

★★★ 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



FR-9037

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 SÚČASTÍ



SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot 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 cannot 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 too much grease or water intended for boiling foods.)
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.



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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.



This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.



The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.



The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.



This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.



The Eurasian Conformity mark (EAC) is a certification mark to indicate products that conform to all technical regulations of the Eurasian Customs Union.



Separate collection / Check your local municipal guidelines.



The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.

PARTS DESCRIPTION

1. Air inlet
2. Touchscreen display
3. Removable grid (do not use without this grid)
4. Pan with viewing pane
5. Removable handle
6. Handle release button
7. Air outlet openings

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Attach the removable handle to the pan by sliding it down into the handle shaft, a click will confirm that it is properly in place. Slide the cover over the handle release button.
- To remove the handle, slide the cover open, press the handle release button then slide the handle upwards out of the pan.
- 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 Airfryer 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 15 centimeter of free space around the appliance.**

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the Airfryer.
- 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 Airfryer.
- Press the power button to activate the display.

- Please note that the light in the Airfryer cannot be switched on and off manually. The light comes from the heating element. The heating element turns on and off to keep the airfryer at the set temperature.

Using the default setting

- The default setting is: Temperature 200°C / Time 15 minutes.
- Press the power button to start the operation using these default settings.
- The temperature and remaining time will show in the display.

Using manual settings

- Use the Time + and - buttons to increase or decrease the time in 1-minute intervals. Press and hold the button for rapid counting. The time can be set between 1 and 60 minutes.
- Use the Temperature + and - buttons to increase or decrease the temperature in 5-degree increments. Press and hold the button for rapid counting. The temperature can be set between 80°C and 200°C.
- When the desired time and temperature are set, press the power button to start the operation.


The table below will help you to select the basic settings for some ingredients.










Note: These settings are indications, as ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee that this will always be the best settings for your ingredients.

	Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Fries	400-500	18-20	200	shake	
Homemade fries	400-500	20-25	200	shake	add 1/2 a tablespoon of oil
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven ready
Drumsticks	100-600	25-30	200		
Chicken breasts	100-600	15-20	180		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Spring rolls	100-500	8-10	190	shake	Use oven ready
Cake	400	20-25	150		Use baking tin
Quiche	500	20-22	150		Use baking tin
Muffins	400	15-18	180		Use baking tin

Using the pre-set programmed modes

- The appliance has 1 DIY (Do it yourself) and 9 pre-set cooking modes.

- In DIY mode (do it yourself) you can create your own setting by manually entering the time and temperature. This setting will be saved in the memory and can be reused by selecting the DIY mode.
- Press the MENU button () until the icon of the desired pre-set program flashes.
- The pre-set values for time and temperature will be shown in the display. If desired, these settings can be adjusted using the time and temperature +/- buttons.
- Press the power button again to start the operation or wait for 5 seconds till it starts automatically.
- To stop a program, press the power button.
- When an operation is complete, 5 beeps will be heard, 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.
- The settings given below may vary depending on the food brands being used.

#	Symbol	Program	Temperature (°C)	Time (min)
1		French fries	180	20
2		Whole chicken	200	60
3		Fish	180	20
4		Shellfish	200	10
5		Beefsteak	200	15
6		Bake	150	25
7		Pizza	180	10
8		Chicken	180	20
9		Vegetables	160	15

- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

Tips

- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. This optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the Airfryer.
- Add a small drop oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Airfryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Airfryer.
- Place a baking tin in the pan 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 Airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

TROUBLESHOOTING

- When the air fryer indicates an error message, first remove the plug from the socket, wait half an hour, and then plug it in again. If this does not solve the error message, please contact the after-sales service.

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 the grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan and grid are not dishwasher-proof.
- If food is stuck to the grid or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the grid in the pan and let them 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 appliance.

Storage

- The handle can be removed from the appliance for easier and more compact storage. Slide open the covering on the handle and press the handle release button to remove it.
- Store the unit in a cool and dry place.

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!

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.



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

- Boerderijen.
**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
ALLEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**



Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recycleren bij de daartoe aangewezen faciliteiten. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.



Dit product voldoet aan de conformiteitseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen.



The Green Dot is het geregistreerde handelsmerk van Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH en is een wereldwijd beschermd handelsmerk. Het logo mag uitsluitend worden gebruikt door klanten van DSD GmbH die in het bezit zijn van een geldig handelsmerkgebruikscontract of door aangewezen afvalverwerkingsbedrijven binnen de Bondsrepubliek Duitsland. Dit geldt ook voor de reproductie van het logo door derden in een woordenboek, een encyclopedie of een elektronische databank met een naslagwerk.



Het universele recyclingsymbool, -logo of -pictogram is een internationaal erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingsymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.



Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004.



Het Euraziatische conformiteitsmerk (EAC) is een certificeringsmerk om producten aan te duiden die voldoen aan alle technische voorschriften van de Euraziatische douane-unie.



Gescheiden inzameling / Controleer uw gemeentelijke richtlijnen.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Verwijder het gescheiden, volgens de geïllustreerde verpakkingsymbolen, voor een betere afvalverwerking. Het Triman-logo is alleen in Frankrijk geldig.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Luchtinlaat
2. Touchscreen-display
3. Uitneembaar rooster (niet gebruiken zonder dit rooster)
4. Pan met kijkvenster
5. Afneembare handgreep
6. Knop voor handgreepontgrendeling
7. Luchtuitleetopeningen

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Bevestig de afneembare handgreep aan de pan door hem in de handgreepschacht naar beneden te schuiven; een klik bevestigt dat hij goed op zijn plaats zit. Schuif het kapje over de ontgrendelingsknop van de handgreep.
- Om de handgreep te verwijderen schuif je het kapje open, druk je op de ontgrendelknop van de handgreep en schuif je de handgreep omhoog uit de pan.
- 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 apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Plaats het uitneembare rooster op de juiste wijze in de pan. LET OP: Gebruik het apparaat niet zonder dit rooster.

- Dit is een Airfryer die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.
- Zet niets op het apparaat om verstoring van de luchtstroom te voorkomen en zorg dat er altijd 15 centimeter vrije ruimte rond het apparaat is.

GEBRUIK

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de Airfryer.
- Plaats de ingrediënten in de pan. Controleer voordat u de ingrediënten in de pan doet of het uitneembare rooster is geplaatst.
- Schuif de pan terug in de Airfryer.
- Druk op de aan/uit-knop om het scherm te activeren.
- Het licht in de airfryer kan niet handmatig aan en uit worden gezet. Het licht komt van het verwarmingselement. Het verwarmingselement gaat aan en uit om de airfryer op de juiste temperatuur te houden.

De standaardinstelling gebruiken

- De standaardinstelling is: temperatuur 200°C / tijd 15 minuten.
- Druk op de aan/uit-knop om de werking te starten met deze standaardinstellingen.
- De temperatuur en de resterende tijd verschijnen op het display.

Handmatige instellingen gebruiken

- Gebruik de toetsen Tijd + en Tijd - om de tijd te verlengen of te verkorten in stappen van 1 minuut. Houd de toets ingedrukt voor snel tellen. De tijd kan worden ingesteld van 1 tot 60 minuten.
- Gebruik de toetsen voor Temperatuur + en - om de temperatuur te verhogen of te verlagen in stappen van 5°C. Houd de toets ingedrukt voor snel tellen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 80°C en 200°C.
- Als de gewenste tijd en temperatuur zijn ingesteld, druk je op de aan/uit-knop om de werking te starten.

De onderstaande tabel helpt je bij het kiezen van de basisinstellingen voor enkele ingrediënten.


Let op: Deze instellingen zijn indicaties. Ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, dus we kunnen niet garanderen dat dit altijd de beste instellingen zijn voor jouw ingrediënten.

	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Friet	400-500	18-20	200	schudden	
Eigengemaakte friet	400-500	20-25	200	schudden	voeg een 1/2 eetlepel olie toe
Bevroren vissticks	100-500	6-10	200		Gebruik ovenklaar
Drumsticks	100-600	25-30	200		








Gebruiksaanwijzing


Kipfilet	100-600	15-20	180		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Loempia's	100-500	8-10	190	schud den	Gebruik ovenklaar
Cake	400	20-25	150		Gebruik bakblik
Quiche	500	20-22	150		Gebruik bakblik
Muffins	400	15-18	180		Gebruik bakblik

Met gebruik van de vooraf geprogrammeerde standen

- Het apparaat heeft 1 DHZ (Doe-het-zelf) en 9 vooraf geprogrammeerde bakstanden.
- In de DHZ-modus (doe het zelf) kun je je eigen instelling maken door handmatig de tijd en temperatuur in te voeren. Deze instelling wordt in het geheugen opgeslagen en kan opnieuw gebruikt worden door de DHZ-modus te kiezen.
- Druk op de MENU-knop () tot het pictogram van het gewenste vooraf ingestelde programma knippert.
- De vooraf ingestelde waarden voor tijd en temperatuur verschijnen op het display. Desgewenst kunnen deze instellingen worden aangepast met de toetsen tijd en temperatuur +/-.
- Druk nogmaals op de aan/uit-knop om de werking te starten of wacht 5 seconden tot hij automatisch start.

- Druk op de aan/uit-knop om een programma te stoppen.
- Wanneer een bewerking voltooid is, hoor je 5 piepjes. Trek de pan uit het apparaat en zet hem op een hittebestendig oppervlak.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u een paar extra minuten in op de timer.
- De onderstaande instellingen kunnen variëren, afhankelijk van de gebruikte levensmiddelenmerken.

#	Pictogram	Programma	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
1		Franse friet	180	20
2		Hele kip	200	60
3		Vis	180	20
4		Schelpdiere n	200	10
5		Biefstuk	200	15
6		Bakken	150	25
7		Pizza	180	10

8		Kip	180	20
9		Groente	160	15

- Onder in de pan hoopt zich overmatige olie uit de ingrediënten op.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na het gebruik niet aan, aangezien deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast aan de handgreep.

