

# ★★★ 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



**FR-9026**

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



**SAFETY**

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  - Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
  - The appliance must be placed on a stable, level surface.
  - The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
  - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliances and cords away from children. Never drape the cord over the edge of a counter, never use an outlet below the counter, and never use with an extension cord.
  - The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
  - Do not use this appliance outdoors.
  - Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
  - Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
  - Use extreme caution when removing the frying baskets.
  - Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
  - **CAUTION:** To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the frying baskets provided.
  - To disconnect, press the power button, then remove the plug from the wall outlet.

- Do not use the frying baskets if dented or worn.
- **WARNING:** Never deep-fry in the Aerofryer, regardless of whether the lid is on or off. **THIS IS DANGEROUS, AND CAN CAUSE A FIRE AND SERIOUS DAMAGE.**
- Before placing baking pan or aero plate into the base, ensure both are dry by wiping with a soft cloth.
- Always ensure the appliance is properly assembled before use.
- Care should be taken when lifting the baking pan from the base.
- To avoid possible damage from steam, place the unit away from walls and cabinets during use.
- Never lift the unit by the lid side tabs.
- Never touch any exposed heating elements
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in the water or any other liquid.
- 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.
- Farmhouses.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Do not heat the food for too long.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.



- **Surface is liable to get hot during use.**
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- 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.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- 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.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In the worst case, the food can catch fire.

### Symbols and explanation



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



The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged

waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.



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



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.



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



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



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



Separate collection / Check your local municipal guidelines.

## PARTS DESCRIPTION

1. Dual touchscreen control
2. Air fryer baskets
3. Non-stick crisping trays
4. Basket handles

### Dual touchscreen control panel

1. Pre-set touch button
2. Pre-heat touch button
3. Sync finish touch button
4. Temperature touch button
5. Timer touch button
6. On/Off touch button
7. Basket 1 "+" button
8. Basket 1 select button
9. Basket 1 "-" button
10. Dual digital time/temp display
11. 8 cooking pre-sets
12. Basket 2 "+" button

13. Basket 2 select button
14. Basket 2 "-" button

## 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.
- **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 centimeters of free space around the appliance.**

## FUNCTIONS OF THE DUAL TOUCHSCREEN PANEL

### ON/OFF

- When the Air fryer is plugged in, press the on/off touch button to put the unit into standby.
- Select the left basket (Basket 1 select button) or the right basket (Basket 2 select button).
- Press the on/off touch button again to start the cooking process.

- When in operation press the on/off touch button for 2 seconds to turn both left and right baskets off.

#### **PRE-SET TOUCH BUTTON**

- Press the pre-set touch key to scroll through the 8 pre-set programs, see "air fryer programs" table. Once selected the predetermined program starts.

#### **LEFT/RIGHT Basket Control**

- Press the number 1 or number 2 touch button to select the basket to be used.
- Press numbers 1 or 2 for 2 seconds to cancel.

**NOTE:** Basket 1 and 2 may be programmed independently at any time before or during an operation.

- The basket 1 select button and/or the basket 2 select button icon will be on when the unit is active. To adjust the program at any time, press the appropriate basket 1 touch button or basket 2 touch button, when the icon flashes the time or temperature can be adjusted.

#### **TEMP (UP/DOWN)**

- To adjust the temperature (80°C-200°C) first press the temperature touch button, then press the + and – buttons on the left side to adjust the temperature of basket 1, and press the + and – buttons on the right side to adjust the temperature for basket 2. The temperature can be increased or decreased in 5-degree increments or hold the button to change the temperature rapidly

#### **TIME (UP/DOWN)**

- To adjust the time (1min-60mins) first press the time touch button, then press the + and – buttons on the left side to adjust the time of basket 1, and press the + and – buttons on the right side to adjust the time for basket 2. The time can be increased or decreased one-minute at a time or hold the button to change the time rapidly.

#### **SYNC FINISH**

- Both left (1) and right (2) baskets must first be programmed.
- Press sync finish button to ensure that both baskets will complete cooking at the same time.
- Hold will appear on the display as the Air Fryer synchronizes the final cooking times.

**NOTE:** Once cooking has started SYNC function will not be operable.

#### **Preheat**

- Press the pre-heat button, select 1 or 2 for the desired basket and press the on/off button to start, default setting is 160°C and 3 minutes.

**WARNING!** This Dual Basket Air Fryer should not be used to boil water.

**WARNING!** This Dual Basket Air Fryer should never be used to deep fry foods.

## OPERATION

1. If needed, place the crisping tray(s) in the basket(s).
2. Place the food in either or both of the baskets. Do not overfill. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any fryer basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we recommend not adding more than 2 to 3 cups of food to the fryer basket

### NOTE:

1. Insert the assembled fryer basket(s) into the front of the Air fryer. Always make sure fryer basket(s) are in their proper left/right position and are fully closed.
2. Plug the cord in the wall outlet.
3. Press the on/off button.
4. Select left, right or adjust the program of both baskets.
5. If both baskets are chosen first press the left (1) or the right (2) basket to program them individually.
6. Select a pre-set cooking program by pressing the pre-set touch button until it shows the icon of the desired cooking pre-set.
7. From here, you can make any desired adjustments to the pre-set time and/or temperature by pressing the time or temperature push button and use the + and – buttons to adjust the time/temperature of the left (1) or the right (2) basket.
8. Press the on/off touch button icon to start the cooking process.
9. Press on/off touch button to pause and resume cooking.

NOTE: The quantity, density, weight of food will alter the total cooking time necessary. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality.

**IMPORTANT:** Always check food halfway through cooking to determine the final cooking time and temperature

**Note:** Once cooking has started the sync finish function will not be operable.

### Aero frying pre-packaged frozen foods

- As a rule, depending on the food and the amount to be cooked, the suggested cooking times may have to be slightly reduced.

### TIPS

- Always pat dry foods before cooking to avoid excess smoke and encourage browning.
- To ensure even cooking/ browning, ALWAYS open the active basket halfway through the cooking time and check, turn or shake the foods in the fryer baskets.

**CAUTION:** Always use oven mittens when handling the Air Fryer.

**CAUTION:** Hot oil can collect at the base of the basket. Use caution when removing foods from the baskets.



## AIR FRYER PROGRAMS

Menu	Quantity	Default TEMP	Default TIME	SHAKE Food
FRENCH FRIES*	450g	200°C	25 mins.	2/3 time/once
STEAK	400g	200°C	15 mins.	2/3 time/once
FISH	500g	180°C	25 mins.	2/3 time/once
SHRIMP	600g	190°C	10 mins.	2/3 time/once
PIZZA	400g (½)	180°C	10 mins.	-
DRUMSTICKS	600g	200°C	30 mins.	2/3 time/once
BAKE	400g	180°C	12 mins.	-
VEGETABLES	300g	170°C	20 mins.	2/3 time/once

\* Baking time based on the use of air fryer fries.

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
2. Remove fryer baskets from the air fryer body. Make sure both fryer baskets and crisping trays have cooled completely before cleaning.
3. Wash both fryer baskets and crisping trays in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
4. Both fryer baskets and crisping trays are not dishwasher-safe. Please wash by hand.

5. Wipe the air fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.
  - Use a soft damp cloth to wipe clean the base and lid of the unit after every use.
  - Use a small brush or cotton swab if necessary. Never pour any liquid into the base of the unit.
  - Wash the removable parts in warm soapy water with a soft cloth or sponge.
  - Dry each piece thoroughly.
  - When cleaning or cooking in the frying baskets never use metal utensils or scouring pads in order to avoid damage to the non-stick coating.
  - Never use harsh chemical detergents, scouring pads, or powders on any of the parts or accessories.

### Storing Instructions

- Unplug allow the unit to cool completely.
- Store the unit in its original box or covered in a cool, dry place.

## ENVIRONMENT



■ The crossed out wheelee bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

### 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 is beschadigd, moet het om gevaarlijke situaties te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of een persoon met vergelijkbare kwalificaties.
- 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.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
- **WAARSCHUWING:** Gemorste ingrediënten kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. Houd apparaten en snoeren uit de buurt van kinderen. Leg het snoer nooit over de rand van het aanrecht, gebruik nooit een stopcontact onder het aanrecht, en gebruik het nooit met een verlengsnoer.
- Het gebruik van niet door de fabrikant van het apparaat aanbevolen accessoires kan verwondingen veroorzaken.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Niet plaatsen op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
- Niet schoonmaken met metalen schuursponsjes. Stukjes kunnen van de sponsjes afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er gevaar voor elektrische schokken ontstaat.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de frituurmandjes.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

- **LET OP:** Ter bescherming tegen beschadiging of elektrische schokken, mag u niet rechtstreeks in het apparaat bakken. Bak alleen in de meegeleverde frituurmandjes.
- Om het apparaat uit te schakelen, drukt u op de aan/uit-knop en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de frituurmandjes niet als ze gedeukt of versleten zijn.
- **WAARSCHUWING:** Frituur nooit met olie in de Aerofryer, ongeacht of het deksel erop zit of niet. **DIT IS GEVAARLIJK EN KAN BRAND EN ERNSTIGE SCHADE VEROORZAKEN.**
- Alvorens de bakplaat of aeroplaat in de basis te plaatsen, zorgt u ervoor dat beide droog zijn door ze af te nemen met een zachte doek.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op de juiste manier in elkaar gezet is, voordat u het gebruikt.
- Wees voorzichtig wanneer u de bakplaat van de bodem tilt.
- Om mogelijke schade door stoom te voorkomen, moet u het apparaat tijdens gebruik op afstand van muren en kasten plaatsen.
- Til het apparaat nooit op aan de lipjes aan de zijkant van het deksel.
- Raak nooit blootliggende verwarmingselementen aan
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen, zoals:
  - In personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - In bed & breakfast-achtige omgevingen.
  - In boerenbedrijven.
  - Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Verhit het voedsel niet te lang.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.



- Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- 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.

- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waarvoor het is gemaakt. In het slechtste geval kan het voedsel vlam vatten.

NL

### Symbolen en uitleg



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



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.



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 recyclen bij de daartoe aangewezen faciliteiten. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.



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.



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



Gescheiden inzameling / Controleer uw gemeentelijke richtlijnen.

## ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Dual touchscreen bediening
2. Mandjes voor airfryer
3. Bakjes voor knapperig bakken met antiaanbaklaag
4. Mandgrepen

### Dual touchscreen bedieningspaneel

1. Voorgeprogrammeerde aanraaktoets
2. Aanraaktoets voor voorverwarming
3. Aanraaktoets voor synchronisatieafwerking
4. Aanraaktoets voor temperatuurregeling
5. Aanraaktoets voor timer
6. Aanraaktoets voor in/uitschakelen
7. "+" knop voor mandje 1
8. Selectieknop voor mandje 1
9. "-" knop voor mandje 1
10. Dubbele digitale tijd-/temperatuurweergave
11. 8 vooraf ingestelde bereidingsprogramma's

12. "+" knop voor mandje 2
13. Selectieknop voor mandje 2
14. "-" knop voor mandje 2

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

## FUNCTIES VAN HET DUBBELE TOUCHSCREEN

### AAN/UIT

- Als de stekker van de Air fryer in het stopcontact zit, drukt u op de aan/uit-toets om het apparaat in stand-by te zetten.
- Selecteer de linker mand (selectieknop mandje 1) of de rechter mand (selectieknop mandje 2).

- Druk nogmaals op de aan/uit-toets om het bereidingsproces te starten.
- Druk tijdens gebruik 2 seconden op de aan/uit-toets om zowel de linker als de rechter mand uit te schakelen..

### VOORGEPROGRAMMEERDE AANRAAKTOETS

- Druk op de aanraaktoets voor vooringestelde programma's om door de 8 vooringestelde programma's te bladeren, zie de tabel "programma's air fryer". Eenmaal geselecteerd start het vooraf bepaalde programma.

### Bediening LINKER/RECHTER mandje

- Druk op de aanraaktoets nummer 1 of nummer 2 om de mand te selecteren die u wilt gebruiken.
- Druk gedurende 2 seconden op de nummers 1 of 2 om te annuleren.

**OPMERKING:** Mandje 1 en 2 kunnen op elk moment voor of tijdens een bewerking onafhankelijk van elkaar geprogrammeerd worden.

- et pictogram van de keuzeknop mandje 1 en/of keuzeknop mandje 2 brandt wanneer het apparaat actief is. Om het programma op enig moment aan te passen, drukt u op de betreffende aanraaktoets van mandje 1 of mandje 2. Als het pictogram knippert, kan de tijd of temperatuur worden aangepast.

### TEMPERATUUR (OMHOOG/OMLAAG)

- Om de temperatuur in te stellen (80°C-200°C) drukt u eerst op de aanraaktoets voor de temperatuur, vervolgens drukt u op de toetsen + en - aan de linkerkant om de temperatuur voor mandje 1 in te stellen, en drukt u op de toetsen + en - aan de rechterkant

om de temperatuur voor mandje 2 in te stellen. De temperatuur kan in stappen van 5 graden verhoogd of verlaagd worden, of houd de knop ingedrukt om de temperatuur snel te veranderen.

### **TIJD (OMHOOG/OMLAAG)**

- Om de tijd aan te passen (1min-60mins) drukt u eerst op de aanraaktoets voor de tijd, vervolgens drukt u op de toetsen + en - aan de linkerkant om de tijd voor mandje 1 aan te passen, en drukt u op de toetsen + en - aan de rechterkant om de tijd voor mandje 2 aan te passen. De tijd kan per minuut verhoogd of verlaagd worden of u kunt de knop ingedrukt houden om de tijd snel te veranderen.

### **SYNC FINISH**

- Zowel de linker (1) als de rechter (2) mand moeten eerst geprogrammeerd worden.
- Druk op de sync finish knop om ervoor te zorgen dat beide manden tegelijkertijd klaar zijn met de bereiding.
- Hold verschijnt op het display terwijl de Air Fryer de laatste bereidingstijden synchroniseert.

**LET OP:** Zodra het bereiden begonnen is, kan de SYNC-functie niet meer gebruikt worden.

### **Voorverwarmen**

- Druk op de voorverwarmingsknop, selecteer 1 of 2 voor het gewenste mandje en druk op de aan/uit-knop om te starten, de standaardinstelling is 160°C en 3 minuten.

**WAARSCHUWING!** Deze Dual Basket Air Fryer mag niet worden gebruikt om water te koken.

**WAARSCHUWING!** Deze Dual Basket Air Fryer mag niet worden gebruikt om in olie te frituren.

### **WERKING**

1. Plaats indien nodig de krokantbakpla(a)t(en) in de mand(en).
2. Plaats de etenswaren in één of beide mandjes. Maak ze niet te vol! Vul een frituurmandje NOOIT voor meer dan 2/3 om een goede bereiding en luchtcirculatie te garanderen. Wanneer u verse groenten luchtfrituurt, raden wij aan niet meer dan 2 tot 3 kopjes etenswaren in het frituurmandje te doen.

### **OPMERKING:**

1. Plaats het (de) gemonteerde frituurmandje(s) in de voorkant van de Air fryer. Zorg er altijd voor dat de frituurmand(en) zich in de juiste links/rechts positie bevinden en volledig gesloten zijn.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Druk op de aan-uitknop
4. Selecteer links, rechts of pas het programma van beide mandjes aan.
5. Als beide mandjes zijn geselecteerd, drukt u eerst op het linker (1) of rechter (2) mandje om ze afzonderlijk te programmeren.
6. Selecteer een voorgeprogrammeerd bereidingsprogramma door op de aanraaktoets voor voorgeprogrammeerde instellingen te drukken totdat het pictogram van de gewenste voorgeprogrammeerde instelling wordt weergegeven.
7. Van hieruit kunt u de vooraf ingestelde tijd en/of temperatuur naar wens aanpassen door op de drukknop voor de tijd of temperatuur te drukken en de knoppen + en - te gebruiken om de tijd/temperatuur van de linker (1) of rechter (2) mand aan te passen.



8. Druk op het pictogram van de aan/uit-toets om het bereidingsproces te starten.
9. Druk op de aan/uit-toets om de bereiding te pauzeren en te hervatten.

**OPMERKING:** De hoeveelheid, dichtheid en het gewicht van de etenswaren veranderen de totale benodigde bereidingstijd. Vergeet niet dat kleinere batches frituren resulteert in kortere bereidingstijden en een hogere voedselkwaliteit.

**BELANGRIJK:** Controleer etenswaren altijd halverwege de bereiding om de uiteindelijke bereidingstijd en -temperatuur te bepalen.

**Let op:** Zodra het bereiden is begonnen, kan de functie sync finish niet meer worden gebruikt.

#### **Aero-frituren van voorverpakte diepvriesproducten**

- In de regel kan het zijn dat, afhankelijk van de etenswaren en de hoeveelheid die moet worden bereid, de voorgestelde bereidingstijden iets korter moeten worden gemaakt.

#### **TIPS**

- Dep etenswaren altijd droog voor het bereiden om overmatige rookontwikkeling te voorkomen en het bruin worden te bevorderen.
- Voor een gelijkmatige garing/bruining opent u **ALTIJD** het actieve mandje halverwege de gaartijd en controleert, draait of schudt u de etenswaren in de frituurmandjes.

**OPGEPAST:** Gebruik altijd ovenwanten wanneer u de Air Fryer hanteert.

**LET OP:** Hete olie kan zich aan de onderkant van het mandje ophopen. Wees voorzichtig wanneer u etenswaren uit de mandjes haalt.

## AIRFRYER-PROGRAMMA'S

Menu	Hoeveelheid	Standaard TEMPERATUUR	Standaard TIJD	SCHUDDEN etenswaren
FRANSE FRIET*	450g	200°C	25 min.	2/3 tijd/ eenmalig
STEAK	400g	200°C	15 min.	2/3 tijd/ eenmalig
VIS	500 g	180°C	25 min.	2/3 tijd/ eenmalig
GARNALEN	600g	190°C	10 min.	2/3 tijd/ eenmalig
PIZZA	400g (½)	180°C	10 min.	-
DRUMSTICKS	600g	200°C	30 min.	2/3 tijd/ eenmalig
BAKKEN	400g	180°C	12 min.	-
GROENTE	300g	170°C	20 min.	2/3 tijd/ eenmalig

\* Bereidingstijd gebaseerd op het gebruik van air fryer frites.

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat afgekoeld is.

2. Haal de frituurmandjes uit de airfryer. Zorg ervoor dat beide frituurmandjes en frituurladen volledig zijn afgekoeld voordat u ze schoonmaakt.
3. Was beide frituurmandjes en bakjes in een heet sopje. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmiddelen of schoonmaakproducten. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.
4. Zowel de frituurmandjes als de frituurladen zijn niet vaatwasmachinebestendig. Was ze met de hand af.
5. Veeg de buitenkant van de airfryer schoon met een zachte, niet-schurende vochtige doek.
  - Gebruik een zachte, vochtige doek om de basis en het deksel van het apparaat na elk gebruik schoon te vegen.
  - Gebruik indien nodig een klein borsteltje of wattenstaafje. Giet nooit een vloeistof in de basis van het apparaat.
  - Was de afneembare delen in warm water met zeep en een zachte doek of spons.
  - Maak elk onderdeel goed droog.
  - Gebruik bij het schoonmaken of bereiden in de frituurmanden nooit metalen keukengerei of schuursponsjes om schade aan de antiaanbaklaag te voorkomen.
  - Gebruik nooit agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuursponsjes of poeders op onderdelen of accessoires.

### Instructies voor het opbergen

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Bewaar het apparaat in de originele doos of afgedekt op een koele, droge plaats.

## MILIEU



■ Het symbool van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.

### Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)!

NL

## **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 agent de service 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.
  - Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
  - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions ou une aide concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
  - Une surveillance particulière est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- **AVERTISSEMENT** : les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenir les appareils et les câbles hors de portée des enfants. Veillez à ne jamais faire passer le câble par-dessus le bord du plan de travail, à ne jamais utiliser une prise sous le plan de travail et à ne jamais utiliser une rallonge électrique.
  - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
  - Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
  - Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four en fonctionnement.
  - Ne pas nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du bloc et entrer en contact avec des pièces électriques, créant alors un risque de choc électrique.
  - Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez les paniers à friture.
  - Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

- **ATTENTION** : pour éviter tout dommage ou choc électrique, ne cuisinez pas à l'intérieur de l'unité de base. Cuire uniquement dans les paniers à friture prévus à cet effet.
- Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation, puis débranchez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas les paniers à friture s'ils sont abîmés ou usés.
- **ATTENTION** : Ne faites jamais de friture dans l'Aerofryer, que le couvercle soit ouvert ou fermé. **CECI EST DANGEREUX ET PEUT PROVOQUER UN INCENDIE ET D'IMPORTANTES DOMMAGES.**
- Avant de placer le moule ou la plaque aéro dans la base, assurez-vous qu'ils sont secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- Il convient d'être prudent lorsque l'on extrait le moule de la base.
- Pour éviter tout dommage éventuel lié à la vapeur, placez l'appareil loin des murs et des placards lors de son utilisation.
- Ne soulevez jamais l'appareil par les poignées latérales du couvercle.
- Ne touchez jamais les éléments chauffants exposés
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou d'autres usages similaires, tels que :
  - Les coins cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail
  - Les espaces destinés aux clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel
  - Les environnements de type chambres d'hôtes
  - Les corps de ferme
  - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .
- Ne chauffez pas les aliments trop longtemps.

- La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après usage.
- L'adaptateur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, veillez à ce que l'orifice d'entrée soit totalement sec avant de réutiliser l'appareil.



- La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- 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.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).

- 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.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et uniquement aux fins pour lesquelles il est fabriqué. Dans le pire des cas, la nourriture peut prendre feu.

### Symboles et explication



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



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.



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.



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.



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.



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.



Collecte séparée / Vérifiez les directives de votre municipalité locale.

FR

## DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Double écran tactile
2. Paniers à friture
3. Plateaux de cuisson antiadhésifs
4. Poignées du panier

### Panneau de commande à double écran tactile

1. Touche de prééglage
2. Touche de préchauffage
3. Touche de synchronisation
4. Touche de contrôle de la température
5. Touche de contrôle de la minuterie
6. Touche marche/arrêt
7. Touche "+" du panier 1
8. Touche de sélection du panier 1
9. Touche "-" du panier 1
10. Double affichage numérique heure/température
11. 8 programmes de cuisson prééglés

12. Touche "+" du panier 2
13. Touche de sélection du panier 2
14. Touche "-" du panier 2

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez les différentes pièces avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Posez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
- **Cette friteuse fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le bac d'huile ou de graisses de friture.**
- **Afin de ne pas obstruer le flux d'air, ne posez rien sur l'appareil et assurez-vous qu'il y a toujours 10 centimètres d'espace libre tout autour.**

## FONCTIONS DU DOUBLE ÉCRAN TACTILE

### MARCHE/ARRÊT

- Lorsque l'air fryer est branché, appuyez sur la touche marche/arrêt pour mettre l'appareil en veille.
- Sélectionnez le panier gauche ( touche de sélection Panier 1 ) ou le panier droit ( touche de sélection Panier 2 ).

- Appuyez à nouveau sur la touche marche/arrêt pour lancer la cuisson.
- En cours de fonctionnement, appuyez sur la touche marche/arrêt pendant 2 secondes pour éteindre les paniers gauche et droit..

### TOUCHE DE PRÉRÉGLAGE

- Appuyez sur la touche de pré-réglage pour faire défiler les 8 programmes pré-réglés, voir le tableau "programmes air fryer". Une fois sélectionné, le programme pré-réglé démarre.

### Commande de panier GAUCHE/DROITE

- Appuyez sur la touche numéro 1 ou 2 pour sélectionner le panier à utiliser.
- Appuyez sur les numéros 1 ou 2 pendant 2 secondes pour annuler.

**REMARQUE:** Les paniers 1 et 2 peuvent être programmés indépendamment à tout moment avant ou pendant le fonctionnement.

- L'icône de la touche de sélection du panier 1 et/ou de la touche de sélection du panier 2 s'allume lorsque l'appareil est actif. Pour ajuster le programme à tout moment, appuyez sur la touche du panier 1 ou du panier 2, lorsque l'icône clignote, la durée ou la température peut être ajustée.

### TEMP (PLUS / MOINS)

- Pour régler la température (80°C-200°C), appuyez d'abord sur la touche de température, puis sur les touches + et - à gauche pour régler la température du panier 1, et sur les touches + et - à droite pour régler la température du panier 2. La température peut être



augmentée ou diminuée par paliers de 5 degrés ou en maintenant la touche enfoncée pour modifier rapidement la température.

#### **DURÉE (PLUS / MOINS)**

- Pour régler la durée (1min-60mins), appuyez d'abord sur le bouton de réglage de la durée, puis sur les boutons + et - sur le côté gauche pour régler la durée du panier 1, et sur les boutons + et - sur le côté droit pour régler la durée du panier 2. La durée peut être augmentée ou diminuée d'une minute à la fois ou en maintenant la touche enfoncée pour modifier la durée rapidement.

#### **SYNCHRONISATION DURÉE**

- Les paniers gauche (1) et droit (2) doivent d'abord être programmés.
- Appuyez sur la touche de synchronisation de durée pour que les deux paniers achèvent leur cuisson en même temps.
- L'écran affiche Attente pendant que l'Air Fryer synchronise les temps de cuisson restants.

**REMARQUE** : Une fois que la cuisson a commencé, la fonction SYNC ne peut plus être utilisée.

#### **Préchauffage**

- Appuyez sur la touche de préchauffage, sélectionnez 1 ou 2 pour le panier souhaité et appuyez sur la touche marche/arrêt pour démarrer. Le réglage par défaut est 160°C et 3 minutes.

**AVERTISSEMENT !** Cet Air Fryer à double panier ne doit pas être utilisé pour faire bouillir de l'eau.

**AVERTISSEMENT !** Cet Air Fryer à double panier ne doit jamais être utilisé pour frire des aliments.

#### **UTILISATION**

1. Si nécessaire, placez le(s) plateau(x) de cuisson dans le(s) panier(s).
2. Placez les aliments dans l'un des paniers ou dans les deux. Ne pas trop les remplir. Pour obtenir une bonne cuisson et une bonne circulation de l'air, ne remplissez JAMAIS le panier à friture à plus de 2/3 de sa capacité. Pour la friture à air de légumes frais, il est recommandé de ne pas ajouter plus de 2 à 3 tasses d'aliments dans le panier à frire.

#### **REMARQUE:**

1. Insérez le(s) panier(s) rempli(s) à l'avant de l'Air fryer. Assurez-vous toujours que le(s) panier(s) à friture est (sont) correctement positionné(s) à gauche et à droite et qu'il(s) est (sont) bien fermé(s).
2. Branchez le cordon dans la prise murale.
3. Appuyez sur la touche marche/arrêt.
4. Sélectionnez gauche, droite ou choisissez le programme pour les deux paniers.
5. Si les deux paniers sont sélectionnés, appuyez d'abord sur le panier de gauche (1) ou de droite (2) pour les programmer individuellement.
6. Sélectionnez un programme de cuisson pré-réglé en appuyant sur la touche de pré-réglage jusqu'à l'affichage de l'icône du pré-réglage de cuisson souhaité.

7. Ensuite, vous pouvez ajuster la durée et/ou la température prééglées en appuyant sur la touche de durée ou de température et en utilisant les touches + et - pour ajuster la durée/température du panier gauche (1) ou droit (2).
8. Appuyez sur l'icône de la touche marche/arrêt pour lancer la cuisson.
9. Appuyez sur la touche marche/arrêt pour interrompre et reprendre la cuisson.

NOTE : La quantité, la densité et le poids des aliments modifient le temps de cuisson total nécessaire. N'oubliez pas que la friture de petites quantités permet des temps de cuisson plus courts et une meilleure qualité des aliments.

IMPORTANT : Vérifiez toujours les aliments à mi-cuisson pour déterminer le temps et la température de cuisson réels.

**Note** : Une fois que la cuisson a commencé, la fonction de synchronisation de durée ne peut plus être utilisée.

#### Friture à air d'aliments congelés préemballés

- En règle générale, en fonction de l'aliment et de la quantité à cuire, les temps de cuisson suggérés peuvent être légèrement réduits.

#### CONSEILS

- Séchez toujours les aliments avant de les faire cuire pour éviter l'excès de fumée et faciliter le brunissement.

- Pour assurer une cuisson et un brunissement homogènes, ouvrez TOUJOURS le panier actif à la moitié du temps de cuisson et vérifiez, retournez ou secouez les aliments dans les paniers à friture.

**MISE EN GARDE** : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez l'Air Fryer.

**MISE EN GARDE**: L'huile chaude peut s'accumuler au fond du panier. Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments des paniers.

## PROGRAMMES DE L'AIR FRYER

Menu	Quantité	Température par défaut	Durée par défaut	SECOUER les aliments
FRITES*	450g	200°C	25 mins.	2/3 fois/une fois
STEAK	400g	200°C	15 mins.	2/3 fois/une fois
POISSON	500 g	180°C	25 mins.	2/3 fois/une fois
CREVETTE	600g	190°C	10 mins.	2/3 fois/une fois
PIZZA	400g (½)	180°C	10 mins.	-
PILONS DE POULET	600g	200°C	30 mins.	2/3 fois/une fois

CUISSON	400g	180°C	12 mins.	-
LÉGUMES	300g	170°C	20 mins.	2/3 fois/une fois

\* Le temps de cuisson est basé sur la cuisson de frites spéciales air fryer.

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1. Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirer les paniers à friture du corps de l'air fryer. Assurez-vous que les paniers à friture et les plateaux de cuisson ont complètement refroidi avant de les nettoyer.
3. Lavez les paniers à friture et les plateaux de cuisson à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de produits de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
4. Les paniers à friture et les plateaux de cuisson ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Laver à la main.
5. Nettoyez le corps de l'air fryer avec un chiffon doux humide et non abrasif.
  - Essuyez la base et le couvercle de l'air fryer avec un chiffon doux et humide après chaque utilisation.
  - Utilisez une petite brosse ou un coton-tige si nécessaire. Ne versez jamais de liquide dans la base de l'appareil.
  - Lavez les parties amovibles à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge.
  - Séchez soigneusement chaque élément.

- Lors du nettoyage ou de la cuisson dans les paniers à friture, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou de tampons abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez jamais de détergents chimiques puissants, de tampons abrasifs ni de poudre sur les pièces ou les accessoires.

### Instructions de rangement

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Conservez l'appareil dans sa boîte d'origine ou couvert dans un endroit frais et sec.

FR

## ENVIRONNEMENT



Le symbole de la poubelle barrée signifie que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers usuels. Les équipements électroniques et électriques non compris dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez les éliminer de manière responsable dans des centres approuvés de traitement ou recyclage 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.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.
- 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.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es an einer Stromquelle angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder haben von dieser Anweisungen erhalten, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- **WARNUNG:** Verschüttetes Essen kann schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Geräte und Kabel von Kindern fern. Ziehen Sie das Kabel niemals über die Kante einer Arbeitsplatte, verwenden Sie keine Steckdose unterhalb der Arbeitsplatte und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Das Verwenden von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Gerätes empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen geheizten Ofen stellen.
- Nicht mit Metall-Scheuerpads reinigen. Teile des Pads können sich lösen und mit elektrischen Komponenten in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr besteht.
- Seien Sie beim Herausnehmen der Frittierkörbe äußerst vorsichtig.

- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten transportieren.
- **ACHTUNG:** Zum Schutz vor Schäden oder Stromschlägen dürfen Sie nicht im Basisgerät kochen. Nur in den mitgelieferten Frittierkörben garen.
- Um die Verbindung zu trennen, drücken Sie den Netzschalter und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- Benutzen Sie die Frittierkörbe nicht, wenn sie verbeult oder abgenutzt sind.
- **WARNUNG:** Frittieren Sie niemals in der Luftfritteuse, unabhängig davon, ob der Deckel aufgesetzt ist oder nicht. **DIES IST ÄUSSERST GEFÄHRLICH UND KANN EINEN BRAND SOWIE SCHWERWIEGENDE SCHÄDEN VERURSACHEN.**
- Bevor Sie die Backform oder die Aero-Platte in die Basis einsetzen, stellen Sie sicher, dass beide trocken sind, indem Sie sie mit einem weichen Tuch abwischen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert ist.
- Beim Anheben der Backform von der Basis ist Vorsicht geboten.
- Um mögliche Schäden durch Dampf zu vermeiden, stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht in die Nähe von Wänden und Schränken.
- Heben Sie das Gerät niemals an den seitlichen Laschen des Deckels an.
- Berühren Sie niemals freiliegende Heizelemente.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- 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 Bauernhäusern.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

DE

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Erwärmen Sie das Kochgut nicht zu lange.
- Die Oberfläche des Heizelementes weist nach Gebrauch Restwärme auf.
- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass alles vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden 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.
- 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 Gargut entzünden.



- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.
- **ACHTUNG:** Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

### Symbole und Erklärung



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



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.



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.



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.



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



Getrennte Sammlung/ Prüfen Sie die lokalen Richtlinien in Ihrer Gemeinde.

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Dual-Touchscreen-Steuerung
2. Körbe für die Heißluftfritteuse
3. Antihaftbeschichtete Kross-Backbleche
4. Korbgriffe

### Dual-Touchscreen-Bedienfeld

1. Preset-Touch-Taste
2. Vorheiz-Touch-Taste
3. Synchronisierung-Beenden-Taste
4. Temperatur-Touch-Taste

5. Timer-Touch-Taste
6. Ein/Aus-Touch-Taste
7. Korb 1 „+“-Taste
8. Korb 1 Auswahl-taste
9. Korb 1 „-“-Taste
10. Duale digitale Zeit-/Temperaturanzeige
11. 8 voreingestellte Garprogramme
12. Korb 2 „+“-Taste
13. Korb 2 Auswahl-taste
14. Korb 2 „-“-Taste

### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie die Teile mit warmem 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 eine stabile, horizontale und ebene Fläche, die zudem wärmebeständig sein muss.
- **Dies ist eine Heißluftfritteuse, die mit heißer Luft funktioniert. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- **Stellen Sie nichts oben auf dem Gerät ab und sorgen Sie stets für einen Freiraum von 10 cm um das Gerät herum, damit ein ungehinderter Luftstrom gewährleistet ist.**

### FUNKTIONEN DES DUAL TOUCHSCREEN-BEDIENFELDS

#### Ein/Aus

- Wenn die Heißluftfritteuse angeschlossen ist, drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.
- Wählen Sie den linken Korb (Auswahl-taste für Korb 1) oder den rechten Korb (Auswahl-taste für Korb 2).
- Drücken Sie die Ein-/Aus-Touch-Taste erneut, um den Garvorgang zu starten.
- Drücken Sie während des Betriebs die Ein-/Aus-Touch-Taste 2 Sekunden lang, um den linken und den rechten Korb auszuschalten..

#### VOREINSTELLUNGS-TOUCH-TASTE

- Drücken Sie die Voreinstellungs-Touch-Taste, um durch die 8 voreingestellten Programme zu scrollen, siehe die Tabelle „Heißluftfritteuse-Programme“. Nach der Auswahl startet das vorgegebene Programm.

#### LINKER/RECHTER Korb Steuerung

- Drücken Sie die Touch-Tasten Nummer 1 oder 2, um den zu verwendenden Korb auszuwählen.
- Zum Abbrechen drücken Sie 2 Sekunden lang die Nummer 1 oder 2.

**HINWEIS:** Korb 1 und 2 können jederzeit vor oder während eines Betriebs unabhängig voneinander programmiert werden.



- Die Auswahl Taste für Korb 1 und/oder das Symbol für die Auswahl Taste für Korb 2 leuchten, wenn das Gerät aktiv ist. Um das Programm jederzeit anzupassen, drücken Sie die entsprechende Touch-Taste für Korb 1 oder Korb 2. Wenn das Symbol blinkt, können Zeit oder Temperatur eingestellt werden.

#### TEMPERATUR (AUF/AB)

- Um die Temperatur (80 °C – 200 °C) einzustellen, drücken Sie zuerst die Temperatur-Touch-Taste, drücken Sie dann die Tasten + und – auf der linken Seite, um die Temperatur von Korb 1 einzustellen, und drücken Sie die Tasten + und – auf der rechten Seite, um die Temperatur für Korb 2 einzustellen. Die Temperatur kann in 5 °C-Schritten erhöht oder verringert werden oder Sie halten die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu ändern.

#### ZEIT (AUF/AB)

- Um die Zeit (1 bis 60 Minuten) einzustellen, drücken Sie zuerst die Zeit-Touch-Taste, drücken Sie dann die Tasten + und – auf der linken Seite, um die Garzeit für Korb 1 einzustellen, und drücken Sie die Tasten + und – auf der rechten Seite, um die Zeit für Korb 2 einzustellen. Die Zeit kann jeweils um eine Minute erhöht oder verringert werden. Ansonsten können Sie auch die Taste gedrückt halten, um die Zeit schnell zu ändern.

#### SYNC FINISH (ENDE)

- Sowohl der linke (1) als auch der rechte (2) Korb müssen zuerst programmiert werden.
- Drücken Sie die Sync-Finish-Taste, um sicherzustellen, dass beide Körbe gleichzeitig den Garvorgang abschließen.

- „Hold“ wird auf dem Display angezeigt, während die Heißluftfritteuse die endgültigen Garzeiten synchronisiert.

**BITTE BEACHTEN SIE:** Sobald der Garvorgang begonnen hat, ist die SYNC-Funktion nicht mehr bedienbar.

#### Vorwärmen

- Drücken Sie die Vorwärm Taste, wählen Sie 1 oder 2 für den gewünschten Korb und drücken Sie zum Starten die Ein-/Aus-Taste. Die Standardeinstellung ist 160 °C und 3 Minuten.

WARNUNG! Diese Doppelkorb-Luftfritteuse sollte nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.

WARNUNG! Diese Doppelkorb-Luftfritteuse sollte niemals zum Ölfrittieren von Lebensmitteln verwendet werden.

#### BETRIEB

1. Legen Sie bei Bedarf das Backblech in den Korb bzw. die Körbe.
2. Legen Sie das Essen in einen oder in beide Körbe. Nicht überfüllen. Um ein ordnungsgemäßes Garen und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, füllen Sie einen Frittierkorb NIEMALS zu mehr als 2/3. Beim Heißluftfrittieren von frischem Gemüse empfehlen wir, nicht mehr als 2 bis 3 Tassen Essen in den Frittierkorb zu geben

#### HINWEIS:

1. Setzen Sie den/die zusammengebauten Frittierkorb/-körbe in die Vorderseite der Heißluftfritteuse ein. Stellen Sie immer sicher, dass sich die Frittierkörbe in der richtigen linken/rechten Position befinden und vollständig geschlossen sind.

2. Stecken Sie das Kabel in die Steckdose.
3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
4. Wählen Sie links, rechts oder stellen Sie das Programm für beide Körbe ein.
5. Wenn beide Körbe ausgewählt sind, drücken Sie zuerst für den linken (1) oder für den rechten (2) Korb, um sie einzeln zu programmieren.
6. Wählen Sie ein voreingestelltes Garprogramm aus, indem Sie die Voreinstellungs-Touch-Taste drücken, bis das Symbol der gewünschten Garvoreinstellung angezeigt wird.
7. Von hier aus können Sie beliebige Anpassungen der voreingestellten Zeit und/oder Temperatur vornehmen, indem Sie die Zeit- oder Temperatur-Drucktaste drücken und mit den Tasten + und – die Zeit/Temperatur des linken (1) oder rechten (2) Korbs einstellen.
8. Drücken Sie das Ein-/Aus-Touch-Tastensymbol, um den Garvorgang zu starten.
9. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste, um den Garvorgang anzuhalten und fortzusetzen.

**HINWEIS:** Die Menge, Dichte und das Gewicht des Essens beeinflussen die erforderliche Gesamtgarzeit. Denken Sie daran, dass das Frittieren kleinerer Mengen zu kürzeren Garzeiten und einer höheren Qualität des zubereiteten Essens führt.

**WICHTIG:** Überprüfen Sie das Frittiergut stets nach der Hälfte des Garvorgangs, um die endgültige Garzeit und -temperatur zu bestimmen.

**Bitte beachten Sie:** Sobald der Garvorgang begonnen hat, ist die Sync-Finish-Funktion nicht mehr bedienbar.

### Heißluftfrittieren vorverpackter Tiefkühlkost

- In der Regel müssen die empfohlenen Garzeiten je nach Gargut und -menge etwas verkürzt werden.

### TIPPS

- Tupfen Sie Lebensmittel vor dem Garen stets trocken, um übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden und die Bräunung zu fördern.
- Um ein gleichmäßiges Garen/Bräunen sicherzustellen, öffnen Sie den aktiven Korb **IMMER** nach der Hälfte der Garzeit und prüfen, wenden oder schütteln Sie das Essen in den Frittierkörben.

**ACHTUNG:** Benutzen Sie beim Umgang mit der Heißluftfritteuse stets Ofenhandschuhe.

**ACHTUNG:** Am Korbboden kann sich heißes Öl ansammeln. Seien Sie beim Herausnehmen des Essens aus den Körben äußerst vorsichtig.

## HEISSLUFTFRITTIER-PROGRAMME

Menü	Menge	Standard - TEMPER ATUR	Standard- ZEIT	SCHÜTTELN Sie das Essen
POMMES FRITES	450 g	200 °C	25 Min.	2-3-mal/ einmal
STEAK	400 g	200 °C	15 Min.	2-3-mal/ einmal
FISCH	500 g	180 °C	25 Min.	2-3-mal/ einmal
SHRIMPS	600 g	190 °C	10 Min.	2-3-mal/ einmal
PIZZA	400 g (½)	180 °C	10 Min.	-
HÄHNCHENKEU LEN	600 g	200 °C	§0 Min.	2-3-mal/ einmal
BACKEN	400 g	180 °C	12 Min.	-
GEMÜSE	300 G	170 °C	20 Min.	2-3-mal/ einmal

\* Backzeit basierend auf der Verwendung von Heißluftfritteuse-Pommes Frites.

## REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Nehmen Sie die Frittierkörbe aus dem Gehäuse der Heißluftfritteuse. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass sowohl die Frittierkörbe als auch die Backbleche vollständig abgekühlt sind.
3. Waschen Sie beide Frittierkörbe und die Backbleche in heißer Seifenlauge. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuer- oder Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.
4. Sowohl die Frittierkörbe als auch die Backbleche sind nicht spülmaschinenfest. Bitte von Hand waschen.
5. Wischen Sie das Gehäuse der Heißluftfritteuse zum Reinigen mit einem weichen, nicht scheuernden und feuchten Tuch ab.
  - Verwenden Sie ein weiches feuchtes Tuch, um den Boden und den Deckel des Geräts nach jedem Gebrauch abzuwischen.
  - Verwenden Sie bei Bedarf einen kleinen Pinsel oder ein Wattestäbchen. Gießen Sie keine Flüssigkeiten in den Boden des Geräts.
  - Waschen Sie die abnehmbaren Teile in warmer Seifenlauge mit einem weichen Tuch oder Schwamm.
  - Trocknen Sie jedes Teil gründlich ab.
  - Verwenden Sie beim Reinigen oder beim Kochen mit den Frittierkörben niemals Metallutensilien oder Scheuerschwämme, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
  - Verwenden Sie niemals aggressive chemische Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Scheuerpulver für einzelne Teile oder das Zubehör.

DE

### **Aufbewahrungshinweise**

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Bewahren Sie das Gerät in seiner Originalverpackung oder abgedeckt an einem kühlen, trockenen Ort auf.

### **UMWELT**



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass dieses Produkt nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Elektro- und Elektronikgeräten, die nicht in den selektiven Sortierprozess einbezogen werden, sind aufgrund des Vorhandenseins gefährlicher Stoffe potenziell gefährlich für die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Bitte entsorgen Sie sie verantwortungsbewusst bei einer zugelassenen Abfall- oder Recyclinganlage.

### **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.
  - El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
  - Este aparato no está diseñado para su uso por personas (incluidos menores) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimientos, a menos que la persona responsable de su seguridad las supervise o instruya sobre el uso del aparato.
  - Hay que prestar una especial atención si los niños usan el aparato o están cerca del mismo.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantener aparatos y cables fuera del alcance de los niños. No pasar nunca el cable por el borde de la encimera, ni usar la toma de corriente bajo la encimera ni con un cable alargador.
  - El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
  - No utilice ese aparato en el exterior.
  - No poner sobre un quemador de gas o eléctrico caliente, o cerca del mismo, ni en un horno caliente.
  - No limpiar con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocar partes eléctricas, generando un riesgo de descarga eléctrica.
  - Tenga mucho cuidado al retirar las cestas de freír.
  - Extremar las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
  - **ATENCIÓN:** Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocinar en la unidad base. Cocinar únicamente en las cestas de freír provistas.

- Para desconectar, presionar el botón de encendido y luego retirar el enchufe de la toma de corriente.
- No utilizar las cestas de freír si estas están abolladas o desgastadas.
- **ADVERTENCIA:** Nunca fría sumergiendo en aceite en su freidora de aire, independientemente de que la tapa esté puesta o no. **ESTO ES PELIGROSO Y PUEDE CAUSAR UN INCENDIO Y DAÑOS GRAVES.**
- Antes de colocar el molde o la placa aero en la base, hay que asegurarse de que ambos estén secos y limpiarlos con un paño suave.
- Antes de usar el aparato, asegurarse de que esté bien montado.
- Se debe tener cuidado al levantar la bandeja para hornear de la base.
- Para evitar posibles daños por el vapor, durante el uso poner la unidad lejos de paredes y armarios.
- Nunca levante la unidad por las lengüetas laterales de la tapa.
- Nunca toque ningún elemento calefactor expuesto
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- 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.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- No caliente los alimentos demasiado tiempo.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual tras el uso.

- El conector debe extraerse antes de limpiar el aparato, asegúrese de que la toma esté totalmente seca antes de volver a usar la unidad.



- La superficie puede calentarse durante el uso.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 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.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- 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.

- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico con el fin para el que se creó. En el peor de los casos, los alimentos podrían prender fuego.

### Símbolos y explicación



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



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.



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.

ES



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.



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.



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.

**EAC** 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.



Colección individual / Revise sus directrices municipales locales.

## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Control de doble pantalla táctil
2. Cestas de freidora de aire
3. Bandejas para dorar antiadherentes
4. Asas de las cestas

### Panel de control de doble pantalla táctil

1. Botón táctil de preajuste
2. Botón táctil de precalentamiento
3. Botón táctil de fin de la sincronización
4. Botón táctil de temperatura
5. Botón táctil de temporizador
6. Botón táctil de encendido/apagado
7. Botón "+" de la cesta 1
8. Botón de selección de la cesta 1
9. Botón "-" de la cesta 1
10. Pantalla digital dual de tiempo/temperatura
11. 8 preajustes de cocción
12. Botón "+" de la cesta 2
13. Botón de selección de la cesta 2
14. Botón "-" de la cesta 2



## ANTES DEL PRIMER USO

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

## FUNCIONES DEL PANEL DE DOBLE CONTROL TÁCTIL

### ENCENDIDO/APAGADO

- Cuando la freidora de aire esté enchufada, presione el botón táctil de encendido/apagado para poner la unidad en modo de espera.
- Seleccione la cesta izquierda (botón de selección de la cesta 1) o la derecha (botón de selección de la cesta 2).
- Vuelva a pulsar el botón táctil de encendido/apagado para iniciar el proceso de cocción.

- Mientras esté en funcionamiento, presionar el botón táctil de encendido/apagado durante 2 segundos apaga las cestas izquierda y derecha..

### BOTÓN TÁCTIL DE PREAJUSTE

- Presione el botón táctil de preajuste para desplazarse por los 8 programas preestablecidos. Consulte la tabla "programas de la freidora de aire". El programa preestablecido se inicia en cuanto se selecciona.

### Control de cesta IZQUIERDA/DERECHA

- Pulse los botones táctiles 1 o 2 para seleccionar la cesta a utilizar.
- Pulse los números 1 o 2 durante 2 segundos para cancelar.

**IMPORTANTE:** Las cestas 1 y 2 se pueden programar de forma independiente en cualquier momento, antes o durante una operación.

- El botón de selección de la cesta 1 y/o el icono del botón de selección de la cesta 2 estarán encendidos cuando la unidad correspondiente esté activa. Para ajustar el programa en cualquier momento, presione el botón táctil de la cesta 1 o 2, según corresponda, cuando el icono parpadee, para ajustar el tiempo o la temperatura.

### TEMP (ARRIBA/ABAJO)

- Para ajustar la temperatura (80 - 200 °C), presione primero el botón táctil de temperatura y luego los botones + y - del lado izquierdo para la cesta 1 y del lado derecho para la cesta 2. La

temperatura se puede aumentar o disminuir en incrementos de 5 grados o mantener el botón presionado para cambiar el ajuste rápidamente.

#### **TEMP (ARRIBA/ABAJO)**

- Para ajustar el tiempo (1 - 60 m), presione primero el botón táctil de tiempo y luego los botones + y - del lado izquierdo para la cesta 1 y del lado derecho para la cesta 2. El tiempo se puede aumentar o disminuir un minuto a la vez o mantener el botón presionado para cambiar el ajuste rápidamente.

#### **SYNC FINISH**

- Primero se deben programar las cestas izquierda (1) y derecha (2).
- Presione el botón de finalización sincronizada para asegurarse de que ambas cestas completen la cocción al mismo tiempo.
- En la pantalla aparecerá "Hold" mientras la freidora de aire sincroniza los tiempos de cocción finales.

