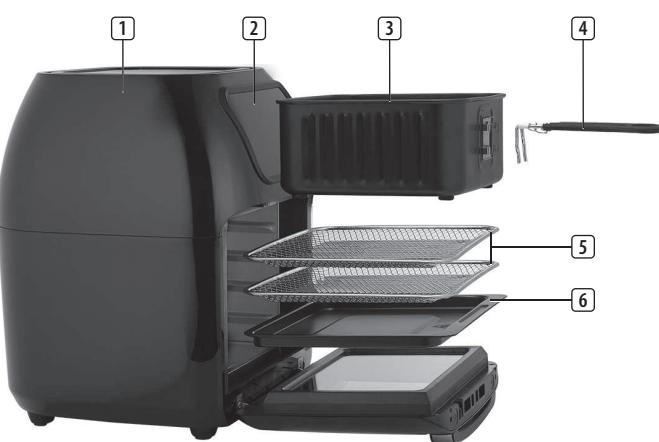


FR-6964

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

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

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.
- Farm houses.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS DESCRIPTION

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

BEFORE THE FIRST USE

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

Fat collecting/baking tray

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

Basket

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

Baking racks

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

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Open the door.
- If the fat collecting tray is not to be used as a baking tray, slide it into the lowest rails of the cooking space.
- Select a suitable accessory for the food to be prepared. Process the food and place it on or in the accessory and attach this accessory in the device.
- Close the door.
- Press the on/off switch. The display will become active.
- Set the temperature and cooking time manually or choose between one of the 11 programs.
- **Manual setting:**

 - Touch the + or - symbol at the temperature setting to set the desired temperature (lowest 65°C, highest 200°C).
 - Touch the + or - symbol at the time setting to set the desired time (1 minute to 60 minutes).
 - **Program setting:**

 - Activate the desired program by touching the program symbol, it's activated when the symbol starts flashing.
 - Touching the same symbol again will cancel the selection.

- See for presetting information the table below:

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

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

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

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

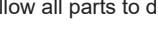
CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

ENVIRONMENT

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



SUPPORT

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonter van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevraagd 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 vermogen 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 gebrokkeld, 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 het koelproces uit het stopcontact, omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.
- Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personalekseukens in winkels, kantoren en andere werkgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed & Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

ONDERDELENBESCHRIJVING

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

VÓOR HET EERSTE GEBRUIK

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

Vetopvang-/bakplaat

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

Mandje

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

Bakroosters

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

GEBRUIK

- Plaats de bakplaat in een leeg stopcontact.
- Open de deur.
- Als u de vetopvangplaat niet gebruikt als bakplaat, schuift u deze in de onderste rails van de ovenruimte.
- Kies een geschikt accessoire voor het voedsel dat u wilt bereiden.
- Bereid het voedsel voor en plaats het aan of in het accessoire. Plaats het accessoire daarna in het apparaat.
- Sluit de deur.
- Druk op de aan/uit-schakelaar. Het display wordt ingeschakeld.
- Stel de temperatuur en bereidstijd handmatig in of kies een van de 11 programma's.
- **Handmatige instelling:**

 - Raak het symbool + of - voor de temperatuurstelling aan om de gewenste temperatuur in te stellen (minimaal 65°C, maximaal 200°C).
 - Raak het symbool + of - voor de tijdstelling aan om de gewenste duur in te stellen (1 tot 60 minuten).
 - **Programma-instelling:**

 - Activeer het gewenste programma door op het programma-symbool te drukken. Het programma is geactiveerd als het symbool begint te knipperen.
 - Als u nogmaals op hetzelfde symbool drukt, wordt de selectie ongedaan gemaakt.
 - Meer informatie over de voorinstellingen vindt u in de onderstaande tabel:

Programma	Pictogram	Standaardtemperatuur	Standaardbereidstijd

<tbl_r cells="4" ix="5" maxcspan="1" max

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Unité principale
- Affichage
- Panier
- Poignée de retrait
- Grille de cuison (2 x)
- Plateau collecteur de graisse / plateau de cuison

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 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.
- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Plateau de cuison/collecteur de graisse

- Placez toujours le plateau collecteur de graisse dans les rails inférieurs ou dans l'espace de cuison pour recueillir les gouttes de graisse, les résidus d'aliments ou les miettes. Il peut également être utilisé comme plateau de cuison en y plaçant des aliments, placez-le dans les rails du milieu.

Panier

- Ne remplissez pas trop le panier d'ingrédients. S'il est trop plein, les aliments ne cuissent pas uniformément.

Grilles de cuison

- Les grilles de cuison sont glissées sur les rails dans l'espace de cuison.
- L'élément chauffant est situé en haut de l'espace de cuison.
- Plus une grille est placée haut, plus la chaleur venant d'en haut est intense.
- Dans la partie supérieure, les aliments sont cuits plus rapidement et sont plus croquants.
- La position intermédiaire peut être sélectionnée pour obtenir une cuisson uniforme de tous les côtés.
- Les rails inférieurs conviennent à la cuisson douce.