Tips

- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Dit optimaliseert het resultaat en voorkomt dat de ingrediënten ongelijkmatig gebakken worden.
- Om de ingrediënten te schudden, trek je de pan aan het handvat uit het apparaat en schud je ermee. Schuif de pan vervolgens terug in de Airfryer.
- Voeg een druppel olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur de ingrediënten binnen enkele minuten nadat je de olie hebt toegevoegd, in de Airfryer.
- Bereid geen zeer vette ingrediënten in de Airfryer, zoals worsten.
- Plaats een bakblik in de pan als u een taart of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- U kunt de Airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Als u ingrediënten opnieuw wilt opwarmen, stelt u de temperatuur gedurende 10 minuten in op 150°C.

PROBLEEMOPLOSSING

- Wanneer de air fryer een foutmelding geeft, haal dan eerst de stekker uit het stopcontact, wacht een half uur en steek dan de stekker weer in het stopcontact. Als dit de foutmelding niet oplost, neem dan contact op met de after-sales service.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat afgekoeld is.
- Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.
- Maak de pan en het rooster schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. De pan en het rooster zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Als er voedsel aan het rooster of de bodem van de pan vastzit, vul de pan dan met heet water met wat afwasmiddel. Doe het rooster in de pan en laat ze ongeveer 10 minuten staan.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of staalwol, die het apparaat beschadigen.

Opslag

- De handgreep kan van het apparaat worden verwijderd om het gemakkelijker en compacter op te bergen. Schuif het kapje op de handgreep open en druk op de ontgrendelknop van de handgreep om hem te verwijderen.
- Bewaar het apparaat op een koele, droge plek.

MILIEU



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

Support

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

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu. (N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances

et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.

- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.

- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.



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

- Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type chambre d'hôtes.
- Fermes.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**



Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez recycler là où les installations sont disponibles. Vérifiez auprès des autorités locales ou du magasin le plus proche pour obtenir des conseils sur le recyclage.



Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européens en vigueur.



Le Point vert est une marque déposée de Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH et est une marque déposée dans le monde entier. Le logo ne peut être utilisé que par des clients de DSD GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République Fédérale Allemande. Cela s'applique également à la

reproduction du logo par des tiers dans un dictionnaire, une encyclopédie ou une base de données électronique contenant un manuel de référence.



Le symbole, le logo ou l'icône universel de recyclage est un symbole internationalement reconnu utilisé pour désigner les matériaux recyclables. Le symbole du recyclage relève du domaine public et n'est pas une marque déposée.



Ce symbole est utilisé pour le marquage des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments dans l'Union Européenne, tel que défini dans le règlement (CE) n° 1935/2004.



La marque de conformité eurasiennne (EAC) est une marque de certification destinée à indiquer les produits conformes à toutes les réglementations techniques de l'Union douanière eurasiennne.



Collecte séparée / Vérifiez les directives de votre municipalité locale.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, sous réserve de la responsabilité étendue du fabricant. Par souci de bon traitement des déchets, mettez-le au rebut séparément, en suivant les symboles d'emballage illustrés. Le logo Triman n'est valable qu'en France.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Entrée d'air
2. Écran tactile
3. Grille amovible (ne pas utiliser l'appareil sans elle)
4. Bac avec hublot
5. Poignée amovible
6. Bouton de déverrouillage de la poignée
7. Orifices de sortie d'air

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Fixez la poignée amovible au bac en la glissant dans l'axe jusqu'à entendre un clic. Glissez le couvercle par-dessus le bouton de déverrouillage de la poignée.
- Pour enlever la poignée, ouvrez le couvercle en le faisant glisser, appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée, puis retirez celle-ci du bac en la faisant coulisser.
- 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 fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le bac d'huile ou de graisses de friture.**

- **Pour éviter de perturber le flux d'air, ne posez rien sur l'appareil et assurez-vous qu'il y ait toujours 15 centimètres d'espace libre autour de celui-ci.**

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- Retirez délicatement le bac de la friteuse à air.
- Placez les ingrédients dans la cuve en vous assurant que la grille amovible est en place avant de le faire.
- Remettez le bac dans la friteuse à air.
- Appuyez sur le bouton marche pour activer l'affichage.
- Veuillez noter que la lumière de l'Airfryer ne peut pas être allumée et éteinte manuellement. La lumière provient de l'élément chauffant. L'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir l'airfryer à la température programmée.

Utiliser le réglage par défaut

- Voici le réglage par défaut : température 200 °C / durée 15 minutes
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer la cuisson à l'aide des réglages par défaut.
- La température et le temps restant s'afficheront à l'écran.

Utiliser les réglages manuels

- Utilisez les boutons Time + et - pour augmenter ou diminuer la durée par paliers d'une minute. Maintenez le bouton + ou - enfoncé pour un affichage rapide. La durée peut être réglée entre 1 et 60 minutes.
- Utilisez les boutons + et - pour augmenter ou diminuer la température par paliers de 5 °C. Maintenez le bouton + ou - enfoncé pour un affichage rapide. La température peut être réglée entre 80 °C et 200 °C.
- Une fois que vous avez réglé la durée et la température souhaitées, appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer la cuisson.

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour certains ingrédients.

Remarque : Ces réglages sont donnés à titre indicatif, l'origine, la taille, la forme et la marque des ingrédients pouvant différer, nous ne pouvons garantir qu'ils seront toujours les mieux adaptés.










	Quantité (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouez	Plus d'informations
Frites	400-500	18-20	200	secouez	
Frites maison	400-500	20-25	200	secouez	ajoutez une 1/2 cuillère à soupe d'huile

Les bâtonnets de poisson surgelé	100-500	6-10	200		Utilisez des produits prêts à cuire
Pilons de poulet	100-600	25-30	200		
Filets de poulet	100-600	15-20	180		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	190	secouez	Utilisez des produits prêts à cuire
Pâtisserie	400	20-25	150		Utilisez un moule à pâtisserie
Quiche	500	20-22	150		Utilisez un moule à pâtisserie
Muffins	400	15-18	180		Utilisez un moule à pâtisserie

Utilisation des modes pré-réglés

- L'appareil a 1 mode personnalisé et 9 modes de cuisson pré-réglés.

- En mode personnalisé, vous pouvez choisir votre propre réglage en saisissant manuellement la durée et la température. Le réglage sera mémorisé par l'appareil et pourra être réutilisé en sélectionnant le mode personnalisé.
- Appuyez sur le bouton MENU (☰) jusqu'à ce que l'icône du programme pré-réglé souhaité clignote.
- Les valeurs prédéfinies pour la durée et la température s'afficheront à l'écran. Si vous le souhaitez, ces réglages peuvent être ajustés à l'aide des boutons +/- pour la durée et la température.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour commencer la cuisson ou attendez 5 secondes jusqu'à ce qu'elle se lance automatiquement.
- Pour arrêter un programme, appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Quand la cuisson est terminée, 5 bips se font entendre. Retirez le bac et placez-le sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
- Les réglages indiqués ci-dessous peuvent varier selon les marques alimentaires utilisées.

#	Symbole	Programme	Température (°C)	Durée (min)
1		Frites	180	20
2		Poulet entier	200	60
3		Poisson	180	20
4		Crustacés	200	10
5		Bifteck	200	15
6		Cuisson au four	150	25
7		Pizza	180	10
8		Poulet	180	20
9		Légumes	160	15

- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la friteuse.
- Ne touchez pas le panier pendant et un certain temps après son utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le panier que par la poignée.

Conseils

- Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Ceci permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale.
- Pour secouer les ingrédients, tirez le bac de l'appareil par la poignée et secouez-le. Puis, replacez le bac dans la friteuse à air.
- Ajoutez une petite goutte d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air pendant quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'aliments particulièrement gras, comme des saucisses, dans l'Airfryer.
- Placez un moule à pâtisserie dans la friteuse si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser l'Airfryer pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, réglez la température sur 150 °C et faites-les réchauffer pendant 10 minutes maximum.

DÉPANNAGE

- Lorsque la friteuse à air indique un message d'erreur, retirez d'abord la fiche de la prise, attendez une demi-heure, puis rebranchez-la. Si cela ne résout pas le message d'erreur, veuillez contacter le service après-vente.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

- Nettoyez le bac avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le bac et la grille ne passent pas au lave-vaisselle.
- Si de la nourriture est coincée dans la grille ou au fond du bac, remplissez le bac d'eau chaude avec du liquide vaisselle. Mettez la grille dans le bac et laissez-les tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.

Rangement

- La poignée peut être retirée de l'appareil pour un rangement compact et facilité. Ouvrez le couvercle en le faisant glisser, appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée, puis retirez-la.
- Ranger l'appareil dans un lieu froid et sec.

Support

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

FR

ENVIRONNEMENT



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

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 verwickeln kann.
- 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 das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- **ACHTUNG:** Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.



- Oberflächen, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, können beim Gebrauch heiß werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.

- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- In Frühstückspensionen.
- In Gutshäusern.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH



Elektro-Altgeräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie diese nur in den dafür vorgesehenen Einrichtungen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem örtlichen Händler nach Recyclingmöglichkeiten.



Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.



Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der „Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH“ und ist weltweit als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden der

DSD GmbH, welche über einen gültigen Markennutzungsvertrag verfügen, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalb der Bundesrepublik Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch für die Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einer Enzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche ein Nachschlagewerk enthält.



Das universelle Recycling-Symbol, -Logo oder -Zeichen ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recycelbaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.



Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.



Das Eurasische Konformitätszeichen (EAC) ist ein Zertifizierungszeichen zur Kennzeichnung von Produkten, die allen technischen Vorschriften der Eurasischen Zollunion entsprechen.



Getrennte Sammlung/ Prüfen Sie die lokalen Richtlinien in Ihrer Gemeinde.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar und unterliegen der erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie es separat und folgen Sie den auf der Verpackung abgebildeten Symbolen für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo ist nur in Frankreich gültig.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Luftzufuhr
2. Touchscreen-Display
3. Abnehmbares Gitter (nicht ohne dieses Gitter verwenden)
4. Pfanne mit Sichtfenster
5. Abnehmbarer Griff
6. Entriegelungstaste für den Griff
7. Öffnungen für den Luftaustritt

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Befestigen Sie den abnehmbaren Griff an der Pfanne, indem Sie ihn nach unten in den Griffenschaft schieben; ein Klicken bestätigt, dass er richtig sitzt. Schieben Sie die Abdeckung über die Entriegelungstaste des Griffs.
- Zum Abnehmen des Griffs schieben Sie die Abdeckung auf, drücken die Griff-Entriegelungstaste und schieben den Griff nach oben aus der Pfanne.

