



EN | Instruction manual

NL | Gebruiksaanwijzing

FR | Mode d'emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador

IT | Manuale utente

SV | Bruksanvisning

PL | Instrukcja obsługi

CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie

RU | Руководство по эксплуатации



FR-6989

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



## EN Instruction manual

### SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held 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.
  - Farm houses.

- SAVE THESE INSTRUCTIONS  
HOUSEHOLD USE ONLY

### PARTS DESCRIPTION

- Temperature control knob
- Timer (0-30 min.) / power-on knob
- Power light
- Heating up light
- Removable grid (do not use without this grid)
- 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 parts 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 removable grid in the pan properly. **NOTE:** do not use the appliance without this grid.
- 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 pan, make sure the removable grid is placed in the pan before you put in the ingredients.

- Slide the pan back into the air fryer.
- 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.
- 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.

	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 on the removable grid 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 removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan and removable grid are not dishwasher-proof.
- If dirt is stuck to the removable grid or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the removable grid in the pan and let the pan and the grid 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](http://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 vies 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 gearsten, 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

- Temperatuurknop
- Timerknop (0-30 min.) / Aan/uit-knop
- Voedingslampje
- Opwarmindicator
- Uitneembaar rooster (gebruik het apparaat niet zonder dit rooster)
- Pan
- Luchtinlaat
- Luchtuitlatopeningen
- Netsnoer

#### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de onderdelen grondig met heet water, een beetje 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 uitneembaar rooster op de juiste wijze in de pan. LET OP: Gebruik het apparaat niet zonder dit rooster.
- Dit is een **huteluchtfriteuse 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 huteluchtfriteuse.
- Plaats de ingrediënten in de pan. Controleer voordat u de ingrediënten in de pan doet of het uitneembaar rooster is gepaast.
- Schuif de pan terug in de huteluchtfriteuse.
- 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 temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.
- Bepaal de gewenste bereidingsduur voor het ingrediënt.
- Draai de timerknop naar de gewenste bereidingsduur om het apparaat in te schakelen. Voeg 3 minuten aan de bereidingsduur toe als het apparaat koud is.
- De timer begint de ingestelde bereidingsduur af te tellen.
- Tijdens het huteluchtfrituren 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 bereidingsduur 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 huteluchtfriteuse.
- Bij het horen van de timerbel is de ingestelde bereidingsduur 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.

	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 bereidingsduur 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 huteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worsten in de huteluchtfriteuse.
- Plaats als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren een bakvorm of ovenschaal op het uitneembaar rooster.
- U kunt de huteluchtfriteuse 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 het uitneembaar rooster met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. De pan en het uitneembaar rooster zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
- Vul als vuil aan het uitneembaar rooster of aan de onderzijde van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats het uitneembaar rooster in de pan en laat de pan en het uitneembaar rooster ongeveer 10 minuten inweken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

### MILIEU

- Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponneerd, 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 recycleren 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](http://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.

### CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

#### DESCRIPTION DES PIÈCES

- Bouton de contrôle de température
- Bouton de minuteur (0-30 min)/marche
- Témoins d'alimentation
- Témoins de chauffage
- Grille amovible (ne pas utiliser sans cette grille)
- Cuve
- Entrée d'air
- Ordures de sortie d'air
- Cordon secteur

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement les pièces 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 la grille amovible correctement dans la cuve. **NOTE :** n'utilisez pas l'appareil sans cette grille.
- 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 la cuve en vous assurant que la grille amovible est en place avant de la faire.
- Glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- 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 commencé 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.
- 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.

	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

- Secouez les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture 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.

WWW.TRISTAR.EU

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

- Évitez de préparer des ingrédients très grasseeux comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Placez un moule de cuisson ou pour le four dans la grille amovible 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 la cuve et la grille amovible à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. La cuve et la grille amovible ne vont pas au lave-vaisselle.
- Si de la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille amovible, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez la grille amovible dans la cuve et laissez-les tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de lampons à récurer 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 apparels électriques et électroinies. 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](http://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.