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Ouvrez la porte.
- Si le plateau collecteur de graisse n'est pas utilisé comme plateau de cuison, faites-le glisser dans les rails les plus bas de l'espace de cuison.
- Sélectionnez un accessoire approprié pour la nourriture à préparer.
- Préparez les aliments et placez-les sur ou dans l'accessoire, puis fixez-le à l'appareil.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. L'affichage s'allumera.
- Réglez la température et le temps de cuison manuellement ou choisissez l'un des 11 programmes.
- Réglage manuel :**
- Appuyez sur le symbole + ou - pour le paramètre de température afin de régler la température souhaitée (minimum 65 °C, maximum 200 °C).
- Appuyez sur le symbole + ou - pour le paramètre de l'heure afin de régler la durée souhaitée (1 minute à 60 minutes).
- Réglage du programme :**
- Activez le programme souhaité en touchant le symbole du programme. Il est activé lorsque le symbole commence à clignoter.
- Si vous appuyez à nouveau sur le même symbole, la sélection sera annulée.
- Consultez le tableau ci-dessous pour les informations de prérglage :

Programme	Icône	Température par défaut	Durée de cuison par défaut
Frites		200 °C	15 minutes
Côtelettes		160 °C	10 minutes
Crevettes		160 °C	12 minutes
Cuisson		160 °C	30 minutes
Pilons		180 °C	20 minutes
Steak		200 °C	12 minutes
Poisson		200 °C	13 minutes
Pizza		180 °C	10 minutes
Déshydrater		70 °C	4 heures
Décongeler		70 °C	12 minutes
Préchauffage		200 °C	3 minutes

• La durée de cuison dépend de l'épaisseur de l'aliment. Les durées peuvent également varier en fonction de la quantité et de la consistance de la nourriture. Les réglages de durée ne sont que des indications et peuvent être adaptés à vos goûts. Doublez le temps pour la viande dure et prolongez la durée d'au moins 20 % pour les aliments surgelés.

	Quantité min-max (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Frites	600-700	15-20	200	secouer	
Frites maison	600-700	20-25	200	secouer	ajouter une demie cuillère à café d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	500-800	6-10	200		
Pilons	100-500	18-22	180		
Hamburger	400-800	25-30	180		
Rouleaux de printemps	500-800	8-10	200	secouer	
Gâteau	800	20-25	160		Utiliser le moule à pâtisserie
Quiche	800	20-22	180		Utiliser le moule à pâtisserie
Muffins	800	15-18	200		Utiliser le moule à pâtisserie

Assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites avant de servir.

- Pour modifier la température ou la durée de cuison d'un programme sélectionné, appuyez sur les touches de réglage de la température et de la durée, comme pour le réglage manuel, puis définissez une nouvelle valeur.
- Les témoins lumineux allumés successivement indiquent que l'appareil est en marche. Si le fonctionnement est interrompu, ils clignotent tous.
- Allumez la lumière en appuyant sur le bouton pour vérifier l'état des aliments pendant l'utilisation ou ouvrez la porte. La lumière s'allumera et le fonctionnement sera automatiquement interrompu. Le fonctionnement reprend une fois la porte refermée.
- Une fois le temps de cuison écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et émet un bip sonore. Si l'appareil doit être arrêté prématurément, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.

Ouvrez la porte et retirez les aliments cuits de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine et utilisez la poignée/outil de retrait pour retirer les accessoires.

Après usage, débranchez la fiche secteur de la prise murale. Laissez les accessoires utilisés et l'appareil refroidir avant de les nettoyer.

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. 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.
- Rincez toutes les autres pièces utilisées avec du détergent et de l'eau chaude ou mettez-les au lave-vaisselle. En cas de saleté tenace, nous recommandons de faire tremper les accessoires dans de l'eau tiède et de liquide vaisselle au préalable.
- La porte est détachable pour faciliter le nettoyage. Ouvrez la porte à un angle de 30° et retirez-la doucement. La porte ne va pas au lave-vaisselle.



Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les à l'aide d'une serviette.

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 recharge 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 Haushaltgebrauch 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 Kenntissen 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 beispielweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- In Frühstückspensionen.
- In Guthäusern.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN HAUSGE BRAUCH

TEILEBESCHREIBUNG

- Gehäuse
- Display
- Korb
6. Entnahmegriff
- Backrost (2 x)
- Fettauffangschale / Backblech

VOR DEM ERSTEN GE BRAUCH

- 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.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.

Fettauffangschale/Backblech

- Setzen Sie stets die Fettauffangschale in die unteren Schienen des Garraums ein, um heruntertropfendes Fett, Lebensmittelreste oder Krümel aufzufangen. Sie kann auch als Backblech benutzt werden, indem man das Gargut darauflegt und sie in die mittlere Schiene einsetzt.

Korb

- Achten Sie darauf, den Drehkorb nicht zu überfüllen, weil die Lebensmittel dann nicht gleichmäßig gegart werden.

Backrost

- Die Backroste werden in die entsprechenden Schienen im Garraum geschoben.
- Das Heizelement befindet sich oben im Garraum.
- Je höher ein Rost eingesetzt ist, desto größer ist der obere Kommandohitzestrahl.
- Im oberen Teil gibt das Lebensmittel schneller und wird knusprig. Die mittlere Position kann gewählt werden, um eine gleichmäßige Hitzeinwirkung von allen Seiten zu erzielen.
- Die unteren Schienen eignen sich für schones Garen.

GE BRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Öffnen Sie die Tür.
- Wenn die Fettauffangschale nicht als Backblech benutzt wird, schieben Sie sie in die unterste Schiene des Garraums.
- Je höher ein Rost eingesetzt ist, desto größer ist der obere Kommandohitzestrahl.
- Im oberen Teil gibt das Lebensmittel schneller und wird knusprig. Die mittlere Position kann gewählt werden, um eine gleichmäßige Hitzeinwirkung von allen Seiten zu erzielen.
- Die unteren Schienen eignen sich für schones Garen.