- 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.
- **Dies ist ein Airfryer (Heißluftfritteuse). Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- **Zur Vermeidung von Unterbrechungen des Luftstroms dürfen keine Gegenstände auf das Gerät gestellt werden. Achten Sie darauf, dass um das Gerät herum immer ein Freiraum von 15 Zentimetern besteht.**

GEBRAUCH

- Schließen Sie den Stecker an einer geerdeten Steckdose an.
- Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus dem Airfryer.
- 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 Pfanne zurück in den Airfryer.
- Drücken Sie den Ein-/Ausschaltbutton (POWER), um das Display zu aktivieren.

- Bitte beachten Sie, dass das Licht im Electrolux E6AF1-4ST nicht manuell ein- und ausgeschaltet werden kann. Das Licht kommt vom Heizelement. Das Heizelement schaltet sich ein und aus, um die Heißluftfritteuse auf der eingestellten Temperatur zu halten.

Verwendung der Standardeinstellung

- Die Standardeinstellung ist folgende: Temperatur 200° C / Zeit 15 Minuten.
- Drücken Sie die Einschalttaste, um den Betrieb mit diesen Standardeinstellungen zu starten.
- Die Temperatur und die verbleibende Zeit werden auf dem Display angezeigt.

Manuelle Einstellungen

- Mit den Zeit-Symbolen „+“ und „-“ können Sie die Zeit in 1-Minuten-Schritten erhöhen oder verringern. Für eine schnelle Zählweise halten Sie die Taste gedrückt. Die Zeit kann zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Verwenden Sie die Temperatur-Symbole „+“ und „-“, um die Temperatur in 5 °C-Schritten zu erhöhen oder zu verringern. Für eine schnelle Zählweise halten Sie die Taste gedrückt. Die Temperatur kann zwischen 80 °C und 200 °C eingestellt werden.
- Sobald die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die Einschalttaste, um den Betrieb zu starten.

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für einige Zutaten.

Bitte beachten Sie: Bei diesen Einstellungen handelt es sich um Richtwerte. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht garantieren, dass dies immer die besten Einstellungen für Ihre Zutaten sind.








	Menge (g)	Garzeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln	Weitere Informationen
Pommes Frites	400 - 500	18 - 20	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes frites	400 - 500	20 - 25	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzufügen
Gefrorene Fischstäbchen	100 - 500	6 - 10	200		Verwendung ofenfertiger Produkte
Hähnchenkeulen	100 - 600	25 - 30	200		
Hähnchenbrust	100 - 600	15 - 20	180		
Hamburger	100 - 600	10 - 15	190		
Frühlingsrollen	100 - 500	8 - 10	190	Schütteln	Verwendung ofenfertiger Produkte



Kuchen	400	20 - 25	150		Verwendung des Backblechs
Quiche	500	20 - 22	150		Verwendung des Backblechs
Muffins	400	15 - 18	180		Verwendung des Backblechs

Verwendung der voreingestellten Garprogramme

- Das Gerät verfügt über 1 DIY (Do it yourself) und 9 voreingestellte Garprogramme.
- Im DIY-Modus (Do it yourself) können Sie Ihre eigenen Einstellungen vornehmen, indem Sie die Zeit und die Temperatur manuell eingeben. Diese Einstellung wird gespeichert und kann durch Auswahl des DIY-Modus wieder verwendet werden.
- Drücken Sie die Taste MENU (☰), bis das Symbol des gewünschten voreingestellten Programms aufblinkt.
- Es werden die voreingestellten Werte für Zeit und Temperatur auf dem Display angezeigt. Falls gewünscht, können diese Einstellungen mit den Tasten Zeit und Temperatur +/- angepasst werden.
- Drücken Sie die Einschalttaste erneut, um den Betrieb zu starten, oder warten Sie 5 Sekunden, bis er automatisch startet.
- Zur Beendigung eines Programms drücken Sie die Einschalttaste.

- Sobald ein Vorgang abgeschlossen ist, ertönen 5 Pieptöne. Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig sind. Falls die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
- Die unten angegebenen Einstellungen können je nach den verwendeten Lebensmittel-Marken variieren.

#	Symbol	Programm	Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
1		Pommes Frites	180	20
2		Ganzes Hähnchen	200	60
3		Fisch	180	20
4		Schalentiere	200	10
5		Rindersteak	200	15
6		Backen	150	25
7		Pizza	180	10

8		Hähnchen	180	20
9		Gemüse	160	15

- Überschüssiges Öl von den Zutaten wird unten im Topf aufgefangen.
- Vermeiden Sie während des Betriebs sowie auch noch einige Zeit danach jede Berührung mit dem Garkorb, weil er sehr heiß wird. Fassen Sie den Garkorb nur am Griff an.

Tipps

- Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Dies optimiert das Ergebnis und kann dazu beitragen, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig gebraten werden.
- Zum Aufschütteln der Zutaten, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Pfanne zurück in den Airfryer.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln ein paar Tropfen Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihr Gargut im Airfryer innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine besonders fettigen Zutaten wie Würstchen im Airfryer zu.
- Legen Sie eine Backform in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.

- So können Sie den Airfryer auch benutzen, um Speisen wieder aufzuwärmen. Dazu stellen Sie eine Temperatur von 150 °C für maximal 10 Minuten ein.

FEHLERBEHEBUNG

- Wenn die Heißluftfritteuse eine Fehlermeldung anzeigt, ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose, warten eine halbe Stunde und stecken Sie ihn dann wieder hinein. Wenn die Fehlermeldung dadurch nicht behoben ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

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 Pfanne und den Gitterrost mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Die Pfanne und der Rost sind nicht spülmaschinenfest.
- Wenn Lebensmittel auf dem Gitterrost oder am Boden der Pfanne festsitzen, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Gitterrost in die Pfanne und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten einwirken.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

Lagerung

- Der Griff kann vom Gerät abgenommen werden, um es einfacher und kompakter zu lagern. Zum Abnehmen des Griffs schieben Sie die Abdeckung auf und drücken Sie die Griff-Entriegelungstaste.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.

UMWELT



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

Support

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

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, si 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.

ES



- 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.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**



Los productos eléctricos viejos no deben eliminarse con la basura doméstica. Recíclelos en instalaciones al efecto. Si necesita ayuda en temas de reciclaje, consulte a las autoridades o comercios locales.



El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.



The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.



El símbolo, logo o icono universal de reciclaje es un símbolo reconocido en todo el mundo y usado para designar materiales reciclables. Este símbolo de reciclaje es de dominio público y no es una marca comercial.



Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.



La marca de conformidad euroasiática (EAC, por sus siglas en inglés) es una marca de certificación para indicar los productos que cumplen con todas las normas técnicas de la Unión Aduanera Euroasiática.



Colección individual / Revise sus directrices municipales locales.



El producto y los materiales de embalaje son reciclables y están sujetos a una garantía extendida del fabricante. Elimínelos por separado y respetando los símbolos mostrados en el embalaje, para facilitar la gestión de residuos. El logo de Triman solo es válido en Francia.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Entrada de aire
2. Pantalla táctil
3. Rejilla extraíble (no utilizar sin esta rejilla)
4. Cesta con panel de visualización
5. Asa desmontable
6. Botón de desbloqueo del asa
7. Aberturas de salida de aire

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
 - Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
 - Fije el asa desmontable a la cesta deslizándola hacia abajo en el eje del asa, un clic confirmará que está bien colocada. Deslice la tapa sobre el botón de liberación del asa.
 - Para retirar el asa, deslice la tapa para abrirla, pulse el botón de liberación del asa y deslice el asa hacia arriba para sacarla del recipiente.
 - 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.
- **Se trata de una Airfryer, que funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.**

ES

- **Para evitar interrupciones en el flujo de aire, no coloque nada encima del electrodoméstico y asegúrese de que siempre haya 15 centímetros de espacio libre alrededor del mismo.**

USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Extraiga con cuidado la cesta de la Airfryer.
- 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 cesta en la Airfryer.
- Pulse el icono de encendido para activar la pantalla.
- Tenga en cuenta que la luz en la freidora de aire no se puede encender ni apagar manualmente. La luz viene del elemento de calor. El elemento de calor se enciende y apaga para mantener la freidora en la temperatura programada.

Uso de la configuración predeterminada

- La configuración predeterminada es: temperatura 200°C / tiempo 15 minutos.
- Pulse el botón de encendido para iniciar el funcionamiento con esta configuración predeterminada.
- La temperatura y el tiempo restante se mostrarán en la pantalla.

Uso de la configuración manual

- Utilice los botones Tiempo + y - para aumentar o disminuir el tiempo en intervalos de 1 minuto. Mantenga pulsado el botón para realizar un conteo rápido. El tiempo puede ajustarse entre 1 y 60 minutos.
- Utilice los botones Temperatura + y - para aumentar o disminuir la temperatura en tramos de 5 grados. Mantenga pulsado el botón para realizar un conteo rápido. Puede fijar la temperatura entre 80 °C y 200 °C.
- Una vez establecidos el tiempo y la temperatura deseados, pulse el botón de encendido para iniciar el funcionamiento.

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar las configuraciones básicas para algunos ingredientes.

Advertencia: las configuraciones son indicativas, ya que los ingredientes difieren en origen, tamaño, forma y marca, por lo que no podemos garantizar que esta sea siempre la mejor configuración para sus ingredientes.

	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Sacudir	Información adicional
Patatas fritas	400 - 500	18 - 20	200	sacudir	
Patatas fritas caseras	400 - 500	20 - 25	200	sacudir	añadir 1/2 cucharada de aceite










Palitos de pescado congelados	100 - 500	6 - 10	200		Utilizar horno preparado
Muslos de pollo	100 - 600	25 - 30	200		
Pechugas de pollo	100 - 600	15 - 20	180		
Hamburguesa	100 - 600	10 - 15	190		
Rollitos de primavera	100 - 500	8 - 10	190	sacudir	Utilizar horno preparado
Tarta	400	20 - 25	150		Utilizar recipiente de horno
Tarta salada	500	20 - 22	150		Utilizar recipiente de horno
Magdalenas	400	15 - 18 min.	180		Utilizar recipiente de horno

Utilizar los modos programados preestablecidos

- El electrodoméstico dispone de 1 modo DIY (Hágalo usted mismo) y 9 modos de cocción preprogramados.

