



- EN | Instruction manual
NL | Gebruiksaanwijzing
FR | Mode d'emploi
DE | Bedienungsanleitung
ES | Manual de usuario
PT | Manual de utilizador
PL | Instrukcja obsługi
IT | Manuale utente
SV | Bruksanvisning
CS | Návod na použití
SK | Návod na použití
RU | Руководство по эксплуатации



FR-6990

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG /
DESCRIPTION DE LAS PIEZAS / DESCRICÃO DOS COMPONENTES / OPIS CZĘŚCI / DESCRIZIONE DELLE
PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / POPIS SUČASTI / ПОПС ЗАЧАСТИ



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- 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.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release to much grease or water intended for boiling foods.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

-  Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- After the baking process the appliance needs to cooldown, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.

PARTS DESCRIPTION

- Temperature control knob
- Timer (0-30 min.) / power-on knob
- Power light
- Heating up light
- Basket
- Basket release button
- Basket handle
- Pan
- Air inlet
- Air outlet openings
- Mains cord

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the pan back into the air fryer.
- Never use the pan without the basket in it.

- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- Turn the temperature control knob to the required temperature.
- Determine the required preparation time for the ingredient.
- To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time, add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking
- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

	Min-max amount (g)	Time (min)	Temperature (° C)	Shake	Extra information
Fries	300-700	10-18	200	shake	
Homemade fries	300-800	16-20	200	shake	add 1/2 a tablespoon of oil
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven ready
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Springrolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven ready
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	300	20-25	160		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin

Tips

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
- Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan and basket are not dishwasher-proof.
- If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

ENVIRONMENT



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at www.tristar.eu!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen

- mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.

-  Oppervlakken gemarkeerd met dit logo kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.
- Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch geactiveerd na afloop van de timer. Verwijder de stekker pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact, omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.

ONDERDELENBESCHRIJVING

- Temperatuurnop
- Timerknop (0-30 min.) / Aan/uit-knop
- Stroomindicator
- Opwarmindicator
- Mand
- Mandontgrendelingsknop
- Handgreep mand
- Pan
- Luchtinlaat
- Luchtuitlaatopeningen
- Netsnoer

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de mand en de pan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
- Dit is een heteluchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.

GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.
- Gebruik de pan nooit zonder dat de mand erin is geplaatst.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan. De pan wordt zeer heet. Houd de pan uitsluitend bij de handgreep vast.
- Draai de temperatuurnop naar de gewenste temperatuur.
- Bepaal de gewenste bereidingsijd voor het ingrediënt.
- Draai de timerknop naar de gewenste bereidingsijd om het apparaat in te schakelen. Voeg 3 minuten aan de bereidingsijd toe als het apparaat koud is.
- De timer begint de ingestelde bereidingsijd af te tellen.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat de opwarmindicator van tijd tot tijd aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- Overstollige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingsijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schuif de pan vervolgens terug in de heteluchtfriteuse. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Bij het horen van de timerbel is de ingestelde bereidingsijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats de pan op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het apparaat en stel met de timer nog een paar extra minuten in.
- Druk op de mandontgrendelingsknop en til de mand uit de pan om kleine ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen. Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast. Eventuele overstollige olie die zich heeft verzameld op de bodem van de pan zal op de ingrediënten lekken.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.

	Min./max. hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Friet	300-700	10-18	200	Schudden	
Huisgemaakte friet	300-800	16-20	200	Schudden	1/2 eetlepel olie toevoegen

Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		gebruik vissticks die geschikt zijn voor de oven
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Loempia's	100-400	8-10	200	Schudden	gebruik loempia's die geschikt zijn voor de oven
Cake	300	20-25	160		Bakvorm gebruiken
Quiche	300	20-25	160		Bakvorm gebruiken
Muffins	300	15-18	200		Bakvorm gebruiken

Tips

- Het halverwege de bereidingsijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat.
- Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfriteuse.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur voor maximaal 10 minuten in op 150°C om ingrediënten op te warmen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
- Reinig de pan en de mand grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. De pan en de mand zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Vul als vuil aan de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten inweken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuurspunzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support
U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.tristar.eu!

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu. (N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).

- AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.