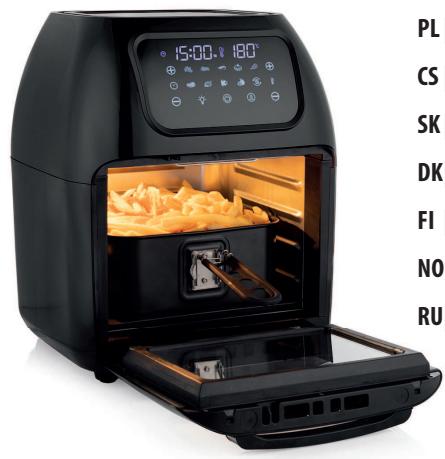
PROGRAMMEINSTELLUNG:

- Aktivieren Sie das gewünschte Programm, indem Sie auf das entsprechende Programmsymbol tippen. Es ist aktiviert, wenn das Symbol zu blinken beginnt.
- Tippen Sie erneut auf dieses Symbol, um die Auswahl zu stornieren. In der Tabelle unten sind die Voreinstellungen aufgeführt:

Programm	Symbol	Standardtemperatur	Normale Garzeit
Pommes Frites		200° C	15 Minuten
Koteletts		160° C	10 Minuten
Shrimps		160° C	12 Minuten
Backen		160° C	30 Minuten
Keulen		180° C	20 Minuten
Steak		200° C	12 Minuten
Fisch		200° C	13 Minuten
Pizza		180° C	10 Minuten

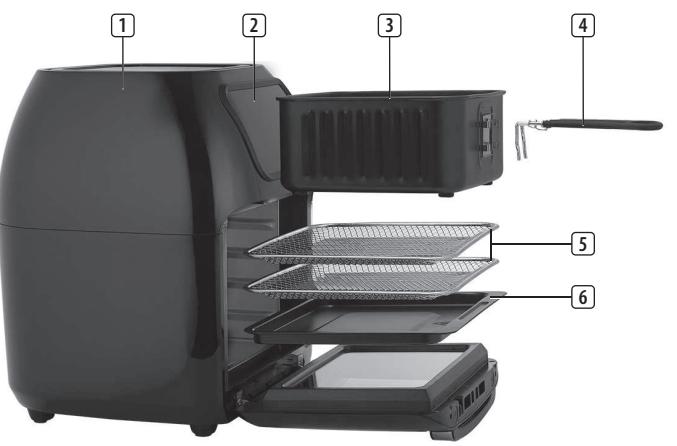
Dören		70 °C	4 Stunden
Auftauen		70 °C	12 Minuten
Vorheizen		200 °C	3 Minuten

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



FR-6964

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 SÚČÁSTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDELLE / OSIEN KUVAUKSET / BESKRIVELSE AF DELER / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



WWW.TRISTAR.EU

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

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 o 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 o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.

- ⚠️** As superfícies com este logótipo poderão aquecer durante a utilização.
- De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.
- Após o processo de cozedura, o aparelho tem de arrefecer, sendo este processo de arrefecimento ativado automaticamente depois de atingido o tempo do temporizador. Evite desligar a ficha do aparelho da tomada antes de ser concluído o processo de arrefecimento, uma vez que o ar quente restante pode danificar o aparelho.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:

 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
 - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

DESCRÍÇÃO DAS PEÇAS

- Unidade principal
- Visor
- Cesto
- Pega para remoção
- Grelha de assar (2x)
- Bandeja coletoira de gordura / bandeja para assar

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- 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.
- Retire todo o material de embalagem.
- Retire qualquer autocollante ou etiquetas do aparelho.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Bandeja coletoira de gordura/para assar

- Coloque sempre a bandeja coletoira de gordura nas calhas inferiores do espaço de cozedura para recolha de pingos de gordura, resíduos de alimentos ou migalhas. Também pode ser usada como bandeja para preparação dos alimentos; basta colocar nela os alimentos e inserir a bandeja nas calhas intermédias.

Cesto

- Não encha demasiado o cesto; se estiver cheio, os alimentos não cozinham homogeneamente.

Grelhas de assar

- As grelhas de assar são inseridas nas calhas do espaço de cozedura. A resistência está localizada no topo do espaço de cozedura. Quanto mais elevada estiver a grelha, tanto mais intenso é o calor. Na parte superior, os alimentos cozinham mais depressa e ficam mais estaladiços.
- A posição intermédia pode ser selecionada para alcançar um aquecimento uniforme a toda a volta.
- As calhas inferiores são adequadas para um cozinhado mais suave e lento.

UTILIZAÇÃO

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção térmica.
- Abra a porta.
- Se não pretende usar a bandeja coletoira de gordura como bandeja para assar, insira-a nas calhas inferiores do espaço de cozedura.
- Selecione um acessório adequado para os alimentos a preparar.
- Processe os alimentos e coloque-os sobre ou dentro do acessório, e encaixe o acessório no aparelho.
- Feche a porta.
- Prima o botão de ligar/desligar (on/off). O visor acende.
- Selecione a temperatura e o tempo de preparação manualmente ou escolha um dos 11 programas.
- Programação manual:**
 - Toque no símbolo + ou - na programação da temperatura para escolher a temperatura desejada (mínimo: 65°C; máximo: 200°C).
 - Toque no símbolo + ou - na programação do tempo para escolher o tempo desejado (entre 1 e 60 minutos).
- Seleção do programa:**
 - Ative o programa desejado tocando no símbolo de programa; está ativo quando o símbolo começa a piscar.
 - Toque novamente no mesmo símbolo para cancelar a seleção.
 - Consulte a informação predefinida na tabela abaixo:

Programa	Icona	Temperatura predefinida	Tempo de confeção predefinido
Batatas fritas		200°C	15 minutos
Costeletas		160°C	10 minutos
Camarões		160°C	12 minutos
Cozer		160°C	30 minutos
Coxas de frango		180°C	20 minutos
Bife		200°C	12 minutos
Peixe		200°C	13 minutos
Pizza		180°C	10 minutos
Desidratar		70°C	4 horas
Descongelar		70°C	12 minutos
Pré-aquecimento		200°C	3 minutos

O tempo de cozedura depende da espessura dos alimentos. O tempo também pode variar em função da quantidade e consistência dos alimentos. Os tempos indicados são meras referências e podem ser adaptados a seu gosto. Duplique o tempo para carne dura e prolongue o tempo em, pelo menos, 20%, para alimentos ultracongelados.

