

# ★★★ TRISTAR



**EN | Instruction manual**

**NL | Gebruiksaanwijzing**

**FR | Mode d'emploi**

**DE | Bedienungsanleitung**

**ES | Manual de usuario**

**PT | Manual de utilizador**

**IT | Manuele utente**

**SV | Bruksanvisning**

**PL | Instrukcja obsługi**

**CS | Návod na použití**

**SK | Návod na použitie**

**DK | Brugervejledning**

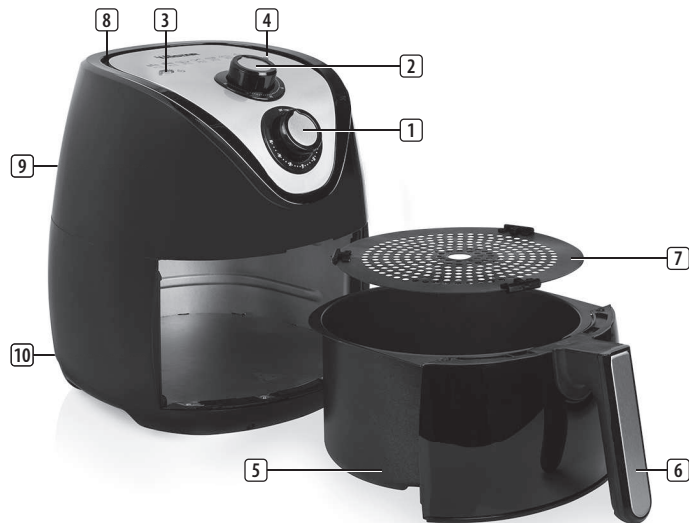
**FI | Käyttöopas**

**NO | Bruksanvisningen**


**RU | Руководство по  
эксплуатации**

**FR-6994**

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG /  
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI /  
BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / BESKRIVELSE AF  
BESTANDELE / OSIEN KUVAUKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



**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**



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



The Eurasian Conformity mark (EAC) is a certification mark to indicate products that conform to all technical regulations of the Eurasian Customs Union.



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.



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.



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.



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.



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.

## PARTS DESCRIPTION

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

## BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- **This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- **In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.**

## USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the basket out of the air fryer.
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the basket back into the air fryer.
- Do not touch the basket during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
- Turn the temperature control knob to the required temperature.
- Determine the required preparation time for the ingredient.
- To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time, add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.
- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

	Min-max amount (g)	Time (min)	Temperature (° C)	Shake	Extra information
Fries	300-700	10-18	200	shake	
Homemade fries	300-800	16-20	200	shake	add 1/2 a tablespoon of oil
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven ready
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		

Springrolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven ready
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	300	20-25	160		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin

#### Tips

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.

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

EN

## ENVIRONMENT



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

## Support

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

## **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**

 Dit product voldoet aan de conformiteitseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen.

 Het Euraziatische conformiteitsmerk (EAC) is een certificeringsmerk om producten aan te duiden die voldoen aan alle technische voorschriften van de Euraziatische douane-unie.



The Green Dot is het geregistreerde handelsmerk van Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH en is een wereldwijd beschermd handelsmerk. Het logo mag uitsluitend worden gebruikt door klanten van DSD GmbH die in het bezit zijn van een geldig handelsmerkgebruikscontract of door aangewezen afvalverwerkingsbedrijven binnen de Bondsrepubliek Duitsland. Dit geldt ook voor de reproductie van het logo door derden in een woordenboek, een encyclopedie of een elektronische databank met een naslagwerk.



Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Verwijder het gescheiden, volgens de geïllustreerde verpakkingssymbolen, voor een betere afvalverwerking. Het Triman-logo is alleen in Frankrijk geldig.



Het universele recyclingsymbool, -logo of -pictogram is een internationaal erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingsymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.



Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recylen bij de daartoe aangewezen faciliteiten. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.

## ONDERDELENBESCHRIJVING

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

## 10. Netsnoer

### 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 heteluchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- **Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.**

### GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de mand voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de mand terug in de heteluchtfriteuse.
- Raak de mand tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, want hij wordt zeer heet. Houd de mand uitsluitend bij de handgreep vast.
- Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.
- Bepaal de gewenste bereidingstijd voor het ingrediënt.

- Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen. Voeg 3 minuten aan de bereidingstijd toe als het apparaat koud is.
- De timer begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat de opwarmindicator van tijd tot tijd aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- Overtollige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schuif vervolgens de pan terug in de heteluchtfriteuse.
- Bij het horen van de timerbel is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de mand uit het apparaat en plaats hem op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Schuif als de ingrediënten nog niet klaar zijn de mand terug in het apparaat en stel de timer op een paar minuten extra in.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.

	Min./max. hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Friet	300-700	10-18	200	schudden	

Huisgemaakte friet	300-800	16-20	200	schudden	1/2 eetlepel olie toevoegen
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		Oven gebruiksklaar
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Loempia's	100-400	8-10	200	schudden	Oven gebruiksklaar
Cake	300	20-25	160		Bakvorm gebruiken
Quiche	300	20-25	160		Bakvorm gebruiken
Muffins	300	15-18	200		Bakvorm gebruiken

#### Tips

- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.

- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen extreme vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfriteuse.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur voor maximaal 10 minuten in op 150°C om ingrediënten op te warmen.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
- Reinig de pan met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. De pan is niet vaatwasserbestendig.
- Vul als vuil aan de bodem van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel en laat de pan ongeveer 10 minuten inweken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

## MILIEU



■ Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal 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](http://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.

- 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**



Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européens en vigueur.



La marque de conformité eurasiennne (EAC) est une marque de certification destinée à indiquer les produits conformes à toutes les réglementations techniques de l'Union douanière eurasiennne.



Le Point vert est une marque déposée de Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH et est une marque déposée dans le monde entier. Le logo ne peut être utilisé que par des clients de DSD GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République Fédérale Allemande. Cela s'applique également à la reproduction du logo par des tiers dans un dictionnaire, une encyclopédie ou une base de données électronique contenant un manuel de référence.