- En el modo DIY (hágalo usted mismo) podrá crear su propia configuración introduciendo manualmente la hora y la temperatura. Esta configuración se guardará en la memoria y podrá reutilizarse seleccionando el modo DIY (hágalo usted mismo).
- Pulse el botón MENU (Ⓜ) hasta que parpadee el icono del programa preajustado deseado.
- Los valores preconfigurados de tiempo y temperatura se mostrarán en la pantalla. Si lo desea, puede configurar estos valores con los botones + / - de tiempo y temperatura.
- Si lo desea, puede ajustar estos valores con los botones + / - de tiempo y temperatura.
- Para detener un programa, pulse el botón de encendido.
- Cuando finalice una operación, se oirán 5 pitidos, extraiga la cesta del electrodoméstico 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.
- La configuración que se indica a continuación pueden variar en función de las marcas de alimentos que se utilicen.

ES

#	Símbolo	Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)
1		Patatas fritas	180	20
2		Pollo entero	200	60
3		Pescado	180	20
4		Marisco	200	10
5		Bistec	200	15
6		Hornear	150	25
7		Pizza	180	10
8		Pollo	180	20
9		Verduras	160	15

- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- No toque la cubeta durante el uso ni un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el mango.

Consejos

- Para un mejor resultado, algunos ingredientes se deben agitar a mitad del tiempo de la preparación. Esto optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Para agitar los ingredientes, tome la cesta por el asa y sáquela del electrodoméstico para agitarla. A continuación, vuelva a introducir la cesta en la Airfryer.
- Añada una pequeña gota de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. En unos minutos después de añadir el aceite, fría sus ingredientes en la Airfryer.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora Airfryer.
- Coloque un molde de horneado en la cubeta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora Airfryer para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150 °C durante 10 minutos como máximo.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Cuando la freidora de aire muestre un mensaje de error, desconecte el enchufe de la toma de corriente, espere media hora y vuelva a conectarlo. Si con esto no se elimina el mensaje de error, póngase en contacto con el servicio postventa.

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 el recipiente y la rejilla con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva. La cesta y la rejilla no son aptas para el lavavajillas.
- Si se pegan alimentos a la rejilla o al fondo de la cesta, llénela de agua caliente con un poco de detergente líquido. Ponga la rejilla en la cesta y déjela unos 10 minutos.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.

Almacenamiento

- El asa se puede extraer del electrodoméstico para guardarlo de forma más fácil y compacta. Deslice la cubierta del asa para abrirla y pulse el botón de liberación del asa para extraerla.
- Almacene la unidad en un lugar fresco y seco.

de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte

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

ES

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

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- 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 respectivo 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, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
- Ambientes de dormida e pequeno almoço.
- Quintas.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES
APENAS PARA USO DOMÉSTICO**



Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os nos centros competentes existentes. Para aconselhamento sobre reciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.



Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.



The Green Dot é uma marca comercial registada da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detenham um contrato de marca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão de resíduos, no território da República Federal da Alemanha. Isto

também se aplica à reprodução do logótipo por terceiros num dicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.



O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicláveis. O símbolo de reciclagem é do domínio público e não é uma marca comercial.



Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.



A marca de conformidade da Eurásia (EAC) é uma marca de certificação para indicar produtos que estão em conformidade com todos os regulamentos técnicos da União Aduaneira da Eurásia.



Recolha separada/Consulte as diretrizes da sua autarquia local.



Os materiais do produto e da embalagem são recicláveis e estão sujeitos à responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os em separado, seguindo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Entrada de ar
2. Visor do ecrã tátil
3. Grelha amovível (não utilize sem esta grelha)
4. Cesto com painel de visualização
5. Pega amovível
6. Botão de libertação da pega
7. Aberturas de saída de ar

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Encaixe a pega amovível no cesto deslizando-a até à base da pega confirmando com o estalido que se encontra no devido lugar. Deslize a tampa sobre o botão de libertação da pega.
- Para remover a pega, deslize a tampa para a posição aberta, prima o botão de libertação da pega e, em seguida, deslize a pega para cima para a remover do cesto.
- 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 Airfryer que funciona com ar quente. Não coloque óleo ou gordura de fritura no cesto.**

- Para impedir obstáculos à circulação do ar, não coloque objetos sobre o aparelho e certifique-se de que mantém 15 centímetros de espaço livre ao redor do aparelho.

UTILIZAÇÃO

- Insira a ficha elétrica numa tomada de parede com ligação à terra.
- Puxe cuidadosamente o tabuleiro para fora da Airfryer.
- Coloque os ingredientes na cuba, certifique-se de que a grelha amovível está colocada na cuba antes de colocar os ingredientes.
- Insira de novo o tabuleiro na Airfryer.
- Pressione o botão de ligar/desligar para ativar o visor.
- Tenha em atenção que a luz da Airfryer não pode ser ligada e desligada manualmente. A luz tem origem no elemento de aquecimento. O elemento de aquecimento liga e desliga para manter a fritadeira de ar quente na temperatura definida.

Utilização da predefinição

- A predefinição é: temperatura de 200°C / tempo de 15 minutos.
- Prima o botão de energia novamente para iniciar a operação usando estas predefinições.
- A temperatura e o tempo restante serão mostrados no ecrã.

Utilização das definições manuais

- Utilize os botões de Tempo + e - para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura em intervalos de 1 minuto. Prima e mantenha premido o botão para uma contagem rápida. O tempo de cozedura pode ser definido entre 1 e 60 minutos.
- Utilize os botões de Temperatura + e - para aumentar ou diminuir a temperatura em incrementos de 5 graus. Prima e mantenha premido o botão para uma contagem rápida. A temperatura pode ser definida entre 80° C e 200° C.
- Quando o tempo e temperatura desejados tiverem sido definidos, prima o botão de energia para iniciar o funcionamento.

A tabela seguinte irá ajudá-lo a selecionar as definições básicas para alguns ingredientes.

Nota: Estas definições são indicativas, pois os ingredientes podem diferir na sua origem, tamanho, forma e marca, não podendo por isso garantir que estas serão sempre as melhores definições para os seus ingredientes.

	Quantidade (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
Batatas fritas	400-500	18-20	200	agitar	
Batatas Fritas Caseiras	400-500	20-25	200	agitar	adicione 1/2 de colher de sopa de óleo

Douradinhos de peixe congelados	100-500	6-10	200		Utilize pronto para o forno
Pernas de frango	100-600	25-30	200		
Peitos de frango	100-600	15-20	180		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Crepes chineses	100-500	8-10	190	agitar	Utilize pronto para o forno
Bolo	400	20-25	150		Utilize a assadeira
Quiche	500	20-22	150		Utilize a assadeira
Queques	400	15-18	180		Utilize a assadeira

Utilização dos modos programados predefinidos

- O aparelho possui 1 modo de cozedura DIY (personalizado) e 9 predefinidos.
- No modo DIY (personalizado), pode criar a sua própria definição introduzindo manualmente o tempo e a temperatura. Esta definição será guardada na memória e pode ser reutilizada selecionando o modo DIY.

- Prima o botão MENU (Ⓜ) até que o ícone pretendido do programa de cozedura predefinido pisque.
- Os valores predefinidos da temperatura e do tempo restante serão mostrados no ecrã. Se desejado, estas definições podem ser ajustadas usando os botões +/- para o tempo e temperatura.
- Prima novamente o botão de energia para dar início ao funcionamento e aguarde 5 segundos até ao arranque automático.
- Prima o botão de energia para parar um programa.
- Quando a operação estiver concluída, serão ouvidos 5 bipes, retire o cesto do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
- Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a inserir a cuba no aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.
- As definições fornecidas abaixo podem variar consoante as marcas alimentares que esteja a utilizar.

#	Símbolo	Programa	Temperatura (°C)	Tempo (min)
1		Batatas fritas	180	20
2		Frango Inteiro	200	60

3		Peixe	180	20
4		Marisco	200	10
5		Bife de vaca	200	15
6		Bolos	150	25
7		Pizza	180	10
8		Frango	180	20
9		Vegetais	160	15

- O excesso de óleo dos ingredientes acumula-se na base da cuba.
- Não toque na cuba durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.

Dicas

- Alguns ingredientes precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. Isso otimiza o resultado e pode ajudar a prevenir a desigualdade na fritura dos ingredientes.
- Para mexer os ingredientes, puxe a panela para fora do aparelho pela pega e sacuda-la. Depois, insira de novo o tabuleiro na Airfryer.

- Para um resultado estaladiço, adicione uma pequena gota de óleo nas batatas. Depois de adicionar o óleo, frite os ingredientes na fritadeira em alguns minutos.
- Não use a Airfryer para preparar ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas.
- Coloque a forma de cozedura no cesto se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Pode também utilizar a Airfryer para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Quando a fritadeira a ar indicar uma mensagem de erro, desligue a ficha da tomada, aguarde meia hora e volte a ligar a ficha. Se isto não resolver a mensagem de erro, contacte o serviço pós-venda.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe o cesto e a grelha com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. O cesto e a grelha não podem ir à máquina de lavar loiça.

PT

- Se houver comida aprisionada na grelha ou no fundo do cesto, encha o cesto com água quente e algum líquido de limpeza. Coloque a grelha no cesto e deixe repousar durante cerca de 10 minutos.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.

Armazenamento

- A pega pode ser removida do aparelho para um armazenamento mais fácil e compacto. Deslize para abrir a tampa na pega e prima o botão de libertação da pega para a remover.
- Armazene a unidade em local fresco e seco.

Assistência

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

AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e 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.

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti. Nel caso peggiore gli alimenti possono prendere fuoco. (Non usare una quantità di olio superiore a un cucchiaino da tè, carne che possa rilasciare troppo grasso o acqua per bollire i cibi.)
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed

esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.

