TRISTAR

service .tristar.eu

EN| Instruction manual

NL| Gebruiksaanwijzing

FR| Mode d'emploi

DE| Bedieningsanleitung

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

FR-6988PR

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

EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 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.
- 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.
- Only use the appropriate connector for this device.
- To prevent fire or shock hazard do not expose this appliance to rain or moisture.
- Surface are liable to get hot during use.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- 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.

PARTS DESCRIPTION

1. Temperature control knob
2. Timer (0-30 min.)/power-on knob
3. Power light
4. Heating up light
5. Basket
6. Basket release button
7. Basket handle
8. Pan
9. Air inlet
10. Air outlet openings
11. Mains cord

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly
- **This is an airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- **Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the airfryer.
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the pan back into the airfryer.
- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- Turn the temperature control knob to the required temperature.
- Determine the required preparation time for the ingredient.
- To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time, add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer. Do not press the basket release button during shaking
- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the airfryer 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	Use oven ready
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	300	20-25	160		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin

Tips

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
- Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan and basket are dishwasher-proof. Note that discolouration may occur by using the dishwasher.
- If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket 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.

GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.

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.

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 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.
- 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.
- Gebruik uitsluitend de juiste connector voor dit apparaat.
- Het apparaat niet aan regen of vocht blootstellen om brand- of schokgevaar te voorkomen.
- Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.
- WAARSCHUWING: Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Temperatuurknop
2. Timerknop (0-30 min.) / Aan/uit-knop
3. Stroomindicator
4. Opwarmindicator
5. Mand
6. Mandontgrendelingsknop
7. Handgreep mand
8. Pan
9. Luchtinlaat
10. Luchtuitlaatopeningen
11. Netsnoer

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de mand en de pan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
- **Dit apparaat is een heteluchtfriteuse. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- **Plaats geen objecten boven op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en heeft een negatieve werking op het resultaat van het heteluchtfrituren.**

GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.
- Gebruik de pan nooit zonder dat de mand erin is geplaatst.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan. De pan wordt zeer heet. Houd de pan uitsluitend bij de handgreep vast.
- Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.
- Bepaal de gewenste 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 de pan vervolgens terug in de heteluchtfriteuse. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Bij het horen van de timerbel is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan uit het apparaat en plaats de pan op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het apparaat en stel met de timer nog een paar extra minuten in.
- Druk op de mandontgrendelingsknop en til de mand uit de pan om kleine ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen. Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast. Eventuele overtollige olie die zich heeft verzameld op de bodem van de pan zal op de ingrediënten lekken.
- 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 (□)	Schudden	Extra informatie
Friet	300-700	10-18	200	Schudden	
Huisgemaakte friet	300-800	16-20	200	Schudden	1/2 eetlepel olie toevoegen
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		gebruik vissticks die geschikt zijn voor de oven
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Loempia's	100-400	8-10	200	Schudden	gebruik loempia's die geschikt zijn voor de oven
Cake	300	20-25	160		Bakvorm gebruiken
Quiche	300	20-25	160		Bakvorm gebruiken
Muffins	300	15-18	200		Bakvorm gebruiken

Tips

- Het halverwege de 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 □ om ingrediënten op te warmen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
- Reinig de pan en de mand grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. De pan en de mand zijn vaatwasmachinebestendig. Opmerking: bij gebruik van de vaatwasser kan verkleuring optreden.
- Vul als vuil aan de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten inweken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig indien het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient de originele aankoopbon (factuur, kassabon of kwitantie) te worden overlegd met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product.

MILIEU

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

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'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 .
- 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.
- Utilisez uniquement le connecteur approprié pour cet appareil
- Pour prévenir des incendies ou des chocs électriques, n'exposez pas cet appareil à la pluie ou à l'humidité.
- La surface peut devenir chaude à l'usage.
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Bouton de contrôle de température
2. Bouton de minuteur (0-30 min)/marche
3. Témoin d'alimentation
4. Témoin de chauffage
5. Panier
6. Bouton de libération de panier
7. Poignée de panier
8. Cuve
9. Entrée d'air
10. Ouvertures de sortie d'air
11. Cordon secteur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- Placez le panier correctement dans la cuve.
- **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.**
- **Ne posez rien sur l'appareil. Vous risqueriez d'interrompre le flux d'air et donc d'affecter le résultat de la friture à l'air chaud.**