Ce symbole est utilisé pour le marquage des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments dans l'Union Européenne, tel que défini dans le règlement (CE) n° 1935/2004.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, sous réserve de la responsabilité étendue du fabricant. Par souci de bon traitement des déchets, mettez-le au rebut séparément, en suivant les symboles d'emballage illustrés. Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Le symbole, le logo ou l'icône universel de recyclage est un symbole internationalement reconnu utilisé pour désigner les matériaux recyclables. Le symbole du recyclage relève du domaine public et n'est pas une marque déposée.



Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez recycler là où les installations sont disponibles. Vérifiez auprès des autorités locales ou du magasin le plus proche pour obtenir des conseils sur le recyclage.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Bouton de contrôle de température
2. Bouton de minuteur (0-60 min)/marche
3. Témoin d'alimentation
4. Témoin de chauffage
5. Panier
6. Poignée
7. Étagère de grill
8. Entrée d'air
9. Ouvertures de sortie d'air

## 10. Cordon secteur

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier à 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 à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.**
- **Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.**

### UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Retirez prudemment le panier de la friteuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- Glissez à nouveau le panier dans la friteuse à air chaud.
- Ne touchez pas le panier durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Il devient très chaud. Tenez le panier uniquement par la poignée.
- Tournez le bouton de contrôle de température sur le réglage requis.
- Déterminez le temps de préparation requis pour l'ingrédient.

- Pour allumer l'appareil, tournez le bouton de minuteur sur le temps de préparation requis en ajoutant 3 minutes si l'appareil est froid.
- Le minuteur commence son décompte du temps de préparation réglé.
- Durant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de chauffage s'allume et s'éteint de temps à autre. C'est l'indication que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour entretenir la température.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation. Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Sortez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau le panier dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.

	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (° C)	Secouer	Informations extras
Frites	300-700	10-18	200	secouer	

Frites maison	300-800	16-20	200	secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser ingrédients pour cuisson au four
Bâtonnets	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Nems	100-400	8-10	200	secouer	Utiliser ingrédients pour cuisson au four
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser un moule de cuisson
Quiche	300	20-25	160		Utiliser un moule de cuisson
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule de cuisson



**Conseils**

- Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très gras comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Placez un moule de cuisson ou pour le four dans le panier afin de cuire un gâteau ou une quiche, voire pour frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

**NETTOYAGE ET MAINTENANCE**

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez soigneusement la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. La cuve n'est pas lavable au lave-vaisselle.
- Si de la saleté adhère au fond de la cuve, remplissez-la d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et laissez-la tremper environ 10 minutes.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

**ENVIRONNEMENT**

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

**Support**


Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu) !

## **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**



Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.



Das Eurasische Konformitätszeichen (EAC) ist ein Zertifizierungszeichen zur Kennzeichnung von Produkten, die allen technischen Vorschriften der Eurasischen Zollunion entsprechen.



Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der „Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH“ und ist weltweit als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden der DSD GmbH, welche über einen gültigen Markennutzungsvertrag verfügen, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalb der Bundesrepublik Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch für die Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einer Enzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche ein Nachschlagewerk enthält.

DE



Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar und unterliegen der erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie es separat und folgen Sie den auf der Verpackung abgebildeten Symbolen für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo ist nur in Frankreich gültig.



Das universelle Recycling-Symbol, -Logo oder -Zeichen ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recycelbaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.



Elektro-Altgeräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie diese nur in den dafür vorgesehenen Einrichtungen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem örtlichen Händler nach Recyclingmöglichkeiten.

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Temperaturregelknopf
2. Timer (0-60 min.)/Einschaltknopf
3. Betriebsanzeigelampe

4. Aufheizlampe
5. Korb
6. Griff
7. Grillrost
8. Lufteinlass
9. Luftauslassöffnungen
10. Netzkabel

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- **Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- **Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.**

## GEBRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfriteuse.

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

- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfriteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

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

DE

Quiche	300	20-25	160		Backform verwenden
Muffins	300	15-18	200		Backform verwenden

### Tipps

- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse zu.
- Legen Sie eine Backform oder Ofengeschirr in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- Sie können die Heißluftfriteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°C.

### REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

- Reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Die Pfanne ist nicht spülmaschinenfest.
- Wenn Schmutz auf dem Boden der Pfanne klebt, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel und lassen Sie sie ca. 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde 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!](http://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, si 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.

ES

-  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**



El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.



La marca de conformidad euroasiática (EAC, por sus siglas en inglés) es una marca de certificación para indicar los productos que cumplen con todas las normas técnicas de la Unión Aduanera Euroasiática.



The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.



Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.



El producto y los materiales de embalaje son reciclables y están sujetos a una garantía extendida del fabricante. Elimínelos por separado y respetando los símbolos mostrados en el embalaje, para facilitar la gestión de residuos. El logo de Triman solo es válido en Francia.





El símbolo, logo o icono universal de reciclaje es un símbolo reconocido en todo el mundo y usado para designar materiales reciclables. Este símbolo de reciclaje es de dominio público y no es una marca comercial.



Los productos eléctricos viejos no deben eliminarse con la basura doméstica. Recíclelos en instalaciones al efecto. Si necesita ayuda en temas de reciclaje, consulte a las autoridades o comercios locales.

## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Mando de control de temperatura
2. Mando del temporizador (0-60 min.)/de encendido
3. Piloto de encendido
4. Luz de calentamiento
5. Cesta
6. Mango
7. Rejilla
8. Entrada de aire
9. Aberturas de salida de aire
10. Cable de red

## 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 es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**
- **Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**

## USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque con cuidado la cesta de la freidora de aire.
- Ponga los ingredientes en la cesta.
- Vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire.
- No toque la cesta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta solo por el asa.
- Gire el mando de control de temperatura a la temperatura deseada.
- Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.
- Para encender el aparato, gire el mando del temporizador al tiempo de preparación deseado; añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.
- El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación.

- Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de calentamiento se conecta y se desconecta para mantener la temperatura ajustada.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- Una vez que ha transcurrido el tiempo ajustado, suena la campana del temporizador. Saque la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cesta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.
- Vacíe la cesta sobre una fuente o un plato. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire está lista al instante para preparar otro lote.

