

TUR MIX



CX 250

Heissluftfritteuse

Knusprige und goldene Pommes frites, Chicken Wings und Nuggets ohne Zusatz von Öl.

Friteuse à air chaud

Des frites croustillantes et dorées, des ailes de poulet et des nuggets sans adjonction d'huile.

Friggitrice ad aria calda

Per patatine fritte croccanti e dorate, ali di pollo e nuggets senza aggiunta di olio.

Air Fryer

Crispy and golden fries, chicken wings and nuggets without added oil.

Sicherheitshinweise 4–9 Consignes de sécurité Avvertenze di sicurezza Safety information	Voreingestellte Programme 15 Programmes prédéfinis Programmi preimpostati Preset programs
Geräteübersicht 10–11 Présentation de l'appareil Panoramica apparecchio Overview	Verwendung 16–17 Utiliser Utilizzo Use
Vor dem Erstgebrauch 12 Avant la première utilisation Prima del primo impiego Before first use	Reinigung 18 Nettoyage Pulitura Cleaning
Allgemeine Hinweise 13 Remarques générales Indicazioni generali General information	Was tun wenn 19 Que faire lorsque... Cosa fare se... What to do if...
Zubereitungstipps 14 Conseils de préparation Consigli per la preparazione Preparation tips	Garantie 20 Garantie Garanzia Warranty



Wichtig! Unbedingt beachten!
Important! A respecter impérativement!
Importante! Osservare assolutamente!
Important! To be respected imperatively!



Zuvor beachten
A observer préalablement
Osservare precedentemente
To observe first



Stromschlag vermeiden
Éviter un choc électrique
Evitare scossa elettrica
Avoid electric shock



Entsorgung
Élimination
Smaltimento
Disposal



Hilfreiche Information
Information utile
Informazione utile
Useful information



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC
Complies with European Directives on Safety and EMC



Der Grüne Punkt – europaweites Kennzeichnungssystem für Verpackungsrecycling
Le point vert – label marquant l'adhésion à un système de contribution au recyclage des déchets
Punto verde – logo utilizzato per individuare un particolare sistema per lo smaltimento degli imballaggi
The green dot – label marking the adhesion to a system of contribution to the recycling of waste

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie eine gute Wahl getroffen. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, vernichten Sie aber sämtliche Plastikbeutel, da diese für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden könnten.

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Acquistando questo apparecchio, ha fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le istruzioni per l'uso, non possono utilizzare l'apparecchio. Conservare la confezione per un utilizzo futuro. Eliminare comunque tutti i sacchetti di plastica, perché possono essere un gioco pericoloso per i bambini.

You have chosen well by purchasing this appliance. It will provide you with many years service if you take proper care of it. However, before using appliance for the first time, we request that you read these instructions thoroughly, and most of all to note the safety instructions below. Any persons who are unfamiliar with these instructions must not use the appliance. Keep the packaging for later use. However, destroy all plastic bags, as these can become dangerous toys for children.



Digital-Display: 10 voreingestellte Programmen und manuelle Temperatur- und Zeiteinstellung.

Display digital: 10 programmes prédéfinis et réglage manuel de la température et du temps de cuisson.

Display digitale: 10 programmi preimpostati e l'impostazione manuale della temperatura e del tempo.

Digital display: 10 preset programs and manual temperature and time setting.



Energiesparend: Dank der Umluft sind die Speisen besonders schnell gekocht.

Economie d'énergie: la circulation de l'air offre l'avantage d'une cuisson rapide.

Risparmio energetico: grazie alla ventola, il cibo è cucinato molto rapidamente.

Energy-saving: Thanks to the circulating air, the food is cooked particularly quickly.



Knusprige Pommes frites ohne Zusatz von Öl. Perfekt auch für die Zubereitung von leckeren Nuggets, Chicken Wings und vielem mehr.

Des frites croustillantes à souhait sans adjonction d'huile. Parfaite également pour la préparation de délicieux nuggets, d'ailes de poulet et bien d'autres choses encore.

Patatine fritte crocante senza aggiunta di olio. Perfette anche per preparare deliziosi nuggets, ali di pollo e molto altro.

Crispy French fries without the addition of oil. Perfect also for the preparation of delicious nuggets, chicken wings and much more.



Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di bambini a partire dagli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Gli interventi di pulizia e manutenzione non possono essere svolti da bambini senza sorveglianza. Children aged 8 or over and people with limited physical, sensory or mental abilities, and insufficient knowledge and experience should only be allowed to use, clean or maintain the appliance if supervised by someone responsible for their safety or if they have already been shown how to use the appliance safely and have understood the risks involved. Cleaning and maintenance work must not be carried out by children without supervision.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt lassen.

Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement.

I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni. Non lasciare in moto l'apparecchio incustodito.

Children should not be allowed to play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged under 8.



Nur vom Hersteller empfohlenes/verkauftes Zubehör verwenden.

Utiliser uniquement les accessoires recommandés/vendus par le fabricant.

Utilizzare solo accessori consigliati/venduti dal produttore.