IT

- 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**



I rifiuti elettrici non vanno smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Provvedere al riciclo dove esistono strutture. Effettuare la verifica presso l'autorità locale o il negozio in loco per ottenere consigli sul riciclaggio.



Questo prodotto è conforme alle prescrizioni applicabili contenute nelle normative o direttive europee.



The Green Dot è un marchio registrato di Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH ed è protetto come marchio in tutto il mondo. Il logo può essere utilizzato unicamente dai clienti di DSD GmbH titolari di un valido contratto di utilizzo del marchio o da società di gestione dei rifiuti impegnate all'interno della Repubblica Federale di Germania. Quanto sopra si applica anche alla riproduzione del logo da parte di terzi in un dizionario, un'enciclopedia o una banca dati elettronica contenente un manuale di riferimento.



Il simbolo, il logo o l'icona del riciclaggio universale è un emblema riconosciuto a livello internazionale utilizzato per designare i materiali riciclabili. Il simbolo del riciclaggio è di dominio pubblico e non è un marchio.



Questo simbolo è utilizzato per marcare i materiali destinati al contatto con gli alimenti nell'Unione Europea come stabilito dal Regolamento (CE) N° 1935/2004.



Il Marchio di Conformità Eurasiatica (EAC) è un marchio di certificazione per i prodotti conformi a tutti i regolamenti tecnici dell'Unione Doganale Eurasiatica.



Racolta differenziata dei rifiuti / Controlla le linee guida del tuo comune



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili, a condizione che la responsabilità del produttore sia estesa. Smaltirli separatamente, seguendo i simboli di imballaggio illustrati, per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Triman è valido solo in Francia.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Presa d'aria
2. Display touchscreen
3. Griglia rimovibile (non utilizzare senza questa griglia)
4. Pentola con vetro di visualizzazione
5. Manico rimovibile
6. Pulsante di rilascio del manico
7. Aperture di uscita aria

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Fissare il manico rimovibile alla pentola facendolo scorrere verso il basso all'interno dell'asta del manico; un clic confermerà che è correttamente in posizione. Far scorrere il coperchio sul pulsante di rilascio del manico.
- Per rimuovere il manico, far scorrere il coperchio, premere il pulsante di rilascio del manico e far scorrere il manico verso l'alto per estrarlo dalla pentola.
- 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 regolare, 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 ad aria calda. Non riempire la pentola con olio o grasso per friggere.**

- **Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare nulla sopra l'apparecchio e assicurarsi che vi siano sempre 15 centimetri di spazio libero intorno all'apparecchio.**

USO

- Collegare la spina ad una presa elettrica dotata di messa a terra.
- Estrarre con cautela la pentola dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre gli ingredienti nel contenitore, verificare che nel contenitore sia installata la griglia rimovibile prima di introdurre gli ingredienti.
- Quindi reinserire la pentola nella friggitrice ad aria.
- Premere il pulsante di accensione per attivare il display.
- Notare che la luce nell'Airfryer non può essere accesa e spenta manualmente. La luce proviene dalla resistenza. La resistenza si accende e si spegne per mantenere l'Airfryer alla temperatura impostata.

Utilizzo dell'impostazione predefinita

- L'impostazione predefinita è: Temperatura 200°C / Tempo 15 minuti.
- Premere il pulsante di accensione per avviare il funzionamento utilizzando queste impostazioni predefinite.
- Sul display vengono visualizzati la temperatura e il tempo rimanente.

Utilizzo delle impostazioni manuali

- Utilizzare i pulsanti Tempo + e - per aumentare o diminuire il tempo a intervalli di 1 minuto. Tenere premuto il pulsante per accelerare il conteggio. Il tempo può essere impostato da 1 a 60 minuti.
- Utilizzare i pulsanti Temperatura + e - per aumentare o diminuire la temperatura con incrementi di 5 gradi. Tenere premuto il pulsante per accelerare il conteggio. La temperatura può essere impostata da 80°C a 200°C.
- Una volta impostate l'ora e la temperatura desiderate, premere il pulsante di accensione per avviare il funzionamento.

La tabella sottostante fornisce un aiuto per la selezione delle impostazioni di base di alcuni ingredienti.

Nota: Queste impostazioni sono indicative; poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che queste siano sempre le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.





	Quantità (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni aggiuntive
Patate fritte	400-500	18-20	200	agitare	
Patate fritte fatte in casa	400-500	20-25	200	agitare	aggiungere 1/2 cucchiaino di olio

Bastoncini di pesce surgelati	100-500	6-10	200		Utilizzare il forno pronto
Cosce di pollo	100-600	25-30	200		
Petti di pollo	100-600	15-20	180		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Involtoni primavera	100-500	8-10	190	agitar e	Utilizzare il forno pronto
Torta	400	20-25	150		Utilizzare la teglia
Quiche	500	20-22	150		Utilizzare la teglia
Muffin	400	15-18	180		Utilizzare la teglia

Using the pre-set programmed modes

- L'apparecchio dispone di 1 modalità di cottura DIY (Fai da te) e di 9 modalità di cottura preimpostate.
- In modalità DIY (fai da te) è possibile creare la propria impostazione inserendo manualmente l'ora e la temperatura. Questa impostazione viene salvata in memoria e può essere riutilizzata selezionando la modalità DIY.
- Premere il tasto MENU (Ⓜ) finché non lampeggia l'icona del programma preimpostato desiderato.

- Sul display vengono visualizzati i valori preimpostati per l'ora e la temperatura. Se lo si desidera, queste impostazioni possono essere regolate con i pulsanti dell'ora e della temperatura +/-.
- Premere nuovamente il pulsante di accensione per avviare il funzionamento o attendere 5 secondi fino all'avvio automatico.
- Per interrompere un programma, premere il pulsante di accensione.
- Quando un'operazione è completata, si sentono 5 bip, estrarre la pentola dall'apparecchio e collocarla su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il recipiente nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Le impostazioni riportate di seguito possono variare a seconda delle marche di alimenti utilizzate.

#	Simbolo	Programma	Temperatura (°C)	Tempo (min)
1		Patate fritte	180	20
2		Pollo intero	200	60
3		Pesce	180	20
4		Molluschi	200	10

5		Bistecca di manzo	200	15
6		Dolci	150	25
7		Pizza	180	10
8		Pollo	180	20
9		Verdure	160	15

- L'olio in eccesso viene raccolto sul fondo del recipiente.
- Non toccare il recipiente durante l'uso perché diventa molto caldo; dopo l'uso attendere che si raffreddi. Prendere il recipiente esclusivamente per il manico.

Suggerimenti

- Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di preparazione. Questa operazione ottimizza il risultato finale e può contribuire a evitare una frittura non uniforme degli ingredienti.
- Per mescolare gli ingredienti, estrarre la pentola dall'apparecchio afferrandola per il manico e scuoterla. Quindi reinserire la pentola nella friggitrice ad aria.
- Aggiungere un goccio d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice Airfryer entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.

- Non cuocere nell'Airfryer ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Inserire una teglia nel cestello per cuocere una torta o una quiche, oppure per friggere alimenti delicati o ripieni.
- L'Airfryer può anche riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Se la friggitrice ad aria indica un messaggio di errore, scollegare la spina dalla presa, attendere mezz'ora, quindi ricollegarla. Se il messaggio di errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.

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.
- Pulire la pentola e la griglia con acqua calda, detersivo liquido e una spugna non abrasiva. La pentola e la griglia non sono lavabili in lavastoviglie.
- Se gli alimenti sono rimasti attaccati alla griglia o al fondo della pentola, riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo liquido. Inserire la griglia nella pentola e lasciare agire per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detersivi aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

Conservazione

- Il manico può essere rimosso dall'apparecchio per essere riposto in modo più semplice e compatto. Aprire il rivestimento del manico e premere il pulsante di sblocco del manico per rimuoverlo.
- Riporre l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto.

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!

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, motell och andra liknande boendemiljöer.
- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

**SPARA DE HÄR INSTRUKTIONERNA
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**



Elektriska avfallsprodukter får inte slängas med hushållsavfallet. Återvinn där det finns anläggningar för det ändamålet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få råd om återvinning.



Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillämpliga europeiska förordningar eller direktiv.



Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av anlitade avfallshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordbok, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.



Den universella återvinningsymbolen, logotypen eller ikonen är en internationellt erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningsymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.



Denna symbol används för att markera material som säkert kan användas i kontakt med livsmedel inom Europeiska unionen enligt definitionen i förordning (EG) nr 1935/2004.



Det eurasiska överensstämmelsemärket (EAC) är ett certifieringsmärke för att ange produkter som överensstämmer med alla tekniska föreskrifter i Eurasiska tullunionen.



Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.



Produkten och förpackningsmaterialet är återvinningsbart och är kopplat till ett utökat tillverkaransvar. Kassera den separat och följ de illustrerade förpackningssymbolerna för bättre avfallshantering. Trimman-logotypen är endast giltig i Frankrike.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Luftintag
2. Pekskärmsdisplay
3. Avtagbart galler (använd inte utan detta galler)
4. Panna med visningsfönster
5. Avtagbart handtag
6. Handtagets frigöringsknapp

7. Öppningar för luftutsläpp

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Fäst det avtagbara handtaget på pannan genom att skjuta ner det i handtagets skaft, ett klick bekräftar att det sitter fast korrekt. Skjut locket över handtagets frigöringsknapp.
- För att ta bort handtaget, skjut upp locket, tryck på handtagets frigöringsknapp och skjut sedan handtaget uppåt ur pannan.
- 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 gallret i pannan. OBS: Använd inte apparaten utan detta galler.
- **Detta är en fritös som fungerar med varmluft. Fyll inte pannan med olja eller friteringsfett.**
- **För att förhindra störningar i luftflödet, placera inget ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 15 centimeter fritt utrymme runt apparaten.**

ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan ur varmlufts-fritösen.

- Lägg ingredienserna i pannan, se till att dett flyttbara gallret placeras i pannan innan du lägger i ingredienserna.
- För därefter in pannan i fritösen igen.
- Tryck på Power-knappen för att aktivera displayen.
- Observera att ljuset i varmlufts-fritösen inte kan sättas på och stängas av manuellt. Ljuset kommer från värmeelementet. Värmeelementet slås på och av för att hålla varmlufts-fritösen på den inställda temperaturen.