	<b>Cantidad mín.-máx. (g)</b>	<b>Tiempo (min)</b>	<b>Temperatura (° C)</b>	<b>Agitar</b>	<b>Información adicional</b>
Patatas fritas	300-700	10-18	200	agitar	
Patatas fritas caseras	300-800	16-20	200	agitar	añadir 1/2 cucharada de aceite

Varitas de pescado congelado	100-400	6-10	200		Usar listo para horno
Muslitos	100-500	18-22	180		
Hamburguesa	100-500	13-15	180		
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	agitar	Usar listo para horno
Bizcocho	300	20-25	160		Usar molde de horneado
Quiche	300	20-25	160		Usar molde de horneado
Magdalenas	300	15-18	200		Usar molde de horneado

#### Consejos

- Se recomienda agitar los ingredientes de pequeño tamaño durante el tiempo de preparación para optimizar el resultado final y evitar ingredientes fritos de forma irregular.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.

- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aceite.
- Coloque un molde de horneado o plato para horno en la cesta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150°C durante 10 minutos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

## MEDIO AMBIENTE



Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este

símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.


### Soporte

Puede encontrar toda la información y recambios en [www.tristar.eu](http://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 elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.

- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.

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

- Quintas.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES  
APENAS PARA USO DOMÉSTICO**



Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.



A marca de conformidade da Eurásia (EAC) é uma marca de certificação para indicar produtos que estão em conformidade com todos os regulamentos técnicos da União Aduaneira da Eurásia.



The Green Dot é uma marca comercial registada da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detenham um contrato de marca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão de resíduos, no território da República Federal da Alemanha. Isto também se aplica à reprodução do logótipo por terceiros num dicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.



Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.



Os materiais do produto e da embalagem são recicláveis e estão sujeitos à responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os em separado, seguindo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.



O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicláveis. O símbolo de reciclagem é do domínio público e não é uma marca comercial.



Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os nos centros competentes existentes. Para aconselhamento sobre reciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.

## DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Botão de controlo da temperatura
2. Temporizador (0-60 min.)/botão de alimentação
3. Luz indicadora de alimentação
4. Indicador luminoso de aquecimento
5. Cesto
6. Pega
7. Grelha
8. Entrada de ar
9. Aberturas de saída de ar

## 10. Cabo de alimentação principal

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe minuciosamente o cesto com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- **Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- **De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.**

### UTILIZAÇÃO

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
- Retire cuidadosamente o cesto da fritadeira sem óleo.
- Coloque os alimentos no cesto.
- Volte a colocar o cesto na fritadeira sem óleo.
- Não toque no cesto durante, e algum tempo após, a utilização pois aquece muito. Segure o cesto apenas pela pega.
- Rode o botão de controlo da temperatura para a temperatura pretendida.
- Determine o tempo de preparação necessário para os alimentos.

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

	Quantidade de mín./ máx. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
--	------------------------------	-------------	------------------	--------	----------------------

Batatas fritas	300-700	10-18	200	agitar	
Batatas fritas não congeladas	300-800	16-20	200	agitar	adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Panadinhos de peixe congelados	100-400	6-10	200		Pronto a cozinhar no forno
Coxas de frango	100-500	18-22	180		
Hambúrguer	100-500	13-15	180		
Crepes chineses	100-400	8-10	200	agitar	Pronto a cozinhar no forno
Bolo	300	20-25	160		Assadeira
Quiche	300	20-25	160		Assadeira
Queques	300	15-18	200		Assadeira

#### Sugestões

- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.

PT

- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salsichas, na fritadeira sem óleo.
- Coloque uma assadeira ou um tabuleiro de forno no cesto se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Pode também utilizar a fritadeira para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva. A cuba não pode ser colocada na máquina de lavar louça.
- Se existir sujidade presa no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente e deixe a cuba amolecer durante 10 minutos.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifica o dispositivo.

## AMBIENTE



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

### Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em [www.tristar.eu!](http://www.tristar.eu!)



## 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.

IT

- 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**



Questo prodotto è conforme alle prescrizioni applicabili contenute nelle normative o direttive europee.



Il Marchio di Conformità Eurasiatica (EAC) è un marchio di certificazione per i prodotti conformi a tutti i regolamenti tecnici dell'Unione Doganale Eurasiatica.



The Green Dot è un marchio registrato di Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH ed è protetto come marchio in tutto il mondo. Il logo può essere utilizzato unicamente dai clienti di DSD GmbH titolari di un valido contratto di utilizzo del marchio o da società di gestione dei rifiuti impegnate all'interno della Repubblica Federale di Germania. Quanto sopra si applica anche alla riproduzione del logo da parte di terzi in un dizionario, un'enciclopedia o una banca dati elettronica contenente un manuale di riferimento.



Questo simbolo è utilizzato per marcare i materiali destinati al contatto con gli alimenti nell'Unione Europea come stabilito dal Regolamento (CE) N° 1935/2004.



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili, a condizione che la responsabilità del produttore sia estesa. Smaltirli separatamente, seguendo i simboli di imballaggio illustrati, per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Triman è valido solo in Francia.



Il simbolo, il logo o l'icona del riciclaggio universale è un emblema riconosciuto a livello internazionale utilizzato per designare i materiali riciclabili. Il simbolo del riciclaggio è di dominio pubblico e non è un marchio.



I rifiuti elettrici non vanno smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Provvedere al riciclo dove esistono strutture. Effettuare la verifica presso l'autorità locale o il negozio in loco per ottenere consigli sul riciclaggio.

## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Manopola di controllo della temperatura
2. Timer (0-60 min.)/manopola di accensione
3. Spia di accensione
4. Spia di riscaldamento
5. Cestello
6. Impugnatura
7. Griglia
8. Presa d'aria
9. Fori di scarico dell'aria
10. Cavo di alimentazione

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.

- Lavare a fondo il cestello in acqua calda con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- **Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.**
- **Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.**

## USO

- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il cestello dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre la pietanza nel cestello.
- Reinscrivere il cestello nella friggitrice ad aria.
- Non toccare il cestello durante e per un certo tempo dopo l'uso, dato che diventa molto caldo. Sostenere il cestello esclusivamente per il manico.
- Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla temperatura richiesta.
- Stabilire il tempo richiesto di preparazione della pietanza.
- Per accendere l'apparecchio, ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto; aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione se l'apparecchio è freddo.
- Il timer inizia il conto alla rovescia in base al tempo di preparazione impostato.

- Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.
- Alcune pietanze richiedono di essere saltate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuoterlo. Reinscrivere il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. Estrarre il cestello dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un vassoio. Quando il primo vassoio è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un altro.

	Quantità minima o massima (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Saltare la pietanza	Informazioni extra
Patatine fritte	300-700	10-18	200	scuotere	

Patatine fatte in casa	300-800	16-20	200	scuotere	aggiungere e 1/2 cucchiaino d'olio
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Utilizzare il prodotto pronto da forno
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Involtoni primavera	100-400	8-10	200	scuotere	Utilizzare il prodotto pronto da forno
Torte	300	20-25	160		Utilizzare una teglia
Quiche	300	20-25	160		Utilizzare una teglia
Muffin	300	15-18	200		Utilizzare una teglia

#### Suggerimenti

- Saltare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.

- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere le pietanze nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta di olio.
- Non preparare pietanze estremamente grasse, come le salsicce, nella friggitrice.
- Inserire una teglia o un piatto da forno nel cestello per cuocere una torta o una quiche o per friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È inoltre possibile usare la friggitrice ad aria per riscaldare i cibi. Per riscaldare i cibi, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Lavare il contenitore in acqua calda con sapone liquido e una spugna non abrasiva. Il contenitore non può essere lavato in lavastoviglie.
- In presenza di sporco attaccato al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido e lasciarlo a mollo per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detergenti duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggiano l'apparecchio.

## AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. 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](http://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).
- **WARNING:** 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 DESSA ANVISNINGAR  
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**



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



Det eurasiska överensstämmelsemärket (EAC) är ett certifieringsmärke för att ange produkter som överensstämmer med alla tekniska föreskrifter i Eurasiska tullunionen.



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 anlitade 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.



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.



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



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.



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.

## BESKRIVNING AV DELAR

1. Temperaturknapp
2. Timer (0-60 min)/på-ratt
3. Strömlampa
4. Uppvärmningslampa
5. Korg
6. Handtag
7. Grillhylla
8. Luftintag
9. Luftutloppsöppningar
10. Huvudsladd

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekalerna och etiketter från apparaten.

- Rengör korgen noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
- **Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller friturefett.**
- **För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.**

## ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut korgen från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut in korgen i luftfritösen igen.
- Rör inte korgen ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast korgen i handtaget.
- Vrid temperaturinställningsratten till önskad temperatur.
- Bestäm önskad tillagningstid för ingrediensen.
- För att sätta på enheten, vrid timerratten till önskad tillagningstid, lägg till 3 minuter till tillagningen när apparaten är kall.
- Timern börjar räkna ned den inställda tillagningstiden.
- Under varmluftsriteringen, tänds och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta anger att värmeelementet stängs av och sätts på för att bibehålla vald temperatur.
- Överflödigt olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.



- Vissa ingredienser kräver en omskakning halvvägs genom tillagningen. För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtagen och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen.
- När du hör timerklockan, har den inställda tillagningstiden passerat. Dra ut korgen från apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, skjuta tillbaka korgen i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.
- Töm korgen i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.

	Min-max mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Pommes	300-700	10-18	200	skaka	
Hemmagjorda pommes	300-800	16-20	200	skaka	lägg till 1/2 matsked olja
Frysta fiskpinnar	100-400	6-10	200		Använd ugnredo
Kycklingklubbor	100-500	18-22	180		
Hamburgare	100-500	13-15	180		

Vårullar	100-400	8-10	200	skaka	Använd ugnredo
Kaka	300	20-25	160		Använd bakform
Quiche	300	20-25	160		Använd bakform
Muffins	300	15-18	200		Använd bakform

### Tips

- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.
- Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispigt resultat. Friterad ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fettiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Placera en bakform eller en ugnform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill friterad ömtåliga eller fyllda ingredienser.
- Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150°C i upp till 10 minuter.

### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.

- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
- Rengör pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Pannan kan inte diskas i diskmaskin.
- Om smuts fastnar i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Låt pannan stå i blöt i cirka 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar apparaten.

## OMGIVNING



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



Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.



Euroazjatycki znak zgodności (EAC) to znak certyfikacyjny wskazujący produkty, które spełniają wymagania techniczne Eurazjatyckiej Unii Celnej.



Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną umowę o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawierającej podręcznik.



Ten symbol jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.



Produkt i materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, pod warunkiem rozszerzenia odpowiedzialności producenta. Wyrzucaj je oddzielnie, stosując się do przedstawionych symboli na opakowaniu, aby lepiej przetwarzać odpady. Logo Triman obowiązuje tylko we Francji.



Uniwersalny symbol, logo lub ikona recyklingu to uznawany na całym świecie symbol stosowany do oznaczania materiałów nadających się do recyklingu. Symbol recyklingu jest dostępny w domenie publicznej i nie jest znakiem towarowym.



Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Oddawaj odpady do recyklingu w odpowiednich zakładach utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje dotyczące recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub sklepem.

## OPIS CZĘŚCI

1. Pokrętło regulacji temperatury
2. Minutnik (0-60 min)/pokrętło zasilania
3. Lampka sygnalizująca włączenie

4. Lampka nagrzewania
5. Kosz
6. Uchwyt
7. Ruszt
8. Wlot powietrza
9. Otwory wylotowe powietrza
10. Kabel zasilający

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

## UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.

- Ostrożnie wyciągnij kosz ze smażalnicy.
- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń kosz z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno dotykać kosza w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiągającym wysoką temperaturę. Do trzymania kosza należy zawsze używać uchwytu.
- Ustaw pokrętkę regulacji temperatury na odpowiedniej wartości temperatury.
- Określ czas przygotowania odpowiedni dla danych artykułów spożywczych.
- Aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętkę minutnika na wybranym ustawieniu czasu przygotowania. Jeżeli urządzenie jest zimne, zwiększ czas przygotowania o 3 minuty.
- Minutnik rozpocznie odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
- Podczas smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka nagrzewania co jakiś czas włącza się i wyłącza. Sygnalizuje to włączanie i wyłączenie elementu grzejnego w celu utrzymania danej temperatury.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszczać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.

- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie czasu przygotowania. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń kosz z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.
- Przelóż całą zawartość kosza na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii.