- 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 herausnehmbaren Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie empfindliche 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 herausnehmbaren Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Die Wanne und der herausnehmbare Korb sind nicht spülmaschinengeeignet.

- 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.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH**

**TEILBESCHREIBUNG**

- Temperaturreglerknopf
- Timer (0-30 min.)/Einschaltknopf
- Betriebsanzeigelampe
- Aufheizlampe
- Herausnehmbarer Korb (nicht ohne diesen Korb verwenden)
- Pfanne
- Lufteinlass
- Luftlassöffnungen
- Netzkabel

**VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie die Teile gründlich 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 herausnehmbaren Korb richtig in die Wanne ein. **HINWEIS:** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne diesen Korb.
- Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- 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.**

**GEBRAUCH**

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Geben Sie die Zutaten in die Wanne und achten Sie darauf, dass der herausnehmbare Korb in die Wanne eingesetzt ist, bevor Sie die Zutaten in die Wanne geben.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfriteuse.
- 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 Temperaturreglerknopf 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 schüttein. Um die Zutaten zu schüttein, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schüttein Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfriteuse.
- Wenn Sie die Timer-Kingel 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 einfüch wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.

	Min-max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°)	Schütteln	Zusatzinfo rrmation
Fritten	300-700	10-18	200	Schütteln	
Selbstgemachte Fritten	300-800	16-20	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzugegeben
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenbereit verwenden
Keulen	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Frühlingsrollen	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

- Falls Schmutz am herausnehmbaren Korb oder dem Wannenhoden festklebt, füllen Sie die Wanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den herausnehmbaren 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 Recyclein 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!](http://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 desenchufar 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.

- Este aparato no debe desecharse con este logotipo cuando se utiliza para calentar alimentos.
- 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 desenchufar 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.

- Este aparato no debe desecharse con este logotipo cuando se utiliza para calentar alimentos.
- 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 desenchufar 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.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

**DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES**

- Mando de control de temperatura
- Mando del temporizador (0-30 min.)/de encendido
- Piloto de encendido
- Luz de calentamiento
- Rejilla desmontable (no utilizar sin esta rejilla)
- 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 las piezas 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 rejilla desmontable en la cubeta correctamente. NOTA: no utilice el aparato sin esta rejilla.

- 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 cubeta, asegúrese de que la rejilla desmontable esté colocada en la cubeta antes de poner los ingredientes.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- 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.
- 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.

	Cantidad min.-máx. (g)	Tiempo (min)	Temperat ura (°)	Agitar	Información 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		
Rollitos 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
Magdalenas	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 rejilla desmontable si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- Miembro 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, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- 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 rejilla desmontable con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. La cubeta y la rejilla desmontable no pueden lavarse en lavavajillas.
- Si la suciedad se adhiere a la rejilla desmontable o al fondo de la cubeta, llene la cubeta de agua caliente con un poco de detergente. Introduzca la rejilla desmontable en la cubeta y deje que la cubeta y la rejilla estén en remojo durante 10 minutos.
- Limpie 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.


**Supporte**


Puede encontrar toda la información y recambios en [www.tristar.eu!](http://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 eléctrico.
- 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.
  - Amientes de dormida e pequeno almoço.
  - Quintas.

- 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 eletrónicos. 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.
- 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 eletrónicos. 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.

- 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 eletrónicos. 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.
- 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 eletrónicos. 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.

- 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 eletrónicos. 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.
- 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 eletrónicos. 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.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO**

**DESCRIÇÃO DAS PEÇAS**

- Botão de controlo da temperatura
- Temporizador (0-30 min.)/botão de alimentação
- Luz indicadora de alimentação
- Indicador luminoso de aquecimento
- Rejilla amovível (não utilize sem esta grelha)
- 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 minuciosamente as peças 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 a grelha amovível corretamente na cuba. NOTA: não utilize o aparelho sem esta grelha.

