

- 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-6994

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 SOČASTI / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSËN KUVAKSET / BESKRIVELSE AV DELAR / ПИЧАРИЕ ЗАПЧАТКИ



## 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 cool down, 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. Temperature control knob
  2. Timer (0-60 min.)/power-on knob
  3. Power light
  4. Heating up light
  5. Basket
  6. Handle
  7. Grill rack
  8. Air inlet
  9. Air outlet openings
  10. Mains cord

### BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket 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.
- **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 basket out of the air fryer.

- Put the ingredients in the basket.
- Slide the basket back into the air fryer.
- Do not touch the basket during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
- Turn the temperature control knob to the required temperature.
- Determine the required preparation time for the ingredient.
- To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time, add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.
- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

	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	
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	300	20-25	160		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin

### Tips

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Place a baking tin or oven dish in the basket 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 with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan is not dishwasher-proof.
- If dirt is stuck to the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid and let the pan soak for about 10 minutes.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

### ENVIRONMENT

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

### Support

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

## NL Gebruiksaanwijzing

### VEILIGHEID

- 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. Temperatuurknop
2. Timerknop (0-60 min.) / Aan/uit-knop
3. Voedingslampje
4. Opwarmindicator
5. Mand
6. Handgreep
7. Grillrooster
8. Luchtinlaat
9. Luchtuitlaatopeningen
10. Netsnoer

#### VOORAFGAAN AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de mand 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.
- **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 mand voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de mand terug in de heteluchtfriteuse.
- Raak de mand tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, want hij wordt zeer heet. Houd de mand uitsluitend bij de handgreep vast.
- Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.
- Bepaal de gewenste bereidingstijd voor het ingrediënt.
- Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen. Voeg 3 minuten aan de bereidingstijd toe als het apparaat koud is.
- De timer begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat de opwarmindicator van tijd tot tijd aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- Overtollige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schuif vervolgens de pan terug in de heteluchtfriteuse.
- Bij het horen van de timerbel is de ingestelde bereidingstijd verstrekken.
- Trek de mand uit het apparaat en plaats hem op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Schuif als de ingrediënten nog niet klaar zijn de mand terug in het apparaat en stel de timer op een paar minuten extra in.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.

	Min./max. hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Friet	300-700	10-18	200	schudden	
Huisgemaakte friet	300-800	16-20	200	schudden	1/2 eetlepel olie toevoegen
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		Oven gebruiksklaar
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		

Loempia's	100-400	8-10	200	schudden	Oven gebruiksklaar
Cake	300	20-25	160		Bakvorm gebruiken
Quiche	300	20-25	160		Bakvorm gebruiken
Muffins	300	15-18	200		Bakvorm gebruiken

### Tips

- Het halverwege de 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 bakvorm of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- 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 met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. De pan is niet vaatwasserbestendig.
- Vul als vuil aan de bodem van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel en laat de pan 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 inzameelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzameelpunt.

### Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [www.tristar.eu!](http://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. Bouton de contrôle de température
2. Bouton de minuteur (0-60 min)/marche
3. Témoin d'alimentation
4. Témoin de chauffage
5. Panier
6. Poignée
7. Étagère de grill
8. Entrée d'air
9. Ouvertures de sortie d'air
10. Cordon secteur

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier à feu chaud 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.
- **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 le panier de la friteuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- Glissez à nouveau le panier dans la friteuse à air chaud.
- Ne touchez pas le panier durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.
- Tournez le bouton de contrôle de température sur le réglage requis.
- Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient.
- Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de minuteur sur le temps de préparation requis en ajoutant 3 minutes si l'appareil est froid.
- Le minuteur commence son décompte du temps de préparation réglé.
- Durant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de chauffage s'allume et s'éteint de temps à autre. C'est l'indication que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour entretenir la température.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation. Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Sortez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau le panier dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (° C)	Secouer	Informations extras
Frites	300-700	10-18	200	secouer	
Frites maison	300-800	16-20	200	secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser ingrédients pour cuisson au four
Bâtonnets	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Nems	100-400	8-10	200	secouer	Utiliser ingrédients pour cuisson au four
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser un moule de cuisson
Quiche	300	20-25	160		Utiliser un moule de cuisson
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule de cuisson