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Retirez prudemment la cuve de la friteuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- Glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- N'utilisez jamais la cuve sans le panier dedans.
- Ne touchez pas la cuve durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.
- Tournez le bouton de contrôle de température sur le réglage requis.
- Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient.
- Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de minuteur sur le temps de préparation requis en ajoutant 3 minutes si l'appareil est froid.
- Le minuteur 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. N'appuyez pas sur le bouton de libération de panier durant la secousse.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
- Pour retirer les petits ingrédients (ex. frites), appuyez sur le bouton de libération de panier et sortez le panier de la cuve. Ne retournez pas le panier avec la cuve encore fixée dessus. En effet, tout l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve risque de couler sur les ingrédients.
- 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 (□)	Secousse	Informations extras
Frites	300-700	10-18	200	secousse	
Frites maison	300-800	16-20	200	secousse	ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser ingrédients pour cuisson au four
Bâtonnets	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Nems	100-400	8-10	200	secousse	Utiliser ingrédients pour cuisson au four
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser un moule de cuisson
Quiche	300	20-25	160		Utiliser un moule de cuisson
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule de cuisson

Conseils

- Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très graisseux comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Placez un moule 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□ 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 peut pas être nettoyé en lave-vaisselle.
- Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le panier et la cuve vont au lave-vaisselle. Notez qu'une décoloration est possible en utilisant le lave-vaisselle.
- Si de la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez le panier et la cuve 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.

GARANTIE

- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'article du produit.

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.

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bis zu 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- 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.
- Verwenden Sie für dieses Gerät nur den passenden Stecker.
- Zur Vermeidung von Feuer und Stromschlag setzen Sie das Gerät nicht Regen oder Feuchtigkeit aus.
- ⚠ Die Oberfläche kann beim Gebrauch heiß werden.
- WARNUNG: Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Temperaturregelknopf
2. Timer (0-30 min.)/Einschaltknopf
3. Betriebsanzeigelampe
4. Aufheizlampe
5. Korb
6. Korbfreigabeknopf
7. Korbgriff
8. Pfanne
9. Lufteinlass
10. Luftauslassöffnungen
11. Netzkabel

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Wanne ein
- **Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- **Stellen Sie keine Gegenstände oben auf das Gerät. Dies behindert die Luftzirkulation und beeinträchtigt das Heißluft-Frittierergebnis.**

GEBRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfritteuse.
- Verwenden Sie die Wanne niemals ohne den Korb darin.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.
- Drehen Sie den 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. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfritteuse. Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Korbfreigabeknopf.
- Wenn Sie die Timer-Klingel hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Wanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.
- Um kleine Zutaten zu entnehmen (z.B. Fritten), drücken Sie auf den Korbfreigabeknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne heraus. Drehen Sie den Korb nicht um, während die Wanne noch daran befestigt ist, da hierdurch überschüssiges Öl, das unten in der Wanne gesammelt wird, auf den Inhalt läuft.
- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

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

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 Heißluftfritteuse 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 Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150 □.

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 in nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie die Wanne und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wanne und Korb sind spülmaschinengeeignet. Beachten Sie bitte, dass bei Verwendung der Spülmaschine eine Verfärbung auftreten kann.
- Falls Schmutz am Korb oder dem Wannenboden festklebt, füllen Sie die Wanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Wanne und lassen Sie die Wanne und den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

GARANTIE

- Dieses Produkt hat eine Garantie von 24 Monaten. Der Garantieanspruch gilt nur, wenn das Produkt gemäß den Anweisungen und gemäß dem Zweck, für den es konzipiert wurde, benutzt wird. Der Original-Kaufbeleg (Rechnung, Beleg oder Quittung) muss zusammen mit dem Kaufdatum, dem Namen des Einzelhändlers und der Artikelnummer des Produktes eingereicht werden.

UMWELT

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

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.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 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.
- 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.
- Utilice únicamente el alimentador apropiado con este dispositivo.
- Para evitar el peligro de fuego o descarga eléctrica, no exponga este dispositivo a la lluvia o humedad.
- ⚠ La superficie puede calentarse durante el uso.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Mando de control de temperatura
2. Mando del temporizador (0-30 min.)/de encendido
3. Piloto de encendido
4. Luz de calentamiento
5. Cesta
6. Botón de liberación de cesta
7. Asa de cesta
8. Cubeta
9. Entrada de aire
10. Aberturas de salida de aire
11. Cable de red

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie bien la cesta y 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.
- Coloque la cesta en la cubeta correctamente.
- **Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**
- **No coloque nada encima del aparato. Esto obstruye el flujo de aire y afecta al resultado de la fritura por aire caliente.**

USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque con cuidado la cubeta de la freidora de aire.
- Ponga los ingredientes en la cesta.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- Nunca utilice la cubeta sin la cesta en su interior.
- No toque la cubeta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el asa.
- Gire el mando de control de temperatura a la temperatura deseada.
- Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.
- Para encender el aparato, gire el mando del temporizador al tiempo de preparación deseado; añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.
- El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación.
- Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de calentamiento se conecta y se desconecta para mantener la temperatura ajustada.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire. No presione el botón de liberación de la cesta al agitar.
- Una vez que ha transcurrido el tiempo ajustado, suena la campana del temporizador. Saque la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.
- Para sacar ingredientes pequeños (p. ej., patatas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y saque la cesta de la cubeta. No dé la vuelta a la cesta con la cubeta aún fijada, ya que el exceso de aceite que se haya recogido en la parte inferior de la cubeta caerá sobre los ingredientes.
- Vacíe la cesta sobre una fuente o un plato. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire está lista al instante para preparar otro lote.