Only use accessories recommended or sold by the manufacturer.



Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.

Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.

Materiale d'imballaggio (p.es. buste di plastica) devono stare lontano dai bambini. Keep packaging (e.g. plastic bags) away from children.



Gerät nicht an Zeitschaltuhr/fernbedienbarem Schalter betreiben/anschiessen.

Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie/un interrupteur télécommandé.

Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.

Do not operate/connect the appliance to an external timer/remote switch.



Gerät/Anschlussleitung nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen/legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen. Gerät nicht starker Hitze (Heizquellen, -körper, Sonnenbestrahlung) aussetzen.

Ne mettez jamais l'appareil/câble sur des surfaces chaudes, ni à proximité de vives flammes. Ne pas exposer l'appareil à une forte chaleur (sources de chaleur, radiateurs, rayonnement du soleil) pendant une période prolongée.

Mai mettere l'apparecchio/spina sopra superfici calde nè vicino a fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, per esempio corpi caldi o esposizione ai raggi solari.

Never place the device/connection cable on hot surfaces (hotplate) or near an open fire. Do not expose the device to strong heat (heat sources, heaters, sunlight).



Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où l'appareil serait utilisé pour un autre usage, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

No warranty for any damage can be accepted if the appliance is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.



Es darf keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangen.

Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.

All'interno dell'apparecchio non deve penetrare alcun liquido.

No liquid must be allowed to enter the interior of the appliance.



Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben. Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.

L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

Appliance is intended for household use, not for commercial use. Do not operate the appliance outdoors. Never leave the appliance unattended.



Gerät stehend auf trockenem, ebenem, stabilem und hitzebeständigem Untergrund betreiben.

Utiliser l'appareil debout sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur.

Far funzionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore.

Operate the appliance always upright on a dry, flat, stable and heat-resistant surface.



Damit die Luft zirkulieren kann, muss das Gerät allseitig mindestens 10 cm (30 cm oben) Abstand zu Wänden haben. Nie über Tischkanten/-ecken hinaus stellen.

Afin que l'air puisse librement circuler, l'appareil doit être placé à au moins 10 cm (30 cm vers le haut) des murs, dans toutes les directions. Ne jamais placer l'appareil sur le rebord ou le coin d'une table.

Per far circolare l'aria ogni lato dell'apparecchio deve mantenere una distanza minima di 10 cm (30 cm in alto) dalle pareti. Mai fare sporgere dai lati o dagli angoli di tavoli.

To allow air to circulate, the appliance must be at least 10 cm away from walls on all sides (30 cm at the top). Never place the unit over table edges/corners.



Gerät nie in der Nähe von leicht entflammaren Materialien oder unter Oberschränken aufstellen. Lüftungsöffnungen und Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken – Brandgefahr!

Ne placez jamais l'appareil près de matériaux facilement inflammables ou sous les éléments de cuisine supérieurs. Ne pas couvrir les ouvertures d'aération et l'appareil en fonctionnement avec des couvertures, tissus ou objets – risque d'incendie!

Perciò non posizionare mai il dispositivo vicino a materiali facilmente infiammabili o sotto a elementi pensili. Non coprire le aperture di aerazione e l'apparecchio in funzione con tovaglie, panni od oggetti – pericolo di incendio!

Never place the appliance near easily flammable materials or underneath wall cabinets. Do not cover air outlet openings and appliance with blankets, cloths or any objects during operation – fire hazard!



Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr! Nur am Handgriff anfassen.

L'appareil en fonctionnement est brûlant – risque de brûlure! Tenir l'appareil uniquement par la poignée.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – pericolo di ustioni! Afferrare l'apparecchio solo dall'impugnatura.

Appliance becomes very hot during operation – risk of burns! Only touch the handle.



Keine Finger und Gegenstände in Geräteöffnungen stecken. Ne pas mettre des doigts ou des objets dans les ouvertures de l'appareil.

Non inserire dita e oggetti nelle aperture dell'apparecchio.

Do not insert any objects and/or fingers in the appliance apertures.



Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in Auffangbehälter einfüllen – Brandgefahr!

Ne pas verser d'huile ni d'autres liquides dans le bac de récupération – risque d'incendie!

Non riempire olio o altri liquidi nella vaschetta di raccolta – pericolo d'incendio!

Do not fill oil or other liquids into the frying basket – fire hazard!



Gefüllte Geräte nicht versetzen. Ne pas déplacer des appareils remplis.

Non spostare l'apparecchio pieno.

Do not move filled units.



Während dem Betrieb tritt heisser Dampf aus den Luftauslassöffnungen. Hände und Gesicht von Öffnungen fernhalten – Verbrühungsgefahr!

Une vapeur brûlante s'échappe des orifices de sortie d'air pendant l'utilisation. Tenir les mains et le visage éloignés des orifices – risque de brûlure!

Durante il funzionamento fuoriuscita di vapore caldo dall'uscita aria. Tenere lontani mani e viso dalle aperture – pericolo di ustione!

Hot steam escapes from the air outlet openings during operation. Keep hands and face away from openings – risk of scalding!



