incrementos de 5 °C) y el tiempo de cocción (1-60 minutos, en incrementos de 1 minuto). La unidad (°C/MIN) parpadeará durante el proceso de ajuste. Espere unos segundos y los ajustes se guardarán.
10. Pulse la tecla  para iniciar el proceso de cocción. La pantalla muestra « **Shake** » (agitar). A mitad de la cocción, este símbolo indica que es necesario mezclar los ingredientes en la cesta de cocción. Suena un pitido.
11. Pulse el botón start/stop  para detener la cocción; ajuste la temperatura o el tiempo de cocción si lo desea. Pulse de nuevo el botón start/stop  para continuar la cocción.
12. Cuando haya terminado, la pantalla mostrará « **OFF** ».
13. El aparato sigue funcionando durante unos 20 segundos para enfriarse y, a continuación, se apaga automáticamente. La pantalla se apaga y suena un pitido 5 veces.
14. La siguiente tabla puede ayudarle a elegir un tiempo y una temperatura de cocción básicos. El tiempo y la temperatura de cocción dependen del tipo de alimento y de su consistencia. Por lo tanto, los valores que se indican a continuación sólo deben utilizarse como referencia.

Productos alimenticios/ ingredientes	Cantidad (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)	Nota
<b>Patatas fritas</b>				
Patatas fritas finas congeladas	300 - 700	200	9 - 16	para remover
Patatas fritas gruesas congeladas	300 - 700	200	11 - 20	para remover
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	300 - 800	200	16 - 20	añadir 1/2 cucharada de aceite, para remover
Cuñas de patata caseras	300 - 800	180	18 - 22	
Cubos de patata caseros	300 - 750	360	12 - 18	
Rosti	200	180	15 - 18	para remover
Patatas fritas	500	200	15 - 18	para remover
<b>Carne y aves</b>				
Bistec	100 - 500	180	8 à 12	
Chuletas de cerdo	100 - 500	180	10 - 14	
Hamburguesa	100 - 500	180	7 - 14	
Hojaldre de salchicha	100 - 500	200	13 - 15	
Muslo de pollo	100 - 500	180	18 - 22	
Pechuga de pollo	100 - 500	180	10 à 15	
<b>Aperitivos</b>				
Rollitos de primavera	100 - 400	400	8 à 10	con aperitivos revueltos listos para usar
Nuggets de pollo congelados	100 - 500	400	6 à 10	
Pescado empanado congelado	100 - 400	400	6 à 10	con aperitivos listos para consumir
Palitos de mozzarella	100 - 400	360	8 à 10	
Verduras rellenas	100 - 400	320	10	

Cocinar				
Pastel	300	160	20 - 25	con molde de cocción
Quiche	400	180	20 - 22	con molde / fuente de horno
Magdalenas	300	200	15 - 18	con molde de cocción
Bocadillos dulces	400	160	20	con molde / fuente de horno

Encuentre nuestro recetario escaneando este código QR.



## USO DE LOS AJUSTES DE COCCIÓN PREESTABLECIDOS

1. Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, en una habitación bien ventilada.
2. Conecte el aparato a la red eléctrica. Sonará una señal acústica.
3. Coloque la bandeja de fritura en la bandeja de fritura.
4. Llene la bandeja de freír con alimentos. No llene la bandeja de freír más allá de la marca « **MAX** ».
5. Instale la bandeja para freír en la unidad principal.
6. Precaliente siempre el aparato durante aproximadamente 5 minutos antes de empezar a cocinar. Para iniciar el precalentamiento, pulse el botón de encendido/apagado (⏻). La pantalla mostrará « **185°C / 15 min.** ». Pulse los botones de ajuste para modificar la temperatura y el tiempo de cocción y, a continuación, pulse el botón de inicio/parada (⏻).
7. Pulse el botón de inicio/parada (⏻) para encender el aparato. La pantalla mostrará la temperatura de cocción por defecto (200°C) y el tiempo (15 minutos).
8. Pulse repetidamente el botón de menú (☰) para seleccionar el modo de cocción con la temperatura y el tiempo de cocción preestablecidos, en función del alimento. El modo seleccionado parpadeará y la temperatura/tiempo de cocción predeterminados se mostrarán en la pantalla.