-  Les surfaces indiquées par ce logo risquent de devenir chaudes à l'usage.
- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.
- Après le processus de cuisson, l'appareil doit refroidir. Ce processus de refroidissement s'active automatiquement une fois la minuterie terminée. Évitez de débrancher l'appareil du secteur avant la fin du processus de refroidissement. L'air chaud résiduel risquerait d'endommager l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
 - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
 - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type chambre d'hôtes.
 - Fermes.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Bouton de contrôle de température
- Bouton de minuterie (0-30 min)/marche
- Témoin d'alimentation
- Témoin de chauffage
- Panier
- Bouton de libération de panier
- Poignée de panier
- Cuve
- Entrée d'air
- Ouvertures de sortie d'air
- Cordon secteur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- Placez le panier correctement dans la cuve.
- Cette friteuse à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.**
- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Retirez prudemment la cuve de la friteuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- Glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- N'utilisez jamais la cuve sans le panier dedans.
- Ne touchez pas la cuve durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.
- Tournez le bouton de contrôle de température sur le réglage requis.
- Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient.
- Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de minuteur sur le temps de préparation requis en ajoutant 3 minutes si l'appareil est froid.
- Le minuteur commence son décompte du temps de préparation réglé.
- Durant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de chauffage s'allume et s'éteint de temps à autre. C'est l'indication que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour entretenir la température.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud. N'appuyez pas sur le bouton de libération de panier durant la secousse.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
- Pour retirer les petits ingrédients (ex. frites), appuyez sur le bouton de libération de panier et sortez le panier de la cuve. Ne retournez pas le panier avec la cuve encore fixée dessus. En effet, tout l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve risque de couler sur les ingrédients.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secousse	Informations extras
Frites	300-700	10-18	200	secousse	
Frites maison	300-800	16-20	200	secousse	ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser ingrédients pour cuisson au four
Bâtonnets	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Nems	100-400	8-10	200	secousse	Utiliser ingrédients pour cuisson au four

Gâteau	300	20-25	160		Utiliser un moule de cuisson
Quiche	300	20-25	160		Utiliser un moule de cuisson
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule de cuisson

Conseils

- Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la future irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très grasseux comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Placez un moule de cuisson ou pour le four dans le panier afin de cuire un gâteau ou une quiche, voire pour frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le panier et la cuve ne vont pas au lave-vaisselle.
- Si de la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez le panier et la cuve tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à recurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

ENVIRONNEMENT

-  Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support
Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.tristar.eu !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Essen entzünden. (Verwenden Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl, verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett auslässt oder Wasser, das zum Kochen von Speisen vorgesehen ist.)
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- ACHTUNG: Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
-  Oberflächen, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, können beim Gebrauch heiß werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - In Frühstückspensionen.
 - In Gutshäusern.

-  Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

TEILEBESCHREIBUNG

- Temperaturregalknopf
- Timer (0-30 min.)/Einschaltknopf
- Betriebsanzeigelampe
- Aufheizlampe
- Korb
- Korbfreigabeknopf
- Korbgreif
- Pfanne
- Lufteinlass
- Luftaussalöffnungen
- Netzkabel

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Wanne ein
- Die Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittfett.**
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.**

GERÄUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfriteuse.
- Verwenden Sie die Wanne niemals ohne den Korb darin.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.
- Drehen Sie den Temperaturregalknopf auf die erforderliche Temperatur.
- Legen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für den Inhalt fest.
- Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Zubereitungszeit. Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn das Gerät kalt ist.
- Der Timer beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunter zu zählen.
- Während des Heißluft-Frittiervorgangs schaltet die Aufheizlampe von Zeit zu Zeit ein und aus. Hierdurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten.
- Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne gesammelt.
- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfriteuse. Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Korbfreigabeknopf.
- Wenn Sie die Timer-Klingel hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Wanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.
- Um kleine Zutaten zu entnehmen (z.B. Fritten), drücken Sie auf den Korbfreigabeknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne heraus. Drehen Sie den Korb nicht um, während die Wanne noch daran befestigt ist, da hierdurch überschüssiges Öl, das unten in der Wanne gesammelt wird, auf den Inhalt läuft.
- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfriteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

	Min-max Menge (g)	Zeit (min)	Temperat ur (°)	Schütteln	Zusatzinfo rmation
Fritten	300-700	10-18	200	Schütteln	
Selbstgem achte Fritten	300-800	16-20	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzugebe n
Gefrorene Fischstäbc hen	100-400	6-10	200		Ofenbereit verwenden
Keulen	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Frühlingsro llen	100-400	8-10	200	Schütteln	Ofenbereit verwenden
Kuchen	300	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	300	20-25	160		Backform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden

Tipps

- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.

- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten** Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse zu.
- Legen Sie eine Backform oder Ofengeschirr in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- Sie können die Heißluftfriteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°C.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie die Wanne und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wanne und Korb sind nicht spülmaschinene geeignet.
- Falls Schmutz am Korb oder dem Wannenboden festklebt, füllen Sie die Wanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Wanne und lassen Sie die Wanne und den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

Umwelt

-  Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support
Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter www.tristar.eu!

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado. En el peor de los casos, los alimentos pueden prenderse. (No utilice más de una cucharadita de aceite, ninguna carne que suelte demasiada grasa o agua para hervir alimentos.)
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

-  Las superficies indicadas con este logotipo pueden calentarse durante el uso.
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 cm de espacio libre alrededor del aparato.
- Tras el proceso de horneado, el aparato necesita enfriarse. Este proceso de enfriamiento se activará automáticamente

- cuando el temporizador haya terminado. Evite desconchufar el aparato de la toma de red antes de que haya finalizado el proceso de enfriamiento ya que el aire caliente restante puede producir daños en el aparato.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Cientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Mando de control de temperatura
- Mando del temporizador (0-30 min.)/de encendido
- Piloto de encendido
- Luz de calentamiento
- Cesta
- Botón de liberación de cesta
- Asa de cesta
- Cubeta
- Entrada de aire
- Aberturas de salida de aire
- Cable de red