Vorsicht vor aufsteigendem, heissen Dampf beim Speisen entnehmen – Verbrühungsgefahr!

Attention à la vapeur brûlante qui s'élève en retirant les plats: risque de brûlures!

Attenzione all'aumento di vapore bollente, quando si tolgono le pietanze: pericolo di ustione!

Beware of hot steam rising when removing dishes: risk of burns!



Bei übermässiger Rauchentwicklung sofort Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Débrancher immédiatement la fiche secteur et laisser refroidir l'appareil en cas de dégagement de fumée excessive.

Staccare la spina immediatamente in caso in cui si sviluppi del forte fumo e fare raffreddare l'apparecchio.

In case of excessive smoke development, immediately disconnect the power plug and allow the device to cool down.



Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger. Fare raffreddare l'apparecchio prima di riparlo. Allow the appliance to cool down before storing.



Flammen im Brandfall mit einer Löschdecke ersticken. Nie mit Wasser löschen.

En cas d'incendie, jeter une couverture isolante sur les flammes. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes.

In caso di fuoco, soffocare le fiamme con una coperta d'amianto. Non versare mai dell'acqua.

Smother flames in case of fire with a blanket. Never extinguish with water.



Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr! Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit! Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

Never immerse appliance in water/other fluids. Danger of short-circuit!




Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden.

Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga.


Operate appliance only through a professionally installed socket supplying the correct voltage. Do not use extension cables. Never touch live parts.

 Netzkabel nie herunterhängen lassen, am Stecker/mit nassen Händen herausziehen, über heiße Flächen legen/hängen, mit Ölen in Berührung bringen.

Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus des surfaces chaudes, éviter tout contact avec des huiles.

Non lasciare mai penzolare il cavo, non appenderlo per la spina/non scollarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.


Never let mains cable dangle, nor remove plug with wet hands, nor lay or hang on hot surfaces, nor let it come into contact with oils.

 Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!

Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!

Non mettere in funzione apparecchi danneggiati (compreso il cavo) – far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – pericolo di lesione!

Never switch on damaged appliances (incl. mains lead) – have repairs carried out/ obtain replacement from the manufacturer, the manufacturer's service point or from qualified experts. Never open the appliance yourself – risk of injury!

 Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen vor: der Montage/Demontage, der Reinigung und wenn Gerät unbeaufsichtigt ist oder nicht normal funktioniert.

Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant: le montage/démontage, le nettoyage et si l'appareil est sans surveillance ou ne fonctionne pas normalement.

Scogliere sempre l'apparecchio ed estrarre il cavo prima: del montaggio/dello smontaggio, della pulizia e se l'apparecchio è incustodito o non funziona normalmente.

Always switch off the appliance and disconnect from power supply before: assembling / dismantling attachment or parts, cleaning and when the appliance is left unattended or does not work normally.

 Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben. La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps.


La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile. The plug must be within reach at all times.


 Nie in der Nähe von Wasser (Spüle etc.) benutzen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen!

Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (évier etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidités. Utiliser l'appareil uniquement avec des mains sèches!

Non utilizzare quest' apparecchio vicino ad acqua (lavello etc.) e non esporlo né alla pioggia né ad altra umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte!

Do not use this appliance near water (sink etc.) nor expose it to rain or other humidity. Ensure hands are dry when using appliance!

 Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben. Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA). Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA). Appliance is best operated using an RCD (max. 30 mA).

 Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.

Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.


Se però è caduto una volta nell'acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.


Should however the appliance fall into water, only take it out after pulling the plug. Do not use the appliance until it has been checked by an authorised service technician.

 Reparatur defekter Geräte und Netzkabel nur durch Fachleute. Réparation de l'appareil et de câbles de réseau défectueux uniquement par des spécialistes.

Riparazione di l'apparecchio e di cavi di alimentazione difettosi solo da parte di tecnici.

Repair of defective appliances and power cords by authorised service technicians only.

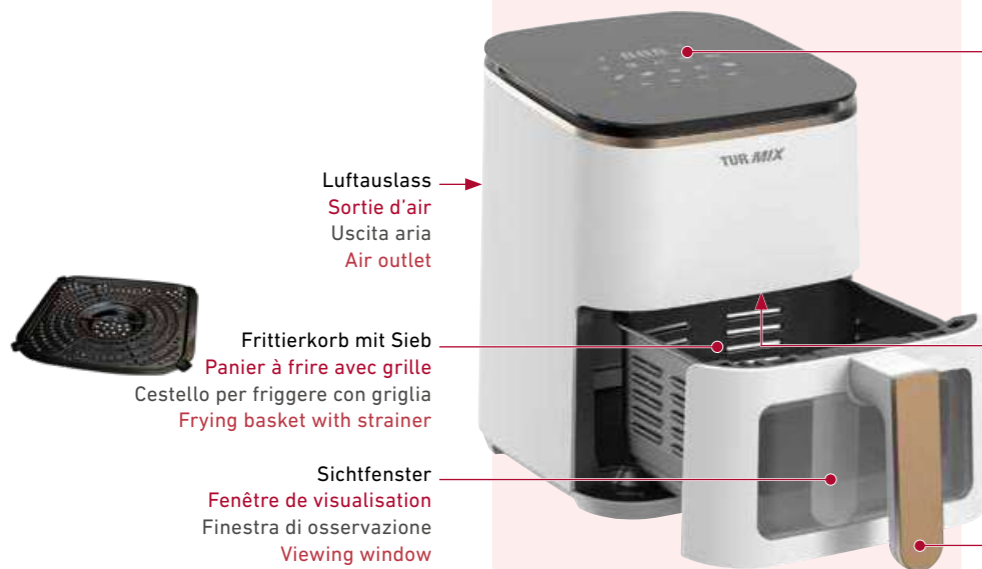
 Nie unter Spannung stehende Teile berühren. Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension. Non toccare i componenti sotto tensione. Never touch live parts.

 Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungstelle bringen.

Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchetterie.

Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.

Disable appliances prior to disposal, cut off mains cable and bring to an official refuse site.



Luftauslass
Sortie d'air
Uscita aria
Air outlet



Frittierkorb mit Sieb
Panier à frire avec grille
Cestello per friggere con griglia
Frying basket with strainer

Sichtfenster
Fenêtre de visualisation
Finestra di osservazione
Viewing window

Digital-Display / Bedienfeld
(siehe Seite 11)
Display digital / Panneau de commande
(voir page 11)
Display digitale / Pannello di comando
(vedere pagina 11)
Digital display / Operating panel
(see page 11)

Heizschlange
Corps de chauffe
Riscaldatore
Heating element

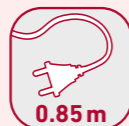
! Wird sehr heiss – nie berühren!
Devient brûlant – ne jamais toucher!
Molto caldo – non toccherà mai!
Becomes very hot – never touch it!

Handgriff
Poignée
Manico
Handle



1350 W

Leistung
Puissance
Potenza
Power



0.85 m

Kabellänge
Longueur du câble
Lunghezza del cavo
Cord length



3.5 l

Füllkapazität
Capacité
Capacità
Capacity

Warmhaltefunktion aktiv
Fonction de maintien au chaud active
Funzione di mantenimento calore attiva
Keep warm function active

LCD-Display
Écran LCD
Schermo LCD
LCD display

i Zeigt abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Zeit an.
Indique tour à tour la température réglée et le temps restant.
Segna alternando la temperatura impostata e il tempo rimanente.
Alternately displays the set temperature and the remaining time.

Innenbeleuchtung an/aus
Eclairage intérieur on/off
Accensione e spegnimento dell'illuminazione interna
Interior light on/off

Zeit einstellen
Régler le temps
Impostare l'ora
Time setting
1–30 min.




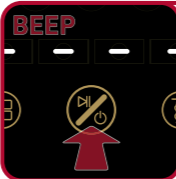


Taste um zwischen den voreingestellten Programmen zu wechseln
Bouton pour passer d'un programme prédéfinis à l'autre
Tasto per passare da un programma preimpostati all'altro
Button to switch between preset programs

10 voreingestellte Programme
(siehe Seite 15)
10 programmes prédéfinis
(voir page 15)
10 programmi preimpostati
(vedere pagina 15)
10 preset programs
(see page 15)

Temperatur einstellen
Régler la température
Impostare la temperatura
Temperature setting
80 °C–200 °C

Warmhaltetaste
Bouton de maintien au chaud
Tasto mantenimento calore
Keep warm button
80 °C / 30 min.

Gerät einschalten / Zubereitung starten
Allumer l'appareil / Démarrer la préparation
Accendere l'apparecchio / Iniziare la preparazione
Switch on the appliance / Start preparation

- !** Gerät und Zubehör auf Vollständigkeit / Schäden und Funktionalität prüfen!
Vérifier que l'appareil et les accessoires sont au complet / non endommagés et fonctionnent!
Controllare che l'apparecchio e gli accessori siano integri / indenni e funzionanti!
Check the device and accessories for completeness/damage and functionality!
- 1**  Frittierkorb (mit Sieb) einschieben
Insérer le panier à frire (avec grille)
Inserire il cestello per friggere (con griglia)
Insert the frying basket (with strainer)
- 2**  **BEEP BEEP** → Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina
Plug in the appliance
- 3**  Temperatur und Zeit einstellen
Régler la température et le temps
Regolare la temperatura ed il tempo
Set temperature and time
200 °C
15 min.
- !** Sämtliches Verpackungsmaterial am und im Gerät entfernen!
Retirer l'intégralité de l'emballage situé sur l'appareil et à l'intérieur de ce dernier!
Disimballare completamente l'apparecchio e rimuovere il materiale d'imballaggi!
Remove all packaging material on and in the appliance!
- 4**  **BEEP**
Starten
Démarrer
Iniziare
Start
i Herstellrückstände werden verbrannt.
Les résidus de fabrication sont brûlés.
Gli scarti si bruciano.
Manufacturing residues get incinerated.
- 5**  ← Gerät ausstecken
Débrancher l'appareil
Scollegare l'apparecchio
Unplug the appliance
- 6**  Gerät reinigen (siehe Seite 18)
Nettoyer l'appareil (voir page 18)
Pulire l'apparecchio (vedi pagina 18)
Clean the appliance (see page 18)