	Quantidade minima / max. (g)	Tempo (min)	Temperatura	Agitar	Informação adicional
Batatas fritas	600-700	15-20	200	agitlar	
Batatas fritas não congeladas	600-700	20-25	200	agitlar	adiccionar 1/2 colher de sopa de óleo
Panadinhos de peixe congelados	500-800	6-10	200		
Coxas de frango	100-500	18-22	180		
Hambúrguer	400-800	25-30	180		
Crepes chineses	500-800	8-10	200	agitlar	
Bolo	800	20-25	160		Assadeira
Quiche	800	20-22	180		Assadeira
Queques	800	15-18	200		Assadeira

Certifique-se de que a carne e aves estão totalmente cozinhados antes de servir.

Para alterar a temperatura ou o tempo de confeção de um programa selecionado, toque nos botões de programação da temperatura e do tempo, como indicado na programação manual, e defina o novo valor.

Ao acender sucessivamente as lâmpadas de serviço indicam que o aparelho está a funcionar. Se a operação for interrompida, elas começam a piscar.

Ligue a luz interior premindo o botão para verificar o estado dos aparelhos durante a utilização e abra a porta; a luz acende e a operação é interrompida automaticamente. A operação é retomada assim que terminar o tempo de confeção, o aparelho desliga-se automaticamente e emite um bip. Se for necessário parar o aparelho prematuramente, prima o botão on/off.

Abra a porta e retire os artigos do interior do aparelho. Use sempre luvas para forno e a pega/ferramenta de remoção para retirar os acessórios.

Após a utilização, retire a ficha da tomada de parede.

Deixe arrefecer os acessórios usados e o aparelho, e depois limpe-os.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, deslique 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 loiça.
- Lime o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danificam o dispositivo.
- Lave todas as peças usadas com detergente para louça e água quente ou coloque-as na máquina de lavar loiça. No caso da sujidade mais resistente, aconselhamos a mergulhar os acessórios antecipadamente em água quente e detergente líquido.
- Este aparelho é concebido para uso doméstico e aplicações similares como:

• Antes da primeira utilização

- 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.
- Retire todo o material de embalagem.
- Retire qualquer autocollante ou etiquetas do aparelho.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

- A porta pode ser removida para facilitar a limpeza, abra a porta a um ângulo de 30° e depois retire-a com cuidado. A porta não deve ser lavada na máquina de lavar loiça.



- Deixe que todas as peças sequem completamente ou seque-as com um pano de louça.

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 supervisão 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.

- 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

• Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätttaget 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 ANVÄNDNINGAR ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK

BESKRIVNING AV DELAR

1. Huvudhet
2. Display
3. Korg
4. Borttagningshandtag
5. Bakgaller (2 st.)
6. Fettuppsamlings-/bakplåt

INNAN DEN ANVÄNDNÄS FÖRSTA GÄNGEN

- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välvänterat. Lukten kommer snart att försvinna.
- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.

Fettuppsamlingsplåt/bakplåt

- Placerar alltid fettuppsamlingsplåten i de nedre skenorna i ugnsutrymmet för att samla upp fett som dröppar ner, matrester eller smörlar. Den kan även användas som bakplåt. Placerar livsmedel på den och sätt in på den mittre skenorna.

Korg

- Fyll inte korgen för mycket eftersom maten inte kan tillagas jämnt dä.

Bakgaller

- Bakgaller kan föras in i skenorna i ugnsutrymmet.
- Värmeelementet sitter upptill i ugnsutrymmet.
- Ju högre ett galler placeras desto starkare värme utsätts det för ovanifran.
- Maten tillagas snabbare och blir krispigare i den övre delen.
- Använd mellanläget om du vill att värmen ska vara jämn från alla håll.
- Det nedre läget lämpar sig för mer skonsam tillagning.

ANVÄNDNING

- Sätt i sticketkontakten i ett jordat vägguttag.
- Oppna luckan.
- Placerar fettuppsamlingsbrickan i de nedre skenorna om du inte ska använda den som bakplåt.
- Välj lämpligt tillbehör för maten som ska tillagas.
- Förbered livsmedlen och sätt dem på tillbehöret, montera sedan tillbehöret i enheten.
- Stäng luckan.
- Tryck på av-knappen. Displayn tänds.
- Ställ in temperaturen och tillagningstiden manuellt eller välj något av de 11 programmen.
- **Manuell inställning:**
 - Tryck på plus- eller minus-symbolen för temperaturen för att ställa in önskade temperaturer (65–200 °C).
 - Tryck på plus- eller minus-symbolen för tiden för att ställa in önskad tid (0–60 minuter).
- **Programinställning:**
 - Ställ in ønskat program genom att trycka på programsymbolen, den aktiveras när symbolen börjar blinka.
 - Tryck på samma symbol igen för att avbryta.
 - Information om forinställning finns i tabellen nedan:

Program	Ikon	Standardtemperatur	Standardtillagningstid
Pommes frites		200 °C	15 minuter
Kotletter		160 °C	10 minuter
Räkor		160 °C	12 minuter
Gräddning		160 °C	30 minuter
Kycklingklubbor		180 °C	20 minuter
Stek		200 °C	12 minuter
Fisk		200 °C	13 minuter
Pizza		180 °C	10 minuter
Torkning		70 °C	4 timmar
Uppfällning		70 °C	12 minuter
Förvärmning		200 °C	3 minuter

• Tillagningstiden beror på matens tyngel. Tiden kan variera beroende på mängd och konstens på maten. Tidinställningarna är endast vägledande och kan anpassas efter din smak. Dubblera tiden för segt kött och förläng tiden med minst 20 % för dryfjust mat.