#### Conseils

- 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 gras comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Placez un moule de cuisson ou pour le four dans le panier afin de cuire un gâteau ou une quiche, voire pour frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

#### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- L'appareil ne sort pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez soigneusement la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. La cuve n'est pas lavable au lave-vaisselle.
- Si de la saleté adhère au fond de la cuve, remplissez-la d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et laissez-la 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](http://www.tristar.eu)!

## DE Bedienungsanleitung

#### SICHERHEIT

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

- Temperaturregelknopf
- Timer (0-60 min.)/Einschaltknopf
- Betriebsanzeigelampe
- Aufheizlampe
- Korb
- Griff
- Grillrost
- Lufteinlass
- Luftausslassöffnungen
- Netzkabel

#### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb 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.
- 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.**

#### GBERÄUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfriteuse.
- Berühren Sie den Korb während und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Handgriff fest.
- Drehen Sie den Temperaturregelknopf auf die erforderliche Temperatur.
- Legen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für den Inhalt fest.
- Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Zubereitungszeit. Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn das Gerät kalt ist.
- Der Timer beginnt, die eingestellte Zubereitungszeit herunter zu zählen.
- Während des Heißluft-Frittiervorgangs schaltet die Aufheizlampe von Zeit zu Zeit ein und aus. Hierdurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten.
- Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne gesammelt.
- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu 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 die Timer-Klingel hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Korb aus dem Gerät heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.
- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfriteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

	<b>Min-max Menge (g)</b>	<b>Zeit (min)</b>	<b>Temperatur (°C)</b>	<b>Schütteln</b>	<b>Zusatzinfo rmat ion</b>
Fritten	300-700	10-18	200	Schütteln	
Selbstgem achte Fritten	300-800	16-20	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzugegeben
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Ofenbereit verwenden
Keulen	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Schütteln	Ofenbereit verwenden
Kuchen	300	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	300	20-25	160		Backform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden

#### Tipps

- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse zu.
- Legen Sie eine Backform oder Ofengeschirr in den 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 Pfanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Die Pfanne ist nicht spülmaschinenfest.
- Wenn Schmutz auf dem Boden der Pfanne klebt, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel und lassen Sie sie ca. 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiner, 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 Recyclen 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. Da in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

#### Support

Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)!

## ES Manual de instrucciones

#### SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado. En el peor de los casos, los alimentos pueden prenderse. (No utilice más de una cucharadita de aceite, ninguna carne que suelte demasiada grasa o agua para hervir alimentos.)
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

- Las superficies indicadas con este logotipo pueden calentarse durante el uso.
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 cm de espacio libre alrededor del aparato.
- Tras el proceso de horneado, el aparato necesita enfriarse. Este proceso de enfriamiento se activará automáticamente cuando el temporizador haya terminado. Evite desconectar el aparato de la toma de red antes de que haya finalizado el proceso de enfriamiento ya que el aire caliente restante puede producir daños en el aparato.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
  - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Cientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Entornos de tipo casa de huéspedes.
  - Granjas.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

#### DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Mando de control de temperatura
- Mando del temporizador (0-60 min.)/de encendido
- Piloto de encendido
- Luz de calentamiento
- Cesta

- Mango
- Rejilla
- Entrada de aire
- Aberturas de salida de aire
- Cable de red

#### ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie la cubeta 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.
- 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 cesta de la freidora de aire.
- Ponga los ingredientes en la cesta.
- Vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire.
- No toque la cesta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta solo por el asa.
- Gire el mando de control de temperatura a la temperatura deseada.
- Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.
- Para encender el aparato, gire el mando del temporizador al tiempo de preparación deseado; añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato está frío.
- El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación.
- Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de calentamiento se conecta y se desconecta para mantener la temperatura ajustada.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- Una vez que ha transcurrido el tiempo ajustado, suena la campana del temporizador. Saque la cesta 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 cesta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.
- Vacíe la cesta sobre una fuente o un plato. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire está lista al instante para preparar otro lote.