	<b>Dopuszczalna waga produktów (g)</b>	<b>Czas (min)</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Potrząśnij</b>	<b>Dodatki we informacjach</b>
Frytki	300–700	10-18	200	potrząśnij	
Domowe frytki	300-800	16-20	200	potrząśnij	dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		Użyj produktu do przygotowywania w piekarniku
Udka kurczaka	100-500	18-22	180		

Hamburgery	100-500	13-15	180		
Sajgonki	100-400	8-10	200	potrząśnij	Użyj produktu do przygotowywania w piekarniku
Ciasto	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	300	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Babeczki	300	15-18	200		Użyj formy do pieczenia

#### Wskazówki

- Przemieszczenie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Aby świeże ziemniaki po usmażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodasz olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnicy nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kielbaski.

- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formę do pieczenia albo naczynie żaroodporne.
- Smażalnicy można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę o wartości 150°C oraz czas przygotowania wynoszący maksymalnie 10 minut.

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Wyczyść patelnię, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki. Patelnia nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Jeśli do dna patelni przylega brud, napełnij patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń i pozostaw w celu namoknięcia na około 10 minut.
- Zewnętrzną obudowę należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz 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](http://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.
- Příklad by neměl být ovládán 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**



Tento výrobek splňuje požadavky na shodu s platnými evropskými předpisy nebo směrnici.



Euroasijská značka shody (EAC) je certifikační značka označující výrobky, které splňují všechny technické předpisy Euroasijské celní unie.



Zelená tečka je registrovaná ochranná známka Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a je celosvětově chráněna jako ochranná známka. Logo mohou používat pouze zákazníci společnosti DSD GmbH, kteří mají platnou smlouvu o používání ochranné známky, nebo společnosti zabývající se nakládáním s odpady na území Spolkové republiky Německo. Platí to i pro reprodukci loga třetími stranami ve slovnících, encyklopediích nebo elektronických databázích obsahujících referenční příručku.



Tento symbol slouží v Evropské unii k označení materiálů určených pro kontakt s potravinami, jak definuje nařízení ES č. 1935/2004.



V rámci rozšířené zodpovědnosti výrobce lze produkt i obalové materiály recyklovat. V zájmu efektivnějšího nakládání s odpadem je likvidujte zvlášť podle symbolů na balení. Logo Triman platí pouze ve Francii.



Univerzální symbol recyklace, logo nebo ikona je mezinárodně uznávaný symbol používaný k označení recyklovatelných materiálů. Symbol recyklace je veřejně dostupný a není ochrannou známkou.



Elektroodpad by se neměl likvidovat společně s domovním odpadem. Máte-li k tomu možnost, třídte prosím odpad. Informace o recyklaci získáte na místním úřadě nebo v místním obchodě.

## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Regulátor teploty
2. Časovač (0-60 min.)/vypínač
3. Kontrolka napájení
4. Kontrolka žhavení
5. Košík
6. Držadlo
7. Grilovací mřížka
8. Vstup vzduchu
9. Otvory pro výstup vzduchu
10. Síťová šňůra

## 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.
- **Toto je fritéza spotřebič, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení.**

- **Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.**

## POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte košík ze vzduchové fritézy.
- Do košíku vložte ingredience.
- Zasuňte košík zpět do fritézy airfryer.
- Nedotýkejte se košíku během použití a nějakou dobu po použití, protože bude velmi horká. Držet košík pouze za držadlo.
- Otočte ovládací knoflík teploty na požadovanou teplotu.
- Určete potřebný čas na přípravu ingrediencí.
- Chcete-li spotřebič zapnout, otočte knoflíkem časovače na požadovaný čas přípravy. Přidejte 3 minuty času přípravy, pokud je spotřebič studený.
- Časovač začne odpočítávat nastavený čas na přípravu.
- Během procesu smažení horkým vzduchem se občas rozsvítí a zhasne kontrolka žhavení. To znamená, že se zapíná a vypíná topné těleso pro udržení nastavené teploty.
- Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.
- Některé ingredience vyžadují v polovině doby přípravy protřepat. Chcete-li ingredience protřepat, vytáhněte pánev za rukojeť ze spotřebiče a protřepejte. Potom zasuňte pánev zpět do fritézy airfryer.
- Jakmile uslyšíte zvonek časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Vytáhněte košík ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.

- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte košík zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
- Košík vyprázdněte do mísy nebo na talíř. Po přípravě dávky ingrediencí je fritéza spotřebič okamžitě připravena pro přípravu další dávky.

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

Koláč	300	20-25	160		Použijte pečicí formu
Quiche	300	20-25	160		Použijte pečicí formu
Muffiny	300	15-18	200		Použijte pečicí formu

#### Tipy

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

#### 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.
- Vyčistěte pánev teplou vodou, určitým množstvím saponátu a neodírající houbou. Pánev není vhodné pro mytí v myčce.
- Pokud je na dně nádoby přilepená nečistota, naplňte ji horkou vodou s trochou tekutého saponátu a nechte asi 10 minut odmáčet.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které poškozují spotřebič.

## 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](http://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 podobne 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, sensorické 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 uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.

- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí 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 spôsobí 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**

 Tento výrobok spĺňa požiadavky zhody podľa platných európskych predpisov alebo smerníc.

 Euroázijská značka zhody (EAC) je značka certifikácie používaná na označenie výrobkov, ktoré spĺňajú všetky technické predpisy Euroázijskej colnej únie.



The Green Dot je registrovanou obchodnou značkou Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a ako obchodná značka je celosvetovo chránená. Toto logo smú používať výlučne zákazníci spoločnosti DSD GmbH, ktorí majú platnú zmluvu o používaní ochranej známky, alebo spoločnosti zaoberajúce sa odpadovým hospodárstvom v rámci Spolkovej republiky Nemecko. To platí aj pre reprodukciu loga tretími stranami v slovníku, encyklopédii alebo elektronickej databáze, ktorá obsahuje referenčnú príručku.



Tento symbol sa používa na označenie materiálov určených na styk s potravinami v Európskej únii, ako je definované v nariadení (ES) č. 1935/2004.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné pod podmienkou rozšírenej zodpovednosti výrobcu. V záujme lepšieho spracovania odpadu ho zlikvidujte oddelene podľa znázornených symbolov na obale. Logo Triman platí len vo Francúzsku.



Symbol univerzálnej recyklácie, logo alebo ikona je medzinárodne uznávaným symbolom, ktorý sa používa na označenie recyklovateľných materiálov. Symbol recyklácie spadá do verejnej oblasti a nie je ochrannou známkou.



— Odpad z elektrických výrobkov sa nesmie likvidovať spolu s odpadom z domácností. Recyklujte, prosím, v príslušných zariadeniach. Informácie o recyklácii sú dostupné na miestnom úrade alebo v miestnej predajni.

## POPIS KOMPONENTOV

1. Regulátor teploty
2. Časovač (0-60 min.)/gombík zapínania
3. Kontrolka napájania
4. Kontrolka nahrievania
5. Kôš
6. Držadlo
7. Grilovací stojan
8. Prívod vzduchu
9. Otvory na výstup vzduchu
10. Šnúra sieťového napájania

## 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 teple.
- **Táto teplovzdušná fritéza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovací olej alebo masť.**
- **Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.**

## POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Kôš opatrne vyberte z teplovzdušnej fritézy.
- Dajte do koša jedlo.
- Zasuňte kôš späť do teplovzdušnej fritézy.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa koša nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Kôš chytajte len za rúčku.
- Nastavte tlačidlo ovládania teploty na požadovanú teplotu.
- Nastavte požadovaný čas prípravy pre jedlo.
- Na zapnutie spotrebiča otočte gombíkom časovača na požadovaný čas prípravy, ak je spotrebič studený, pridajte 3 minúty.
- Časovač začne odpočítavať nastavený čas prípravy.
- Počas procesu pečenia horúcim vzduchom sa kontrolka zahrievania priebežne zapína a vypína. Indikuje to, kedy sa zapína a vypína vyhrievacie teleso na udržanie nastavenej teploty.
- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.



- Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vytiahnite panvicu zo spotrebiča za rúčku a zatrasťe ňou. Potom panvicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vytiahnite kôš 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.
- Vysypte kôš do misy alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

Hambur	100-500	13-15	180		
Jarné rolky	100-400	8-10	200	pretrasenie	Použite vhodné do trúby
Koláč	300	20-25	160		Použite plech
Quiche koláč	300	20-25	160		Použite plech
Mufiny	300	15-18	200		Použite plech

	Min-max hmotnosť (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Pretrasenie	Ďalšie informácie
Hranolky	300-700	10-18	200	pretrasenie	
Domáce hranolky	300-800	16-20	200	pretrasenie	pridajte polovicu polievkovej lyžice oleja
Zmrazené rybie prsty	100-400	6-10	200		Použite vhodné do trúby
Paličky	100-500	18-22	180		

#### Tipy

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

## 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.
- Umyte panvicu teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou. Panvica nie je vhodná do umývačky riadu.
- Ak je na dne nádoby zaschnutá špina, naplňte ju horúcou vodou s troškou tekutého čistiaceho prostriedku a nechajte ju desať minút odmočiť.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, 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](http://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.

- 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 DISSE ANVISNINGER**

**KUN BEREGNET TIL EN ALMINDELIG HUSHOLDNING**



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



Det eurasiske overensstemmelsesmærkat (EAC) certificerer, at produkter lever op til alle den eurasiske toldunions tekniske bestemmelser.



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.



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.



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.



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.



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.

## BESKRIVELSE AF BESTANDDELE

1. Temperaturknap
2. Timer (0-60 min.)/tænd-sluk knap
3. Strømindikatorlampe
4. Opvarmningslampe
5. Kurv
6. Håndtag
7. Grillstativ
8. Luftindtag
9. Åbninger til luftudgang
10. Netledning

## FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Fjern alt indpakningsmateriale.
- Fjerne alle klistermærker og mærkater fra apparatet.
- Rens kurven 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.
- **Det er en luft-steger, som fungerer ved hjælp af varm luft. Panden må ikke påfyldes med olie eller stegefedt.**

- **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.**

## BRUG

- Sæt netstikket ind i en stikkontakt, som har jordforbindelse.
- Tag forsigtigt kurven ud af luftstegeren.
- Put ingredienserne i kurven.
- Skyd kurven ind i luftstegeren igen.
- Undgå at berøre kurven under brug og et stykke tid derefter, eftersom den bliver meget varm. Hold kun kurven i håndtaget.
- Drej temperaturknappen til den ønskede temperatur.
- Find frem til den rette tilberedelsestid for den pågældende ingrediens.
- Tænd apparatet ved at dreje timer-knappen til den ønskede tilberedelsestid, fj 3 minutter til tilberedelsestiden, hvis apparatet er koldt.
- Timeren begynder at nedtælle den indstillede tilberedelsestid.
- Under luftstegningsprocessen tændes og slukkes opvarmningslampen af og til. Dette indikerer, at varmeelementet tændes og slukkes for at opretholde den indstillede temperatur.
- Overskydende olie fra ingredienserne opsamles i bunden af panden.
- Det kan være nødvendigt at ryste nogle af ingredienserne, når halvdelen af tilberedelsestiden er forløbet. For at ryste ingredienserne skal man først løfte panden ud med håndtaget og derefter ryste den. Skyd derefter panden ind i luftstegeren igen.

- Når du hører timerklokken, betyder det, at tilberedelsestiden er udløbet. Træk kurven ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
- Kontroller, om ingredienserne er færdige. Hvis ingredienserne ikke er helt færdige, kan man blot skyde kurven ind i apparatet igen og indstille timeren til nogle få minutter mere.
- Tøm kurven ud i en skål eller tallerken. Når en ingredienserne er færdig, kan man med det samme benytte luftstegeren til at tilberede den næste portion.

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

Kage	300	20-25	160		Brug bagefolie
Quiche	300	20-25	160		Brug bagefolie
Muffins	300	15-18	200		Brug bagefolie

### Tips

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

### RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag netstikket ud, og vent til apparatet er helt kølet af, inden det rengøres.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker. Maskinen tåler ikke at blive vasket i opvaskemaskine.

- Rens panden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, der ikke laver ridser. Panden kan ikke tåle vask i opvaskemaskine.
- Hvis der sidder snavs fast på bunden af panden, fyldes panden med varmt vand og lidt opvaskemiddelsæbe og står i blød i ca. 10 minutter.
- Rengør apparatet med en fugtig klud. Brug aldrig kraftige eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld, som kan ødelægge apparatet.

## 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](http://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**



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



Euraasian vaatimustenmukaisuusmerkki (EAC) on sertifiointimerkki, joka osoittaa, että tuotteet ovat Euraasian tulliliiton kaikkien teknisten määräysten mukaisia.



Green Dot on Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH:n rekisteröity tavaramerkki ja maailmanlaajuisesti suojattu tavaramerkki. Logoja 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.



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



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



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



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

## OSIEN KUVAUS

1. Lämpötilan säätönuppi
2. Ajastin (0–60 min) / virtakytkin
3. Virran merkkivalo
4. Lämmityksen merkkivalo
5. Kori
6. Kahva
7. Grilliritilä
8. Ilman sisäänotto
9. Ilman ulostulon aukot
10. Virtajohto

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Poista kaikki tarrat ja etiketit laitteesta.
- Puhdista kori 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.
- **Tämä on kuumalla ilmalla toimiva ilma-astin. Älä täytä pannua öljyllä tai paistorasvalla.**

- **Ilmavirtauksen estämisen välttämiseksi älä aseta mitään esineitä laitteen päälle. Varmista myös, että laitteen ympärillä on aina 10 cm vapaata tilaa.**

## KÄYTTÖ

- Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Vedä kori varovasti ulos kiertoilmakypsentimestä.
- Aseta ainekset koriin.
- Liu'uta pannu takaisin kiertoilmakypsentimeen.
- Älä kosketa koria kypsennyksen aikana äläkä vähään aikaan kypsennyksen jälkeen, sillä se tulee hyvin kuumaksi. Pitele koria vain sen kahvasta.
- Aseta tarvittava lämpötila lämpötilan säätönupilla.
- Määritä aineiden vaatima valmistusaika.
- Käynnistä laite valitsemalla tarvittava aika ajastimen säätönupista. Jos laite on kylmä, lisää 3 minuuttia valmistusaikaa.
- Ajastin käynnistyy ja näyttää jäljellä olevan valmistusajan.
- Kiertoilmakypsentämisen aikana lämmityksen merkkivalo syttyy ja sammuu aika ajoin. Tämä merkitsee sitä, että lämmityselementtiä kytketään päälle ja pois asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi.
- Aineiden ylimääräinen öljy kerääntyy korin pohjalle.
- Jotkin ainekset vaativat ravistelua valmistusajan puolivälissä. Ravistele aineksia vetämällä kori kahvasta pitäen ulos laitteesta ja ravistelemalla sitä. Liu'uta sitten kori takaisin kiertoilmakypsentimeen.
- Ajastimen kellon ääni kertoo, että asetettu valmistusaika on kulunut loppuun. Vedä kori ulos laitteesta ja aseta se lämpöä kestäväälle alustalle.

- Tarkista, ovatko ainekset kypsyneet. Jos ainekset eivät ole vielä kypsyneet, liu'uta kori takaisin laitteeseen ja lisää ajastimeen muutama minuutti.
- Tyhjennä kori maljaan tai lautaselle. Aineserän ollessa valmis ilmaipaistin on välittömästi valmis seuraavan erän valmistukseen.

	Enimmäis-/ vähimmäismäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistaminen	Lisätietoja
Ranskanperunat	300–700	10–18	200	ravistus	
Kotitekoiset ranskanperunat	300–800	16–20	200	ravistus	lisää 1/2 ruokalusikallista öljyä
Pakastekalapuikot	100–400	6–10	200		Käytä uunivalmista tuotteita
Kanankoivet	100–500	18–22	180		
Hampurilainen	100–500	13–15	180		
Kevätkäärileet	100–400	8–10	200	ravistus	Käytä uunivalmista tuotteita

Kakku	300	20–25	160		Käytä paistoastia
Avopiirakka	300	20–25	160		Käytä paistoastia
Muffinit	300	15–18	200		Käytä paistoastia

#### Vinkejä

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

## PUHDISTUS JA YLLÄPITO

- Irrota virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä ennen sen puhdistamista.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Laite ei ole konepesun kestävä.
- Puhdista kori kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla pesusienellä. Kori ei ole konepesun kestävä.
- Jos korin pohjaan on tarttunut jäämiä, täytä kori kuumalla vedellä ja lisää siihen astianpesuainetta. Anna korin liota noin 10 minuuttia.
- Puhdista laite kostealla pyyhkeellä. Älä käytä vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita, hankaustyynyä tai teräsvillaa, jotka voivat vahingoittaa laitetta.

## YMPÄRISTÖ



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

### Tuki

Tiedot ja varaosat löydät osoitteesta [www.tristar.eu](http://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.

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

**TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE  
BARE TIL HUSHOLDNINGSBRUK**



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



Det eurasiske sertifiserings- og samsvarsmerke (EAC) er et sertifiseringsmerke for å vise produkter som er i samsvar med alle tekniske reguleringer i Den eurasiske tollunionen.



Grønt punkt er det registrerte varemerket til Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH og er beskyttet som et varemerke over hele verden. Logoet 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.



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.



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. Trimman-logoen gjelder bare i Frankrike.



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.



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

## DELEBESKRIVELSE

1. Temperaturknapp
2. Timer (0–60 min.) / på/av-knapp
3. Strømlampe
4. Oppvarmingslampe
5. Kurv
6. Håndtak
7. Grillrist
8. Luftinntak
9. Luftavløpsåpninger
10. Strømledning

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Fjern all emballasje.
- Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- Rengjør kurven grundig med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke er slipende.
- Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på et stabilt, horisontalt og plant underlag. Ikke plasser apparatet på underlag som ikke er varmebestandig.
- **Dette er en frityrkoker som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.**
- **For å hindre forstyrrelse av luftstrømmen må du ikke sette noe oppå apparatet. Påse at det alltid er 10 cm ledig plass rundt apparatet.**

## BRUK

- Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

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

	Min-/maksmen gde (g)	Tid (min)	Temperat ur (°C)	Rist	Tilleggsin formasjo n
Pommes frites	300–700	10–18	200	rist	
Hjemmela gde pommes frites	300–800	16–20	200	rist	tilsett en halv spiseskje olje
Frosne fiskepinne r	100–400	6–10	200		Bruk ferdiglagd e
Kyllinglår	100–500	18–22	180		
Hamburger e	100–500	13–15	180		
Våruller	100–400	8–10	200	rist	Bruk ferdiglagd e
Kake	300	20–25	160		Bruk kakeform
Quiche	300	20–25	160		Bruk kakeform
Muffins	300	15–18	200		Bruk kakeform

### Tips

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

### RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Ta ut støpslet og la apparatet avkjøles før rengjøring.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske. Apparatet kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør gryten med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke er slipende. Gryten kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Hvis det sitter fast matrester i bunnen av gryten, fyller du den med varmt vann med litt oppvaskmiddel og lar den stå i ca. 10 minutter.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut. Bruk aldri sterke eller slipende rengjøringsmidler, skureputer eller stålull, som vil skade apparatet.