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

Consejos

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

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

GARANTÍA

- Este producto cuenta con 24 meses de garantía. Su garantía es válida si el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones y el propósito para el que se creó. Además, debe enviarse un justificante de la compra original (factura, tíquet o recibo) en el que aparezca la fecha de la compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto.

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.

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo danos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre os 0 e os 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- 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.
- Utilize apenas o conector apropriado para este dispositivo.
- Para evitar perigo de incêncio ou choque, não exponha este aparelho à chuva nem à humidade.
- ⚠ A superfície poderá aquecer durante a utilização.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Botão de controlo da temperatura
2. Temporizador (0-30 min.)/botão de alimentação
3. Luz indicadora de alimentação
4. Indicador luminoso de aquecimento
5. Cesto
6. Botão de libertação do cesto
7. Pega do cesto
8. Cuba
9. Entrada de ar
10. Aberturas de saída de ar
11. Cabo de alimentação principal

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe cuidadosamente o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Coloque o cesto corretamente na cuba
- **Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- **Não coloque nada sobre o aparelho. Isso perturba o fluxo de ar e afeta o resultado de fritura por de ar quente.**

UTILIZAÇÃO

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
- Retire cuidadosamente a cuba da fritadeira.
- Coloque os alimentos no cesto.
- Volte a colocar a cuba na fritadeira.
- Nunca utilize a cuba sem o cesto.
- Não toque na cuba durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.
- Rode o botão de controlo da temperatura para a temperatura pretendida.
- Determine o tempo de preparação necessário para os alimentos.
- Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação pretendido, adicione 3 minutos ao tempo de preparação se o aparelho estiver frio.
- O temporizador inicia a contagem decrescente do tempo de preparação definido.
- Durante o processo de fritura por ar quente, o indicador luminoso de aquecimento acende-se e apaga-se de tempos a tempos. Isto indica que o elemento de aquecimento está ligado e desligado para manter a temperatura definida.
- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira. Não prima o botão de libertação do cesto enquanto o agita.
- Quando ouvir o indicador sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.
- Para retirar alimentos de pequenas dimensões (batatas fritas, por exemplo), prima o botão de libertação do cesto e retire o cesto da cuba. Não vire o cesto ao contrário ainda dentro da cuba, pois qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo da cuba irá verter sobre os alimentos.
- 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.

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

Sugestões

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não é adequado para a máquina de lavar louça.
- Limpe o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva. A cuba e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar louça. Note que pode acontecer alguma descoloração devido à utilização da máquina de lavar louça.
- Se existir sujidade presa no cesto ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente. Coloque o cesto dentro da cuba e deixe ambos 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.

GARANTIA

- Este produto possui uma garantia de 24 meses. A sua garantia é válida se utilizar o produto de acordo com as instruções e com a finalidade para a qual foi concebido. Além disso, a compra original (factura ou recibo da compra) deverá conter a data da compra, o nome do vendedor e o número de artigo do produto.

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 eléctricos e electrónicos. 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 protecção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci w wieku od 0 do 8 lat nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie 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.
- Urządzenie powinno być wyposażone we właściwą wtyczkę.
- Aby zapobiec powstaniu pożaru lub porażenia prądem nie narażać urządzenia na działanie deszczu ani wilgoci.
- ⚠ Powierzchnia może stać się gorąca podczas użytkowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.

OPIS CZĘŚCI

1. Pokrętło regulacji temperatury
2. Minutnik (0–30 min)/pokrętło zasilania
3. Lampka sygnalizująca włączenie
4. Lampka nagrzewania
5. Kosz
6. Przycisk zwalniania kosza
7. Uchwyt kosza
8. Patelnia
9. Wlot powietrza
10. Otwory wylotowe powietrza
11. Kabel zasilający

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść kosz i patelnię, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Umieść prawidłowo kosz w urządzeniu.
- **Niniejsza smażalnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.**
- **Na urządzeniu nie wolno umieszczać żadnych przedmiotów. Może to spowodować nieprawidłowy przepływ powietrza i negatywnie wpłynąć na wyniki smażenia.**

UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy.
- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno używać patelni bez kosza.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiągającym wysoka temperaturę. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.
- Ustaw pokrętło regulacji temperatury na odpowiedniej wartości temperatury.
- Określ czas przygotowania odpowiedni dla danych artykułów spożywczych.