	Min-max mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Pommes frites	600–700	15–20	200	skaka	
Hemmagjorda pommes	600–700	20–25	200	skaka	tillsätt 1/2 matsked olja
Frysta fiskpinnar	500–800	6–10	200		
Kycklingklubb	100–500	18–22	180		
Hamburgare	400–800	25–30	180		
Värrullar	500–800	8–10	200	skaka	
Kaka	800	20–25	160		Använd bakform
Quiche	800	20–22	180		Använd bakform
Muffins	800	15–18	200		Använd bakform

• Kontrollera att kött och kyckling är genomsiktig före servering.

• Om du vill ändra temperatur eller tillagningstid för ett valt program, trycker du på temperatur- och tidsinställningsknapparna på samma sätt som vid manuell inställning och väljer ett nytt värde.

- Lampor som tänds successivt i en rad indikerar att enheten arbetar. Om enheten avbryts blinkar de.
- Tänd lampan med knappen för att kontrollera statusen för maten under tillagningen. Du kan även öppna luckan, då tänds lampan och enheten startar automatiskt.
- När tillagningstiden är slut stänger enheten av automatiskt och en signal ljuder. Om enheten inte stoppas i förtid trycker du på på-/av-knappen.
- Öppna luckan och ta ut maten. Använd alitid grytlappar/grytvante och borttagningshandtaget för att ta ur tillbehören.
- Efter användning, dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget. Låt tillbehören och enheten svalna före rengöring.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svälvat. Säk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskinen.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skurusvamp eller ställa sön skadar apparaten.
- Diska alla lösa delar med diskmedel och varmt vatten eller i diskmaskinen. Vid svår smuts rekommenderar vi att du blötlägger tillbehören i varmt vatten och diskmedel först.
- Luckan kan tas loss för enkel rengöring. Öppna luckan i 30° vinkel och ta färsktigt loss den. Luckan tål inte maskindisk.



Låt alla delar torkar ordentligt eller torka med en handduk.

OMGIVNING

- Denna apparat ska ej slångas bland vanligt hushållsavfall när den slutfors fungerar. Den ska slängas i en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruskanvisningar och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsavatter gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns återinsamlingsställen.

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 urządzeń, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksplatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. W najgorszym przypadku żywiołność może się zapalić. (Nie używaj więcej niż jednej łyżeczki oleju, miska, które uwalniają duży ilużczek lub wody przeznaczony do gotowania.)
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzeniem 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 związanego 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.

- Kontrollera att kött och kyckling är genomsiktig före servering.
- Om du vill ändra temperatur- och tidsinställningsknapparna på samma sätt som vid manuell inställning och väljer ett nytt värde.
- Powierzchnie oznaczony tym logo mogą stać się gorące podczas użytkowania.

- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce 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 zaprojektowane 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.
- Ośrodków oferujących noclegi ze śniadaniem.
- Gospodarstwa rolne.

NINIEJSZA INSTRUKCJA NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

OPIS CZĘŚCI

1. Wyświetlacz
2. Wyświetlacz
3. Korg
4. Ręczka do wyjmowania
5. Ręczka do pieczenia (2 x)
6. Tacka do zbiierania tłuszczu / blacha do pieczenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIM

- Przy pierwszym użyciu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, aby zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko znika.

- Użysz wszystkie elementy opakowania.

- Użysz z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.

- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereką.

Tacka do zbiierania tłuszczu/blacha do pieczenia

- Zawsze umieszczaj tackę do zbiierania tłuszczu w najniższych prowadnicach przestrzeni roboczej, aby zbiierać skrapiący tłuszcz, resztki jedzenia i okruchy. Tacka może też służyć jako blacha do pieczenia. Wystarczy położyć na niej jedzenie i wsunąć blachę do pieczenia w środkowe prowadnice.

Kosz

- Nie wkładaj do kosza zbyt dużej ilości składników. Przepelnienie kosza spowoduje, że potrawa nie upieczę się równomiernie.

Kratka do pieczenia

- Kratki do pieczenia wsiąwają się w prowadnice w przestrzeni roboczej.
- Element grzejny znajduje się na górze przestrzeni roboczej.
- Im wyżej jest umieszczona kratka, tym silniej jest ogrzewana od góry.
- Jedzenie w górnej części piecze się szybciej i jest bardziej chrupiące.
- Położenie środków zapewnia równomiernie ogrzewanie ze wszystkich stron.
- Doline prowadnice służą do delikatnego pieczenia.

UŻYTKOWANIE

- Umiejs wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdzie elektrycznym.
- Otwórz drzwiczki.
- Jeśli nie planujesz używać tacy do zbiierania tłuszczu jako blachy do pieczenia, wsuń ją w najniższe prowadnice przestrzeni roboczej.
- Wybierz odpowiednie akcesorium do przygotowanego potrawy.
- Przygotuj jedzenie i umieść je na tacy w wybranym akcesorium, zamontuj akcesorium w urządzeniu.
- Zamknij drzwiczki.
- Naciśnij przycisk wl./wył. Włączy się wyświetlacz.
- Ustaw temperaturę i czas pieczenia ręcznie lub wybierz jeden z 11 programów.
- Włącz żądany program, dotykając jego symbolu. Migający symbol wskazuje uruchomienie programu, który jest aktualnie w użyciu.
- Dotknij tego samego symbolu jeszcze raz spowoduje anulowanie wyboru.
- Informacje o programach znajdują się w tabeli poniżej:

