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

DK | Brugervejledning

FI | Käyttöopas

NO | Bruksanvisningen

RU | Руководство по эксплуатации

FR-6956

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 / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSIEN KUVAUKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ

WWW.TRISTAR.EU

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

EN Instruction manual

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 to much grease or water intended for boiling foods.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- ⚠ Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- After the baking process the appliance needs to cooldown, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments.
  - Farm houses.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS DESCRIPTION
1. Air inlet
2. Display
3. Removable grid (do not use without this grid)
4. Pan
5. Handle
6. Air outlet openings

BEFORE THE FIRST USE
- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the parts with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.
- Place the removable grid in the pan properly. NOTE: do not use the appliance without this grid.
- **This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- **In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.**

USE
- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the pan, make sure the removable grid is placed in the pan before you put in the ingredients.
- Slide the pan back into the air fryer.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- Press the power button to turn on the appliance.

Manual settings
- The time can be adjusted with the timer control buttons. Press the timer control buttons one time to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the buttons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 60 minutes.
- The temperature can be adjusted with the temperature control buttons. Press the temperature control buttons one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- When the desired time and temperature are set, press the power button to start.

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

Programmed modes
- There are 8 frying programs included: CHIPS, MEAT, FISH, SHRIMP, STEAK, CAKE, PIZZA and CHICKEN. Use the mode button to choose between the programmed modes.

#	Symbol	Program	Temperature (°C)	Time (min)
1		Chips	200	15
2		Meat	180	25
3		Fish	160	20
4		Shrimp	160	20
5		Steak	180	20
6		Cake	160	30
7		Pizza	170	20
8		Chicken	200	20

- When you press the power button, the Aerofryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can cancel by pressing the power button. After this you can select another function. It is also possible to adjust the chosen program by changing the time and temperature.
- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically within 5 seconds. When you reinsert the device, the program will resume.
- To stop a program, press the power button. The device will shut off after 20 seconds.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.
- When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heatresistant 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.

Tips
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Place a baking tin 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 air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

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

ENVIRONMENT

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

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID
- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- WAARSCHUWING: Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- ⚠ Oppervlakken gemarkeerd met dit logo kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.
- Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch geactiveerd na afloop van de timer. Verwijder de stekker pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact, omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
  - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - Bed&Breakfast-type omgevingen.
  - Boerderijen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

ONDERDELENBESCHRIJVING
1. Luchtinlaat
2. Display
3. Verwijderbaar rooster (niet gebruiken zonder dit rooster)
4. Pan
5. Handgreep
6. Luchtuitlaatopeningen

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de onderdelen grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.
- Plaats het uitneembare rooster op de juiste wijze in de pan. LET OP: Gebruik het apparaat niet zonder dit rooster.
- **Dit is een heteluchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- **Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.**

GEBRUIK
- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
- 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 heteluchtfriteuse.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan. De pan wordt zeer heet. Houd de pan uitsluitend bij de handgreep vast.
- Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen.

Handmatige instellingen
- De tijd kan worden gewijzigd met de timerregelknoppen. Druk eenmaal op de timerregelknoppen om de frituurtijd met één minuut te verlengen of te verkorten. Houd een van de knoppen ingedrukt om de tijd sneller te wijzigen. U kunt de timer tussen 1 en 60 minuten instellen.
- De temperatuur kan met de temperatuurregelknoppen worden gewijzigd. Druk eenmaal op de temperatuurregelknoppen om de temperatuur met 5 graden te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de temperatuur sneller te wijzigen. U kunt de temperatuur tussen 80 en 200 graden instellen.
- Wanneer de gewenste tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op de aan/uit-knop om te starten.

	Min.-max. hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Friet	300-700	10-18	200	schudden	
Zelfgemaakte friet	300-800	16-20	200	schudden	1/2 eetlepel olie toevoegen
Diepvriesvissticks	100-400	6-10	200		Gebruik ovenklare producten
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Loempia's	100-400	8-10	200	schudden	Gebruik ovenklare producten
Taart	300	20-25	160		Gebruik een bakblik
Quiche	300	20-25	160		Gebruik een bakblik
Muffins	300	15-18	200		Gebruik een bakblik

Voorgeprogrammeerde functies
- Er zijn 8 bakprogramma's beschikbaar: FRIET, VLEES, VIS, GARNALEN, BIEFSTUK, CAKE, PIZZA EN KIP. Gebruik de modusknop om een van de programma's te kiezen.

#	Symbool	Programma	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
1		Friet	200	15
2		Vlees	180	25
3		Vis	160	20
4		Garnalen	160	20
5		Biefstuk	180	20
6		Cake	160	30
7		Pizza	170	20
8		Kip	200	20

- Als u op de aan/uit-knop drukt, start de Aerofryer het bijbehorende programma. Als u het verkeerde programma hebt gekozen, kunt u annuleren door op de aan/uit-knop te drukken. Vervolgens kunt u een andere functie selecteren. U kunt het gekozen programma ook wijzigen door de tijd en temperatuur aan te passen.
- Als u de pan tijdens het frituren verwijdert, schakelt het apparaat automatisch binnen 5 seconden uit. Als u het apparaat terugplaatst, zal het programma hervatten.
- Als u een programma wilt stoppen, drukt u op de aan/uit-knop. Het apparaat wordt na 20 seconden uitgeschakeld.
- Overtollige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden omgeschud. Als u de ingrediënten wilt omschudden, haalt u de pan met de handgreep uit het apparaat en schudt u de pan. Schuif de pan vervolgens terug in de aerofryer.
- Als de timer een piep laat horen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit. Neem de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het apparaat en stel met de timer nog een paar extra minuten in.

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

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

MILIEU

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

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

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ
- Si vous ignorez les 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

DESCRIPTION DES PIÈCES
1. Entrée d'air
2. Écran
3. Grille amovible (ne pas utiliser sans cette grille)
4. Friteuse
5. Poignée
6. Ouvertures d'évacuation d'air

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement les pièces à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- À la première mise en marche de l'appareil, une légère odeur est perceptible. C'est normal : assurez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît rapidement.
- Placez la grille amovible correctement dans la cuve. NOTE : n'utilisez pas l'appareil sans cette grille.
- **Cette friteuse à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.**

- **Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.**

UTILISATION
- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Retirez prudemment la cuve de la friteuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans la cuve en vous assurant que la grille amovible est en place avant de le faire.
- Glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- Ne touchez pas la cuve durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.

Réglages manuels
- La durée est réglable avec les boutons de minuterie. Appuyez sur les boutons de minuterie une fois pour augmenter /réduire le temps de friture d'une minute. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de la durée. La minuterie est réglable entre 1 et 60 minutes.
- La température est réglable avec les boutons de thermostat. Appuyez sur les boutons de température une fois pour augmenter /réduire la température de 5 degrés. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de température. La température est réglable entre 80 et 200 degrés.
- Après avoir défini la durée et la température souhaitées, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrer.

	Quantité min-max (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Frites	300-700	10-18	200	secouer	
Frites maison	300-800	16-20	200	secouer	ajouter une demie cuillère à café d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser des produits prêts à cuire
Pilons	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	secouer	Utiliser des produits prêts à cuire
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser le moule à pâtisserie
Quiche	300	20-25	160		Utiliser le moule à pâtisserie
Muffins	300	15-18	200		Utiliser le moule à pâtisserie

Modes programmés
- Il y a 8 programmes de cuisson inclus : CHIPS, VIANDE, POISSON, CREVETTES, STEAK, GÂTEAU, PIZZA et POULET. Utilisez le bouton mode pour choisir entre les modes de cuisson programmés.

#	Symbole	Programme	Température (°C)	Durée (min)
1		Frites	200	15
2		Viande	180	25
3		Poisson	160	20
4		Crevettes	160	20
5		Steak	180	20
6		Gâteau	160	30
7		Pizza	170	20
8		Poulet	200	20

- Lorsque vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l'Aerofryer démarre le programme correspondant. Si vous avez choisi le mauvais programme, vous pouvez annuler en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. Vous pourrez ensuite choisir une autre fonction. Il est également possible de modifier le programme choisi en adaptant la durée et la température.
- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement dans les 5 secondes. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- Pour arrêter un programme, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. L'appareil s'éteint après 20 secondes.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients doivent être remués à mi-temps de la préparation. Pour agiter les ingrédients, sortez la poêle de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la poêle dans la friteuse à air.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.