TRISTAR

service .tristar.eu

EN| Instruction manual

NL| Gebruiksaanwijzing

FR| Mode d'emploi

DE| Bedieningsanleitung

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

FR-6988PR

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SÚČASTÍ / POPIS SÚČASTÍ / DELE BESKRIVELSE

- Aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętło 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 włączanie i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania danej temperatury.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy. Podczas potrząsania nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upłynięcie czasu przygotowania. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na klika minut.
- Aby wyjąć niewielkie produkty spożywcze (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij go z patelni. Nie odwracaj zamocowanego do patelni kosza do góry dnem. W przeciwnym razie tłuszcz zgromadzony na dnie patelni spłynie na przygotowywaną żywność.
- Przełóż całą zawartość kosza na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii.

	Dopuszczalna waga produktów (g)	Czas (min)	Temperatura (□)	Potrząśnij	Dodatkowe informacje
Frytki	300–700	10–18	200	potrząśnij	
Domowe frytki	300–800	16–20	200	potrząśnij	dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone paluszki rybne	100–400	6–10	200		Użyj produktu do przygotowania w piekarniku.
Udka kurczaka	100–500	18–22	180		
Hamburgery	100–500	13–15	180		
Sajgonki	100–400	8–10	200	potrząśnij	Użyj produktu do przygotowania 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 dodajesz olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnicy nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kiełbaski.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formę do pieczenia albo naczynie żaroodporne.
- Smażalnicy można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę o wartości 150 □ oraz czas przygotowania wynoszący maksymalnie 10 minut.

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

GWARANCJA
- Na produkt udzielana jest 24-miesięczna gwarancja. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt jest używany zgodnie z instrukcjami oraz w celu, do jakiego jest on przeznaczony. Dodatkowo należy przesłać oryginalne potwierdzenie zakupu (faktura, dowód sprzedaży lub paragon) wraz z datą zakupu, nazwą sprzedawcy oraz numerem pozycji, określonym dla tego produktu.

ŚRODOWISKO

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

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla 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.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa fra 0 e 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.
- 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.
- Per questo dispositivo utilizzare esclusivamente il connettore appropriato.
- Per evitare rischi di incendio o scossa elettrica, non esporre questo apparecchio alla pioggia o all'umidità.
- La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.

DESCRIZIONE DELLE PARTI
1. Manopola di controllo della temperatura
2. Timer (0-30 min.)/manopola di accensione
3. Spia di accensione
4. Spia di riscaldamento
5. Cestello
6. Pulsante di rilascio cestello
7. Manico del cestello
8. Contenitore
9. Presa d'aria
10. Fori di scarico dell'aria
11. Cavo di alimentazione

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO
- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Lavare bene il cestello e il contenitore in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Collocare correttamente il cestello nel contenitore
- **Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.**
- **Non collocare oggetti sull'apparecchio. Ciò interromperebbe il flusso d'aria influenzando negativamente i risultati della friggitrice.**

USO
- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il contenitore dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre la pietanza nel cestello.
- Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Non usare il contenitore senza il cestello all'interno.
- Non toccare il contenitore durante e per un certo tempo dopo l'uso, dato che diventa molto caldo. Sostenere il contenitore esclusivamente per il manico.
- Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura richiesta.
- Stabilire il tempo richiesto di preparazione della pietanza.
- Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto; aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo.
- Il timer inizia il conto alla rovescia in base al tempo di preparazione impostato.
- Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.
- Alcune pietanze richiedono di essere saltate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuoterlo. Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Non capovolgere il cestello con il contenitore attaccato perché eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo sarebbero versati sulla pietanza.
- 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 (□)	Saltare la pietanza	Informazioni extra
Patatine fritte	300-700	10-18	200	Saltare la pietanza	
Patatine fatte in casa	300-800	16-20	200	Saltare la pietanza	Aggiungere 1/2 cucchiaio d'olio
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Utilizzare il prodotto pronto da forno
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Saltare la pietanza	Utilizzare il prodotto pronto da forno
Torte	300	20-25	160		Utilizzare una teglia
Quiche	300	20-25	160		Utilizzare una teglia
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare una teglia

Suggerimenti
- Saltare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere le pietanze nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta di olio.
- Non preparare pietanze estremamente grasse, come le salsicce, nella friggitrice.
- Inserire una teglia o un piatto da forno nel cestello per cuocere una torta o una quiche o per friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È inoltre possibile usare la friggitrice ad aria per riscaldare i cibi. Per riscaldare i cibi, impostare la temperatura a 150□ 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. Non è possibile pulire l'apparecchio in lavastoviglie.
- Lavare bene il contenitore e il cestello in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva. Il contenitore e il cestello sono lavabili in lavastoviglie. Notare che utilizzando la lavastoviglie si può verificare uno scolorimento.
- In presenza di sporco attaccato al cestello o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido. Inserire il cestello nel contenitore e lasciare a molle entrambi per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detergenti duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggia l'apparecchio.