	<b>Cantidad min.-máx. (g)</b>	<b>Tiempo (min)</b>	<b>Temperatura (° C)</b>	<b>Agitar</b>	<b>Información adicional</b>
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

#### 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 aire.
- Coloque un molde de horneado o plato para horno en la cesta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o relenos.
- 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 con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. La cubeta no puede lavarse en lavavajillas.
- Si se adhiere suciedad al fondo de la cubeta, llénela de agua caliente con un poco de detergente y déjela en remojo aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

#### MEDIO AMBIENTE



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

#### Supporte

Puede encontrar toda la información y recambios en [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)!

## PT Manual de Instruções

#### SEGURANÇA

- 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 de atingido o tempo do temporizador. Evite desligar a ficha do aparelho da tomada antes de ser concluído o processo de arrefecimento, uma vez que o ar quente restante pode danificar o aparelho.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
  - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - Por clientes de hotéis, moteis e outros ambientes de tipo residencial.
  - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
  - Quintas.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO**

#### DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Botão de controlo da temperatura
- Temporizador (0-60 min.)/botão de alimentação
- Luz indicadora de alimentação
- Indicador luminoso de aquecimento
- Cesto
- Pega
- Grelha
- Entrada de ar
- Aberturas de saída de ar
- Cabo de alimentação principal

#### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe minuciosamente o cesto 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
- 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 o cesto da fritadeira sem óleo.
- Coloque os alimentos no cesto.
- Volte a colocar o cesto na fritadeira sem óleo.
- Não toque no cesto durante, e algum tempo após, a utilização pois aquece muito. Segure o cesto apenas pela pega.
- Rode o botão de controlo da temperatura para a temperatura desejada.
- Determine o tempo de preparação necessário para os alimentos.
- Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação pretendido, adicione 3 minutos ao tempo de preparação se o aparelho estiver frio.
- O temporizador inicia a contagem decrescente do tempo de preparação do alimento.
- Durante o processo de fritura por ar quente, o indicador luminoso de aquecimento acende-se e apaga-se de tempos a tempos. Isto indica que o elemento de aquecimento está ligado e desligado para manter a temperatura definida.
- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira sem óleo.
- Quando ouvir o indicador sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar o cesto no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.
- Esvazie o cesto para uma travessa ou um prato. Assim que um lote de alimentos esteja pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar um outro lote.

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

- Sugestões**
- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salchichas, na fritadeira sem óleo.
- Coloque uma assadeira ou um tabuleiro de forno 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 outro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva. A cuba não pode ser colocada na máquina de lavar louça.
- Se existir sujidade presa no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente e deixe a cuba 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](http://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.

# ★★★ TRISTAR

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-6994

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIZIONE DEI COMPONENTI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS ČEŠĆI / OPIS SOUČÁSTI / POPIS SOUČASTI / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OŠEN KUVAKUŠET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИЧАРИЕ ЗАПЧАТКИ



(Non usare una quantità di olio superiore a un cucchiaino da tè, carne che possa rilasciare troppo grasso o acqua per bollire i cibi.)

L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

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

La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

Le superfici indicate da questo simbolo possono diventare molto calde durante l'uso. Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio. Dopo la cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; tale processo di raffreddamento si attiva automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer. Evitare di scollegare l'apparecchio dalla presa di rete prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio. Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:

- Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.
- Fattorie.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Manopola di controllo della temperatura
- Timer (0-60 min./manopola di accensione
- Spia di accensione
- Spia di riscaldamento
- Cestello
- Impugnatura
- Griglia
- Presa d'aria
- Fori di scarico dell'aria
- Cavo di alimentazione

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Lavare a fondo il cestello in acqua calda con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolata, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- 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 cestello dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre la pietanza nel cestello.
- Reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.
- Non toccare il cestello durante e per un certo tempo dopo l'uso, dato che diventa molto caldo. Sostenere il cestello esclusivamente per il manico.
- Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura richiesta.
- Stabilire il tempo richiesto di preparazione della pietanza.
- Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto; aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo.
- Il timer inizia il conto alla rovescia in base al tempo di preparazione impostato.
- Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.