- 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.
- Retire cuidadosamente a cuba da fritadeira.
- Coloque os ingredientes na cuba, certifique-se de que a grelha amovível está colocada na cuba antes de colocar os ingredientes.
- Volte a colocar a cuba na fritadeira.
- Não toque na cuba durante e 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.
- 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.

	Quantidad e min./máx. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°)	Agitar	Informação 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		
Hamburgu 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, salchich

# TRISTAR



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

RU | Руководство по эксплуатации



FR-6989

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



- 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.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

#### DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Manopola di controllo della temperatura
- Timer (0-30 min.) / Manopola di accensione
- Spia di accensione
- Spia di riscaldamento
- Griglia rimovibile (non utilizzare senza questa griglia)
- Contenitore
- Presa d'aria
- Fori 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 a fondo le parti 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 regolata, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Collocare correttamente la griglia rimovibile nel contenitore. **NOTA:** non utilizzare l'apparecchio senza questa griglia.
- 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 gli ingredienti nel contenitore, verificare che nel contenitore sia installata la griglia rimovibile prima di introdurre gli ingredienti.
- Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Non utilizzare 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 saltate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuoterlo. Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- 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.

	Quantità minima o massima (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Saltare la pietanza	Informazioni extra
Patatine fritte	300-700	10-18	200	Saltare la pietanza	
Patatine fatte in casa	300-800	16-20	200	Saltare la pietanza	Aggiungere e 1/2 cucchiaino d'olio
Bastoncini di pesce congelati	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		
Involtilini primavera	100-400	8-10	200	Saltare 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

- Saltare 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 sulla griglia rimovibile 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 il contenitore e la griglia rimovibile in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva. Il contenitore e la griglia rimovibile non sono lavabili in lavastoviglie.
- In presenza di sporco attaccato alla griglia rimovibile o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido. Inserire la griglia rimovibile nel contenitore e lasciare a molle entrambi per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detersivi 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/](http://www.tristar.eu/)

## SV Instruktionshandbok

### SÄKERHET

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

#### SPARA DESSA ANVISNINGAR ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

#### BESKRIVNING AV DELAR

- Temperaturknapp
- Timer (0-30 min)/på-ratt
- Strömlampa
- Uppvärmningslampa
- Borttagbart galler (använd inte utan detta galler)
- Panna
- Luftintag
- Luftutloppsöppningar
- Huvudsädd

#### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör delarna noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
- Placera galler i pannan. OBS: Använd inte apparaten utan detta galler.
- Detta är en luftfritts som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller frytfett.
- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.

#### ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan från luftfritosen.
- Lägg ingredienserna i pannan, se till att det flyttbara gallret placeras i pannan innan du lägger i ingredienserna.
- Skjut in pannan i luftfritsen igen.
- 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 5 minuter till tillagningstiden när apparaten är kall.
- Timern börjar räkna ned den inställda tillagningstiden.
- Under varmluftsriteringen, tänds och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta anger att värmeelementet stängs av och sätts på för att bibehålla vald temperatur.
- Överflödigt olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Vissa ingredienser kräver en omskäkning halvvägs genom tillagningen. För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtagen och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritosen igen.
- När du hör timerklockan, har den inställda tillagningstiden passerat. Dra ut pannan från apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, skjut tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.

	Min-max mängd (g)	Tid (min)	Temperat ur (°C)	Skaka	Extra information
Pommes	300-700	10-18	200	skaka	
Hemmagjord pommes	300-800	16-20	200	skaka	lägg till 1/2 matsked olja
Frysta fiskpinar	100-400	6-10	200		Använd ugnsgredo
Kycklingklubbor	100-500	18-22	180		
Hamburger	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 halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.

- Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispigt resultat. Friteras din ingredienser i luftfritosen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fetiga ingredienser så som korvar i luftfritosen.
- Placera en bakform eller en ugnsgång på galleret om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill friteras omtåliga eller fyllda ingredienser.
- Du kan även använda luftfritosen 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 galleret och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Pannan och galleret är ej diskmaskinsäkra.
- Om smuts fastnar i galleret eller i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Lägg galleret i pannan och låt pannan och galleret 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 återvinningstillstånd för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialet 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 samlingsställen.

#### Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på [www.tristar.eu/](http://www.tristar.eu/)

## PL Instrukcje użytkownika

### BEZPIECZEŃSTWO

- 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 dopuszczac 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 jednego tyżeczki oleju, mięsa, które uwalnia za dużo tłuszczu lub wody przeznaczonej 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 chyba, 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 gniazdko elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć 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 oznaczone 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 zakońzeniem 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.

**NINIEJSZA INSTRUKCJA NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

#### OPIS CZĘŚCI

- Pokrętko regulacji temperatury
- Minutnik (0-30 min)/pokrętko zasilania
- Lampka sygnalizująca włączenie
- Lampka nagrzewania
- Wyjmowany ruszt (nie używać bez tej kratki)
- Patelnia
- Wlot powietrza
- Otwory wentylowe powietrza
- Kabel zasilający

#### PRZED WYKONYWANIEM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść części, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wyczyść wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenie nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Umieść prawidłowo wyjmowany ruszt w urządzeniu. UWAGA: nie należy używać urządzenia bez tej kratki.
- Niniejsza smażalnica 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 uzieniomym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy.
- Włóż składniki do patelni, upewniając się, że wyjmowany ruszt jest umieszczony w patelni przed włożeniem składników.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez powien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiagającym wysoka temperature. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwyty.
- Ustaw pokrętko regulacji temperatury na odpowiedniej wartości temperatury.
- Określ czas przygotowania odpowiedni dla danych artykułów spożywczych.
- Aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętko 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 co jakiś czas włącza się i wyłącza. Sygnalizuje to włączenie i wyłączenie elementu grzejącego 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 uchwyty i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie 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, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.

	Dopuszczalna waga produktu w (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząśnij	Dodatki i informacje
Frytki	300-700	10-18	200	potrząśnij	
Domowe frytki	300-800	16-20	200	potrząśnij	doładaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Użyj produktu do przygotowywania w piekarniku u.
Udka kurczaka	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Sajgonki	100-400	8-10	200	potrząśnij	Użyj produktu do przygotowywania w piekarniku u.
Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia.
Quiche	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia.
Babeczki	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia.

#### Wskazówki

- Przemieszanie 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.
- Smazalnicę nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kiełbaski.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść na wyjmowanym ruszcie formie do pieczenia albo naczynie żaroodporne.
- Smazalnicę 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.

WWW.TRISTAR.EU

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

- Nie należy ignorować urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Dokładnie wyczyść patelnię i wymyjowany ruszt, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki. Patełni i wymowanego rusztu nie można myć w zmywarce.
- Jeśli do wymyjanego rusztu lub dna patelni przylega brud, napelnij patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść wymyjowany ruszt na patelni i pozostaw oba przedmioty do namoczenia przez około 10 minut.
- Zwłaszcza obudowę należy czyścić 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 zużytkowane 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](http://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 přívodní šňůru za přívodní 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 údržba nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponožujte 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 poškrábaný, 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 ovládn prostřednictvím externího časovače nebo oddělným dálkovým ovládním.

- ⚠️** 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 stálcích a farmách.