Productos alimenticios / ingredientes	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)	Nota
Alitas de pollo 🍗	200	25	con papel de aluminio
Filete 🍷	200	12	con papel de aluminio
Pescado 🐟	195	10	con papel de aluminio
Gambas 🍤	195	10	con papel de aluminio
Patatas fritas 🍟	200	23	con papel sulfurizado, para remover
Quiche 🥧	180	12	con papel de aluminio
Tarta 🍰	160	30	con papel de aluminio
Galletas 🍪	170	15	con papel de aluminio

9. Pulse el botón de inicio/parada (⏻) para iniciar el proceso de cocción. La pantalla muestra « **Cooking** », la temperatura y el tiempo de cocción.
10. Una vez finalizada la operación, la pantalla mostrará « **OFF** ».
11. El aparato continúa funcionando durante aproximadamente 20 segundos para enfriarse y, a continuación, se apaga automáticamente.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

**Nota:** limpie el aparato regularmente para mantenerlo en buenas condiciones de funcionamiento y seguridad. Retire los restos de comida, las salpicaduras y los líquidos derramados después de cada uso.

**Nota:** no introduzca el aparato en el lavavajillas.

1. Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe.
2. Limpie el aparato con un paño suave y húmedo y, si es necesario, con un poco de detergente suave. Límpielo con un paño suave y seco.
3. Utilice un cepillo suave para limpiar las piezas y componentes de difícil acceso.
4. No limpie el aparato con estropajos de acero, productos químicos fuertes, álcalis o agentes abrasivos, ya que podrían dañar su superficie.
5. No sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Asegúrese de que no entre agua en el aparato mientras lo limpia.
6. La cubeta y la bandeja de freír pueden lavarse con una esponja suave en agua tibia jabonosa. Limpie con un paño suave y seco.
7. No vuelva a utilizar el aparato hasta que se haya secado completamente.

### Mantenimiento

Su aparato no contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Consulte a su vendedor si tiene alguna duda sobre el funcionamiento de su aparato.

### Almacenamiento

Mantenga el aparato en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

## NOTA SOBRE ACCIDENTES DOMÉSTICOS

Sobre todo en los niños, incluso las quemaduras leves pueden ser a veces muy graves. En 9 de cada 10 casos, las quemaduras son accidentales (fuente Ministerio del Interior 2021). Se producen principalmente por contacto con líquidos calientes, que son la principal causa de quemaduras en niños de 0 a 4 años.

**Medidas que puede tomar para prevenir las quemaduras en los niños.** Mantén a tu hijo alejado de los aparatos calientes. No los deje nunca solos en la cocina. No deje nunca líquidos calientes al alcance de sus hijos. Para evitar quemaduras e incendios, no dejes nunca a su alcance objetos inflamables (velas, etc.). Qué hacer en caso de quemadura causada por un líquido hirviendo: si la ropa y la ropa interior son de tejido natural (lana, lino, algodón): retíralas inmediatamente, utilizando tijeras si es posible. Duchar la zona quemada con agua fresca (no fría) durante 10 minutos para limitar la profundidad de la lesión. Proteja la zona quemada con un paño limpio y acuda al servicio de urgencias del hospital más cercano. Si la ropa y la ropa interior son de tejido sintético: No quite la última capa de ropa en contacto con la piel y dúchese como antes. Los tejidos sintéticos se adhieren a la piel en las quemaduras de segundo grado, que son frecuentes con el agua hirviendo.

**En todos los casos:** si la víctima de la quemadura es muy joven, o si la quemadura parece muy grave, debe llamar directamente a los bomberos al 18 o al servicio de ambulancias al 15 o al número europeo de emergencias 112, dando detalles exactos de su ubicación. No apliques mantequilla, pasta de dientes, aceite, vinagre, orina, etc. a las quemaduras. Los apósitos de biogás (de color verde) están prohibidos para los niños pequeños debido a la presencia de alcanfor (intoxicación, convulsiones y coma).