Program	Ikon	Temperatura domyślna	Domyslny czas gotowania

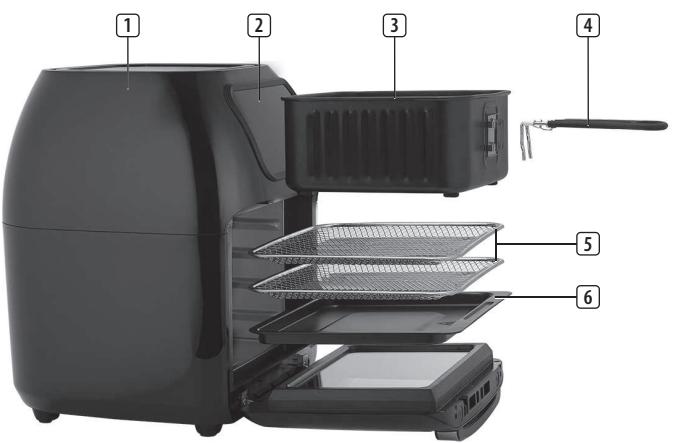
<tbl_r cells="4" ix="3" maxcspan="1

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



FR-6964

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 SÚČÁSTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDELLE / OSIEN KUVAKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



USCHOVAJTE SI TIETO INSTRUKCIE LEN NA POUŽITIE VNUTRI

POPIS KOMPONENTOV

- Hlavná jednotka
- Display
- Košík
- Držadlo na výberanie
- Regál na pečenie (2 x)
- Zberná tácka na tuk / tácka na pečenie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pri prvom zapnutí spotrebič sa môže objaviť mierny západch. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú ventiláciu. Západch je dočasný a veľmi rýchlo zmizne.
- Odstráňte všetok balaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.

Zberná tácka na tuk/tácka na pečenie

- Zberná tácka na tuk daje vždy na spodnej koľajničke miesta na pečenie, aby sa zberal odvapkovávajúci tuk, zvyšky pokrovov alebo omrívky. Tiež sa môže použiť ako tácka na pečenie tak, že na ňu položíte pokrm a tácku na pečenie dátte na stredné koľajničky.

Košík

- Neprepruhujte košík, inak sa pokrm neprepeče rovnomerne.

Regály na pečenie

- Regály na pečenie je možné klzom umiestniť na koľajničky na mieste na pečenie.
- Výhľadový provok sa nachádza na vrchu miesta na pečenie.
- Cím vyskúšte dáté regál, čím intenzívnejšie bude ohrevná zhora.
- V hornej časti sa pokrm usmazí rýchlosťou a chrumkavosťou.
- Strednú polohu je možné zvoliť na dosiahnutie pravidelného ohrevu na všetky strany.
- Spodné koľajničky sú vhodné na miernu pečenie.

POUŽIVANIE

- Zasúte zástrčku sietovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Otvorte dverku.
- Ak sa zberná tácka na tuk nepoužije ako tácka na pečenie, posuňte ju na naspoľnejšie koľajničky miesta na pečenie.
- Prie každý pokrm, ktorý sa bude prípravovať, zvolte vhodné príslušenstvo.
- Pokrm spracujte a dajte ho na alebo do príslušenstva a toto príslušenstvo pripnite k zariadeniu.
- Zatvorte dverku.
- Stlačte spináč zap/vyp. Display sa aktívuje.

• Teplotu a čas pečenia nastavte manuálne alebo vyberte niektorý z 11 programov.

Manuálne nastavenie:

Požadovanú teplotu nastavte dotknutím sa symbolu + alebo - v poli nastavenia teploty (65 °C až 200 °C).

Požadovaný čas nastavte dotknutím sa symbolu + alebo - v poli nastavenia času (10 až 60 minút).

Nastavenie programu:

Diskom s symbolom programu aktivujete požadovaný program. Tento sa aktívuje, keď začne symbol bliká.

• Optačným diskom rovnakého symbolu volbu zrušte.

• Pozrite si tabuľku nižšie, kde najdete informácie o prednastaveniach:

bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obслuhe 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 mäkkie 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 mäkkich ako 8 rokov.

• Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty

pripravovane povrchov vysoké.

• Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo

samosťahného systému na diaľkové ovládanie.

• Povrch označený týmto logom môžu byť pri používaní horúce.

• Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrh spotrebiča a okolo

spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov

voľného miesta.

• Po procese pečenia musí spotrebič

vychladnúť. Proces chladenia sa aktívuje

automaticky po skončení časovača. Spotrebič

neopájajte k elektrickej sieti skôr,

ako sa

skončí proces chladenia,

pretože zostavajúci

horúci vzduch spôsobí poškodenie prístroja.

• Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa

používať, napríklad:

– V kuchynských kútočoch vyhradených pre osobní v obchodoch,

kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov,

ktoré majú ubytovací charakter.

– V turistických ubytovniach.

– Na farmáchi.

• Pred zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa

používať, napríklad:

– Pred kuchynských kútočoch vyhradených pre osobní v obchodoch,

kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov,

ktoré majú ubytovací charakter.

– V turistických ubytovniach.

– Na farmáchi.

• Pred zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa

používať, napríklad:

– Pred kuchynských kútočoch vyhradených pre osobní v obchodoch,

kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov,

ktoré majú ubytovací charakter.

– V turistických ubytovniach.

– Na farmáchi.

• Pred zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa

používať, napríklad:

– Pred kuchynských kútočoch vyhradených pre osobní v obchodoch,

kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov,

ktoré majú ubytovací charakter.

– V turistických ubytovniach.

– Na farmáchi.

