

★ ★ ★ ● 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

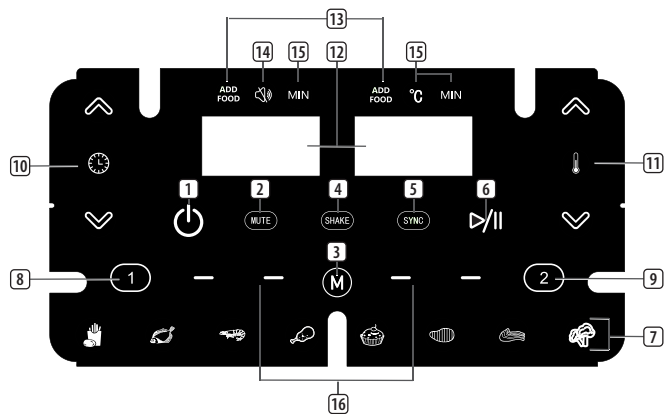
CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie




FR-6970

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, THIS IS DANGEROUS, AND CAN CAUSE A FIRE AND SERIOUS DAMAGE.**
 - Always ensure the appliance is properly assembled before use.
 - 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.
 - 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.
-  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.

PARTS DESCRIPTION

1. Dual Touchscreen Control
2. Aero Fryer Baskets
3. Non-Stick Crisping Trays
4. Basket Handles

Dual Touchscreen Control Panel

1. ON/STANDBY icon
2. MUTE icon
3. MODE icon
4. SHAKE FOOD icon
5. SYNC icon
6. START/PAUSE icon
7. 8 Cooking pre-sets
8. Basket 1 icon
9. Basket 2 icon
10. Time UP/DOWN icons
11. Temperature UP/DOWN icons
12. Dual Digital TIME/TEMP display
13. Dual [ADD FOOD] indicators
14. Mute indicator
15. Time /Temperature indicators
16. Operating indicators

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 Aerofryer 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.**

EN

FUNCTIONS OF THE DUAL TOUCHSCREEN PANEL



ON/STANDBY

- To turn the appliance on and activate the dual display.
- To switch the appliance into standby mode.
- To end an operation. The fan will continue to work for 20 seconds to cool down the appliance, OFF will be seen in the display of the active basket(s).

MUTE MUTE

- Mute to silence or re-enable all sounds, not including [SYNC] or [SHAKE] alerts.

SHAKE SHAKE

- Use the [SHAKE] function to be reminded to shake the basket(s) halfway through the cooking time by hearing 5 beeps.

SYNC SYNC

- Use the SYNC function to finish cooking foods in both baskets at the same time.

START/PAUSE

- To start or pause an operation.

Time Up/Down

- To increase or decrease the time by one minute. Touch and hold for rapid increase or decrease.
- The time setting range is **1- 60 minutes**.

Temperature Up/Down

- To increase or decrease the temperature in 5-degree increments. Touch and hold for rapid increase or decrease.

- The temperature control range is **80°C - 200°C**.






1 2 Basket 1 and 2







- Touch to choose between Basket 1 or Basket 2 .While the icon flashes the baskets can be programmed.
- Long press to reset the time to 00 minutes.

M MODE

- Touch repeatedly to scroll between 8 pre-set cooking programs.

8 Cooking pre-set programs

| | Food | Temperature (°C) | Time (min) | Shake advice |
|--|-----------|------------------|------------|--------------|
|  | Fries | 200°C | 25 | ✓ |
|  | Fish | 160°C | 25 | ✓ |
|  | Shellfish | 160°C | 20 | ✓ |
|  | Poultry | 200°C | 25 | ✓ |
|  | Bake | 160°C | 30 | ✗ |

| | | | | |
|---|-----------|-------|----|---|
|  | Steak | 180°C | 10 |  |
|  | Pork | 200°C | 15 |  |
|  | Vegetable | 140°C | 10 |  |

Dual Touchscreen Control Panel Indicators

ADD FOOD - ADD FOOD

- When using the [SYNC] function the [ADD FOOD] indicator will illuminate when it is time for the food to be added to the second basket.



MUTE

- The MUTE indicator will illuminate when the MUTE function has been activated

°C MIN - Temperature and Time

- Alternating display of the temperature and the remaining cooking time during operation.

Operating indicators

- Runs successively when in operation and flashes when the operation has been interrupted.

PREPARATION AND USE

Preparation

- Place the appliance on a stable, horizontal, and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Plug the appliance in an earthed socket, it will beep once and the ON/STANDBY icon will illuminate.
- Touch the ON/STANDBY icon. The appliance will beep once, the control panel will illuminate and the Basket 1 icon will flash repeatedly.

Pre-heating the appliance

Generally, it is not always necessary to preheat the Aerofryer however if your recipe does require pre-heating follow these steps below.

- If needed, place the crisping trays in the baskets.
- Place the empty baskets in the Aerofryer.
- Manually set the pre-heating time and temperature to **80°C for 5 minutes** by the using the Temperature Up/Down and the Time Up/Down icons.
- Press [START/PAUSE] to start the operation.
- The appliance will start pre-heating. The “In Operation” indicators will run and the temperature and the remaining time will be shown in the display.
- When the operation is complete the appliance will beep 5 times and the ON// STANDBY icon will illuminate and the appliance is ready for use.

USE

- **Note:** When cooking in both baskets simultaneously, it is advisable to cook similar foods for which the desired heating temperatures would not vary more than 20°C.
- Remove the empty basket(s) from the Aerofryer.
- If needed, place the crisping trays in the baskets.
- Place the food in either or both of the baskets and slide the baskets back into the Aerofryer.
- **Note:** Do not overfill. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any Aerofryer basket more than 2/3 full.
- Touch the ON/STANDBY icon. The appliance will beep once, the control panel will illuminate and the Basket 1 icon will flash repeatedly.
- Program the Baskets by using a suitable pre-set cooking program or use manual programming of the cooking time and temperature.

Using a pre-set program

- Select Basket 1 by touching the Basket 1 icon.
- Choose 1 of the 8 pre-set programs for Basket 1 by touching the MODE icon repeatedly until the icon of the desired cooking pre-set flashes.
- If desired, you can adjust the pre-set time and temperature of Basket 1 by using the Time Up/Down and Temperature Up/Down icons.
- Basket 2 will use the same time and temperature settings as Basket 1, however the time for Basket 2 can be manually adjusted to end earlier or later than Basket 1. Only 1 temperature can be set when using both baskets at the same time.

- If desired, touch the Basket 2 icon then use the Time UP/DOWN icons to adjust the time for Basket 2.
- Touch the START/PAUSE icon to start the operation. The “in operation” indicators will run, the temperature and time left will be displayed alternatively in the displays.
- When the operation is complete the appliance will beep 5 times, the ON/ STANDBY icon will illuminate and the fan will continue running for 20 seconds to cool down the appliance.
- Remove the food from the baskets, unplug the appliance and allow it to cool down for 30 minutes before cleaning.

Manual programming of the Time and Temperature

- Program the time and temperature for Basket 1 by using the Time UP/DOWN and Temperature UP/DOWN icons.
- Basket 2 will use the same time and temperature settings as Basket 1, however the time for Basket 2 can be manually adjusted to end earlier or later than Basket 1. Only 1 temperature can be set when using both baskets at the same time.
- If desired, touch the Basket 2 icon then use the Time UP/DOWN icons to adjust the time for Basket 2.
- Touch the START/PAUSE icon to start the operation. The “in operation” indicators will flash, the temperature and time left will be displayed alternatively in the displays.
- When the operation is complete the appliance will beep 5 times, the ON/ STANDBY icon will illuminate and the fan will continue running for 20 seconds to cool down the appliance.
- Remove the food from the baskets, unplug the appliance and allow it to cool down for 30 minutes before cleaning.

Using the SHAKE function

When the [SHAKE] function is activated the appliance will beep 5 times halfway through the operation, reminding you to shake the basket(s). Alternatively you can use the START/PAUZE icon pause and resume an operation after shaking or checking the food without being reminded.

Shaking your food allows it to cook more evenly adding crisp and colour to your dish.

- **Note:** This function cannot be activated when using the pre-settings for BAKE and VEGETABLES.
- Before starting an operation activate the [SHAKE] function by touching the [SHAKE] icon for the selected basket. The [SHAKE] indicator will be shown in the display of the selected basket(s). Halfway through the operation the appliance will beep 5 times reminding you to shake the basket(s).
- To deactivate the [SHAKE] function, touch the [SHAKE] icon again.
- When the reminder is heard, the [SHAKE] icon will flash in the display.
- Remove the basket(s) from the Aerofryer, shake them as needed then place them back into the Aerofryer.
- The operation will automatically resume.

Using the SYNC function

With the SYNC function, the food in each basket will start cooking separately and finish cooking at the same time.

- Add the food with the longest cooking time to Basket 1.
- Program Basket 1 manually or by using one of the pre-settings.
- **Note:** Basket 2 will use the same temperature setting as Basket 1.
- Program the time for Basket 2 manually by selecting Basket 2 then using the Time UP/DOWN icons.
- Touch the [SYNC] icon to activate the [SYNC] function.
- The [SYNC] indicator will show in the display.
- Touch the START/PAUSE icon to start the operation.
- Basket 1 will begin cooking, the time and temperature settings will be displayed alternatively in the display.
- Once the time has come for the food to be added to the 2nd basket the appliance will beep 5 times and the [ADD FOOD] indicator of Basket 2 will flash.
- Add the food to Basket 2 and slide it back into the Aerofryer.
- The operation will automatically resume.
- **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 adjusted.

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 and determine the final cooking time and temperature.
- **CAUTION:** Always use oven mittens when handling the Aero Fryer baskets
- **WARNING!** This Dual Basket Aerofryer should not be used to boil water.
- **WARNING!** This Dual Basket Aerofryer should never be used to deep fry foods.
- NEVER operate your appliance with the baskets open.
- When the cooking time has elapsed, cooking will automatically stop and the fan will continue running for 20 seconds to cool down the appliance.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.
- The appliance is equipped with an internal microswitch that automatically shuts down the fan and heating element when the baskets are removed during an operation.

CLEANING AND STORAGE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for it to cool down completely.
- Remove the baskets from the Aerofryer. Make sure both fryer baskets and crisping trays have cooled down completely.
- Both fryer baskets and crisping trays are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher.

Note: The removable frying baskets and crisping trays are dishwasher safe, however, we recommend washing them by hand as this will be beneficial for the lifetime of the product. Wash both baskets and crisping trays in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils, abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating. Never use harsh chemical detergents, scouring pads or powders on any of the parts or accessories.

- Wipe the exterior of the Aerofryer with a warm, soft and non-abrasive damp cloth.
- Use a small soft brush or cotton swab if necessary to clean hard to reach places.
- Never pour any liquid into the base of the unit.
- Dry each piece thoroughly before reinstalling.

Storing Instructions

- Clean the appliance before storing.
- Store the unit in its original box and in a cool, dry place.