## GARANTÍA

Este producto está garantizado contra defectos de materiales y mano de obra. Esta garantía no cubre los daños resultantes de accidentes, mal uso o negligencia. Si tiene alguna reclamación, póngase primero en contacto con la tienda donde realizó la compra.

## PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Los productos eléctricos no deben desecharse con la basura doméstica. De conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos y su transposición a la legislación nacional, los productos eléctricos usados deben recogerse por separado y eliminarse en los puntos de recogida designados. Póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para obtener asesoramiento sobre el reciclaje.


Caro cliente,

Obrigado por adquirir este produto. Leia as instruções antes de o utilizar, pois este manual contém informações adicionais, incluindo instruções e avisos de segurança.

Em caso de dificuldade ou para obter outras informações, aceda ao nosso centro de ajuda lendo o código QR ao lado com o seu smartphone. Se não encontrar a resposta à sua questão, também pode contactar o nosso Serviço Pós-venda: [support.pt@terraillon.com](mailto:support.pt@terraillon.com)



## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

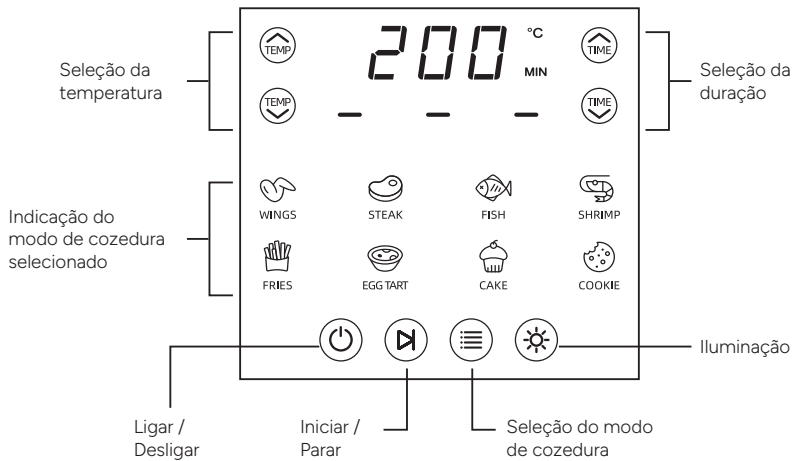
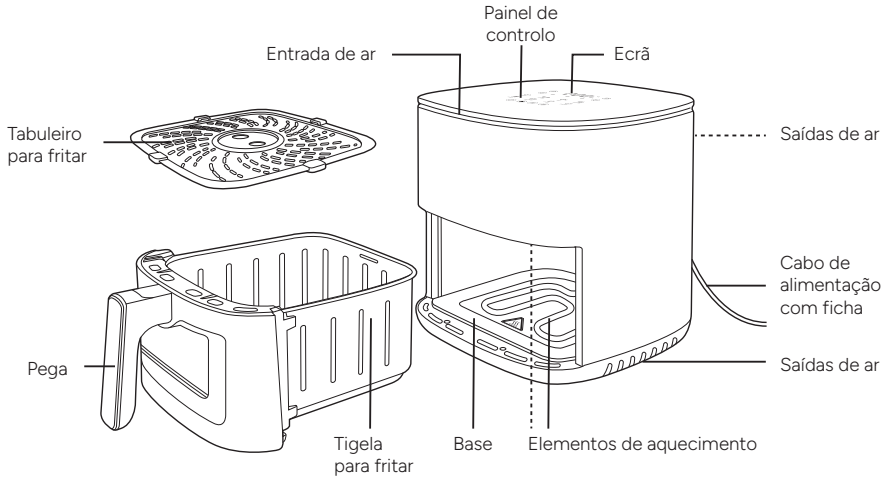
- Leia atentamente estas instruções de segurança e guarde este manual para referência futura.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a ser utilizado no interior. Não utilizar este aparelho no exterior.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças.
- Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
- **Perigo de incêndio!** Nunca encher a taça de fritura com óleo.
- Não encostar o aparelho às paredes ou a outros objectos. Deixar um espaço livre de pelo menos 10 cm na parte de trás, nos lados e por cima do aparelho. O aparelho não deve ser utilizado em armários embutidos! Nunca colocar o aparelho sobre uma toalha de mesa ou perto de objectos inflamáveis, como cortinas.
- Utilize sempre o aparelho com o tabuleiro de fritar corretamente instalado, mesmo quando utilizar formas ou pratos de forno.
- Durante o funcionamento, o aparelho liberta vapor quente. Mantenha sempre todas as partes do seu corpo a uma distância segura do aparelho. Tenha especial cuidado ao retirar a taça de fritura.
- Não encher demasiado a taça de fritura para evitar que os alimentos toquem nos elementos de aquecimento.
- Não cobrir o aparelho durante o funcionamento.
-  **CUIDADO: superfície quente.** As superfícies são susceptíveis de ficarem quentes durante a utilização.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Para limpar as superfícies em contacto com os alimentos, siga as instruções dadas neste manual.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em casa.
- Desligue o aparelho, desligue-o da alimentação eléctrica e deixe-o arrefecer antes da limpeza, manutenção, armazenamento e transporte.
- Não mergulhar o aparelho em água durante a limpeza.