Conseils
- Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très graisseux comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- 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 aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

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

ENVIRONNEMENT

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

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

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht 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

TEILEBESCHREIBUNG
1. Lufteinlass
2. Anzeige
3. Herausnehmbarer Korb (nicht ohne diesen Korb verwenden)
4. Wanne
5. Griff
6. Luftauslassöffnungen

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie die Teile gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.
- Setzen Sie den herausnehmbaren Korb richtig in die Wanne ein. HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät nicht ohne diesen Korb.
- **Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- **Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.**

GEBRAUCH
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Geben Sie die Zutaten in die Wanne und achten Sie darauf, dass der herausnehmbare Korb in die Wanne eingesetzt ist, bevor Sie die Zutaten in die Wanne geben.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfriteuse.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.

Manuelle Einstellungen
- Die Zeit kann mit den Timer-Steuertasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Timer-Steuertasten, um die Frittierzeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können den Timer zwischen 1 und 60 Minuten einstellen.
- Die Temperatur kann mit den Temperaturregeltasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturregeltasten, um die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Temperatur schneller einzustellen. Sie können die Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.
- Wenn die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Betrieb zu starten.

	Min-Max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformation
Pommes Frites	300-700	10-18	200	Schütteln	
Selbstgemachte Pommes Frites	300-800	16-20	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzugeben
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenbereit verwenden
Keulen	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schütteln	Ofenbereit verwenden
Kuchen	300	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	300	20-25	160		Backform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden

Programmierte Modi
- Folgende 8 Frittierprogramme sind verfügbar: POMMES FRITES, FLEISCH, FISCH, GARNELEN, STEAK, KUCHEN, PIZZA und GEFLÜGEL. Verwenden Sie die Modustaste, um einen der programmierten Modi zu wählen.

#	Symbol	Programm	Temperatur (°C)	Zeit (min)
1		Pommes Frites	200	15
2		Fleisch	180	25
3		Fisch	160	20
4		Garnelen	160	20
5		Steak	180	20
6		Kuchen	160	30
7		Pizza	170	20
8		Geflügel	200	20

- Wenn Sie auf die Ein-/Aus-Taste drücken, startet die Heißluftfriteuse das entsprechende Programm. Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch Druck auf die Ein-/Aus-Taste wieder abbrechen. Anschließend können Sie eine andere Funktion wählen. Es ist auch möglich, das gewählte Programm einzustellen, indem Sie die Zeit und Temperatur ändern.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät innerhalb von 5 Sekunden automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein Programm zu stoppen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden ab.
- Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne gesammelt.
- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Dann schieben Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfriteuse.
- Wenn Sie den Timer-Piepton hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.

Tipps
- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse zu.
- Legen Sie eine Backform in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- Sie können die Heißluftfriteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°C.

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

UMWELT

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

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

ES Manual de instrucciones

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

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

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES
1. Entrada de aire
2. Pantalla
3. Rejilla desmontable (no utilizar sin esta rejilla)
4. Cubeta
5. Asa
6. Aberturas de salida de aire

ANTES DEL PRIMER USO
- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie bien las piezas con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, este producirá un ligero olor. Este olor es normal y solo temporal, desaparecerá en unos minutos. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.
- Coloque la rejilla desmontable en la cubeta correctamente. NOTA: no utilice el aparato sin esta rejilla.
- **Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**
- **Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**

USO
- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque con cuidado la cubeta de la freidora de aire.
- Ponga los ingredientes en la cubeta, asegúrese de que la rejilla desmontable esté colocada en la cubeta antes de poner los ingredientes.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- No toque la cubeta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el asa.
- Pulse el botón de encendido para poner en marcha el aparato.

Ajustes manuales
- El tiempo puede ajustarse con los botones de control del temporizador. Pulse los botones de control del temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo de fritura un minuto. Pulse y mantenga pulsado uno de los botones para ajustar el tiempo más rápido. Puede ajustar el tiempo entre 1 y 60 minutos.
- La temperatura puede ajustarse con los botones de control de temperatura. Pulse los botones de control de temperatura una vez para aumentar o disminuir la temperatura 5 grados. Pulse y mantenga pulsado uno de los botones para ajustar la temperatura más rápido. Puede ajustar la temperatura entre 80 y 200 grados.
- Cuando haya ajustado el tiempo y la temperatura deseados, pulse el botón de encendido para ponerlo en marcha.

	Cantidad mín.-máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas fritas	300-700	10-18	200	agitar	
Patatas fritas caseras	300-800	16-20	200	agitar	añadir 1/2 cucharada de aceite
Varitas de pescado congelado	100-400	6-10	200		Usar listo para horno
Muslitos	100-500	18-22	180		
Hamburguesa	100-500	13-15	180		
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	agitar	Usar listo para horno
Bizcocho	300	20-25	160		Usar molde de horneado
Quiche	300	20-25	160		Usar molde de horneado
Magdalenas	300	15-18	200		Usar molde de horneado

Modos programados
- Se incluyen 8 programas de fritura: PATATAS FRITAS, CARNE, PESCADO, GAMBAS, BISTEC, BIZCOCHO, PIZZA y POLLO. Utilice el botón de modo para seleccionar entre los modos programados.

N.º	Símbolo	Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
1		Patatas fritas	200	15
2		Carne	180	25
3		Pescado	160	20
4		Gambas	160	20
5		Bistec	180	20
6		Bizcocho	160	30
7		Pizza	170	20
8		Pollo	200	20

- Cuando pulse el botón de encendido, la freidora de aire iniciará el programa correspondiente. Cuando haya seleccionado el programa equivocado, puede cancelarlo pulsando de nuevo el botón de encendido. A continuación, puede seleccionar otra función. También es posible ajustar el programa seleccionado cambiando el tiempo y la temperatura.
- Cuando saca la cubeta durante el proceso de fritura, el dispositivo se apaga automáticamente en 5 segundos. Cuando vuelve a introducir el dispositivo, el programa se reanuda.
- Para detener un programa, pulse el botón de encendido. El dispositivo se apagará tras 20 segundos.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- Una vez que ha transcurrido el tiempo ajustado, suena el pitido del temporizador. El dispositivo se apagará tras 20 segundos. Saque la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie la cubeta y la rejilla desmontable con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. La cubeta y la rejilla desmontable no pueden lavarse en lavavajillas.
- Si la suciedad se adhiere a la rejilla desmontable o al fondo de la cubeta, llene la cubeta de agua caliente con un poco de detergente. Introduzca la rejilla desmontable en la cubeta y deje que la cubeta y la rejilla estén en remojo durante 10 minutos.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

MEDIO AMBIENTE

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

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

PT Manual de Instruções

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 respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.

- As superfícies com este logótipo poderão aquecer durante a utilização.
- De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.
- Após o processo de cozedura, o aparelho tem de arrefecer, sendo este processo de arrefecimento ativado automaticamente depois

EN | Instruction manual

NL | Gebruiksaanwijzing

FR | Mode d'emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador

IT | Manuele utente

SV | Bruksanvisning

PL | Instrukcja obsługi

CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie

DK | Brugervejledning

FI | Käyttöopas

NO | Bruksanvisningen

RU | Руководство по эксплуатации

FR-6956

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 / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSIEN KUVAUKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ

WWW.TRISTAR.EU

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

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

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS
1. Entrada de ar
2. Visor
3. Grelha amovível (não utilize sem esta grelha)
4. Cuba
5. Pega
6. Aberturas de saída de ar

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe minuciosamente as peças com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.
- Coloque a grelha amovível corretamente na cuba. NOTA: não utilize o aparelho sem esta grelha.
- **Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- **De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.**

UTILIZAÇÃO
- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
- Retire cuidadosamente a cuba da fritadeira.
- Coloque os ingredientes na cuba, certifique-se de que a grelha amovível está colocada na cuba antes de colocar os ingredientes.
- Volte a colocar a cuba na fritadeira.
- Não toque na cuba durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.
- Prima o botão de alimentação para ligar o aparelho.

Definições manuais
- O tempo pode ser regulado com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo do temporizador uma vez para aumentar ou para diminuir o tempo de fritura em um minuto. Prima e mantenha um dos botões premido para regular o tempo mais rapidamente. Pode programar o temporizador entre 1 minuto e 60 minutos.
- A temperatura pode ser regulada com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo da temperatura uma vez para aumentar ou para diminuir a temperatura em 5 graus. Prima e mantenha um dos botões premido para regular a temperatura mais rapidamente. Pode programar a temperatura entre 80 e 200 graus.
- Depois de definido o tempo e a temperatura pretendidos, prima o botão de ligar/desligar + iniciar para começar.

