



EN | Instruction manual

NL | Gebruiksaanwijzing

FR | Mode d'emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador

IT | Manuele utente

SV | Bruksanvisning

PL | Instrukcja obsługi

CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie



FR-9008PR

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



SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release too much grease or water intended for boiling foods).
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning

use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.

- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.



- Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS DESCRIPTION

1. Air inlet
2. Air outlet
3. Menu button [M]
4. Program button [P]

5. Display
6. Plus button +
7. Minus button –
8. Power button
9. Basket
10. Handle
11. Grill rack

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- **This is an Air Fryer that works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.**
- **In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimetres of free space around the appliance.**

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- The appliance will enter stand-by mode.
- Carefully pull the basket out of the Air fryer.
- Place the grill rack into the frying basket.
- Put the ingredients in the basket.

- Slide the basket back into the Air fryer.
- Press the power button to activate the display.
- The default time (15minutes) and temperature (180°C) and the cooking pre-sets will be shown in the display. If you wish to use these settings press the power button again to start the operation.

Manual programming

- The default temperature can be adjusted between 0°C - 200°C.
- To adjust the temperature, press the Program button **[P]** until the temperature flashes in the display then use the **+** and **-** buttons to increase or decrease the temperature.
- The default cooking time can be adjusted between 1- 60 minutes.
- To adjust the cooking time, press the Program button **[P]** until the time flashes in the display then use the **+** and **-** buttons to increase or decrease the cooking time.
- Press the power button to start the operation.
- To cancel an operation, press the power button again.
- Pressing and holding the power button for 5 seconds will bring the appliance in standby mode.

Using a pre-set cooking program

Pre-sets		Time (minutes)	Temperature (°C)
	Reheat	06	120

	Bake	20	160
	Drumsticks	25	200
	Fish	20	200
	Steak	15	180
	Fries	20	200
	Vegetables	15	160
	Crustaceans	20	160

- To use a pre-set program, press the Menu button **[M]** repeatedly until the icon of the desired pre-set cooking program flashes.
- The cooking time and temperature of the pre-set programs can be adjusted by pressing the Program button **[P]** until the time or temperature flashes then using the **+** and **-** buttons.
- Press the power button to start the operation.

Shaking

Note: For crispier results it is recommended to shake the fryer basket 1-2 times throughout the cooking cycle.

- To shake the ingredients, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it around, then slide it back into the Air fryer.
- Do not touch the basket during and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
- When the set preparation time has elapsed, the appliance will beep 5 times. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the Air fryer is instantly ready for preparing another batch.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the basket.

Cooking popular and frozen foods

The following table provides basic cooking guidelines for popular and frozen foods.

Please note that due to the variations in thickness and size of the foods being cooked some experimentation may be required for the best cooking results. Always ensure that the food is thoroughly cooked to food-safe temperature throughout before consuming.

Food	Time (mins)	Temperature (°C)	Extra information
200 -250 grams Frozen fries	16 - 18	200	Shake periodically
Frozen pizza	6 - 8	200	-
Frozen beef burger	8 - 13	200	Flip once
Small chicken nuggets	14 - 16	200	Cover basket in one layer
Fresh chicken breasts	16 - 20	200	Wash and pat dry
Fresh chicken drumsticks	25 – 30	200	Wash and pat dry

Tips

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add a small drop of 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.

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 basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The basket is not dishwasher-proof.
- If dirt is stuck to the bottom of the basket, fill it with hot water with some washing-up liquid and let it soak for about 10 minutes.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pads or steel wool, which damages the device.

ENVIRONMENT



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

Support

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

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde

ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

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

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

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Luchtinlaat
2. Luchtuitlaat
3. Menuknop [M]
4. Programmaknop [P]
5. Scherm
6. Plusknop +
7. Minusknop -
8. Aan/uit-knop
9. Mand
10. Handgreep
11. Grillrooster

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de mand grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- **Dit is een Airfryer die werkt op hete lucht. Vul de mand niet met olie of frituurvet.**
- **Voor een vrije luchtstroom zorgt u dat er niets bovenop het apparaat staat en dat er een ruimte van 10 centimeter rondom het apparaat vrij blijft.**

NL

GEBRUIK

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Het apparaat gaat in de stand-bymodus.
- Trek de mand voorzichtig uit de Airfryer.
- Plaats het grillrooster in het frituurmandje.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de mand terug in de Airfryer.
- Druk op de aan/uit-knop om het scherm te activeren.
- Op het scherm worden de standaardtijd (15 minuten) en temperatuur (180°C) en de kookprogramma's weergegeven. Als u deze programma's wilt gebruiken, drukt u nogmaals op de aan/uit-knop.

Handmatig instellen

- De standaardtemperatuur kan worden aangepast van 0°C - 200°C.
- Om de temperatuur aan te passen, drukt u op de programmaknop **[P]** totdat de temperatuur op het scherm knippert, gebruik vervolgens de + en – knoppen om de temperatuur hoger of lager in te stellen.
- De standaard kooktijd kan worden aangepast van 1 to 60 minuten.
- Om de kooktijd aan te passen, drukt u op de programmaknop **[P]** totdat de tijd op het scherm knippert, gebruik vervolgens de + en – knoppen om de kooktijd te verlengen of te verkorten.
- Druk op de aan/uit-knop om het programma te starten.
- Druk nogmaals op de aan/uit-knop om een programma te annuleren.

- Door de aan/uit-knop 5 seconden ingedrukt te houden, gaat het apparaat in de stand-bymodus.

Een vooraf ingesteld kookprogramma gebruiken

Programma's		Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)
	Opwarmen	06	120
	Bakken	20	160
	Drumsticks	25	200
	Vis	20	200
	Steak	15	180
	Friet	20	200
	Groente	15	160

	Schaaldieren	20	160
---	--------------	----	-----

- Om een vooraf ingesteld programma te gebruiken, drukt u herhaaldelijk op de Menu-knop **[M]** tot het pictogram van het gewenste vooraf ingestelde kookprogramma knippert.
- De kooktijd en temperatuur van de vooraf ingestelde programma's kunnen worden aangepast door op de programmaknop te drukken **[P]** totdat de tijd of temperatuur knippert en gebruik vervolgens de **+** en **-** knoppen.
- Druk op de aan/uit-knop om het programma te starten.

Schudden

Let op: Voor een krokanter resultaat wordt aanbevolen om de frituurmand 1 à 2 keer te schudden tijdens de kookcyclus.

- Om de ingrediënten te schudden, trekt u de mand aan het handvat uit het apparaat, schudt u hem heen en weer en schuift u hem terug in de Airfryer.
- Raak het mandje tijdens en enige tijd na het gebruik niet aan, aangezien het erg heet wordt. Houd het mandje alleen vast aan de handgreep.
- Als de ingestelde bereidingstijd is verstreken, piept het apparaat 5 keer. Trek de mand uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Schuif als de ingrediënten nog niet klaar zijn de mand terug in het apparaat en stel de timer op een paar minuten extra in.

- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een portie ingrediënten klaar is, is de Airfryer direct klaar om een andere portie te bereiden.
- Overtollige olie van de ingrediënten wordt opgevangen op de bodem van de mand.

NL

Populaire en diepvriesproducten bereiden

De volgende tabel bevat basisrichtlijnen voor het koken van populaire en diepvriesproducten.

Houd er rekening mee dat vanwege de verschillen in dikte en grootte van de producten die worden bereid, het nodig kan zijn om wat te experimenteren voor de beste resultaten. Zorg er altijd voor dat de producten grondig zijn verwarmd tot een voedselveilige temperatuur voordat u het consumeert.

Product	Tijd (min)	Temperatuur (°C)	Extra informatie
200 - 250 gram diepvriesfriet	16 - 18	200	Schud regelmatig
Diepvriespizza	6 - 8	200	-
Bevroren rundvleesburger	8 - 13	200	Eén keer omdraaien
Kleine kipnuggets	14 - 16	200	Bedek de mand met één laag
Verse kipfilet	16 - 20	200	Wassen en droogdeppen
Verse kip drumsticks	25 - 30	200	Wassen en droogdeppen

Tips

- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg een druppel olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur de ingrediënten binnen enkele minuten nadat je de olie hebt toegevoegd, in de Airfryer.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten, zoals worstjes, in de Airfryer.
- 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.

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 mand met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. De mand is niet vaatwasmachinebestendig.
- Als er vuil op de bodem van het mandje zit, vult u het met heet water en wat afwasmiddel. Laat het mandje ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit krassende en schurende schoonmaakmiddelen, schuurspunzen of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.

MILIEU



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

Support

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

SÉCURITÉ

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

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

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

FR

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



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

- Fermes.
- CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Entrée d'air
2. Sortie d'air
3. Bouton Menu [M]
4. Bouton Programme [P]
5. Affichage
6. Bouton Plus +
7. Bouton Moins -
8. Bouton marche
9. Panier
10. Poignée
11. Grille

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier 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.
- **Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le panier d'huile ni d'huile de friture.**

- Afin de ne pas obstruer le flux d'air, ne posez rien sur l'appareil et assurez-vous qu'il y a toujours 10 centimètres d'espace libre tout autour.

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- L'appareil va passer en mode veille.
- Retirez délicatement le panier de la friteuse à air.
- Placez la grille dans le panier à friture.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- Remettez le panier dans la friteuse à air en le faisant glisser.
- Appuyez sur le bouton marche pour activer l'affichage.
- Le temps (15 minutes) et la température (180 °C) par défaut ainsi que les préréglages de cuisson s'affichent sur l'écran. Si vous souhaitez utiliser ces réglages pour votre cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton marche pour confirmer.

Programmation manuelle

- La température par défaut peut être réglée entre 0 °C et 200 °C.
- Pour régler la température, appuyez sur le bouton Programme **[P]** jusqu'à ce que la température clignote à l'écran, puis sur les boutons **+** et **-** pour augmenter ou diminuer la température.
- Le temps de cuisson par défaut peut être réglé entre 1 et 60 minutes.
- Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton Programme **[P]** jusqu'à ce que le temps clignote à l'écran, puis sur les boutons **+** et **-** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson.

- Appuyez sur le bouton marche pour lancer la cuisson.
- Pour annuler une opération, appuyez une nouvelle fois sur le bouton marche.
- Lorsque vous appuyez et maintenez enfoncé le bouton marche pendant 5 secondes, l'appareil passe en mode veille.

Utiliser un programme de cuisson préréglé

Préréglages		Temps (minutes)	Température (°C)
	Réchauffage	06	120
	Cuisson	20	160
	Pilons de poulet	25	200
	Poisson	20	200
	Steak	15	180
	Frites	20	200

FR

	Légumes	15	160
	Crustacés	20	160

- Pour utiliser un programme préréglé, appuyez plusieurs fois d'affilée sur le bouton Menu **[M]** jusqu'à ce que l'icône du programme de cuisson préréglé souhaité clignote.
- Le temps et la température de cuisson des programmes préréglés peuvent être modifiés en appuyant sur le bouton Programme **[P]** jusqu'à ce que le temps ou la température clignote à l'écran, puis en appuyant sur les boutons **+** et **-**.
- Appuyez sur le bouton marche pour lancer la cuisson.

Secouer

Remarque : Pour obtenir un résultat plus croustillant, il est recommandé de secouer 1 ou 2 fois le panier de la friteuse pendant le cycle de cuisson.

- Pour secouer les aliments, sortez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le, puis remettez-le dans la friteuse à air.
- Ne touchez pas le panier pendant son utilisation et plusieurs minutes après, car il devient très chaud. Saisissez uniquement le panier par sa poignée.
- Lorsque le temps de préparation préréglé est écoulé, l'appareil émet 5 bips. Sortez le panier de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.

- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau le panier dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
- Videz le panier dans un bol ou sur une assiette. Une fois un premier lot d'aliments prêt, la friteuse à air est tout de suite de nouveau opérationnelle pour le lot suivant.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond du panier.

Faire cuire des aliments appréciés et surgelés

Le tableau suivant offre des conseils de cuisson de base pour préparer des aliments appréciés et surgelés.

Veillez noter qu'en raison des différences d'épaisseur et de taille des aliments cuits, quelques essais peuvent être nécessaires pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson. Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits à une température adéquate avant de les consommer.

Aliment	Temps (min)	Température (°C)	Informations supplémentaires
200 -250 grammes de frites surgelées	16 - 18	200	Secouez régulièrement
Pizza surgelé	6 - 8	200	-
Steak haché surgelé	8 - 13	200	Retournez une fois
Petits nuggets de poulet	14 - 16	200	Disposez en une couche dans le panier

Filets de poulet frais	16 - 20	200	Lavez et séchez en tapotant
Pilons de poulet frais	25 – 30	200	Lavez et séchez en tapotant

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 une petite goutte d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air pendant quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne faites cuire aucun aliment très gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air.
- 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.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le panier ne passe pas au lave-vaisselle.

- Si de la saleté reste collée au fond du panier, remplissez-le d'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle et laissez-le tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.

ENVIRONNEMENT



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

Support

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

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Essen entzünden. (Verwenden Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl, verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett auslässt oder Wasser, das zum Kochen von Speisen vorgesehen ist.)
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten

oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.

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

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



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

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

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF
NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH**

DE

TEILEBESCHREIBUNG

1. Lufteinlass
2. Luftauslass
3. Menübutton [M]
4. Programmbutton [P]
5. Display
6. Plusbutton +
7. Minusbutton –
8. Ein-/Ausschalt (Power)-Button
9. Korb
10. Griff
11. Grillrost

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- **Dies ist eine Heißluftfritteuse. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- **Stellen Sie nichts oben auf dem Gerät ab und sorgen Sie stets für einen Freiraum von 10 cm um das Gerät herum, damit ein ungehinderter Luftstrom gewährleistet ist.**

GEBRAUCH

- Schließen Sie den Stecker an einer geerdeten Steckdose an.
- Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Entnehmen Sie den Korb vorsichtig aus der Luftfritteuse.
- Setzen Sie das Grillrost in den Frittierkorb ein.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie den Korb zurück in die Luftfritteuse.
- Drücken Sie den Ein-/Ausschaltbutton (POWER), um das Display zu aktivieren.
- Die voreingestellte Zeit (15 Minuten) und Temperatur (180°C) sowie die Garvoreinstellungen werden im Display angezeigt. Wenn Sie diese Einstellungen verwenden möchten, drücken Sie den POWER-Button erneut, um den Vorgang zu starten.

Manuelle Programmierung

- Die Standardtemperatur kann zwischen 0°C und 200°C eingestellt werden.

- Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie den Programmbutton **[P]** bis die Temperatur im Display blinkt dann verwenden Sie die **+** und **-** Buttons, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.
- Die Standardgarzeit kann zwischen 1 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Um die Garzeit anzupassen, drücken Sie den Programmbutton **[P]** bis die Zeit im Display blinkt dann verwenden Sie die **+** und **-** Buttons, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.
- Drücken Sie auf den Ein-/Ausschaltbutton, um den Vorgang zu starten.
- Um einen Vorgang abzubrechen, drücken Sie den Ein/Ausschaltbutton erneut.
- Durch 5 Sekunden langes Drücken und Halten des Ein/Ausschaltbuttons wird das Gerät in den Standby-Modus versetzt.

Verwendung eines voreingestellten Garprogramms

Voreinstellungen		Garzeit (Minuten)	Temperatur (°C)
	Aufwärmen	06	120
	Backen	20	160
	Hähnchenkeule n	25	200

	Fisch	20	200
	Steak	15	180
	Pommes Frites	20	200
	Gemüse	15	160
	Schalentiere	20	160

- Um ein voreingestelltes Programm zu verwenden, drücken Sie den Menü-Button **[M]** wiederholt, bis das Symbol des gewünschten voreingestellten Garprogramms blinkt.
- Die Garzeit und Temperatur der voreingestellten Programme können durch Drücken des Programmbuttons angepasst werden **[P]** bis Zeit oder Temperatur blinkt dann verwenden Sie die **+** und **-** Buttons.
- Drücken Sie auf den Ein-/Ausschaltbutton, um den Vorgang zu starten.

Schwenken

Achtung: Für knusprigere Ergebnisse wird empfohlen, den Frittierkorb während des gesamten Frittierzyklus 1-2 Mal zu schwenken.

- Um das Gargut zu schwenken, ziehen Sie den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn, dann schieben Sie ihn wieder in die Luftfritteuse.
- Vermeiden Sie während des Betriebs sowie auch noch einige Zeit danach jede Berührung mit dem Korb, weil er sehr heiß wird. Fassen Sie den Korb nur am Griff an.
- Nach Ablauf der eingestellten Zubereitungszeit piept das Gerät 5 Mal. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.
- Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. Wenn eine Portion fertig ist, ist die Heißluftfritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion bereit.
- Überschüssiges Öl des Garguts sammelt sich am Boden des Frittiereinsatzkorbs.

Garen beliebter und tiefgefrorener Lebensmittel

Die folgende Tabelle enthält grundlegende Garrichtlinien für beliebte und tiefgefrorene Lebensmittel.

Bitte beachten Sie, dass aufgrund der unterschiedlichen Dicke und Größe der zu garenden Lebensmittel einige Versuche erforderlich sein können, um die besten Garergebnisse zu erzielen. Achten Sie stets darauf, dass die Speisen vor dem Verzehr durchgehend auf lebensmittelechter Temperatur gegart werden.

Lebensmittel	Garzeit (Minute n)	Temperatur (°C)	Weitere Informationen
200-250 g Tiefkühlpommes	16 - 18	200	Regelmäßig schütteln
Tiefkühlpizza	6 - 8	200	-
Tiefgefrorener Rindfleischburger	8 - 13	200	Einmal umdrehen
Kleine Chicken Nuggets	14 - 16	200	Eine Schicht in den Korb legen
Frische Hähnchenbrust	16 - 20	200	Waschen und trocken tupfen
Frische Hähnchenkeulen	25 – 30	200	Waschen und trocken tupfen

Tipps

- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Fügen Sie frischen Kartoffeln ein paar Tropfen Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihr Gargut in der Heißluftfritteuse innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie kein extrem fettiges Gargut wie Würstchen 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.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Der Korb ist nicht spülmaschinenfest.
- Bei hartnäckigen Rückständen am Boden des Korbs füllen Sie ihn mit heißem Wasser, geben etwas Spülmittel hinzu und lassen es ca. 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

UMWELT



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter

Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

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

SEGURIDAD

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



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

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Entrada de aire
2. Salida de aire
3. Botón Menú [M]
4. Botón Programa [P]
5. Pantalla
6. Botón Más +
7. Botón Menos -
8. Botón de encendido
9. Cesta
10. Asa
11. Parrilla

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie bien la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- **Esta freidora de aire funciona con aire caliente. No rellene la cesta con aceite o grasa para freír.**
- **Para evitar interrupciones en el flujo de aire, no coloque nada encima del aparato y asegúrese de que siempre haya 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**

ES

USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- El dispositivo entrará en modo de espera.
- Extraer con cuidado la cesta de la freidora de aire.
- Coloque la rejilla en la cesta de fritura.
- Ponga los ingredientes en la cesta.
- Vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire.
- Pulse el icono de encendido para activar la pantalla.
- Se mostrará en la pantalla el tiempo (15 minutos) y la temperatura (180 °C) predeterminados y la preconfiguración de cocción. Si lo desea, utilice esta configuración y pulse el botón de encendido de nuevo para iniciar la operación.

Programación manual

- La temperatura predeterminada puede ajustarse entre 0 °C y 200 °C.
- Para ajustar la temperatura, pulse el botón Programa **[P]** hasta que la temperatura parpadee en la pantalla, luego utilice los botones **+** y **-** para aumentar o disminuir la temperatura.
- El tiempo de cocción predeterminado se puede ajustar entre 1 y 60 minutos.
- Para ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón Programa **[P]** hasta que el tiempo parpadee en la pantalla, luego utilice los botones **+** y **-** para aumentar o disminuir el tiempo de cocción.
- Para iniciar la operación, pulse el icono de encendido.
- Para cancelar una operación, pulse de nuevo el botón de encendido.

- Pulsar y mantener el botón de encendido durante 5 segundos hará que el dispositivo entre en modo de espera.

Utilización del programa de cocción preconfigurada

Preconfiguraciones		Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)
	Recalentar	06	120
	Hornear	20	160
	Muslos de pollo	25	200
	Pescado	20	200
	Filete	15	180
	Patatas fritas	20	200
	Verduras	15	160

	Crustáceos	20	160
---	------------	----	-----

- Para utilizar un programa preconfigurado, pulse el botón Menú **[M]** repetidamente hasta que el icono del programa de cocina preconfigurado deseado parpadee.
- El tiempo de cocción y la temperatura de los programas preconfigurados se pueden ajustar pulsando el botón Programa **[P]** hasta que el tiempo o la temperatura parpadeen, luego utilice los botones **+** y **-**.
- Para iniciar la operación, pulse el icono de encendido.

Agitar

Nota: Para resultados más crujientes, se recomienda agitar la cesta freidora 1-2 veces en todo el ciclo de cocción.

- Para agitar los ingredientes, saque la cesta del aparato por el asa y agítela, luego vuelva a introducirla en la freidora de aire.
- No toque la cesta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta solo por el asa.
- Cuando haya pasado el tiempo de preparación configurado, el dispositivo emitirá 5 pitidos. Saque la cesta del dispositivo y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cesta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.
- Vacíe la cesta en un bol o en un plato. Cuando tenga preparada una tanda de ingredientes, la freidora de aire estará lista al instante para cocinar la siguiente tanda.

- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la cesta.

Cocinar comida popular y congelada

La siguiente tabla ofrece directrices básicas para cocinar comida popular y congelada.

Tenga en cuenta que debido a las variaciones de grosor y tamaño de los alimentos podría requerirse experimentación para obtener los mejores resultados de cocina. Asegúrese siempre de que la comida está bien cocinada a temperatura apta para alimentos antes de consumirla.

Comida	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Información adicional
200 - 250 g Patatas congeladas	16 - 18	200	Agitar periódicamente
Pizza congelada	6 - 8	200	-
Hamburguesa de ternera congelada	8 - 13	200	Voltear una vez
Nuggets de pollo pequeños	14 - 16	200	Cubrir la cesta con una capa
Pechugas de pollo frescas	16 - 20	200	Lavar y secar
Muslos de pollo frescos	25 - 30	200	Lavar y secar

ES

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 una pequeña gota de aceite a las patatas frescas para que queden crujientes. Fría los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare en la freidora de aire ingredientes extremadamente grasos como salchichas.
- 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.

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 cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. La cesta no es apta para lavavajillas.
- Si hay suciedad pegada en la parte inferior de la cesta, llénela con agua caliente y con un poco de detergente líquido y déjela en remojo durante 10 minutos aproximadamente.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.

MEDIO AMBIENTE



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

Soporte

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

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. No pior dos casos, a comida poderá incendiar-se. (Não utilize mais do que uma colher de chá de óleo, não cozinhe carne que liberte muita gordura nem utilize água para cozinhar alimentos.)
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas,

sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

PT

- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.



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

- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
- Ambientes de dormida e pequeno almoço.
- Quintas.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Entrada do ar
2. Saída do ar
3. Botão Menu [M]
4. Botão Programa [P]
5. Visor
6. Botão mais +
7. Botão menos -
8. Botão de ligar
9. Cesto
10. Pega
11. Grelha

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe minuciosamente o cesto com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- **Esta fritadeira funciona com ar quente. Não coloque óleo ou gordura de fritura no cesto.**
- **Para evitar perturbações do fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre um espaço com 10 cm à volta do mesmo.**

UTILIZAÇÃO

- Insira a ficha elétrica numa tomada de parede com ligação à terra.
- O aparelho entrará no modo de espera.
- Puxe cuidadosamente o cesto para fora da fritadeira.
- Insira a grelha no cesto de fritura.
- Coloque os alimentos no cesto.
- Deslize novamente o cesto para dentro da fritadeira.
- Pressione o botão de ligar/desligar para ativar o visor.
- O tempo predefinido (15 minutos), a temperatura (180 °C) e as predefinições de cozedura serão exibidos no visor. Caso deseje usar estas configurações, pressione o botão de ligar/desligar novamente para iniciar a operação.

Programação manual

- A temperatura predefinida pode ser ajustada entre 0 °C — 200 °C.

- Para ajustar a temperatura, pressione o botão Programa **[P]** até que a temperatura pisque no visor e então use os **+** e **-** botões para aumentar ou diminuir a temperatura.
- O tempo de cozedura predefinido pode ser ajustado entre 1 – 60 minutos.
- Para ajustar o tempo de cozedura, prima o botão Programa **[P]** até que a hora pisque no visor e então use os **+** e **-** botões para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.
- Pressione o botão de ligar/desligar para iniciar a operação.
- Para cancelar a operação, pressione o botão de ligar/desligar novamente.
- Manter o botão de ligar/desligar pressionado por 5 segundos colocará o aparelho no modo de espera.

Usar um programa de cozedura predefinido

Predefinições		Tempo (minutos)	Temperatura (°C)
	Reaquecer	06	120
	Assar	20	160
	Coxas de galinha	25	200

	Peixe	20	200
	Bife	15	180
	Batatas fritas	20	200
	Vegetais	15	160
	Crustáceos	20	160

- Para usar um programa predefinido, pressione o botão Menu **[M]** repetidamente até que o ícone pretendido do programa de cozedura predefinido pisque.
- O tempo de cozedura e a temperatura dos programas predefinidos podem ser ajustados ao pressionar o botão Programa **[P]** até que a hora ou a temperatura pisque no visor. Nessa altura, use os + e – botões.
- Pressione o botão de ligar/desligar para iniciar a operação.

Abanar

Nota: Para um resultado mais crocante, recomenda-se abanar o cesto da fritadeira 1 – 2 vezes ao longo do ciclo de cozedura.

- Para abanar os ingredientes, retire o cesto do aparelho, segurando na pega, e abane-o. Depois, volte a colocá-lo na fritadeira.
- Não toque no cesto durante, e algum tempo após, a utilização pois aquece muito. Segure o cesto apenas pela pega.
- Decorrido o tempo de preparação definido, o aparelho emite 5 sinais sonoros. Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar o cesto no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.
- Esvazie o cesto para uma taça ou um prato. Quando um lote de ingredientes está pronto, a fritadeira fica imediatamente pronta para preparar outro lote.
- O excesso de óleo dos ingredientes fica acumulado no fundo do cesto.

Cozinhar alimentos populares e congelados

A tabela que se segue disponibiliza diretrizes básicas de cozedura para alimentos populares e congelados.

Note, por favor, que, devido às variações de espessura e tamanho dos alimentos a cozer, pode ser necessário repetir algumas experiências para obter os melhores resultados. Certifique-se sempre de que os alimentos são cozidos a uma temperatura segura antes de os consumir.

Comida	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informação adicional
--------	-------------	------------------	----------------------

200 – 250 gr. de Batatas fritas congeladas	16 - 18	200	Abane periodicamente
Piza congelada	6 - 8	200	-
Hambúrguer de carne congelado	8 - 13	200	Vire uma vez
Nuggets de frango pequenos	14 - 16	200	Cubra o cesto com uma camada
Peitos de frango	16 - 20	200	Lave e seque
Coxas de frango	25 – 30	200	Lave e seque

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.
- Para um resultado estaladiço, adicione uma pequena gota de óleo nas batatas. Depois de adicionar o óleo, frite os ingredientes na fritadeira em alguns minutos.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, tais como salsichas, na fritadeira.
- 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.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.

- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe o cesto com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não abrasiva. O cesto não é à prova de água.
- Se existir sujidade presa no fundo do cesto, encha-o com água quente e algum detergente líquido e deixe atuar durante cerca de 10 minutos.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, pois danificam o aparelho.

AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência

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

SICUREZZA

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

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

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

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

- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Presa d'aria
2. Uscita aria
3. Pulsante menu [M]
4. Pulsante programma [P]
5. Display
6. Pulsante più +
7. Pulsante meno -
8. Pulsante di accensione
9. Cestello
10. Manico
11. Griglia

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Lavare a fondo il cestello in acqua calda con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- **Questa friggitrice ad aria funziona ad aria calda. Non riempire il cestello con olio o grasso per friggere.**

IT

- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non mettere nulla sopra l'apparecchio e assicurarsi che ci siano sempre 10 cm di spazio libero intorno all'apparecchio.

USO

- Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- L'apparecchio entra in modalità stand-by.
- Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria.
- Inserire la griglia di cottura nel cestello di frittura.
- Introdurre la pietanza nel cestello.
- Riposizionare il cestello nella friggitrice ad aria.
- Premere il pulsante di accensione per attivare il display.
- Sul display vengono visualizzati il tempo (15 minuti) e la temperatura (180°C) predefiniti e le preimpostazioni di cottura. Se si desidera utilizzare queste impostazioni, premere nuovamente il pulsante di accensione per avviare l'operazione.

Programmazione manuale

- La temperatura predefinita può essere regolata da 0°C a 200°C.
- Per regolare la temperatura, premere il pulsante Programma **[P]** finché la temperatura non lampeggia sul display, quindi utilizzare i **+** e **-** pulsanti per aumentare o diminuire la temperatura.
- Il tempo di cottura predefinito può essere regolato da 1 a 60 minuti.
- Per regolare il tempo di cottura, premere il pulsante Programma **[P]** finché l'ora non lampeggia sul display, quindi utilizzare i **+** e **-** pulsanti per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

- Premere il pulsante di accensione per avviare l'operazione.
- Per annullare un'operazione, premere nuovamente il pulsante di accensione.
- Tenendo premuto il pulsante di accensione per 5 secondi, l'apparecchio passa in modalità standby.

Utilizzo di un programma di cottura preimpostato

Preimpostazioni		Tempo (minuti)	Temperatura (°C)
	Riscaldare	06	120
	Cuocere	20	160
	Cosce di pollo	25	200
	Pesce	20	200
	Bistecca	15	180
	Patate fritte	20	200

	Verdure	15	160
	Crostacei	20	160

- Per utilizzare un programma preimpostato, premere il tasto Menu **[M]** ripetutamente finché non lampeggia l'icona del programma di cottura preimpostato desiderato.
- Il tempo di cottura e la temperatura dei programmi preimpostati possono essere regolati premendo il pulsante Programma **[P]** finché il tempo o la temperatura non lampeggia, quindi utilizzare i **+** e **-** pulsanti.
- Premere il pulsante di accensione per avviare l'operazione.

Scuotere

Nota bene: Per ottenere risultati più croccanti si consiglia di scuotere il cestello della friggitrice 1-2 volte durante il ciclo di cottura.

- Per scuotere gli ingredienti, estrarre il cestello dall'apparecchio prendendolo dal manico e scuoterlo, quindi reinserirlo nella friggitrice ad aria.
- Non toccare il cestello durante e dopo l'uso per un certo tempo, poiché diventa molto caldo. Tenere il cestello solo per il manico.
- Allo scadere del tempo di preparazione impostato, l'apparecchio emette un segnale acustico per 5 volte. Estrarre il cestello dall'apparecchio e appoggiarlo su una superficie resistente al calore.

- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Svuotare il cestello in una scodella o in un piatto. Quando un set di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un altro.
- L'olio in eccesso degli ingredienti viene raccolto sul fondo del cestello.

Cottura di alimenti popolari e surgelati

La seguente tabella contiene le linee guida di base per la cottura di alimenti popolari e surgelati.

Si noti che, a causa delle variazioni di spessore e di dimensioni degli alimenti da cuocere, potrebbero essere necessarie alcune sperimentazioni per ottenere i migliori risultati di cottura. Assicurarsi sempre che gli alimenti siano completamente cotti a una temperatura sicura per gli alimenti prima di consumarli.

Alimenti	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Informazioni aggiuntive
200 -250 grammi Patatine fritte surgelate	16 - 18	200	Scuotere regolarmente
Pizza surgelata	6 - 8	200	-
Hamburger di manzo surgelato	8 - 13	200	Girare una volta
Pepite piccole di pollo	14 - 16	200	Ricoprire il cestello con un unico strato

Petti di pollo freschi	16 - 20	200	Lavare e tamponare
Cosce di pollo fresche	25 - 30	200	Lavare e tamponare

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 goccio d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare nella friggitrice ad aria ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Inserire una teglia o un piatto da forno nel cestello per cuocere una torta o una quiche o per friggere ingredienti fragili o ripieni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire il cestello con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva. Il cestello non è lavabile in lavastoviglie.
- Se sul fondo del recipiente resta dello sporco ostinato, riempirlo con acqua calda e un po' di detersivo e lasciarlo riposare per circa 10 minuti.

- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

AMBIENTE



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

Assistenza

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

SÄKERHET

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

på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- VARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.



- Ytor som anges med denna logotyp kan bli heta under användning.

SV

- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

**SPARA DESSA ANVISNINGAR
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

BESKRIVNING AV DELAR

1. Luftintag
2. Luftuttag
3. Meny-knapp [M]
4. Program-knapp [P]

5. Display
6. Plus knapp +
7. Minus knapp -
8. Strömknapp
9. Korg
10. Handtag
11. Grillställ

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör korgen noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
- **Detta är en fritös som fungerar med varmluft. Fyll inte korgen med olja eller friteringsfett.**
- **För att undvika störningar av luftflödet får du inte ställa något på apparaten. Se även till att det finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.**

ANVÄNDNING

- Sätt stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Apparaten går in i standby-läge.
- Dra försiktigt ut korgen ur varmluftsritösen.
- Placera grillhyllan på fritöskorgen.
- Lägg ingredienserna i korgen.

- Skjut tillbaka korgen i varmluftsfritysen igen.
- Tryck på Power-knappen för att aktivera displayen.
- Standardtiden (15 minuter) och standardtemperaturen (180°C) samt de förinställda tillagningarna visas på displayen. Om du vill använda dessa inställningar trycker du på power-knappen igen för att starta proceduren.

Manuell programmering

- Standardtemperaturen kan justeras från 0°C till 200°C.
- För att ställa in temperaturen, tryck på Program-knappen. **[P]** tills temperaturen visas på displayen använd sedan **+** och **-** knappen för att höja eller sänka temperaturen.
- Den förinställda tillagningstiden kan justeras från 1 till 60 minuter.
- För att justera tillagningstiden, tryck på program-knappen **[P]** tills temperaturen visas på displayen använd sedan **+** och **-** knapparna för att höja eller minska tillagningstiden.
- Tryck på power-knappen för att starta funktionen.
- För att avsluta en funktion, tryck på power-knappen igen.
- genom att trycka och hålla in power-knappen i 5 sekunder försätts apparaten i stand by-läge.

Använd ett förinställt tillredningsprogram

Förinställningar		Tid (minuter)	Temperatur (°C)
	Värma upp igen	06	120

	Baka	20	160
	Kycklingklubbor	25	200
	Fisk	20	200
	Biff	15	180
	Pommes Frites	20	200
	Grönsaker	15	160
	Skaldjur	20	160

- För att använda ett förinställt program, tryck på Meny-knappen **[M]** upprepa tills ikonen för önskat förinställt tillagningsprogram blinkar.

SV

- Tillagningstiden och temperaturen för det förinställda programmet kan justeras genom att hålla in program-knappen **[P]** tills tiden eller temperaturen visas på displayen använd sedan **+** och **-** knappar.
- Tryck på power-knappen för att starta funktionen.

Skaka

Obs! För krispigare resultat rekommenderas det att fritöskorgen skakas 1-2 gånger under tillagningscykeln.

- För att skaka ingredienserna drar du ut korgen ur apparaten i handtaget efter halva tiden och skakar den, sedan skjuter du tillbaka den in i varmluftsfritysen.
- Vidrör inte korgen under eller en stund efter användning. Den blir mycket varm. Korgen får bara hållas i handtaget.
- När den inställda beredningstiden har gått ut piper apparaten 5 gånger. Dra ut korgen från apparaten och ställ de på en värmeresistent yta.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, skjuta tillbaka korgen i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.
- Töm korgen i en skål eller på en tallrik. När en sats av ingredienser är klar är fritysen klar direkt för att tillaga en ny sats.
- Överflödiga olja från ingredienserna samlas på botten av korgen.

Laga populär och fryst mat

Följande tabell ger grundläggande riktlinjer för tillagning av populära och frysta livsmedel.

Observera att på grund av variationerna i tjocklek och storlek på maten som tillagas kan det krävas en del experimenterande för bästa tillagningsresultat. Se alltid till att maten är noggrant tillagad vid en temperatur som överensstämmer med livsmedelssäkerheten innan den konsumeras.

Mat	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Ytterligare information
200 -250 gram frysta pommes frites	16 - 18	200	Skaka med jämna mellanrum
Fryst pizza	6 - 8	200	-
Fryst hamburgare av nötkött	8 - 13	200	Vänd en gång
Små chicken nuggets	14 - 16	200	Täck korgen med ett lager
Färska kycklingbröst	16 - 20	200	Tvätta och badda torrt
Färska kycklingklubbor	25 – 30	200	Tvätta och badda torrt

Tips

- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.

- Tillsätt lite olja till färskpotatis för att få ett krispigt resultat. Friterar dina ingredienser i varmluftsfritysen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt feta ingredienser, t.ex. korv, i varmluftsfritysen.
- Placera en bakform eller en ugnform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill friterar ömtåliga eller fyllda ingredienser.

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 med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp utan slipmedel. Korgen tål inte diskmaskin.
- Om smuts har fastnat i botten av korgen fyller du den med varmt vatten, lite diskmedel och låter den stå i ungefär tio minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar enheten.

OMGIVNING



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

på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Support

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

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwając urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. W najgorszym przypadku żywność może się zapalić. (Nie używaj więcej niż jednej łyżeczki oleju, mięsa, które uwalnia za dużo tłuszczu lub wody przeznaczonej do gotowania.)
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź

- nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
 - Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
 - **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
 - Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
 - Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.

- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.



- Powierzchnie oznaczony tym logo mogą stać się gorące podczas użytkowania.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Unikaj odłączania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
- Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.

- Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
- Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
- Gospodarstwa rolne.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

OPIS CZĘŚCI

1. Wlot powietrza
2. Wylot powietrza
3. Przycisk Menu [M]
4. Przycisk Program [P]
5. Wyświetlacz
6. Przycisk +
7. Przycisk -
8. Przycisk zasilania
9. Kosz
10. Uchwyt
11. Płyta grillowa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść kosz, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.

PL

- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- **Jest to frytkownica beztłuszczowa, która działa na gorące powietrze. Nie napełniaj kosza olejem ani tłuszczem do smażenia.**
- **Aby zapobiec zakłóceniom przepływu powietrza, nie kładź niczego na górze urządzenia i zapewnij co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni naokoło urządzenia.**

UŻYTKOWANIE

- Włóż wtyczkę zasilającą do gniazdka elektrycznego z uziemieniem.
- Urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
- Ostrożnie wyciągnij kosz z frytkownicy beztłuszczowej.
- Włóż ruszt do kosza do smażenia.
- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń kosz z powrotem do urządzenia.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć wyświetlacz.
- Na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas (15 minut) i temperatura (180°C) oraz wstępne ustawienia gotowania. Jeśli chcesz użyć tych ustawień, naciśnij ponownie przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie.

Programowanie ręczne

- Domyślną temperaturę można ustawić w zakresie od 0°C do 200°C.

- Aby ustawić temperaturę, naciśnij przycisk Program **[P]**, aż temperatura zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie użyj + i – przycisków zwiększania i zmniejszania temperatury.
- Domyślny czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 do 60 minut.
- Aby ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk Program **[P]**, aż czas zacznie migać na wyświetlaczu, a następnie użyj + i – przycisków zwiększania i zmniejszania czasu gotowania.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie.
- Aby anulować uruchomienie urządzenia, naciśnij ponownie przycisk zasilania.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku zasilania przez 5 sekund spowoduje przejście urządzenia w tryb czuwania.

Korzystanie ze wstępnie zaprogramowanego programu gotowania

Ustawienia wstępne		Czas (minuty)	Temperatura (°C)
	Odgrzewanie	06	120
	Pieczenie	20	160
	Udka kurczaka	25	200

	Ryby	20	200
	Stek	15	180
	Frytki	20	200
	Warzywa	15	160
	Skorupiaki	20	160

- Aby użyć wstępnie zaprogramowanego programu, naciśnij przycisk Menu **[M]**, aż zacznie migać ikona pożądanego, wstępnie ustawionego programu gotowania.
- Czas gotowania i temperaturę wstępnie ustawionych programów można regulować, naciskając przycisk Program **[P]**, aż czas lub temperatura zacznie migać na wyświetlaczu i następnie używając **+** i **-** przycisków.
- Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć urządzenie.

Wstrząsanie

Uwaga: W celu uzyskania chrupiącej potrawy zaleca się potrząsanie koszem frytkownicy 1-2 razy w trakcie cyklu gotowania.

- Aby wstrząsnąć składnikami, należy wyciągnąć kosz z urządzenia za uchwyt i wstrząsnąć nim, a następnie wsunąć go z powrotem do frytkownicy beztłuszczowej.
- Nie dotykaj kosza w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ bardzo się nagrzewa. Kosz trzymaj wyłącznie za uchwyt.
- Po upływie ustawionego czasu gotowania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na ciepło.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń kosz z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.
- Opróżnij kosz do miski lub na talerz. Po przygotowaniu porcji składników frytkownica beztłuszczowa będzie natychmiast gotowa do przyrządzenia kolejnej porcji.
- Nadmiar oleju ze składników gromadzi się na dnie kosza.

Gotowanie popularnych i mrożonych potraw

W poniższej tabeli podane zostały podstawowe wskazówki dotyczące gotowania popularnych i mrożonych potraw.

Należy pamiętać, że ze względu na różnice w grubości i wielkości gotowanych potraw, aby uzyskać najlepsze rezultaty gotowania, konieczne może być przeprowadzenie eksperymentów. Przed spożyciem należy upewnić się, że potrawa została całkowicie ugotowana w odpowiedniej temperaturze, bezpiecznej dla żywności.

Potrawa	Czas (min)	Temperatura (°C)	Dodatkowe informacje
---------	------------	------------------	----------------------

200 - 250 gramów mrożonych frytek	16 - 18	200	Wstrząśnij regularnie
Mrożona pizza	6 - 8	200	-
Mrożony hamburger	8 - 13	200	Przewróć jeden raz na drugą stronę
Małe nuggetsy z kurczaka	14 - 16	200	Umieść jedzenie w koszu jedną warstwą
Świeże piersi z kurczaka	16 - 20	200	Oplucz i osusz
Świeże udka z kurczaka	25 – 30	200	Oplucz i osusz

Wskazówki

- Przemieszczenie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać efekt chrupkości. Smaż składniki we frytkownicy beztłuszczowej przez kilka minut po dodaniu oleju.
- W urządzeniu nie należy przyrządzać wyjątkowo tłustych składników, takich jak kielbasy.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formę do pieczenia albo naczynie żaroodporne.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Wyczyść kosz gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nierysującej gąbki. Kosz nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Jeśli do spodu kosza przywrze brud, napełnij kosz gorącą wodą z płynem do mycia naczyń i namocz przez ok. 10 min.
- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

ŚRODOWISKO



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

Wsparcie

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

BEZPEČNOST

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

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

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládan prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
-  Povrchy, označené tímto logem, mohou být během používání horké.



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

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

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Přívod vzduchu
2. Výstup vzduchu
3. Tlačítko Menu [M]

4. Tlačítko Program [P]
5. Displej
6. Tlačítko plus +
7. Tlačítko minus -
8. Tlačítko napájení
9. Košík
10. Rukojeť
11. Grilovací stojánek

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Důkladně vyčistěte košík teplou vodou, určitým množstvím saponátu a neodírající houbou.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- **Tato fritéza využívá horký vzduch. Nelejte do košíku olej ani fritovací tuk.**
- **Aby nedošlo k narušení proudění vzduchu, nepokládejte na spotřebič žádné předměty a dbejte na to, aby kolem spotřebiče bylo vždy 10 cm volného prostoru.**

POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Spotřebič přejde do pohotovostního režimu.
- Opatrně vytáhněte košík z fritézy.
- Umístěte grilovací mřížku do koše na smažení.

- Do košíku vložte ingredience.
- Zasuňte košík zpět do fritézy.
- Stisknutím tlačítka napájení aktivujete displej.
- Na displeji se zobrazí výchozí čas (15 minut) a teplota (180 °C) a přednastavené hodnoty pro přípravu pokrmů. Pokud chcete tato nastavení použít, stiskněte znovu tlačítko napájení pro spuštění provozu.

Ruční programování

- Výchozí teplotu lze nastavit v rozmezí 0 °C–200 °C.
- Pro nastavení teploty stiskněte tlačítko Program **[P]** dokud na displeji nezačne blikat ukazatel teploty, pak použijte + a – tlačítka pro zvýšení nebo snížení teploty.
- Výchozí dobu vaření můžete nastavit v rozmezí 1–60 minut.
- Pro nastavení doby vaření stiskněte Program **[P]** dokud na displeji nezačne blikat ukazatel času, pak použijte + a – tlačítka pro prodloužení nebo zkrácení doby vaření.
- Stisknutím tlačítka napájení spustíte provoz.
- Stisknutím tlačítka napájení zrušíte provoz.
- Stisknutím a podržením tlačítka napájení po dobu 5 sekund se přístroj přepne do pohotovostního režimu.

Použití přednastavených programů vaření

Přednastavené hodnoty	Čas (minuty)	Teplota (°C)
 Opětovný ohřev	06	120

	Pečivo	20	160
	Drůbeží stehna	25	200
	Ryba	20	200
	Steak	15	180
	Hranolky	20	200
	Zelenina	15	160
	Korýši	20	160

- Chcete-li použít přednastavený program, stiskněte opakovaně tlačítko Menu, **[M]** dokud nezačne blikat ikona požadovaného přednastaveného programu.
- Doba vaření a teplotu v přednastavených programech můžete upravit stisknutím tlačítka Program, **[P]** dokud na displeji nezačne blikat ukazatel času nebo teploty, pak použijte + a – tlačítka.

- Stisknutím tlačítka napájení spustíte provoz.

Protřepání

Poznámka: Aby byl připravovaný pokrm křupavý, doporučujeme fritovacím košíkem 1–2 x zatřepat během cyklu vaření.

- Pokud chcete suroviny protřepat, vytáhněte košík z přístroje za rukojeť a zatřeste jím. Poté ho vložte znovu do fritézy.
- Nedotýkejte se koše během používání a chvíli po něm, protože bude velmi horká. Držte koš pouze za držadlo.
- Po uplynutí nastavené doby přípravy přístroj 5x pípne. Vyjměte košík z fritézy a položte jej natepluvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte košík zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
- Vysypte obsah košíku do mísy nebo na talíř. Když je jedna dávka pokrmu hotová, je možné okamžitě začít připravovat další dávku pokrmu.
- Zbytkový olej z ingrediencí se shromažďuje na dně košíku.

Vaření oblíbených a mražených potravin

V následující tabulce jsou uvedeny základní pokyny pro vaření oblíbených a mražených potravin.

Upozorňujeme, že vzhledem k rozdílům v tloušťce a velikosti vařených potravin může být pro dosažení nejlepších výsledků vaření nutné trochu experimentovat. Před konzumací se vždy ujistěte, že je jídlo v celém objemu důkladně uvařeno na bezpečnou teplotu.