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie bien la cesta y la cubeta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Coloque la cesta en la cubeta correctamente.
- Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**

USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque con cuidado la cubeta de la freidora de aire.
- Ponga los ingredientes en la cesta.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- Nunca utilice la cubeta sin la cesta en su interior.
- No toque la cubeta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el asa.
- Gire el mando de control de temperatura a la temperatura deseada.
- Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.
- Para encender el aparato, gire el mando del temporizador al tiempo de preparación deseado; añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.
- El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación.
- Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de calentamiento se conecta y se desconecta para mantener la temperatura ajustada.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire. No presione el botón de liberación de la cesta al agitar.
- Una vez que ha transcurrido el tiempo ajustado, suena la campana del temporizador. Saque la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.
- Para sacar ingredientes pequeños (p. ej., patatas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y saque la cesta de la cubeta. No dé la vuelta a la cesta con la cubeta sujeta, ya que el exceso de aceite que se haya recogido en la parte inferior de la cubeta caerá sobre los ingredientes.
- Vacíe la cesta sobre una fuente o un plato. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire está lista al instante para preparar otro lote.

	Cantidad min.-máx. (g)	Tiempo (min)	Temperat ura (°)	Agitar	Informaci ón adicional
Patatas fritas	300-700	10-18	200	agitar	
Patatas fritas caseras	300-800	16-20	200	agitar	añadir 1/2 cucharada de aceite
Varitas de pescado congelado	100-400	6-10	200		Usar listo para horno
Muslitos	100-500	18-22	180		
Hamburgu esa	100-500	13-15	180		
Rolitos de primavera	100-400	8-10	200	agitar	Usar listo para horno
Bizcocho	300	20-25	160		Usar molde de horneado
Quiche	300	20-25	160		Usar molde de horneado
Magdalena s	300	15-18	200		Usar molde de horneado

Consejos

- Se recomienda agitar los ingredientes de pequeño tamaño durante el tiempo de preparación para optimizar el resultado final y evitar ingredientes fritos de forma irregular.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aceite.
- Coloque un molde de horneado o plato para horno en la cesta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150°C durante 10 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desconchufe el aparato y espere a que el aparato se enfrie.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. La cubeta y la cesta no pueden lavarse en lavavajillas.

- Si la suciedad se adhiere al fondo de la cubeta, llénela de agua caliente con un poco de detergente. Introduzca la cesta en la cubeta y deje que la cubeta y la cesta estén en remojo durante 10 minutos.
- Limpe el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

MEDIO AMBIENTE



- Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte
Puede encontrar toda la información y recambios en www.tristar.eu!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo danos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. No pior dos casos, a comida poderá incendiar-se. (Não utilize mais do que uma colher de chá de óleo, não cozinhe carne que liberte muita gordura nem utilize água para cozinhar alimentos.)
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.

-  As superfícies com este logótipo poderão aquecer durante a utilização.
- De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.
- Após o processo de cozedura, o aparelho tem de arrefecer, sendo este processo de arrefecimento ativado automaticamente depois de atingido o tempo do temporizador. Evite desligar a ficha do aparelho da tomada antes de ser concluído o processo de arrefecimento, uma vez que o ar quente restante pode danificar o aparelho.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, moteis e outros ambientes de tipo residencial.
 - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Botão de controlo da temperatura
- Temporizador (0-30 min.)/botão de alimentação
- Luz indicadora de alimentação
- Indicador luminoso de aquecimento
- Cesto
- Botão de libertação do cesto
- Pega do cesto
- Cuba
- Entrada de ar
- Aberturas de saída de ar
- Cabo de alimentação principal

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe cuidadosamente o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Coloque o cesto corretamente na cuba
- Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.**

UTILIZAÇÃO

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
- Coloque os alimentos no cesto.
- Volte a colocar a cuba na fritadeira.
- Nunca utilize a cuba sem o cesto.
- Não toque na cuba durante o algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.
- Rode o botão de controlo da temperatura para a temperatura pretendida.
- Determine o tempo de preparação necessário para os alimentos.
- Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação pretendido, adicione 3 minutos ao tempo de preparação se o aparelho estiver frio.
- O temporizador inicia a contagem decrescente do tempo de preparação definido.
- Durante o processo de fritura por ar quente, o indicador luminoso de aquecimento acende-se e apaga-se de tempos a tempos. Isto indica que o elemento de aquecimento está ligado e desligado para manter a temperatura definida.
- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira. Não prima o botão de libertação do cesto enquanto o agita.
- Quando ouvir o indicador sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.
- Para sacar alimentos de pequeno tamanho (p. ex., batatas fritas, por exemplo), prima o botão de libertação do cesto e retire o cesto da cuba. Não vire o cesto ao contrário ainda dentro da cuba, pois qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo da cuba irá verter sobre os alimentos.
- Esvazie o cesto para uma travessa ou um prato. Assim que um lote de alimentos esteja pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar um outro lote.