TROUBLESHOOTING

| Problem | Possible Cause | Solution |
|---------|----------------|----------|
|---------|----------------|----------|

| | | |
|---|---|--|
| The Aerofryer does not work. The displays on the control panel do not switch on | The mains plug is not inserted correctly in the plug socket | Push the mains plug into the plug socket as far as it will go |
| | The plug socket is defective. | Try another plug socket. |
| | The overheating protection has been triggered | Pull the mains plug out of the plug socket and allow the Aerofryer to cool down completely. Then try again. If the Aerofryer still cannot be switched on, contact the customer service department. |

| | | |
|-------------------------------------|---|--|
| The food has not been cooked evenly | Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time | Place food with a longer cooking time in the Aerofryer first, then add ingredients with a shorter cooking time later |
| | Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time. | Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other. |
| | The set cooking time was too short or the temperature too low | Increase the cooking time or temperature |
| | The items of food are piled on top of one another | Spread the food and mix it |
| | There are too many ingredients in the baskets | Reduce the amount of ingredients |
| The food is slightly burnt | The selected temperature is too high or the cooking time too long | Reduce the temperature or cooking time |

| | | |
|---|---|--|
| Chips made from fresh potatoes are not crispy | The potatoes contain too much water | Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry and then trickle a little cooking oil over them |
| During use, an unpleasant smell is detected | The Aerofryer is dirty | Follow the instructions for cleaning under the "Cleaning and Maintenance" section of this manual |
| During use, an unpleasant smell is detected | The Air Fryer is being used for the first time. | A smell often develops when new appliances are first used. The smell should disappear once the appliance has been used several times |
| Error Codes | E1 - Broken circuit of the thermal sensor. | Contact the customer service department. |
| | E2 - Short circuit of the thermal sensor | |

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

Support


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

ENVIRONMENT



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 (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of personen met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd voldoende toezicht wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd apparaten en snoeren uit de buurt van kinderen. Laat het snoer nooit over de rand van een werkblad hangen, gebruik nooit een stopcontact onder het werkblad en gebruik het apparaat nooit in combinatie met een verlengsnoer.
- Wanneer u accessoires gebruikt die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat, kan dit letsel veroorzaken.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een ingeschakeld gasfornuis of elektrisch fornuis, of in een verwarmde oven.
- Reinig het apparaat niet met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes afbreken van het sponsje en in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor het risico op een elektrische schok ontstaat.
- Ga uiterst voorzichtig te werk wanneer u de mandjes verwijdert.

- Ga uiterst voorzichtig te werk wanneer u een apparaat verplaatst dat hete olie of een andere hete vloeistof bevat.
 - LET OP: Om schade of een elektrische schok te voorkomen, mag u geen voedsel bereiden in de basiseenheid. Bereid alleen voedsel in de meegeleverde mandjes.
 - Als u het apparaat wilt loskoppelen, drukt u op de aan/uit-toets en haalt u daarna pas de stekker uit het stopcontact.
 - Gebruik de mandjes niet als ze ingedeukt of versleten zijn.
 - **WAARSCHUWING:** Frituur nooit voedsel in de Aerofryer. DIT IS GEVAARLIJK EN KAN BRAND OF ERNSTIGE SCHADE VEROORZAKEN.
 - Zorg altijd dat het apparaat correct in elkaar is gezet voordat u het gebruikt.
 - Raak de blootliggende verwarmingselementen nooit 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.
 - 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.
-  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.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Dubbele touchscreenbediening
2. Aero Fryer-mandjes
3. Roosterplaten met antiaanbaklaag
4. Handgrepen van mandjes

Paneel voor dubbele touchscreenbediening

1. Pictogram AAN/STAND-BY
2. Pictogram MUTE
3. Pictogram MODUS
4. Pictogram SHAKE
5. Pictogram SYNC
6. Pictogram START/PAUZE
7. 8 bereidingsprogramma's
8. Pictogram voor mandje 1
9. Pictogram voor mandje 2
10. Pictogrammen voor tijd OMHOOG/OMLAAG
11. Pictogrammen voor temperatuur OMHOOG/OMLAAG
12. Dubbel digitaal scherm voor TIJD/TEMP
13. Dubbele indicatoren [ADD FOOD]
14. Dempingsindicator
15. Indicatoren voor tijd/temperatuur
16. Bereidingsindicatoren

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.
- **Deze Aerofryer werkt op basis van 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/STAND-BY

- Het apparaat inschakelen en het dubbele scherm activeren.
- Het apparaat in de stand-bymodus zetten.
- Een bedieningsfunctie beëindigen. De ventilator blijft nog 20 seconden draaien om het apparaat af te koelen. Op het scherm van een of beide actieve mandjes verschijnt 'OFF'.

MUTE

MUTE

- Gebruik [MUTE] om alle geluiden te dempen of weer in te schakelen, behalve waarschuwingen voor [SYNC] of [SHAKE].

SHAKE

SHAKE

- Gebruik de functie [SHAKE] om eraan te worden herinnerd dat u een of beide mandjes halverwege de bereidingstijd moet opschudden. Er klinken dan 5 piepjes.

SYNC

SYNC

- Gebruik de functie SYNC om te zorgen dat de bereiding van voedsel in beide mandjes tegelijk is voltooid.



START/PAUZE

- Een bedieningsfunctie starten of pauzeren.



Tijd omhoog/omlaag

- De tijd met één minuut verlengen of verkorten. Houd de pictogrammen ingedrukt om de instelling snel te wijzigen.
- U kunt de tijd instellen tussen **1 en 60 minuten**.



Temperatuur omhoog/omlaag

- De temperatuur in stappen van 5 graden verhogen of verlagen. Houd de pictogrammen ingedrukt om de instelling snel te wijzigen.
- U kunt de temperatuur instellen tussen **80°C en 200°C**.

1

2

Mandje 1 en 2

- Tik op een van deze pictogrammen om te kiezen tussen mandje 1 of mandje 2. Zolang een pictogram knippert, kun je het betreffende mandje programmeren.

- Houd lang ingedrukt om de tijd opnieuw in te stellen op 00 minuten.

**MODUS**

- Raak dit pictogram herhaaldelijk aan om te wisselen tussen 8 bereidingsprogramma's.

8 bereidingsprogramma's

| | Voedsel | Temperatuur (°C) | Tijd (min) | Schudadvies |
|--|--------------|------------------|------------|-------------|
| | Friet | 200°C | 25 | ✓ |
| | Vis | 160°C | 25 | ✓ |
| | Schelpdieren | 160°C | 20 | ✓ |
| | Gevogelte | 200°C | 25 | ✓ |
| | Gebak | 160°C | 30 | ✗ |
| | Biefstuk | 180°C | 10 | ✓ |
| | Varkensvlees | 200°C | 15 | ✓ |

| | | | | |
|--|----------|-------|----|---|
| | Groenten | 140°C | 10 | ✗ |
|--|----------|-------|----|---|

Indicatoren op paneel voor dubbele touchscreenbediening**ADD FOOD - ADD FOOD**

- Wanneer u de functie [SYNC] gebruikt, gaat de indicator [ADD FOOD] branden zodra het tijd is om voedsel in het tweede mandje te doen.

**DEMPEN**

- De indicator DEMPEN brandt wanneer de functie [MUTE] is geactiveerd.

°C MIN - Temperatuur en tijd

- Wisselende weergave van de temperatuur en resterende bereidingstijd tijdens de bereiding.

— — Bereidingsindicatoren

- Branden onafgebroken wanneer het apparaat in gebruik is en knippert wanneer de bereiding is onderbroken.

VOORBEREIDING EN GEBRUIK**Voorbereiding**

- Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en gelijkmatig oppervlak. Plaats het niet op een ondergrond die niet hittebestendig is.
- Steek de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact. Er klinkt één piepje en het pictogram AAN/STAND-BY gaat branden.

- Raak het pictogram AAN/STAND-BY aan. Er klinkt één piepje, het bedieningspaneel gaat branden en het pictogram voor mandje 1 knippert herhaaldelijk.

Het apparaat voorverwarmen

Doorgaans is het niet altijd nodig om de Aerofryer voor te verwarmen. Als in uw recept echter voorverwarming wordt vermeld, volgt u de onderstaande stappen.

- Plaats zo nodig de roosterplaten in de mandjes.
- Plaats de lege mandjes in de Aerofryer.
- Stel de voorverwarmingstijd en -temperatuur handmatig in op **80°C en 5 minuten** met de pictogrammen Temperatuur OMHOOG/OMLAAG en Tijd OMHOOG/OMLAAG.
- Druk op [START/PAUZE] om het proces te starten.
- Het apparaat wordt voorverwarmd. De bereidingsindicatoren branden en de temperatuur en resterende tijd verschijnt op het scherm.
- Zodra deze bewerking is voltooid, klinken er 5 piepjes en gaat het pictogram AAN/STAND-BY branden. Het apparaat is klaar voor gebruik.

GEBRUIK

- **Opmerking:** Wanneer u beide mandjes tegelijk gebruikt, is het raadzaam om vergelijkbaar voedsel te bereiden waarvoor de gewenste temperatuur niet meer dan 20°C verschilt.
- Haal een of beide lege mandjes uit de Aerofryer.
- Plaats zo nodig de roosterplaten in de mandjes.

- Plaats het voedsel in een of beide mandjes en schuif de mandjes terug in de Aerofryer.
- **Opmerking:** Doe de mandjes niet te vol. Vul een Aerofryer-mandje NOOIT verder dan 2/3, om een goede bereiding en luchtcirculatie te waarborgen.
- Raak het pictogram AAN/STAND-BY aan. Er klinkt één piepje, het bedieningspaneel gaat branden en het pictogram voor mandje 1 knippert herhaaldelijk.
- Programmeer de mandjes door een geschikt bereidingsprogramma te kiezen of de bereidingstijd en -temperatuur handmatig in te stellen.

Een bereidingsprogramma gebruiken

- Selecteer mandje 1 door het bijbehorende pictogram aan te raken.
- Kies 1 van de 8 bereidingsprogramma's voor mandje 1 door het pictogram MODUS herhaaldelijk aan te raken totdat het pictogram van het gewenste programma knippert.
- Indien gewenst kunt u de voorgeprogrammeerde tijd en temperatuur van mandje 1 aanpassen met de pictogrammen Tijd OMHOOG/OMLAAG en Temperatuur OMHOOG/OMLAAG.
- Voor mandje 2 wordt dezelfde tijd- en temperatuurinstelling gebruikt als voor mandje 1. U kunt de tijd voor mandje 2 echter handmatig aanpassen, zodat de bereiding eerder of later is voltooid dan voor mandje 1. U kunt slechts 1 temperatuur instellen wanneer u beide mandjes tegelijk gebruikt.

- Indien gewenst raakt u het pictogram voor mandje 2 aan en gebruikt u vervolgens de pictogrammen Tijd OMHOOG/OMLAAG om de tijd voor mandje 2 aan te passen.
- Druk op het pictogram START/PAUZE om de bereiding te starten. De bereidingsindicatoren branden en de temperatuur en resterende tijd verschijnen afwisselend op de schermen.
- Zodra deze bewerking is voltooid, klinken er 5 piepjes en gaat het pictogram AAN/STAND-BY branden. De ventilator blijft nog 20 seconden draaien om het apparaat te koelen.
- Haal het voedsel uit de mandjes, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 30 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt.

De tijd en temperatuur handmatig programmeren

- Programmeer de tijd en temperatuur van mandje 1 met de pictogrammen Tijd OMHOOG/OMLAAG en Temperatuur OMHOOG/OMLAAG.
- Voor mandje 2 wordt dezelfde tijd- en temperatuurinstelling gebruikt als voor mandje 1. U kunt de tijd voor mandje 2 echter handmatig aanpassen, zodat de bereiding eerder of later is voltooid dan voor mandje 1. U kunt slechts 1 temperatuur instellen wanneer u beide mandjes tegelijk gebruikt.
- Indien gewenst raakt u het pictogram voor mandje 2 aan en gebruikt u vervolgens de pictogrammen Tijd OMHOOG/OMLAAG om de tijd voor mandje 2 aan te passen.
- Druk op het pictogram START/PAUZE om de bereiding te starten. De bereidingsindicatoren knipperen en de temperatuur en resterende tijd worden afwisselend op de schermen getoond.

- Zodra deze bewerking is voltooid, klinken er 5 piepjes en gaat het pictogram AAN/STAND-BY branden. De ventilator blijft nog 20 seconden draaien om het apparaat te koelen.
- Haal het voedsel uit de mandjes, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 30 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt.