Användning av standardinställningen

- Standardinställningen är: Temperatur 200°C / Tid 15 minuter.
- Tryck på av-påknappen för att starta proceduren med dessa standardinställningar.
- Temperatur och kvarvarande tid kommer att visas på displayen.

Användning av manuella inställningar

- Använd tidsknapparna + och - för att öka tiden med en minut i taget. Tryck och håll ned knappen för snabbräkning. Tiden kan ställas in på mellan 1 och 60 minuter.
- Använd temperaturknapparna + och - för att höja eller sänka temperaturen med 5 grader i taget. Tryck och håll ned knappen för snabbräkning. Temperaturen kan ställas in på mellan 80 °C och 200 °C.
- När den önskade tiden och temperaturen är inställd, tryck på av-påknappen för att starta proceduren.

Tabellen nedan hjälper dig att välja grundinställningar för vissa ingredienser.


Obs: Dessa inställningar är indikationer. Eftersom ingredienserna skiljer sig åt i ursprung, storlek, form och märke, kan vi inte garantera att detta alltid kommer att vara de bästa inställningarna för dina ingredienser.

	Mängd (g)	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Skaka	Mer information
Pommes Frites	400-500	18-20	200	skaka	
Hemmagjord pommes frites	400-500	20-25	200	skaka	lägg till 1/2 matsked olja
Frysta fiskpinnar	100-500	6-10	200		Använd redo ugn
Kycklingklubbor	100-600	25-30	200		
Kycklingbröst	100-600	15-20	180		
Hamburgare	100-600	10-15	190		
Vårullar	100-500	8-10	190	skaka	Använd redo ugn
Kaka	400	20-25	150		Använd bakform










SV

Paj	500	20-22	150		Använd bakform
Muffins	400	15-18	180		Använd bakform

Använd förinställda programmerade lägen

- Apparaten har ett Gör det själv-läge och nio förinställda tillagningslägen.
- I Gör det själv-läget kan du skapa dina egna inställningar manuellt genom att ange tid och temperatur. De här inställningar kommer att sparas i minnet och kan återanvändas genom att välja Gör det själv-läget.
- Tryck på MENY-knappen  tills ikonen för önskat förinställt tillagningsprogram blinkar.
- De förinställda värdena för tid och temperatur kommer att visas på displayen. Om du önskar kan de här inställningarna justeras genom att använda tid- och temperaturknapparna +/-.
- Tryck på av-påknappen för att starta proceduren eller vänta 5 sekunder tills den startar automatiskt.
- Tryck på av -påknappen för att stoppa ett program.
- När en procedur är klar hörs 5 pip. Dra ut pannan ur apparaten och placera den på en värmetålig yta.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga skjuter du tillbaka pannan i apparaten och ställer in timern på ett par extra minuter.

- Inställningarna nedan kan variera beroende på vilka livsmedelsmärken som används.

#	Symbol	Program	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
1		Pommes frites	180	20
2		Hel kyckling	200	60
3		Fisk	180	20
4		Skaldjur	200	10
5		Biff	200	15
6		Gratäng	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kyckling	180	20
9		Grönsaker	160	15

- Överflödiga olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Vidrör inte pannan under eller en stund efter användning. Den blir mycket varm. Pannan får bara hållas i handtaget.

Tips

- Vissa ingredienser måste skakas efter halva tillredningstiden. Detta optimerar resultatet och bidrar till att förhindra ojämnt stekta ingredienser.
- För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan ur apparaten med hjälp av handtaget och skaka den. Skjut sedan tillbaka pannan i varmluftsfritysen igen.
- Lägg till en liten droppe olja till den färska potatisen för ett krispigt resultat. Friter dina ingredienser i fritysen inom några minuter efter att du tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fet mat, som korv, i luftfritysen.
- Placera en bakform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill friterar ömtåliga eller fyllda ingredienser.
- Luftfritysen kan även användas till att värma upp mat. Om du vill värma upp mat ställer du in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

FELSÖKNING

- När luftfritysen visar ett felmeddelande ska du först dra ut kontakten ur uttaget, vänta en halvtimme och sedan koppla in den igen. Om detta inte löser felmeddelandet kan du kontakta kundtjänst.

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 pannan och gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en mjuk svamp som inte sliter. Pannan och gallret tål inte diskmaskin.
- Om mat fastnat i gallret eller i botten av pannan, fyll den med varmt vatten och lite diskmedel. Lägg gallret i pannan och låt dem stå i ungefär 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.

Förvaring

- Handtaget kan tas bort från apparaten för enklare och mer kompakt förvaring. Skjut upp locket på handtaget och tryck på handtagets frigöringsknapp för att ta bort det.
- Förvara enheten på en sval och torr plats.

OMGIVNING

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

Support

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

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 przesuwając urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. W najgorszym przypadku żywność może się zapalić. (Nie używaj więcej niż jednej łyżeczki oleju, mięsa, które uwalnia za dużo tłuszczu lub wody 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 gniazdka 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 oznaczony tym logo mogą stać się gorące podczas użytkowania.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Unikaj odłączania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.



Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Oddawaj odpady do recyklingu w odpowiednich zakładach utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje dotyczące recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub sklepem.



Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.



Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną umowę o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawierającej podręcznik.



Uniwersalny symbol, logo lub ikona recyklingu to uznawany na całym świecie symbol stosowany do oznaczania materiałów nadających się do recyklingu. Symbol recyklingu jest dostępny w domenie publicznej i nie jest znakiem towarowym.



Ten symbol jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.

EAC Euroazjatycki znak zgodności (EAC) to znak certyfikacyjny wskazujący produkty, które spełniają wymagania techniczne Eurazjatyckiej Unii Celnej.



Oddzielna utylizacja / Sprawdź przepisy lokalne.



Produkt i materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, pod warunkiem rozszerzenia odpowiedzialności producenta. Wyrzucaj je oddzielnie, stosując się do przedstawionych symboli na opakowaniu, aby lepiej przetwarzać odpady. Logo Triman obowiązuje tylko we Francji.

OPIS CZĘŚCI

1. Wlot powietrza
2. Wyświetlacz dotykowy
3. Wyjmowana kratka (nie używać urządzenia bez kratki)
4. Pojemnik z panelem podglądu
5. Wyjmowany uchwyt
6. Przycisk zwalniający uchwyt
7. Otwory wylotowe powietrza

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Przymocuj wyjmowany uchwyt do pojemnika, wsuwając go w trzon. Kliknięcie potwierdzi prawidłowe umieszczenie. Nasuń osłonę na przycisk zwalniający uchwyt.
- W celu wyjęcia uchwytu odsuń osłonę, naciśnij przycisk zwalniający uchwyt, a następnie wysuń go do góry.
- Dokładnie wyczyść części, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.

- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Umieść prawidłowo wyjmowany ruszt w urządzeniu. UWAGA: nie należy używać urządzenia bez tej kratki.
- **Jest to frytkownica beztłuszczowa, która działa na gorące powietrze. Nie napełniaj pojemnika olejem ani tłuszczem do smażenia.**
- **Aby zapobiec zakłóceniom przepływu powietrza, nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu i pozostaw 15 centymetrów wolnej przestrzeni wokół niego.**

UŻYTKOWANIE

- Włóż wtyczkę zasilającą do gniazdka elektrycznego z uziemieniem.
- Ostrożnie wyciągnij pojemnik z frytkownicy beztłuszczowej.
- Włóż składniki do patelni, upewniając się, że wyjmowany ruszt jest umieszczony w patelni przed włożeniem składników.
- Wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć wyświetlacz.
- Należy pamiętać, że światła we frytkownicy beztłuszczowej nie można włączać i wyłączać ręcznie. Światło jest wytwarzane przez element grzewczy. Element grzewczy włącza się i wyłącza w celu utrzymania ustawionej temperatury urządzenia.

Korzystanie z ustawień domyślnych

- Ustawienie domyślne to: temperatura 200°C / czas gotowania 15 minut.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby użyć ustawień domyślnych.
- Na wyświetlaczu pojawi się temperatura i pozostały czas.

Korzystanie z ręcznych ustawień

- Użyj przycisków „Czas + / -” do wydłużania lub skracania czasu gotowania w odstępach 1-minutowych. Naciśnij i przytrzymaj przycisk w celu szybkiego ustawienia czasu. Czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 do 60 minut.
- Użyj przycisków „Temperatura + / -” do zwiększenia lub zmniejszenia temperatury o 5°C. Naciśnij i przytrzymaj przycisk w celu szybkiego ustawienia temperatury. Temperaturę można ustawić w zakresie od 80°C do 200°C.
- Po ustawieniu pożądanego czasu i temperatury gotowania naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić urządzenie.










Poniższa tabela pomoże w wyborze podstawowych ustawień dla niektórych składników.

Uwaga: Ustawienia mają charakter orientacyjny, ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem oraz marką. W związku z tym nie możemy zagwarantować, że będą to najlepsze ustawienia dla używanych przez Ciebie składników.

	Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Wstrząśnij	Dodatkowe informacje
Frytki	400-500	18-20	200	wstrząśnij	
Frytki domowej roboty	400-500	20-25	200	wstrząśnij	dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone paluszki rybne	100-500	6-10	200		Użyj do pieczenia w piekarniku
Udka kurczaka	100-600	25-30	200		
Piersi z kurczaka	100-600	15-20	180		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Sajgonki	100-500	8-10	190	wstrząśnij	Użyj do pieczenia w piekarniku
Ciasto	400	20-25	150		Użyj formy do pieczenia
Quiche	500	20-22	150		Użyj formy do pieczenia
Muffinki	400	15-18	180		Użyj formy do pieczenia

Korzystanie ze wstępnie zaprogramowanych trybów

- Urządzenie ma 1 tryb DIY (samodzielne przygotowanie) i 9 wstępnie ustawionych trybów gotowania.
- W trybie DIY (samodzielne przygotowanie) możesz utworzyć własne ustawienie, wprowadzając ręcznie czas i temperaturę gotowania. To ustawienie zostanie zapisane w pamięci i można będzie je ponownie użyć, wybierając tryb DIY.
- Naciśnij przycisk „MENU” (☰) aż zacznie migać ikona pożądanego, wstępnie ustawionego programu.
- Na wyświetlaczu pojawi się wstępnie ustawiony czas i temperatura. W razie potrzeby ustawienia te można regulować za pomocą przycisków czasu i temperatury +/-.
- Naciśnij ponownie przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie lub poczekaj 5 sekund, aż uruchomi się automatycznie.
- W celu zatrzymania programu naciśnij przycisk zasilania.
- Po zakończeniu gotowania usłyszysz 5 sygnałów dźwiękowych. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na odpornej na ciepło powierzchni.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń misę z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
- Ustawienia przedstawione poniżej mogą się różnić w zależności od używanej żywności.