	Quantidad e min./máx. (g)	Tempo (min)	Temperat ura (°)	Agitar	Informaçã o adicional
Batatas fritas	300-700	10-18	200	agitar	
Batatas fritas não congelada s	300-800	16-20	200	agitar	adicionar 1/2 colher de sopa de óleo.
Panadinho s de peixe congelado s	100-400	6-10	200		Pronto a cozinhar no forno
Coxas de frango	100-500	18-22	180		
Hambúrgu er	100-500	13-15	180		
Crepes chineses	100-400	8-10	200	agitar	Pronto a cozinhar no forno
Bolo	300	20-25	160		Assadeira
Quiche	300	20-25	160		Assadeira
Queques	300	15-18	200		Assadeira

Sugestões

- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salchichas, na fritadeira sem óleo.
- Coloque uma assadeira ou um tabuleiro de forno no cesto se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Pode também utilizar a fritadeira para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.

LIMPJEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva. A cuba e o cesto não podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Se existir sujidade presa no cesto ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente. Coloque o cesto dentro da cuba e deixe ambos amolecer durante 10 minutos.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifica o dispositivo.

AMBIENTE



- Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

★★★
TRISTAR



EN| Instruction manual

NL| Gebruiksaanwijzing

FR| Mode d'emploi

DE| Bedienungsanleitung

ES| Manual de usuario

PT| Manual de utilizador

PL| Instrukcja obsługi

IT| Manuale utente

SV| Bruksanvisning

CS| Návod na použití

SK| Návod na použitie

RU| Руководство по эксплуатации



FR-6990

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG /
DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / OPIS CZĘŚCI / DESCRIZIONE DELLE
PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTI / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



Assistência
Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em
www.tristar.eu!

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti. Nel caso peggiore gli alimenti possono prendere fuoco. (Non usare una quantità di olio superiore a un cucchiaino da tè, carne che possa rilasciare troppo grasso o acqua per bollire i cibi.)
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.



- Le superfici indicate da questo simbolo possono diventare molto calde durante l'uso.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Dopo la cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; tale processo di raffreddamento si attiva automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer. Evitare di scollegare l'apparecchio dalla presa di rete prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:

- Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.
- Fattorie.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Manopola di controllo della temperatura
- Timer (0-30 min./manopola di accensione)
- Spia di accensione
- Spia di riscaldamento
- Cestello
- Pulsante di rilascio cestello
- Manico del cestello
- Contentore
- Presa d'aria
- Foro di scarico dell'aria
- Cavo di alimentazione

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Lavare bene il cestello e il contenitore in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva.

- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Collocare correttamente il cestello nel contenitore.
- Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.**
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.

USO

- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il contenitore dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre la pietanza nel cestello.
- Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Non usare il contenitore durante il tempo di riscaldamento.
- Non toccare il contenitore durante e per un certo tempo dopo l'uso, dato che diventa molto caldo. Sostenere il contenitore esclusivamente per il manico.
- Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura richiesta.
- Stabilire il tempo richiesto di preparazione della pietanza.
- Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto, aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo.
- Il timer inizia il conto alla rovescia in base al tempo di preparazione impostato.
- Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.
- Alcune pietanze richiedono di essere salate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuotelo. Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Non capovolgere il cestello con il contenitore attaccato perché eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo sarebbero versati sulla pietanza.
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un vassoio. Quando il primo vassoio è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un altro.

	Quantità minima o massima (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Salutare la pietanza	Informazioni extra
Patatine fritte	300-700	10-18	200	Salutare la pietanza	
Patatine fatte in casa	300-800	16-20	200	Salutare la pietanza	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Utilizzare il prodotto pronto da forno
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Salutare la pietanza	Utilizzare il prodotto pronto da forno
Torte	300	20-25	160		Utilizzare una teglia
Quiche	300	20-25	160		Utilizzare una teglia
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare una teglia

Suggerimenti

- Salutare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere le pietanze nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta di olio.
- Non preparare pietanze estremamente grasse, come le salsicce, nella friggitrice.
- Inserire una teglia o un piatto da forno nel cestello per cuocere una torta o una quiche o per friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È inoltre possibile usare la friggitrice ad aria per riscaldare i cibi. Per riscaldare i cibi, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Lavare bene il contenitore e il cestello in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva. Il contenitore e il cestello non sono lavabili in lavastoviglie.
- In presenza di sporco attaccato al cestello o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido. Inserire il cestello nel contenitore e lasciare a molle entrambi per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detergenti duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggiano l'apparecchio.

AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito
www.tristar.eu!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.

- Om nåtilladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för. I värsta fall kan livsmedlet börja brinna. (Använd inte mer än en tesked olja, inget kött som släpper ut för mycket fett eller vatten som är avsett för att koka livsmedel.)
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- WARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.



- Ytor som anges med denna logotyp kan bli heta under användning.
- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
 - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - Av gäster på hotell, motel och andra liknande boendemiljöer.
 - Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
 - Bondgårdar.