• Pred zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa

používať, napríklad:

– Pred kuchynských kútočoch vyhradených pre osobní v obchodoch,

kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov,

ktoré majú ubytovací charakter.

– V turistických ubytovniach.

– Na farmáchi.

• Pred zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa

používať, napríklad:

– Pred kuchynských kútočoch vyhradených pre osobní v obchodoch,

kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov,

ktoré majú ubytovací charakter.

– V turistických ubytovniach.

– Na farmáchi.

• Pred zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa

používať, napríklad:

– Pred kuchynských kútočoch vyhradených pre osobní v obchodoch,

kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov,

ktoré majú ubytovací charakter.

– V turistických ubytovniach.

– Na farmáchi.

• Pred zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa

používať, napríklad:

– Pred kuchynských kútočoch vyhradených pre osobní v obchodoch,

kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov,

ktoré majú ubytovací charakter.

– V turistických ubytovniach.

– Na farmáchi.

• Pred zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa

používať, napríklad:

– Pred kuchynských kútočoch vyhradených pre osobní v obchodoch,

kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov,

ktoré majú ubytovací charakter.

– V turistických ubytovniach.

– Na farmáchi.

• Pred zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa

používať, napríklad:

– Pred kuchynských kútočoch vyhradených pre osobní v obchodoch,

kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.

– Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov,

ktoré majú ubytovací charakter.

- Käynnistää haluttu ohjelma koskettamalla ohjelman symbolia. Ohjelma on käynnistynyt, kun symboli vilkkuu.
- Voi perua valinhan koskettamalla symbolia uudestaan.
- Katso esiasetustiedot alla olevasta taulukosta:

Ohjelma	Kuvake	Oletuslämpötila	Kypsennyskesto oletusaikaa
Ranskanperunat		200 °C	15 minuuttia
Kylpykset		160 °C	10 minuuttia
Katkaravut		160 °C	12 minuuttia
Paistaminen		160 °C	30 minuuttia
Kanankoitvet		180 °C	20 minuuttia
Pihvi		200 °C	12 minuuttia
Kala		200 °C	13 minuuttia
Pizza		180 °C	10 minuuttia
Kuivaus		70 °C	4 tuntia
Sulatus		70 °C	12 minuuttia
Esiilämmitys		200 °C	3 minuuttia

• Valmistusaika riippuu ruoka-aineiden paksuudesta. Valmistusaika voi myös vaihdella ruoan määristä ja koostumuksesta riippuen. Aika-asetusketut ovat vain ohjeellisia ja voit soveltaa niitä makusi mukaan. Voit kaksinkertaista sitkeämpien lihoin valmistusajan ja pidentää pakastettujen ruoqien valmistusaikaa vähintään 20 %:lla.

Enimmäis-/vähimäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistus	Lisätietoja
Ranskanperunat	600–700	15–20	200	ravistus
Kottitekoiset ranskanperunat	600–700	20–25	200	ravistus lisää 1/2 ruokaluskallista oljya
Pakastekalapuikot	500–800	6–10	200	
Kanankoitvet	100–500	18–22	180	
Hampurilainen	400–800	25–30	180	
Kevätkääryleet	500–800	8–10	200	ravistus
Kakku	800	20–25	160	Käytä paistoaastiaa
Avopiarakka	800	20–22	180	Käytä paistoaastiaa
Muffinit	800	15–18	200	Käytä paistoaastiaa

• Varmista ennen tarjoilua, että liha ja siipikarjan liha ovat täysin kypsää. Voit muuttaa valitun ohjelman lämpötilan ja ajan valintapainikkeita samalla tavoin kuin muuttaessa omia asetuksiasi.

• Peräkkäin sytytä käyttövalot ilmoittavat laitteeseen olevan käynnissä. Jos käyttö keskeytetään, valot vilkkuvat.

• Sytytä valo painamalla -painiketta, kun haluat tarkistaa ruoan kypsyyden käytön aikana, tai avaa luukku, jolloin valo sytytä ja luitteen toiminta keskeytystä automaatisesti. Toiminto jatkuu, kun olet sulkenut luukun.

• Kun valmistusaika on päättynyt, laite kytkeytyy pois pääältä automaattisesti ja ilmoittaa siltä merkkäinellä. Jos laite on sammuttavatkaan ennenkaiksesta, paina pääälle/pois/kytäntä.

• Avaa luukku ja otta kypsyytely ruoan ulos laitteesta. Käytä aina uunikintailta ja käytä irrottaevasi käsittelykahvan lisävarusteiden poistamiseksi.

• Irrota virtapistoke seinäpistokkeesta käytön päättymisen jälkeen.

• Puhdistaa käytetty liisävaruste ja laite, kun ne ovat jäähdyneet.

PUHDISTUS JA YLLÄPITO

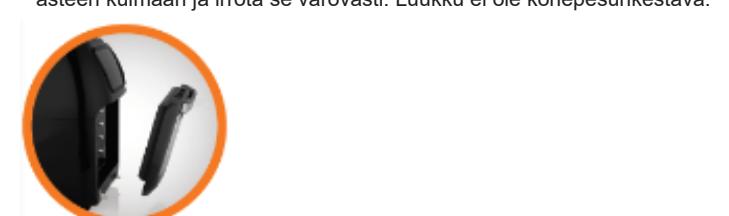
• Ennen puhdistusta irrota laite sähköverkosta ja odota, että laite viilenee.

• Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Laite ei kestä konepesua.

• Puhdistaa laite kostealla pyyhkeellä. Älä käytä vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita, hankaustynnä tai teräsvillaa, joita voivat vahingoittaa laitetta.

• Pese kaikki muut käytetyt osat astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhdistaa ne astianpesuoneessa. Suosittelemme liottamaan pinnitynyt liikaa lämpimässä astianpesvedessä ennen konepesua.