	Quantidade mín./máx. (g)	**Tempo (min)**	**Temperatura (°C)**	**Agitar**	**Informação adicional**
Batatas fritas	300-700	10-18	200	agitar	
Batatas fritas não congeladas	300-800	16-20	200	agitar	adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Panadinhos de peixe congelados	100-400	6-10	200		Pronto a cozinhar no forno
Coxas de frango	100-500	18-22	180		
Hambúrguer	100-500	13-15	180		
Crepes chineses	100-400	8-10	200	agitar	Pronto a cozinhar no forno
Bolo	300	20-25	160		Assadeira
Quiche	300	20-25	160		Assadeira
Queques	300	15-18	200		Assadeira

Modos programados
- Inclui 8 programas de fritura: BATATAS, CARNE, PEIXE, CAMARÃO, BIFE, BOLO, PIZA e FRANGO. Utilize o botão de modo para escolher entre os modos programados.

#	Símbolo	Programa	Temperatura (°C)	Tempo (min)
1		Batatas fritas	200	15
2		Carne	180	25
3		Peixe	160	20
4		Camarões	160	20
5		Bife	180	20
6		Bolo	160	30
7		Piza	170	20
8		Frango	200	20

- Quando prime o botão de alimentação, a fritadeira sem óleo iniciará o programa correspondente. Se tiver escolhido o programa errado, pode cancelá-lo premindo o botão de função. Poderá depois escolher uma outra função. Pode também ajustar o programa escolhido, alterando o tempo e a temperatura.
- Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente após 5 segundos. Ao recolocar a cuba, o programa será retomado.
- Para cancelar qualquer programa, prima o botão de alimentação. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos.
- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira sem óleo.
- Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.

Sugestões
- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salsichas, na fritadeira sem óleo.
- 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 fritadeira para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.

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 a cuba e a grelha amovível com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva. A cuba e a grelha amovível não podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Se existir sujidade presa na grelha amovível ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente. Coloque a grelha amovível dentro da cuba e deixe a cuba e a grelha amolecer durante 10 minutos.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifica o dispositivo.

AMBIENTE

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

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

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti 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.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Le superfici indicate da questo simbolo possono diventare molto calde durante l'uso.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Dopo la cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; tale processo di raffreddamento si attiva automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer. Evitare di scollegare l'apparecchio dalla presa di rete prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
  - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
  - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
  - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
  - Fattorie.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
SOLO PER USO DOMESTICO

DESCRIZIONE DELLE PARTI
1. Presa d'aria
2. Display
3. Griglia rimovibile (non utilizzare senza questa griglia)
4. Recipiente
5. Maniglia
6. Aperture per la fuoriuscita dell'aria

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO
- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Lavare a fondo le parti in acqua calda con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero cattivo odore. Ciò è normale, garantire un'adeguata ventilazione. L'odore è solo temporaneo e scomparirà presto.
- Collocare correttamente la griglia rimovibile nel contenitore. NOTA: non utilizzare l'apparecchio senza questa griglia.
- **Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.**
- **Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.**

USO
- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il contenitore dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre gli ingredienti nel contenitore, verificare che nel contenitore sia installata la griglia rimovibile prima di introdurre gli ingredienti.
- Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Non toccare il contenitore durante e per un certo tempo dopo l'uso, dato che diventa molto caldo. Sostenere il contenitore esclusivamente per il manico.
- Premere il pulsante di accensione per accendere l'apparecchio.

Impostazioni manuali
- Il tempo di cottura può essere regolato con i pulsanti di controllo del timer. Premere i pulsanti di controllo del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare il tempo più rapidamente. Il timer può essere impostato tra 1 e 60 minuti.
- La temperatura può essere regolata con i pulsanti di controllo della temperatura. Premere i pulsanti di controllo della temperatura una volta per aumentare o diminuire la temperatura di 5 gradi. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare la temperatura più rapidamente. La temperatura può essere impostata tra 80 e 200 gradi.
- Dopo aver impostato il tempo e la temperatura desiderati, premere il pulsante di accensione per avviare l'apparecchio.

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

Modalità programmate
- Sono disponibili 8 programmi di frittura: PATATINE, CARNE, PESCE, GAMBERETTI, BISTECCA, TORTA, PIZZA e POLLO. Con il pulsante modalità scegliere tra le modalità programmate.

N.	Simbolo	Programma	Temperatura (°C)	Tempo (min)
1		Patatine	200	15
2		Carne	180	25
3		Pesce	160	20
4		Gamberetti	160	20
5		Bistecca	180	20
6		Torta	160	30
7		Pizza	170	20
8		Pollo	200	20

- Alla pressione del pulsante di accensione, la friggitrice ad aria calda avvia il programma corrispondente. Se il programma scelto è sbagliato, è possibile annullare il processo premendo il pulsante di accensione. Successivamente è possibile scegliere un'altra funzione. È inoltre possibile regolare il programma scelto modificando tempo e temperatura.
- Estraendo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente entro 5 secondi. Quando il contenitore viene reinserito, il programma riprende.
- Per interrompere un programma, premere il pulsante di accensione. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.
- Alcuni ingredienti devono essere scossi a metà cottura, estraendo il contenitore dall'apparecchio usando il manico e scuotendolo. Successivamente reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.

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

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

AMBIENTE

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

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

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om 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).
- VARNING: 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 DESSA ANVISNINGAR
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BESKRIVNING AV DELAR
1. Luftintag
2. Display
3. Borttagbart galler (använd inte utan detta galler)
4. Panna
5. Handtag
6. Luftutloppsöppningar

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING
- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör delarna noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.
- Placera gallret i pannan. OBS: Använd inte apparaten utan detta galler.
- **Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller frityrfett.**
- **För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.**

ANVÄNDNING
- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i pannan, se till att dett flyttbara gallret placeras i pannan innan du lägger i ingredienserna.
- Skjut in pannan i luftfritösen igen.
- Rör inte pannan ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.
- Tryck på strömbrytaren för att slå på apparaten.

Manuella inställningar
- Tiden kan justeras via knapparna för timersinställning. Tryck på knapparna för timerinställning en gång för att öka eller minska friteringstiden med en minut. Tryck och håll inne en av knapparna för att justera tiden snabbare. Du kan ställa in timern på mellan 1 och 60 minuter.
- Temperaturen kan justeras via knapparna för temperaturinställning. Tryck på knapparna för temperaturinställning en gång för att öka eller minska temperaturen med en 5 grader. Tryck och håll inne en av knapparna för att justera temperaturen snabbare. Du kan ställa in temperaturen på mellan 80 och 200 grader.
- När önskad tid och temperatur är inställd, trycker du på strömbrytaren för att starta.

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

Programmerade lägen
- Det finns åtta olika friteringsprogram: POMMES, KÖTT, FISK, RÄKOR, STEK, KAKA, PIZZA och KYCKLING. Använd lägesknappen för att välja mellan programmerade lägen.

#	Symbol	Program	Temperatur (°C)	Tid (min)
1		Pommes	200	15
2		Kött	180	25
3		Fisk	160	20
4		Räkor	160	20
5		Stek	180	20
6		Kaka	160	30
7		Pizza	170	20
8		Kyckling	200	20

- När du trycker på strömknappen, kommer luftfritösen att starta motsvarande program. Om du väljer fel program kan du avbryta genom att trycka på strömknappen. Efter detta kan du välja en annan funktion. Det är också möjligt att anpassa programmet genom att ändra tid och temperatur.
- När du drar ut pannan under friteringsprocessen stängs apparaten av automatiskt inom 5 sekunder. När du sätter tillbaka enheten kommer programmet att återupptas.
- Stoppa ett program genom att trycka på strömbrytaren. Apparaten stängs av efter 20 sekunder.
- Överflödig olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Vissa ingredienser kräver en omskakning halvvägs genom tillagningen. För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtagen och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen.

- När du hör timern pipa har den inställda tillagningstiden passerat. Apparaten stängs av efter 20 sekunder. Dra ut pannan från apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, skjuta tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.

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

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

OMGIVNING

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. 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!

PL Instrukcje użytkowania

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 przesuwać 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.

OPIS CZĘŚCI
1. Wlot powietrza
2. Wyświetlacz
3. Wyjmowany ruszt (nie używaj bez tego rusztu)
4. Misa
5. Uchwyt
6. Otwory wylotowe powietrza

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM
- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść części, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- 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.
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko zniknie.
- Umieść prawidłowo wyjmowany ruszt w urządzeniu. UWAGA: nie należy używać urządzenia bez tej kratki.
- **Niniejsza smażalnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.**
- **Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.**

UŻYTKOWANIE
- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy.
- Włóż składniki do patelni, upewniając się, że wyjmowany ruszt jest umieszczony w patelni przed włożeniem składników.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiągającym wysoka temperaturę. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie.