#	Symbol	Program	Temperatura (°C)	Czas (min)
1		Frytki	180	20
2		Tusza kurczaka	200	60
3		Ryby	180	20
4		Mięczaki	200	10
5		Stek wołowy	200	15
6		Pieczenie	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kurczak	180	20
9		Warzywa	160	15

- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie misy.
- Nie dotykaj misy w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ misa bardzo się nagrzewa. Misę trzymaj wyłącznie za uchwyt.

Wskazówki

- Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania. Pozwala to osiągnąć lepszy rezultat i zapobiega nierównomiernemu wysmażeniu składników.
- Aby wstrząsnąć składnikami, wyjmij pojemnik z urządzenia za uchwyt i wstrząśnij go. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej.
- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać efekt chrupkości. Smaż składniki we frytkownicy beztłuszczowej przez kilka minut po dodaniu oleju.
- W piecyku konwekcyjnym nie powinno się przygotowywać bardzo tłustych potraw, takich jak kielbaski.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w misie formę do pieczenia.
- Piecyka można również używać do odgrzewania potraw. Aby odgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150°C na czas maks. 10 minut.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Kiedy frytkownica beztłuszczowa wyświetli komunikat o błędzie, należy wyjąć wtyczkę z gniazdka, odczekać pół godziny, a następnie podłączyć ją ponownie do zasilania. Jeśli nie rozwiąże to problemu z komunikatem o błędzie, prosimy skontaktować się z działem obsługi posprzedażowej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Wyczyść pojemnik i kratkę gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nierysującej gąbki. Pojemnik i kratka nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Jeśli jedzenie przywarło do kratki lub dna pojemnika, napełnij go gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść kratkę w pojemniku i pozostaw na około 10 minut.
- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

Przechowywanie

- Uchwyt można wyjąć z urządzenia w celu łatwiejszego i bardziej kompaktowego przechowywania. Odsuń osłonę na uchwycie i naciśnij przycisk zwalniający, aby go wyjąć.
- Przechowuj urządzenie w chłodnym i suchym miejscu.

ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na

urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Wsparcie

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

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být 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 přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben. V nejhorším případě se jídlo může vznítit. (Nepoužívejte více než jednu čajovou lžičku oleje, žádné maso, které by uvolnilo větší množství tuku nebo vodu určenou k vaření potravin.)
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného

použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte 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 poškrábáný, 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.
- Příklad by neměl být ovládan prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.



- Povrchy, označené tímto logem, mohou být během používání horké.

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

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



Elektroodpad by se neměl likvidovat společně s domovním odpadem. Máte-li k tomu možnost, třídte prosím odpad. Informace o recyklaci získáte na místním úřadě nebo v místním obchodě.



Tento výrobek splňuje požadavky na shodu s platnými evropskými předpisy nebo směrnicemi.



Zelená tečka je registrovaná ochranná známka Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a je celosvětově chráněna jako ochranná známka. Logo mohou používat pouze zákazníci společnosti DSD GmbH, kteří mají platnou smlouvu o používání ochranné známky, nebo společnosti zabývající se nakládáním s odpady na území Spolkové republiky Německo. Platí to i pro reprodukcí loga třetími stranami ve slovnících, encyklopediích nebo elektronických databázích obsahujících referenční příručku.



Univerzální symbol recyklace, logo nebo ikona je mezinárodně uznávaný symbol používaný k označení recyklovatelných materiálů. Symbol recyklace je veřejně dostupný a není ochrannou známkou.



Tento symbol slouží v Evropské unii k označení materiálů určených pro kontakt s potravinami, jak definuje nařízení ES č. 1935/2004.



Euroasijská značka shody (EAC) je certifikační značka označující výrobky, které splňují všechny technické předpisy Euroasijské celní unie.



Separovaný sběr / Ověřte si pokyny místních orgánů.



V rámci rozšířené zodpovědnosti výrobce lze produkt i obalové materiály recyklovat. V zájmu efektivnějšího nakládání s odpadem je likvidujte zvlášť podle symbolů na balení. Logo Triman platí pouze ve Francii.

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Přívod vzduchu
2. Dotykový displej
3. Odnímatelná mřížka (bez této mřížky nepoužívejte)
4. Pánev s prohlížecím okénkem
5. Odnímatelná rukojeť
6. Tlačítko uvolnění rukojeti
7. Otvory pro výstup vzduchu

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Připojte odnímatelnou rukojeť k pánvi nasunutím do otvoru na rukojeť. Správnou polohu potvrdí cvaknutí. Nasuňte krytku přes tlačítko uvolnění rukojeti.
- Chcete-li rukojeť odejmout, odsuňte krytku, stiskněte tlačítko uvolnění rukojeti a vysuňte rukojeť nahoru z pánve.
- Důkladně vyčistěte díly teplou vodou, určitým množstvím saponátu a neodírající houbou.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Umístěte odnímatelnou mřížku správně do pánve. **UPOZORNĚNÍ:** bez této mřížky zařízení nepoužívejte.
- **Tato fritéza využívá horký vzduch. Nelejte do pánve olej ani fritovací tuk.**
- **Aby nedošlo k přerušení proudění vzduchu, nepokládejte na spotřebič žádné předměty a dbejte na to, aby kolem spotřebiče vždy bylo ponecháno 15 cm volného prostoru.**

POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vyjměte pánev z fritézy.
- Před vložením ingrediencí do pánve zkontrolujte, zda se v pánvi nachází mřížka.
- Vraťte pánev zpět do fritézy.
- Stisknutím tlačítka napájení aktivujte displej.

- Osvětlení ve fritéze nelze zapínat a vypínat manuálně. Světlo vychází z topného prvku. Topný prvek se zapíná a vypíná, aby udržel fritézu na nastavené teplotě.

Použití výchozího nastavení

- Výchozí nastavení: Teplota 200 °C / čas 15 minut.
- Stisknutím tlačítka napájení spustíte provoz s tímto výchozím nastavením.
- Na displeji se zobrazí teplota a zbývající čas.

Použití manuálního nastavení


- Tlačítka Time + a - můžete zvyšovat nebo snižovat čas v intervalech po 1 minutě. Nastavení můžete urychlit podržením tlačítka. Čas lze nastavit v rozmezí 1–60 minut.
- Pomocí ikon Temperature + a - můžete zvyšovat nebo snižovat teplotu po 5 stupních. Nastavení můžete urychlit podržením tlačítka. Teplotu lze nastavit v rozmezí 80–200 °C.
- Po nastavení požadovaného času a teploty spustíte provoz stisknutím tlačítka napájení.










Tabulka níže vám pomůže vybrat základní nastavení pro určité suroviny.

Poznámka: Tato nastavení jsou pouze orientační, protože suroviny se liší původem, velikostí, tvarem i značkou. Nemůžeme nijak zaručit, že nastavení bude vždy to nejlepší pro danou surovinu.

	Množství (g)	Čas (min.)	Teplota (°C)	Protřepejte	Další informace
Hranolky	400–500	18–20	200	protřepejte	
Domácí hranolky	400–500	20–25	200	protřepejte	a přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje
Mražené rybí prsty	100–500	6–10	200		Použijte polotovary
Drůbeží stehna	100–600	25–30	200		
Kuřecí prsa	100–600	15–20	180		
Hamburger	100–600	10–15	190		
Jarní závitky	100–500	8–10	190	protřepejte	Použijte polotovary
Koláč	400	20–25	150		Použijte pekáč
Quiche	500	20–22	150		Použijte pekáč
Muffiny	400	15–18	180		Použijte pekáč

Používání přednastavených režimů

- Spotřebič má 1 uživatelský (DIY) a 9 přednastavených režimů.
- V uživatelském režimu (DIY) můžete vytvořit vlastní nastavení manuálním zadáním času a teploty. Toto nastavení se uloží do paměti a lze je využít znovu volbou režimu DIY.
- Mačkejte tlačítko MENU  dokud nezačne blikat ikona požadovaného přednastaveného programu.
- Na displeji se zobrazí přednastavené hodnoty času a teploty. Podle potřeby lze toto nastavení upravit tlačítky teploty +/-.
- Provoz se spustí dalším stisknutím tlačítka napájení, případně automaticky po 5 sekundách.
- Program zastavíte stisknutím tlačítka napájení.
- Po ukončení provozu zazní 5 pípnutí. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a umístěte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
- Níže uvedené nastavení se může měnit podle použité značky potraviny.

#	Symbol	Program	Teplota (°C)	Čas (min.)
1		Hranolky	180	20
2		Celé kuře	200	60
3		Ryba	180	20
4		Korýši/ měkkýši	200	10
5		Biftek	200	15
6		Pečivo	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kuře	180	20
9		Zelenina	160	15

- Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.
- Nedotýkejte se pánve během používání a po něm, protože bude velmi horká. Držte nádobu pouze za držadlo.

Tipy

- Některé složky pokrmu vyžadují protřepání v polovině doby přípravy. Potřepání optimalizuje výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení surovin.
- Vytáhněte nádobu ze spotřebiče za rukojeť a protřepejte. Poté pánev vraťte zpět do fritézy.
- Na čerstvé brambory přidejte trochu oleje, aby byly křupavější. Fritujte suroviny ve fritéze po dobu několika minut po přidání oleje.
- Nepřipravujte v horkovzdušné fritéze extrémně mastné potraviny, jako jsou například klobásy.
- Chcete-li upéct koláč, dort či quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, vložte do košíku formu na pečení.
- Horkovzdušnou fritézu lze používat také k ohřívání pokrmů. Jestliže chcete ohřát pokrmy, nastavte teplotu 150 °C a čas až 10 minut.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

- Pokud přístroj hlásí chybovou zprávu, nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky, počkejte půl hodiny a pak zástrčku opět zapojte. Nezmizí-li chybová zpráva, obraťte se na poprodejní servis.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.