- i** Kleine Zutaten erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als grössere Zutaten.
Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation un peu plus court que les gros ingrédients.
Gli ingredienti piccoli di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- i** Der Knuspergrad ist abhängig vom Wasseranteil der Kartoffeln, der Dicke sowie von der bestrichenen Ölmenge.
Le degré de croustillant dépend de la teneur en eau des pommes de terre, de leur épaisseur et de la quantité d'huile badigeonnée.
Il grado croccante dipende dal contenuto d'acqua delle patate, lo spessore e la quantità di olio spalmato.
The degree of crispiness depends on the water content of the potatoes, the thickness and the amount of oil applied.
- i** Bitte legen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
Veuillez placer un moule ou un plat à four dans le panier à frire si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
Inserire nel cestello per friggere una teglia o una pirofila se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.
Please use a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- i** Vorgefertigter Teig erfordert eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
La pâte préfabriquée nécessite un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
L'impasto confezionato richiede un tempo di preparazione più breve rispetto a quello dell'impasto fatto in casa.
Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- i** Das Schütteln kleinerer Zutaten in der Mitte der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmässig zubereitet werden.
Le fait de secouer les petits ingrédients à mi-cuisson pendant le temps de préparation permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient pas uniformément frits.
Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura non uniforme.
Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- i** Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heissluftfritteuse zu. Kleine Snacks, die im Backofen zubereitet werden, können auch in der Heissluftfritteuse zubereitet werden.
Ne pas préparer de plats extrêmement gras (par exemple des saucisses) dans la friteuse à air chaud. Les petits en-cas préparés au four peuvent l'être également dans la friteuse à air chaud.
Non preparare cibi estremamente grassi (per esempio wurstel) nella friggitrice ad aria calda. Piccoli spuntini, quali vengono preparati nel forno, possono anche essere preparati nella friggitrice ad aria calda.
Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer. Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- i** Die optimale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 400 Gramm.
La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 400 grammes.
La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 400 grammi.
The optimal amount for prepare crispy fries is 400 grams.
- i** Die Heissluftfritteuse kann auch zum Erhitzen von Zutaten verwendet werden: Stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.
Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour chauffer des ingrédients: réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes maximum.
È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli ingredienti: impostare la temperatura a 150 °C per un massimo di 10 minuti.
You can also use the air fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.



i Temperaturen und Zeitangaben sind Richtwerte. Bei noch kaltem Gerät die Zeit um 3 Minuten verlängern.
 Les températures et durées sont données à titre indicatif. Prolonger le temps de 3 min. si l'appareil est encore froid.
 Le temperature e i tempi sono valori indicativi. Quando l'apparecchio è ancora freddo il tempo si allunga di 3 min.
 The temperatures and times given are approximate values. If the appliance is still cold, extend the time by 3 minutes.











i **Tipp:** Bessere Resultate mit kleinerer Füllmenge.
 Conseil: les résultats sont meilleurs avec de petites quantités.
 Consiglio: risultati migliori con quantità più minore.
 Tip: Better results with a smaller filling quantity.









i **Selbstgemachte Pommes frites:** frische, festkochende Kartoffeln verwenden. Kartoffeln mit Wasser abspülen, abtrocknen, in Stücke schneiden.
 Frites maison: prendre des pommes de terre fraîches à chair ferme. Rincer les pommes de terre à l'eau, sécher, couper en morceaux.
 Patatine fritte fatte in casa: utilizzare patate fresche, che tengono bene la cottura. Risciacquare le patate con acqua, asciugare, tagliare a pezzi.
 Home-made french fries: use fresh, waxy potatoes. Rinse the potatoes with water, dry, cut into pieces.













! Gleichmässig mit etwas Öl bestreichen.
 Badigeonner uniformément avec un peu d'huile.
 Cospargere uniformemente con olio.
 coat evenly with a little oil.











* Je nach Dicke der Pommes frites
 ** Je nach Dicke und Form
 Selon l'épaisseur des frites
 Selon l'épaisseur et la forme
 A seconda dello spessore delle patatine
 Secondo lo spessore e la forma
 Depends on the thickness of the fries
 Depends on thickness and shape

Lebensmittel Aliments Comestibili Food	Menge Quantité Quantità Quantity	Temperatur Température Temperatura Temperature	Zeit Durée Tempo Time	Schütteln / Wenden Secouer / Retourner Scuotere / Voltare Shake / Turn
Tiefgefrorene Pommes Frites surgelées Patine congelate Frozen french fries	350-500 g	200 °C	15-22 min. *	
Selbstgemachte Pommes Frites maison Patine fatte in casa Home-made french fries	350-500 g	180 °C	16-25 min. *	2-3 x
Frühlingsrollen Rouleaux de printemps Involtini primavera Spring rolls	150-350 g	200 °C	8-12 min. **	Schütteln Secouer Scuotere Shake
Fertigrösti Rosti tout prêts Rosti pronti Ready-made rösti	350-400 g	180 °C	15-20 min.	
Chicken Nuggets Nuggets de poulet Pepite di pollo Chicken nuggets	150-500 g	180 °C	12-20 min.	2-4 x
Chicken Wings Ailes de poulet Alette di pollo Chicken wings	150-500 g	180 °C	7-14 min.	Wenden Retourner Voltare Turn
Cupcake Cupcake Cupcake Cupcake	100-200 g	180 °C	18-24 min.	