## ÍNDICE

1 X FRITADOR DE AR

1 X MANUAL DE INSTRUÇÕES

## VISÃO GERAL DO PRODUTO




## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica.
2. Executar um ciclo de funcionamento sem géneros alimentícios à temperatura mais elevada (200 °C) durante aprox. 60 minutos (ver capítulo "UTILIZAÇÃO DO PRODUTO").
3. Após a operação, desligue o aparelho e desconecte-o da alimentação eléctrica. Deixar arrefecer o aparelho.
4. Limpar bem o aparelho e todos os acessórios. Deixar secar bem todas as peças. Deste modo, são eliminados os resíduos de fabrico e os odores desagradáveis.

## GUIA DE COZINHA

1. Pré-aqueça sempre o aparelho durante cerca de 5 minutos antes de começar a cozinhar.
2. Alguns alimentos podem necessitar de ser controlados ou agitados a meio do tempo de cozedura. Agitar os alimentos pequenos optimiza o resultado final e evita resultados de cozedura desiguais. Retire o tabuleiro de fritar da unidade principal e agite-o suavemente. Volte a colocar o tabuleiro de fritar na unidade principal para continuar a cozedura.

3. Deve ter em atenção que o tempo de cozedura numa fritadeira sem óleo é diferente do de um forno normal.
4. Acrescente alguns minutos ao tempo de preparação se começar a cozinhar com o aparelho ainda frio.
5. Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que os alimentos maiores. Uma pequena quantidade de alimentos requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto do que uma grande quantidade de alimentos.
6. Adicione óleo às batatas frescas para obter um resultado estaladiço.
7. A quantidade ideal para fazer batatas fritas estaladiças é de 500 g.
8. Utilize massa pronta para preparar refeições ligeiras de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada requer menos tempo de preparação do que a massa caseira.
9. Não preparar alimentos muito gordurosos, como salsichas, no aparelho.
10. Não cozinhar carnes que contenham muita gordura ou água, para evitar o desenvolvimento excessivo de fumo.
11. Os snacks que podem ser preparados num forno normal também podem ser preparados no aparelho.
12. Coloque uma forma ou prato adequado (não fornecido) no tabuleiro de fritar para cozer um bolo ou quiche, ou para fritar alimentos frágeis e recheados.
13. Também pode utilizar o aparelho para reaquecer os alimentos. Coloque o aparelho a 150°C durante um máximo de 10 minutos e verifique regularmente se não está a queimar.
14. Quando o processo de cozedura estiver concluído, o aparelho desliga-se automaticamente.
15. É possível monitorizar a cozedura através da janela e da iluminação do tabuleiro. A luz acende-se e apaga-se com o botão .
- 16. AVISO!** Utilize sempre um termómetro de cozedura para se certificar de que a carne, as aves, o peixe, etc. estão bem cozinhados antes de serem consumidos.
- 17. Risco de queimaduras!** Pode ser utilizado papel vegetal ou folha de alumínio de tamanho adequado. **Não utilizar papel vegetal ou folha de alumínio muito grandes para evitar que entrem em contacto com os elementos de aquecimento durante o funcionamento.**

## UTILIZAÇÃO DO PRODUTO

**Nota:** não se esqueça de retirar todas as embalagens dos alimentos. Os alimentos congelados devem ser descongelados primeiro.