BESKRIVNING AV DELAR

- Temperaturknapp
- Timer (0-30 min)/på-ratt
- Strömlampa
- Uppvärmningslampa
- Korg
- Korg frigöringsknapp
- Korghandtag
- Panna
- Luftintag
- Luftutloppsöppning
- Huvudsladd

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Sätt i elstikkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut in pannan i luftfritösen igen.
- Använd aldrig pannan utan korgen.
- Rör inte pannan ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.
- Vrid temperaturinställningsratten till önskad temperatur.
- Bestäm önskad tillagningstid för ingrediensen.
- För att sätta på enheten, vrid timerratten till önskad tillagningstid, lägg till 3 minuter till tillagningen när apparaten är kall.
- Timern börjar räkna ned den inställda tillagningstiden.
- Under varmluftsfriteringen, vänta och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta anger att värmelementet stängs av och sätts på för att bibehålla vald temperatur.
- Överflödiga olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Vissa ingredienser kräver en omskinkning halvgång genom tillagningen. För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtagen och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen. Tryck inte på korgens frigöringsknapp vid skakning.

ANVÄNDNING

- Sätt i elstikkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut in pannan i luftfritösen igen.
- Använd aldrig pannan utan korgen.
- Rör inte pannan ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.
- Vrid temperaturinställningsratten till önskad temperatur.
- Bestäm önskad tillagningstid för ingrediensen.
- För att sätta på enheten, vrid timerratten till önskad tillagningstid, lägg till 3 minuter till tillagningen när apparaten är kall.
- Timern börjar räkna ned den inställda tillagningstiden.
- Under varmluftsfriteringen, vänta och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta anger att värmeelementet stängs av och sätts på för att bibehålla vald temperatur.
- Överflödiga olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Vissa ingredienser kräver en omskinkning halvgång genom tillagningen. För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtagen och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen. Tryck inte på korgens frigöringsknapp vid skakning.

- När du hör timerklockan, har den inställda tillagningstiden passerat. Dra ut pannan från apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kolla ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, skjuta tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.
- För att ta bort alla små ingredienser (t.ex. pommes), tryck på korgens frigöringsknapp och lyft ut korgen från pannan. Vänd inte korgen upp och ned tillsammans med pannan, då extra olja från har samlats upp på pannans botten kan läcka ut över ingredienserna.
- Timern i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.

	Min-max mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Pommes	300-700	10-18	200	skaka	
Hemmagjorda pommes	300-800	16-20	200	skaka	lägg till 1/2 matsked olja
Frysta fiskpinnar	100-400	6-10	200		Använd ugnsgredo
Kycklingklubbor	100-500	18-22	180		
Hamburgare	100-500	13-15	180		
Vårullar	100-400	8-10	200	skaka	Använd ugnsgredo
Kaka	300	20-25	160		Använd bakform
Quiche	300	20-25	160		Använd bakform
Muffins	300	15-18	200		Använd bakform

Tips

- Skaka mindre ingredienser halvgång genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras oljmt.
- Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispig resultat. Friterar din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fetta ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Placera en bakform eller en ugnsgång i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill fritera omtåliga eller fyllda ingredienser.
- Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150°C i upp till 10 minuter.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
- Rengör korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Pannan och korgen är ej diskmaskinsäkra.
- Om smuts fastnar i korgen eller i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt pannan och korgen stå i blöt i 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar apparaten.

OMGIVNING



Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Material som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på www.tristar.eu!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZYSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwac urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. W najgorszym przypadku żywność może się zapalić. (Nie używaj więcej niż jednej łyżeczki oleju, mięsa, które uwalnia za dużo tłuszczu lub wody przeznaczonych do gotowania.)
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chybą, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.

- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.



- Powierzchnie oznaczony tym logo mogą stać się gorące podczas użytkowania.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Unikaj odłączania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.

OPIS CZĘŚCI

- Pokrętło regulacji temperatury
- Minutnik (0-30 min)/pokrętło zasilania
- Lampka sygnalizująca włączenie
- Lampka nagrzewania
- Kosz
- Przycisk zwalniania kosza
- Uchwyt kosza
- Patelnia
- Wlot powietrza
- Otwory wylotowe powietrza
- Kabel zasilający

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść kosz i patelnię, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wyczyść wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Umieść prawidłowo kosz w urządzeniu.
- Nie używaj smażalnic wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy.
- Umieść przygotowaną żywność w koszu.
- Wsun patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno używać patelni bez kosza.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiąającym wysoką temperaturę. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.
- Ustaw pokrętło regulacji temperatury na odpowiedniej wartości temperatury.
- Okręć czas przygotowania odpowiedni dla danych artykułów spożywczych.
- Aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętło minutnika na wybranym ustawieniu czasu przygotowania. Jeżeli urządzenie jest zimne, zwiększ czas przygotowania o 3 minuty.
- Minutnik rozpocznie odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
- Podczas smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka nagrzewania ok jakis czas włącza się i wyłącza. Sygnalizuje to włączenie i wyłączenie elementu grzejnego w celu utrzymania danej temperatury.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsun patelnię z powrotem do smażalnicy. Podczas potrażania nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upłynięcie czasu przygotowania. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsun patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.
- Aby wyjąć niewielkie produkty spożywcze (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij go z patelni. Nie odwracaj zamocowanego do patelni kosza do góry dnem. W przeciwnym razie tłuszcz zgromadzony na dnie patelni spłynie na przygotowywaną żywność.
- Przełóż całą zawartość kosza na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii.