- Pánev a mřížku umyjte horkou vodou s přidáním malého množství mycího prostředku. Použijte k tomu jemnou mycí houbu. Pánev ani mřížka nejsou vhodné do myčky nádobí.
- Pokud k mřížce či dnu pánve přilne jídlo, naplňte pánev horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí. Vložte mřížku do pánve a nechte 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.

Skladování

- Rukojeť lze ze spotřebiče odejmout v zájmu snazšího a kompaktnějšího uložení. Chcete-li rukojeť odejmout, odsuňte z ní krytku a stiskněte tlačítko uvolnění rukojeti.
- Jednotku uložte na chladném a suchém místě.

PROSTŘEDÍ

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

Návod k použití

Podpora

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

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič 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 spotrebič nesmú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické 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 obsluhu spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
 - Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
 - VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
 - Spotrebič a napájací kábel uchovávajte 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 spotrebič vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Spotrebič 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.
- Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
- V turistických ubytovniach.

- Na farmách.
**USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE
LEN NA DOMÁCE POUŽITIE**



— Odpad z elektrických výrobkov sa nesmie likvidovať spolu s odpadom z domácností. Recyklujte, prosím, v príslušných zariadeniach. Informácie o recyklácii sú dostupné na miestnom úrade alebo v miestnej predajni.



Tento výrobok spĺňa požiadavky zhody podľa platných európskych predpisov alebo smerníc.



The Green Dot je registrovanou obchodnou značkou Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a ako obchodná značka je celosvetovo chránená. Toto logo smú používať výlučne zákazníci spoločnosti DSD GmbH, ktorí majú platnú zmluvu o používaní ochrannej známky, alebo spoločnosti zaoberajúce sa odpadovým hospodárstvom v rámci Spolkovej republiky Nemecko. To platí aj pre reprodukciu loga tretími stranami v slovníku, encyklopédii alebo elektronickej databáze, ktorá obsahuje referenčnú príručku.



Symbol univerzálnej recyklácie, logo alebo ikona je medzinárodne uznávaným symbolom, ktorý sa používa na označenie recyklovateľných materiálov. Symbol recyklácie spadá do verejnej oblasti a nie je ochrannou známkou.



Tento symbol sa používa na označenie materiálov určených na styk s potravinami v Európskej únii, ako je definované v nariadení (ES) č. 1935/2004.



Euroázijská značka zhody (EAC) je značka certifikácie používaná na označenie výrobkov, ktoré spĺňajú všetky technické predpisy Euroázijskej colnej únie.



Separovaný zber / Overte si pokyny vydané miestnou samosprávou.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné pod podmienkou rozšírenej zodpovednosti výrobcu. V záujme lepšieho spracovania odpadu ho zlikvidujte oddelene podľa z názorných symbolov na obale. Logo Triman platí len vo Francúzsku.

POPIS KOMPONENTOV

1. Prívod vzduchu
2. Dotykový displej
3. Odnímateľná mriežka (nepoužívajte bez tejto mriežky)
4. Panvica so zobrazovacím panelom
5. Odnímateľná rukoväť
6. Tlačidlo na uvoľnenie držadla
7. Výstupné otvory vzduchu

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Odnímateľnú rukoväť pripevnite k panvici tak, že ju zasuniete do hriadeľa rukoväte, cvaknutie potvrdí, že je správne na svojom mieste. Nasadte kryt na uvoľňovacie tlačidlo rukoväte.
- Ak chcete odstrániť rukoväť, posuňte kryt otvorený, stlačte tlačidlo uvoľnenia rukoväte a potom rukoväť vysuňte smerom nahor z panvice.
- Dôkladne umyte diely teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.
- Umiestnite spotrebič na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teplu.
- Správne umiestnite odnímateľnú mriežku do panvice.
POZNÁMKA: nepoužívajte spotrebič bez tejto mriežky.
- **Toto je teplovzdušná fritéza, ktorá funguje na horúci vzduch. Panvicu nenapíňajte olejom alebo tukom na vyprážanie.**

- **Aby ste zabránili narušeniu prúdenia vzduchu, nekladte nič na hornú časť spotrebiča a uistite sa, že okolo spotrebiča je vždy 15 centimetrov voľného priestoru.**

POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Opatrne vytiahnite panvicu z teplovzdušnej fritézy.
- Vložte ingrediencie do panvice, uistite sa, že odnímateľná mriežka je vložená do panvice pred tým, než do nej vložíte ingrediencie.
- Potom panvicu zasuňte späť do fritézy.
- Stlačením tlačidla Power aktivujete displej.
- Berte na vedomie, že svetlo vo fritéze Airfryer nie je možné zapnúť a vypnúť manuálne. Svetlo vyžaruje ohrevné teleso. Ohrevné teleso sa zapína a vypína, aby udržalo vzdušnú fritézu na nastavenej teplote.

Používanie predvoleného nastavenia

- Predvolené nastavenie je: Teplota 200 °C / Čas 15 minút.
- Stlačením tlačidla napájania spustíte prevádzku s použitím týchto predvolených nastavení.
- Na displeji sa zobrazí teplota a zostávajúci čas.

Používanie manuálnych nastavení

- Pomocou tlačidiel Time Čas + a - môžete zvyšovať alebo znižovať čas v 1-minútových intervaloch. Stlačte a podržte tlačidlo pre rýchle počítanie. Čas je možné nastaviť v rozmedzí od 1 do 60 minút.
- Pomocou tlačidiel Teplota + a - môžete zvýšiť alebo znížiť teplotu v krokoch po 5 stupňoch. Stlačte a podržte tlačidlo pre rýchle počítanie. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 80 °C - 200 °C.
- Po nastavení požadovaného času a teploty stlačte tlačidlo napájania, čím spustíte prevádzku.

Nižšie uvedená tabuľka vám pomôže pri výbere základných nastavení pre niektoré prísady.


Poznámka: Tieto nastavenia sú orientačné, keďže prísady sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom aj značkou, nemôžeme zaručiť, že to budú vždy najlepšie nastavenia pre vaše prísady.










	Množst vo (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Zatria st'	Extra informácia
Hranolky	400-500	18-20	200	zatria st'	
Domáce hranolky	400-500	20-25	200	zatria st'	pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja
Mrazené rybie prsty	100-500	6-10	200		Použitie rúry prpravenej na pečenie

Kuracie stehná	100-600	25-30	200		
Kuracie prsia	100-600	15-20	180		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Jarné závitky	100-500	8-10	190	zatriasť	Použitie rúry pripravenej na pečenie
Koláč	400	20-25	150		Použite plech na pečenie
Kiš	500	20-22	150		Použite plech na pečenie
Muffiny	400	15-18	180		Použite plech na pečenie

- Na displeji sa zobrazia prednastavené hodnoty času a teploty. V prípade potreby môžete tieto nastavenia upraviť pomocou tlačidiel času a teploty +/-.
- Opätovným stlačením tlačidla napájania spustíte prevádzku alebo počkajte 5 sekúnd, kým sa spustí automaticky.
- Ak chcete program zastaviť, stlačte tlačidlo Power.
- Po dokončení operácie sa ozve 5 pípnutí, panvicu vyťahnite zo spotrebiča a položte ju na tepluvzdorný povrch.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Nižšie uvedené nastavenia sa môžu líšiť v závislosti od používaných značiek potravín.

Používanie prednastavených naprogramovaných režimov

- Spotrebič má 1 režim DIY (urob si sám) a 9 prednastavených režimov varenia.
- V režime DIY (urob si sám) môžete vytvoriť vlastné nastavenie ručným zadaním. Toto nastavenie sa uloží do pamäte a možno ho opätovne použiť výberom režimu DIY.
- Stlačte tlačidlo MENU () , kým nezačne blikat ikona požadovaného prednastaveného programu.

#	Symbol	Program	Teplota (°C)	Čas (min)
1		Hranolky	180	20
2		Celé kura	200	60
3		Ryby	180	20
4		Mäkkýše	200	10
5		Hovädzí steak	200	15
6		Pečivo	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kurča	180	20
9		Zelenina	160	15

- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu chytajte len za rúčku.

Tipy

- Niektoré suroviny vyžadujú v polovici prípravy premiešanie. To optimalizuje výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomernému vyprážaniu potravín.
- Ak chcete prísady pretrepať, vyťahnite nádobu zo spotrebiča za rukoväť a zatrasťe ňou. Potom panvicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Na dosiahnutie chrumkavého výsledku pridajte do čerstvých zemiakov malé množstvo oleja. Smažte potraviny v teplovzdušnej fritéze do niekoľkých minút po pridaní oleja.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte mimoriadne mastné potraviny, ako sú napríklad klobásy.
- Ak chcete upiecť koláč alebo quiche, prípadne ak chcete piecť krehké potraviny či plnené jedlá, do nádoby vložte plech na pečenie.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na ohrievanie potravín. Ak chcete potraviny ohriať, nastavte teplotu na 150 °C na max. 10 minút.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

- Keď vzduchová fritéza zobrazí chybové hlásenie, najprv vyťahnite zástrčku zo zásuvky, počkajte pol hodiny a potom ju znova zapojte. Ak sa tým chybové hlásenie nevyrieši, obráťte sa na záručný servis.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Panvicu a mriežku vyčistite horúcou vodou, trochou umývacieho prostriedku a neabrazívnou špongiou. Panvica a mriežka nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Ak sa na mriežku alebo dno panvice prílepi jedlo, naplňte panvicu horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu. Vložte mriežku do panvice a nechajte postáť približne 10 minút.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.

Skladovanie

- Rukoväť sa dá zo spotrebiča odňať, aby sa ľahšie a kompaktnejšie skladoval. Posuňte kryt na rukoväti a stlačením tlačidla na uvoľnenie rukoväte ho vyberte.
- Jednotku uchovávajte na chladnom a suchom mieste.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov výraznou 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!



WWW.TRISTAR.EU

Tristar Europe B.V. | Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands