

★ ★ ★ TRISTAR

EN | Instruction manual

SV | Bruksanvisning

DA | Brugervejledning

FI | Käyttöopas

NO | Bruksanvisningen




FR-6999NO

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**



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.



This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.



The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.



The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.



The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.



Separate collection / Check your local municipal guidelines.

PARTS DESCRIPTION

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

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the parts with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the removable grid in the pan properly. NOTE: do not use the appliance without this grid.
- **This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- **In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 15 centimeter of free space around the appliance.**

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the Aerofryer.
- Put the ingredients in the pan, make sure the removable grid is placed in the pan before you put in the ingredients.
- Slide the pan back into the Aerofryer.
- Do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- The power indicator will turn on once the pan is placed correctly in the Aerofryer. Press the power button for a short time to set the default temperature (200°C) and time (15 minutes). Press the power button a second time to turn on the appliance. Press and hold the power button for 2 seconds to turn off the Aerofryer.

Manual settings

- Press the temperature control buttons + and – below the temperature display to increase or decrease the temperature by 5°C. Pressing and holding this button will change the temperature rapidly. The temperature can be set within the range of 80°C to 200°C.
- The time can be adjusted with the timer control buttons + and – below the time display to increase or decrease the time by 1 minute. Pressing and holding this button will change the time rapidly. The time can be set within the range of 1 minute to 60 minutes.
- When the desired time and temperature are set, press the power button to start.

	Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information

Fries	400-500	18-20	200	shake	
Homemade fries	400-500	20-25	200	shake	add 1/2 a tablespoon of oil
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven ready
Drumsticks	100-600	25-30	200		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Spring rolls	100-500	8-10	190	shake	Use oven ready
Cake	400	20-25	180		Use baking tin
Quiche	500	20-22	180		Use baking tin
Muffins	400	15-18	190		Use baking tin










Programmed modes

- There are 9 frying programs included: French fries, Whole chicken, Fish, Shellfish, Beefsteak, Bake, Pizza, Chicken, Vegetables.



- Use the preset programs button () to choose between the programmed modes.

#	Symbol	Program	Temperature (°C)	Time (min)
---	--------	---------	------------------	------------

1		French fries	200	18
2		Whole chicken	200	60
3		Fish	180	20
4		Shellfish	200	10
5		Beefsteak	200	15
6		Bake	150	25
7		Pizza	180	10
8		Chicken	180	20
9		Vegetables	160	15
10	M	Memory function	TBD	TBD

- Press the preset programs button and select the program you want to use.

- When selecting the memory function program (M), the time and temperature can be adjusted according to your own desired settings. The settings will stay in memory, by selecting the program again it will start with these settings, no need to reset the time and temperature again.
- Once the preset program is selected the fryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can cancel by pressing the power button.
- To stop a program, hold and press the power button.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the Aerofryer.
- When the appliance finishes working, pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

Tips

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Aerofryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Aerofryer.

- Place a baking tin in the pan if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the Aerofryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Baking times may vary based on the amount of fries, type of fries, temperature, and brand.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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!

SÄKERHET

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

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

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



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

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

**SPARA DE HÅR INSTRUKTIONERNA
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**



Elektriska avfallsprodukter får inte slängas med hushållsavfallet. Återvinn där det finns anläggningar för det ändamålet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få råd om återvinning.



Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillämpliga europeiska förordningar eller direktiv.



Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av anlidade avfallshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordbok, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.



Den universella återvinningssymbolen, logotypen eller ikonen är en internationellt erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningssymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.



Produkten och förpackningsmaterialet är återvinningsbart och är kopplat till ett utökat tillverkaransvar. Kassera den separat och följ de illustrerade förpackningssymbolerna för bättre avfallshandling. Triman-logotypen är endast giltig i Frankrike.



Denna symbol används för att markera material som säkert kan användas i kontakt med livsmedel inom Europeiska unionen enligt definitionen i förordning (EG) nr 1935/2004.



Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

BESKRIVNING AV DELAR

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

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör delarna noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
- Placera gallet i panna. OBS: Använd inte apparaten utan detta galler.
- **Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte panna med olja eller frityrfett.**
- **För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 15 cm fritt utrymme runt apparaten.**

ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut panna ur luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i panna, se till att det flyttbara gallet placeras i panna innan du lägger i ingredienserna.
- Skjut in panna i luftfritösen igen.
- Vidrör inte panna under eller en stund efter användning. Den blir mycket varm. Panna får bara hållas i handtaget.
- Strömindikatorn tänds när panna placeras korrekt i luftfritösen. Tryck en kort stund på strömknappen för att ställa in standardtemperaturen (200 °C) och standardtiden (15 minuter). Tryck på strömknappen en andra gång för att slå på apparaten. Håll in strömknappen i 2 sekunder för att stänga av luftfritösen.


Manuella inställningar










- Tryck på temperaturinställningsknapparna + och – under temperaturvisningen för att höja eller sänka temperaturen med 5 °C. Om du håller in knappen ändras temperaturen snabbt. Temperaturen kan ställas in på mellan 80 °C och 200 °C.
- Tiden justeras med timerinställningsknapparna + och – under tidsvisningen. Med varje knapptryckning ökas eller minskas tiden med 1 minut. Om du håller in knappen ändras tiden snabbt. Tiden kan ställas in på mellan 1 minut och 60 minuter.
- När önskad tid och temperatur är inställd, trycker du på strömbrytaren för att starta.

	Mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Pommes frites	400–500	18–20	200	skaka	

Hemgjorda pommes frites	400–500	20–25	200	skaka	tillsätt 1/2 matsked olja
Frysta fiskpinnar	100–500	6–10	200		Använd tillagningsredo
Kycklingklubbor	100–600	25–30	200		
Hamburgare	100–600	10–15	190		
Vårullar	100–500	8–10	190	skaka	Använd tillagningsredo
Kaka/tårta	400	20–25	180		Använd bakform
Paj	500	20–22	180		Använd bakform
Muffins	400	15–18	190		Använd bakform

Programmerade lägen

- Det finns 9 friteringsprogram: pommes frites, hel kyckling, fisk, skaldjur, biffstek, grädda, pizza, kyckling och grönsaker.
- Använd knappen för förinställda program () för att välja mellan de programmerade lägena.

Nr	Symbol	Program	Temperatur (°C)	Tid (min)
1		Pommes frites	200	18
2		Hel kyckling	200	60
3		Fisk	180	20
4		Skaldjur	200	10
5		Biffstek	200	15
6		Grädda	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kyckling	180	20
9		Grönsaker	160	15
10	M	Minnesfunktion	TBD	TBD

- Tryck på knappen för förinställda program och välj önskat program.

- Om du väljer minnesfunktionsprogrammet (**M**) kan tiden och temperaturen justeras efter önskade inställningar. Inställningarna sparas i minnet. När du väljer programmet igen startas det med de valda inställningarna, så du behöver inte ändra tiden eller temperaturen igen.
- När du väljer det förinställda programmet startar luftfritösen motsvarande program. Om du väljer fel program kan du avbryta genom att trycka på strömknappen.
- Stoppa ett program genom att hålla in strömknappen.
- Överflödiga olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Viss mat måste skakas om halvvägs genom tillagningen. När maten ska skakas om drar du ut pannan ur apparaten i handtagen och skakar den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen.
- När tillagningen är klar drar du ut pannan ur apparaten och ställer den på ett värmebeständigt underlag.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga skjuter du tillbaka pannan i apparaten och ställer in timern på ett par extra minuter.

Tips

- Om du tillagar mindre matbitar och skakar om dem halvvägs in i tillagningstiden optimeras resultatet, och ojämn tillagning av maten kan förhindras.
- Tillsätt lite olja på potatisen för att få ett krispigt resultat. Friter maten i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fet mat, som korv, i luftfritösen.
- Placera en bakform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill friterä ömtåliga eller fyllda ingredienser.

- Luftfritösen kan även användas till att värma upp mat. Om du vill värma upp mat ställer du in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.
- Tillagningstiden kan variera beroende på mängden pommes frites, typ av pommes frites, temperatur och märke.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
- Rengör pannan och det avtagbara gallret med varmt vatten, lite diskmedel och en svamp utan slipmedel. Pannan och gallret kan inte rengöras i diskmaskin.
- Om mat fastnat på det avtagbara gallret eller i botten av pannan, fyll pannan med varmt vatten och lite diskmedel. Lägg det avtagbara gallret i pannan och låt korgen och gallret ligga i blöt i cirka 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.

OMGIVNING



Den här apparaten 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!

SIKKERHED

- Hvis sikkerhedsinstrukserne tilsidesættes, vil fabrikanten ikke være ansvarlig for skader.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes service-agent eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
- Flyt aldrig apparatet ved at trække i netledningen, og sørg for, at ledningen ikke bliver sammenfiltret.
- Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug og kun til brug for det, som det er konstrueret til. I værste tilfælde kan maden bryde i brand. (Brug ikke mere end én teske af olie, ikke noget kød der frigiver meget fedt, eller vand beregnet til at koge mad.)
- Dette apparat må ikke anvendes af børn under 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og opefter samt personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med

apparatet. Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges.

- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jord (til klasse I apparater).
- ADVARSEL: Sluk for apparatet, hvis overfladen er itu, så du undgår risikoen for elektrisk stød.
- Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive høj, når apparatet er i brug.
- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
-  Overflader der er vist med dette symbol, kan blive varme under brug.

DA

- For at forhindre forstyrrelse af luftstrømmen, placer aldrig noget som helst oven på apparatet og sikr, at der er mindst 10 cm frit område omkring apparatet.
- Efter bagningen skal apparatet køle af. Denne afkøling aktiveres automatisk når timeren er færdig. Undgå at trække stikket til apparatet ud af stikkontakten før afkølingen er færdig, idet den resterende varme luft kan beskadige apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
- Kantineområder i forretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
- Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
- Miljøer som Bed and Breakfast.
- Bondegårde.

**GEM DENNE VEJLEDNING
KUN TIL HUSHOLDNINGSBRUG**



■ Affald fra elektrisk og elektronisk udstyr må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. Bortskaffes til genbrug, hvor sådanne faciliteter er tilgængelige. Kontakt din lokale myndighed eller lokale forhandler for at få råd om genbrug.



Dette produkt overholder overensstemmelseskravene i de gældende europæiske forordninger eller direktiver.



The Green Dot er et registreret varemærke tilhørende Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH og er beskyttet som varemærke over hele verden. Logoet må kun benyttes af kunder hos DSD GmbH med en gyldig brugskontrakt for varemærket eller af affaldshåndteringsselskaber i Forbundsrepublikken Tyskland. Dette gælder også for tredjemands gengivelse af logoet i en ordbog, encyklopædi eller elektronisk database, indeholdende en referencemanual.



Det universelle genbrugssymbol, logo eller ikon er et internationalt anerkendt symbol, der bruges til at betegne genanvendelige materialer. Genbrugssymbolet er på offentlig domæne og er ikke et varemærke.



Produktet og emballagematerialerne er genanvendelige, underlagt udvidet producentansvar. Bortskaf det separat i henhold til symbolerne på pakken for bedre affaldsbehandling. Triman-logoet er kun gyldigt i Frankrig.



Dette symbol bruges til at markere materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer i EU, som defineret i forordning (EF) nr. 1935/2004.



Separat indsamling / Tjek dine lokale kommunale retningslinjer.

BESKRIVELSE AF BESTANDDELE

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

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Fjern alt indpakningsmateriale.
- Fjerne alle klistermærker og mærkater fra apparatet.
- Rens delene grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, der ikke laver ridser.
- Rengør apparatets inderside og yderside med en fugtig klud.
- Placer apparatet på en stabil, vandret overflade, placer den ikke på en overflade der ikke tåler varme.
- Placer den aftagelige rist korrekt i panden. BEMÆRK: Brug ikke apparatet uden denne rist.
- **Det er en luft-steger, som fungerer ved hjælp af varm luft. Panden må ikke påfyldes med olie eller stegefedt.**
- **For at forhindre afbrydelser af luftstrømmen, må du ikke stille noget oven på apparatet, og du skal altid sikre dig, at der er 15 cm fri plads omkring apparatet.**

BRUG

- Sæt stikket i et vægudtag med jordforbindelse.
- Træk forsigtigt pladen ud af Aerofryer.
- Læg ingredienserne i panden, og sørg for, at den aftagelige rist er placeret i panden, før ingredienserne lægges i.
- Skub pladen tilbage i din Aerofryer.
- Rør ikke ved pladen under - og et stykke tid efter - brugen, da den bliver meget varm. Hold kun kurven i håndtaget.
- Lyset, der viser Aerofryer er tændt, lyser, når pladen er placeret korrekt. Tryk kort på tænd/sluk-knappen for at stille standardtemperaturen (200°C) og tiden (15 minutter). Tryk atter på tænd/sluk-knappen for at tænde apparatet. Tryk og hold strømknappen nede i to sekunder for at slukke Aerofryer.

Manuelle indstillinger

- Tryk på temperaturknapperne + og -, som sidder under temperaturvisningen, for at hæve eller sænke temperaturen med 5 °C. Når du trykker på denne knap og holder den nede, ændres temperaturen hurtigt. Temperaturen kan stilles fra 80-200 °C.
- Tiden kan justeres med timerens kontrolknapperne + og -, som sidder under uret, for at øge eller mindske tiden med 1 minut. Når du trykker på denne knap og holder den nede, ændres tiden hurtigt. Tiden kan stilles fra 1-60 minutter.
- Når den ønskede tid og temperatur er indstillet, trykkes på tænd/sluk-knappen for at starte.

	Mængde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Ryst	Yderligere information
Pommes frites	400-500	18-20	200	Ryst	

DA


Hjemmelavede fritter	400-500	20-25	200	Ryst	tilsæt 1/2 spsk olie
Frosne fiskefingre	100-500	6-10	200		Brug ovnklare
Kyllingelår	100-600	25-30	200		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Forårsruller	100-500	8-10	190	Ryst	Brug ovnklare
Kage	400	20-25	180		Brug bageform
Quiche	500	20-22	180		Brug bageform
Muffins	400	15-18	190		Brug bageform









Programmerede tilstande

- Der har 9 stegeprogrammer : Pommes frites, hel kylling, fisk, skaldyr/krebsdyr, steak, bag, pizza, kylling og grøntsager.



- Brug knappen til de forudindstillede programmer () for at vælge mellem de programmerede tilstande.

#	Symbol	Program	Temperatur (°C)	Tid (min)
1		Pommes frites	200	18

2		Hel Kylling	200	60
3		Fisk	180	20
4		Skaldyr	200	10
5		Steak	200	15
6		Bage	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kylling	180	20
9		Grøntsager	160	15
10	M	Hukommelsesfunktion	TBD	TBD

- Tryk på knappen til de forudindstillede programmer, og vælg det program, du vil bruge.

- Når du vælger program med hukommelsesfunktion (**M**), kan tiden og temperaturen justeres i henhold til dine egne ønskede indstillinger. Indstillingerne gemmes i hukommelsen. Når du vælger programmet igen, starter det med de indstillinger. Du behøver ikke at nulstille tid og temperatur igen.

- Når det forudindstillede program er valgt, starter fryseren det matchende program. Hvis du har valgt det forkerte program, kan du afbryde det, ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
- Stop et program, ved at trykke på tænd/sluk-knappen.
- Overskydende olie fra ingredienserne samles i bunden af pladen.
- Nogle ingredienser kræver, at man ryster dem halvvejs gennem tilberedningen. Når du vil ryste ingredienserne, trækker du pladen ud af ovnen, vha. håndtaget og ryster den. Skub pladen tilbage i din Aerofryer.
- Når ovnen stopper, trækker du panden ud af apparatet, og sætter den på en varmebestandig overflade.
- Tjek, om ingredienserne er klar. Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, sætter du bare panden tilbage i apparatet og sætter timeren til et par minutter mere.

Gode råd

- Ryst mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden. Det forbedrer resultatet og hjælper med at undgå ujævnt stegte ingredienser.
- Kom lidt olie på rå kartofler for at gøre dem sprøde. Steg ingredienserne i din Aerofryer få minutter efter, du har kommet olie på dem.
- Kom ikke ekstremt fedtholdige ingredienser, som pølser, i din Aerofryer.
- Kom bagefolie i panden, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege sarte eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge din Aerofryer til at genopvarme ingredienser. Sæt temperaturen til 150 °C, i op til 10 minutter, for at genopvarme ingredienser.

- Bagetiden varierer, afhængigt af mængden, typen og mærket af fritter - samt temperaturen.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag netstikket ud og vent til apparatet er helt kølet af, inden det rengøres.
- Nedsenk aldrig apparatet i vand eller andre væsker. Panden kan ikke tåle vask i opvaskemaskine.
- Rengør panden og det aftagelige gitter med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slibende svamp. Panden og det aftagelige gitter tåler ikke opvaskemaskine.
- Hvis der sidder snavs fast på det aftagelige gitter eller bunden af gryden, skal du fylde gryden med varmt vand med lidt opvaskemiddel. Læg det aftagelige gitter i gryden, og lad gryden og gitteret stå i blød i ca. 10 minutter.
- Rengør apparatet med en fugtig klud. Brug aldrig kraftige eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld, som ødelægger apparatet.

DA

MILJØ



■ Dette apparat må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet efter udtjent brug, men skal afleveres på en genbrugsplads for elektronik og køkkenapparater. Dette symbol på apparatet, brugervejledningen og emballagen henviser til dette vigtige punkt. Materialerne, der er brugt i dette apparat, kan

genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater bidrager du med en væsentlig hjælp til beskyttelse af miljøet. Spørg dine lokale myndigheder hvor genbrugspladserne er placeret.

Støtteanordning

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

TURVALLISUUS

- Jos turvallisuusohjeita ei noudateta, valmistaja ei ole vastuussa vahingoista.
- Jos virtajohto vaurioituu, tulee valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden haltijan vaihtaa se, jotta vältetään sähköiskun vaaralta.
- Älä koskaan siirrä laitetta vetämällä johdosta ja varmista, ettei johto sotkeennu.
- Laite on asetettava vakaalle, tasaiselle alustalle.
- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksien tarpeisiin ja vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen. Pahimmassa tapauksessa ruoka voi syttyä tuleen. (Älä käytä enempää kuin yksi teelusikallinen öljyä, äläkä lihaa, joka vapauttaa paljon rasvaa tai ruoan keittämiseen tarkoitettua vettä.)
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkuvuuteen liittyviä rajoitteita, tai joilla on puutteellinen kokemus tai tuntemus, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät

siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjähuoltoa laitteelle, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuina.

- Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laite on liitettävä maadoitettuun pistorasiaan (luokan I laitteille).
- VAROITUS: Jos pinta on haljennut, kytke laite pois päältä sähköiskumahdollisuuden välttämiseksi.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.



- Tässä logossa näytetyt pinnat tulevat kuumiksi käytön aikana.

- Älä estä ilmavirtausta laittamalla jotain laitteen päälle ja pidä aina vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen ympärillä.
- Leivonnan jälkeen laitteen on annettava jäähtyä. Tämä jäähtymisprosessi käynnistyy automaattisesti ajastinajan päätyttyä. Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta ennen jäähtymisen päättymistä, sillä jäljelle jäävä kuuma ilma voi vaurioittaa laitetta.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja samankaltaisissa ympäristöissä, kuten:
- Henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- Asiakkaiden käytössä olevissa tiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
- Majoituksen ja aamiaisen tarjoavissa ympäristöissä.
- Maataloissa.

**SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET
VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN**



■ Sähkölaitejätettä ei saa hävittää talousjätteenä. Kierrätä siihen tarkoitetuissa tiloissa. Kysy kierrätysohjeita paikalliselta viranomaiselta tai paikallisesta myymälästä.



Tämä tuote täyttää sovellettavien eurooppalaisten asetusten tai direktiivien vaatimustenmukaisuutta koskevat määräykset.



Green Dot on Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH:n rekisteröity tavaramerkki ja maailmanlaajuisesti suojattu tavaramerkki. Logoa saavat käyttää vain sellaiset DSD GmbH:n asiakkaat, joilla on voimassa oleva tavaramerkin käyttösojimus, tai Saksan liittotasavallassa toimivat jätehuoltoyritykset. Tämä koskee myös kolmansien osapuolten suorittamaa logon jäljentämistä sanakirjassa, tietosanakirjassa tai sähköisessä tietokannassa, joka sisältää käsikirjan.



Yleinen kierrätysymboli, -logo tai -kuvake on kansainvälisesti tunnustettu symboli, jota käytetään kierrätettävien materiaalien kuvaamiseen. Kierrätysymboli on julkinen, se ei ole tavaramerkki.



Tuote ja pakkausmateriaalit voidaan kierrättää, valmistajan laajennetun vastuun alaisina. Hävitä ne erikseen kuvien pakkaussymbolien mukaisesti jätteenkäsittelyn parantamiseksi. Triman-logo on voimassa vain Ranskassa.



Tätä symbolia käytetään elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien merkitsemiseen Euroopan unionissa asetuksen (EY) N:o 1935/2004 mukaisesti.



Erillinen keräys / Tarkista paikalliset kunnan ohjeet.

OSIEN KUVAUS

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

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Poista kaikki tarrat ja etiketit laitteesta.
- Puhdista osat huolellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla pesusienellä.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.
- Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle pinnalle. Älä aseta laitetta kuumuutta kestävämmille pinnoille.
- Aseta irrotettava ritilä vuokaan oikein. HUOMAA: älä käytä laitetta ilman tätä ritilää.
- **Tämä on kuumalla ilmalla toimiva ilma-astin. Älä täytä pannua öljyllä tai paistorasvalla.**
- **Jotta ilmapirta ei katkeaisi, älä aseta mitään laitteen päälle ja varmista, että sen ympärillä on aina 15 senttimetriä vapaata tilaa.**

KÄYTTÖ

- Liitä verkkopistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Ota pannu varovasti ulos Aerofryerista.
- Laita ainekset pannuun. Varmista, että irrotettava ritilä on asetettu pannuun ennen aineksien lisäämistä.
- Työnnä pannu takaisin Aerofryeriin.
- Älä kosketa pannua käytön aikana tai heti sen jälkeen, se on erittäin kuuma. Pidä pannua vain kahvasta.
- Virran merkkivalo syttyy, kun pannu on asetettu oikein Aerofryeriin. Paina virtapainiketta lyhyesti asettaaksesi oletuslämpötilan (200 °C) ja -ajan (15 minuuttia). Käynnistä laite painamalla virtapainiketta toisen kerran. Sammuta Aerofryer painamalla ja pitämällä virtapainiketta painettuna kahden sekunnin ajan.

Omat asetukset

- Paina lämpötilanäytön alla olevia lämpötilansäätöpainikkeita + ja – nostaksesi tai laskeaksesi lämpötilaa 5 °C:lla. Painamalla ja pitämällä tätä painiketta painettuna lämpötila muuttuu nopeasti. Lämpötila voidaan asettaa välille 80 °C ja 200 °C.
- Aikaa voidaan säätää ajan näytön alapuolella olevilla ajastimen ohjauspainikkeilla + ja – ajan lisäämiseksi tai vähentämiseksi 1 minuutilla. Painamalla ja pitämällä tätä painiketta painettuna aika muuttuu nopeasti. Aika voidaan asettaa 1 minuutista 60 minuuttiin.
- Kun haluttu aika ja lämpötila on asetettu, käynnistä laite virtapainikkeesta.

	Määrä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravis ta	Lisätietoja

Ranskalaiset perunat	400–500	18–20	200	ravista	
Kotitekoiset ranskalaiset	400–500	20–25	200	ravista	lisää 1/2 ruokalusikallista öljyä
Pakastetut kalapuikot	100–500	6–10	200		Käytä uunivalmiita tuotteita
Kanankoivet	100–600	25–30	200		
Hampurilaiset	100–600	10–15	190		
Kevätrullat	100–500	8–10	190	ravista	Käytä uunivalmiita tuotteita
Kakut	400	20–25	180		Käytä kakkuvuokaa
Piirakat	500	20–22	180		Käytä kakkuvuokaa
Muffinit	400	15–18	190		Käytä kakkuvuokaa

Ohjelmat

- Laitteessa on 9 paisto-ohjelmaa: ranskalaiset perunat, kokonainen kana, kala, äyriäiset, pihvi, leivonta, pizza, kana, vihannekset.



- Käytä esiasettujen ohjelmien painiketta () valitaksesi haluamasi ohjelmoidun tilan.

#	Symboli	Ohjelma	Lämpötila (°C)	Aika (min)
1		Ranskalaiset	200	18
2		Kokonainen kana	200	60
3		Kala	180	20
4		Äyriäiset	200	10
5		Pihvi	200	15
6		Leivonta	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kana	180	20
9		Vihannekset	160	15

10	M	Muistitoiminto	TBD	TBD
----	---	----------------	-----	-----

- Paina esiasetettujen ohjelmien painiketta ja valitse ohjelma, jota haluat käyttää.
- Kun valitset muistitoiminto-ohjelman (M), aikaa ja lämpötilaa voidaan säätää omien asetustesi mukaan. Asetukset säilyvät muistissa. Kun valitset ohjelman uudelleen, se käynnistyy näillä asetuksilla eikä aikaa tai lämpötilaa tarvitse asettaa uudelleen.
- Kun esiasetettu ohjelma on valittu, keitin käynnistää vastaavan ohjelman. Jos olet valinnut väärän ohjelman, voit peruuttaa sen painamalla virtapainiketta.
- Pysäytä ohjelma painamalla ja pitämällä virtapainiketta painettuna.
- Aineksista valunut ylimääräinen öljy kerääntyy pannun pohjalle.
- Joitakin aineksia on ravistettava valmistusajan puolivälissä. Ravista aineksia vetämällä pannu ulos laitteesta kahvasta pitäen ja ravistamalla sitä. Työnnä pannu sen jälkeen takaisin Aerofryeriin.
- Kun laite on valmis, vedä pannu ulos laitteesta ja aseta se kuumuutta kestäväälle pinnalle.
- Tarkista, ovatko ainekset valmiita. Jos ainekset eivät ole vielä valmiita, työnnä pannu takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.

Vinkkejä

- Pienien ainesosien ravistaminen valmistusajan puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa estämään aineiden epätasaista kypsymistä.

- Lisää tuoreisiin perunoihin hieman öljyä saadaksesi rapean lopputuloksen. Paista ainekset Aerofryerissa muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisestä.
- Älä valmista Aerofryerissa erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroitu.
- Aseta paistoastia pannuun, kun haluat valmistaa kakun tai piirakan, tai jos haluat valmistaa helposti rikkoutuvia tai täytettyjä aineksia.
- Voit käyttää Aerofryeria myös aineiden lämmittämiseen. Lämmitä aineksia asettamalla lämpötila 150 °C:een enintään 10 minuutiksi.
- Paistoajat voivat vaihdella perunoiden määrän, tyyppin, lämpötilan ja merkin mukaan.

PUHDISTUS JA YLLÄPITO

- Ennen puhdistusta irrota laite sähköverkosta ja odota, että laite viilenee.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Laite ei kestä konepesua.
- Puhdista pannu ja paistoalusta kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Pannu ja paistoalusta eivät ole astianpesukoneen kestäviä.
- Jos likaa on tarttunut paistoalustaan tai pannun pohjaan, täytä pannu kuumalla vedellä ja astianpesuaineella. Laita paistoalusta pannuun ja anna pannun sekä alustan liota noin 10 minuuttia.
- Puhdista laite kostealla liinalla. Älä koskaan käytä kovia tai hankaavia puhdistusaineita, hankaustyynyjä tai teräsvillaa, sillä ne vahingoittavat laitetta.

YMPÄRISTÖ



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

Tuki

Tiedot ja varaosat löydät osoitteesta www.tristar.eu!

SIKKERHET

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuell skade hvis du ikke overholder sikkerhetsinstruksjonene.
- Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.
- Ikke flytt apparatet ved å dra i ledningen, og pass på at ledningen ikke blir floket.
- Apparatet må plasseres på et stabilt og jevnt underlag.
- Dette apparatet er bare for bruk i et hjem, og kun for de oppgaver apparatet er laget for. I verste fall kan maten ta fyr. (Bruk ikke mer enn en teskje olje, ikke kjøtt som avgir mye fett, eller vann for matkoking.)
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn som er under 8 år. Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, av personer med fysisk, sensorisk eller mental funksjonshemming eller av personer som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring, hvis disse ledes eller instrueres om hvordan de bruker apparatet på en sikker måte og forstår farene som foreligger. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og

ledningen utenfor rekkevidden til barn som er mindre enn 8 år. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under oppsyn.

- For å beskytte mot elektrisk støt, dypp aldri støpsel, ledning eller selve apparatet i vann eller andre væsker.
- Apparatet skal kobles til en jordet stikkontakt (for klasse I-apparater).
- **ADVARSEL:** Hvis overflaten har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde av barn under 8 år.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk.
- Apparatet er ikke laget for å bli betjent ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.



- **Overflatene merket med denne logoen kan bli varme under bruk.**
- For å hindre forstyrrelser i luftstrømmen, ikke sett gjenstander på apparatet og sørg for at det alltid er 10 cm ledig plass rundt apparatet.

NO

- Etter steking må apparatet få avkjøles, noe som aktiveres automatisk når tidsuret har talt ned. Ikke trekk ut støpselet fra stikkontakten før avkjølingen er ferdig, da gjenværende varm luft kan skade apparatet.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, som:
- Kjøkkenområder for personale i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- Av klienter på hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
- Bed and breakfast-miljøer.
- Gårder.

**TA VARE PÅ BRUKSANVISNINGEN
BARE FOR HUSHOLDNINGSBRUK**



Elektriske produkter skal ikke kastes sammen med husholdningsavfallet. Vennligst resirkuler der det finnes fasiliteter. Sjekk med lokale myndigheter eller din lokale butikk for råd om gjenvinning.



Dette produktet er i overensstemmelse med gjeldende europeiske forskrifter eller direktiver.



Grønt punkt er det registrerte varemerket til Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH og er beskyttet som et varemerke over hele verden. Logoen kan kun brukes av DSD GmbHs kunder som har en gyldig brukskontrakt for varemerket eller av avfallshåndteringsselskaper som er engasjert i Forbundsrepublikken Tyskland. Dette gjelder også tredjeparts gjengivelse av logoen i en ordbok, et leksikon eller en elektronisk database som inneholder en referansehandbok.



Det universelle resirkuleringssymbolet, -logoen eller -ikonet er et internasjonalt anerkjent symbol som brukes til å merke resirkulerbare materialer. Resirkuleringssymbolet er offentlig eiendom og ikke et varemerke.



Produktet og innpakkingsmaterialet er resirkulerbart og underlagt utvidet produsentansvar. Kast det for seg og følg de illustrerte symbolene på innpakningen for å bidra til bedre avfallshåndtering. Triman-logoen gjelder bare i Frankrike.



Dette symbolet blir brukt for å merke materialer som er beregnet for å komme i kontakt med mat i Den europeiske union slik det er definert i forskriften (EC) No 1935/2004.



Separat innsamling / Sjekk dine lokale kommunale retningslinjer.

DELEBESKRIVELSE

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

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Fjern all emballasje.
- Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- Rengjør alle delene med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp.
- Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på et stabilt, horisontalt og plant underlag. Ikke plasser apparatet på underlag som ikke er varmebestandig.
- Plasser den avtagbare risten i pannen. MERK: Ikke bruk apparatet uten denne risten.
- **Dette er en fritrykoker som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.**
- **For å unngå at luftstrømmen avbrytes må man ikke plassere noe oppå enheten, og påse at det alltid er 15 cm fritt rom rundt enheten.**

BRUK

- Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
- Ta pannen forsiktig ut av aerofryeren.

- Legg ingrediensene i gryten. Påse at den uttakbare risten er plassert i gryten før du legger i ingrediensene.
- Skyv pannen tilbake i aerofryeren.
- Ikke ta på pannen under eller en stund etter bruk, ettersom den blir veldig varm. Bruk kun håndtakene for å holde i pannen
- Strømindikatoren vil tennes når pannen er plassert riktig i aerofryeren. Trykk på strømknappen en kort stund for å stille inn standard temperatur (200°C) og tid (15 minutter). Trykk og hold inne strømknappen en gang til for å slå på apparatet. Trykk og hold inne strømknappen i 2 sekunder for å slå av aerofryeren.

Manuelle innstillinger

- Trykk på temperaturkontrollknappene + og – under temperaturdisplayet for å øke eller redusere temperaturen med 5°C. Ved å trykke og holde inne denne knappen vil temperaturen endres raskt. Temperaturen kan stilles inn i området 80°C til 200°C.
- Tiden kan justeres med timerkontrollknappene + og – under tidsdisplayet for å øke eller redusere tiden med 1 minutt. Ved å trykke og holde inne denne knappen vil tiden endres raskt. Tiden kan stilles inn i området fra 1 minutt til 60 minutter.
- Når ønsket tid og temperatur er angitt, trykker du på strømknappen for å starte.

	Mengde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Rist	Ekstra informasjon
Pommes frites	400-500	18-20	200	rist	


NO










Hjemmelagde pommes frites	400-500	20-25	200	rist	tilsett 1/2 spiseskje olje
Frosne fiskefingre	100-500	6-10	200		Bruk ovnsferdig(e)
Kyllingklubber	100-600	25-30	200		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Våruller	100-500	8-10	190	rist	Bruk ovnsferdig(e)
Kake	400	20-25	180		Bruk bakeform
Quiche	500	20-22	180		Bruk bakeform
Muffins	400	15-18	190		Bruk bakeform

Programmerte moduser

- Det er 9 stekeprogrammer inkludert: pommes frites, hel kylling, fisk, skalldyr, biff, baking, pizza, kylling, grønnsaker.



- Bruk knappen for forhåndsinnstilte programmer () for å velge mellom de programmerte modusene.

#	Symbol	Program	Temperatur (°C)	Tid (min)
1		Pommes frites	200	18
2		Hel kylling	200	60
3		Fisk	180	20
4		Skalldyr	200	10
5		Biff	200	15
6		Baking	150	25
7		Pizza	180	10
8		Kylling	180	20
9		Grønnsaker	160	15
10	M	Minnefunksjon	TBD	TBD

- Trykk på knappen for forhåndsinnstilte programmer og velg programmet du vil bruke.

- Når du velger minnefunksjonsprogrammet (**M**), kan tiden og temperaturen justeres i henhold til dine egne ønskede innstillinger. Innstillingene vil forbli i minnet, ved å velge programmet på nytt starter det med disse innstillingene og du trenger ikke å stille inn tid og temperatur på nytt.
- Når det forhåndsinnstilte programmet er valgt, starter airfryeren det riktige programmet. Hvis du har valgt galt program, kan du avbryte ved å trykke på strømknappen.
- For å stoppe et program, trykk og hold strømknappen inne.
- Overflødig olje fra ingrediensene samler seg i bunnen av pannen.
- Noen ingredienser krever at du rister pannen midtveis under tilberedningen. Når du rister ingrediensene, må du trekke pannen ut av enheten ved å holde i håndtaket og riste den. Skyv deretter pannen tilbake i aerofryeren.
- Når enheten har gjort seg ferdig, kan du trekke ut pannen og plassere den på en varmebestandig overflate.
- Kontroller at ingrediensene er ferdige. Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, setter du ganske enkelt pannen tilbake i apparatet og stiller timeren på noen minutter ekstra.

Tips

- Risting av mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden gir best resultat og kan bidra til å forhindre ujevn steking av ingrediensene.
- Tilsett litt olje til ferske poteter for at de skal få sprø overflate. Stek ingrediensene i aerofryeren noen få minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Ikke tilbered ekstremt fete ingredienser som pølser i aerofryeren.
- Plasser en kakeform i kurven hvis du vil bake en kake eller lage quiche, eller hvis du vil steke skjøre eller fylte ingredienser.

- Du kan også bruke aerofryeren til å varme opp ingredienser. For å varme opp ingredienser, sett temperaturen til 150°C i opptil 10 minutter.
- Steketidene kan variere basert på mengden pommes frites, type pommes frites, temperatur og merke.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Før rengjøring må varmeovnens støpsel trekkes ut av kontakten og ovnen må være avkjølt før rengjøringen begynner.
- Senk aldri riskokeren ned i vann eller en annen væske. Apparatet kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør kjelen og det avtakbare gitteret med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en myk svamp. Kjelen og det avtakbare gitteret tåler ikke oppvaskmaskin.
- Hvis smuss sitter fast på det avtakbare gitteret eller i bunnen av kjelen, fyll kjelen med varmt vann med litt oppvaskmiddel. Sett det avtakbare gitteret i kjelen og la den og gitteret trekke i ca. 10 minutter.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut. Bruk aldri sterke eller slipende rengjøringsmidler, skureputer eller stålull, som vil skade apparatet.

MILJØ



■ Dette apparatet skal ved utløpet av sin brukstid ikke legges i husholdningsavfallet, men bli levert til en sentral for gjenvinning av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Dette symbolet på apparatet, bruksanvisningen og emballasjen gjør deg oppmerksom

på dette. Materialene som er brukt i dette apparatet kan resirkuleres. Ved resirkulering av brukte husholdningsapparater gir du et viktig bidrag til beskyttelsen av vårt felles miljø. Spør dine lokale autoriteter etter informasjon om innsamlingssted.

Hjelp

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





**IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES**

FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

Tristar Europe B.V. | Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.tristar.eu 