



FR-6980

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 SÚČÁSTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSIEN KUVAUKSET / BESKRIVELSE AF DELER / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



WWW.TRISTAR.EU

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

EN Instruction manual

Safety

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release to much grease or water intended for boiling foods).
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS DESCRIPTION

1. Temperature control knob
2. Timer (0-30 min./power-on knob)
3. Power light
4. Heating up light
5. Removable grid (do not use without this grid)
6. Pan
7. Air inlet
8. Air outlet openings
9. Mains cord

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the parts with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the removable grid in the pan properly. NOTE: do not use the appliance without this grid.
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- **USE**
 - Put the mains plug in an earthed wall socket.

- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the pan, make sure the removable grid is placed in the pan before you put in the ingredients.
- Slide the pan back into the air fryer.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- Turn the temperature control knob to the required temperature.
- Determine the required preparation time for the ingredient.
- To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time, add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.
- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few minutes longer.
- 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 on the removable grid 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 and removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan and removable grid are not dishwasher-proof.
- If dirt is stuck to the removable grid or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the removable grid in the pan and let the pan and the grid soak for about 10 minutes.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

ENVIRONMENT

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

Support

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmoniteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaren te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken of 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 lichaamselijke, 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.

MILIEU

- Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisvuil 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!

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- 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:**
 - Personneelskeuken in winkels, kantoren en andere werkgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEbruIK

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Temperatuurknop
2. Timerknop (0-30 min.) / Aan/uit-knop
3. Voedingslampje
4. Opwarmindicator
5. Uitneembaar rooster (gebruik het apparaat niet zonder dit rooster)
6. Pan
7. Luchtinlaat
8. Luchtuittakopeningen
9. Netsnoer

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Reinig eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de onderdelen 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-hetbestendige ondergrond.
- Plaats het uitneembare rooster op de juiste wijze in de pan. LET OP: Gebruik het apparaat niet zonder dit rooster.
- **Dit is een heteluchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- **Dit apparaat is niet boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtkanaal te voorkomen.**

GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
- Plaats de ingrediënten in de pan. Controleer voordat u de ingrediënten in de pan doet of het uitneembare rooster is geplaatst.
- Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan. De pan wordt zeer heet. Houd de pan uitstekend bij de handgreep vast.
- Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.
- Bereid 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 heteluchtfriteeraan de opwarmindicator van tijd tot tijd aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- Overtollige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schuif de pan vervolgens terug in de heteluchtfriteuse.
- Bij het horen van de timerbel is de ingestelde bereidingstijd verstrekken. Trek de pan uit het apparaat en plaats de pan op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif de pan terug in het apparaat en stel de timer nog een paar extra minuten in.
- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gebrande ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olijfolie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen extreem vetige ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfriteuse.
- Plaats als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde broodjes wilt frituren een bakvorm of ovenschaal op het uitneembare rooster.
- 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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immersez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Nettoyez la cuve et la grille amovible à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. La cuve et la grille amovible ne vont pas au lave-vaisselle.
- Si de la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille amovible, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez la grille amovible dans la cuve et laissez-les 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.

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- Placez la grille amovible correctement dans la cuve. NOTE : n'utilisez pas l'appareil sans cette grille.
- **Cette friteuse à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplacez 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 la cuve de la friteuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans la cuve en vous assurant que la grille amovible est en place avant de la faire.
- Ne touchez pas la cuve durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement sur 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 ait terminé son cycle.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoussés 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 la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
- Secouez les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimisée.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très graisseux comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Placez un moule de cuisson ou pour le four dans la grille amovible 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.

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 trouverez toutes les informations et pièces de recharge sur www.tristar.eu !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.</li

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 HAUSGE BRAUCH

TEILEBESCHREIBUNG

1. Temperaturregelknopf
2. Timer (0-30 min.)/Einschaltknopf
3. Betriebsanzeigelampe
4. Aufheizlampe
5. Herausnehmbarer Korb (nicht ohne diesen Korb verwenden)
6. Pfanne
7. Lufteinlass
8. Luftslassöffnungen
9. Netzkabel

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie die Teile gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Außen des Geräts mit einem feuchten Tüllen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagrechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den herausnehmbaren Korb richtig in die Wanne ein.
- HINWEIS:** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne diesen Korb.
- Dieses Friteusegerät 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.

GE BRAUCH
• Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.

• Ziehen Sie die Wanne vorsichtig von der Heißluftfritteuse heraus.

• Geben Sie die Zutaten in die Wanne und achten Sie darauf, dass der herausnehmbare Korb in die Wanne eingesetzt ist, bevor Sie die Zutaten in die Wanne geben.

• Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfritteuse.

• Berühren Sie die Wanne beim kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.

• Drehen Sie den Temperaturregelknopf auf die erforderliche Temperatur.

• Legen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für den Inhalt fest.

• Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Zubereitungszeit. Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn das Gerät kalt ist.

• Der Timer beginnt die eingestellte Zubereitungszeit herunter zu zählen.

• Während des Heißluft-Frittiervorgangs schaltet die Aufheizlampe von

Zeit zu Zeit ein und aus. Hierdurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten.

• Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne gesammelt.

• Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie.

• Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfritteuse.

• Wenn Sie die Zubereitung hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Wanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

• Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.

• Das Schütteln von kleinen Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Ergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.

• Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittiert die Ihnen in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.

• Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfritteuse zu.

- Legen Sie eine Backform oder Ofengeschirr in den herausnehmbaren Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie empfindliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°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.
- Reinigen Sie die Wanne und den herausnehmbaren Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Die Wanne und der herausnehmbare Korb sind nicht spülmaschinenfest.
- Falls Schmutz in den herausnehmbaren Korb oder dem Wannenboden festgeblieben ist, waschen Sie die Wanne in heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den herausnehmbaren Korb in die Wanne und lassen Sie die Wanne und den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Tropfreiniger 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.

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.

USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque con cuidado la cubeta de la freidora de aire.
- Ponga los ingredientes en la cubeta, asegúrese de que la rejilla desmontable esté colocada en la cubeta antes de poner los ingredientes.

- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- No toque la cubeta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el asa.

- Gire el mando de control de temperatura a la temperatura deseada.
- Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente.

- Para encender el aparato, gire el mando del temporizador al tiempo de preparación deseado; añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

- El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación.
- Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de caleamiento 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 cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.

- Se recomienda agitar los ingredientes de pequeño tamaño durante el tiempo de preparación para optimizar el resultado final y evitar ingredientes fríos de forma irregular.

- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Frié los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.

- No prepare ingredientes extremadamente grasiertos como salchichas con la freidora de aceite.

- Coloque un molde de horneado o plato para hornear en la rejilla desmontable 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 enfrié.

- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en la lavavajillas.

- Limpie la cubeta y la rejilla desmontable con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. La cubeta y la rejilla desmontable no pueden lavarse en lavavajillas.

- Si la suciedad se adhiere a la rejilla desmontable o al fondo de la cubeta, llene la cubeta de agua caliente con un poco de detergente y deje que la cubeta y la rejilla estén en remojo durante 10 minutos.

- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

ASISTENCIA

Encuentre todas las informaciones y piezas de substitución disponibles en www.tristar.eu.

- de que haya finalizado el proceso de enfriamiento ya que el aire caliente restante puede producir daños en el aparato.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:

- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Entornos de tipo casa de huéspedes.
- Granjas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Mando de control de temperatura
2. Mando del temporizador (0-30 min.)/de encendido
3. Piloto de encendido
4. Luz de calentamiento
5. Rejilla desmontable (no utilizar sin esta rejilla)
6. Cubeta
7. Entrada de aire
8. Aberturas de salida de aire
9. Cable de red

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie las piezas con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Coloque la rejilla desmontable en la cubeta correctamente. NOTA: no utilice el aparato sin esta rejilla.
- 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

- Agitar los ingredientes, para obtener un resultado crocante.
- Coloque una assadeira ou um tabuleiro de forno na grelha amovível se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágiles ou rechados.
- Pode também utilizar a fritadeira para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salsichas, na fritadeira sem óleo.
- Coloque uma assadeira ou um tabuleiro de forno na grelha amovível se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágiles ou rechados.
- Pode também utilizar a fritadeira para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).

- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).

- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).

- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o

mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.

- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebčí neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebčí musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebčí triedy I).
- VAROVANIE:** V prípade, že je povrch praskutky, spotrebčí vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotrebčí a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebčí 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 spotrebčí a okolo spotrebčí zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- Po procese pečenia musí spotrebčí vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Spotrebčí 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 kútočoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriach a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
- V turistických ubytovniach.
- Na farmáciach.

USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE LEN NA POUŽITIE VNÚTRI

POPIS KOMPONENTOV

- Regulator teploty.
- Casovač (0-30 min.)/gombik zapínania
- Kontrolka napájania
- Kontrolka nahrevania
- Odnámetná mriežka (nepoužívajte bez tejto mriežky)
- Panica
- Privod vzduchu
- Otvory na výstup vzduchu
- Šnúra sietového napájania

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok balaci materiál.
- Dôkladne umyte dieľu teplou vodou, čistiacim prostredkom a neabrazívnu hubkou.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebčí vľukou uterko.
- Umiestnite spotrebčí na stabilnú horizontálnu a rovnú povrch, spotrebčí neuinstalujte na povrch, ktorý nie je odolný teplu.
- Správne umiestnite odnámetnú mriežku na panvice. POZNÁMKA: nepoužívajte spotrebčí bez tejto mriežky.
- Táto teplovzdušná fritéza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovací olej alebo mast.**
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebčí a okolo spotrebčí zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.

POUŽIVANIE

- Zasuňte zástrčku sietovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Panovicu opatne vyberte z teplovzdušnej fritézy.
- Vložte ingrediencie do panvice, uistite sa, že odnámetná mriežka je vložená do panvice pred tým, než do nej vložíte ingrediencie.
- Zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Počas používania a nejaký čas po zasuňí sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panovicu chýtat' len za rukú.
- Nastavte fláčido ovládania teploty na požadovanú teplotu.
- Nastavte požadovaný čas prípravy pre jedlo.
- Na západu spotrebčí otôčte gombíkom časovača na požadovaný čas prípravy, ak je spotrebčí studený, pridajte 3 minúty.
- Casovač začne odpočívať nastavený čas prípravy.
- Počas procesu pečenia horúcim vzduchom sa kontrolka zahrevania priebežne zapína a vypína. Indikuje to, kedy sa zapína a vypína vyhrievacie teleso na udržanie nastavenej teploty.
- Priebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača. Vyhnáňte panovicu a položuť ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panovicu späť do spotrebčí a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Pretrávateľnosť jedla je závislá od tepla, ktoré je generované pri príprave.
- Niektoľkrát potrváva až 10 minút, kým sa odnámetná mriežka uvoľní. Po prehratie potraviny panovicu zo spotrebčí na ruku a zatrasť hrušku. Potom panovicu zasuňte spä

EN | Instruction manual
NL | Gebruiksaanwijzing
FR | Mode d'emploi
DE | Bedienungsanleitung
ES | Manual de usuario
PT | Manual de utilizador
IT | Manuale utente
SV | Bruksanvisning
PL | Instrukcja obsługi
CS | Návod na použití
SK | Návod na použitie
DK | Brugervejledning
FI | Käyttöopas
NO | Bruksanvisningen
RU | Руководство по эксплуатации



FR-6980

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 SÚČÁSTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDELE / OSIEN KUVAUKSET / BESKRIVELSE AV DELER / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



WWW.TRISTAR.EU

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

- **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.

• Также аэрофритюрнику 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 и съемную решетку горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой. Противень и съемную решетку нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Если съемная решетка или дно противня сильно загрязнены, наполните противень горячей водой, добавив туда моющего средства. Поместите съемную решетку в противень, дав им отдохнуть в течение 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. Способствуйте 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!

- Поверхности, отмеченные этим логотипом, могут сильно нагреваться во время работы.
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрнику и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.
- После завершения процесса выпечки устройству необходимо дать охладиться. Процесс охлаждения включается автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте вилку из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.

- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:

- Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
- Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
- Условия типа B&B.
- Фермерские дома.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Ручка регулятора нагрева
2. Таймер (0-30 мин.)/ручка включения
3. Световой индикатор питания
4. Световой индикатор нагрева
5. Съемная решетка (запрещается использовать без данной решетки)
6. Противень
7. Воздухозаборное отверстие
8. Отверстия для выпуска воздуха
9. Сетевой шнур

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите все упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно вымойте компоненты 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.
- Долгим образом установите решетку в противень.

- ПРИМЕЧАНИЕ:** запрещается использовать устройство без решетки.
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 фритюрнику и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно выньте противень из аэрофритюрницы.
- Удостоверьтесь, что решетка установлена, поместите ингредиенты в противень.
- Задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень 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 время 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 время отключения 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 вытащите противень из аэрофритюрницы за ручку и вставьте его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.

- Звуковой сигнал таймера указывает на то, что заданное время жарки истекло. Вытащите противень из аэрофритюрницы и поместите его на жаростойкую поверхность.
- Протрите противень с остатками ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто выньте противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут. 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 аэрофритпорне в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофритюрнице слишком жирные продукты (сосиски).
- Для приготовления кекса, запеканки, мягких продуктов или продуктов с начинкой поместите форму или посуду для духовки на съемную решетку.