**NOTA:** Una vez que haya comenzado la cocción, la función SYNC no estará operativa.

#### **Precalentar**

- Presione el botón de precalentamiento, seleccione 1 o 2 para la cesta deseada y pulse el botón de encendido/apagado para comenzar. La configuración predeterminada es 160 °C y 3 minutos.

**ADVERTENCIA** Esta freidora de aire de doble cesta no debe usarse para hervir agua.

**ADVERTENCIA** Esta freidora de aire de doble cesta nunca debe usarse para freír alimentos por inmersión en aceite.

#### **OPERACIÓN**

1. Si es necesario, coloque las bandejas para dorar en las cestas.
2. Coloque la comida en una cesta o en ambas. No debe llenar demasiado las cestas. Para garantizar una cocción y una circulación de aire adecuadas, **NUNCA** llene la cesta de la freidora por encima de 2/3 de su capacidad. Al freír verduras frescas, recomendamos no agregar más de 2 a 3 tazas de comida a la cesta de la freidora.

#### **IMPORTANTE:**

1. Inserte las cestas montadas en la parte delantera de la freidora de aire. Asegúrese siempre de que las cestas de la freidora estén en la posición que les corresponda, a izquierda/derecha, y que queden completamente cerradas.
2. Conecte el cable en el enchufe de pared.
3. Pulse el botón de encendido/apagado.
4. Ajuste el programa de la cesta izquierda, derecha o de ambas cestas.
5. Para ajustar los programas de ambas cestas, debe programarlas individualmente en el orden que desee.
6. Seleccione un programa de cocción preestablecido presionando el botón táctil de preajuste hasta que aparezca el icono del preajuste de cocción deseado.

7. A partir de este punto, puede realizar los ajustes que desee en función del tiempo y/o la temperatura preestablecidos presionando el botón de tiempo o temperatura y usar los botones + y - para ajustar el tiempo/temperatura de la cesta izquierda (1) o derecha (2).
8. Pulse el botón táctil de encendido/apagado para iniciar el proceso de cocción.
9. Presione el botón táctil de encendido/apagado para pausar y reanudar la cocción.

NOTA: La cantidad, la densidad y el peso de los alimentos pueden alterar el tiempo total de cocción necesario. Recuerde que freír raciones más pequeñas dará como resultado tiempos de cocción más cortos y una mejor calidad de los alimentos.

IMPORTANTE: Compruebe el estado de los alimentos siempre a la mitad de la cocción para determinar el tiempo y la temperatura finales del proceso.

**Aviso:** Una vez que haya comenzado la cocción, la función de finalización sincronizada no estará operativa.

#### Freír alimentos precocinados congelados

- Por regla general, según el alimento y la cantidad a cocinar, es posible que sea necesario reducir ligeramente los tiempos de cocción recomendados.

#### CONSEJOS

- Seque siempre los alimentos antes de cocinarlos para evitar el exceso de vapor y favorecer el dorado.
- Para asegurar una cocción/dorado uniforme, abra SIEMPRE la cesta activa a la mitad del tiempo de cocción para comprobar, girar o agitar los alimentos en las cestas de la freidora.

**PRECAUCIÓN:** Use siempre guantes de horno cuando manipule la freidora de aire.

**PRECAUCIÓN:** Podría acumularse aceite caliente en la base de la cesta. Tenga cuidado al retirar los alimentos de las cestas.

## PROGRAMAS DE LA FREIDORA

Menú	Cantidad	TEMPERATURA predeterminada	TIEMPO predeterminado	SACUDIR alimentos
PATATAS FRITAS*	450 g	200 °C	25 m	2/3 veces/ una vez
FILETE	400 g	200 °C	15 m	2/3 veces/ una vez
PESCADO	500 g	180 °C	25 m	2/3 veces/ una vez
GAMBAS	600 g	190 °C	10 m	2/3 veces/ una vez
PIZZA	400 g (½)	180 °C	10 m	-

ALITAS	600 g	200 °C	30 m	2/3 veces/ una vez
TARTA	400 g	180 °C	12 m	-
VERDURAS	300 g	170 °C	20 m	2/3 veces/ una vez

\* Tiempo de horneado basado en el uso de patatas fritas de freidora.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se enfríe.
2. Retire las cestas de la freidora del cuerpo del aparato. Asegúrese de que tanto las cestas de la freidora como las bandejas para dorar se hayan enfriado por completo antes de limpiarlas.
3. Lave las dos cestas de la freidora y las bandejas para dorar con agua caliente y jabón. No utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, porque podrían dañar el revestimiento antiadherente.
4. Ni las cestas de la freidora ni las bandejas para dorar son aptas para lavavajillas. Se ruega lavar a mano.
5. Limpiar el cuerpo de la freidora con un paño húmedo suave y no abrasivo.
  - Utilizar un paño suave y húmedo para limpiar la base y la tapa del aparato tras cada uso.
  - Si es necesario, utilizar un cepillo pequeño o un bastoncillo de algodón. No verter nunca ningún líquido en la base del aparato.
  - Lavar las piezas desmontables en agua tibia con jabón, usando un paño suave o esponja.
  - Es importante secar bien cada pieza.

- Al limpiar o cocinar con las cestas, no utilizar nunca utensilios metálicos ni estropajos para no dañar el revestimiento antiadherente.
- No utilizar nunca detergentes químicos fuertes, estropajos o polvos en ninguna de las piezas o accesorios.

### Instrucciones de almacenaje

- Desenchufar la unidad para permitir que se enfríe completamente.
- Guardar la unidad en su caja original o cubierta en un lugar fresco y seco.

## MEDIO AMBIENTE



El símbolo del contenedor de basura tachado significa que este producto no debe eliminarse con los residuos domésticos normales. Los aparatos electrónicos y eléctricos no incluidos en el proceso de clasificación selectiva son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas. Por favor, deséchelos de forma responsable en una instalación de residuos o de reciclaje autorizada.

### 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.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto sob supervisão ou tendo recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- É necessária supervisão se o aparelho estiver a ser utilizado por ou perto de crianças.
- **AVISO:** Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha os aparelhos e os cabos afastados de crianças. Nunca deixe o cabo dobrado sobre o balcão, nunca use uma tomada debaixo do balcão e nunca utilize uma extensão.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não colocar sobre nem perto de bicos elétricos ou a gás, nem dentro de um forno quente.
- Não limpe com esfregões de metal. Os esfregões podem libertar pequenas partículas, que podem tocar nos componentes elétricos, o que cria risco de choque elétrico.
- Tenha muito cuidado ao retirar os cestos de fritura.
- Deve ter extremo cuidado no manuseamento de aparelhos que contenham óleo quente ou outros líquidos quentes.

- **CUIDADO:** Para proteger de danos ou choque elétrico, não cozinhar na unidade base. Cozinhe apenas nos cestos de fritura fornecidos.
- Para desligar, prima o botão de alimentação e, em seguida, retire a ficha da tomada de parede.
- Não utilize os cestos de fritura se estiverem amolgados ou gastos.
- **AVISO:** Nunca frite por imersão na Aerofryer, independentemente de a tampa estar colocada ou não. É PERIGOSO E PODE PROVOCAR UM INCÊNDIO E DANOS GRAVES.
- Antes de colocar o recipiente ou o tabuleiro da Aerofryer na base, certifique-se de que ambos estão secos, limpando-os com um pano macio.
- Antes de utilizar, certifique-se sempre de que o equipamento está montado de forma adequada.
- Tenha cuidado ao retirar o recipiente da base.
- Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, coloque a unidade longe de paredes e armários durante a utilização.
- Nunca levante a unidade pelas patilhas laterais da tampa.
- Nunca toque nos elementos de aquecimento expostos
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- 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.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Não aqueça os alimentos durante demasiado tempo.

- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Deve retirar o cabo antes de limpar o aparelho. Certifique-se de que a entrada está completamente seca antes de utilizar novamente a unidade.



- A superfície pode aquecer durante a utilização.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- 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.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).

- 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.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. Na pior das hipóteses, a comida poderá incendiar-se.

### Símbolos e explicação



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



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.



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.



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.



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.



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.



Recolha separada/Consulte as diretrizes da sua autarquia local.

## DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Controlo com ecrã tátil duplo
2. Cestos da fritadeira sem óleo
3. Tabuleiros antiaderentes de fritura
4. Pegas do cesto

### Painel de controlo com ecrã tátil duplo

1. Botão tátil de pré-seleção
2. Botão tátil de pré-aquecimento
3. Botão tátil de acabamento sincronizado
4. Botão tátil de temperatura
5. Botão tátil do temporizador
6. Botão tátil de ligar/desligar
7. Botão "+" do cesto 1
8. Botão "select" (selecionar) do cesto 1
9. Botão "-" do cesto 1
10. Ecrã digital duplo de tempo/temperatura
11. 8 programas de cozedura predefinidos



12. Botão "+" do cesto 2
13. Botão "select" (selecionar) do cesto 2
14. Botão "-" do cesto 2

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe minuciosamente as peças com água quente, detergente líquido 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 e não coloque o mesmo sobre superfícies não resistentes ao calor.
- **Esta fritadeira sem óleo funciona com ar quente. Não coloque óleo nem gordura de fritura no recipiente.**
- **De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque nada em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço livre à volta do mesmo.**

## FUNÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO DO ECRÃ TÁTIL DUPLO

### Ligar/Desligar

- Com a fritadeira sem óleo ligada à tomada, prima o botão tátil de ligar/desligar para colocar a unidade em "stand-by".

- Selecione o cesto esquerdo (botão "select" do cesto 1) ou o cesto direito (botão "select" do cesto 2).
- Prima novamente o botão tátil de ligar/desligar para iniciar o processo de cozedura.
- Com o aparelho a funcionar, prima o botão tátil de ligar/desligar por 2 segundos para desligar tanto o cesto esquerdo como o direito..

### BOTÃO TÁTIL DE PRÉ-SELEÇÃO

- Prima o botão tátil de pré-seleção para percorrer os 8 programas de cozedura predefinidos; consultar o quadro "Programas de fritadeira a ar". Depois de selecionar, o programa predefinido tem início.

### Comando do cesto ESQUERDO/DIREITO

- Prima o botão tátil número 1 ou número 2 para selecionar o cesto que pretende usar.
- Prima os números 1 ou 2 por 2 segundos para cancelar.

**NOTA:** os cestos 1 e 2 podem ser programados independentemente em qualquer altura, antes ou durante o funcionamento.

- O ícone do botão "select" do cesto 1 e/ou do botão "select" do cesto 2 estará ativo enquanto a unidade estiver em funcionamento. Para ajustar o programa em qualquer altura, prima o botão tátil do cesto 1 ou botão tátil do cesto 2; quando o ícone piscar, pode ajustar o tempo ou a temperatura.

### TEMP (CIMA/BAIXO)

- Para ajustar a temperatura (80 °C - 200 °C) prima primeiro o botão tátil de temperatura; depois, prima os botões "+" e "-" do lado esquerdo para ajustar a temperatura do cesto 1; prima os

botões "+" e "-" do lado direito para ajustar a temperatura do cesto 2. A temperatura pode ser aumentada ou reduzida em incrementos de 5 graus; pode manter o botão premido para alterar rapidamente a temperatura.

#### **TEMPO (CIMA/BAIXO)**

- Para ajustar o tempo (1 min - 60 min) prima primeiro o botão tátil de tempo; depois, prima os botões "+" e "-" do lado esquerdo para ajustar o tempo do cesto 1; prima os botões "+" e "-" do lado direito para ajustar o tempo do cesto 2. O tempo pode ser aumentado ou reduzido um minuto de cada vez ou, mantendo o botão premido, altera-se o tempo rapidamente.

#### **ACABAMENTO SINC**

- Os cestos esquerdo (1) e direito (2) têm de ser programados primeiro.
- Prima o botão de acabamento sincronizado para assegurar que ambos os cestos terminam a cozedura em simultâneo.
- O ecrã indicará "Hold" enquanto a fritadeira sem óleo sincroniza os tempos de cozedura finais.

**NOTA:** Depois de a cozedura ter início, a função SINC deixa de estar ativa.

#### **Pré-aquecer**

- Prima o botão de pré-aquecimento; selecione 1 ou 2 conforme o cesto que pretende usar e prima o botão de ligar/desligar para iniciar; a predefinição é 160 °C e 3 minutos.

**AVISO!** Esta fritadeira sem óleo de dois cestos não deve ser usada para ferver água.

**AVISO!** Esta fritadeira sem óleo de dois cestos nunca deve ser usada para fritar alimentos imersos em óleo.

#### **FUNCIONAMENTO**

1. Se necessário, coloque o(s) tabuleiro(s) de fritura no(s) cesto(s).
2. Coloque os alimentos num dos cestos ou em ambos. Não encha demasiado. Para assegurar uma cozedura correta e a circulação do ar, **NUNCA** encha qualquer dos cestos mais de 2/3 da capacidade. Ao fritar vegetais frescos sem óleo, recomendamos não colocar mais de 2 ou 3 chávenas de alimentos no cesto da fritadeira

#### **NOTA:**

1. Insira o(s) cesto(s) da fritadeira montado na frente da fritadeira sem óleo. Certifique-se sempre de que o(s) cesto(s) da fritadeira estão na posição correspondente (esquerda/direita) e totalmente fechados.
2. Ligue o cabo na tomada da parede.
3. Prima o botão de ligar/desligar.
4. Selecione esquerdo, direito ou ajuste o programa de ambos os cestos.
5. Se escolher ambos os cestos, prima primeiro o cesto esquerdo (1) ou direito (2) para os programar individualmente.
6. Selecione um programa de cozedura predefinido premindo o botão tátil de pré-seleção até o ícone da cozedura predefinida ficar visível.

7. A partir daqui, pode fazer todos os ajustes pretendidos ao tempo e/ou temperatura predefinidos premindo o botão tátil de tempo ou de temperatura e usando os botões "+" e "-" para ajustar o tempo/temperatura do cesto esquerdo (1) ou direito (2).
8. Prima o ícone do botão tátil de ligar/desligar para iniciar o processo de cozedura.
9. Prima o botão tátil de ligar/desligar para interromper e retomar a cozedura.

NOTA: a quantidade, densidade e peso dos alimentos alterará o tempo de cozedura necessário. Lembre-se: fritar quantidades mais pequenas de alimentos resultará em tempos de cozedura mais curtos e melhor qualidade da comida.

IMPORTANTE: verifique sempre a comida a meio da cozedura para determinar o tempo e temperatura de cozedura final

**Nota:** Depois de a cozedura ter início, a função "acabamento sincronizado" deixa de estar ativa.

#### Fritar sem óleo alimentos congelados pré-embalados

- Regra geral, consoante os alimentos e a quantidade a cozinhar, os tempos de cozedura indicados podem precisar de ser ligeiramente reduzidos.

#### DICAS

- Retire sempre o excesso de humidade dos alimentos para evitar fumo em excesso e propiciar que fiquem com uma cor dourada.

- Para garantir uma cozedura / cor dourada homogénea, abra SEMPRE o cesto ativo a meio do tempo de cozedura e verifique, rode ou agite os alimentos nos cestos da fritadeira.

**CUIDADO:** Use sempre luvas para forno ao mexer na fritadeira sem óleo.

**CUIDADO:** pode acumular-se óleo quente na base do cesto. Tenha cuidado ao retirar alimentos dos cestos.

## PROGRAMAS DE FRITADEIRA A AR

Menu	Quantidade	TEMP pré-definida	TEMPO pré-definido	AGITE os alimentos
BATATAS FRITAS PALITO*	450 g	200 °C	25 min.	2/3 tempo/ uma vez
BIFE	400 g	200 °C	15 min.	2/3 tempo/ uma vez
PEIXE	500 g	180 °C	25 min.	2/3 tempo/ uma vez
CAMARÃO	600 g	190 °C	10 min.	2/3 tempo/ uma vez
PIZZA	400 g (½)	180 °C	10 min.	-
PERNAS DE FRANGO	600 g	200 °C	30 min.	2/3 tempo/ uma vez
BOLOS	400 g	180 °C	12 min.	-

VEGETAIS	300 g	170 °C	20 min.	2/3 tempo/ uma vez
----------	-------	--------	---------	-----------------------

\* Tempo de cozedura com base no uso de batatas fritas feitas em fritadeira sem óleo.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de limpar, desligue o cabo do aparelho da tomada e aguarde até que o aparelho arrefeça.
2. Retire os cestos de fritura do corpo da fritadeira sem óleo. Antes de limpar, certifique-se de que os cestos e tabuleiros de fritura arrefeceram por completo.
3. Lave os cestos e tabuleiros de fritura em água quente com detergente. Não use esfregões de metal nem produtos abrasivos pois podem danificar o revestimento antiaderente.
4. Os cestos e tabuleiros de fritura não podem ser lavados na máquina da loiça. Lave-os à mão.
5. Limpe o corpo da fritadeira sem óleo com um pano macio húmido não abrasivo.
  - Use um pano húmido para limpar a base e a tampa da unidade após cada utilização.
  - Use uma pequena escova ou cotonete, se necessário. Nunca verta qualquer líquido na base da unidade.
  - Lave as peças amovíveis com água morna e detergente, usando um pano suave humedecido ou uma esponja.
  - Seque bem todas as peças.
  - Ao cozinhar com os cestos de fritura ou ao limpá-los, nunca use utensílios de metal nem esfregões abrasivos para evitar danificar o revestimento antiaderente.

- Nunca use detergentes químicos fortes, esfregões abrasivos nem pó abrasivo em qualquer peça ou acessório.

### Instruções para guardar

- Desligue da tomada e deixe a unidade arrefecer por completo.
- Guarde a unidade na caixa de origem ou tapada, em local seco e fresco.

## AMBIENTE



O símbolo do contentor riscado significa que este produto não deve ser eliminado com o lixo doméstico normal. Equipamentos eletrónicos e eléctricos não incluídos no processo de triagem seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana devido à presença de substâncias perigosas. Descarte de forma responsável numa instalação de reciclagem ou de resíduos aprovada.

### 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.
- Per non incorrere in pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo elettrodomestico non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'elettrodomestico da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Quando un elettrodomestico viene utilizzato da o vicino a bambini, è necessaria una stretta supervisione.
- **AVVERTENZA:** la fuoriuscita di cibo può causare gravi ustioni. Tenere gli elettrodomestici e i cavi lontani dalla portata dei bambini. Non stendere mai il cavo sul bordo del bancone, non usare mai la presa sotto il bancone e non usare mai una prolunga.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
- Non collocare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico, o a un forno riscaldato.
- Non pulire con pagliette metalliche. Dal pad possono staccarsi dei pezzi e toccare le parti elettriche, creando un rischio di scosse elettriche.
- Prestare la massima attenzione quando si rimuovono i cestelli per la frittura.
- È necessario prestare estrema attenzione quando si sposta un elettrodomestico contenente olio bollente o altri liquidi bollenti.

- **ATTENZIONE:** per proteggersi da danni o scosse elettriche, non cucinare nell'unità base. Cuocere solo nei cestelli in dotazione.
- Per disconnettere l'apparecchio, premere il pulsante di accensione, quindi rimuovere la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare i cestelli di cottura se ammaccati o usurati.
- **AVVERTENZA:** non friggere mai nell'Aerofryer, indipendentemente dal fatto che vi sia il coperchio o meno. È **PERICOLOSO E PUÒ PROVOCARE UN INCENDIO E GRAVI DANNI.**
- Prima di inserire la teglia o la piastra nella base, assicurarsi che entrambe siano asciutte strofinandole con un panno morbido.
- Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia assemblato correttamente prima dell'uso.
- Fare attenzione quando si solleva la teglia dalla base.
- Per evitare possibili danni causati dal vapore, posizionare l'unità lontano da pareti e armadi durante l'uso.
- Non sollevare mai l'unità dalle linguette laterali del coperchio.
- Non toccare mai gli elementi riscaldanti esposti
- Per proteggersi dai rischi di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
  - Zone di cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
  - Uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
  - Ambienti tipo bed and breakfast.
  - Fattorie.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Non scaldare il cibo troppo a lungo.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'utilizzo.

- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.



- La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- 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.

- Questo apparecchio deve essere usato solo per impieghi domestici e solo per lo scopo per cui è stato costruito. Nel peggiore dei casi, gli alimenti possono prendere fuoco.

### Simboli e spiegazione



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



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.



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.



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.



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



Racolta differenziata dei rifiuti / Controlla le linee guida del tuo comune

## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Controllo a doppio touchscreen
2. Cestelli per friggitrice ad aria
3. Vassoi antiaderenti per rosolatura
4. Maniglie del cestello

### Pannello di controllo a doppio touchscreen

1. Pulsante a sfioramento di preimpostazione
2. Pulsante a sfioramento di preriscaldamento
3. Pulsante a sfioramento finitura sincronizzazione
4. Pulsante a sfioramento per il controllo della temperatura
5. Pulsante a sfioramento timer
6. Pulsante a sfioramento On/Off
7. Pulsante "+" cestello 1
8. Pulsante di selezione del cestello 1
9. Pulsante "-" cestello 1
10. Doppio display digitale ora/temperatura
11. 8 preimpostazioni di cottura
12. Pulsante "+" cestello 2
13. Pulsante di selezione del cestello 2
14. Pulsante "-" cestello 2

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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



- Pulire accuratamente tutte le parti con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana, non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- **Questa è una friggitrice ad aria che funziona ad aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso per friggere.**
- **Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non mettere nulla sopra l'apparecchio e assicurarsi che ci siano sempre 10 cm di spazio libero intorno all'apparecchio.**

## FUNZIONI DEL DOPPIO PANNELLO TOUCHSCREEN

### ON/OFF

- Quando la friggitrice ad aria è collegata alla rete elettrica, premere il pulsante on/off per mettere l'unità in standby.
- Selezionare il cestino sinistro (pulsante di selezione del cestino 1) o il cestino destro (pulsante di selezione del cestino 2).
- Premere nuovamente il pulsante on/off per avviare il processo di cottura.
- Quando è in funzione, premere il pulsante on/off per 2 secondi per spegnere i cestini destro e sinistro..

### PULSANTE A SFIORAMENTO DI PREIMPOSTAZIONE

- Premere il pulsante di preimpostazione per scorrere gli 8 programmi preimpostati, vedere la tabella "Programmi della friggitrice ad aria". Una volta selezionato, si avvia il programma prestabilito.

### Controllo cestello SINISTRO/DESTRO

- Premere il pulsante numero 1 o numero 2 per selezionare il cestello da utilizzare.
- Premere i numeri 1 o 2 per 2 secondi per annullare.

**NOTA:** I cestelli 1 e 2 possono essere programmati indipendentemente, in qualsiasi momento, prima o durante un'operazione.

- Il pulsante di selezione del cestello 1 e/o l'icona del pulsante di selezione del cestello 2 sono accesi quando l'unità è attiva. Per regolare il programma, in qualsiasi momento, premere il pulsante a sfioramento del cestello 1 o del cestello 2; quando l'icona lampeggia, è possibile regolare l'orario o la temperatura.

### TEMP (SU/GIÙ)

- Per regolare la temperatura (80°C-200°C), premere prima il pulsante della temperatura, poi i pulsanti + e - a sinistra per regolare la temperatura del cestello 1, e i pulsanti + e - a destra per regolare la temperatura del cestello 2. La temperatura può essere aumentata o diminuita con incrementi di 5 gradi o tenendo premuto il pulsante per modificarla rapidamente.

### TEMPO (SU/GIÙ)

- Per regolare il tempo (1 min - 60 min), premere prima il pulsante a sfioramento del tempo, poi i pulsanti + e - sul lato sinistro per regolare il tempo del cestello 1, e i pulsanti + e - sul lato destro per regolare il tempo del cestello 2. Il tempo può essere aumentato o diminuito di un minuto alla volta, oppure è possibile tenere premuto il pulsante per modificare il tempo rapidamente.

### **SINCRONIZZAZIONE FINE**

- I cestelli sinistro (1) e destro (2) devono essere entrambi prima programmati.
- Premere il pulsante di sincronizzazione della fine per far sì che entrambi i cestelli completino la cottura contemporaneamente.
- Sul display apparirà la scritta Hold mentre la friggitrice ad aria sincronizza i tempi di cottura finali.

**NOTA:** Una volta avviata la cottura, la funzione SYNC non sarà più utilizzabile.

### **Preriscaldamento**

- Premere il pulsante di preriscaldamento, selezionare 1 o 2 per il cestello desiderato e premere il pulsante on/off per avviare l'operazione; l'impostazione predefinita è 160°C e 3 minuti.

ATTENZIONE! Questa friggitrice ad aria a doppio cestello non deve essere utilizzata per far bollire l'acqua.

ATTENZIONE! Questa friggitrice ad aria a doppio cestello non deve mai essere utilizzata per friggere i cibi in olio.

### **FUNZIONAMENTO**

1. Se necessario, posizionare il/i vassoio/i di rosolatura nel/i cestello/i.
2. Collocare il cibo in uno o in entrambi i cestelli. Non riempire eccessivamente. Per garantire la corretta cottura e la circolazione dell'aria, non riempire MAI i cestelli della friggitrice per più di 2/3. Quando si friggono verdure fresche, si consiglia di non aggiungere più di 2 o 3 tazze di cibo nel cestello della friggitrice.

### **NOTA:**

1. Inserire i cestelli assemblati nella parte anteriore della friggitrice ad aria. Assicurarsi sempre che i cestelli della friggitrice siano nella posizione corretta a destra e a sinistra e che siano completamente chiusi.
2. Collegare il cavo alla presa di corrente.
3. Premere il pulsante on/off.
4. Selezionare sinistra, destra o regolare il programma di entrambi i cestelli.
5. Se si scelgono entrambi i cestelli, premere prima quello di sinistra (1) o quello di destra (2) per programmarli singolarmente.
6. Selezionare un programma di cottura preimpostato premendo il pulsante di preimpostazione finché non compare l'icona della preimpostazione desiderata.
7. Da qui è possibile effettuare le regolazioni desiderate del tempo e/o della temperatura preimpostata premendo il pulsante del tempo o della temperatura e utilizzando i pulsanti + e - per regolare l'ora/la temperatura del cestello sinistro (1) o del cestello destro (2).
8. Premere l'icona del pulsante on/off per avviare il processo di cottura.
9. Premere il pulsante on/off per mettere in pausa e riprendere la cottura.

NOTA: La quantità, la densità e il peso degli alimenti modificano il tempo di cottura totale necessario. Ricordate che friggendo piccoli lotti si ottengono tempi di cottura più brevi e una migliore qualità del cibo.

**IMPORTANTE:** controllare sempre gli alimenti a metà cottura per determinare il tempo e la temperatura finali di cottura.

**Nota:** Una volta avviata la cottura, la funzione di sincronizzazione della fine non sarà più disponibile.

#### **Friggere ad aria cibi surgelati preconfezionati**

- Di norma, a seconda dell'alimento e della quantità da cuocere, può essere necessario ridurre leggermente i tempi di cottura suggeriti.

#### **SUGGERIMENTI**

- Asciugare sempre gli alimenti prima della cottura per evitare un eccesso di fumo e favorire la doratura.
- Per garantire una cottura e una doratura uniformi, aprire SEMPRE il cestello attivo a metà del tempo di cottura e controllare, girare o scuotere i cibi nei cestelli della friggitrice.

**ATTENZIONE:** Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggia la friggitrice ad aria.

**ATTENZIONE:** alla base del cestello può accumularsi dell'olio caldo. Prestare attenzione quando si estraggono gli alimenti dai cestelli.

## **PROGRAMMI PER FRIGGITRICE AD ARIA**

<b>Menu</b>	<b>Quantità</b>	<b>TEMP Predefinita</b>	<b>TEMPO Predefinito</b>	<b>SCUOTERE il cibo</b>
PATATINE FRITTE*	450g	200°C	25 min	2/3 volte/una volta
BISTECCA	400g	200°C	15 min	2/3 volte/una volta
PESCE	500g	180°C	25 min	2/3 volte/una volta
GAMBERETTI	600g	190°C	10 min	2/3 volte/una volta
PIZZA	400g (½)	180°C	10 min	-
COSCE DI POLLO	600g	200°C	30 min	2/3 volte/una volta
DOLCI	400g	180°C	12 min	-
VERDURE	300 g	170°C	20 min	2/3 volte/una volta

\* Tempo di cottura basato sull'uso di friggitrici ad aria.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'apparecchio e attendere che si raffreddi.
2. Rimuovere i cestelli della friggitrice dal corpo della friggitrice ad aria. Assicurarsi che entrambi i cestelli della friggitrice e i vassoi per rosolatura si siano raffreddati completamente prima di pulirli.
3. Lavare i cestelli della friggitrice e i vassoi per rosolatura in acqua calda e sapone. Non utilizzare utensili da cucina in metallo, né detersivi o prodotti per la pulizia abrasivi, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
4. I cestelli della friggitrice e i vassoi per la rosolatura non sono lavabili in lavastoviglie. Lavare a mano.
5. Pulire il corpo della friggitrice ad aria con un panno umido morbido e non abrasivo.
  - Usare un panno morbido e umido per pulire la base e il coperchio dell'apparecchio dopo ogni utilizzo.
  - Se necessario, utilizzare uno spazzolino o un bastoncino di cotone. Non versare mai liquidi nella base dell'apparecchio.
  - Lavare le parti rimovibili con acqua calda e detersivo usando un panno morbido o una spugna.
  - Asciugare accuratamente ogni parte.
  - Quando si pulisce o si cucina nei cestelli, non utilizzare mai utensili metallici o spugne per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
  - Non utilizzare mai detersivi chimici aggressivi, pagliette o polveri su parti o accessori.

### Istruzioni per la conservazione

- Scollegare la spina e lasciare raffreddare completamente l'unità.

- Conservare l'apparecchio nella sua confezione originale o coperto in un luogo fresco e asciutto.

## AMBIENTE



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di smistamento sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenziata.

### 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 strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller en person med liknande kvalifikation för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten obevakad när den är ansluten till vägguttaget.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakning eller har fått instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Övervakning krävs när enheten är i bruk eller i närheten av barn.
- **WARNING:** Spilld mat kan orsaka allvarlig brännskada. Håll enheter och sladdar på behörigt avstånd från barn. Låt aldrig sladden löpa över bänkskivans kant. Använd aldrig uttaget under bänkskivan och använd aldrig en förlängningsladd.
- Användning av tillbehör som ej rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Får ej placeras på eller i närheten av en het gas- eller elplatta eller i en varm ugn.
- Rengör inte med skursvampar av metall. Bitar kan lossa från svampen och komma i kontakt med elektriska delar vilket utgör risk för elstöt.
- Var extra försiktig när du tar ut frityrkorgarna.
- Var extra försiktig vid flyttning av en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- **WARNING:** För att skydda mot skada eller elstöt ska inte mat lagas i basenheten. Tillaga endast i de medföljande frityrkorgarna.

SV

- Om du vill stänga av enheten trycker du på strömbrytaren och drar sedan ut kontakten ur vägguttaget.
- Använd inte frityrkorgarna om de är skadade eller slitna.
- **VARNING: Friteras aldrig i varmluftsfritysen, oavsett om locket är på eller av. DETTA ÄR FARLIGT OCH KAN ORSAKA BRAND OCH ALLVARLIGA SKADOR.**
- Innan du sätter in bakformen eller aeroplattan i underdelen ska du se till att båda är torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
- Se alltid till att enheten är ordentligt monterad före användning.
- Var försiktig när du lyfter bakformen från underdelen.
- För att undvika skada från ånga, placera enheten på avstånd från väggar och skåp under användning.
- Lyft aldrig enheten i locket sidofästen.
- Rör aldrig vid exponerade värmeelement
- Skydda dig själv mot elektriska stötar genom att inte sänka ned sladden, stickkontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och för liknande tillämpningar, som:
  - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
  - Av kunder på hotell, motell eller i andra hemliknande miljöer.
  - Rum och frukost-typer av miljöer.
  - Mangårdsbyggnader.
  - Barn får inte leka med apparaten.
  - Apparaten ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn.
  - För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
  - Värm inte maten för länge.
  - Ytan på värmeelementet är varm efter användning.
  - Kontakten måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inloppet är helt torrt innan apparaten kommer att användas igen.



- Ytan kan bli varm vid användning.

- **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- 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.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- Apparaten ska endast användas för hushållsändamål, och endast för det ändamål som den har tillverkats för. I värsta fall kan maten börja att brinna.

### Symboler och förklaringar



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



Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av 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.



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.



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



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



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



Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

## BESKRIVNING AV DELAR

1. Pekskärm med dubbla reglage
2. Korgar för luftfritering
3. Non-stick-krispplåtar
4. Korghandtag

## Pekskärm med dubbla reglage

1. Förinställningsknapp
2. Förvärmningsknapp
3. Sync/finish-knapp
4. Temperaturknapp
5. Timer-knapp
6. På-/av-knapp
7. "+"-knapp till korg 1
8. Knapp för att välja korg 1
9. "-"-knapp till korg 1
10. Dubbel digital display för tid/temperatur
11. 8 förinställda tillagningsprogram
12. "+"-knapp till korg 2
13. Knapp för att välja korg 2
14. "-"-knapp till korg 2

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör delarna noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Ställ apparaten på ett stabilt, horisontellt och jämnt underlag. Ställ inte apparaten på ett underlag som inte är värmebeständigt.
- **Detta är en fritös som fungerar med varmluft. Fyll inte pannan med olja eller friteringsfett.**



- För att undvika störningar av luftflödet får du inte ställa något på apparaten. Se även till att det finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.

## FUNKTIONER FÖR DUBBELPEKSKÄRMSPANELEN

### PÅ/AV

- När varmluftsfritysen är inkopplad, tryck på av/på-knappen för att sätta enheten i standby-läge.
- Välj den vänstra korgen (välj knappen för korg 1) eller den högra korgen (välj knappen för korg 2).
- Tryck på av/på-knappen igen för att starta tillagning.
- När maskinen används, trycker du på av/på-knappen i 2 sekunder för att stänga av både vänster och höger korg..

### FÖRINSTÄLLNINGSKNAPP

- Tryck på förinställningsknappen för att skrolla igenom de 8 förinställda programmen. Se tabellen för "air fryer programs". När du valt program, startar det förinställda programmet.

### Korgreglage LEFT/RIGHT (VÄNSTER/HÖGER)

- Tryck på knapp nummer 1 eller 2 för att välja den korg som du vill använda.
- Tryck på nummer 1 eller 2 i 2 sekunder för att avbryta.

**OBS:** Korg nummer 1 och 2 kan programmeras oberoende av varandra när som helst före eller under användning.

- Symbolen på knappen för korg 1 och/eller korg 2 kommer att vara tänd när enheten är aktiv. För att när som helst ändra programmet trycker du på knappen för korg 1 eller 2, och när symbolen blinkar kan tid eller temperatur justeras.

### TEMPERATUR (UPP/NER)

- För att justera temperaturen (80 °C-200 °C) trycker du först på temperaturknappen och sedan på knapparna "+" och "-" på vänster sida för att justera temperaturen för korg 1. För att justera temperaturen för korg 2 trycker du på knapparna "+" och "-" på höger sida. Temperaturen kan höjas eller sänkas stegvis med 5 grader i taget. Du kan även hålla in knappen för att ändra temperaturen snabbt.

### TID (UPP/NER)

- För att justera tiden (1-60 min.) trycker du först på tidknappen och sedan på knapparna "+" och "-" på vänster sida för att justera tiden för korg 1. För att justera tiden för korg 2 trycker du på knapparna "+" och "-" på höger sida. Tiden kan ökas eller minskas med en minut i taget. Du kan även hålla in knappen för att ändra tiden snabbt.

### SYNC FINISH

- Både vänster (1) och höger (2) korg måste först programmeras.
- Tryck på sync/finish-knappen för att se till att båda korgarna slutför matlagningen samtidigt.
- "Hold" visas på displayen när varmluftsfritysen synkroniserar sluttiderna för tillagningen.

**OBS:** När tillagningen har påbörjats kan SYNC-funktionen inte användas.

### Föruppvärmning

- Tryck på föruppvärmningsknappen, välj 1 eller 2 för önskad korg och tryck på av-/på-knappen för att starta. Standardinställning är 160 °C och 3 minuter.

WARNING! Den här varmluftsfritysen med dubbla korgar får inte användas för att koka vatten.

WARNING! Den här varmluftsfritysen med dubbla korgar får inte användas för att fritera matvaror.

### DRIFT

1. Om det behövs, kan du placera krispplåten/-plåtarna i korgen eller korgarna.
2. Lägg maten i en eller båda korgarna. Fyll inte på för mycket. För att garantera korrekt tillagning och luftcirkulation ska du ALDRIG fylla en frityrkorg mer än till 2/3. När du luftfriterar färska grönsaker rekommenderar vi att du inte lägger mer än 2-3 koppar med livsmedel i fritysen.

### OBS:

1. Sätt in den eller de monterade friterkorgarna framtill på varmluftsfritysen. Kontrollera alltid att frityrkorgarna är i rätt vänster-/högerläge och är helt stängda.
2. Sätt i sladden i vägguttaget.
3. Tryck på av-/på-knappen.
4. Välj vänster, höger eller justera programmet för båda korgarna.
5. Om du väljer båda korgarna, trycker du först på den vänstra (1) eller högra (2) korgen för att programmera dem individuellt.

6. Välj ett förinställt tillagningsprogram genom att trycka på förinställningsknappen tills symbolen för det valda programmet visas.
7. Härifrån kan du justera den förinställda tiden och/eller temperaturen genom att trycka på tids- eller temperaturknappen och använda knapparna "+" och "-" för att justera tiden/temperaturen för den vänstra (1) eller högra (2) korgen.
8. Tryck på symbolen för av-/på-knappen för att starta tillagning.
9. Tryck på av-/på-knappen för att pausa och återuppta tillagningen.

OBS: Mängden, densiteten och vikten på maten ändrar den totala tillagningstiden. Kom ihåg att stekning av mindre partier ger kortare tillagningstider och högre matkvalitet.

VIKTIGT: Kontrollera alltid maten halvvägs genom tillagningen för att fastställa den slutliga tillagningstiden och temperaturen

**Obs:** När tillagningen har påbörjats kan sync/finish-funktionen inte användas.

### Luffritering av färdigförpackade frysta livsmedel

- Beroende på vilket livsmedel och vilken mängd som ska tillagas kan de rekommenderade tillagningstiderna i regel behöva minskas något.

### TIPS

- Torka alltid av torra livsmedel före tillagning för att undvika överdriven rök och få dem bättre brynta.

- För att få en jämn tillagning och bryning ska du ALLTID öppna den aktiva korgen efter halva tillagningstiden och kontrollera, vända eller skaka om maten.

**VARNING:** Använd alltid grytvantar när du hanterar fritösen.

**VARNING:** Het olja kan samlas nertill i korgen. Var försiktig när du tar ut livsmedel ur korgarna.

## AIRFRYERPROGRAM

Meny	Mängd	Standard temperatur	Standardtid	SHAKE Food
POMMES FRITES*	450 g	200 °C	25 min.	2/3 gånger/ en gång
KÖTT	400 g	200 °C	15 min.	2/3 gånger/ en gång
FISK	500 g	180 °C	25 min.	2/3 gånger/ en gång
RÅKOR	600 g	190 °C	10 min.	2/3 gånger/ en gång
PIZZA	400 g (½)	180 °C	10 min.	-
KYCKLINGKLUB BOR	600 g	200 °C	30 min.	2/3 gånger/ en gång
BAKNING	400 g	180 °C	12 min.	-

GRÖNSAKER	300 g	170 °C	20 min.	2/3 gånger/ en gång
-----------	-------	--------	---------	------------------------

\* Tillagningstiden baseras på användning av pommes frites för luftfritöser.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Före rengöring ska man dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Ta bort frityrkorgarna från varmlufts-fritösen. Se till att båda frityrkorgarna och krispplåtarna har svalnat helt innan du rengör dem.
- Rengör båda frityrkorgarna och krispplåtarna i varmt tvålatten. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel eller rengöringsprodukter eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen.
- Varken frityrkorgarna eller krispplåtarna tål maskindisk. Diska dem för hand.
- Torka av varmlufts-fritösen med en mjuk, icke-slipande, fuktig trasa för att rengöra den.
  - Använd en mjuk, fuktig trasa för att torka av enhetens bas och lock efter varje användning.
  - Använd vid behov en liten borste eller en bomullspinne. Håll aldrig någon vätska i enhetens bas.
  - Tvätta löstagbara delar med en mjuk trasa eller svamp i varmt vatten med diskmedel.
  - Torka varje del noga.
  - När du rengör eller lagar mat i frityrkorgarna, får du aldrig använda metallredskap eller skursvampar för att undvika att non-stick-beläggningen skadas.

- Använd aldrig starka kemiska rengöringsmedel, skursvampar eller pulver på någon av delarna eller tillbehören.

### Förvaringsinstruktioner

- Dra ur kontakten och låt enheten svalna helt.
- Förvara enheten i originalförpackningen eller övertäckt på en sval och torr plats.

## OMGIVNING



Den överkryssade symbolen för hjulburk innebär att denna produkt inte får kastas med vanligt hushållsavfall. Elektronisk och elektrisk utrustning som inte ingår i den selektiva sorteringsprocessen är potentiellt farlig för miljön och människors hälsa på grund av förekomsten av farliga ämnen. Bortskaffa den på ett ansvarsfullt sätt på en godkänd avfalls- eller återvinningsanläggning.

### 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 razie uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi go wymienić producent, jego przedstawiciel serwisowy lub podobnie wykwalifikowana osoba.
  - Nie wolno przesuwac urządzenia, ciągnąc za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
  - Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
  - Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
  - Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
  - Należy zachować szczególną ostrożność, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- **OSTRZEŻENIE:** Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Urządzenia i przewody zasilania należy trzymać z dala od dzieci. Nigdy nie należy przekładać przewodu zasilania przez krawędź blatu, nie używać gniazdka znajdującego się poniżej blatu oraz nie używać przedłużaczy.
  - Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
  - Urządzenia tego nie należy używać na dworze.
  - Nie umieszczać na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym czy w ich pobliżu, lub w nagrzanym piekarniku.
  - Nie czyścić za pomocą metalowych zmywaków. Części mogą oderwać się od podłoża i dotknąć elementów elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
  - Należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania koszy do smażenia.
  - Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.

- **UWAGA:** Aby zabezpieczyć się przed obrażeniami lub porażeniem prądem, nie należy gotować w module podstawy urządzenia. Do gotowania należy używać wyłącznie dostarczonych koszy do smażenia.
- W celu rozłączenia urządzenia nacisnąć przycisk zasilania, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Nie używać koszy do smażenia, jeśli są wgniecione lub zużyte.
- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie używać frytkownicy beztłuszczowej do smażenia na głębokim tłuszczu. Niezależnie od tego, czy pokrywa jest umieszczona, czy zdjęta. **JEST TO NIEBEZPIECZNE I MOŻE SPOWODOWAĆ POŻAR ORAZ ZNACZNE SZKODY.**
- Przed umieszczeniem pojemnika do smażenia lub płyty w podstawie należy upewnić się, że są suche, wycierając je miękką ściereczką.
- Przed użyciem należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia pojemnika do smażenia z podstawy.
- Aby uniknąć ewentualnych poparzeń spowodowanych parą wodną, podczas użytkowania należy umieścić urządzenie z dala od ścian i szafek.
- Nigdy nie należy podnosić urządzenia trzymając za panele boczne pokrywy.
- Nigdy nie dotykać odsłoniętych elementów grzejnych.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w domu i do podobnych zastosowań, jak np.:
- W pomieszczeniach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych podobnych środowiskach mieszkalnych i gościnnych.
- W obiektach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- W gospodarstwach rolnych.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą używać tego urządzenia. Trzymać urządzenie oraz przewód poza zasięgiem dzieci.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Nie podgrzewać żywności przez zbyt długi czas.
- Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego podlega resztkowemu grzaniu.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.



- Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.

- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- 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.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zastosowań domowych. Nie wolno go używać do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem. W najgorszym razie potrawa może się zapalić.

### Symbole i objaśnienia



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



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.



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.



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.



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



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



Oddzielna utylizacja / Sprawdź przepisy lokalne.

## OPIS CZĘŚCI

1. Podwójny ekran dotykowy do sterowania
2. Kosze frytkownicy beztłuszczowej
3. Tace z powłoką nieprzywierającą
4. Uchwyty kosza

## Podwójny panel dotykowy do sterowania

1. Zaprogramowany przycisk dotykowy
2. Przycisk dotykowy nagrzewania
3. Przycisk dotykowy synchronizacji czasu gotowania
4. Przycisk dotykowy temperatury
5. Przycisk dotykowy timera
6. Przycisk dotykowy wł./wyl.



7. Przycisk „+” kosza 1
8. Przycisk wyboru kosza 1
9. Przycisk „-” kosza 1
10. Podwójny wyświetlacz cyfrowy czasu/temperatury
11. 8 gotowych programów gotowania
12. Przycisk „+” kosza 2
13. Przycisk wyboru kosza 2
14. Przycisk „-” kosza 2

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie umyj części w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń przy użyciu delikatnej, nieściernej 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.
- **Jest to frytkownica beztłuszczowa, która działa na gorące powietrze. Nie napełniaj pojemnika olejem ani tłuszczem do smażenia.**
- **Aby zapobiec zakłóceniom przepływu powietrza, nie kładź niczego na górze urządzenia. Należy zapewnić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni naokoło urządzenia.**

## FUNKCJE PANELU DOTYKOWEGO DO STEROWANIA DWOMA KOSZAMI

### WŁ./WYŁ.

- Kiedy frytkownica beztłuszczowa jest podłączona, naciśnij przycisk dotykowy wł./wył., aby przełączyć urządzenie w tryb czuwania.
- Wybierz lewy koszyk (Przycisk wyboru kosza 1) lub prawy koszyk (Przycisk wyboru kosza 2).
- Naciśnij ponownie przycisk dotykowy wł./wył. w celu uruchomienia procesu gotowania.
- Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk wł./wył. przez 2 sekundy, aby wyłączyć lewy i prawy kosz..

### ZAPROGRAMOWANY PRZYCISK DOTYKOWY

- Naciśnij zaprogramowany przycisk dotykowy, aby przewinąć listę 8 gotowych programów gotowania. Patrz tabela „Programy frytkownicy”. Po wybraniu uruchamia się gotowy program.

### Sterowanie koszem LEWYM/PRAWYM

- Naciśnij przycisk dotykowy numer 1 lub numer 2, aby wybrać kosz, który ma zostać użyty.
- Naciśnij numer 1 lub 2 przez 2 sekundy w celu anulowania.

**UWAGA:** Koszyk 1 i 2 można zaprogramować oddzielnie w dowolnym momencie przed lub w trakcie gotowania.

- Ikona przycisku wyboru kosza 1 i/lub kosza 2 zaświeci się, gdy urządzenie będzie włączone. Aby dostosować program w dowolnym momencie, naciśnij odpowiedni przycisk dotykowy kosza 1 lub kosza 2. Gdy ikona zacznie migać, można ustawić czas lub temperaturę gotowania.

### TEMPERATURA (PODWYŻSZENIE/OBNIŻENIE)

- Aby dostosować temperaturę (80°-200°C), naciśnij najpierw przycisk dotykowy temperatury, a następnie przyciski + i – po lewej stronie, aby ustawić temperaturę kosza 1. Następnie naciśnij przyciski + i – po prawej stronie, aby dostosować temperaturę kosza 2. Użyj przycisków temperatury do zwiększenia lub zmniejszenia temperatury o 5°C. Przytrzymaj przycisk, aby szybko zmienić temperaturę.

### CZAS (ZWIĘKSZENIE/ZMNIEJSZENIE)

- Aby dostosować czas (1-60 min), naciśnij najpierw przycisk dotykowy czasu, a następnie przyciski + i – po lewej stronie, aby ustawić czas gotowania dla kosza 1. Następnie naciśnij przyciski + i – po prawej stronie, aby dostosować czas gotowania dla kosza 2. Czas można zmniejszać lub zwiększać o 1 minutę. Przytrzymaj przycisk, aby szybko zmienić czas.

### SYNCHRONIZACJA CZASU GOTOWANIA

- Najpierw należy zaprogramować zarówno lewy (1), jak i prawy (2) kosz.
- Naciśnij przycisk synchronizacji czasu gotowania, aby upewnić się, że oba kosze zakończą gotowanie w tym samym czasie.
- Gdy frytkownica synchronizuje końcowe czasy gotowania, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Hold”.

**UWAGA:** Po rozpoczęciu gotowania funkcja SYNCHRONIZACJI nie będzie działać.

### Wstępne nagrzewanie

- Naciśnij przycisk nagrzewania, wybierz pożądaną kosz 1 lub 2 i naciśnij przycisk wł./wył., aby rozpocząć nagrzewanie. Ustawienie domyślne to 160°C i 3 minuty.

**OSTRZEŻENIE!** Frytkownicy beztłuszczowej z dwoma koszami nie należy używać do gotowania wody.

**OSTRZEŻENIE!** Frytkownica beztłuszczowa z dwoma koszami nigdy nie powinna być używana do smażenia jedzenia na głębokim tłuszczu.

### OBSŁUGA

1. W razie potrzeby umieść tace w koszach.
2. Umieść jedzenie w jednym lub obydwóch koszach. Nie wypełniaj ich zbyt dużą ilością jedzenia. W celu zapewnienia prawidłowego gotowania i cyrkulacji powietrza NIGDY nie napełniaj kosza do smażenia do więcej niż 2/3 pojemności. Podczas smażenia świeżych warzyw zalecamy nie dodawać do koszyka frytkownicy więcej niż 2 do 3 filiżanek jedzenia.

### UWAGA:

1. Włóż zmontowane kosze z przodu frytkownicy beztłuszczowej. Upewnij się, aby kosze znajdowały się we właściwym miejscu po lewej/prawej stronie i były całkowicie zamknięte.
2. Podłącz przewód do gniazdka zasilania.
3. Naciśnij przycisk wł./wył.
4. Wybierz lewy lub prawy kosz, albo dostosuj program dla obydwóch koszy.

5. Jeśli wybrane zostaną obydwa kosze, najpierw naciśnij przycisk lewego (1) lub prawego (2) kosza, aby zaprogramować je oddzielnie.
6. Wybierz gotowy program gotowania, naciskając zaprogramowany przycisk dotykowy, aż pojawi się ikona pożądanego programu gotowania.
7. Możesz dostosować czas i temperaturę gotowego programu gotowania, naciskając przycisk czasu lub temperatury, a następnie użyć przycisków + i – do regulacji czasu/temperatury lewego (1) lub prawego (2) kosza.
8. Naciśnij ikonę przycisku dotykowego wł./wył. w celu uruchomienia procesu gotowania.
9. Naciśnij przycisk dotykowy wł./wył., aby zatrzymać i uruchomić ponownie gotowanie.

**UWAGA:** Ilość, gęstość, waga jedzenia spowodują zmianę całkowitego czasu gotowania. Smażenie mniejszych ilości zapewni krótszy czas gotowania i lepszą jakość jedzenia.

**WAŻNE:** Zawsze sprawdzaj jedzenie w połowie czasu gotowania, aby określić ostateczny czas i temperaturę.

**Uwaga:** Po rozpoczęciu gotowania funkcja SYNCHRONIZACJI nie będzie działać.

#### **Smażenie beztłuszczowe żywności mrożonej**

- Z reguły, w zależności od jedzenia i ilości, która ma zostać ugotowana, sugerowane czasy gotowania mogą wymagać nieznacznego skrócenia.

#### **WSKAZÓWKI**

- Osusz jedzenie przed gotowaniem, aby uniknąć nadmiernego dymu i przyspieszyć opiekanie.
- W celu zapewnienia równomiernego gotowania/opiekania otwórz ZAWSZE aktywny kosz w połowie czasu gotowania i sprawdź, obróć lub potrząśnij jedzeniem umieszczonym w koszach frytownicy.

**UWAGA:** Podczas obsługi frytkownicy beztłuszczowej zawsze używaj rękawic kuchennych.

**UWAGA:** W podstawie kosza może zebrać się gorący olej. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jedzenia z koszy.

#### **PROGRAMY FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ**

Menu	Ilość	Domyślna TEMPERATURA	Domyślny CZAS	WSTRZAŚNI J jedzeniem
FRYTKI*	450g	200°C	25 min	2/3 czasu/raz
STEK	400g	200°C	15 min	2/3 czasu/raz
RYBY	500g	180°C	25 min	2/3 czasu/raz
KREWETKI	600g	190°C	10 min	2/3 czasu/raz
PIZZA	400g (½)	180°C	10 min	-

## Instrukcje użytkowania

UDKA Z KURCZAKA	600g	200°C	30 min	2/3 czasu/raz
PIECZENIE	400g	180°C	12 min	-
WARZYWA	300g	170°C	20 min	2/3 czasu/raz

\* Czas pieczenia dla frytek do smażenia we frytkownicy beztłuszczowej.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż ostygnie.
2. Wyjmij kosze do smażenia z frytkownicy. Przed czyszczeniem upewnij się, aby zarówno kosze, jak i tace całkowicie ostygły.
3. Umyj kosze i tace w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
4. Kosze do smażenia i tace nie nadają się do mycia w zmywarce. Myj je ręcznie.
5. W celu wyczyszczenia wytrzyj frytkownicę miękką, nierysującą, wilgotną ściereczką.
  - Po każdym użyciu należy wytrzeć podstawę i pokrywę urządzenia, używając w tym celu miękkiej, wilgotnej ściereczki.
  - W razie potrzeby użyj małej szczoteczki lub bawełnianego wacika. Nigdy nie wlewaj żadnych płynów do podstawy urządzenia.
  - Umyj wyjmowane elementy w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki.
  - Dokładnie wysusz każdą część.

- Podczas czyszczenia lub gotowania z użyciem koszy do smażenia nigdy nie używaj metalowych przyborów ani zmywaków, aby uniknąć uszkodzenia powłoki nieprzywierającej.
- Nigdy nie należy używać ostrych detergentów chemicznych, zmywaków ani proszków do czyszczenia jakichkolwiek części czy akcesoriów.

## Instrukcje przechowywania

- Odłącz urządzenie i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Przechowuj urządzenie w oryginalnym pudełku lub przykryte w chłodnym, suchym miejscu.

## ŚRODOWISKO



Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych urządzenia elektryczne i elektroniczne, niepodlegające procesowi selektywnego sortowania są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska i zdrowia ludzi. Produkt należy zutylizować w sposób odpowiedzialny w zatwierdzonym zakładzie utylizacji odpadów lub recyklingu.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku

surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

**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 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.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič nemohou používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud neobdržely informace ohledně bezpečného používání spotřebiče.
- Pokud je jakýkoli spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný přísný dohled.
- **VAROVÁNÍ:** rozsypané potraviny mohou způsobit vážné popáleniny. Spotřebiče i kabely uchovávejte mimo dosah dětí. Nikdy nepřetahujte kabel přes okraj pracovní desky, nepoužívejte zásuvku pod pracovní deskou ani napojení na prodlužovací kabel.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může vést ke zranění.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Nepokládejte spotřebič na horký plynový sporák nebo elektrický vaříč ani do rozehráté trouby.
- Nečistěte kovovými drátěnkami. Může dojít k odlomení kousků z drátěnky a ke kontaktu s elektrickými částmi, hrozí pak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Při vyjímání fritovacích košíků dbejte zvýšené opatrnosti.
- Při přemísťování spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými kapalinami je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
- **UPOZORNĚNÍ:** Aby nedošlo k poškození nebo úrazu elektrickým proudem, nikdy nevařte v základní jednotce. K přípravě jídla používejte výhradně dodané fritovací košíky.

- Chcete-li spotřebič odpojit, stiskněte tlačítko napájení a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Fritovací košíky nepoužívejte, pokud jsou promáčklé nebo opotřebované.
- **VAROVÁNÍ:** V horkovzdušné fritéze nikdy nesmažte, bez ohledu na to, zda je víko nasazené nebo odklopené. **JE TO NEBEZPEČNÉ A MŮŽE DOJÍT K POŽÁRU NEBO VÁŽNÝM ŠKODÁM.**
- Před vložením pečicí nádoby nebo aero desky do základny se ujistěte otřením měkkým hadříkem, že jsou tyto díly suché.
- Před použitím se vždy ujistěte, že je spotřebič správně sestaven.
- Při zvedání pečicí nádoby ze základny je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
- Abyste zabránili možnému poškození párou, umístěte přístroj v dostatečné vzdálenosti od stěn a skříněk.
- Nikdy nezvedejte spotřebič za boční výstupky víka.
- Nikdy se nedotýkejte odkrytých ohřívacích prvků
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponožte kabel, zástrčku nebo zařízení do vody ani jiné tekutiny.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a:
  - v kuchyňských prostorách pro personál v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostorech;
  - klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních;
  - v ubytovacích prostorách s možností snídaně;
  - v zemědělských usedlostech.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Tento spotřebič by neměli používat děti. Udržujte tento spotřebič a jeho napájecí šňůru mimo dosah dětí.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponožte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Potraviny nezahřívejte příliš dlouho.
- Povrchu topného článku je po použití vystaven zbytkovému teplu.
- Konektor musí být předtím, než je přístroj čištěn, vyjmutý, prosím, zajistěte, aby byl vstup zcela suchý předtím, než bude přístroj opět v provozu.



- Povrch může být během používání horký.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- Abyste zabránili narušení proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití a jen v rámci svého stanoveného účelu. V nejhorším případě se pokrm může vznítit.

## Symbole a vysvětlení



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



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.



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, tříděte prosím odpad. Informace o recyklaci získáte na místním úřadě nebo v místním obchodě.



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.



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

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



Separovaný sběr / Ověřte si pokyny místních orgánů.

## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Ovládání s duální dotykovou obrazovkou
2. Košíky do horkovzdušné fritézy
3. Nepřilnavé tácy na křupavé pokrmy
4. Rukojeti koše

### Ovládací panel s duální dotykovou obrazovkou

1. Dotykové tlačítko pro volbu přednastaveného programu
2. Dotykové tlačítko přehřevu
3. Dotykové tlačítko pro dokončení synchronizace
4. Dotykové tlačítko pro nastavení teploty
5. Dotykové tlačítko pro nastavení časovače
6. Dotykové tlačítko ZAP/VYP
7. Tlačítko "+" pro košík 1
8. Tlačítko pro výběr košíku 1
9. Tlačítko "-" pro košík 1
10. Duální digitální ukazatel času/teploty
11. 8 přednastavených programů vaření
12. Tlačítko "+" pro košík 2
13. Tlačítko pro výběr košíku 2
14. Tlačítko "-" pro košík 2

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Díly důkladně čistěte neabrazivní houbou navlhčenou v horké vodě s trochou tekutého prostředku na mytí nádobí.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič položte na stabilní, vodorovný a rovný povrch; neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- **Tato horkovzdušná fritéza využívá horký vzduch. Nelejte do pánve olej ani fritovací tuk.**
- **Aby nedošlo k narušení proudění vzduchu, nepokládejte na spotřebič žádné předměty a dbejte na to, aby kolem spotřebiče bylo vždy 10 cm volného prostoru.**

## FUNKCE PANELU S DVOJITOU DOTYKOVOU OBRAZOVKOU

### ZAP/VYP

- Když je fritéza zapojena do sítě, stiskněte dotykové tlačítko ZAP/VYP, abyste přístroj uvedli do pohotovostního režimu.
- Zvolte levý košík (tlačítko pro výběr košíku 1) nebo pravý košík (tlačítko pro výběr košíku 2).
- Opětovným stisknutím dotykového tlačítka ZAP/VYP spustíte proces vaření.
- Pro vypnutí levého i pravého košíku stiskněte při provozu dotykové tlačítko ZAP/VYP po dobu 2 sekund.

### DOTYKOVÉ TLAČÍTKO PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ

- Stiskněte tlačítko přednastavení, abyste mohli procházet 8 přednastavenými programy, viz tabulka „programy fritézy“. Po zvolení se spustí přednastavený program.

### Ovládání LEVÉHO/PRAVÉHO košíku

- Stisknutím dotykového tlačítka číslo 1 nebo 2 vyberte košík, která se má použít.
- Stisknutím čísla 1 nebo 2 po dobu 2 sekund zrušíte funkci.

**POZNÁMKA:** Košík 1 a 2 lze programovat samostatně kdykoli před zahájením vaření nebo v jeho průběhu.

- Když je spotřebič aktivní, svítí ikona tlačítka pro výběr košíku 1 a/ nebo tlačítka pro výběr košíku 2. Chcete-li program kdykoli upravit, stiskněte příslušné dotykové tlačítko pro košík 1 nebo dotykové tlačítko pro košík 2, a když ikona bliká, můžete upravit čas nebo teplotu.

### TEPLOTA (ZVÝŠENÍ/SNÍŽENÍ)

- Chcete-li upravit teplotu, (80 °C–200 °C) stiskněte nejdříve dotykové tlačítko pro nastavení teploty, pak stiskněte tlačítko + nebo - na pravé straně pro nastavení teploty pro košík 2. Teplotu lze zvyšovat nebo snižovat v pětistupňových krocích nebo ji lze upravit rychle podržením tlačítka.

### ČAS (ZVÝŠENÍ/SNÍŽENÍ)

- Chcete-li upravit čas (1–60 minut), stiskněte nejdříve dotykové tlačítko pro nastavení času, pak stiskněte tlačítko + nebo - na levé straně pro nastavení času pro košík 1, a stiskněte tlačítko + nebo

- na pravé straně pro nastavení času pro košík 2. Čas lze zvyšovat nebo snižovat po minutách nebo ho lze upravit rychle podržením tlačítka.

### DOKONČENÍ SYNCHRONIZACE

- Levý košík (1) i pravý košík (2) musí být nejdříve naprogramovány.
- Stiskněte tlačítko pro dokončení synchronizace, aby bylo zajištěno, že se vaření dokončí v obou košících současně.
- Na displeji se zobrazí Hold, zatímco fritéza synchronizuje konečné časy vaření.

**POZNÁMKA:** Po zahájení vaření nebude funkce synchronizace funkční.

### Předeřívání

- Stiskněte tlačítko pro předeřev, zvolte 1 nebo 2 pro požadovaný košík a stiskněte tlačítko ZAP/VYP pro spuštění. Výchozí nastavení je 160 °C a 3 minuty.

**UPOZORNĚNÍ!** Tato fritéza s dvěma košíky by se neměla používat k vaření vody.

**UPOZORNĚNÍ!** Tato fritéza s dvěma košíky by se nikdy neměla používat k smažení potravin.

### PROVOZ

1. Je-li to potřeba, vložte do košíku (košíků) ták na křupavé pokrmy.

2. Vložte potraviny do jednoho nebo obou košíků. Nepřeplňujte. Abyste zajistili správný průběh vaření a cirkulace vzduchu, NIKDY nenaplňujte fritovací košík více než ze 2/3. Při fritování čerstvé zeleniny vzduchem doporučujeme, abyste do fritovacího košíku nevkládali více než 2 až 3 šálky potravin.

### POZNÁMKA:

1. Vložte sestavený fritovací košík (košíky) do přední části fritézy. Vždy se ujistěte, že je fritovací košík (košíky) ve správné levé/pravé poloze a zcela zavřený.
2. Zapojte kabel do zásuvky.
3. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP.
4. Zvolte levý, pravý nebo nastavte program obou košíků.
5. Pokud jste zvolili oba košíky, stiskněte nejdříve levý (1) nebo pravý (2) košík, abyste je mohli naprogramovat jednotlivě.
6. Zvolte přednastavený program vaření stisknutím dotykového tlačítka pro volbu přednastaveného programu, až se zobrazí ikona požadovaného přednastavení.
7. Odtud můžete provádět libovolné úpravy přednastaveného času a/nebo teploty stisknutím tlačítka pro nastavení času nebo teploty, a pomocí tlačítek + a - upravit čas/teplotu levého (1) nebo pravého (2) košíku.
8. Stiskněte ikonu tlačítka ZAP/VYP pro spuštění procesu vaření.
9. Stiskněte tlačítko ZAP/VYP pro přerušování a obnovení vaření.

**POZNÁMKA:** Množství, hustota a hmotnost potravin ovlivňují celkovou dobu vaření. Mějte na paměti, že smažením menších dávek zkrátíte dobu přípravy a zvýší se kvalita připravených potravin.

## Návod k použití

**DŮLEŽITÉ:** V polovině vaření vždy jídlo zkontrolujte, abyste určili konečnou dobu vaření a teplotu

**Poznámka:** Po zahájení vaření nebude funkce dokončení synchronizace funkční.

### Fritování předem balených mražených potravin

- Zpravidla platí, že v závislosti na druhu a množství připravovaného pokrmu může být doporučená doba vaření mírně zkrácena.

### TIPY

- Před přípravou vždy potraviny osušte, aby se zabránilo nadměrné tvorbě kouře a podpořilo se jejich hnědnutí.
- Abyste zajistili rovnoměrné vaření/hnědnutí, VŽDY v polovině doby vaření otevřte aktivní košík a potraviny ve fritovacím košíku zkontrolujte, otočte nebo protřepejte.

**BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:** Při manipulaci s horkovzdušnou fritézou vždy používejte kuchyňské chňapky.

**BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ:** Na dně košíku se může hromadit horký olej. Při vyjímání jídla z fritovacích košíku dbejte zvýšené opatrnosti.

## PROGRAMY HORKOVZDUŠNÉ FRITÉZY

Nabídka	Množství	Přednastavená TEPLOTA	Přednastavený ČAS	PROTŘEPA T potraviny
HRANOLKY*	450 g	200 °C	25 min	2/3 času/ jednou
STEAK	400 g	200 °C	15 min	2/3 času/ jednou
RYBY	500 g	180 °C	25 min	2/3 času/ jednou
KREVETY	600 g	190 °C	10 min	2/3 času/ jednou
PIZZA	400 g (½)	180 °C	10 min	-
DRŮBEŽÍ STEHNA	600 g	200 °C	30 min	2/3 času/ jednou
PEČENÍ	400 g	180 °C	12 min	-
ZELENINA	300 g	170 °C	20 min	2/3 času/ jednou

\* Doba pečení v závislosti na použití horkovzdušné fritézy.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním vždy spotřebič vypojte ze zásuvky a vyčkejte, až vychladne.
2. Vyjměte fritovací košíky z těla fritézy. Před čištěním se ujistěte, že fritovací košíky i podnosy pro křupavé pokrmy zcela vychladly.
3. Umyjte fritovací košíky a podnosy pro křupavé pokrmy v horké vodě se saponátem. Nikdy nepoužívejte k čištění kovové kuchyňské potřeby ani abrazivní čističe či čisticí prostředky, protože by mohly poškodit nepřilnavou povrchovou vrstvu.
4. Fritovací košíky ani podnosy pro křupavé pokrmy nejsou vhodné pro mytí v myčce na nádobí. Umyjte je ručně.
5. Tělo fritézy otřete měkkým, neabrazivním vlhkým hadříkem.
  - Po každém použití otřete základnu a víko přístroje měkkým vlhkým hadříkem.
  - V případě potřeby použijte malý kartáček nebo vatový tampon. Do základny přístroje nikdy nelijte žádnou tekutinu.
  - Odnímatelné části umyjte v teplé saponátové vodě měkkým hadříkem nebo žínkou.
  - Každý díl pečlivě osušte.
  - Při čištění nebo vaření s fritovacími košíky nikdy nepoužívejte kovové náčiní ani drátěnky, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu.
  - Na žádné díly ani příslušenství nepoužívejte agresivní chemické čisticí prostředky, drátěnky nebo prášky.

### Pokyny pro uložení spotřebiče

- Odpojte přístroj ze zásuvky a nechte jej zcela vychladnout.
- Uchovávejte spotřebič v původní krabici nebo zakrytý na chladném a suchém místě.

## PROSTŘEDÍ



Symbol přeškrtnuté nádoby na odpad znamená, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s běžným domovním odpadem. Elektronická a elektrická zařízení, která nejsou zahrnuta do procesu selektivního třídění, jsou kvůli přítomnosti nebezpečných látek v nich potenciálně nebezpečná pro životní prostředí a lidské zdraví. Odneste je do schváleného zařízení pro nakládání s odpady nebo recyklaci.

### 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.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu pri poškodení napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotrebič nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo osoby, ktorá im poskytla pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.
- Ak akýkoľvek spotrebič používajú deti alebo sa používa v ich blízkosti, je potrebný prísny dôsledný dohľad.
- **VAROVANIE:** Rozliate potraviny môžu spôsobiť vážne popáleniny. Spotrebič a kábele uchovávajte mimo dosahu detí. Nikdy nepreťahujte kábel cez okraj pultu, nikdy nepoužívajte zásuvku pod pultom a nikdy nepoužívajte predlžovací kábel.
- Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom spotrebiča, môže spôsobiť zranenia.
- Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
- Neumiestňujte spotrebič na horúci plynový alebo elektrický horák, do jeho blízkosti ani do vyhriatej rúry.
- Nečistite kovovými drôtenkami. Kúsky sa môžu odlomiť z drôtenky a dotknúť sa elektrických častí, čím vzniká riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Pri vyberaní fritovacích košov postupujte mimoriadne opatrne.
- Pri premiestňovaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce kvapaliny je potrebné postupovať mimoriadne opatrne.
- **UPOZORNENIE:** Na ochranu pred poškodením alebo úrazom elektrickým prúdom nevarte v základnej jednotke. Varte len v dodaných fritovacích košoch.

- Ak chcete zariadenie odpojiť, stlačte tlačidlo napájania a potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Fritovacie koše nepoužívajte, ak sú majú preliačneniny alebo ak sú opotrebované.
- **VAROVANIE:** Vo fritéze Aerofryer nikdy nefritujte bez ohľadu na to, či je veko zapnuté alebo vypnuté. **JÉ TO NEBEZPEČNÉ A MÔŽE TO SPÔSOBIŤ POŽIAR A VÁŽNE ŠKODY.**
- Pred vložením plechu na pečenie alebo aerodynamickú dosku do základne sa uistite, že sú obe suché tak, že ich utriete mäkkou handričkou.
- Pred použitím sa vždy uistite, že je spotrebič správne zostavený.
- Pri zdvíhaní formy na pečenie zo základne je potrebné postupovať opatrne.
- Aby ste zabránili možnému poškodeniu parou, umiestnite prístroj počas používania ďalej od stien a skriniek.
- Zariadenie nikdy nezdvíhajte za bočné západky veka.
- Nikdy sa nedotýkajte odkrytých vykurovacích telies
- V rámci ochrany pred zásahom elektrickým prúdom neponárajte napájací kábel, zástrčku ani zariadenie do vody ani akejkoľvek inej tekutiny.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na iné podobné účely:
- Kuchyne pre personál v obchodoch, kanceláriách alebo na iných pracoviskách.
- Pre klientov v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch.
- V zariadeniach typu „nocľah s raňajkami“.
- Na farmách.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Potraviny nezohrievajte príliš dlho.
- Po použití sa môže na povrchu ohrevného telesa nachádzať zvyškové teplo.
- Pred čistením spotrebiča musíte vytiahnuť konektor. Ubezpečte sa prosím, že vstup je kompletne suchý, skôr ako spotrebič znovu použijete.



- Povrch môže byť pri používaní horúci.
- **VAROVANIE:** V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- Tento spotrebič sa môže používať len v domácnosti a iba na účely, na ktoré bol vyrobený. V najhoršom prípade sa môže jedlo vznietiť.

## Symbole a vysvetlenie



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



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 ochrannej 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.



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.



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.



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



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



Separovaný zber / Overte si pokyny vydané miestnou samosprávou.

## POPIS KOMPONENTOV

1. Ovládanie pomocou dvoch dotykových displejov
2. Koše teplovzdušnej fritézy
3. Zapekací podnos s nepriľnavým povrchom
4. Rukoväťe koša

### Ovládanie pomocou dvoch dotykových displejov

1. Prednastavené dotykové tlačidlo
2. Dotykové tlačidlo predohrevu
3. Dotykové tlačidlo dokončenia synchronizácie
4. Dotykové tlačidlo teploty
5. Dotykové tlačidlo časovača
6. Dotykové tlačidlo zapnutia/vypnutia
7. Kôš 1 Tlačidlo "+"
8. Tlačidlo voľby koša 1
9. Kôš 1 Tlačidlo "-"
10. Duálny digitálny displej času/teploty
11. 8 varných prednastavení
12. Kôš 2 Tlačidlo "+"
13. Tlačidlo voľby koša 2
14. Kôš 2 Tlačidlo "-"

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.

- Diely dôkladne vyčistite mäkkou špongiou navlhčenou v teplej vode s trochou čistiacieho prostriedku.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.
- Spotrebič položte na stabilný, vodorovný a plochý povrch. Nepokladajte ho na povrchy, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- **Ide o teplovzdušnú fritézu, ktorá funguje na báze horúceho vzduchu. Pekáč nenapíňajte olejom alebo tukom na vyprážanie.**
- **Aby ste neprerušovali prúdenie vzduchu, na spotrebič nepokladajte žiadne predmety a dbajte na to, aby bolo okolo neho vždy 10 cm voľného priestoru.**

## FUNKCIE PANELA S DVOMA DOTYKOVÝMI OBRAZOVKAMI

### ON/OFF

- Keď je fritéza zapojená do elektrickej siete, stlačením dotykového tlačidla on/off ju prepnete do pohotovostného režimu.
- Voľba ľavého koša (tlačidlo Voľba koša 1) alebo pravého koša (tlačidlo Voľba koša 2).
- Opätovným stlačením dotykového tlačidla on/off spustíte proces varenia.
- Počas prevádzky stlačte dotykové tlačidlo on/off na 2 sekundy, aby ste vyplli ľavý aj pravý kôš.

### DOTYKOVÉ TLAČIDLO PREDVOĽBY

- Stlačením dotykového tlačidla predvoľby môžete prechádzať medzi 8 prednastavenými programami, pozri tabuľku "Programy fritézy". Po voľbe sa spustí dopredu zvolený program.

### Ovládanie koša VĽAVO/VPRAVO

- Stlačením dotykového tlačidla číslo 1 alebo číslo 2 zvolíte kôš, ktorý sa má použiť.
- Stlačením čísla 1 alebo 2 na 2 sekundy voľbu zrušíte.

**POZNÁMKA:** Kôš 1 a 2 možno naprogramovať nezávisle kedykoľvek pred alebo počas prevádzky.

- Keď je jednotka aktívna, svieti tlačidlo voľby koša 1 a/alebo ikona tlačidla voľby koša 2. Ak chcete kedykoľvek program upraviť, stlačte príslušné dotykové tlačidlo koša 1 alebo dotykové tlačidlo koša 2, keď bliká ikona, môžete upravovať čas alebo teplotu.

### TEPLOTA (HORE/DOLE)

- Ak chcete nastaviť teplotu (80°C-200°C), najprv stlačte dotykové tlačidlo teploty, potom stlačte tlačidlá + a - na ľavej strane pre nastavenie teploty koša 1 a tlačidlá + a - na pravej strane pre nastavenie teploty koša 2. Teplotu môžete zvyšovať alebo znižovať v krokoch po 5 stupňoch alebo podržaním tlačidla pre rýchlu zmenu teploty.

### ČAS (HORE/DOLE)

- Ak chcete nastaviť čas (1min-60min), najprv stlačte dotykové tlačidlo času, potom stlačte tlačidlá + a - na ľavej strane, čím nastavíte čas koša 1, a tlačidlá + a - na pravej strane, aby ste čím nastavíte čas koša 2. Čas môžete zvyšovať alebo znižovať po jednej minúte alebo podržaním tlačidla pre rýchlu zmenu času.

### SYNCHRONIZÁCIA DOKONČENIA

- Najprv sa musí naprogramovať ľavý (1) aj pravý (2) kôš.
- Stlačením tlačidla synchronizácie dokončíte varenie v oboch košoch súčasne.

- Pozastavenie sa zobrazí na displeji, keď fritéza Air Fryer synchronizuje konečné časy varenia.

**POZNÁMKA:** Po začatí varenia nebude možné funkciu SYNCHRONIZÁCIE použiť.

#### **Predohrev**

- Stlačte tlačidlo predohrevu, zvolte 1 alebo 2 pre požadovaný kôš a stlačte tlačidlo on/off pre spustenie, predvolené nastavenie je 160°C a 3 minúty.

VAROVANIE! Táto teplovzdušná fritéza s dvojitým košom by sa nemala používať na preváranie vody.

VAROVANIE! Táto teplovzdušná fritéza s dvojitým košom by sa nikdy nemala používať na fritovanie potravín.

#### **PREVÁDZKA**

1. V prípade potreby vložte do koša(-ov) zapekací(ie) podnos(-y).
2. Potraviny vložte do jedného alebo oboch košov. Neprepíňajte ich. Aby ste zabezpečili správne varenie a cirkuláciu vzduchu, NIKDY nenapĺňajte fritovací kôš viac ako nad 2/3. Pri teplovzdušnom fritovaní čerstvej zeleniny odporúčame do koša fritézy nevkladať viac ako 2 až 3 šálky potravín.

#### **POZNÁMKA:**

1. Vložte zmontovaný fritovací kôš (koše) do prednej časti teplovzdušnej fritézy. Vždy sa uistite, že fritovací kôš (koše) je v správnej ľavej/pravej polohe a je úplne zatvorený.
2. Zapojte kábel do elektrickej zásuvky.
3. Stlačte tlačidlo on/off.

4. Zvoľte ľavý, pravý alebo nastavte program oboch košov.
5. Ak sú zvolené oba koše, najprv stlačte ľavý (1) alebo pravý (2) kôš pre ich individuálne naprogramovanie.
6. Zvoľte prednastavený program varenia stláčaním dotykového tlačidla predvoľby, až kým sa nezobrazí ikona požadovanej predvoľby varenia.
7. Odtiaľ môžete vykonať akékoľvek požadované úpravy prednastaveného času a/alebo teploty a to stlačením tlačidla času alebo teploty. Pomocou tlačidiel + a - môžete upravovať čas/teplotu ľavého (1) alebo pravého (2) koša.
8. Stlačením ikony dotykového tlačidla on/off spustíte proces varenia.
9. Stlačením dotykového tlačidla on/off varenie pozastavíte a obnovíte.

**POZNÁMKA:** Množstvo, hustota a hmotnosť potravín majú vplyv na celkový potrebný čas varenia. Majte na pamäti, že fritovanie menších dávok znamená kratší čas varenia a vyššiu kvalitu potravín.

**DÔLEŽITÉ:** Vždy skontrolujte jedlo v polovici varenia, aby ste si stanovili konečný čas a teplotu varenia.

**Poznámka:** Po začatí varenia nebude možné funkciu synchronizácie použiť.

#### **Teplovzdušné fritovanie vopred balených mrazených potravín**

- V závislosti od druhu a množstva vareného pokrmu je možné, že odporúčané časy varenia budete musieť mierne skrátiť.

### TIPY

- Potraviny pred varením vždy osušte, aby ste zabránili nadmernému dymu a zlepšili dováranie.
- Pre zabezpečenie rovnomerného varenia/dovárania, VŽDY otvorte aktívny kôš v polovici času varenia a skontrolujte, otočte alebo zatrasťe potravinami vo fritovačom koši.

**UPOZORENIE:** Pri manipulácii s teplovzdušnou fritézou vždy používajte kuchynské rukavice.

**UPOZORNENIE:** Na dne koša sa môže nahromadiť horúci olej. Pri vyberaní potravín z košov buďte opatrní.

### PROGRAMY TEPOVZDUŠNEJ FRITÉZY

Menu	Množstvo	Prednastavená TEPL	Prednastavený ČAS	ZATRASENIE potravinami
HRANOLKY*	450 g	200 °C	25 min.	2/3 času/ jedenkrát
STEAK	400 g	200 °C	15 min.	2/3 času/ jedenkrát
RYBY	500 g	180 °C	25 min.	2/3 času/ jedenkrát
KREVETY	600 g	190 °C	10 min.	2/3 času/ jedenkrát
PIZZA	400 g (½)	180 °C	10 min.	-

Kuracie stehná	600 g	200 °C	30 min.	2/3 času/ jedenkrát
PEČIVO	400 g	180 °C	12 min.	-
ZELENINA	300 g	170°C	20 min.	2/3 času/ jedenkrát

\* Čas pečenia s použitím teplovzdušnej fritézy.

### ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým nevychladne.
2. Fritovacie koše vyberte z telesa fritézy. Pred čistením sa uistite, že koše fritézy aj podnosy na zapekanie úplne vychladli.
3. Koše fritézy aj podnosy na zapekanie umyte v horúcej mydlovej vode. Nepoužívajte kovové kuchynské náradie ani abrazívne čistiace prostriedky alebo čistiace prostriedky. Mohli by poškodiť nepríľnavý povrch.
4. Fritovacie koše aj podnosy na zapekanie nie sú vhodné do umývačky riadu. Umývajte ich ručne.
5. Telo fritézy utrite mäkkou neabrazívnou vlhkou handričkou.
  - Na čistenie základne a veka zariadenia po každom použití použite mäkkú vlhkú handričku.
  - V prípade potreby použite malú kefku alebo vatový tampón. Do základne prístroja nikdy nelejte žiadnu tekutinu.
  - Odnímateľné časti umyte v teplej mydlovej vode mäkkou handričkou alebo špongiou.
  - Každý diel dôkladne osušte.

- Pri čistení alebo varení vo fritovacích košoch nikdy nepoužívajte kovové náčinie alebo drôtenky. Mohli by ste poškodiť nepríľnavý povrch.
- Na žiadne diely ani príslušenstvo nepoužívajte abrazívne chemické čistiace prostriedky, drôtenky ani prášky.

#### **Pokyny na skladovanie**

- Zariadenie odpojte od elektrickej siete a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Zariadenie skladujte v pôvodnej škatuli alebo zakrytý na chladnom a suchom mieste.

## **ŽIVOTNÉ PROSTREDIE**



Symbol preškrtnutej nádoby na odpad znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom. Elektronické a elektrické zariadenia, ktoré nebudú likvidované procesom selektívneho triedenia, predstavujú z dôvodu prítomnosti nebezpečných látok potenciálne nebezpečenstvo pre životné prostredie a ľudské zdravie. Zlikvidujte ich zodpovedne cez schválené zariadenia na uloženie alebo recykláciu odpadu.

#### **Podpora**

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)!



**WWW.TRISTAR.EU**

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