Ustawienia ręczne
- Czas można regulować za pomocą przycisków ustawiania minutnika. Jednokrotne naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania minutnika zwiększa lub zmniejsza czas smażenia o jedną minutę. Aby zmieniać czas szybciej, wybrany przycisk należy nacisnąć i przytrzymać. Minutnik można ustawiać na czas od 1 do 60 minut.
- Temperaturę można regulować za pomocą przycisków ustawiania temperatury. Jednokrotne naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania temperatury zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5 stopni. Aby ustawiać temperaturę szybciej, wybrany przycisk należy nacisnąć i przytrzymać. Temperaturę można ustawiać w zakresie od 80 do 200 stopni.
- Po ustawieniu żądanego czasu i temperatury naciśnij przycisk zasilania, aby rozpocząć.

	Dopuszczalna masa produktów (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząśnij	Dodatkowe informacje
Frytki	300–700	10-18	200	potrząśnij	
Domowe frytki	300-800	16-20	200	potrząśnij	dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Użyj produktu do przygotowywania w piekarniku
Udka kurczaka	100-500	18-22	180		
Hamburgery	100-500	13-15	180		
Sajgonki	100-400	8-10	200	potrząśnij	Użyj produktu do przygotowywania w piekarniku
Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Muffiny	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia

Zaprogramowane tryby
- Dostępnych jest 8 programów smażenia: FRYTKI, MIĘSO, RYBY, KREWETKI, STEK, CIASTO, PIZZA i KURCZAK Użyć przycisku trybu, aby wybrać jeden z zaprogramowanych trybów.

#	Symbol	Program	Temperatura (°C)	Czas (min)
1		Frytki	200	15
2		Mięso	180	25
3		Ryby	160	20
4		Krewetki	160	20
5		Stek	180	20
6		Ciasto	160	30
7		Pizza	170	20
8		Kurczak	200	20

- Po naciśnięciu przycisku zasilania frytkownica beztłuszczowa rozpocznie przypisany do danego przycisku program. W przypadku wybrania niewłaściwego programu można anulować wybór, naciskając przycisk zasilania. Następnie można wybrać inną funkcję. Można również modyfikować wybrany program, zmieniając czas i temperaturę.
- W przypadku wyciągnięcia patelni w trakcie procesu smażenia urządzenie wyłącza się automatycznie w ciągu 5 sekund. Po odłożeniu patelni do urządzenia program jest wznawiany.
- Aby zatrzymać program, naciśnij przycisk zasilania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij misę z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń misę z powrotem do frytkownicy.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upłynięcie czasu przygotowania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach. Należy wtedy wyciągnąć patelnię z urządzenia i umieścić ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na klika minut.

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

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

ŚRODOWISKO

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

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

CS Návod k použití

BEZPEČNOST
- Při ignorování bezpečnostních pokynů 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 přívodní 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 poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládán 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

POPIS SOUČÁSTÍ
1. Vstup vzduchu
2. Displej
3. Odnímatelná mřížka (bez této mřížky zařízení nepoužívejte)
4. Nádoba
5. Rukojeť
6. Otvory pro výstup vzduchu

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- 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, neumisťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Při prvním použití se může objevit mírný zápach. Je to zcela běžné, prosím, zajistěte dostatečnou ventilaci. Zápach je dočasný a velmi rychle zmizí.
- Umístěte odjímatelnou mřížku správně do pánve. UPOZORNĚNÍ: bez této mřížky zařízení nepoužívejte.
- **Toto je fritéza spotřebič, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení.**
- **Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.**

POUŽITÍ
- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte pánev z fritézy spotřebiče.
- Před vložením ingredienci do pánve zkontrolujte, zda se v pánvi nachází mřížka.
- Zasuňte pánev zpět do fritézy spotřebiče.
- Nedotýkejte se pánve během použití a nějakou dobu po použití, protože bude velmi horká. Držet pánev pouze za držadlo.
- Zapněte spotřebič stisknutím vypínače.

Ruční nastavení
- Čas lze nastavit pomocí ovládacích tlačítek časovače. Na prodloužení nebo zkrácení doby smažení o jednu minutu stiskněte jednou některé z ovládacích tlačítek časovače. Pro rychlejší úpravu času tlačítko stiskněte a podržte. Časovač můžete nastavit od 1 do 60 minut.
- Teplotu lze nastavit pomocí ovládacích tlačítek teploty. Na zvýšení nebo snížení teploty o 5 stupňů stiskněte jednou některé z ovládacích tlačítek teploty. Pro rychlejší úpravu teploty tlačítko stiskněte a podržte. Teplotu můžete nastavit od 80 do 200 stupňů.
- Jakmile nastavíte požadovaný čas a teplotu, stisknutím vypínače zařízení spustíte.

	Min.–max. množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepejte	Dodatečné informace
Hranolky	300–700	10–18	200	protřepejte	
Domácí hranolky	300–800	16–20	200	protřepejte	přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje
Zmrazené rybí prsty	100–400	6–10	200		Použijte polotovar
Stehýnka	100–500	18–22	180		
Hamburger	100–500	13–15	180		
Jarní závitky	100–400	8–10	200	protřepejte	Použijte polotovar
Koláč	300	20–25	160		Použijte formu na pečení
Quiche	300	20–25	160		Použijte formu na pečení
Muffiny	300	15–18	200		Použijte formu na pečení

Naprogramované režimy
- V nabídce je 8 programů smažení: HRANOLKY, MASO, RYBY, KREVETY, STEAK, KOLÁČ, PIZZA a KUŘE. Pro volbu některého z naprogramovaných režimů použijte tlačítko režimu.

#	Symbol	Program	Teplota (°C)	Čas (min)
1		Hranolky	200	15
2		Maso	180	25
3		Ryby	160	20
4		Krevety	160	20
5		Steak	180	20
6		Koláč	160	30
7		Pizza	170	20
8		Kuře	200	20

- Po stisknutí vypínače spustí fritéza Aerofryer příslušný program. Pokud jste zvolili chybný program, můžete jej zrušit opětovným stisknutím vypínače. Poté můžete zvolit jinou funkci. Vybraný program lze rovněž upravit, a to změnou času a teploty.
- Pokud pánev během procesu smažení vytáhnete, spotřebič se automaticky vypne po 5 sekundách. Když pánev znovu zasunete, program bude pokračovat.
- Program zastavíte stisknutím vypínače. Spotřebič se vypne po 20 sekundách.
- Přebytečný olej z ingredienčí se shromažďuje na dně pánve.
- Některé pokrmy je potřeba v polovině přípravy protřepat. V takovém případě vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a její obsah protřepejte. Následně vložte nádobu zpět do fritézy.
- Jakmile uslyšíte pípnutí časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Spotřebič se zastaví po 20 sekundách. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.

Tipy
- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje pro křupavý výsledek. Po přidání oleje smažte ingredience ve fritéze ještě několik minut.
- Ve fritéze spotřebiče nepřipravujte ingredience s velkým obsahem tuku, jako např. jako klobásy.
- Chcete-li upéct koláč, dort či quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, vložte do košíku formu na pečení.
- Fritézu airfryer můžete také použít pro ohřátí ingredienčí. K ohřívání ingredienčí nastavte teplotu na 150°C až do 10 minut.

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.
- Důkladně vyčistěte odjímatelnou mřížku teplou vodou, určitým množstvím saponátu a neodírající houbou. Odjímatelnou mřížku nelze mýt v myčce nádobí.
- Pokud je nečistota přilepená k odjímatelné mřížce nebo na dně pánve, napište pánev horkou vodou s trochou tekutého saponátu. Vložte odjímatelnou mřížku do pánve a nechte ji 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které poškozují spotřebič.

PROSTŘEDÍ

Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém 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.

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

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOSŤ
- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné 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 nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so 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 spôsobiť 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 POUŽITIE VNÚTRI

POPIS KOMPONENTOV
1. Prívod vzduchu
2. Displej
3. Odnímateľná mriežka (bez tejto mriežky spotrebič nepoužívajte)
4. Nádoba
5. Rukoväť
6. Otvory pre vývod vzduchu

PRED PRVÝM POUŽITÍM
- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- 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.
- Pri prvom zapnutí spotrebiča sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú ventiláciu. Zápach je dočasný a veľmi rýchlo zmizne.
- Správne umiestnite odnímateľnú mriežku do panvice. POZNÁMKA: nepoužívajte spotrebič bez tejto mriežky.
- **Táto teplovzdušná fritéza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovací olej alebo masť.**
- **Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.**

POUŽÍVANIE
- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Opatrne vyberte z teplovzdušnej fritézy panvicu.
- Vložte ingrediencie do panvice, uistite sa, že odnímateľná mriežka je vložená do panvice pred tým, než do nej vložíte ingrediencie.
- Zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu chytajte len za rúčku.
- Zapnite spotrebič stlačením vypínača.