	Dopuszczalna waga produktów w (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząśnij	Dodatkowe informacje
Frytki	300-700	10-18	200	potrząśnij	
Domowe frytki	300-800	16-20	200	potrząśnij	dodaj 1/2 łyżki oleju

Tristar Europe B.V. | J.V. Verneweg 87

5015 BH Tilburg | The Netherlands

Mrozone paluszki rybne	100–400	6–10	200		Уżyj produktu do przygotowywania w piekarniku u.
Udka kurczaka	100–500	18–22	180		
Hamburger y	100–500	13–15	180		
Sajgonki	100–400	8–10	200	potrząśnij	Уżyj produktu do przygotowywania w piekarniku u.
Ciasto	300	20–25	160		Уżyj formy do pieczenia.
Quiche	300	20–25	160		Уżyj formy do pieczenia.
Babeczki	300	15–18	200		Уżyj formy do pieczenia.

Wskazówki

- Przemieszczenie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Aby świeże ziemniaki po usmażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodasz olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnicy nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kielbaski.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypielione farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formę do pieczenia albo naczyne żaroodporne.
- Smażalnicę można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę o wartości 150°C oraz czas przygotowania wynoszący maksymalnie 10 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Dokładnie wyciść patelnię i kosz, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki. Patełni i kosza nie można myć w zmywarce.
- Jeśli do kosza lub dna patelni przylega brud, napełnij patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść kosz na patelni i pozostaw oba przedmioty do namoczenia przez około 10 minut.
- Zewnętrzna obudowa należy czyszcić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Wsparcie
Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie www.tristar.eu.

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za převodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.

- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben. V nejhorším případě se jídlo může vznítit. (Nepoužívejte více než jednu čajovou lžičku oleje, žádné maso, které by uvolnilo větší množství tuku nebo vodu určenou k vaření potravin.)
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, nepoňoujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch poškřábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!

- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládnán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.

-  Povrchy, označené tímto logem, mohou být během používání horké.
- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.
- Po skončení pečení se zařízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky, jakmile se vypne časovač. Nevytahujte zástrčku zařízení se síťové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože by se zařízení mohlo zbytkem horkého vzduchu poškodit.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
 - kuchyní personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
 - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - V penzionech.
 - Na státcích a farmách.

POPIS SOUČÁSTÍ

- Regulátor teploty
- Časovač (0-30 min./vypínač
- Kontrolka napájení
- Kontrolka žhavení
- Košík
- Tlačítko pro uvolnění košíku
- Držadlo košíku
- Pánev
- Vstup vzduchu
- Otvory pro výstup vzduchu
- Síťová šňůra

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Dokładně vyčistěte košík a pánev pomocí horké vody, saponátu a neodírací houby.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumístujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Správně umístěte košík v páni.
- Toto je fritéza spotřebič, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení.**
- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.

POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte pánev ze vzduchové fritézy.
- Do košíku vložte ingredience.
- Zasuňte pánev zpět do fritézy spotřebič.
- Nikdy nepoužívejte pánev bez košíku uvnitř.
- Neodotýkejte se pánve během použití a nějakou dobu po použití, protože bude velmi horká. Držet pánev pouze za držadlo.
- Otočte ovládací knoflík teploty na požadovanou teplotu.
- Urcete potřebný čas na přípravu ingrediencí.
- Chcete-li spotřebič zapnout, otočte knoflíkem časovače na požadovaný čas přípravy. Přidejte 3 minuty času přípravy, pokud je spotřebič studený.
- Časovač začne odpočítávat nastavený čas na přípravu.
- Během procesu smažení horkým vzduchem se občas rozsvítí a zhasne kontrolka žhavení. To znamená, že se zapíná a vypíná topné těleso pro udržení nastavené teploty.
- Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.
- Některé ingredience vyžadují v polovině doby přípravy protřepat. Chcete-li ingredience protřepat, vytáhněte pánev za rukojeť ze spotřebiče a protřepteje. Potom zasuňte pánev zpět do fritézy spotřebič. Během třeptání nepoužívejte tlačítko pro uvolnění košíku.
- Jakmile uslyšíte zvonek časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
- Chcete-li odstranit malé ingredience (např. hranolky), stiskněte tlačítko pro uvolnění košíku a vyzvedněte košík z pánve. Neotáčejte košík dnem vzhůru, pokud je ještě připojen k pávní. Přebytečný olej, který se shromažďuje na dně pánve, by natekl do ingrediencí.
- Košík vyprázdněte do misky nebo na talíř. Po přípravě dávky ingredinci je fritéza spotřebič okamžitě připravena pro přípravu další dávky.

	Min-max hmotství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepat	Dodatečné informace
Hranolky	300-700	10-18	200	protřepat	
Domácí hranolky	300-800	16-20	200	protřepat	přidejte 1/2 polévkové lžice oleje
Zmrazené rybí prsty	100-400	6-10	200		Trouba připravena k použití
Stehýnka	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Jarní závitky	100-400	8-10	200	protřepat	Trouba připravena k použití
Koláč	300	20-25	160		Použijte pečicí formu
Quiche	300	20-25	160		Použijte pečicí formu
Muffiny	300	15-18	200		Použijte pečicí formu

Tipy

- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.

- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje pro křupavý výsledek. Po přidání oleje smažte ingredience ve fritěze ještě několik minut.
- Ve fritěze spotřebič nepřipravuje ingredience s velkým obsahem tuku, jako např. jako klobásy.
- Chcete-li upéct dort nebo quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, umístěte do košíku pečicí formu nebo pečicí misku.
- Fritézu airfryer můžete také použít pro ohřátí ingrediencí. K ohřívání ingrediencí nastavte teplotu na 150°C až do 10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy nepoňoujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Dokładně vyčistěte pánev a košík pomocí horké vody, saponátu a neodírací houby. Pánev a košík nelze myt v myčce nádobí.
- Pokud je nedostota přilepená ke košíku nebo na dně pánve, naplňte pánev horkou vodou s trochou tekutého saponátu. Košík vložte do pánve a pánev a košík nechte 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které poškodují spotřebič.

PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozoruje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklaaci použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace zahnující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora
Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese www.tristar.eu!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Spotřebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí. V najhoršom prípade sa potraviny môžu vznietiť. (Nepoužívajte viac ako jednu čajovú lyžičku oleja, žiadne mäso, ktoré uvoľní príliš veľa mastnoty alebo vodu určenú na varenie potravín.)
- Tento spotřebič nesmiejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smiejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotřebiča a príslušných rizíkach. Deti sa nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotřebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotřebiče triedy I).
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotřebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotřebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotřebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.

-  Povrchy označené týmto logom môžu byť pri používaní horúce.
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotřebiča a okolo spotřebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- Po procese pečenia musí spotřebič vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Spotřebič neodpájajte z elektrickej siete skôr, ako sa skončí proces chladenia, pretože zostávajúci horúci vzduch spôsobí poškodenie prístroja.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:

- V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
- V turistických ubytovniach.
- Na farmách.

POPIS KOMPONENTOV

- Regulátor teploty
- Časovač (0-30 min.)/gombík zapínania
- Kontrolka napájania
- Kontrolka nahrievania
- Koš
- Tlačidlo uvoľnenia koša
- Ručka koša
- Panvica
- Prívod vzduchu
- Otvory na výstup vzduchu
- Šnúra sieťového napájania

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Panvicu opatrne vyberte z teplovzdušnej fritézy.
- Dokładne umyte koš a panvicu teplotu vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou.
- Ultrite vnútro a vonkajšok spotřebiča vlhkou utierkou.
- Umiestnite spotřebič na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotřebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teple.
- Umiestnite koš do panvice
- Táto teplovzdušná fritéza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovací olej alebo masť.**
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotřebiča a okolo spotřebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.**

POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Panvicu opatrne vyberte z teplovzdušnej fritézy.
- Daťte do koša jedlo.
- Zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Nikdy nepoužívajte panvicu bez koša zasunutého v nej.
- Počas používania a nejaky čas po použití sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu chytajte len za rúčku.
- Nastavte tlačidlo ovládania teploty na požadovanú teplotu.
- Nastavte požadovaný čas prípravy pre jedlo.
- Na zapnutie spotřebiča otočte gombíkom časovača na požadovaný čas prípravy, ak je spotřebič studený, pridajte 3 minúty.
- Časovač začne odpočítavať nastavený čas prípravy.
- Počas procesu pečenia horúcim vzduchom sa kontrolka zahrievania priebežne zapína a vypína. Indikuje to, kedy sa zapína a vypína vyhrievacie teleso na udržanie nastavenej teploty.
- Přebytečný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
- Některé potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vytiahnite panvicu zo spotřebiča za rúčku a zatrasťe ňou. Potom panvicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy. Počas pretriasania nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvoneček časovača. Vytiahnite panvicu zo spotřebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotřebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Na vybratí malých potravín (napr. hranolčekov) stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša a vyzdvihnite z panvice. Neotáčajte koš, keď je na ňom pripnenvá panvica, keďže přebytečný tuk, ktorý sa zhromaždil v spodnej časti panvice, sa dostane na jedlo.
- Vysypeť kôš do misky alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

	Min-max hmotnosť (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Pretrasenie	Ďalšie informácie
Hranolky	300 - 700	10 - 18	200	pretrasenie	
Domáce hranolky	300 - 800	16 - 20	200	pretrasenie	přidajte polovicu polievkovej lyžice oleja
Zmrazené rybí prsty	100 - 400	6 - 10	200		Použite vhodné do trúby
Paličky	100 - 500	18 - 22	180		
Hamburger	100 - 500	13 - 15	180		
Jarné rolky	100 - 400	8 - 10	200	pretrasenie	Použite vhodné do trúby
Koláč	300	20 - 25	160		Použite plech
Quiche	300	20 - 25	160		Použite plech
Mufiny	300	15 - 18	200		Použite plech