**Nota:** nunca encher o tabuleiro de fritar com óleo ou outros líquidos.




**Nota:** este aparelho está quente durante o funcionamento e conserva o calor durante algum tempo depois de ser desligado. Segure sempre a pega quando retirar o tabuleiro de fritar da unidade principal. Se necessário, utilizar luvas de forno adequadas para manusear materiais quentes.




**Nota:** o aparelho desliga-se automaticamente quando o tabuleiro de fritura é retirado. O aparelho liga-se e continua o processo de cozedura assim que o tabuleiro de fritura for substituído.

**Nota:** durante a cozedura, manter premido o botão on/off  para desligar manualmente o aparelho.

**Nota:** o aparelho pode produzir condensação na base durante a utilização. Limpar com um pano macio e seco.

## UTILIZAÇÃO DE PROGRAMAS DE COZEDURA MANUAIS

1. Colocar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, num local bem ventilado.
2. Ligar o aparelho à alimentação eléctrica. É emitido um sinal acústico.
3. Colocar o tabuleiro de fritar no tabuleiro de fritar.
4. Encha o tabuleiro de fritar com alimentos. Não encha o tabuleiro de fritar para além da marca « **MAX** ».
5. Instale a bandeja de fritura na unidade principal.
6. Pré-aqueça sempre o aparelho durante cerca de 5 minutos antes de começar a cozinhar. Para iniciar o pré-aquecimento, prima o botão ligar/desligar . O visor apresenta a indicação « **185°C / 15 min.** ». Prima os botões de regulação para alterar a temperatura e o tempo de cozedura e, em seguida, prima a tecla Iniciar/Parar .
7. Premir o botão Ligar/Desligar  para ligar o aparelho. O visor indica a temperatura de cozedura predefinida (185°C) e o tempo (15 minutos).
8. Prima os botões de configuração para aceder/alterar os modos de configuração da temperatura e do tempo de cozedura.

9. Defina a temperatura de cozedura (80 - 200 °C, em incrementos de 5 °C) e o tempo de cozedura (1 - 60 minutos, em incrementos de 1 minuto). A unidade (°C / MIN) pisca durante o processo de definição. Aguarde alguns segundos e as definições serão guardadas.
10. Pressione a tecla  para iniciar o processo de cozedura. O ecrã exibe « Shake » (Agitar) a meio da cozedura. Este símbolo indica que é necessário misturar os ingredientes no cesto de cozedura. É emitido um sinal sonoro.
11. Prima o botão Iniciar/Parar  para parar a cozedura; ajuste a temperatura ou o tempo de cozedura, se desejar. Prima novamente o botão Iniciar/Parar  para continuar a cozinhar.
12. Quando terminar, o ecrã apresentará a indicação « OFF ».
13. O aparelho continua a funcionar durante cerca de 20 segundos para arrefecer, depois desliga-se automaticamente. O ecrã apaga-se e é emitido um sinal sonoro 5 vezes.
14. A tabela seguinte pode ajudá-lo a escolher um tempo de cozedura e uma temperatura de base. O tempo e a temperatura de cozedura dependem do tipo de alimento e da sua consistência. Por conseguinte, os valores abaixo indicados devem ser utilizados apenas como referência.