## MILJØ



■ Dette apparatet skal ved utløpet av sin brukstid ikke legges i husholdningsavfallet, men bli levert til en sentral for gjenvinning av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Dette symbolet på apparatet, bruksanvisningen og emballasjen gjør deg oppmerksom på dette. Materialene som er brukt i dette apparatet kan resirkuleres. Ved resirkulering av brukte husholdningsapparater gir du et viktig bidrag til beskyttelsen av vårt felles miljø. Spør dine lokale autoriteter etter informasjon om innsamlingssted.

## Hjelp

Du finner all informasjon og reservedeler på [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu).

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению. В худшем случае, еда может загореться. (Не добавляйте более одной чайной ложки масла, мяса, из которого выделяется слишком много жира, или воду для варки продуктов.)
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными

- физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
  - Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Во время работы устройства открытые поверхности могут нагреваться до очень высоких температур.
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.



- Поверхности, отмеченные этим логотипом, могут сильно нагреваться во время работы.
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.
- После завершения процесса выпечки устройству необходимо дать охладиться. Процесс охлаждения включится

автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте вилку из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.

- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
- Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
- Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
- Условия типа B&B.
- Фермерские дома.

**СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ**

**ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ**



Этот продукт отвечает требованиям соответствия, которые предусмотрены применимыми европейскими нормами или директивами.



Евразийский знак соответствия (EAC) - сертификационный знак для обозначения продукции, соответствующей всем техническим регламентам Евразийского Таможенного союза.



Зеленая точка является зарегистрированным товарным знаком Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH и защищена как товарный знак во всем мире. Этот логотип может использоваться только клиентами DSD GmbH, имеющими действующий договор на использование товарного знака, или причастными компаниями по обращению с отходами в Федеративной Республике Германии. Это правило также относится к воспроизведению логотипа третьими лицами в словаре, энциклопедии или электронной базе данных, содержащей справочное руководство.



Этот символ используется для маркировки материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в Европейском Союзе, как определено в постановлении (ЕС) № 1935/2004.



Продукт и упаковочные материалы подлежат вторичной переработке при условии расширенной ответственности производителя. Для лучшей переработки отходов продукт следует утилизировать отдельно в соответствии с обозначениями на упаковке. Логотип Tri-man действует только во Франции.



Универсальный символ, логотип или значок вторичной переработки — это международно признанный символ, используемый для обозначения материалов, подлежащих вторичной переработке. Символ переработки является общественным достоянием и не является товарным знаком.



Отработанные электротехнические изделия нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. При наличии соответствующих предприятий их следует отдавать на переработку. Для получения информации о переработке обратитесь в местные органы власти или к продавцу.

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.

- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно вымойте корзину горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. не устанавливайте его на нежаростойкие поверхности.
- **Жарка в аэрофритюрнице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень масло или жир для жарки.**
- **Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.**

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно выньте корзину из аэрофритюрницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Поместите корзину снова в аэрофритюрницу.
- Не прикасайтесь к корзине сразу после использования, она очень сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.
- Установите необходимую температуру с помощью ручки регулятора нагрева.
- Определите время, необходимое для жарки ингредиента.
- Для включения устройства переведите регулятор таймера в необходимое положение. Если устройство остыло, до прибавьте ко времени жарки 3 минуты.

- Таймер начнет обратный отсчет заданного времени.
- Во время жарки горячим воздухом загорается индикатор нагрева, который время от времени начинает мигать. Мигание индикатора указывает на включение и выключение нагревательного элемента, позволяющее поддерживать заданную температуру.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.
- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов вытяните противень из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. После этого поместите корзину обратно в аэрофритюрницу.
- Звуковой сигнал таймера указывает на то, что заданное время жарки истекло. Выньте корзину из аэрофритюрницы и поместите ее на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то поместите корзину в устройство, увеличив время таймера на несколько минут.
- Выложите содержимое корзины в емкость или на тарелку. После приготовления одной партии ингредиентов аэрофритюрница сразу же будет готова к жарке следующей партии.

	Минимальное-максимальное количество (г)	Время (мин)	Температура (° C)	Перемешивание	Дополнительная информация
Картофель фри	300-700	10-18	200	перемешивание	
Домашний картофель фри	300-800	16-20	200	перемешивание	добавьте 1/2 столовой ложки масла
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		Используйте продукты, предназначенные для готовки в печи
Ножки	100-500	18-22	180		
Гамбургер	100-500	13-15	180		

Фаршированные блинчики	100-400	8-10	200	перемешивание	Используйте продукты, предназначенные для готовки в печи
Пирог	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки
Киш	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки
Маффин	300	15-18	200		Используйте форму для выпечки

#### Советы

- Встряхивание небольших ингредиентов в процессе жарки позволяет получить лучший результат и предотвратить неравномерное прожаривание.

- Для получения хрустящего картофеля добавьте в свежий картофель немного масла. После добавления масла выполните жарку ингредиентов в аэрофритюрнице в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофритюрнице слишком жирные продукты (сосиски).
- Для приготовления пирога, запеканки, мягких ингредиентов или ингредиентов с начинкой вставьте в корзину форму или посуду для духовки.
- Также аэрофритюрницу можно использовать для подогрева ингредиентов. Для подогрева ингредиентов установите температуру на 150°C и время на 10 минут.

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.
- Вымойте противень горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой. Запрещается мыть противень в посудомоечной машине.
- Если доньшко противня сильно загрязнено, наполните его горячей водой, добавив туда немного моющего средства, и дайте постоять 10 минут.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

### Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)



**WWW.TRISTAR.EU**

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