Drücken Sie bei eingeschalteter Fritteuse die Menütaste , um zwischen den verschiedenen Programmen zu wechseln. Drücken Sie die Einschalttaste , um den gewünschten Modus auszuwählen und den Garvorgang zu starten. Jedem Modus sind eine Zeit und eine Temperatur zugeordnet. Um diese zu ändern, können Sie die Tasten +/-  und +/-  drücken, bevor Sie die Einschalttaste  drücken.
 Lorsque la friteuse est allumée, appuyez sur la touche menu  pour passer d'un programme à l'autre. Appuyez sur la touche marche/arrêt  pour sélectionner le mode souhaité et commencer la cuisson. Chaque mode est associé à une durée et à une température. Pour les modifier, vous pouvez appuyer sur les boutons +/-  et +/-  avant d'appuyer sur le bouton marche/arrêt .

Con la friggitrice accesa, premere il pulsante menu  per passare da un programma all'altro. Premere il pulsante di accensione  per selezionare la modalità desiderata e iniziare la cottura. Ogni modalità ha un tempo e una temperatura assegnati. Per cambiarli potete premere i pulsanti +/-  e +/-  prima di premere il pulsante di accensione.
 With the air fryer switched on, press the menu button  to switch between the different programmes. Press the power button  to select the desired mode and start cooking. Each mode has an assigned time and temperature. To change these you can press the +/-  and +/-  before pressing the power button.

Lebensmittel Aliments Comestibili Food	Programm Programme Programma Program	Temperatur Température Temperatura Temperature	Zeit Durée Tempo Time	Anmerkung Remarque Nota Remark
 Fisch Poisson Pesce Fish		160 °C	20 min.	Wenden Retourner Voltare Turn 
 Cake Cake Torta Cake		160 °C	30 min.	
 Hühnerkeule Cuisse de poulet Coscia di pollo Drumstick		200 °C	20 min.	Wenden Retourner Voltare Turn 
 Pommes frites Frites Patate fritte French fries		200 °C	15 min.	Schütteln Secouer Scuotere Shake
 Chicken Nuggets Nuggets de poulet Pepite di pollo Chicken nuggets		180 °C	20 min.	Wenden Retourner Voltare Turn

Lebensmittel Aliments Comestibili Food	Programm Programme Programma Program	Temperatur Température Temperatura Temperature	Zeit Durée Tempo Time	Anmerkung Remarque Nota Remark
 Speck Bacon Pancetta Bacon		180 °C	10 min.	Wenden Retourner Voltare Turn
 Steak/Kotelett Steak/Côtelette Bistecca/Tagliata Steak/Chop		180 °C	20 min.	Wenden Retourner Voltare Turn
 Meeresfrüchte Fruits de mer Frutti di mare Seafood		160 °C	20 min.	Wenden Retourner Voltare Turn
 Brot Pain Pane Bread		160 °C	10 min.	
 Pizza Pizza Pizza Pizza		170 °C	13 min.	

1. Vorbereiten Préparer Preparazione Preparation



Gerät auf hitzebeständiger Unterlage betreiben!
Utiliser l'appareil sur une surface résistante à la chaleur!
Far funzionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore!
Operate the appliance on a heat-resistant surface!



1
Gerät stabil hinstellen
Placer l'appareil en position stable
Posizionare l'apparecchio in modo stabile
Place appliance on a stable surface



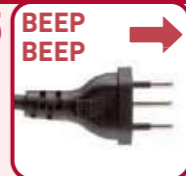
2
Frittierkorb entnehmen
Retirer le panier à frire
Togliere il cestello per friggere
Remove the frying basket



3
Lebensmittel einfüllen
Remplir les aliments
Riempire alimenti
Pour in the food



4
Frittierkorb einschieben
Insérer le panier à frire
Inserire il cestello per friggere
Insert the frying basket



5
Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina
Plug in the appliance



Maximale Füllmenge beachten!
Observer la quantité de remplissage maximale!
Rispettare la quantità massima di riempimento!
Note maximum filling quantity!



Kein Öl oder andere Flüssigkeiten in Frittierkorb einfüllen – Brandgefahr!
Ne pas verser d'huile ni d'autres liquides dans le panier à frire – risque d'incendie!
Non riempire olio o altri liquidi nel cestello per friggere – pericolo d'incendio!
Do not pour oil or other liquids into the frying basket – fire hazard!