GARANZIA
- Questo prodotto è garantito per 24 mesi. La garanzia è valida se il prodotto viene utilizzato in conformità con le istruzioni e per lo scopo per il quale è stato realizzato. Inoltre, deve essere fornita la prova di acquisto originale (fattura, scontrino o ricevuta) riportante la data di acquisto, il nome del rivenditore e il codice del prodotto.

AMBIENTE

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

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.
- Använd aldrig apparaten obevakad när den är ansluten till vägguttaget.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn upp till 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.
- 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.
- Använd endast lämplig kontakt för den här enheten.
- För att förhindra brand eller elektriska stötar utsätt inte denna apparat för regn eller fukt.
- Ytan kan bli varm vid användning.
- VARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.

BESKRIVNING AV DELAR
1. Temperaturknapp
2. Timer (0-30 min)/på-ratt
3. Strömlampa
4. Uppvärmningslampa
5. Korg
6. Korg frigöringsknapp
7. Korghandtag
8. Panna
9. Luftintag
10. Luftutloppsöppningar
11. Huvudsladd

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING
- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör noggrant korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
- Placera korgen i pannan.
- **Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller frityrfett.**
- **Placera inga föremål ovanpå apparaten. Detta stör luftflödet och påverkar resultatet av varmluftsfriteringen.**

ANVÄNDNING
- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut in pannan i luftfritösen igen.
- Använd aldrig pannan utan korgen.
- Rör inte pannan ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.
- Vrid temperaturinställningsratten till önskad temperatur.
- Bestäm önskad tillagningstid för ingrediensen.
- För att sätta på enheten, vrid timerratten till önskad tillagningstid, lägg till 3 minuter till tillagningen när apparaten är kall.
- Timern börjar räkna ned den inställda tillagningstiden.
- Under varmluftsfriteringen, tänds och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta anger att värmeelementet stängs av och sätts på för att bibehålla vald temperatur.
- Överflödig olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Vissa ingredienser kräver en omskakning halvvägs genom tillagningen För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtagen och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen. Tryck inte på korgens frigöringsknapp vid skakning.
- När du hör timerklockan, har den installda tillagningstiden passerat. Dra ut pannan från apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, skjuta tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.
- För att ta bort alla små ingredienser (t ex pommes), tryck på korgen frigöringsknapp och lyft ut korgen från pannan. Vänd inte korgen upp och ned tillsammans med pannan, då extra olja from har samlats upp på pannans botten kan läcka ut över ingredienserna.
- 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 (□)	Skaka	Extra information
Pommes	300-700	10-18	200	skaka	
Hemmagjorda pommes	300-800	16-20	200	skaka	lägg till 1/2 matsked olja
Frysta fiskpinnar	100-400	6-10	200		Använd ugnsredo
Kycklingklubbor	100-500	18-22	180		
Hamburgare	100-500	13-15	180		
Vårrullar	100-400	8-10	200	skaka	Använd ugnsredo
Kaka	300	20-25	160		Använd bakform
Quiche	300	20-25	160		Använd bakform
Muffins	300	15-18	200		Använd bakform

Tips
- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.
- Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispigt resultat. Fritera din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fettiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Placera en bakform eller en ugnsform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser.
- Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150□ 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 korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Pannan och korgen är diskmaskinsäkra. Observera att missfärgning kan ske vid användning av diskmaskin.
- Om smuts fastnar i korgen eller i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt pannan och korgen stå i blöt i 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar apparaten.

GARANTI
- Denna produkt har en garanti på 24 månader. Din garanti är giltig om produkten används i enlighet med instruktionerna och för det ändamål som den tillverkades. Dessutom skall ursprungsköpet (faktura, kassakvitto eller kvitto) vidimeras med inköpsdatum, återförsäljarens namn och artikelnummer på produkten.