De functie SHAKE gebruiken

Wanneer u de functie [SHAKE] inschakelt, klinken er halverwege de bereiding 5 piepjes als herinnering dat u een of beide mandjes even moet schudden. U kunt eventueel ook het pictogram START/PAUZE gebruiken om de bereiding te pauzeren en na het schudden te hervatten, of om het voedsel te controleren zonder herinnering. Door voedsel te schudden zorgt u voor een meer gelijkmatige bereiding, waardoor uw gerecht krokanter wordt en meer kleur krijgt.

- **Opmerking:** U kunt deze functie niet activeren wanneer u het programma GEBAK of GROENTEN gebruikt.
- Voordat u een bereiding start, activeert u de functie [SHAKE] door het pictogram [SHAKE] voor het geselecteerde mandje aan te raken. De aanduiding [SHAKE] verschijnt op het scherm van een of beide geselecteerde mandjes. Halverwege de bereiding klinken er 5 piepjes als herinnering dat u een of beide mandjes even moet schudden.
- Als u de functie [SHAKE] wilt deactiveren, drukt u nogmaals op het pictogram [SHAKE].
- Zodra de herinnering klinkt, begint het pictogram [SHAKE] op het scherm te knipperen.

- Haal een of beide mandjes uit de Aerofryer, schud ze naar behoeven en plaats ze terug in de Aerofryer.
- De bereiding wordt automatisch hervat.

De functie SYNC gebruiken

Met de functie SYNC begint de bereiding van het voedsel in elk mandje afzonderlijk, zodat beide gerechten tegelijk klaar zijn.

- Plaats het voedsel met de langste bereidingstijd in mandje 1.
- Programmeer mandje 1 handmatig of kies een van de programma's.
- **Opmerking:** Voor mandje 2 wordt dezelfde en temperatuurinstelling gebruikt als voor mandje 1.
- Programmeer de tijd van mandje 2 handmatig door mandje 2 te selecteren en daarna de pictogrammen Tijd OMHOOG/OMLAAG te gebruiken.
- Raak het pictogram [SYNC] aan om de functie [SYNC] te activeren.
- De indicator [SYNC] verschijnt op het scherm.
- Druk op het pictogram START/PAUZE om de bereiding te starten.
- De bereiding van mandje 1 wordt gestart, waarbij de tijd- en temperatuurinstelling afwisselend op het scherm verschijnen.
- Wanneer het tijd is om het voedsel in het 2^e mandje te doen, klinken er 5 piepjes en begint de indicator [ADD FOOD] van mandje 2 te knipperen.
- Plaats het voedsel in mandje 2 en schuif het mandje terug in de Aerofryer.
- De bereiding wordt automatisch hervat.

- **Opmerking:** Wanneer de bereiding eenmaal is gestart, kunt u de functie SYNC verder niet gebruiken.

Voorverpakt bevroren voedsel bereiden in de Aerofryer

- Afhankelijk van het voedsel en de hoeveelheid zult u gewoonlijk de aanbevolen bereidingstijden iets moeten aanpassen.

TIPS

- Dep voedsel altijd droog voordat u het bereidt, om te voorkomen dat er te veel rook ontstaat en te zorgen dat het voedsel mooi bruin wordt.
- Voor een gelijkmatige bereiding/bruine kleur moet u een ingeschakeld mandje ALTIJD halverwege de bereidingstijd openen en het voedsel in het mandje controleren, draaien of schudden. Vervolgens bepaalt u de definitieve bereidingstijd en -temperatuur.
- **LET OP:** Draag altijd ovenhandschoenen wanneer u de Aerofryer-mandjes gebruikt.
- **WAARSCHUWING:** Deze Aerofryer met twee mandjes mag niet worden gebruikt om water te koken.
- **WAARSCHUWING:** Deze Aerofryer met twee mandjes mag nooit worden gebruikt om eten te frituren.
- Bedien het apparaat NOOIT terwijl je mandjes geopend zijn.
- Zodra deze bewerkingstijd is verstreken, wordt de bereiding automatisch gestopt. De ventilator blijft nog 20 seconden draaien om het apparaat te koelen.

- Laat het apparaat zo'n 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt, reinigt of opbergt.
- Het apparaat is voorzien van een interne microschemelaar waarmee de ventilator en het verwarmingselement automatisch worden uitgeschakeld wanneer de mandjes tijdens een bereiding worden verwijderd.

REINIGEN EN OPBERGEN

- Als u het apparaat wilt schoonmaken, haalt u de stekker uit het stopcontact en wacht u tot het volledig is afgekoeld.
- Haal de mandjes uit de Aerofryer. Zorg dat beide mandjes en de roosterplaten volledig zijn afgekoeld.
- Zowel de mandjes als de roosterplaten zijn vaatwasserbestendig. Voor de beste resultaten plaatst u ze in het bovenste rek van uw vaatwasser.

Opmerking: De uitneembare mandjes en de roosterplaten zijn vaatwasserbestendig. Het wordt echter aanbevolen ze met de hand af te wassen om te zorgen dat het product zo lang mogelijk meegaat. Was beide mandjes en de roosterplaten in heet zeepsop. Gebruik geen metalen keukengerei en bijtende of schurende schoonmaakproducten, omdat u hiermee mogelijk de antiaanbaklaag beschadigt. Gebruik nooit agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -poeders om een van de onderdelen of accessoires te reinigen.

- Veeg de buitenkant van de Aerofryer af met een warm, zacht en niet-schurend vochtig doekje.

- Gebruik zo nodig een zacht kwastje of wattenstaafje om moeilijk bereikbare delen schoon te maken.
- Giet nooit enige vloeistof in de basis van het apparaat.
- Droog elk onderdeel zorgvuldig af voordat u het terugplaatst.

Opberginstructies

- Reinig het apparaat voordat u het opbergt.
- Bewaar het apparaat in de originele verpakking en op een koele, droge plaats.

PROBLEMEN OPLOSSEN

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|----------|-------------------|-----------|
|----------|-------------------|-----------|

| | | |
|---|---|--|
| De Aerofryer werkt niet. De schermen op het bedieningspaneel worden niet ingeschakeld | De stekker is niet correct aangesloten op het stopcontact | Druk de stekker zo ver mogelijk in het stopcontact |
| | Het stopcontact is defect. | Probeer een ander stopcontact. |
| | De bescherming tegen oververhitting is geactiveerd | Haal de stekker uit het stopcontact en laat de Aerofryer volledig afkoelen. Probeer het daarna opnieuw. Als u de Aerofryer nog steeds niet kunt inschakelen, neemt u contact op met de klantenservice. |

| | | |
|--|---|---|
| Het voedsel is niet gelijkmatig bereid | U hebt verschillende producten met een verschillende bereidingstijd tegelijk bereid | Plaats eerst voedsel met een langere bereidingstijd in de Aerofryer en voeg ingrediënten met een kortere bereidingstijd pas later toe |
| | U hebt verschillende producten met een verschillende bereidingstemperatuur tegelijk bereid. | Bereid producten met verschillende bereidingstemperatuur en na elkaar. |
| | De instelde bereidingstijd was te kort of de temperatuur was te laag | Verhoog de bereidingstijd of -temperatuur |
| | U hebt het voedsel op elkaar gestapeld | Verspreid het voedsel en meng het door elkaar |
| | De mandjes zitten te vol | Doe minder ingrediënten in de mandjes |
| | Het voedsel is licht aangebrand | De geselecteerde temperatuur is te hoog of de bereidingstijd is te lang |

| | | |
|--|--|--|
| Friet van verse aardappels is niet krokant | De aardappels bevatten te veel water | Snijd de aardappels in kleinere stukjes. Dep de aardappelstukjes droog en bedruip ze vervolgens met wat bakolie |
| Tijdens het gebruik hangt er een onprettige geur | De Aero Fryer is vies | Volg de reinigingsinstructies in de paragraaf 'Reinigen en opbergen' in deze handleiding |
| Tijdens het gebruik hangt er een onprettige geur | U gebruikt de Aero Fryer voor het eerst. | Bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten ontstaat vaak een typische geur. De geur verdwijnt nadat u het apparaat enkele malen hebt gebruikt |
| Foutcodes | E1 - Defect circuit in de thermische sensor. E2 - Kortsluiting in de thermische sensor. | Neem contact op met de klantenservice. |

MILIEU

Het apparaat mag niet worden weggegooid met het huisvuil na beëindiging van de nuttige levensduur, maar moet worden ingeleverd op een centraal punt voor de recycling van elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Dit symbool op het apparaat, in de instructiehandleiding en op de verpakking vestigt de aandacht op dit belangrijke punt. De materialen die in dit apparaat zijn gebruikt kunnen worden gerecycled. Door gebruikte huishoudelijke apparaten te recyclen, draagt u in belangrijke mate bij aan de bescherming van ons milieu. Vraag uw plaatselijke autoriteiten om inlichtingen over het inzamelpunt.


Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op service.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 (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne bénéficient d'une supervision ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil émanant d'une personne responsable de leur sécurité.
 - Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- **AVERTISSEMENT** : les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne faites jamais passer le cordon par-dessus le bord du plan de travail, n'utilisez jamais de prise de courant sous le plan de travail et n'utilisez jamais de rallonge.
 - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un accident.
 - Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
 - Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
 - N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques pour le nettoyer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, créant un risque d'électrocution.
 - Soyez très prudent lorsque vous retirez les paniers de cuisson.
 - La plus grande prudence s'impose lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

- **ATTENTION** : pour vous protéger contre les risques de dommages ou d'électrocution, ne cuisinez pas dans l'unité de base. Cuisinez uniquement dans les paniers de cuisson fournis.
- Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas les paniers de cuisson s'ils sont bosselés ou usés.
- **AVERTISSEMENT** : ne faites jamais frire des aliments à l'huile dans l'Aerofryer. **CECI EST DANGEREUX ET PEUT PROVOQUER UN INCENDIE ET DES DÉGÂTS IMPORTANTS.**
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- 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.
 - 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.
-  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.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Commande par double écran tactile
2. Paniers Aerofryer
3. Bacs à croustiller antiadhésifs
4. Poignées du panier

Panneau de commande à double écran tactile

1. Icône ALLUMÉ/VEILLE
2. Icône MUTE (SOURDINE)
3. Icône MODE
4. Icône SHAKE FOOD (SECOUER LES ALIMENTS)
5. Icône SYNC
6. Icône DÉMARRER/METTRE EN PAUSE
7. 8 modes programmés
8. Icône du panier 1
9. Icône du panier 2
10. Icône de durée PLUS/MOINS
11. Icône de température PLUS/MOINS
12. Double affichage digital de la DURÉE/TEMPÉRATURE
13. Double indicateur [ADD FOOD] (AJOUTER LES ALIMENTS)
14. Indicateur de sourdine
15. Indicateurs de durée/température
16. Indicateurs de fonctionnement

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.
- **Cet appareil est un Aerofryer qui fonctionne à l'air chaud. Ne mettez pas d'huile ou de graisse de friture dans le panier.**
- **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



ALLUMÉ/VEILLE

- Pour allumer l'appareil et activer le double écran.
- Pour mettre l'appareil en mode veille.
- Pour terminer une opération. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil. OFF s'affichera sur l'écran du ou des paniers actifs.

MUTE

SOURDINE

- Pour mettre l'appareil en mode silencieux ou réactiver tous les sons, à l'exception des alertes [SYNC] et [SHAKE] (SECOUER).

SHAKE

SECOUER

- La fonction [SHAKE] (SECOUER) vous rappelle de secouer le ou les paniers à la mi-cuisson en émettant 5 bips.

SYNC

SYNC

- Utilisez la fonction SYNC pour terminer la cuisson dans les deux paniers en même temps.



DÉMARRER/METTRE EN PAUSE

- Pour démarrer ou mettre en pause une opération.



Durée Plus/Moins

- Pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson d'une minute. Laissez le doigt appuyé pour augmenter ou diminuer rapidement la durée.
- La plage de réglage de la durée est de **1 à 60 minutes**.



Température Plus/Moins

- Pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 5 degrés. Laissez le doigt appuyé pour augmenter ou diminuer rapidement la température.
- La plage de réglage de la température est de **80 à 200 °C**.

1

2

Panier 1 et 2

FR

- Touchez pour sélectionner le panier 1 ou le panier 2. Pendant que l'icône clignote, les paniers peuvent être programmés.
- Laissez le doigt appuyé pour réinitialiser la durée à 00 minute.



MODE

- Touchez plusieurs fois pour faire défiler les 8 modes programmés.

8 modes programmés

| | Aliment | Température (°C) | Durée (min) | Secouer |
|--|---------------|------------------|-------------|---------|
| | Frites | 200 °C | 25 | ✓ |
| | Poisson | 160 °C | 25 | ✓ |
| | Fruits de mer | 160 °C | 20 | ✓ |
| | Volaille | 200 °C | 25 | ✓ |
| | Gâteau | 160 °C | 30 | ✗ |
| | Steak | 180 °C | 10 | ✓ |
| | Porc | 200 °C | 15 | ✓ |

| | | | | |
|--|---------|--------|----|---|
| | Légumes | 140 °C | 10 | ✗ |
|--|---------|--------|----|---|

Indicateurs du panneau de commande à double écran tactile

ADD FOOD - ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)

- Lorsque vous utilisez la fonction [SYNC], l'indicateur [ADD FOOD] (AJOUTER LES ALIMENTS) s'allume lorsqu'il est temps d'ajouter les aliments au deuxième panier.

SOURDINE

- L'indicateur SOURDINE s'allume lorsque la fonction SOURDINE a été activée.

°C MIN - Température et durée

- Permet de passer de l'affichage de la température à l'affichage du temps restant pendant la cuisson.

Indicateurs de fonctionnement

- S'allument successivement pendant la cuisson et clignotent lorsque la cuisson est interrompue.

PRÉPARATION ET UTILISATION

Préparation

- Posez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise secteur reliée à la terre. L'appareil émet un bip et l'icône ALLUMÉ/VEILLE s'allume.

- Touchez l'icône ALLUMÉ/VEILLE. L'appareil émet un bip, le panneau de commande s'illumine et l'icône du Panier 1 se met à clignoter.

Préchauffage de l'appareil

Il n'est pas toujours nécessaire de préchauffer l'Aerofryer, mais si votre recette nécessite un préchauffage, suivez les étapes ci-dessous.

- Si nécessaire, placez les bacs à croustiller dans les paniers.
- Placez les paniers vides dans l'Aerofryer.
- Réglez manuellement la durée de préchauffage et la température sur **5 minutes et 80 °C** en utilisant les icônes de durée Plus/Moins et de température Plus/Moins.
- Appuyez sur DÉMARRER/METTRE EN PAUSE pour démarrer le préchauffage.
- L'appareil commence à préchauffer. Les indicateurs de fonctionnement s'allument et la température ainsi que le temps restant s'affichent à l'écran.
- Une fois l'opération terminée, l'appareil émet 5 bips et l'icône ALLUMÉ/VEILLE s'allume pour indiquer que l'appareil est prêt à être utilisé.

UTILISATION

- **Remarque** : si vous utilisez simultanément les deux paniers, il est conseillé de cuire des aliments similaires pour lesquels les températures souhaitées ne varient pas de plus de 20 °C.
- Retirez le ou les paniers de l'Aerofryer.

- Si nécessaire, placez les bacs à croustiller dans les paniers.
- Placez les aliments dans un panier ou les deux, puis remettez le ou les paniers dans l'Aerofryer.
- **Remarque** : ne les remplissez pas trop. Pour assurer une cuisson et une circulation d'air optimales, ne remplissez JAMAIS un panier de l'Aerofryer à plus des 2/3.
- Touchez l'icône ALLUMÉ/VEILLE. L'appareil émet un bip, le panneau de commande s'illumine et l'icône du Panier 1 se met à clignoter.
- Programmez le ou les paniers en utilisant un mode de cuisson programmé ou utilisez la programmation manuelle du temps de cuisson et de la température.

Utilisation d'un mode programmé

- Sélectionnez le Panier 1 en touchant l'icône correspondante.
- Sélectionnez l'un des 8 modes programmés pour le Panier 1 en touchant autant de fois que nécessaire l'icône MODE jusqu'à ce que l'icône du mode programmé souhaité clignote.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez ajuster la durée et la température du mode programmé pour le Panier 1 en utilisant les icônes de durée Plus/Moins et de température Plus/Moins.
- Le Panier 2 utilisera les mêmes réglages de durée et de température que le Panier 1, mais il est possible d'ajuster manuellement la durée du Panier 2 pour que la cuisson se termine plus tôt ou plus tard que dans le Panier 1. Lorsque les deux paniers sont utilisés en même temps, il n'est possible de définir qu'un seul réglage de la température.

- Si vous le souhaitez, touchez l'icône du Panier 2, puis utilisez l'icône de durée PLUS/MOINS pour régler le temps de cuisson du Panier 2.
 - Appuyez sur l'icône DÉMARRER/METTRE EN PAUSE pour lancer la cuisson. Les indicateurs de fonctionnement s'allument et la température ainsi que le temps restant s'affichent alternativement à l'écran.
 - Une fois l'opération terminée, l'appareil émet 5 bips et l'icône ALLUMÉ/VEILLE s'allume. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.
 - Retirez les aliments des paniers, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le nettoyer.
- Appuyez sur l'icône DÉMARRER/METTRE EN PAUSE pour lancer la cuisson. Les indicateurs de fonctionnement clignotent et la température ainsi que le temps restant s'affichent alternativement à l'écran.
 - Une fois l'opération terminée, l'appareil émet 5 bips et l'icône ALLUMÉ/VEILLE s'allume. Le ventilateur continuera de fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.
 - Retirez les aliments des paniers, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le nettoyer.

Programmation manuelle du temps de cuisson et de la température

- Réglez le temps de cuisson et la température du Panier 1 en utilisant les icônes de durée PLUS/MOINS et de température PLUS/MOINS.
- Le Panier 2 utilisera les mêmes réglages de durée et de température que le Panier 1, mais il est possible d'ajuster manuellement la durée du Panier 2 pour que la cuisson se termine plus tôt ou plus tard que dans le Panier 1. Lorsque les deux paniers sont utilisés en même temps, il n'est possible de définir qu'un seul réglage de la température.
- Si vous le souhaitez, touchez l'icône du Panier 2, puis utilisez l'icône de durée PLUS/MOINS pour régler le temps de cuisson du Panier 2.

Utilisation de la fonction SECOUER

Lorsque la fonction [SHAKE] (SECOUER) est activée, l'appareil émet 5 bips à mi-cuisson pour vous rappeler de secouer le ou les paniers. Vous pouvez également utiliser l'icône DÉMARRER/METTRE EN PAUSE pour mettre en pause et reprendre une opération après avoir secoué ou vérifié les aliments sans qu'on vous le rappelle.

Secouer les aliments permet d'obtenir une cuisson plus uniforme et des aliments plus croustillants et colorés.

- **Remarque** : cette fonction n'est pas disponible avec les modes programmés GÂTEAU et LÉGUMES.
- Avant de démarrer une opération, activez la fonction [SHAKE] (SECOUER) en touchant l'icône [SHAKE] pour le panier sélectionné. L'indicateur [SKAKE] s'affiche sur l'écran du ou des paniers sélectionnés. L'appareil émet alors 5 bips à mi-cuisson pour vous rappeler de secouer le ou les paniers.
- Pour désactiver la fonction [SHAKE] (SECOUER), touchez à nouveau l'icône [SHAKE].
- Lorsque les 5 bips retentissent, l'icône [SHAKE] clignote à l'écran.

- Retirez le ou les paniers de l'Aerofryer, secouez-les autant que nécessaire, puis remettez-les dans l'appareil.
- La cuisson reprend automatiquement.

Utilisation de la fonction SYNC

Avec la fonction SYNC, la cuisson des aliments dans chaque panier commence séparément, mais se termine en même temps.

- Ajoutez les aliments avec le temps de cuisson le plus long dans le Panier 1.
- Programmez le Panier 1 manuellement ou en utilisant l'un des modes programmés.
- **Remarque** : le Panier 2 utilisera le même réglage de température que le Panier 1.
- Réglez manuellement le temps de cuisson du Panier 2 en sélectionnant l'icône du Panier 2 et en utilisant l'icône de durée PLUS/MOINS.
- Touchez l'icône [SYNC] pour activer la fonction [SYNC].
- L'indicateur [SYNC] s'affiche à l'écran.
- Appuyez sur l'icône DÉMARRER/METTRE EN PAUSE pour lancer la cuisson.
- Le Panier 1 commence la cuisson et les réglages de durée et de température s'affichent alternativement à l'écran.
- Lorsque le moment est venu d'ajouter les aliments au 2^e panier, l'appareil émet 5 bips et l'indicateur [ADD FOOD] (AJOUTER LES ALIMENTS) du Panier 2 se met à clignoter.
- Ajoutez les aliments dans le Panier 2 et remettez celui-ci dans l'Aerofryer.
- La cuisson reprend automatiquement.

- **Remarque** : une fois que la cuisson a démarré, la fonction de synchronisation n'est plus disponible.

Cuisson d'aliments précuits surgelés

- En règle générale, selon les aliments et la quantité à cuire, les temps de cuisson suggérés peuvent être légèrement ajustés.

CONSEILS

- Tapotez toujours les aliments secs avant la cuisson pour éviter l'excès de fumée et les faire dorer davantage.
- Pour vous assurer que vos aliments cuisent et soient dorés de manière uniforme, ouvrez TOUJOURS le panier actif à mi-cuisson et vérifiez, retournez ou secouez les aliments. Cela vous permet également de déterminer la température et la durée optimales pour la fin de cuisson.
- **ATTENTION** : utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez les paniers de l'Aerofryer.
- **AVERTISSEMENT !** Cet Aerofryer double panier n'est en aucun cas prévu pour faire bouillir de l'eau.
- **AVERTISSEMENT !** Cet Aerofryer double panier n'est en aucun cas prévu pour faire frire des aliments dans de l'huile.
- N'utilisez JAMAIS votre appareil avec les paniers ouverts.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, la cuisson s'arrête automatiquement et le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes environ avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.

- L'Aerofryer est équipé d'un micro-interrupteur interne qui arrête automatiquement le ventilateur et l'élément chauffant lorsque les paniers sont retirés pendant que l'appareil est en marche.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse complètement.
- Retirez les paniers de l'Aerofryer. Assurez-vous que les paniers et les bacs à croustiller ont complètement refroidi.
- Les paniers et les bacs à croustiller vont au lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Remarque : si les paniers de cuisson et les bacs à croustiller amovibles vont au lave-vaisselle, nous recommandons toutefois de les laver à la main pour prolonger la durée de vie du produit. Lavez les paniers et les bacs à croustiller à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou de produits nettoyants abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de tampons à récurer ou de poudres sur les pièces ou les accessoires.

- Essayez l'extérieur de l'Aerofryer à l'aide d'un chiffon doux légèrement imbibé d'eau chaude.
- Utilisez si nécessaire une petite brosse douce ou un coton-tige pour nettoyer les endroits difficiles d'accès.
- Ne versez jamais de liquide dans la base de l'appareil.
- Séchez bien chaque pièce avant de la remettre en place.

Consignes de rangement

- Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- Conservez l'appareil dans son emballage d'origine et dans un endroit frais et sec.

RÉSOLUTION DES PANNES

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|--|--|
| L'Aerofryer ne fonctionne pas. Les écrans du panneau de commande ne s'allument pas. | La fiche du cordon d'alimentation n'est pas correctement insérée dans la prise de courant. | Poussez la fiche dans la prise de courant aussi loin que possible. |
| | La prise de courant est défectueuse. | Essayez une autre prise. |
| | La protection contre la surchauffe s'est déclenchée. | Débranchez l'Aerofryer de la prise de courant, laissez-le complètement refroidir, puis essayez à nouveau. Si vous n'arrivez toujours pas à allumer l'Aerofryer, contactez le service client. |

| | | |
|--|--|--|
| Les aliments ne sont pas cuits uniformément. | Différents aliments avec des temps de cuisson différents ont été préparés en même temps. | Placez d'abord dans l'Aerofryer les aliments avec un temps de cuisson plus long, puis ajoutez plus tard les ingrédients avec un temps de cuisson plus court. |
| | Des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes ont été préparés en même temps. | Préparez les aliments nécessitant différentes températures de cuisson les uns après les autres. |
| | Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse. | Augmentez le temps de cuisson ou la température. |
| | Les aliments sont empilés les uns sur les autres. | Répartissez les aliments et mélangez. |
| | Il y a trop d'aliments dans les paniers. | Réduisez la quantité d'aliments. |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| Les aliments sont légèrement brûlés. | La température sélectionnée est trop élevée ou la durée de cuisson trop longue. | Réduisez la température ou le temps de cuisson. |
| Les frites préparées à partir de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes. | Les pommes de terre contiennent trop d'eau. | Coupez les pommes de terre en morceaux plus fins. Séchez les morceaux de pommes de terre sur du papier absorbant, puis versez un peu d'huile de cuisson dessus. |
| Une mauvaise odeur se dégage de l'appareil pendant son utilisation. | L'Aerofryer est sale. | Suivez les instructions de nettoyage fournies dans la section « Nettoyage et entretien » de ce mode d'emploi. |
| Une mauvaise odeur se dégage de l'appareil pendant son utilisation. | L'Aerofryer est utilisé pour la première fois. | Il n'est pas rare que ce type d'appareil dégage une légère odeur lors de la première utilisation. Cette odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations. |

FR

| | | |
|----------------|---|------------------------------|
| Codes d'erreur | E1 - Rupture du circuit du capteur thermique | Contactez le service client. |
| | E2 - Court-circuit du capteur thermique | |

ENVIRONNEMENT




Cet appareil ne doit pas être jeté dans les ordures ménagères à la fin de sa vie, mais doit être remis à un endroit centralisé de recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole sur l'appareil, le mode d'emploi et l'emballage, attire votre attention sur ce point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil peuvent être recyclés. En recyclant les appareils domestiques, vous contribuez de façon importante à la protection de notre environnement. Consultez les autorités locales pour obtenir des informations concernant le point de collecte.

Support

Vous pouvez trouver toutes les informations et pièces de rechange sur service.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 ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen geeignet, außer sie werden beaufsichtigt oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen.
- Eine Beaufsichtigung ist insbesondere dann notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird.
- **WARNUNG:** Verschüttete Lebensmittel können ernsthafte Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Netzkabel von Kindern fern. Führen Sie das Kabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte, verwenden Sie keine unter der Arbeitsplatte befindliche Steckdose, und benutzen Sie kein Verlängerungskabel.
- Bei Verwendung von Zubehörteilen ohne ausdrückliche Empfehlung des Geräteherstellers besteht Verletzungsgefahr.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Weder auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds noch in einen heißen Ofen stellen.
- Nicht mit Metallschwämmen reinigen. Sollten sich Teile vom Schwamm lösen und mit elektrischen Komponenten in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Besondere Vorsicht ist beim Entnehmen der Frittierkörbe geboten.

- Besondere Vorsicht ist auch geboten, wenn das Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten darin bewegt wird.
- **VORSICHT:** Zum Schutz vor Beschädigung oder einem Stromschlag darf nicht in der Basiseinheit gegart werden. Garen Sie ausschließlich in den mitgelieferten Frittierkörben.
- Um das Gerät abzutrennen, betätigen Sie die Ein/Aus-Taste und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
- Benutzen Sie die Frittierkörbe nicht, wenn diese verbogen oder verschlissen sind.
- **WARNUNG:** Frittieren Sie keinesfalls in der Heißluftfritteuse. **DIES IST GEFÄHRLICH UND KANN ZU EINEM BRAND SOWIE ERNSTHAFTEN SCHÄDEN FÜHREN.**
- Achten Sie stets darauf, das Gerät vor Gebrauch ordnungsgemäß zusammenzusetzen.
- Berühren Sie keinesfalls die freiliegenden 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.
 - 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.
-  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.

- 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.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Dual Touchscreen-Bedienung
2. Frittierkörbe

3. Antihaft-Bratplatten
4. Korbgriffe

Dual Touchscreen-Bedienfeld

1. Symbol EIN/STANDBY
2. Symbol STUMM
3. Symbol MODUS
4. Symbol RÜTTELN
5. Symbol SYNC
6. Symbol START/PAUSE
7. 8 Garprogramme
8. Symbol Korb 1
9. Symbol Korb 2
10. Symbol ZEIT AUF/AB
11. Symbol TEMPERATUR AUF/AB
12. Digitales ZEIT/TEMP-Doppeldisplay
13. [GARGUT HINZUFÜGEN]-Doppelanzeigen
14. Anzeige Stumm
15. Anzeige Zeit/Temperatur
16. Betriebsanzeigen

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.
- **Dieser Aerofryer arbeitet mit Heißluft. Geben Sie kein Öl oder Frittierfett in den Garkorb.**
- **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/STANDBY

- Schalten Sie das Gerät ein und aktivieren Sie das Doppeldisplay.
- Gerät in den Standby-Modus bringen.
- Einen Vorgang beenden. Der Lüfter läuft 20 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen. Auf dem Display wird für den/ die aktiven Korb/Körbe OFF angezeigt.

MUTE

STUMMSCHALTUNG

- Hiermit werden alle Alarme deaktiviert bzw. reaktiviert, außer Alarme für [SYNC] oder [RÜTTELN].

SHAKE

RÜTTELN

- Das Symbol [RÜTTELNHAKE] erinnert mit 5 Signaltönen daran, den /die Korb/Körbe zur Hälfte der Garzeit zu rütteln.

SYNC

SYNC

- Mit der Funktion SYNC werden Garvorgänge in beiden Kören gleichzeitig beendet.



START/PAUSE

- Hiermit wird der Betrieb gestartet oder angehalten.



Zeit AUF/AB

- Hiermit wird die Garzeit um eine Minute erhöht bzw. verringert. Zur schnellen Erhöhung bzw. Verringerung gedrückt halten.
- Zeiteinstellbereich: **1-60 Minuten**.



Temperatur AUF/AB

- Hiermit wird die Temperatur in 5-Grad-Schritten erhöht bzw. verringert. Zur schnellen Erhöhung bzw. Verringerung gedrückt halten.
- Temperatureinstellbereich: **80 °C - 200 °C**.

1

2

Korb 1 und 2

- Wählen Sie zwischen Korb 1 und Korb 2. Solange das Symbol blinkt, kann der Korb programmiert werden.

- Lange gedrückt halten, um die Zeit auf 00 Minuten zurücksetzen.



MODUS

- Wiederholt drücken, um unter 8 vorgegebenen Programmen auszuwählen.

8 Garprogramme

| | Gargut | Temperatur (°C) | Zeit (min) | Rüttelempfehlung |
|--|-----------------|-----------------|------------|------------------|
| | Pommes Frites | 200 °C | 25 | ✓ |
| | Fisch | 160 °C | 25 | ✓ |
| | Meeresfrüchte | 160 °C | 20 | ✓ |
| | Geflügel | 200 °C | 25 | ✓ |
| | Backen | 160 °C | 30 | ✗ |
| | Steak | 180 °C | 10 | ✓ |
| | Schweinefleisch | 200 °C | 15 | ✓ |

| | | | | |
|--|--------|--------|----|---|
| | Gemüse | 140 °C | 10 | ✗ |
|--|--------|--------|----|---|

Dual Touchscreen-Bedienfeldanzeigen

ADD FOOD - GARGUT HINZUFÜGEN

- Bei Verwendung der Funktion [SYNC] leuchtet die Anzeige [GARGUT HINZUFÜGEN] auf, wenn es Zeit ist, das Gargut in den zweiten Korb zu geben.



STUMMSCHALTUNG

- Die Anzeige STUMM leuchtet auf, wenn die Stummschaltungsfunktion aktiviert wurde.

°C MIN - Temperatur und Zeit

- Während es Betrieb werden abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.

Betriebsanzeigen

- Sind während des Betriebs nacheinander aktiv und blinken bei einer Betriebsunterbrechung.

VORBEREITUNG UND BENUTZUNG

Vorbereitung

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche, die zudem wärmebeständig sein muss.
- Schließen Sie das Gerät an einer geerdeten Steckdose an. Es piept einmal und das Symbol EIN/STANDBY leuchtet auf.

DE

- Drücken Sie auf das Symbol EIN/STANDBY. Das Gerät gibt einen Signalton ab, das Bedienfeld leuchtet auf, und das Symbol für Korb 1 blinkt anhaltend.

Gerät vorheizen

Grundsätzlich ist es nicht notwendig, den Aerofryer jedes Mal vorzuheizen. Falls Ihr Rezept dies verlangt, befolgen Sie hierzu folgende Schritte.

- Setzen Sie ggf. die Bratplatten in die Körbe ein.
- Setzen Sie die leeren Körbe in den Aerofryer ein.
- Stellen Sie manuell Zeit und Vorheiztemperatur auf **80 °C für 5 Minuten** ein, indem Sie die Symbole für Temperatur Auf/Ab und Zeit Auf/Ab benutzen.
- Drücken Sie auf [START/PAUSE], um den Betrieb zu starten.
- Das Gerät startet den Aufheizvorgang. Die Kontrollanzeigen leuchten auf, und auf dem Display werden Temperatur und Restzeit angezeigt.
- Nach Abschluss des Vorgangs gibt das Gerät 5 Signaltöne ab und das Symbol EIN/STANDBY leuchtet als Hinweis darauf auf, dass das Gerät betriebsbereit ist.

BENUTZUNG

- **Hinweis:** Wenn beide Körben gleichzeitig benutzt werden, sollten ähnliche Lebensmittel gegart werden, deren vorgesehene Zubereitungstemperaturen um nicht mehr als 20 °C variieren.
- Nehmen Sie den/die leeren Korb/Körbe aus dem Aerofryer.
- Setzen Sie ggf. die Bratplatten in die Körbe ein.

- Geben Sie das Gargut in einen Korb bzw. beide Körbe und schieben Sie ihn bzw. sie zurück in den Aerofryer.
- **Hinweis:** Überfüllen Sie den Garkorb nicht. Für einen korrekten Garvorgang und eine ausreichende Luftzirkulation darf ein Frittierkorb NIEMALS mehr als zu 2/3 gefüllt werden.
- Drücken Sie auf das Symbol EIN/STANDBY. Das Gerät gibt einen Signalton ab, das Bedienfeld leuchtet auf, und das Symbol für Korb 1 blinkt anhaltend.
- Programmieren Sie die Körbe mit dem entsprechenden Garprogramm oder stellen Sie Gardauer und Temperatur manuell ein.

Benutzung eines Garprogramms

- Wählen Sie Korb 1, indem Sie auf das entsprechende Symbol drücken.
- Wählen Sie eines der 8 Garprogramme für Korb 1, indem Sie wiederholt auf das Symbol MODUS drücken, bis das gewünschte Garprogramm blinkt.
- Bei Bedarf können Sie die vorgegebene Zeit und Temperatur für Korb 1 mit den Symbolen „Zeit Auf/Ab“ und „Temperatur Auf/Ab“ anpassen.
- Korb 2 verwendet dieselben Zeit- und Temperatureinstellungen wie Korb 1, diese können jedoch bei Bedarf für Korb 2 manuell abweichend eingestellt werden. Wenn beide Körbe gleichzeitig benutzt werden, kann nur eine Temperatureinstellung verwendet werden.
- Drücken Sie bei Bedarf auf das Symbol für Korb 2 und passen Sie mit den Symbolen „Zeit AUF/AB“ die Zeit für Korb 2 an.

- Drücken Sie auf das Symbol START/PAUSE, um den Betrieb zu starten. Die Kontrollanzeigen leuchten auf, und auf den Displays werden abwechselnd Temperatur und Restzeit angezeigt.
- Nach Abschluss des Garvorgangs gibt das Gerät 5 Signaltöne ab, das Symbol EIN/STANDBY leuchtet auf, und der Lüfter läuft noch 20 Sekunden, um das Gerät abzukühlen.
- Nehmen Sie das Gargut aus den Körben, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Manuelle Programmierung von Zeit und Temperatur

- Benutzen Sie die Symbole „Zeit AUF/Ab“ und „Temperatur AUF/AB“, um Zeit und Temperatur für Korb 1 zu programmieren.
- Korb 2 verwendet dieselben Zeit- und Temperatureinstellungen wie Korb 1, diese können jedoch bei Bedarf für Korb 2 manuell abweichend eingestellt werden. Wenn beide Körbe gleichzeitig benutzt werden, kann nur eine Temperatureinstellung verwendet werden.
- Drücken Sie bei Bedarf auf das Symbol für Korb 2 und passen Sie mit den Symbolen „Zeit AUF/AB“ die Zeit für Korb 2 an.
- Drücken Sie auf das Symbol START/PAUSE, um den Betrieb zu starten. Die Kontrollanzeigen leuchten auf, und auf dem Display werden Temperatur und Restzeit angezeigt.
- Nach Abschluss des Garvorgangs gibt das Gerät 5 Signaltöne ab, das Symbol EIN/STANDBY leuchtet auf, und der Lüfter läuft noch 20 Sekunden, um das Gerät abzukühlen.

- Nehmen Sie das Gargut aus den Körben, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Benutzung der Rüttelfunktion

Wenn die Funktion [RÜTTELN] aktiviert ist, gibt das Gerät 5 Signaltöne zur Erinnerung daran ab, dass der Korb/die Körbe gerüttelt werden muss/müssen. Alternativ können Sie das Symbol START/PAUSE benutzen und den Betrieb fortsetzen, nachdem Sie das Gargut ohne Erinnerung kontrolliert und gerüttelt haben. Indem Sie das Gargut rütteln, wird es gleichmäßiger gegart, krosser und kräftiger gebräunt.

- **Hinweis:** Diese Funktion lässt sich nicht aktivieren, wenn die Voreinstellungen für BACKEN und GEMÜSE benutzt werden.
- Aktivieren Sie vor dem Betriebsstart die Funktion [RÜTTELN], indem Sie auf das Symbol [RÜTTELN] für den gewünschten Korb drücken. Auf dem Display des/der gewählten Korbs/Körbe erscheint die Anzeige [RÜTTELN]. Zur Hälfte der Gardauer gibt das Gerät 5 Signaltöne als Erinnerung ab, den Korb/die Körbe zu rütteln.
- Um die Funktion [RÜTTELN] zu deaktivieren, drücken Sie erneut auf das Symbol [RÜTTELN].
- Nachdem der Signalton abgegeben wurde, blinkt das Symbol [RÜTTELN] auf dem Display.
- Nehmen Sie den Korb/die Körbe aus dem Aerofryer, rütteln Sie sie bei Bedarf, und setzen Sie sie dann wieder in den Aerofryer ein.
- Der Betrieb wird automatisch fortgesetzt.

Benutzung der SYNC-Funktion

Bei Benutzung der SYNC-Funktion wird der Garvorgang für das Gargut in jedem Korb separat gestartet und gleichzeitig abgeschlossen.

- Geben Sie das Gargut mit der längsten Gardauer in Korb 1.
- Programmieren Sie Korb 1 manuell oder mit einer der Vorgabeeinstellungen.
- **Hinweis:** Korb 2 verwendet dieselbe Temperatureinstellung wie Korb 1.
- Programmieren Sie die Zeit für Korb 2 manuell, indem Sie Korb 2 wählen und dann die Symbole „Zeit AUF/AB“ benutzen.
- Drücken Sie auf das Symbol [SYNC], um die Funktion [SYNC] zu aktivieren.
- Auf dem Display erscheint die Anzeige [SYNC].
- Drücken Sie auf das Symbol START/PAUSE, um den Betrieb zu starten.
- Korb 1 beginnt mit dem Garvorgang, und auf dem Display werden abwechselnd die Zeit- und Temperatureinstellungen angezeigt.
- Sobald es Zeit ist, das Gargut in den zweiten Korb zu geben, gibt das Gerät 5 Signaltöne ab, und die Anzeige [GARGUT HINZUFÜGEN] für Korb 2 blinkt.
- Geben Sie das Gargut in Korb 2 und schieben Sie ihn zurück in den Aerofryer.
- Der Betrieb wird automatisch fortgesetzt.
- **Hinweis:** Sobald der Garvorgang begonnen hat, ist die Funktion SYNC/BEENDEN nicht mehr verfügbar.

Frittieren von TK-Fertiggerichten

- Je nach Art und Menge des Garguts müssen die empfohlenen Garzeiten eventuell leicht angepasst werden.

TIPPS

- Tupfen Sie Lebensmittel vor dem Garen stets trocken, um eine übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden und für eine schöne Bräunung zu sorgen.
- Für ein gleichmäßiges Garen/Bräunen sollten Sie den betreffenden Korb IMMER zur Hälfte der Garzeit öffnen, um das Gargut im Frittierkorb zu kontrollieren, zu wenden oder durchzurütteln und die endgültige Gardauer- und -temperatur festzulegen.
- **VORSICHT:** Benutzen Sie beim Hantieren am Aerofryer stets Ofenhandschuhe.
- **WARNUNG!** Dieser Dual Basket Aerofryer darf nicht zum Wasserkochen benutzt werden.
- **WARNUNG!** Dieser Dual Basket Aerofryer darf keinesfalls zum Frittieren von TK-Lebensmitteln benutzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät NIEMALS mit offenen Körben.
- Nach Abschluss des Garvorgangs läuft der Lüfter noch 20 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es transportieren, reinigen oder wegstellen.
- Das Gerät hat einen integrierten Mikroschalter, der den Lüfter und das Heizelement automatisch abschaltet, wenn die Körbe während des Betriebs entfernt werden.

REINIGUNG UND LAGERUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Nehmen Sie die leeren Körbe aus dem Aerofryer. Achten Sie darauf, dass die beiden Körbe und die Bratplatten vollständig abgekühlt sind.
- Beide Körbe und die Bratplatten sind spülmaschinengeeignet. Benutzen Sie den oberen Korb der Spülmaschine, um ein optimales Reinigungsergebnis zu erzielen.

Hinweis: Die entnehmbaren Körbe und die Bratplatten sind spülmaschinengeeignet. Es wird jedoch empfohlen, diese Teile per Hand abzuwaschen, weil dies der Nutzungsdauer des Produkts zugutekommt. Spülen Sie Körbe und die Bratplatten in warmem Seifenwasser ab. Verwenden Sie keine Metallgegenstände oder Scheuerreiniger, weil diese die Antihaft-Beschichtung beschädigen können. Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder -pulver für irgendwelche Komponenten oder Zubehörteile.

- Reinigen Sie das Äußere des Aerofryer mit einem warmen, weichen und nichtscheuernden feuchten Tuch.
- Benutzen Sie ggf. eine kleine, weiche Bürste oder ein Wattestäbchen, um schwer erreichbare Stellen zu reinigen.
- Gießen Sie keinesfalls Flüssigkeiten in die Gerätebasis.
- Trocknen Sie alle Teile vor dem Anbringen sorgfältig ab.

Lagerungshinweise

- Reinigen Sie das Gerät vor dem Wegstellen.

- Lagern Sie das Gerät in der Originalverpackung an einem kühlen und trockenen Ort.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|--|--|
| Der Aerofryer funktioniert nicht. Auf dem Bedienfeld wird nichts angezeigt. | Der Netzstecker ist nicht korrekt an einer Steckdose angeschlossen | Schließen Sie den Netzstecker ordnungsgemäß an einer Steckdose an. |
| | Die Steckdose ist defekt. | Probieren Sie eine andere Steckdose aus. |
| | Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst. | Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie den Aerofryer vollständig abkühlen. Versuchen Sie es erneut. Sollte sich der Aerofryer weiterhin nicht einschalten lassen, wenden Sie sich an die Kundendienstabteilung. |

DE

| | | |
|---|---|--|
| Die Lebensmittel werden nicht gleichmäßig gegart. | Verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Garzeiten wurden gleichzeitig zubereitet. | Geben Sie Lebensmittel mit einer längeren Gardauer zuerst in den Aerofryer und fügen Sie Zutaten mit einer kürzeren Zubereitungszeit später hinzu. |
| | Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperaturen wurden gleichzeitig zubereitet. | Bereiten Sie Lebensmittel mit verschiedenen Gartemperaturen nacheinander zu. |
| | Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu hoch. | Erhöhen Sie die Garzeit bzw. die Gartemperatur |
| | Mehrere Stücke Gargut lagen übereinander. | Verteilen Sie das Gargut und mischen Sie es. |
| | Es befanden sich zu viele Zutaten im Korb. | Verringern Sie die Menge an Gargut pro Vorgang. |
| | | |

| | | |
|--|---|--|
| Das Gargut ist leicht verbrannt. | Die gewählte Temperatur war zu hoch oder die Garzeit zu lang. | Reduzieren Sie die Temperatur oder die Garzeit. |
| Selbstgemachte Pommes Frites sind nicht knusprig. | Die Kartoffeln enthielten zu viel Wasser. | Schneiden Sie die Kartoffeln in schmalere Stücke. Tupfen Sie die Kartoffeln trocken und träufeln Sie etwas Öl darüber. |
| Während der Benutzung ist ein unangenehmer Geruch festzustellen. | Der Aerofryer ist verschmutzt. | Befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ in dieser Betriebsanleitung. |
| Während der Benutzung ist ein unangenehmer Geruch festzustellen. | Der Aerofryer wird zum ersten Mal benutzt. | Oft tritt Geruch auf, wenn ein neues Gerät zum ersten Mal benutzt wird. Der Geruch sollte nach mehrmaliger Benutzung des Geräts wieder verschwinden. |

| | | |
|-------------|--|---|
| Fehlercodes | E1 - Stromkreisunterbrech ung beim Temperatursensor. | Wenden Sie sich an die Kundendienstabteilun g. |
| | E2 - Kurzschluss beim Temperatursensor. | |

UMWELT




Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie unter service.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 se ha diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
 - Esté muy atento si un niño está haciendo uso de un aparato y si se está utilizando un aparato cerca de ellos.
- **ADVERTENCIA:** La comida que se vierte puede provocar quemaduras graves. Mantenga los aparatos y sus cables alejados de los niños. Nunca coloque el cable sobre la encimera y no utilice una toma eléctrica situada debajo de esta ni un cable alargador.
 - El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
 - No utilice ese aparato en el exterior.
 - No coloque el electrodoméstico sobre un hornillo eléctrico o de gas, ni cerca de ellos, ni dentro de un horno caliente.
 - No limpie el aparato con estropajos metálicos. Podrían desprenderse fragmentos del estropajo y tocar las piezas eléctricas, lo que supone un riesgo de descarga eléctrica.
 - Tenga mucho cuidado cuando retire las cestas de la freidora.
 - Tenga mucho cuidado cuando mueva un electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.
 - **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños y descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine únicamente con las cestas de la freidora suministradas.

- Para desconectar el aparato, pulse el botón de encendido y, a continuación, saque el enchufe de la toma de pared.
- No utilice las cestas de la freidora si están abolladas o desgastadas.
- **ADVERTENCIA:** Nunca fría alimentos con abundante aceite en la freidora Aerofryer. **ES PELIGROSO Y PODRÍA PRODUCIR UN INCENDIO Y DAÑOS GRAVES.**
- Asegúrese siempre de que el aparato está bien montado antes de utilizarlo.
- Nunca toque los elementos calefactores expuestos.
- 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.
- 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.
-  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).

ES

- 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.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Doble control táctil
2. Cestas de la freidora Aerofryer
3. Bandejas antiadherentes para una fritura más crujiente
4. Asas de cesta

Panel de doble control táctil

1. Icono ENCENDIDO/EN REPOSO
2. Icono SILENCIO
3. Icono MODO

4. Icono AGITAR ALIMENTOS
5. Icono SINCRONIZAR
6. Icono INICIO/PAUSA
7. 8 programas de cocción predefinidos
8. Icono de cesta 1
9. Icono de cesta 2
10. Iconos para aumentar/disminuir tiempo
11. Iconos para aumentar/disminuir temperatura
12. Pantalla digital doble de tiempo/temperatura
13. Indicadores [ADD FOOD] dobles
14. Indicador de silencio
15. Indicadores de tiempo/temperatura
16. Indicadores de funcionamiento

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

FUNCIONES DEL PANEL DE DOBLE CONTROL TÁCTIL



ENCENDIDO/EN REPOSO

- Para encender el aparato y activar la pantalla doble.
- Para encender el aparato en el modo en reposo.
- Para finalizar el funcionamiento. El ventilador continuará funcionando durante 20 segundos para enfriar el aparato; se mostrará OFF en la pantalla de las cestas activas.

MUTE

SILENCIO

- Se utiliza para silenciar o volver a activar todos los sonidos; las alertas [SYNC] o [SHAKE] no se incluyen en esta función.

SHAKE

SHAKE

- Utilice la función [SHAKE] para que el aparato le recuerde que debe agitar las cestas a mitad de cocción. Escuchará 5 pitidos.

SYNC

SINCRONIZAR

- Utilice la función SYNC para que los alimentos de ambas cestas terminen de cocinarse al mismo tiempo.



INICIO/PAUSA

- Para poner en marcha o pausar el funcionamiento del aparato.



Aumentar/disminuir tiempo

- Para aumentar o disminuir el tiempo en un minuto. Mantenga pulsado el botón correspondiente para aumentar o disminuir el valor rápidamente.
- El intervalo de tiempo posible oscila entre **1 y 60 minutos**.



Aumentar/disminuir temperatura

- Para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5 grados. Mantenga pulsado el botón correspondiente para aumentar o disminuir el valor rápidamente.
- El intervalo de temperatura oscila entre **80 °C y 200 °C**.

1

2

Cesta 1 y 2

- Toque el botón correspondiente para elegir entre la cesta 1 y la cesta 2. Cuando el icono parpadee, podrá programar las cestas.
- Manténgalo pulsado para restablecer el tiempo a 00 minutos.



















MODO

- Toque el botón varias veces para cambiar entre los 8 programas de cocción predefinidos.

8 programas de cocción predefinidos

ES

| | Alimento | Temperatura (°C) | Tiempo (min) | Recomendación de agitar |
|---|----------------|------------------|--------------|---|
|  | Patatas fritas | 200 °C | 25 |  |
|  | Pescado | 160 °C | 25 |  |
|  | Marisco | 160 °C | 20 |  |
|  | Pollo | 200 °C | 25 |  |
|  | Hornear | 160 °C | 30 |  |
|  | Bistec | 180 °C | 10 |  |
|  | Cerdo | 200 °C | 15 |  |
|  | Verduras | 140 °C | 10 |  |

Indicadores del panel de doble control táctil

ADD FOOD - AÑADIR ALIMENTOS

- Si utiliza la función [SYNC], el indicador [ADD FOOD] se iluminará cuando sea el momento de añadir los alimentos a la segunda cesta.



- El indicador de SILENCIO se iluminará si ha activado la función MUTE.

°C MIN - Temperatura y tiempo

- Muestra de manera alternativa la temperatura y el tiempo de cocción restante mientras el aparato está en funcionamiento.

Indicadores de funcionamiento

- Están encendidos cuando el aparato está en funcionamiento y parpadean cuando el funcionamiento se ha detenido.

PREPARACIÓN Y USO

Preparación

- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Conecte el aparato en un enchufe con toma de tierra. Emitirá un pitido y el icono ENCENDIDO/EN REPOSO se iluminará.
- Toque el icono ENCENDIDO/EN REPOSO. El aparato emitirá un pitido, el panel de control se iluminará y el icono de la cesta 1 parpadeará varias veces.

Pre calentamiento del aparato

Por lo general, no siempre es necesario precalentar la freidora Aerofryer; no obstante, si la receta que va a preparar requiere precalentamiento, siga los pasos que se indican a continuación.

- Si es necesario, coloque en las cestas las bandejas para obtener una fritura más crujiente.
- Coloque las cestas vacías en la freidora Aerofryer.

- Ajuste manualmente el tiempo y la temperatura de precalentamiento en **80°C durante 5 minutos** a través de los iconos para aumentar/disminuir temperatura y para aumentar/disminuir tiempo.
- Pulse [INICIO/PAUSA] para que el aparato se ponga en marcha.
- El aparato comenzará a precalentarse. Los indicadores "In Operation" se encenderán y en la pantalla se mostrará la temperatura y el tiempo restante.
- Cuando el aparato haya terminado, emitirá 5 pitidos y el icono ENCENDIDO/EN REPOSO se iluminará. El aparato ya estará listo para su utilización.

USO

- **Nota:** Si va a cocinar en las dos cestas al mismo tiempo, es recomendable que cocine alimentos similares cuya temperatura de cocción deseada no varíe en más de 20 °C.
- Retire las cestas vacías de la freidora Aerofryer.
- Si es necesario, coloque en las cestas las bandejas para obtener una fritura más crujiente.
- Coloque los alimentos en una o en ambas cestas y vuelva a meter las cestas en la freidora Aerofryer.
- **Nota:** No las llene demasiado. Para asegurarse de que la cocción se logre de forma correcta y el aire circule bien, NUNCA llene las cestas de la freidora Aerofryer a más de 2/3 de su capacidad.
- Toque el icono ENCENDIDO/EN REPOSO. El aparato emitirá un pitido, el panel de control se iluminará y el icono de la cesta 1 parpadeará varias veces.

- Puede programar las cestas con el programa de cocción predefinido adecuado o programar manualmente el tiempo y la temperatura de cocción.

Uso de un programa predefinido

- Toque el icono de la cesta 1 para seleccionarla.
- Elija 1 de los 8 programas predefinidos para la cesta 1. Para ello, toque el icono de MODO varias veces hasta que el icono del preajuste de cocción deseado parpadee.
- Si lo desea, puede ajustar el tiempo y la temperatura predefinidos de la cesta 1 a través de los iconos para aumentar/disminuir tiempo y para aumentar/disminuir temperatura.
- La cesta 2 utilizará los mismos ajustes de tiempo y temperatura que la cesta 1; no obstante, el tiempo para la cesta 2 puede ajustarse manualmente para que finalice antes o después que la cesta 1. Cuando se utilizan ambas cestas al mismo tiempo, solo es posible establecer una temperatura.
- Si lo desea, toque el icono de la cesta 2 y, a continuación, ajuste el tiempo correspondiente para dicha cesta con los iconos para aumentar/disminuir tiempo.
- Toque el icono INICIO/PAUSA para iniciar el funcionamiento. Los indicadores "In Operation" estarán activos y en las pantallas se mostrarán de manera alternativa la temperatura y el tiempo restante.
- Cuando haya terminado, el aparato emitirá 5 pitidos y el icono ENCENDIDO/EN REPOSO se iluminará. El ventilador continuará en funcionamiento durante 20 segundos para enfriarlo.

- Retire los alimentos de las cestas, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 30 minutos antes de limpiarlo.

Programación manual del tiempo y de la temperatura

- Programe el tiempo y la temperatura para la cesta 1 a través de los iconos para aumentar/disminuir tiempo y para aumentar/disminuir temperatura.
- La cesta 2 utilizará los mismos ajustes de tiempo y temperatura que la cesta 1; no obstante, el tiempo para la cesta 2 puede ajustarse manualmente para que finalice antes o después que la cesta 1. Cuando se utilizan ambas cestas al mismo tiempo, solo es posible establecer una temperatura.
- Si lo desea, toque el icono de la cesta 2 y, a continuación, ajuste el tiempo correspondiente para dicha cesta con los iconos para aumentar/disminuir tiempo.
- Toque el icono INICIO/PAUSA para iniciar el funcionamiento. Los indicadores "In Operation" parpadearán y en las pantallas se mostrarán de manera alternativa la temperatura y el tiempo restante.
- Cuando haya terminado, el aparato emitirá 5 pitidos y el icono ENCENDIDO/EN REPOSO se iluminará. El ventilador continuará en funcionamiento durante 20 segundos para enfriarlo.
- Retire los alimentos de las cestas, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 30 minutos antes de limpiarlo.

Uso de la función SHAKE

Cuando se active la función [SHAKE], el aparato emitirá 5 pitidos a mitad del programa para recordarle que debe agitar la cesta o las cestas. También puede utilizar el icono INICIO/PAUSA y reanudar el funcionamiento tras agitar y comprobar el estado de los alimentos sin necesidad de que el aparato se lo recuerde.

Si agita los alimentos, se cocinarán de manera más uniforme y el resultado del plato será más crujiente y con más color.

- **Nota:** Esta función no se puede activar cuando se utilizan los programas predefinidos para hornear y verduras.
- Antes de poner en marcha un programa, active la función [SHAKE]; para ello, toque el icono [SHAKE] para la cesta seleccionada. El indicador [SHAKE] se mostrará en la pantalla de la cesta o de las cestas seleccionadas. A mitad del programa, el aparato emitirá 5 pitidos para recordarle que debe agitar la cesta o las cestas.
- Para desactivar la función [SHAKE], toque de nuevo el icono [SHAKE].
- Cuando se escuche el recordatorio, el icono [SHAKE] parpadeará en la pantalla.
- Retire la cesta o las cestas, agítelas según sea necesario y colóquelas de nuevo en la freidora Aerofryer.
- El funcionamiento se reanudará automáticamente.

Uso de la función SYNC

Con la función SYNC, los alimentos de cada una de las cestas comienzan a cocinarse por separado, pero terminan al mismo tiempo.

- Añada los alimentos que más tarden en cocinarse en la cesta 1.