- Alcune pietanze richiedono di essere saltate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio, utilizzando il manico e scuoterlo. Reinserrire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. Estrarre il cestello dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un vassoio. Quando il primo vassoio è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un altro.

	Quantità minima o massima (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Saltare la pietanza	Informazioni extra
Patatine fritte	300-700	10-18	200	scuotere	
Patatine fatte in casa	300-800	16-20	200	scuotere	aggiungere 1/2 cucchiaino 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	scuotere	Utilizzare il prodotto pronto da forno
Torte	300	20-25	160		Utilizzare una teglia
Quiche	300	20-25	160		Utilizzare una teglia
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare una teglia

Suggerimenti

- Saltare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere le pietanze nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta di olio.
- Non preparare pietanze estremamente grasse, come le salsicce, nella friggitrice.
- Utilizzare una teglia o un piatto da forno nel cestello per cuocere una torta o una quiche o per friggere ingredienti fragili o ripieni.
- E 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 in acqua calda con sapone liquido e una spugna non abrasiva. Il contenitore non può essere lavato in lavastoviglie.
- In presenza di sporco attaccato al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido e lasciarlo a mollo per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detersivi duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggiano l'apparecchio.

AMBIENTE

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

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito [www.tristar.eu/](http://www.tristar.eu/)

## SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för. I värsta fall kan livsmedlet börja brinna. (Använd inte mer än en tesked olja, inget kött som släpper ut för mycket fett eller vatten som är avsett för att koka livsmedel.)
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- 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 nättagget 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

- Temperturknapp
- Timer (0-60 min)/på-ratt
- Strömlampa
- Uppvärmingslampa
- Korg
- Handtag
- Grillhylla
- Luftflätag
- Luftutloppsöppningar
- Huvudsädd

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör korgen 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.
- Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller frytrefter.
- 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 korgen från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut in korgen i luftfritösen igen.
- Rör inte korgen ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast korgen i handtaget.
- Vrid temperaturinställningsratten till önskad temperatur.
- Bestäm önskad tillagningstid för ingrediensen.
- För att sätta på enheten, vrid timerratten till önskad tillagningstid, lägg till 3 minuter till tillagningen när apparaten är kall.
- Timern börjar räkna ned den inställda tillagningstiden.
- Under varmluftslfriteringen, tänds och släcks uppvärmingslampan då och då. Detta anger att värmelementet stängs av och sätts på för att bibehålla vald temperatur.
- Överflödigt olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Vissa ingredienser kräver en omskning halvgäns 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 timerklockan, har den inställda tillagningstiden passerat. Dra ut korgen från apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, skjuta tillbaka korgen i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.
- Töm korgen i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.

	Min-max mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Pommes	300-700	10-18	200	skaka	
Hemmagjord pommes	300-800	16-20	200	skaka	lägg till 1/2 matsked olja
Frysta fiskpinnar	100-400	6-10	200		Använd ugnsgredo
Kycklingklubbor	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Vårullar	100-400	8-10	200	skaka	Använd ugnsgredo
Kaka	300	20-25	160		Använd bakform
Quiche	300	20-25	160		Använd bakform
Muffins	300	15-18	200		Använd bakform

Tips

- Skaka mindre ingredienser halvgäns genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.
- Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispig resultat. Friteras 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 eller en ugnsgform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill friteras omtåliga 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 pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Pannan kan inte diskas i diskmaskin.
- Om smuts fastnar i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Låt pannan stå i blöt i cirka 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. Materialet som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns samlingsställen.