OMGIVNING

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

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOSŤ
- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Spotrebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotrebič nesmejú používať deti od 0 do 8 rokov. Tento spotrebič smejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Pre tento spotrebič používajte len vhodnú zástrčku.
- Aby ste predchádzali riziku požiaru, ohňa lebo šoku, nevystavujte toto zariadenie dažďu alebo vlhkosti.
- Povrch môže byť pri používaní horúci.
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!

POPIS KOMPONENTOV
1. Regulátor teploty
2. Časovač (0-30 min.)/gombík zapínania
3. Kontrolka napájania
4. Kontrolka nahrievania
5. Kôš
6. Tlačidlo uvoľnenia koša
7. Rúčka koša
8. Panvica
9. Prívod vzduchu
10. Otvory na výstup vzduchu
11. Šnúra sieťového napájania

PRED PRVÝM POUŽITÍM
- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Dôkladne umyte kôš a panvicu teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.
- Umiestnite spotrebič na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teplu.
- Umiestnite kôš do panvice
- **Táto teplovzdušná fritéza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovací olej alebo masť.**
- **Na vrch spotrebiča nič neklaďte. Bráni to prúdeniu vzduchu a má vplyv na výsledok pečenia horúcim vzduchom.**

POUŽÍVANIE
- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Opatrne vyberte z teplovzdušnej fritézy panvicu.
- Dajte do koša jedlo.
- Zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Nikdy nepoužívajte panvicu bez koša zasunutého v nej.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu chytajte len za rúčku.
- Nastavte tlačidlo ovládania teploty na požadovanú teplotu.
- Nastavte požadovaný čas prípravy pre jedlo.
- Na zapnutie spotrebiča otočte gombíkom časovača na požadovaný čas prípravy, ak je spotrebič studený, pridajte 3 minúty.
- Časovač začne odpočítavať nastavený čas prípravy.
- Počas procesu pečenia horúcim vzduchom sa kontrolka zahrievania priebežne zapína a vypína. Indikuje to, kedy sa zapína a vypína vyhrievacie teleso na udržanie nastavenej teploty.
- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
- Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vytiahnite panvicu zo spotrebiča za rúčku a zatraste ňou. Potom panvicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy. Počas pretriasania nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša.

- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vytiahnite panvicu zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Na vybratie malých potravín (napr. hranolčekov) stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša a kôš vytiahnite z panvice. Neotáčajte kôš, keď je na ňom pripevnená panvica, keďže prebytočný tuk, ktorý sa zhromaždil v spodnej časti panvice, sa dostane na jedlo.
- Vysypte kôš do misy alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

	Min-max hmotnosť (g)	Čas (min)	Teplota (□)	Pretrasenie	Ďalšie informácie
Hranolky	300 - 700	10 - 18	200	pretrasenie	
Domáce hranolky	300 - 800	16 - 20	200	pretrasenie	pridajte polovicu polievkovej lyžice oleja
Zmrazené rybie prsty	100 - 400	6 - 10	200		Použite vhodné do trúby
Paličky	100 - 500	18 - 22	180		
Hamburger	100 - 500	13 - 15	180		
Jarné rolky	100 - 400	8 - 10	200	pretrasenie	Použite vhodné do trúby
Koláč	300	20 - 25	160		Použite plech
Quiche koláč	300	20 - 25	160		Použite plech
Mufiny	300	15 - 18	200		Použite plech

Tipy
- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovým zemiakom malé množstvo oleja. Pečte prísady v teplovzdušnej fritéze do niekoľkých minút po tom, ako ste pridali olej.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte veľmi mastné jedlá ako klobásy.
- Ak chcete upiecť koláč alebo koláč quiche alebo ak chcete piecť krehké potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech alebo zapekaciu misu.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť taktiež na prihriatie jedla. Na prihriatie jedla nastavte teplotu 150 □ a čas do 10 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA
- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Dôkladne umyte panvicu a kôš teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou. Panvicu a kôš je možné umývať v umývačke riadu. Pri použití umývačky riadu sa môže vyskytnúť strata farby.
- Pokiaľ je špina zaschnutá na koši či na dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou s troškou tekutého čistiaceho prostriedku. Kôš vložte do panvice a nechajte 10 minút odmočiť.
- Spotrebič očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

ZÁRUKA
- Záruka na tento výrobok je 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, ak sa výrobok používa v súlade s inštrukciami a na účely, na ktoré bol vyrobený. Navyše je treba predložiť doklad o pôvodnom nákupe (faktúru, predajný pokladničný blok alebo potvrdenie o nákupe), ktorý obsahuje dátum nákupu, meno predajcu a číslo položky tohto výrobku.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

CS Návod k použití

BEZPEČNOST
- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
- Pro tento spotřebič používejte pouze vhodný konektor.
- Abyste předešli riziku zranění nebo požáru, nevystavujte přístroj dešti nebo vlhkosti.
- Povrch může být během používání horký.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!