Manuálne nastavenia
- Čas sa dá upraviť s pomocou ovládacích tlačidiel časovača. Na predĺženie či skrátenie času smaženia o jednu minútu raz stlačte ovládacie tlačidlá časovača. Na rýchlejšiu zmenu času tlačidlo stlačte a podržte. Časovač môžete nastaviť od 1 do 60 minút.
- Teplota sa dá upraviť s pomocou ovládacích tlačidiel teploty. Na zvýšenie či zníženie teploty smaženia o 5 stupňov raz stlačte ovládacie tlačidlá teploty. Na rýchlejšiu zmenu teploty tlačidlo stlačte a podržte. Teplotu môžete nastaviť od 80 do 200 stupňov.
- Po nastavení požadovaného času a teploty spustite spotrebič stlačením vypínača.

	Min. – max. množstvo (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Pretrepte	Ďalšie informácie
Hranolčeky	300 – 700	10 – 18	200	pretrepte	
Domáce hranolčeky	300 – 800	16 – 20	200	pretrepte	pridajte polovicu polievkovej lyžice oleja
Mrazené rybie prsty	100 – 400	6 – 10	200		Použite polotovar
Stehienka	100 – 500	18 – 22	180		
Hamburger	100 – 500	13 – 15	180		
Jarné závitky	100 – 400	8 – 10	200	pretrepte	Použite polotovar
Koláč	300	20 – 25	160		Použite plech na pečenie
Koláč quiche	300	20 – 25	160		Použite plech na pečenie
Muffiny	300	15 – 18	200		Použite plech na pečenie

Programovacie režimy
- V ponuke je 8 programov vyprážania: HRANOLČEKY, MÄSO, RYBY, KREVETY, STEAK, KOLÁČ, PIZZA a KURA. Pomocou tlačidla režimu zvoľte požadovaný programovací režim.

#	Symbol	Program	Teplota (°C)	Čas (min)
1		Hranolčeky	200	15
2		Mäso	180	25
3		Ryby	160	20
4		Krevety	160	20
5		Steak	180	20
6		Koláč	160	30
7		Pizza	170	20
8		Kura	200	20

- Keď stlačíte vypínač, Aerofryer spustí príslušný program. Pokiaľ ste zvolili chybný program, môžete ho zrušiť stlačením vypínača. Potom môžete vybrať inú funkciu. Zvolený program môžete upraviť tak, že zmeníte čas a teplotu.

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
DK | Brugervejledning
FI | Käyttöopas
NO | Bruksanvisningen
RU | Руководство по эксплуатации

FR-6956

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRUVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSIEN KUVAUKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ

WWW.TRISTAR.EU

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

• Pokiaľ vytiahnete pavnicu v priebehu procesu smaženia, spotrebič sa automaticky vypne za 5 sekúnd. Pokiaľ pavnicu znovu vložíte, program bude pokračovať.
• Ak chcete program ukončiť, stlačte vypínač. Spotrebič sa vypne po 20 sekundách.
• Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
• Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vytiahnite panvicu zo spotrebiča za rúčku a zatraste ňou. Potom panvicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
• Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve pípnutie časovača. Spotrebič sa zastaví po 20 sekundách. Vytiahnite panvicu zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
• Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.

Tipy
• Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
• Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovým zemiakom malé množstvo oleja. Pečte prísady v teplovzdušnej fritéze do niekoľkých minút po tom, ako ste pridali olej.
• V teplovzdušnej fritéze nepripravujte veľmi mastné jedlá ako 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 taktiež na prihriatie jedla. Na prihriatie jedla nastavte teplotu 150°C a čas do 10 minút.

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.
• Umyte panvicu a odnímateľnú mriežku teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou. Panvica a odnímateľná mriežka nie sú vhodné do umývačky riadu.
• Pokiaľ je špina zaschnutá na odnímateľnej mriežke alebo na dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou s troškou tekutého čistiaceho prostriedku. Vložte odnímateľnú mriežku do panvice a nechajte ich 10 minút odmočiť.
• Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

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!

DA Betjeningsvejledning

SIKKERHED
• Hvis sikkerhedsinstrukserne tilsidesættes, vil fabrikanten ikke være ansvarlig for skader.
• Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes service-agent eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
• Flyt aldrig apparatet ved at trække i netledningen, og sørg for, at ledningen ikke bliver sammenfiltret.
• Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
• Dette apparat er kun til husholdningsbrug og kun til brug for det, som det er konstrueret til. I værste tilfælde kan maden bryde i brand. (Brug ikke mere end én teske af olie, ikke noget kød der frigiver meget fedt, eller vand beregnet til at koge mad.)
• Dette apparat må ikke anvendes af børn under 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og opefter samt personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges.
• For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
• Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jord (til klasse I apparater).
• ADVARSEL: Sluk for apparatet, hvis overfladen er itu, så du undgår risikoen for elektrisk stød.
• Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år.
• Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive høj, når apparatet er i brug.
• Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
• Overflader der er vist med dette symbol, kan blive varme under brug.
• For at forhindre forstyrrelse af luftstrømmen, placer aldrig noget som helst oven på apparatet og sikr, at der er mindst 10 cm frit område omkring apparatet.
• Efter bagningen skal apparatet køle af. Denne afkøling aktiveres automatisk når timeren er færdig. Undgå at trække stikket til apparatet ud af stikkontakten før afkølingen er færdig, idet den resterende varme luft kan beskadige apparatet.
• Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
  – Kantineområder i forretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
  – Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
  – Miljøer som Bed and Breakfast.
  – Bondegårde.

GEM DISSE ANVISNINGER
KUN BEREGNET TIL EN ALMINDELIG HUSHOLDNING

BESKRIVELSE AF BESTANDDELE
1. Luftindtag
2. Display
3. Aftagelig rist (brug ikke apparatet uden denne rist)
4. Pande
5. Håndtag
6. Åbninger til luftudgang

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING
• Fjern alt indpakningsmateriale.
• Fjerne alle klistermærker og mærkater fra apparatet.
• Rens delene grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, der ikke laver ridser.
• Rengør apparatets inderside og yderside med en fugtig klud.
• Placer apparatet på en stabil, vandret overflade, placer den ikke på en overflade der ikke tåler varme.
• Når apparatet tændes første gang, afgiver det en svag lugt. Dette er normalt, sørg for passende udluftning. Lugten er kun midlertidig og forsvinder hurtigt.
• Placer den aftagelige rist korrekt i panden. BEMÆRK: Brug ikke apparatet uden denne rist.
• **Det er en luft-steger, som fungerer ved hjælp af varm luft. Panden må ikke påfyldes med olie eller stegefedt.**
• **For at forhindre forstyrrelse af luftstrømmen, placer aldrig noget som helst oven på apparatet og sikr, at der er mindst 10 cm frit område omkring apparatet.**

BRUG
• Sæt netstikket ind i en stikkontakt, som har jordforbindelse.
• Tag forsigtigt panden ud af luftstegeren.
• Læg ingredienserne i panden, og sørg for, at den aftagelige rist er placeret i panden, før ingredienserne lægges i.
• Skyd panden ind i luft-stegeren.
• Undgå at berøre panden under brug og et stykke tid derefter, eftersom den bliver meget varm. Hold kun panden i håndtaget.
• Tænd for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen.

Manuelle indstillinger
• Tiden kan justeres med timerkontrolknapperne. Tryk én gang på timerkontrolknapperne for at forlænge eller afkorte stegetiden med et minut. Tryk på en af knapperne, og hold den nede for at justere tiden hurtigere. Du kan indstille timeren til mellem 1 og 60 minutter.
• Temperaturen kan justeres med temperaturkontrolknapperne. Tryk én gang på temperaturkontrolknapperne for at hæve eller sænke temperaturen med 5 grader. Tryk på en af knapperne, og hold den nede, for at justere temperaturen hurtigere. Du kan indstille temperaturen til mellem 80 og 200 grader.
• Når den ønskede tid og temperatur er indstillet, trykkes på tænd/sluk-knappen for at starte.

	Min-maks mængde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Ryst	Ekstra information
Pommes frites	300-700	10-18	200	ryst	
Hjemmelavede pommes frites	300-800	16-20	200	ryst	tilføj 1/2 spiseske olie
Frosne fiskefingre	100-400	6-10	200		Brug ovnklare
Kyllingelår	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Forårsruller	100-400	8-10	200	ryst	Brug ovnklare
Kage	300	20-25	160		Brug bagefolie
Quiche	300	20-25	160		Brug bagefolie
Muffins	300	15-18	200		Brug bagefolie

Programmerede tilstande
• Der er 8 fritureprogrammer, herunder: POMMES FRITES, KØD, FISK, REJER, STEAK, KAGE, PIZZA og KYLLING. Brug tilstandsknappen til at vælge mellem de programmerede tilstande.