Support

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

## PL Instrukcje 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 przesuwac urządzenia, ciągnąc za przewód ani dopuszczac do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. W najgorszym przypadku żywność może się zapalić. (Nie używaj więcej niż 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, które nie ukończyły 8 lat.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.

- Powierzchnie oznaczone tym logo mogą stać się gorące podczas użytkowania.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczac niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnać; 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.
- Gospodarcza rolnie.

**NIJIEJSZA INSTRUKCJA NIE NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

OPIS CZĘŚCI

- Pokręto regulacji temperatury
- Minutnik (0-60 min)/pokręto zasilania
- Lampka sygnalizująca włączenie
- Lampka nagrzewania
- Kosz
- Uchwyt
- Ruszt
- Włot powietrza
- Otwory wylotowe powietrza
- Kabel zasilający

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść kosz, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wyczyść wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenie nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Należy smażyć koszka w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiagającym wysoką temperaturę. Do trzymania koszka należy zawsze używać uchwyty.
- Ustaw pokręto regulacji temperatury na odpowiedniej wartości temperatury.
- Określ czas przygotowania odpowiedni dla danych artykułów spożywczych.
- Umieść wtyczkę zasilającą w uzienionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij kosz ze smażalnicy.
- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń kosz z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno dotykać koszka w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiagającym wysoką temperaturę. Do trzymania koszka należy zawsze używać uchwyty.
- Ustaw pokręto regulacji temperatury na odpowiedniej wartości temperatury.
- Określ czas przygotowania odpowiedni dla danych artykułów spożywczych.
- Aby włączyć urządzenie, ustaw pokręto minutnika na wybranym ustawieniu czasu przygotowania. Jeżeli urządzenie jest zimne, zwiększ czas przygotowania o 3 minuty.
- Minutnik rozpocznie odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
- Podczas smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka nagrzewania co jakiś czas włącza się i wyłącza. Sygnalizuje to włączenie i wyłączenie elementu grzejącego w celu utrzymania danej temperatury.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają zamieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie czasu przygotowania. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń kosz z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.
- Przełóż całą zawartość koszka na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii.

UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uzienionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij kosz ze smażalnicy.
- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń kosz z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno dotykać koszka w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiagającym wysoką temperaturę. Do trzymania koszka należy zawsze używać uchwyty.
- Ustaw pokręto regulacji temperatury na odpowiedniej wartości temperatury.
- Określ czas przygotowania odpowiedni dla danych artykułów spożywczych.
- Aby włączyć urządzenie, ustaw pokręto minutnika na wybranym ustawieniu czasu przygotowania. Jeżeli urządzenie jest zimne, zwiększ czas przygotowania o 3 minuty.
- Minutnik rozpocznie odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
- Podczas smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka nagrzewania co jakiś czas włącza się i wyłącza. Sygnalizuje to włączenie i wyłączenie elementu grzejącego w celu utrzymania danej temperatury.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają zamieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie czasu przygotowania. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń kosz z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.
- Przełóż całą zawartość koszka na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii.

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

Wskazówki

- Przemieszanie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Aby świeże ziemniaki po usmażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodasz olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnicy nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kiełbaski.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypielone farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formie do pieczenia albo naczynie żaroodporne.
- 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.
- Wyczyść patelnię, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki. Patelnia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Jeśli do dna patelni przylega brud, napełnij patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń i pozostaw w celu namoknięcia na około 10 minut.

Tristar Europe B.V. | Jules Verneweg 87

5015 BH Tilburg | The Netherlands





FR-6994

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIZIONE DELLE PARTI / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSZEN KUVÁUKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИСАНІЕ ЗАПЧАСТІ



- Puhdistusta kori huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla pesusienellä.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.
- Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle pinnalle. Älä aseta laitetta kuumuuista kestäättömille pinnoille.
- Tämä on kuumalla ilmalla toimiva ilma-astein. Älä täytä pannua öljyllä tai paistorasvalla.
- Ilmavirtauksen estämisen välttämiseksi älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Varmista myös, että laitteen ympärillä on aina 10 cm vapaata tilaa.