Géneros alimentícios/ ingredientes	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Nota
<b>Batatas e batatas fritas</b>				
Batatas fritas finas congeladas	300 - 700	200	9 - 16	para mexer
Batatas fritas grossas congeladas	300 - 700	200	11 - 20	para mexer
Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm)	300 - 800	200	16 - 20	adicionar 1/2 colher de sopa de óleo, para mexer
Fatias de batata caseiras	300 - 800	180	18 - 22	
Cubos de batata caseiros	300 - 750	360	12 - 18	
Rosti	200	180	15 - 18	para mexer
Batatas fritas	500	200	15 - 18	para mexer
<b>Carnes e aves</b>				
Bife	100 - 500	180	8 à 12	
Costeletas de porco	100 - 500	180	10 - 14	
Hambúrguer	100 - 500	180	7 - 14	
Folhado de salsicha	100 - 500	200	13 - 15	
Coxinha de frango	100 - 500	180	18 - 22	
Peito de frango	100 - 500	180	10 à 15	
<b>Salgadinhos</b>				
Rolinhos primavera	100 - 400	400	8 à 10	com snacks mexidos prontos a usar
Nuggets de frango congelados	100 - 500	400	6 à 10	
Peixe panado congelado	100 - 400	400	6 à 10	com snacks prontos a usar
Palitos de mozzarella	100 - 400	360	8 à 10	
Legumes recheados	100 - 400	320	10	









Cozinhar				
Bolo	300	160	20 - 25	com forma de cozimento
Quiche	400	180	20 - 22	com forma / assadeira
Muffins	300	200	15 - 18	com forma de cozimento
Doces e snacks	400	160	20	com forma / assadeira

Encontre o nosso livro de receitas digitalizando este código QR.



## UTILIZAÇÃO DOS PARÂMETROS DE COZEDURA PREDEFINIDOS

- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, num local bem ventilado.
- Ligar o aparelho à alimentação eléctrica. É emitido um sinal acústico.
- Colocar o tabuleiro de fritar no tabuleiro de fritar.
- Encha o tabuleiro de fritar com alimentos. Não encha o tabuleiro de fritar para além da marca « **MAX** ».
- Instale a bandeja de fritura na unidade principal.
- Pré-aqueça sempre o aparelho durante cerca de 5 minutos antes de começar a cozinhar. Para iniciar o pré-aquecimento, prima o botão ligar/desligar (⏻). O visor apresenta a indicação « **185°C / 15 min.** ». Prima os botões de regulação para alterar a temperatura e o tempo de cozedura e, em seguida, prima o botão Iniciar/Parar (▶).
- Prima o botão Iniciar/Parar (▶) para ligar o aparelho. O visor apresenta a temperatura de cozedura predefinida (185°C) e o tempo (15 minutos).
- Premir repetidamente o botão menu (☰) para seleccionar o modo de cozedura com a temperatura e o tempo de cozedura predefinidos, consoante o alimento. O modo seleccionado piscará e a temperatura/tempo de cozedura predefinidos serão apresentados no visor.

Produtos alimentares / ingredientes	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Nota
Asas de frango 	200	25	com folha de alumínio
Bife 	200	12	com folha de alumínio
Peixe 	195	10	com folha de alumínio
Camarão 	195	10	com folha de alumínio
Batatas fritas 	200	23	com papel vegetal, para mexer
Quiche 	180	12	com folha de alumínio
Bolo 	160	30	com folha de alumínio
Biscoito 	170	15	com folha de alumínio

- Prima o botão Iniciar/Parar (▶) para iniciar o processo de cozedura. O visor indica « **Cooking** », a temperatura e o tempo de cozedura.
- Quando a operação estiver concluída, o ecrã apresentará a indicação « **OFF** ».
- O aparelho continua a funcionar durante cerca de 20 segundos para arrefecer e desliga-se automaticamente.

## CUIDADOS E MANUTENÇÃO

**Nota:** limpe regularmente o aparelho para o manter em boas condições de funcionamento e de segurança. Retirar os restos de comida, os salpicos de comida e os líquidos derramados após cada utilização.