#	Symbol	Program	Temperatur (°C)	Tid (min)
1		Pommes frites	200	15
2		Kød	180	25
3		Fisk	160	20
4		Rejer	160	20
5		Steak	180	20
6		Kage	160	30
7		Pizza	170	20
8		Kylling	200	20

• Når du trykker på tænd/sluk-knappen, starter airfryeren det tilsvarende program. Hvis du har valgt det forkerte program, kan du annullere ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Derefter kan du vælge en anden funktion. Det er også muligt at justere det valgte program ved at ændre tiden og temperaturen.
• Når du trækker panden ud under stegning/frituerestegning, slukkes apparatet automatisk inden for 5 sekunder. Når du sætter panden tilbage i apparatet, genoptages programmet.
• Tryk på tænd/sluk-knappen for at stoppe et program. Apparatet slukkes efter 20 sekunder.
• Overskydende olie fra ingredienserne opsamles i bunden af panden.
• Nogle ingredienser bør evt. rystes, når halvdelen af tilberedelsestiden er gået. Det gør du ved at trække panden ud vha. håndtaget og derefter ryste den. Skub derefter panden ind i airfryeren igen.
• Når timeren bipper, betyder det, at tilberedelsestiden er gået. Apparatet slukkes efter 20 sekunder. Træk panden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
• Kontroller om ingredienserne er færdige. Hvis ingredienserne ikke er helt færdige, kan man blot skyde bakken ind i apparatet igen og indstille timeren til nogle få minutter mere.

Gode råd
• Det giver de bedste resultater og forebygger ujævn stegning, hvis man omryster mindre ingredienser når halvdelen af tilberedelsestiden er forløbet.
• Kom en smule olie på de friske kartofler, så bliver de mere sprøde. Steg ingredienserne i luftstegeren nogle få minutter efter at der er kommet olie på dem.
• Tilberede ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i luftstegeren.
• Kom bagefolie i panden, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege sarte eller fyldte ingredienser.
• Du kan også bruge luftstegeren til at genopvarme ingredienser. Til genopvarmning af ingredienser indstilles temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE
• Tag netstikket ud og vent til apparatet er helt kølet af, inden det rengøres.
• Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker. Panden kan ikke tåle vask i opvaskemaskine.
• Rens panden og den aftagelige rist grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, der ikke laver ridser. Panden og den aftagelige rist kan ikke vaskes i opvaskemaskine.
• Hvis der sidder snavs fast på den aftagelige rist eller på bunden af panden, fyldes panden med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Læg den aftagelige rist i panden, og lad pande og rist stå i blød i ca. 10 minutter.
• Rengør apparatet med en fugtig klud. Brug aldrig kraftige eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld, som kan ødelægge apparatet.

MILJØ
Dette apparat må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet efter udtjent brug, men skal afleveres på en genbrugsplads for elektronik og køkkenapparater. Dette symbol på apparatet, brugervejledningen og emballagen henviser til dette vigtige punkt. Materialerne, der er brugt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater bidrager du med en væsentlig hjælp til beskyttelse af miljøet. Spørg dine lokale myndigheder hvor genbrugspladserne er placeret.

Støtteanordning
Du kan finde al tilgængelig information og reservedele på www.tristar.eu!

FI Ohjekirja

TURVALLISUUS
• Jos turvallisuusohjeita ei noudateta, valmistaja ei ole vastuussa vahingoista.
• Jos virtajohto vaurioituu, tulee valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden haltijan vaihtaa se, jotta vältytään sähköiskun vaaralta.
• Älä koskaan siirrä laitetta vetämällä johdosta ja varmista, ettei johto sotkeennu.
• Laite on asetettava vakaalle, tasaiselle alustalle.
• Laitetta saa käyttää vain kotitalouksien tarpeisiin ja vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen. Pahimmassa tapauksessa ruoka voi syttyä tuleen. (Älä käytä enempää kuin yksi teelusikallinen öljyä, äläkä lihaa, joka vapauttaa paljon rasvaa tai ruoan keittämiseen tarkoitettua vettä.)
• Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkuvuuteen liittyviä rajoitteita, tai joilla on puutteellinen kokemus tai tuntemus, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjähuoltoa laitteelle, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuina.
• Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
• Laite on liitettävä maadoitettuun pistorasiaan (luokan I laitteille).
• VAROITUS: Jos pinta on haljennut, kytke laite pois päältä sähköiskumahdollisuuden välttämiseksi.
• Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
• Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana.
• Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
• Tässä logossa näytetyt pinnat tulevat kuumiksi käytön aikana.
• Älä estä ilmavirtausta laittamalla jotain laitteen päälle ja pidä aina vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen ympärillä.
• Leivonnan jälkeen laitteen on annettava jäähtyä. Tämä jäähtymisprosessi käynnistyy automaattisesti ajastinajan päätyttyä. Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta ennen jäähtymisen päättymistä, sillä jäljelle jäävä kuuma ilma voi vaurioittaa laitetta.
• Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja samankaltaisissa ympäristöissä, kuten:
  – Henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
  – Asiakkaiden käytössä olevissa tiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
  – Majoituksen ja aamiaisen tarjoavissa ympäristöissä.
  – Maataloissa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET
VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN

OSIEN KUVAUS
1. Ilman sisäänotto
2. Näyttö
3. Irrotettava ritilä (älä käytä laitetta ilman tätä ritilää)
4. Pannu
5. Kahva
6. Ilman ulostulon aukot

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ
• Poista kaikki pakkausmateriaali.
• Poista kaikki tarrat ja etiketit laitteesta.
• Puhdista osat huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla pesusienellä.
• Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kosteella liinalla.
• Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle pinnalle. Älä aseta laitetta kuumuutta kestämättömille pinnoille.
• Kun laite kytketään ensimmäisen kerran päälle, ilmassa tuntuu hieman tuoksua. Tämä on normaalia. Varmista riittävä tuuletus. Tuoksu on tilapäinen ja häviää nopeasti.
• Aseta irrotettava ritilä vuokaan oikein. HUOMAA: älä käytä laitetta ilman tätä ritilää.
• **Tämä on kuumalla ilmalla toimiva ilmapaistin. Älä täytä pannua öljyllä tai paistorasvalla.**
• **Ilmavirtauksen varmistamiseksi älä aseta esineitä laitteen päälle ja huolehdi siitä, että laitteen ympärillä on aina vähintään 10 cm vapaata tilaa.**

KÄYTTÖ
• Laita virtapistoke maadoitettuun pistorasiaan.
• Vedä pannu varovasti ulos kiertoilmakypsentimestä.
• Laita ainekset pannuun. Varmista, että irrotettava ritilä on asetettu pannuun ennen aineksien lisäämistä.
• Liu'uta pannu takaisin ilmapaistimeen.
• Älä koske pannuun käytön aikana ja jonkin aikaa käytön jälkeen, sillä pannu tulee hyvin kuumaksi. Pidä pannusta kiinni vain kädensijasta.
• Kytke laite päälle virtapainiketta painamalla.

Omat asetukset
• Aikaa säädetään ajastimen säätöpainikkeilla. Voit lisätä tai vähentää paistoaikaa minuutilla painamalla ajastimen painiketta kerran. Aikaa voidaan säätää nopeammin pitämällä painiketta painettuna. Ajastimen ajaksi voidaan asettaa 1–60 minuuttia.
• Lämpötilaa säädetään lämpötilan säätöpainikkeilla. Lämpötilan säätöpainikkeiden painaminen kerran lisää tai vähentää paistolämpötilaa 5 asteella. Voit säätää lämpötilaa nopeammin pitämällä painiketta painettuna. Lämpötilaksi voidaan asettaa 80–200 astetta.
• Kun haluttu aika ja lämpötila on asetettu, käynnistä laite virtapainikkeesta.

	Enimmäis-/vähimmäismäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistamien	Lisätietoja
Ranskanperunat	300–700	10–18	200	ravista	
Kotitekoiset ranskanperunat	300–800	16–20	200	ravista	lisää 1/2 ruokalusikallista öljyä
Pakastekalapuikot	100–400	6–10	200		Käytä uunivalmiita tuotteita
Kanankoivet	100–500	18–22	180		
Hampurilainen	100–500	13–15	180		
Kevätkääryleet	100–400	8–10	200	ravista	Käytä uunivalmiita tuotteita
Kakku	300	20–25	160		Käytä paistoastiaa
Avopiirakka	300	20–25	160		Käytä paistoastiaa
Muffinit	300	15–18	200		Käytä paistoastiaa

Ohjelmat
• Laitteessa on kahdeksan paisto-ohjelmaa: RANSKANPERUNAT, LIHA, KALA, KATKARAVUT, PIHVI, KAKKU, PIZZA ja KANA. Valitse haluttu ohjelma painamalla sen painiketta.