• Luukun voi irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi: avaa luukku 30 asteen kulmaan ja irrota se varovasti. Luukku ei ole konepesukestävä.



• Anna kaikkien osien kuivua täysin tai kuivaa ne pyyhkeellä.

YMPÄRISTÖ

• Täta laiteita ei saa hävittää talousjätteiden mukana sen elinkaaren loppuun. Se on sen sijaan viettävä sähkö- ja elektronisiin jätteisiin kierrätyskeskusseeseen. Laitteesta, käytönpoppaan ja pakkauksessa oleva symboli korostaa tätä tärkeää seikkaa. Tämän laitteen valmistuksen ja materiaalit voidaan kierrättää. Kierrättämällä käytetty talousjätteet myötävaikeutat tärkeää pyrkimykseen suojelemaan ympäristöämme. Kysy paikallisilta viranomaisilta lisätietoja.

Tuki
Tiedot ja varaosat löydetään osoitteesta www.tristar.eu

NO Bruksanvisning

SIKKERHET

- Produsenten kan ikke holde 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 bere 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 teskjole 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 funksjonshemmning 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, men 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 fjernstyringssystem.

Overflatene merket med denne logoen kan bli varme under bruk.

- For å hindre forstyrrelser i luftstrømmen, ikke sett gjenstander på apparatet og sør 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 støpselen 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.
- Gårdar.

TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE BARE TIL HUSHOLDNINGSBruk

DELEBEKSKRIVELSE

1. Hovednett
2. Display
3. Kurv
4. Fjerningshåndtak
5. Stekeplater (2 stk)
6. Fettoppsamplingsbrett/stekplate

- FOR FORSTE GANGS BRUK**
- 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.
 - Fjern eventuelle klistermerker eller etiketter fra apparatet.
 - Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.

Fettoppsamplings-/stekplate

- Plasser alltid fettoppsamplingsbrettet i de nederste skinnene i ovnrområdet for å samle opp druppene fett, matrester eller smuler. Det kan også brukes som stekplate ved å legge mat på det og plassere det i de midterste skinnene.

Kurv

- Ikke overfyll kurven med ingredienser. Hvis den er full, stekes maten ujevnlt.

Stekplate

- Stekeplatene skyves inn på skinnene i ovnrområdet.
- Varmeelementet er plassert øverst i ovnrområdet.
- Jo hoyere en platen plasseres, desto mer intens blir overvarmen.
- Maten stekes raskere og blir sprøere i den øvre delen.
- Midtposisjonen kan velges for å oppnå lik oppvarming fra alle sider.
- De nederste skinnene er egnet for forsiktig steking.

• La alle deler tørke helt, eller tørk dem med et håndkle.

BRUK

- Sett støpselen i en jordet stikkontakt.
- Åpne døren.
- Hvis fettoppsamplingsbrettet ikke skal brukes som stekplate, skyver du det inn i de nederste skinnene i ovnrområdet.
- Velg et egnet tilbehør til maten som skal tilberedes.
- Klargjør maten og legg den på eller i tilbehøret, og fest tilbehøret i enheten.
- Lukk døren.
- Trykk på av/på-bryteren. Displayet aktiveres.
- Still temperatur og steketid manuelt eller velg ett av de 11 programmene.
- **Manuell innstilling:**

 - Berør symbolet + eller - på temperaturinnstillingen for å angi ønsket temperatur (laveste 65 °C, høyeste 200 °C).
 - Berør symbolet + eller - på tidsinstillingen for å angi ønsket tid (fra 1 minut til 60 minutter).

- **Programm innstilling:**

 - Aktiver ønsket program ved å berøre programsymbolet. Det er aktivert når symbolet begynner å blinke.
 - Berør det samme symbolet en gang til for å avbryte valget.
 - Tabellen nedenfor inneholder informasjon om forhåndsinnstillingen:

Program	Symbol	Standardtemperatur	Standardsteketid
Pommes frites		200 °C	15 minutter
Koteletter		160 °C	10 minutter
Reker		160 °C	12 minutter
Baking		160 °C	30 minutter
Kyllinglår		180 °C	20 minutter
Biff		200 °C	12 minutter
Fisk		200 °C	13 minutter
Pizza		180 °C	10 minutter
Tørling		70 °C	4 timer
Tining		70 °C	12 minutter
Forvarming		200 °C	3 minutter

- Steketiden er avhengig av tykkelsen på maten. Tidene kan også variere etter mengde og konsistens på maten. Tidsinstillingene er bare veiledende og kan tilpasses etter ønske. Doble tiden for seigt kjøtt og utvid tiden med minst 20 % for dyptfrys mat.

Min-/maksimeind (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Rist	Tilleggsinformasjon
Pommes frites	600–700	15–20	200	rist
Hjemmelagd de pommes frites	600–700	20–25	200	rist tilsett en halv spiseskjole olje
Frosne fiskepinner	500–800	6–10	200	
Kyllinglår	100–500	18–22	180	
Hamburger	400–800	25–30	180	
Vårruller	500–800	8–10	200	rist
Kake	800	20–25	160	Bruk kakeform
Quiche	800	20–22	180	Bruk kakeform
Muffins	800	15–18	200	Bruk kakeform

- Plass at kjøtt og fjærke er gjennomstekt før servering.
- Hvis du vil endre temperatur eller steketid i et valgt program, berører du temperatur- og tidsinstillingeskappene, de samme som for manuell innstilling, og angir en ny verdi.
- Lyseende lamper betyr at enheten er i drift. Hvis operasjoner avbrytes, blinker de.

- Slå på lyset ved å trykke på -knappen for å sjekke tilstanden til maten under bruk. Du kan også åpne dø