Tipy

- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
- Na dosiahnutie chrupkavosti pridajte k surovým zemiakom malé množstvo oleja. Pečte prisady v teplovzdušnej fritěze do niekoľkých minút, po tom, ako ste pridali olej.
- V teplovzdušnej fritěze nepripravujte veľmi mastné jedlá ako klobásy.
- Ak chcete upiecť koláč alebo koláč quiche alebo ak chcete piecť krehké potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech alebo zapiekacu misu.
- Teplovzdušnú fritězu môžete použiť taktiež na prihratie jedla. Na prihratie jedla nastavte teplotu 150 °C a čas do 10 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotřebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotřebič nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Dokładne umyte panvicu a koš teplotu vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou. Panvicu a koš nie je možné umyvať v umývačke riadu.
- Pokiaľ je špina zaschnutá na koši či na dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou s troškou tekutého čistiaceho prostriedku. Kôš vložte do panvice a nechalte 10 minút odmočiť.
- Zariadenie očistite vlhkým hadríkom. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotřebiča.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotřebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s konštituítnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektrické spotřebiče. Tento symbol na spotřebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotřebiči je možné recyklovať. Recyklačiou použitých domácich spotřebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytú miestne úrady.

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na www.tristar.eu!

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственность за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство, взявшись за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению. В худшем случае, еда может загореться. (Не добавляйте более одной чайной ложки масла, мяса, из которого выделяется слишком много жира, или воду для варки продуктов.)
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают экзплуатные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Во время работы устройства открытые поверхности могут нагреваться до очень высоких температур.
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

-  Поверхности, отмеченные этим логотипом, могут сильно нагреваться во время работы.
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.
- После завершения процесса выпечки устройству необходимо дать охладиться. Процесс охлаждения включится автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте вилку из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
 - Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
 - Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
 - Условия типа B&B.
 - Фермерские дома.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Ручка регулятора нагрева
- Таймер (0-30 мин./ручка включения
- Световой индикатор питания

- Световой индикатор нагрева
- Корзина
- Кнопка для снятия корзины
- Ручка для корзины
- Противень
- Воздухозаборное отверстие
- Отверстия для выпуска воздуха
- Сетевой шнур

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно промойте корзину и противень горячей водой с небольшим количеством моющего средства с помощью неабразивной губки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. Не устанавливайте его на нежаростойкие поверхности.
- Установите корзину в противень согласно инструкциям
- Жарка в аэрофритюрнице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень масло или жир для жарки.**
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.**

ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно вытяните противень из аэрофритюрницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.
- Не пользуйтесь противнем, если в нем нет корзины
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень только за ручку.
- Установите необходимую температуру с помощью ручки регулятора нагрева.
- Определите время, необходимое для жарки ингредиента.
- Для включения устройства переведите регулятор таймера в необходимое положение. Если устройство остыло, до прибавьте ко времени жарки 3 минуты.
- Таймер начнет обратный отсчет заданного времени.
- Во время жарки горячим воздухом загорается индикатор нагрева, который время от времени начинает мигать. Мигание индикатора указывает на включение и выключение нагревательного элемента, позволяющее поддерживать заданную температуру.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.

- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов вытяните противень из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу. Во время встряхивания не нажимайте кнопку для снятия корзины
- Звуковой сигнал таймера указывает на то, что заданное время жарки истекло. Вытяните противень из аэрофритюрницы и поставьте его на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут.
- Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), нажмите кнопку для снятия корзины и поднимите ее над противнем. Не переворачивайте корзину, пока на ней закреплен противень, так как собравшееся в нижней части противня масло вытечет на ингредиенты.
- Выложите содержимое корзины в емкость или на тарелку. После приготовления одной партии ингредиентов аэрофритюрница сразу же будет готова к жарке следующей партии.

	Минимальное-максимальное количество (г)	Время (мин)	Температура (° C)	Перемешивание	Дополнительная информация
Картофель фри	300-700	10-18	200	перемешивание	
Домашний картофель фри	300-800	16-20	200	перемешивание	добавьте 1/2 столовой ложки масла
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		Используйте продукты, предназначенные для готовки в печи
Ножки	100-500	18-22	180		
Гамбургер	100-500	13-15	180		
Фаршированные блинчики	100-400	8-10	200	перемешивание	Используйте продукты, предназначенные для готовки в печи
Пирог	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки
Киш	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки
Маффин	300	15-18	200		Используйте форму для выпечки



- EN| Instruction manual
- NL| Gebruiksaanwijzing
- FR| Mode d'emploi
- DE| Bedienungsanleitung
- ES| Manual de usuario
- PT| Manual de utilizador
- PL| Instrukcja obsługi
- IT| Manuale utente
- SV| Bruksanvisning
- CS| Návod na použití
- SK| Návod na použitie
- RU| Руководство по эксплуатации



FR-6990

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / OPIS CZĘŚCI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SUČASTI / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands

- Емкость и корзину можно мыть в горячей воде не абразивной губкой, добавив в нее моющее средство. Противень и корзину нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Если корзина или донышко емкости сильно загрязнены, наполните емкость горячей водой, добавив туда немного моющего средства. Поместите корзину в емкость, дав им отомкнуть в течение 10 минут.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

 По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка
Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.tristar.eu!