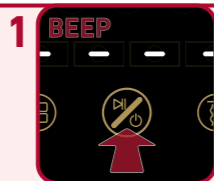


Frittierkorb nie ohne eingesetztes Sieb einschieben!
Ne jamais insérer le panier à frire sans avoir introduit la grille!
Mai inserire cestello per friggere senza il griglia!
Never insert the frying basket without the strainer!

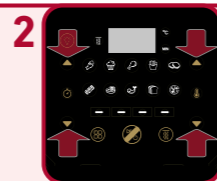
2. Gebrauchen Utiliser Use Use



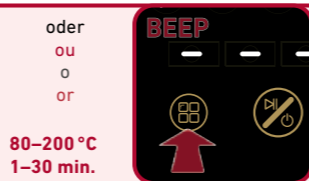
Zubereitungstipps auf den Seiten 13–15 beachten.
Prendre en considération les conseils de préparation mentionnés des pages 13–15.
Rispettare i consigli per la preparazione alle pagine 13–15.
Follow the preparation tips on pages 13–15.



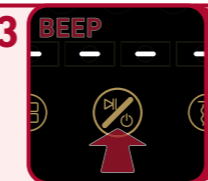
1
Einschalten
Enclencher
Accendere
Switch on



2
Temperatur und Zeit einstellen
Régler la température et le temps
Regolare la temperatura ed il tempo
Set temperature and time

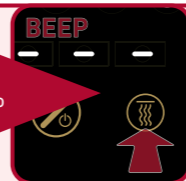


...oder Programm wählen
...ou sélectionner un programme
...o selezionare un programma
...or select a program



3
Zubereitung starten
Démarrer la préparation
Iniziare la preparazione
Start cooking

Bei Bedarf
Si nécessaire
Se necessario
If necessary



Warmhaltefunktion wählen /
Sélectionner la fonction de maintien au chaud /
Selezionare la funzione di mantenimento del calore /
Select keep warm function



Temperatur/Zeit ändern
Modifier la temp./le temps
Modifica della temp./tempo
Change temperature/time



Schütteln/Wenden
Secouer/retourner
Scuotere/voltare
Shake/turn



Zeit stoppt beim Entnehmen des Korbes und läuft nach dem Einschieben weiter
Le temps s'arrête lorsque le panier est retiré et continue de s'écouler après l'introduction du récipient
Il tempo si ferma quando il cestello viene rimosso e continua a scorrere dopo l'inserimento
Time stops when the basket is removed and continues to count after insertion

3. Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso After use



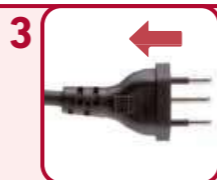
Nach Ablauf der Zubereitungszeit ertönt ein Signalton.
Un signal sonore retentit après expiration du temps de préparation.
Dopo lo scadere del tempo di preparazione viene emesso un segnale acustico.
A signal sounds when the preparation time has elapsed.



1
Frittierkorb entnehmen
Retirer le panier à frire
Togliere il cestello per friggere
Remove the frying basket



2
Speisen entnehmen
Retirer les aliments
Prelevare i cibi
Take out the food



3
Gerät ausstecken
Débrancher l'appareil
Scollegare l'apparecchio
Unplug the appliance









4
Gerät 30 Minuten abkühlen lassen
Laisser refroidir l'appareil pendant 30 minutes
Lasciar raffreddare l'apparecchio per 30 minuti
Allow the appliance to cool down for 30 minutes




Manuell stoppen:
Arrêter manuellement:
Arrestare manualmente:
Stop manually:



Gerät wird im Betrieb heiss – Verbrennungsgefahr! Nur am Handgriff anfassen!
L'appareil en fonctionnement est brûlant – risque de brûlure! Tenir l'appareil uniquement par la poignée!
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo – pericolo di ustioni! Afferrare l'apparecchio solo dall'impugnatura!
Appliance becomes hot during operation – risk of burns! Only touch the handle!

- !** Zuerst Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen! Gerät nie unter laufendes Wasser halten oder im Wasser spülen!
Retirer d'abord la prise et laisser refroidir l'appareil! Ne jamais passer l'appareil sous l'eau, ne jamais rincer l'appareil dans l'eau!
Staccare prima la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio! Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua!
Unplug first and let cool down! Never hold appliance under a running tap nor rinse in water!
- !** Keine Metallgegenstände/-wolle verwenden – beschädigt Antihafbeschichtung! Keine scheuernden Reinigungsmittel/Gegenstände verwenden!
Ne pas utiliser d'objets métalliques ni de paille de fer – risque d'endommagement du revêtement antiadhésif! N'utiliser aucun détergent/objet abrasif!
Non utilizzare oggetti di metallo/lana – il rivestimento antiaderente si danneggia! Non utilizzare detersivi/oggetti abrasivi!
Do not use metal objects/metal wool – damages non-stick coating! Do not use abrasive cleaning agents/material!
- 1**  **Frittierkorb entnehmen**
Retirer le panier à frire
Togliere il cestello per friggere
Remove the frying basket
- 2**  **Sieb entnehmen**
Retirer la grille
Rimuovere la griglia
Remove the strainer
- 3**  **Frittierkorb und Sieb mit Spülwasser waschen, trocknen**
Nettoyer à l'eau savonneuse le panier à frire et la grille avant de bien sécher
Lavare con acqua e sapone il cestello per friggere e la griglia, asciugare
Clean frying basket and strainer with soapy water, dry afterwards
- 4**  **Mit einem feuchten und nicht scheuernden Tuch abwischen**
Essuyer l'appareil avec une éponge humide, sans utiliser de produits abrasifs
Pulire con un panno umido senza strofinare
Wipe with a non-abrasive damp cloth
- 5**  **Sieb in Auffangbehälter einsetzen**
Introduire la grille dans le panier à frire
Inserire la griglia nel cestello per friggere
Insert strainer into frying basket
- 6**  **Frittierkorb einschieben**
Insérer le panier à frire
Inserire il cestello per friggere
Insert the frying basket