#	Symboli	Ohjelma	Lämpötila (°C)	Aika (min)
1		Ranskanperunat	200	15
2		Liha	180	25
3		Kala	160	20
4		Katkaravut	160	20
5		Pihvi	180	20
6		Kakku	160	30
7		Pizza	170	20
8		Kana	200	20

• Kun painat virtapainiketta, Aerofryer käynnistää valitun ohjelman. Jos olet valinnut väärän ohjelman, voit peruuttaa ohjelman painamalla virtapainiketta. Tämän jälkeen voit valita toisen toiminnon. Valitun ohjelman säätäminen on myös mahdollista aikaa ja lämpötilaa muuttamalla.
• Jos vedät pannun ulos paistoprosessin aikana laite sammuu automaattisesti 5 sekunnin kuluessa. Ohjelma jatkuu, kun työnnät laitteen takaisin paikalleen.
• Peruuta ohjelma painamalla virtapainiketta. Laite sammuu 20 sekunnin kuluttua.
• Liika öljy aineksista kerätään pannun pohjalle.
• Jotkin ainekset vaativat ravistelua valmistusajan puolivälissä. Ravistele aineksia vetämällä pannu kahvasta pitäen ulos laitteesta ja ravistele sitä. Liu'uta sitten pannu takaisin kiertoilmakypsentimeen.
• Ajastimen merkkiääni kertoo, että asetettu valmistusaika on kulunut loppuun. Laite sammuu 20 sekunnin kuluttua. Vedä pannu ulos laitteesta ja aseta se lämpöä kestävälle alustalle.
• Tarkista ainesten olevan valmiita. Jos ainekset eivät ole vielä valmiita, työnnä pannu takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.

Vinkkejä
• Pienempien ainesten ravistelu valmistuksen puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa estämään epätasaisesti paistuneet ainekset.
• Lisää hieman öljyä tuoreisiin perunoihin rapean lopputuloksen saamiseksi. Paista aineksesi ilmapaistimessa muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisen jälkeen.
• Älä valmista ilmapaistimessa erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroita.
• Aseta paistoastia pannuun, kun haluat valmistaa kakun tai piirakan, tai jos haluat valmistaa helposti rikkoutuvia tai täytettyjä aineksia.
• Voit käyttää ilmapaistinta myös ainesten lämmittämiseen uudelleen. Lämmitä ainekset uudelleen asettamalla lämpötilaksi 150 °C ja ajaksi 10 minuuttia.

PUHDISTUS JA YLLÄPITO
• Ennen puhdistusta irrota laite sähköverkosta ja odota, että laite viilenee.
• Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Laite ei kestä konepesua.
• Puhdista pannu ja irrotettava ritilä huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla pesusienellä. Pannu ja irrotettava ritilä eivät ole konepesun kestäviä.
• Jos irrotettavaan ritilään tai pannun pohjaan on tarttunut jäämiä, täytä pannu kuumalla vedellä ja lisää siihen astianpesuainetta. Laita irrotettava ritilä pannuun ja anna pannun ja ritilän liota noin 10 minuuttia.
• Puhdista laite kostealla pyyhkeellä. Älä käytä vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita, hankaustyynyä tai teräsvillaa, jotka voivat vahingoittaa laitetta.

YMPÄRISTÖ
Tätä laitetta ei saa hävittää talousjätteiden mukana sen elinkaaren lopussa. Se on sen sijaan vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyskeskukseen. Laitteessa, käyttöoppaassa ja pakauksessa oleva symboli korostaa tätä tärkeää seikkaa. Tämän laitteen valmistusmateriaalit voidaan kierrättää. Kierrättämällä käytetyt talouslaitteet myötävaikutat tärkeään pyrkimykseen suojella ympäristöämme. Kysy paikallisilta viranomaisilta lisätietoja keräyspisteestä.

Tuki
Tiedot ja varaosat löydät osoitteesta www.tristar.eu!

NO Bruksanvisning

SIKKERHET
• Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuell skade hvis du ikke overholder sikkerhetsinstruksjonene.
• Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.
• Ikke flytt apparatet ved å dra i ledningen, og pass på at ledningen ikke blir floket.
• Apparatet må plasseres på et stabilt og jevnt underlag.
• Dette apparatet er bare for bruk i et hjem, og kun for de oppgaver apparatet er laget for. I verste fall kan maten ta fyr. (Bruk ikke mer enn en teskje olje, ikke kjøtt som avgir mye fett, eller vann for matkoking.)
• Dette apparatet skal ikke brukes av barn som er under 8 år. Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, av personer med fysisk, sensorisk eller mental funksjonshemming eller av personer som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring, hvis disse ledes eller instrueres om hvordan de bruker apparatet på en sikker måte og forstår farene som foreligger. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn som er mindre enn 8 år. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under oppsyn.
• For å beskytte mot elektrisk støt, dypp aldri støpsel, ledning eller selve apparatet i vann eller andre væsker.
• Apparatet skal kobles til en jordet stikkontakt (for klasse I-apparater).
• ADVARSEL: Hvis overflaten har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.
• Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde av barn under 8 år.
• De tilgjengelige overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk.
• Apparatet er ikke laget for å bli betjent ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.
• Overflatene merket med denne logoen kan bli varme under bruk.
• For å hindre forstyrrelser i luftstrømmen, ikke sett gjenstander på apparatet og sørg for at det alltid er 10 cm ledig plass rundt apparatet.
• Etter stekingen må apparatet få avkjøles, noe som aktiveres automatisk når tidsuret har talt ned. Ikke trekk ut støpselet fra stikkontakten før avkjølingen er ferdig, da gjenværende varm luft kan skade apparatet.
• Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, som:

– Kjøkkenområder for personale i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
– Av klienter på hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
– Bed and breakfast-miljøer.
– Gårder.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE
BARE TIL HUSHOLDNINGSBRUK

DELEBESKRIVELSE
1. Luftinntak
2. Display
3. Uttakbar rist (må ikke brukes uten denne risten)
4. Gryte
5. Håndtak
6. Luftavløpsåpninger

FØR FØRSTE GANGS BRUK
- Fjern all emballasje.
- Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- Rengjør alle delene med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
- Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på et stabilt, horisontalt og plant underlag. Ikke plasser apparatet på underlag som ikke er varmebestandig.
- Når apparatet slås på for første gang, vil det oppstå litt lukt. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon. Denne lukten er bare midlertidig og vil forsvinne raskt.
- Plasser den avtagbare risten i pannen. MERK: Ikke bruk apparatet uten denne risten.
- **Dette er en frityrkoker som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.**
- **For å hindre forstyrrelse av luftstrømmen må du ikke sette noe oppå apparatet. Påse at det alltid er 10 cm ledig plass rundt apparatet.**

BRUK
- Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
- Trekk pannen forsiktig ut av frityrkokeren.
- Legg ingrediensene i gryten. Påse at den uttakbare risten er plassert i gryten før du legger i ingrediensene.
- Skyv pannen tilbake i frityrkokeren.
- Ikke berør pannen under eller rett etter bruk, da den blir svært varm. Hold kun pannen etter håndtaket.
- Trykk på strømknappen for å slå på apparatet.

Manuelle innstillinger
- Tiden kan justeres med tidskontrollknappene. Trykk én gang på tidskontrollknappene for å øke eller redusere steketiden med ett minutt. Trykk på og hold en av knappene for å justere tiden raskere. Du kan stille timeren på mellom 1 og 60 minutter.
- Temperaturen kan justeres med knappene for temperaturregulering. Trykk på knappene for temperaturregulering én gang for å øke eller redusere temperaturen med fem grader. Trykk på og hold en av knappene for å justere temperaturen raskere. Du kan stille temperaturen på mellom 80 og 200 grader.
- Når ønsket tid og tempratur er angitt, trykker du på strømknappen for å starte.

	Min-/maksmengde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Rist	Tilleggsinformasjon
Pommes frites	300–700	10–18	200	rist	
Hjemmelagde pommes frites	300–800	16–20	200	rist	tilsett en halv spiseskje olje
Frosne fiskepinner	100–400	6–10	200		Bruk ferdiglagde
Kyllinglår	100–500	18–22	180		
Hamburgere	100–500	13–15	180		
Vårruller	100–400	8–10	200	rist	Bruk ferdiglagde
Kake	300	20–25	160		Bruk kakeform
Quiche	300	20–25	160		Bruk kakeform
Muffins	300	15–18	200		Bruk kakeform

Programmerte moduser
- Åtte stekeprogrammer er inkludert: POMMES FRITES, KJØTT, FISK, REKER, BIFF, KAKE, PIZZA og KYLLING. Bruk modusknappen til å velge mellom de programmerte modusene.

