



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Tristar Forno Multi](#)

[Crispy Fryer FR-6964](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Tristar FR-6964](#)

[Forno Multi Crispy Fryer](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Friggitrici](#)

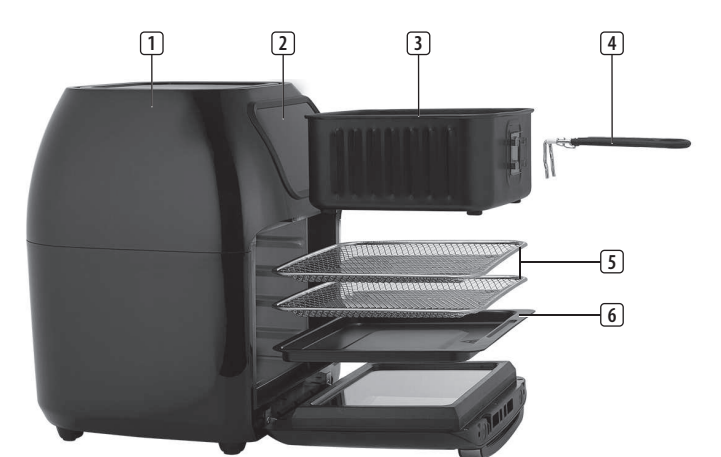


- EN| Instruction manual
- NL| Gebruiksaanwijzing
- FR| Mode d'emploi
- DE| Bedienungsanleitung
- ES| Manual de usuario
- PT| Manual de utilizador
- IT| Manuele utente
- SV| Bruksanvisning
- PL| Instrukcja obsługi
- CS| Návod na použití
- SK| Návod na použitie
- DK| Brugervejledning
- FI| Käyttöohje
- NO| Bruksanvisningen
- RU| Руководство по эксплуатации



FR-6964

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILERBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČASTÍ / POPIS SOČASTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSJEN KUVANKSET / BESKRIVELSE AV DELAR / НАЧИНКЕ ЗАНАЧАЊИ



- 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.
- To change the temperature or cooking time of a selected program, touch the temperature and time setting buttons, the same as for manual setting and set a new value.
- Successfully illuminating operating lamps indicate that the device is operating. If operation is interrupted, they flash.
- Switch on the light pushing the button to check the condition of the food during use or open the door, the light will switch on and the operation is interrupted automatically. Operation is resumed once the door is closed again.
- After the cooking time has elapsed, the device switches off automatically and it will give a beep sound. If the device must be stopped prematurely, press the on/off switch.
- Open the door and take the cooked items out of the device. Always use oven gloves and use the removal handle/tool to take out the accessories.
- After use, remove the mains plug from the wall socket.
- Use the used accessories and device to cool down and then clean them.

- 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS DESCRIPTION

1. Main unit
2. Display
3. Basket
4. Removal handle
5. Baking rack (2 x)
6. Fat collecting tray / baking tray

BEFORE THE FIRST USE

- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.
- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Fat collecting/baking tray

- Always place the fat collecting tray in the lower rails of the cooking space to collect dripping fat, food residues or crumbs. It can also be used as a baking tray by placing food on it, place the baking tray in the middle rails.

Basket

- Don't overfill the basket with ingredients, if it's to full, the food will not cook evenly.

Baking racks

- The baking racks are slid onto the rails in the cooking space.
- The heating element is located at the top of the cooking space.
- The higher a rack is placed, the more intense the heat is from above.
- In the upper part, the food is cooked faster and crispy.
- The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides.
- The bottom rails are suitable for gentle cooking.