POPIS SOUČÁSTÍ
1. Regulátor teploty
2. Časovač (0-30 min.)/vypínač
3. Kontrolka napájení
4. Kontrolka žhavení
5. Košík
6. Tlačítko pro uvolnění košíku
7. Držadlo košíku
8. Pánev
9. Vstup vzduchu
10. Otvory pro výstup vzduchu
11. Síťová šňůra

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Důkladně vyčistěte košík a pánev pomocí horké vody, saponátu a neodírající houby.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumisťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Správně umístěte košík v pánvi.
- **Toto je fritéza airfryer, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení.**
- **Nepokládejte žádné předměty na horní stranu spotřebiče. Narušuje to proudění vzduchu a ovlivňuje výsledek smažení vzduchem.**

POUŽITÍ
- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte pánev z fritézy airfryer.
- Do košíku vložte ingredience.
- Zasuňte pánev zpět do fritézy airfryer.
- Nikdy nepoužívejte pánev bez košíku uvnitř.
- Nedotýkejte se pánve během použití a nějakou dobu po použití, protože bude velmi horká. Držet pánev pouze za držadlo.
- Otočte ovládací knoflík teploty na požadovanou teplotu.
- Určete potřebný čas na přípravu ingrediencí.
- Chcete-li spotřebič zapnout, otočte knoflíkem časovače na požadovaný čas přípravy. Přidejte 3 minuty času přípravy, pokud je spotřebič studený.
- Časovač začne odpočítávat nastavený čas na přípravu.
- Během procesu smažení horkým vzduchem se občas rozsvítí a zhasne kontrolka žhavení. To znamená, že se zapíná a vypíná topné těleso pro udržení nastavené teploty.
- Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.
- Některé ingredience vyžadují v polovině doby přípravy protřepat. Chcete-li ingredience protřepat, vytáhněte pánev za rukojeť ze spotřebiče a protřepejte. Potom zasuňte pánev zpět do fritézy airfryer. Během třepání nepoužívejte tlačítko pro uvolnění košíku.
- Jakmile uslyšíte zvonek časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
- Chcete-li odstranit malé ingredience (např. hranolky), stiskněte tlačítko pro uvolnění košíku a vyzvedněte košík z pánve. Neotáčejte košík dnem vzhůru, pokud je ještě připojen k pánvi. Přebytečný olej, který se shromažďuje na dně pánve, by natekl do ingrediencí.
- Košík vyprázdněte do mísy nebo na talíř. Po přípravě dávky ingrediencí je fritéza airfryer okamžitě připravena pro přípravu další dávky.

	Min-max množství (g)	Čas (min)	Teplota (□)	Protřepat	Dodatečné informace
Hranolky	300-700	10-18	200	protřepat	
Domácí hranolky	300-800	16-20	200	protřepat	přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje
Zmrazené rybí prsty	100-400	6-10	200		Trouba připravena k použití
Stehýnka	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Jarní závitky	100-400	8-10	200	protřepat	Trouba připravena k použití
Koláč	300	20-25	160		Použijte pečící formu
Quiche	300	20-25	160		Použijte pečící formu
Muffiny	300	15-18	200		Použijte pečící formu

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA
- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Zařízení nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Důkladně vyčistěte pánev a košík pomocí horké vody, saponátu a neodírající houby. Pánev a košík lze mýt v myčce nádobí. Vezměte na vědomí, že použitím myčky může dojít ke ztrátě barvy.
- Pokud je nečistota přilepená ke košíku nebo na dně pánve, naplňte pánev horkou vodou s trochou tekutého saponátu. Košík vložte do pánve a pánev a košík nechte 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které poškozují spotřebič.

ZÁRUKA
- Záruka na tento výrobek je 24 měsíců. Záruka je platná tehdy, když je produkt používán pro účely, pro něž byl vyroben. Navíc je třeba předložit originální doklad o koupi (fakturu, účtenku nebo doklad o koupi), na němž je uvedeno datum nákupu, jméno prodejce a produktové číslo výrobku.