Nr.	Symbol	Program	Temperatur (°C)	Tid (min)
1		Pommes frites	200	15
2		Kjøtt	180	25
3		Fisk	160	20
4		Reker	160	20
5		Biff	180	20
6		Kake	160	30
7		Pizza	170	20
8		Kylling	200	20

- Når du trykker på av/på-knappen, starter Aerofryer det aktuelle programmet. Hvis du har valgt feil program, kan du avbryte ved å trykke på av/på-knappen. Deretter kan du velge et annet program. Det er også mulig å justere det valgte programmet ved å endre tid og temperatur.
- Dersom du trekker ut pannen under stekingen, vil apparatet slå seg av automatisk i løpet av 5 sekunder. Når du setter den inn igjen, vil programmet fortsette.
- Trykk på av/på-knappen for å stoppe et program. Apparatet slår seg av etter 20 sekunder.
- Overflødig olje fra ingrediensene samler seg i bunnen av pannen.
- Noen ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden. Rist ingrediensene ved å trekke gryten ut av apparatet etter håndtaket og riste den. Skyv deretter gryten tilbake i apparatet.
- Når du hører at timeren piper, er angitt tilberedningstid gått. Enheten slår seg av etter 20 sekunder. Trekk gryten ut av apparatet og sett den på en varmebestandig overflate.
- Sjekk om ingrediensen er ferdig. Hvis maten ennå ikke er ferdig, skyv enkelt pannen tilbake i apparatet og still inn tidsuret til noen flere minutter.

Tips
- Risting av mindre ingredienser halvveis i tilberedningen gir det beste sluttresultatet, og bidrar til at ingrediensen ikke blir ujevnt fritert.
- Tilsett litt olje til ferske poteter for å gjøre dem sprø. Friter ingrediensen i frityrkokeren innen få minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Ikke bruk frityrkokeren til å tilberede svært fete ingredienser, som f.eks. pølser.
- Plasser en kakeform i kurven hvis du vil bake en kake eller lage quiche, eller hvis du vil steke skjøre eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke luftfrityrkokeren til å varme opp ingredienser. Når du skal varme opp ingredienser, stiller du temperaturen på 150 °C i opptil 10 minutter.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD
- Før rengjøring må varmeovnens støpsel trekkes ut av kontakten og ovnen må være avkjølt før rengjøringen begynner.
- Senk aldri riskokeren ned i vann eller en annen væske. Apparatet kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør den avtagbare risten og pannen med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp. Pannen og den avtagbare risten kan vaskes i oppvaskmaskin.
- Hvis det sitter fast smuss på den avtagbare risten eller bunnen av pannen, fyll pannen med varmt vann og ha i litt oppvaskmiddel. Legg den avtagbare risten til bløt i pannen i ca. 10 minutter.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut. Bruk aldri sterke eller slipende rengjøringsmidler, skureputer eller stålull, som vil skade apparatet.

MILJØ

Dette apparatet skal ved utløpet av sin brukstid ikke legges i husholdningsavfallet, men bli levert til en sentral for gjenvinning av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Dette symbolet på apparatet, bruksanvisningen og emballasjen gjør deg oppmerksom på dette. Materialene som er brukt i dette apparatet kan resirkuleres. Ved resirkulering av brukte husholdningsapparater gir du et viktig bidrag til beskyttelsen av vårt felles miljø. Spør dine lokale autoriteter etter informasjon om innsamlingssted.

Hjelp
Du finner all informasjon og reservedeler på www.tristar.eu.

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ
- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению. В худшем случае, еда может загореться. (Не добавляйте более одной чайной ложки масла, мясо, из которого выделяется слишком много жира, или воду для варки продуктов.)
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Во время работы устройства открытые поверхности могут нагреваться до очень высоких температур.
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Поверхности, отмеченные этим логотипом, могут сильно нагреваться во время работы.
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.
- После завершения процесса выпечки устройству необходимо дать охладиться. Процесс охлаждения включится автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте вилку из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
  – Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
  – Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
  – Условия типа B&B.
  – Фермерские дома.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ
ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА
1. Воздухозаборное отверстие
2. Дисплей
3. Съемная решетка (запрещается использовать без данной решетки)
4. Емкость
5. Ручка
6. Отверстия для выпуска воздуха

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ
- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно вымойте компоненты горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. не устанавливайте его на нежаростойкие поверхности.
- При первом включении устройства появится нехарактерный запах. Это не является неисправностью. Обеспечьте надлежащую вентиляцию. Этот аромат скоро исчезнет.
- Должным образом установите решетку в противень. ПРИМЕЧАНИЕ: запрещается использовать устройство без решетки.
- **Жарка в аэрофритюрнице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень масло или жир для жарки.**
- **Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.**

ПРИМЕНЕНИЕ
- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно вытяните противень из аэрофритюрницы.
- Удостоверившись, что решетка установлена, поместите ингредиенты в противень.
- Задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень только за ручку.
- Нажмите кнопку питания, чтобы включить прибор.

Ручные настройки
- Для регулировки времени используются регуляторы времени. Для увеличения или уменьшения времени жарки на одну минуту нажмите на регулятор времени один раз. Для более быстрой регулировки времени нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Так можно задать время в диапазоне от 1 до 60 минут.
- Для регулировки температуры используются регуляторы нагрева. Для увеличения или уменьшения температуры на 5 градусов нажмите на регулятор нагрева один раз. Для более быстрой регулировки температуры нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.
- Установите желаемое время и температуру, и нажмите кнопку питания для запуска готовки.

	Минимальное и максимальное количество (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Перемешивание	Дополнительная информация
Картофель фри	300–700	10–18	200	перемешайте	
Домашний картофель фри	300–800	16–20	200	перемешайте	добавьте 1/2 столовой ложки масла
Замороженные рыбные палочки	100–400	6–10	200		Используйте продукты, готовые для тепловой обработки (например, разморожены, если это необходимо)
Куриные ножки	100–500	18–22	180		
Гамбургер	100–500	13–15	180		
Спринг-роллы	100–400	8–10	200	перемешайте	Используйте продукты, готовые для тепловой обработки (например, разморожены, если это необходимо)
Пирог	300	20–25	160		Используйте форму для выпечки
Киш	300	20–25	160		Используйте форму для выпечки
Маффины	300	15–18	200		Используйте форму для выпечки

Запрограммированные режимы
- В устройстве заложено 8 программ жарки: КАРТОФЕЛЬ ФРИ, МЯСО, РЫБА, КРЕВЕТКИ, БИФШТЕКС, ПИРОГ, ПИЦЦА и КУРИЦА. С помощью кнопки выбора режима включите нужный режим.

№	Символ	Программа	Температура (°C)	Время (мин)
1		Картофель фри	200	15
2		Мясо	180	25
3		Рыба	160	20
4		Креветки	160	20
5		Бифштекс	180	20
6		Пирог	160	30
7		Пицца	170	20
8		Курица	200	20

- При нажатии кнопки питания аэрофритюрница начнет выполнять соответствующую программу. При выборе неверной программы ее можно отменить нажатием кнопки питания. После этого можно будет выбрать другую функцию. В выбранной программе также можно изменить параметры времени и температуры.
- Если начать вытягивать противень во время жарки, то устройство автоматически выключится через 5 секунд. Установите противень на место, и программа будет возобновлена.
- Для остановки программы нажмите кнопку питания. Устройство выключится через 20 секунд.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.
- Некоторые продукты нужно перемешать во время готовки. Для этого вытяните емкость из аэрофритюрницы за ручку и встряхните ее. После этого поместите емкость обратно в аэрофритюрницу.
- При истечении заданного таймером времени жарки раздается звуковой сигнал. Устройство выключится через 20 секунд. Вытяните противень из аэрофритюрницы и поставьте его на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут.

Советы
- Встряхивание небольших ингредиентов в процессе жарки позволяет получить лучший результат и предотвратить неравномерное прожаривание.
- Для получения хрустящего картофеля добавьте в свежий картофель немного масла. После добавления масла выполните жарку ингредиентов в аэрофритюрнице в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофритюрнице слишком жирные продукты (сосиски).
- Для приготовления пирога, запеканки, киша, мягких ингредиентов или ингредиентов с начинкой вставьте в емкость форму для выпекания.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.
- Вымойте противень и съемную решетку горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой. Противень и съемную решетку нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Если съемная решетка или дно противня сильно загрязнены, наполните противень горячей водой, добавив туда моющего средства. Поместите съемную решетку в противень, дав им отмокнуть в течение 10 минут.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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