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Open the door.
- If the fat collecting tray is not to be used as a baking tray, slide it into the lowest rails of the cooking space
- Select a suitable accessory for the food to be prepared.
- Process the food and place it on or in the accessory and attach this accessory in the device.
- Close the door.
- Press the on/off switch. The display will become active.
- Set the temperature and cooking time manually or choose between one of the 11 programs.
- Manual setting:
 - Touch the + or - symbol at the temperature setting to set the desired temperature (lowest 65°C, highest 200°C).
 - Touch the + or - symbol at the time setting to set the desired time (1 minute to 60 minutes).
- Program setting:
 - Activate the desired program by touching the program symbol, it's activated when the symbol starts flashing.
 - Touching the same symbol again will cancel the selection.
- See for presetting information the table below:

Program	Icon	Default temperature	Default cooking time
Fries		200°C	15 minutes
Chops		160°C	10 minutes
Shrimp		160°C	12 minutes
Baking		160°C	30 minutes
Drumsticks		180°C	20 minutes
Steak		200°C	12 minutes
Fish		200°C	13 minutes
Pizza		180°C	10 minutes
Dehydrate		70°C	4 hours
Defrost		70°C	12 minutes
Preheat		200°C	3 minutes

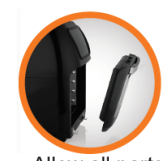
• The cooking time depends on the thickness of the food. Times can also vary due to the quantity and consistency of the food. The time settings are only guidelines and can be adapted to your taste. Double the time for tough meat and extend the time by at least 20% for deep-frozen food.

	Min.-max amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Fries	600-700	15-20	200	shake	
Homemade fries	600-700	20-25	200	shake	add 1/2 a tablespoon of oil
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	400-800	25-30	180		
Spring rolls	500-800	8-10	200	shake	
Cake	800	20-25	160		Use baking tin
Quiche	800	20-22	180		Use baking tin
Muffins	800	15-18	200		Use baking tin

- Make sure that meat and poultry are thoroughly cooked before serving.
- To change the temperature or cooking time of a selected program, touch the temperature and time setting buttons, the same as for manual setting and set a new value.
- Successfully illuminating operating lamps indicate that the device is operating. If operation is interrupted, they flash.
- Switch on the light pushing the button to check the condition of the food during use or open the door, the light will switch on and the operation is interrupted automatically. Operation is resumed once the door is closed again.
- After the cooking time has elapsed, the device switches off automatically and it will give a beep sound. If the device must be stopped prematurely, press the on/off switch.
- Open the door and take the cooked items out of the device. Always use oven gloves and use the removal handle/tool to take out the accessories.
- After use, remove the mains plug from the wall socket.
- Use the used accessories and device to cool down and then clean them.

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 appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Rinse all other used parts with dish soap and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and washing-up liquid beforehand.
- The door is detachable for easy cleaning, open the door to a 30° angle and gently take off the door. The door is not dishwasher safe.



- Allow all parts to dry completely or dry them with a towel.

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 collection.

Support

You can find all available information and spare parts at [www.tristar.eu!](#)

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- 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 en zorg dat het snoer niet in de war 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.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Hoofdeenheid
2. Display
3. Mand
4. Verwijdergreep
5. Bakrooster (2 x)
6. Vetopvang-/bakplaat

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Vetopvang-/bakplaat

- Plaats de vetopvangplaat altijd in de onderste rails van de ovenruimte. Zo kunt u vet, etensresten of kruimels goed opvangen. U kunt deze plaat ook gebruiken als bakplaat door er voedsel op te leggen. Plaats de bakplaat dan in de middelste rails.

Mandje

- Doe de mand niet te vol, anders wordt het voedsel niet gelijkmatig bereid.

Bakroosters

- U schuift de bakroosters in de rails in de ovenruimte.
- Het verwarmingselement bevindt zich boven in de ovenruimte.
- Hoe hoger u een rooster plaatst, hoe intenser de hitte van bovenaf is.
- In het bovenste deel wordt voedsel daarom sneller en krokant bereid.
- Kies de middelste stand voor een gelijkmatige verwarming aan alle kanten.
- De onderste rails zijn geschikt voor een milde bereiding.

GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Open de deur.
- Als u de vetopvangplaat niet gebruikt als bakplaat, schuift u deze in de onderste rails van de ovenruimte.
- Kies een geschikt accessoire voor het voedsel dat u wilt bereiden.
- Bereid het voedsel voor en plaats het aan of in het accessoire. Plaats het accessoire daarna in het apparaat.
- Sluit de deur.
- Druk op de aan/uit-schakelaar. Het display wordt ingeschakeld.
- Stel de temperatuur en bereidingstijd handmatig in of kies een van de 11 programma's.
- Handmatige instelling:
 - Raak het symbool + of - voor de temperatuurstelling aan om de gewenste temperatuur in te stellen (minimaal 65°C, maximaal 200°C).
 - Raak het symbool + of - voor de tijdsinstelling aan om de gewenste duur in te stellen (1 tot 60 minuten).
- Programma-instelling:
 - Activeer het gewenste programma door op het programmasympool te drukken. Het programma is geactiveerd als het symbool begint te knipperen.
 - Als u nogmaals op hetzelfde symbool drukt, wordt de selectie ongedaan gemaakt.
- Meer informatie over de voorinstellingen vindt u in de onderstaande tabel:

Programma	Pictogram	Standaardtempera tuur	Standaardber eidingstijd
Friet		200°C	15 minuten
Karbonade		160°C	10 minuten
Garnalen		160°C	12 minuten
Bakken		160°C	30 minuten
Drumsticks		180°C	20 minuten
Biefstuk		200°C	12 minuten
Vis		200°C	13 minuten
Pizza		180°C	10 minuten
Drogen		70°C	4 uur
Ontdooien		70°C	12 minuten
Voorverwarmen		200°C	3 minuten

• De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van het voedsel. De tijden kunnen ook verschillen afhankelijk van de hoeveelheid en consistentie van het voedsel. De vermelde tijdsinstellingen zijn slechts een indicatie en kunnen naar wens worden aangepast. Verdubbel de tijd voor taaler vlees en verleng de tijd met minstens 20% voor diepgevroren voedsel.

	Min.-max hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schud den	Extra informatie
Friet	600-700	15-20	200	schud den	
Zelfgemaakte friet	600-700	20-25	200	schud den	1/2 eetlepel olie toevoegen
Diepvriesvriesticks	500-800	6-10	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	400-800	25-30	180		
Loempia's	500-800	8-10	200	schud den	
Cake	800	20-25	160		Gebruik een bakblik
Quiche	800	20-22	180		Gebruik een bakblik
Muffins	800	15-18	200		Gebruik een bakblik

- Zorg dat vlees of gevogelte goed gaar is voordat u het serveert.
- Als u de temperatuur of bereidingstijd van een geselecteerd programma wilt wijzigen, drukt u op de knoppen voor de temperatuur- en tijdsinstelling, op dezelfde manier als u dit doet voor een handmatige instelling. Vervolgens stelt u een nieuwe waarde in.
- Wanneer de bedieningslampjes achtereenvolgend oplichten, betekent dit dat het apparaat in bedrijf is. Als de werking wordt onderbroken, knipperen de lampjes.
- Schakel het licht in met de knop of open de deur als u tijdens de bereiding het voedsel wilt controleren. Het licht gaat branden en de werking wordt automatisch onderbroken. De werking wordt hervat nadat u de deur weer hebt gesloten.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en klinkt er een piepgeluid. Als u het apparaat voortijdig wilt stoppen, drukt u op de aan/uit-schakelaar.
- Open de deur en haal de bereide producten uit het apparaat. Draag altijd overhandschoenen en gebruik de verwijdergreep/het verwijderinstrument om de accessoires eruit te halen.
- Verwijder na gebruik de netstekker uit het stopcontact.
- Laat de gebruikte accessoires en het apparaat eerst afkoelen en reinig ze dan pas.

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 het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.
- Spoel alle andere gebruikte onderdelen af met afwasmiddel en warm water of reinig ze in de vaatwasser. Bij hardnekkig vuil is het raadzaam om de accessoires van tevoren te laten weken in warm water met afwasmiddel.
- U kunt de deur verwijderen om deze makkelijker te reinigen. Open de deur tot een hoek van 30° en verwijder de deur voorzichtig. De deur is niet vaatwasserbestendig.



- Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af met een theedoek.

MILIEU

- Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponereerd, maar moet bij een speciaal inzameelpunt 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 recyden van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzameelpunt.

Support
U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [www.tristar.eu!](#)

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour 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 celui-ci ne s'enroule pas.
- 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.

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