#### KÄYTTÖ

- Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Vedä kori varovasti ulos kiertoilmakypsentimestä.
- Aseta ainekset koriin.
- Liu'uta pannu takaisin kiertoilmakypsentimeen.
- Älä kosketa korian kypsentymisen aikana alakä vähään aikaan kypsentymisen jälkeen, sillä se tulee hyvin kuumaksi. Pitele korian vain sen kahvasta.
- Aseta tarvittava lämpötila lämpötilan säätönupilla.
- Määritä aineiden vaatima valmistusaika.
- Käynnistä laite valitsemalla tarvittava aika ajastimen säätönupista. Jos laite on kylmä, lisää 3 minuuttia valmistusaikaa.
- Ajastin käynnistyä ja näyttää jäljellä olevan valmistusajan.
- Kiertoilmakypsentämisen aikana lämmityksen merkivalo syyttyä ja sammuu aika ajoin. Tämä merkitsee sitä, että lämmityselementtiä kytketään päälle ja pois asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi.
- Aineiden ylämääräinen öljy kerääntyy koriin pohjalle.
- Joskin ainekset vaativat ravistelua valmistusajan puolivälissä. Ravistele aineksia vetämällä kori kahvasta pitäen ulos laitteesta ja ravisteleamalla sitä. Liu'uta sitten kori takaisin kiertoilmakypsentimeen.
- Ajastimen kellon ääni kertoo, että asetettu valmistusaika on kulunut loppuun. Vedä kori ulos laitteesta ja aseta se lämpöä kestäväälle alustalle.
- Tarkista, ovatko ainekset kypsyneet. Jos ainekset eivät ole vielä kypsyneet, liu'uta kori takaisin laitteeseen ja lisää ajastimeen muutama minuutti.
- Tyhjennä kori maljaan tai lautaselle. Aineserän ollessa valmis ilma-astein on välittömästi valmis seuraavan erän valmistukseen.

	Enimmäis- vähimmäis- smäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistami- nen	Lisäetiotja (g)
Ranskanpe- runat	300–700	10–18	200	ravistus	
Kotitekoise- t ranskanper- unat	300–800	16–20	200	ravistus	lisää 1/2 ruokalusika- listta öljyä
Pakastekal- apuikot	100–400	6–10	200		Käytä uunivalmiit a tuotteita
Kanankoi- vet	100–500	18–22	180		
Hampurilai- nen	100–500	13–15	180		
Kevätkääry- leet	100–400	8–10	200	ravistus	Käytä uunivalmiit a tuotteita
Kakku	300	20–25	160		Käytä paistoastia a
Avopiirakk- a	300	20–25	160		Käytä paistoastia a
Muffinit	300	15–18	200		Käytä paistoastia a

#### Vinkkejä

- Pienempien aineiden ravistelu valmistuksen puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa estämään epätasaisesti paistuneet ainekset.
- Lisää hieman öljyä tuoreisiin perunoihin rapean lopputuloksen saamiseksi. Paisla ainekseksi ilma-astein valmistuksessa muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisen jälkeen.
- Älä valmistä ilma-asteinissä erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroit.
- Aseta paisto- tai uuniastia koriin, jos haluat valmistaa kakun tai piirakan, tai jos haluat valmistaa helposti rikkoutuvia tai täytettyjä aineksia.
- Voit käyttää kiertoilmakypsentintä myös aineksien uudelleen lämmittämiseen. Lämmitä aineksia 150 °C:een lämpötilassa enintään 10 minuutin ajan.