Potravina	Čas (minuty)	Teplota (°C)	Další informace
200–250 gramů mražených hranolek	16 - 18	200	Pravidelně protřepávejte
Mražená pizza	6 - 8	200	-
Mražený hovězí burger	8 - 13	200	Jednou obrátit
Malé kuřecí nugetky	14 - 16	200	Pokryjte koš v jedné vrstvě
Čerstvá kuřecí prsa	16 - 20	200	Omyjte a osušte
Čerstvá kuřecí stehna	25 – 30	200	Omyjte a osušte

Tipy

- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.
- Přidejte trochu oleje na čerstvé brambory pro křupavý výsledek. Fritujte suroviny ve fritéze po dobu několika minut po přidání oleje.
- Ve fritéze nepřipravujte extrémně mastná jídla, jako jsou klobásy.
- Chcete-li upéct dort nebo quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, umístěte do košíku pečicí formu nebo pečicí misku.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Košík umyjte horkou vodou s přidáním malého množství mycího prostředku. Použijte k tomu jemnou mycí houbu. Košík není vhodný pro mytí v myčce nádobí.
- Pokud na dně koše ulpí nečistoty, naplňte ho horkou vodou s trochou mycího prostředku a nechte ho asi 10 minut namočený.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabky ani drátěnky, které by mohly zařízení poškodit.

PROSTŘEDÍ



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

Podpora

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

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí. V najhoršom prípade sa potraviny môžu vznietiť. (Nepoužívajte viac ako jednu čajovú lyžičku oleja, žiadne mäso, ktoré uvoľní príliš veľa mastnoty alebo vodu určenú na varenie potravín.)
- Tento spotrebič nesmú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smú 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 obsluhu spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.

- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotrebič a napájací kábel uchovávať mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.

-  Povrchy označené týmto logom môžu byť pri používaní horúce.
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- Po procese pečenia musí spotrebič vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete skôr, ako sa skončí proces chladenia, pretože zostávajúci horúci vzduch spôsobiť poškodenie prístroja.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
- V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
- V turistických ubytovniach.
- Na farmách.

**USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE
LEN NA POUŽITIE VNÚTRI**

POPIS KOMPONENTOV

1. Prívod vzduchu
2. Vývod vzduchu
3. Tlačidlo Menu [M]
4. Tlačidlo Programu [P]
5. Displej
6. Tlačidlo plus +
7. Tlačidlo mínus -
8. Tlačidlo Power
9. Košík
10. Rukoväť
11. Grilovací rošt

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Dôkladne umyte kôš 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.
- **Toto je teplovzdušná fritéza, ktorá funguje na horúci vzduch. Košík nenapíňajte olejom alebo tukom na vyprážanie.**
- **Aby ste neprerušovali prúdenie vzduchu, na spotrebič nepokladajte žiadne predmety a dbajte na to, aby bolo okolo neho vždy 10 cm voľného priestoru.**

POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Spotrebič prejde do pohotovostného režimu.
- Opatrne vytiahnite košík z teplovzdušnej fritézy.
- Vložte grilovací stojan do košíka na vyprážanie.
- Dajte do koša jedlo.
- Zasuňte košík späť do teplovzdušnej fritézy.
- Stlačením tlačidla Power aktivujete displej.
- Na displeji sa zobrazí predvolený čas (15 minút) a teplota (180 °C) a prednastavené nastavenia prípravy. Ak chcete tieto nastavenia použiť, opätovným stlačením tlačidla Power spustíte prevádzku.

Manuálne programovanie

- Predvolenú teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 0 °C - 200 °C.
- Ak chcete nastaviť teplotu, stlačte tlačidlo Program **[P]** kým na displeji nezačne blikať teplota, potom použite tlačidlo + a – na zvýšenie alebo zníženie teploty.
- Predvolený čas varenia je možné nastaviť v rozmedzí 1 - 60 minút.
- Ak chcete nastaviť čas varenia, stlačte tlačidlo Program **[P]** kým na displeji nezačne blikať čas, potom použite tlačidlo + a – na zvýšenie alebo zníženie času varenia.
- Stlačením tlačidla Power spustíte prevádzku.
- Ak chcete operáciu zrušiť, znova stlačte tlačidlo Power.
- Stlačením a podržaním tlačidla Power na 5 sekúnd sa spotrebič prepne do pohotovostného režimu.

Používanie prednastaveného programu varenia

Prednastavené hodnoty		Čas (minúty)	Teplota (°C)
	Opätovný ohrev	06	120
	Pečenie	20	160
	Kuracie stehná	25	200
	Ryby	20	200
	Steak	15	180
	Hranolky	20	200
	Zelenina	15	160
	Kôrovce	20	160

SK

- Ak chcete použiť prednastavený program, opakovne stlačte tlačidlo Menu **[M]** kým nezačne blikať ikona požadovaného prednastaveného programu.
- Čas a teplotu varenia prednastavených programov môžete upraviť stlačením tlačidla Program **[P]** kým nezačne blikať čas alebo teplota, potom pomocou tlačidla **+** a **-**.
- Stlačením tlačidla Power spustíte prevádzku.

Premiešanie

Poznámka: Pre dosiahnutie chrumkavejších výsledkov sa odporúča s fritovacím košíkom počas cyklu varenia 1-2 krát zatriasť.

- Ak chcete suroviny premiešať, vytiahnite kôš zo spotrebiča za rukoväť a zatrasť ním, potom ho zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa košíka nedotýkajte, pretože je veľmi horúci. Košík chytajte len za rúčku.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy spotrebič 5-krát pípne. Vytiahnite košík zo spotrebiča a položte ho na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte kôš späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Košík vyprázdňte do misky alebo na tanier. Keď je dávka prísad hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.
- Prebytočný olej zo surovín sa zhromažďuje na dne koša.

Príprava obľúbených a mrazených potravín

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené základné pokyny na prípravu obľúbených a mrazených potravín.

Upozorňujeme, že vzhľadom na rozdiely v hrúbke a veľkosti pripravovaných potravín môže byť pre dosiahnutie najlepších výsledkov varenia potrebné experimentovať. Pred konzumáciou sa vždy uistite, že potraviny sú v celom rozsahu dôkladne uvarené na teplotu bezpečnú pre potraviny.

Potraviny	Čas (minúty)	Teplota (°C)	Extra informácia
200 - 250 g mrazených hranolčekov	16 - 18	200	Pravidelne miešajte
Mrazená pizza	6 - 8	200	-
Mrazený hovädzí burger	8 - 13	200	Obráťte raz
Malé kuracie nugetky	14 - 16	200	Košík prikryte jednou vrstvou
Čerstvé kuracie prsia	16 - 20	200	Umyte a osušte
Čerstvé kuracie stehná	25 - 30	200	Umyte a osušte

Tipy

- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.

- Pre chrumkavý výsledok pridajte do čerstvých zemiakov trochu oleja. Vyprážajte suroviny v teplovzdušnej fritéze do niekoľkých minút po pridaní oleja.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte extrémne masťné suroviny, ako sú klobásy.
- Ak chcete upiecť koláč alebo koláč quiche alebo ak chcete piecť krehké potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech alebo zapekaciu misu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Košík vyčistite pomocou horúcej vody, trošky saponátu a neabrazívnej špongie. Košík nie je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
- Ak na dne košíka zostávajú nečistoty, naplňte ho horúcou vodou s trochou tekutého prípravku na umývanie riadu a nechajte pôsobiť približne 10 minút.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongie ani drôtenky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



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

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na www.tristar.eu!



WWW.TRISTAR.EU

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