**TENTO NÁVOD K POUŽITÍ USCHOVEJTE PROUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**

- POPS SOUČÁSTÍ**
  - Regulátor teploty
  - Časovač (0-30 min.)/vypínač

- Kontrolka napájení
- Kontrolka zhavení
- Odjmáatelná mřížka (bez této mřížky nepoužívejte) pánev
- Vstup vzduchu
- Otvory pro výstup vzduchu
- Síťová šňůra

**PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**

- Odstraňte všechny obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Důkladně vyčistěte dno těplovodu, určitým množstvím saponátu a neodírající houbou.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumistujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Umístěte odjmáatelnou mřížku správně do panvice. **UPOZORNĚNÍ:** bez této mřížky zařízení nepoužívejte.
- 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.
- Před vložením ingrediencí do pánve zkontrolujte, zda se v pánvi nachází mřížka.
- Zasuňte pánev zpět do fritézy spotřebič.
- Nedotýkejte 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.
- Určete 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 zhavení. To znamená, že se zaplná a vyplná topné těleso pro udržení nastavené teploty.
- Přibytčný 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 protřepete. Potom zasuňte pánev zpět do fritézy airfryer.
- Jakmile uslyšíte zvonek časovače, uplynulí nastavený čas přípravy. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na záruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.

	Min-max množství (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		Trouba připravena k použití
Jarní závitky	100-400	8-10	200	protřepat	
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 fritéze ještě několik minut.
- Ve fritéze spotřebič nepřipravuje ingredience s velkým obsahem tuku, jako např. jako klobásy.
- Chcete-li na odjmáatelné mřížce 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 čištením spotřebiče vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy neponožujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Důkladně vyčistěte odjmáatelnou mřížku teplou vodou, určitým množstvím saponátu a neodírající houbou. Odjmáatelnou mřížku netzte mýt v myčce nádobí.
- Pokud je nečistota přilepená k odjmáatelné mřížce nebo na dně pánve, naplňte pánev horkou vodou s trochu tekutého saponátu. Vložte odjmáatelnou mřížku do pánve a nechte ji 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, skrabku ani drátěnku, které poškodují spotřebič.

**PROSTŘEDÍ**



Po ukončení životnosti vyhovzován 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 váš na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklacl použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

**Podpora**  
Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese [www.tristar.eu/](http://www.tristar.eu/)

## SK Používateľská príručka

**BEZPEČNOST**

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akékoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.

- Spotrebíč nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebíč je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebíč 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 spotrebíč nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebíč sméjú 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 spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebíčom. Spotrebíč a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržba nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebíč neponožajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebíč musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebíč vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotrebíč a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča 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 spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- Po procese pečenia musí spotrebíč vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Spotrebíč 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, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
  - Smô ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
  - V turistických ubytovniach.
  - Na farmách.

**USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE LEN NA POUŽITIE VNÚTRI**

**POPS KOMPONENTOV**

- Regulátor teploty
- Časovač (0-30 min.)/gombík zapínania
- Kontrolka napájania
- Kontrolka nahrievania
- Odnímateľná mriežka (nepoužívajte bez tejto mriežky)
- Panvica
- Prívod vzduchu
- Otvory na výstup vzduchu
- Šňúra sieťového napájania

**PRED PRVÝM POUŽITÍM**

- Odstraňte všetok baliaci materiál.
- Odstraňte zo spotrebiča teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.
- Umiestnite spotrebíč na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotrebíč neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teplu.
- Správne umiestnite odnímateľnú mriežku do panvice. **POZNÁMKA:** nepoužívajte spotrebíč bez tejto mriežky.
- Táto teplotovoúdržná fritéza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovacie olej alebo masť.**
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.**

**POUŽIVANIE**

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Panvicu opatrne vyberte z teplotovoúdrnej fritézy.
- Vložte ingredience do panvice, uistite sa, že odnímateľná mriežka je vložená do panvice pred tým, než do nej vložíte ingredience.
- Zasuňte panvicu späť do teplotovoúdrnej fritézy.
- 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 spotrebiča otočte gombíkom časovača na požadovaný čas prípravy, ak je spotrebíč 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 zaplná a vyplná vyhrievacie teleso na udržanie nastavenej teploty.