PROSTŘEDÍ

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

DA Betjeningsvejledning

SIKKERHED
- Hvis sikkerhedsinstrukserne tilsidesættes, vil fabrikanten ikke være ansvarlig for skader.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes service-agent eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
- Flyt aldrig apparatet ved at trække i netledningen, og sikr, at ledningen ikke bliver sammenfiltret.
- Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug og kun til brug for det, som det er konstrueret til.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn under 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og opefter samt personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges.
- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive høj, når apparatet er i brug.
- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Brug kun et passende stik til denne enhed.
- For at forhindre brand eller elektrisk stød må dette apparat ikke udsættes for regn eller fugt.
- Overflade kan blive varm under brug.
- ADVARSEL: Sluk for apparatet, hvis overfladen er itu, så du undgår risikoen for elektrisk stød.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
  - Kantineområder i forretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
  - Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
  - Miljøer som Bed and Breakfast
  - Bondegårde

BESKRIVELSE AF BESTANDDELE
1. Temperaturknap
2. Timer (0-30 min.)/tænd-sluk knap
3. Strømindikatorlampe
4. Opvarmningslampe
5. Kurv
6. Udløserknap til kurv
7. Håndtag til kurv
8. Pande
9. Luftindtag
10. Åbninger til luftudgang
11. Netledning

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING
- Fjern alt indpakningsmateriale.
- Fjerne alle klistermærker og mærkater fra apparatet.
- Rens kurven og panden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, der ikke laver ridser.
- Rengør apparatets inderside og yderside med en fugtig klud.
- Placer apparatet på en stabil, vandret overflade, placer den ikke på en overflade der ikke tåler varme.
- Placer kurven korrekt i panden
- **Det er en luft-steger, som fungerer ved hjælp af varm luft. Panden må ikke påfyldes med olie eller stegefedt.**
- **Placer aldrig noget som helst oven på apparatet. Det vil blokere luftgennemstrømningen og påvirke resultatet af luftstegningen.**

BRUG
- Sæt netstikket ind i en stikkontakt, som har jordforbindelse.
- Træk forsigtigt panden ud af luftstegeren.
- Put ingredienserne i kurven.
- Skyd panden ind i luft-stegeren.
- Brug aldrig panden uden en kurv.
- Undgå at berøre panden under brug og et stykke tid derefter, eftersom den bliver meget varm. Hold kun panden i håndtaget.
- Drej temperaturknappen til den ønskede temperatur.
- Find frem til den rette tilberedelsestid for pågældende ingrediens.
- For at tænde for apparatet, drej timer-knappen til den ønskede tilberedelsestid, føj 3 minutter til tilberedelsestiden, hvis apparatet er koldt.
- Timeren begynder at nedtælle den indstillede tilberedelsestid.
- Under luftstegningsprocessen tændes og slukkes opvarmningslampen af og til. Dette indikerer at varmeelementet tændes og slukkes for at opretholde den indstillede temperatur.
- Overskydende olie fra ingredienserne opsamles i bunden af panden.
- Det kan være nødvendigt at ryste nogle af ingredienserne når halvdelen af tilberedelsestiden er forløbet. For at ryste ingredienserne skal man først trække panden ud med håndtaget og derefter ryste den. Skyd derefter panden ind i luft-stegeren igen. Undgå at trykke på kurvens udløserknap mens der rystes
- Når du hører timerklokken betyder det at tilberedelsestiden er udløbet. Træk panden ud af apparatet og placer det på en varmebestandig overflade.
- Kontroller om ingredienserne er færdige. Hvis ingredienserne ikke er helt færdige, kan man blot skyde bakken ind i apparatet igen og indstille timeren til nogle få minutter mere.
- For at fjerne små ingredienser (f.eks. pommes frites), kan man trykke på kurvens udløserknap og løfte kurven ud af panden. Vend ikke bunden i vejret på kurven mens den stadig er fastgjort til panden, eftersom det vil medføre at olie, der er blevet opsamlet på bunden af panden, løber ud over ingredienserne.
- Tøm kurven ud i en skål eller tallerken. Når en ingredienserne er færdig, kan man med det samme benytte luftstegeren til at tilberede den næste portion.

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

Tips
- Det giver de bedste resultater og forebygger ujævn stegning, hvis man omrøster mindre ingredienser når halvdelen af tilberedelsestiden er forløbet.
- Kom en smule olie på de friske kartofler, så bliver de mere sprøde. Steg ingredienserne i luftstegeren nogle få minutter efter at der er kommet olie på dem.
- Tilberede ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i luftstegeren.
- Kom bagefolie eller et ovnfast fad i kurven, hvis du ønsker at bage en kage eller quiche, eller hvis du ønsker at stege skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge luftstegeren til at genopvarme ingredienser. For at genopvarme ingredienser skal man indstille temperaturen til 150□ i op til 10 minutter.

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

GARANTI
- Der er 24 måneders garanti på dette produkt. Garantien er gyldig hvis produktet benyttes i overensstemmelse med instruktionerne og er anvendes til dets tiltænkte formål. Ydermere skal den originale (regning, bon eller kvittering) medsendes sammen med købsdato, navn på forhandler og produktets varenummer.

MILJØ

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