- 1**  ... das Gerät nicht funktioniert?
... l'appareil ne fonctionne pas?
... l'apparecchio non funziona?
... the appliance does not work?
- Ist der Netzstecker eingesteckt? Ist das Gerät korrekt montiert und eingeschaltet?
■ La fiche de secteur est-elle branchée? L'appareil est-il monté correctement et allumé?
■ La spina è inserita nella presa? L'apparecchio è montato e inserito correttamente?
■ Is the mains plug plugged in? Is the device correctly installed and switched on?
- 2** ... das Frittiergut nicht ausreichend frittiert ist?
... les aliments sont-ils suffisamment frits?
... il cibo non è sufficientemente fritto bene?
... the fried food is not sufficiently fried?
- Frittiermenge zu gross? Zu niedrige Temperatur eingestellt?
■ La quantité d'aliments à frire est-elle trop importante? La température réglée est-elle trop basse?
■ Quantità del fritto è troppo grande? Temperatura impostata troppa bassa?
■ Is the amount of ingredients too big? Is the set temperature too low?
- 3** ... das Frittiergut ungleichmäßig frittiert ist?
... les aliments sont-ils uniformément frits?
... il cibo non è uniformemente fritto?
... the fried food is unevenly fried?
- Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Seite 14).
■ Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir page 14).
■ Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere pagina 14).
■ Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time (see page 14).
- 4** ... weisser Rauch aus dem Gerät austritt?
... une fumée blanche sort-elle de l'appareil?
... fumo bianco fuoriesce dall'apparecchio?
... white smoke comes out of the appliance?
- Zutaten enthalten zu viel Fett. Das Öl tropft in den Frittierkorb und bildet beim Erhitzen weissen Rauch. Ist noch Öl im Frittierkorb vom vorherigen Gebrauch?
■ Les ingrédients contiennent trop de graisses. L'huile coule dans le panier à frire et forme une fumée blanche en cas de surchauffe. Le panier à frire contient-il de l'huile d'une précédente utilisation.
■ Gli ingredienti sono troppi grassi? L'olio gocciola nel cestello per friggere e durante il riscaldamento fuoriesce fumo bianco. Si trova ancora olio nel cestello per friggere dall'uso precedente.
■ The ingredients are too greasy. When you fry greasy ingredients in the Air Fryer, a large amount of oil will leak into the frying basket and produces white smoke. Probably the basket still contains grease residues from previous use.
- 5** ... der Frittierkorb nicht richtig eingesetzt werden kann?
... le panier à frire ne peut pas être correctement introduit?
... il cestello per friggere non può essere inserita bene?
... the frying basket cannot be inserted correctly?
- Ist der Frittierkorb überfüllt? Füllen Sie den Korb nicht über die MAX-Markierung! Ist der Frittierkorb korrekt eingesetzt in das Gerät?
■ Le panier à frire est-il trop rempli? Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX! Le panier à frire est-il correctement introduit dans l'appareil?
■ Il cestello per friggere è troppo pieno? Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX! Il cestello per friggere è stato inserito correttamente nell'apparecchio?
■ Are there too much ingredients in the frying basket? Do not fill the basket beyond the MAX indication! Is the frying basket inserted correctly in the appliance?

TAVORA Brands AG

Tramweg 35
6414 Oberarth
Switzerland

www.turmix.ch
www.tavora.ch



Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie. Veuillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.

La garanzia del prodotto è conforme alle norme di legge e le leggi locali, ma almeno 2 anni dalla data di acquisto. Esso comprende difetti di progettazione, lavorazione e materiali. Sono esclusi, usura, uso improprio e manutenzione o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati. Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.

The product guarantee is in accordance with the respective local law and regulations and applies for at least 2 years from date of purchase. It covers faults in construction, work-manship and material. Excluded from this guarantee are damage to all wear parts, damage from inappropriate use or maintenance, as well as damage from modifications or repairs carried out by unauthorised third parties. Please keep your proof of purchase to verify any claims under guarantee.

TAVORA
B R A N D S

Best brands for your home