#### PUHDISTUS JA YLLÄPITO

- Irrota virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistamista.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Laite ei ole konepesun kestävä.
- Puhdistusta kori kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla pesusienellä. Kori ei ole konepesun kestävä.
- Jos korin pohjaan on tarttunut jäämiä, täytä kori kuumalla vedellä ja lisää siihen astianpesuainetta. Anna korin liota noin 10 minuuttia.
- Puhdistusta laite kostealla pyyhkeellä. Älä käytä vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita, hankaustynnyä 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 pakkauksessa oleva symboli korostaa tätä tärkeää seikkaa. Tämän laitteen valmistusmateriaalit voidaan kierrättää. Kierrättämällä käytetyt talouslaitteet myötävaikuttavat tärkeään pyrkimykseen suojella ympäristöämme. Kysy paikallisilta viranomaisilta lisäetiotja kierrätysohjeita.

#### Tuki

Tiedot ja varaosat löydät osoitteesta [www.tristar.eu](http://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. Rengjørings- 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 steking 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. Temperaturknapp
2. Timer (0–60 min.) / på/av-knapp
3. Strømlampe
4. Oppvarmingslampe
5. Kurv
6. Håndtak
7. Grillrist
8. Luftinntak
9. Luftavløpsåpninger
10. Strømledning

#### FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Fjern all emballasje.
- Fjern eventuelle klistermerker eller etiketter fra apparatet.
- Rengjør kurven grundig med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke er slipende.
- 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.
- Dette er en fritykoker som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.
- For å hindre forstyrrelse av luftstrømmen må du ikke sette noe opp apparatet. Påse at det alltid er 10 cm ledig plass rundt apparatet.

#### BRUK

- Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
- Trekk kurven forsiktig ut av apparatet.
- Legg ingrediensene i kurven.
- Skyv deretter kurven tilbake i apparatet.
- Ikke ta på kurven under og rett etter bruk, den blir svært varm. Hold alltid kurven i håndtaket.
- Vri temperaturknotten til ønsket temperatur.
- Bestem nødvendig tilberedningstid for ingrediensen.
- Slå på apparatet ved å vri timeren til ønsket tilberedningstid. Legg til tre minutter når apparatet er kaldt.
- Timeren begynner å telle ned den angitte tilberedningstiden.
- Under varmluftfriteringen tennes og slukkes oppvarmingslampen fra tid til annen. Dette angir at varmeelementet slås av og på for å opprettholde angitt temperatur.
- Olje og fett fra ingrediensene samles i bunnen av gryten.
- 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 timerklokken, har den innstilte tilberedningstiden gått. Trekk kurven ut av apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate.
- Sjekk at ingrediensene er ferdige. Hvis ikke ingrediensene er ferdige ennå, skyver du bare kurven tilbake i apparatet og stiller timeren på noen ekstra minutter.
- Tøm innholdet i kurven over i en skål eller på et fat. Når en ingrediensen er ferdig, er fritykokeren umiddelbart klar igjen til å tilberede ny mat.

	Min-/maksmen- gde (g)	Tid (min)	Temperat- ur (°C)	Rist	Tilleggsinf- ormasjon
Pommes frites	300–700	10–18	200	rist	

Hjemmelag- de pommes frites	300–800	16–20	200	rist	tilsett en halv spiseskje olje
Frosne fiskepinner	100–400	6–10	200		Bruk ferdiglagde
Kyllinglar- e	100–500	18–22	180		
Hamburger- e	100–500	13–15	180		
Våruller	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

#### Tips

- Risting av mindre ingredienser halvveis i tilberedningen gir det beste sluttresultatet, og bidrar til at ingrediensen ikke blir ujevnt fritet.
- Tilsett litt olje til ferske poteter for å gjøre dem sprø. Friter ingrediensen i fritykokeren innen få minutter etter at du har tilstalt oljen.
- Ikke bruk fritykokeren til å tilberede svært fete ingredienser, som f.eks. pølses.
- Plasser en kakeform eller ildfast form i kurven hvis du vil bake en kake eller lage quiche, eller hvis du vil steke skjøre eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke fritykokeren til å varme opp mat. For å kun varme opp mat, sett temperaturen til 150°C i oppill 10 minutter.

#### RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Ta ut støpselet og la apparatet avkjøles før rengjøring.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske. Apparatet kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør gryten med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke er slipende. Gryten kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Hvis det sitter fast matrester i bunnen av gryten, fyller du den med varmt vann med litt oppvaskmiddel og lar den stå 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](http://www.tristar.eu).

## RU

#### MERY PREDOSTOROZHNI

- Производител 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. Ручка регулятора нагрева
  2. Таймер (0-60 мин.)/ручка включения
  3. Световой индикатор питания
  4. Световой индикатор нагрева
  5. Корзина
  6. Ручка
  7. Стойка гриля
  8. Воздухозаборное отверстие
  9. Отверстия для выпуска воздуха
  10. Сетевой шнур

#### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно вымойте корзину горячей водой с моющим средством и нейтральной губкой.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. Не устанавливайте его на жаростойкие поверхности.
- Жарка в аэрофритюрнице происходит за счет горячего жира. 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 выньте корзину из аэрофритюрницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Поместите корзину снова в аэрофритюрницу.
- Не прикасайтесь к корзине сразу после использования, она очень сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.
- Установите необходимую температуру с помощью ручки регулятора нагрева.
- Определите время, необходимое для жарки ингредиента.
- Для включения устройства переведите регулятор таймера в необходимое положение. Если устройство остыло, до прибавьте ко времени жарки 3 минуты.
- Таймер начнет обратный отсчет заданного времени.
- Во время жарки горячим воздухом загорается индикатор нагрева, который время от времени начинает мигать. Мигание индикатора указывает на включение и выключение нагревательного элемента, позволяющее поддерживать заданную температуру.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.
- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов выньте противень из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. После этого поместите корзину обратно в аэрофритюрницу.
- Звучный сигнал таймера указывает на то, что заданное время жарки истекло. Выньте корзину из аэрофритюрницы и поместите ее на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то поместите корзину в устройство, увеличив время таймера на несколько минут.
- Выложите содержимое корзины в емкость или на тарелку. После приготовления одной партии ингредиентов аэрофритюрница сразу же будет готова к жарке следующей партии.

	Минимал- ьное максимал- ьное количес- тво (г)	Время (мин)	Температ- ура (° C)	Перемеш- ивание	Дополнит- ельная информа- ция
Картофел- ь фри	300-700	10-18	200	перемешивание	
Домашний картофель фри	300-800	16-20	200	перемешивание	добавьте 1/2 столовой ложки масла

	100-400	6-10	200		Используй- те продукты, предназна- ченные для готовки в печи
Замороже- нные рыбные палочки	100-400	6-10	200		
Ножки	100-500	18-22	180		
Гамбургер	100-500	13-15	180		
Фарширов- анные блинчики	100-400	8-10	200	перемешивание	Используй- те продукты, предназна- ченные для готовки в печи
Пирог	300	20-25	160		Используй- те форму для выпечки
Киш	300	20-25	160		Используй- те форму для выпечки
Маффин	300	15-18	200		Используй- те форму для выпечки

#### Советы

- Встряхивание небольших ингредиентов в процессе жарки позволяет получить лучший результат и предотвратить неравномерное жарообразование.
- 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, мягких ингредиентов или ингредиентов с начинкой вставьте в корзину форму или посуду для духовки.
- Также аэрофритюрницу можно использовать для подогрева ингредиентов. Для подогрева ингредиентов установите температуру на 150°C и время на 10 минут.

#### ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.
- Вымойте противень горячей водой с моющим средством и нейтральной губкой. Запрещается мыть противень в посудомоечной машине.
- Если дношюк противня сильно загрязнено, наполните его горячей водой, добавив туда немного моющего средства, и дайте постоять 10 минут.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скрепки 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](http://www.tristar.eu)