- Přibytčný olej z jedla sa shromažďuje v spodnej časti panvice.
- Některé potraviny si vyžadují počas přípravy pretřesenie. Na pretřesenie potravín vytiahnite panvicu zo spotrebiča za zastrate rúčky. Potom panvicu zasuňte späť do teplotovoúdrnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvoneček časovača. Vytiahnite panvicu zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebča a nastavte časovač ešte na zopár minút.

	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	pridajte polovicu polievkovej lyžice oleja
Zmrazené rybie prsty	100 - 400	6 - 10	200		Použite vhodne 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 koláč	300	20 - 25	160		Použite plech
Muffiny	300	15 - 18	200		Použite plech

**Tipy**

- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovým zemiakom malé množstvo oleja. Pečte prísady v teplotovoúdrnej fritéze do niekoľkých minút po tom, ako ste pridali olej.
- V teplotovoúdrnej fritéze nepřipravujte veľmi mastné jedlá ako klobásy.
- Ak chcete upiecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete piecť křehké potraviny alebo plněné jedlá, položte na odnímateľnú mriežku mies alebo zapekačičku.
- Teplotovoúdržnú fritézu môžete použiť taktiež na prihratie jedla. Na prihratie jedla nastavte teplotu 150 ° a čas do 10 minút.

**ČISTENIE A ÚDRŽBA**

- Pred čištením odpojte spotrebíč od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotrebíč nikdy neponožajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Umyte panvicu a odnímateľnú mriežku teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou. Panvica a odnímateľná mriežka nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Pokiaľ je spina zaschnutá na odnímateľnej mriežke alebo na dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou s troškou tekutého čistiacoho prostriedku. Vložte odnímateľnú mriežku do panvice a nechajte ich 10 minút odmočiť.
- Zariadenie očistite vlhkou hadričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

**ŽIVOTNÉ PROSTREDIE**



Tento spotrebíč nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektróncke spotrebiteľ. Tento symbol na spotrebíči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebíči je možné recyklovať. Recyklačnou použitých domácich spotrebiteľov významnou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

**Podpora**  
Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [www.tristar.eu/](http://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 перещажайте 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, мясо, 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 связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8

- 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 включитс 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.

**СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ**

**ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА**

- Ручка регулятора нагрева
- Таймер (0-30 мин.)/ручка включения
- Световой индикатор питания
- Световой индикатор нагрева
- Съемная решетка (запрещается использовать без данной решетки)
- Противень
- Воздухозаборное отверстие
- Отверстия для выпуска воздуха
- Сетевой шнур

**ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ**

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно вымойте компоненты горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность, не устанавливая его на нежаростойкие поверхности. Должным образом установите решетку в противень. **ПРИМЕЧАНИЕ:** запрещается использовать устройство без решетки.
- 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.
- Удостоверившись, что решетка установлена, поместите ингредиенты в противень.
- Задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.
- 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 вытните противень из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.
- Звуковой сигнал таймера указывает на то, что заданное время жарки истекло. Вытащите 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.

	Минимал ьное-максимал ьное количество (г)	Время (мин)	Температ ура (° C)	Перемеш ивание	Дополнит ельная 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 Гамбургер	100-500	18-22	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

**Советы**

- Встряхивание небольших ингредиентов в процессе жарки позволяет получить лучший результат и предотвратить неравномерное прожаривание.
- Для получения хрустящего картофеля добавьте в свежий картофель немного масла. После добавления масла выполните жарку ингредиентов в аэрофритюрнице в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофритюрнице слишком жирные продукты (сосиски).
- Для приготвления кекса, запекания, мягких продуктов или продуктов с начинкой поместите форму или посуду для духовки на съемную решетку.
- Также аэрофритюрницу можно использовать для подогрева ингредиентов. Для подогрева ингредиентов установите температуру на 150°C и время на 10 минут.

**ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.
- Вымойте противень и съемную решетку горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой. Противень и съемную решетку нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Если съемная решетка или дно противня сильно загрязнены, наполните противень горячей водой, добавьте туда моющего средства. Поместите съемную решетку в противень, дав им отмокнуть 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**