**Nota:** não colocar o aparelho na máquina de lavar louça.

1. Desligue o aparelho da alimentação eléctrica e deixe-o arrefecer.
2. Limpe o aparelho com um pano macio e húmido e, se necessário, com um pouco de detergente suave. Limpe com um pano seco e macio.
3. Utilize uma escova macia para limpar as peças e os componentes de difícil acesso.
4. Não limpar o aparelho com palha de aço, produtos químicos fortes, alcalinos ou agentes abrasivos, pois podem danificar a sua superfície.
5. Não mergulhe o aparelho em água ou noutros líquidos. Certifique-se de que não entra água no aparelho durante a limpeza.
6. A taca e o tabuleiro de fritar podem ser lavados com uma esponja macia em água morna com sabão. Limpe com um pano macio e seco.
7. O aparelho só pode voltar a ser utilizado depois de estar completamente seco.

### Manutenção

O seu aparelho não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador. Consulte o seu revendedor se tiver dúvidas sobre o funcionamento do seu aparelho.

### Conservação

Conservar o aparelho num local seco e fora do alcance das crianças.

## NOTA SOBRE ACIDENTES DOMÉSTICOS

Sobretudo nas crianças, mesmo as queimaduras ligeiras podem por vezes ser muito graves. Em 9 de cada 10 casos, as queimaduras são acidentais (fonte Ministério do Interior 2021). São causadas principalmente pelo contacto com líquidos quentes, que são a principal causa de queimaduras em crianças dos 0 aos 4 anos.

**Medidas que pode tomar para evitar queimaduras nas crianças.** Mantenha o seu filho afastado de electrodomésticos quentes. Nunca a deixe sozinha na cozinha. Nunca deixe líquidos quentes ao alcance dos seus filhos. Para evitar queimaduras e incêndios, nunca deixe objectos inflamáveis (velas, etc.) ao seu alcance.

**O que fazer em caso de queimadura provocada por um líquido a ferver:** se o vestuário e a roupa interior forem de tecido natural (lã, linho, algodão): Removê-las imediatamente, se possível com uma tesoura. Dar um duche de água fria (não gelada) na zona queimada durante 10 minutos para limitar a profundidade da lesão. Proteger a zona queimada com um pano limpo e dirigir-se ao serviço de urgência do hospital mais próximo. Se o vestuário e a roupa interior forem de tecido sintético: Não retirar a última camada de roupa em contacto com a pele e tomar banho como anteriormente. Os tecidos sintéticos aderem à pele em queimaduras de segundo grau, que são comuns com água a ferver.

**Em todos os casos:** se a vítima de queimaduras for muito jovem ou se a queimadura parecer muito grave, chame directamente os bombeiros através do número 18 ou o serviço de ambulâncias através do número 15 ou o número de emergência europeu 112, dando informações exactas sobre a sua localização. Não aplicar manteiga, pasta de dentes, óleo, vinagre, urina, etc. nas queimaduras. Os pensos de biogás (de cor verde) são proibidos para crianças pequenas devido à presença de cânfora (intoxicação, convulsões e coma).

## GARANTIA

Este produto está garantido contra defeitos de materiais e de fabrico. Esta garantia não cobre danos resultantes de acidentes, utilização incorrecta ou negligência. Em caso de reclamação, contacte primeiro a loja onde efectuou a compra.

## PROTECÇÃO DO AMBIENTE



Os produtos eléctricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa à eliminação de equipamentos eléctricos e electrónicos e à sua transposição para o direito nacional, os produtos eléctricos usados devem ser recolhidos separadamente e eliminados em pontos de recolha designados. Contacte as autoridades locais ou o seu revendedor para obter aconselhamento sobre reciclagem.

**Terraillon SAS France & Headquarters**

1, rue Ernest Gouin  
78290 Croissy-sur-Seine – France  
Service Consommateurs : 0 826 88 1789  
serviceconsommateurs@terraillon. fr

**Terraillon Asia Pacific Ltd**

4/F, Eastern Centre  
1065 King's Road  
Quarry Bay – Hong Kong  
Tel: +852 (0)2960 7200  
customerservice@terraillon-asia.com

**Terraillon Corp USA**

contact@terraillon. fr

**Terraillon UK**

support.uk@terraillon.com

**Terraillon®**  
**www.terraillon.com**