- Programe manualmente la cesta 1 o utilice uno de los programas predefinidos.
- **Nota:** La cesta 2 utilizará el mismo ajuste de temperatura que la cesta 1.
- Programe manualmente el tiempo para la cesta 2; para ello, seleccione la cesta 2 y los iconos para aumentar/disminuir tiempo.
- Toque el icono [SYNC] para activar la función [SYNC].
- El indicador [SYNC] se mostrará en la pantalla.
- Toque el icono INICIO/PAUSA para iniciar el funcionamiento.
- La cesta 1 comenzará a cocinar y en la pantalla se mostrarán de manera alternativa los ajustes de tiempo y temperatura.
- Cuando sea el momento de que introduzca los alimentos en la ^{segunda} cesta, el aparato emitirá 5 pitidos y el indicador [ADD FOOD] de la cesta 2 parpadeará.
- Añada los alimentos a la cesta 2 e introdúzcala en la freidora Aerofryer.
- El funcionamiento se reanudará automáticamente.
- **Nota:** Una vez iniciada la cocción, no se podrá utilizar la función SYNC FINISH.
- Seque siempre los alimentos antes de cocinarlos para evitar el exceso de humo y favorecer el tostado.
- Para garantizar una cocción y un tostado uniformes, abra SIEMPRE la cesta que esté activa a mitad del tiempo de cocción y revise, gire o agite los alimentos en las cestas de la freidora y determine el tiempo y la temperatura finales de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** Utilice siempre manoplas para manipular las cestas de la freidora Aerofryer.
- ¡ADVERTENCIA! Esta freidora Aerofryer de doble cesta no debe utilizarse para hervir agua.
- ¡ADVERTENCIA! Esta freidora Aerofryer de doble cesta nunca debe utilizarse para freír alimentos en abundante aceite.
- NUNCA ponga el aparato en marcha si las cestas están abiertas.
- Una vez haya terminado el tiempo de cocción, el aparato se detendrá automáticamente y el ventilador continuará en funcionamiento durante 20 segundos para enfriarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos aproximadamente antes de manipularlo, limpiarlo o almacenarlo.
- El aparato dispone de un microinterruptor interno que apaga automáticamente el ventilador y el elemento calefactor cuando se extraen las cestas mientras está en funcionamiento.

Cocinar alimentos congelados preenvasados en la freidora Aerofryer

- Por regla general, según el alimento y la cantidad a cocinar, puede que haya que ajustar ligeramente los tiempos de cocción sugeridos.

CONSEJOS

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se enfríe por completo.

- Retire las cestas de la freidora Aerofryer. Asegúrese de que tanto las cestas de la freidora como las bandejas para obtener una fritura más crujiente se hayan enfriado por completo.
- Las bandejas para obtener una fritura más crujiente y las cestas de la freidora se pueden lavar en el lavavajillas. Para un resultado óptimo, colóquelas en la rejilla superior de su lavavajillas.

Nota: Las cestas de la freidora y las bandejas para obtener una fritura más crujiente se pueden lavar en el lavavajillas; sin embargo, recomendamos lavarlas a mano, ya que de esta forma se alargará la vida útil del producto. Lave las bandejas para obtener una fritura más crujiente y las cestas de la freidora con agua caliente jabonosa. No utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente. No utilice detergentes químicos abrasivos, estropajos metálicos ni polvos sobre ninguna de las piezas o accesorios.

- Limpie el exterior de la freidora Aerofryer con un paño húmedo tibio, suave y no abrasivo.
- Si es necesario, utilice un cepillo pequeño suave o un bastoncillo de algodón para limpiar los lugares de difícil acceso.
- Nunca vierta ningún líquido en la base de la unidad.
- Seque bien todas las piezas antes de volver a colocarlas.

Instrucciones de almacenamiento

- Limpie el aparato antes de almacenarlo.
- Almacene la unidad en su caja original en un lugar fresco y seco.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Posible causa | Solución |
|--|--|--|
| La freidora Aerofryer no funciona. Las pantallas del panel de control no se encienden. | El enchufe eléctrico no está bien insertado en la toma de pared. | Empuje el enchufe eléctrico en la toma de pared hasta el fondo. |
| | La toma de pared está defectuosa. | Pruebe con otra toma de pared. |
| | La protección contra sobrecalentamiento se ha activado. | Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y deje que la freidora Aerofryer se enfríe completamente. A continuación, inténtelo de nuevo. Si la freidora Aerofryer todavía no se enciende, póngase en contacto con el departamento de atención al cliente. |

| | | |
|--|--|--|
| Los alimentos no se han cocinado de manera uniforme. | Se han preparado distintos alimentos, cuyos tiempos de cocción son diferentes, al mismo tiempo. | Coloque los alimentos cuyo tiempo de cocción es más largo en la Aerofryer primero y, después, añada los ingredientes con un tiempo de cocción más corto. |
| | Se han preparado al mismo tiempo distintos alimentos que requieren temperaturas de cocción diferentes. | Prepare los alimentos cuyas temperaturas de cocción sean distintas uno tras otro. |
| | El tiempo de cocción establecido era demasiado corto o la temperatura demasiado baja. | Aumente el tiempo o la temperatura de cocción. |
| | Los alimentos están amontonados unos encima de otros. | Extienda los alimentos y mézclelos. |
| | Hay demasiados ingredientes en las cestas. | Disminuya la cantidad de ingredientes. |

| | | |
|---|--|--|
| Los alimentos están ligeramente quemados. | La temperatura seleccionada es demasiado alta o el tiempo de cocción es demasiado largo. | Disminuya la temperatura o el tiempo de cocción. |
| Las patatas fritas caseras no están crujientes. | Las patatas contienen demasiada agua. | Corte las patatas en trozos más estrechos. Seque las patatas y, a continuación, vierta un poco de aceite por encima. |
| Durante el uso, se emite un olor desagradable. | La freidora Aerofryer está sucia. | Siga las instrucciones de limpieza que encontrará en la sección "Limpieza y mantenimiento" de este manual. |
| Durante el uso, se emite un olor desagradable. | Es la primera vez que utiliza la freidora Aerofryer. | A menudo, los aparatos nuevos emiten un olor la primera vez que se utilizan. Este olor debería desaparecer cuando el aparato se haya utilizado varias veces. |

ES

| | | |
|------------------|---|---|
| Códigos de error | E1 - Circuito roto del sensor térmico. | Póngase en contacto con el departamento de atención al cliente. |
| | E2 - Cortocircuito del sensor térmico. | |

MEDIO AMBIENTE




Una vez finalizada la durabilidad de este equipo, no debe desecharse junto con la basura doméstica; debe llevarse a un punto central de reciclaje de equipos domésticos eléctricos y electrónicos. Este símbolo del equipo, el manual de instrucciones y el embalaje captan su atención acerca de la importancia de este asunto. Los materiales utilizados en este equipo son reciclables. Al reciclar equipos domésticos usados, contribuye enormemente a la protección del medio ambiente. Pida información sobre los puntos de recogida a sus entidades locales.

Soporte

¡Puede encontrar toda la información y recambios en service.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 com falta de experiência e conhecimento, exceto se tiverem supervisão ou instrução relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- É necessária supervisão sempre que qualquer aparelho for utilizado por ou próximo de crianças.
- AVISO: Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha os aparelhos e respetivos cabos fora do alcance das crianças. Nunca suspenda o cabo na extremidade de um balcão, nunca utilize uma tomada abaixo do balcão e nunca utilize com uma extensão.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não coloque sobre, ou perto de, um queimador a gás quente ou elétrico, nem num forno aquecido.
- Não limpe com esfregões metálicos. Os pedaços do esfregão podem partir e tocar nos componentes elétricos, criando o risco de choque elétrico.
- Tenha um cuidado extremo ao remover os cestos para fritar.
- Proceda com cuidado extremo ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.

- **ATENÇÃO:** Para proteger contra danos ou choques elétricos, não cozinhe na unidade base. Cozinhe apenas nos cestos para fritar fornecidos.
- Para desligar, prima o botão de energia e depois remova a ficha da tomada de parede.
- Não utilize os cestos para fritar se estiverem amolgados ou desgastados.
- **AVISO:** Não utilize a Aerofryer para fritar alimentos por imersão, ISTO É PERIGOSO E PODE CAUSAR UM INCÊNDIO E DANOS GRAVES.
- Certifique-se sempre de que o aparelho está devidamente montado antes de o utilizar.
- Nunca toque em 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.
- 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.
-  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.

4. Ícone AGITAR ALIMENTOS (SHAKE)
5. Ícone SINCRONIZAR (SYNC)
6. Ícone INICIAR/PAUSA
7. 8 programas de culinária
8. Ícone do cesto 1
9. Ícone do cesto 2
10. Ícones para AUMENTAR/DIMINUIR o tempo
11. Ícones para AUMENTAR/DIMINUIR a temperatura
12. Visor digital duplo do TEMPO/TEMPERATURA (TIME/TEMP)
13. Indicadores duplos ADICIONAR ALIMENTOS [ADD FOOD]
14. Indicador do modo silenciar
15. Indicador de tempo/temperatura
16. Indicadores de funcionamento

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Controlo do ecrã tátil duplo
2. Cestos para fritar
3. Bandejas antiaderentes para efeito crocante
4. Pegas dos cestos

Painel de controlo do ecrã tátil duplo

1. Ícone LIGAR/STANDBY
2. Ícone SILENCIAR (MUTE)
3. Ícone M (MODO)

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 é uma Aerofryer que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- **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/STANDBY

- Para ligar o aparelho e ativar o visor duplo.
- Para mudar o aparelho para o modo standby.
- Para terminar o funcionamento. A ventoinha continuará a funcionar durante 20 segundos para arrefecer o aparelho; a palavra OFF será exibida no visor do(s) cesto(s) ativo(s).

MUTE

MUTE

- Para silenciar ou reativar todos os sons, excluindo os alertas [SYNC] ou [SHAKE].

SHAKE

SHAKE

- Use a função [SHAKE] para ser lembrado de agitar o(s) cesto(s) a meio do tempo de preparação sempre que ouvir 5 sinais sonoros.

SYNC

SYNC

- Use a função SYNC para que a preparação dos alimentos nos dois cestos termine ao mesmo tempo.



INICIAR/PAUSA

- Para iniciar ou interromper um programa.



Aumentar/Diminuir o tempo

- Para aumentar ou diminuir o tempo em um minuto. Prima e mantenha nesta posição para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo.
- O tempo pode ser definido entre **1- 60 minutos**.



Aumentar/Diminuir a temperatura

- Para aumentar ou diminuir a temperatura a incrementos de 5 graus. Prima e mantenha nesta posição para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo.
- A temperatura pode ser regulada entre **80°C - 200°C**

1

2

Cesto 1 e 2

















- Prima para escolher entre o Cesto 1 ou Cesto 2. Os cestos podem ser programados enquanto o ícone estiver a piscar.
- Mantenha o ícone premido para repor o tempo a 00 minutos.



MODE

- Toque repetidamente para percorrer os 8 programas de culinária predefinidos.

8 programas de culinária predefinidos

| | Alimentos | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Deve agitar |
|---|----------------|------------------|-------------|---|
|  | Batatas fritas | 200°C | 25 |  |
|  | Peixe | 160°C | 25 |  |
|  | Marisco | 160°C | 20 |  |
|  | Aves | 200°C | 25 |  |
|  | Cozer | 160°C | 30 |  |
|  | Bife | 180°C | 10 |  |
|  | Carne de porco | 200°C | 15 |  |
|  | Vegetais | 140°C | 10 |  |

Indicadores do painel de controlo do ecrã tátil duplo

ADD FOOD - ADD FOOD

- Ao usar a função [SYNC], o indicador [ADD FOOD] irá acender quando chegar o momento de adicionar os alimentos no segundo cesto.



MUTE

- O indicador MUTE irá acender quando a função MUTE tiver sido ativada

°C MIN - Temperatura e Tempo

- Durante o funcionamento, o visor alterna entre o valor da temperatura e o restante tempo de preparação.

Indicadores de funcionamento

- Acendem sucessivamente durante o funcionamento e piscam quando a operação é interrompida.

PREPARAÇÃO E UTILIZAÇÃO

Preparação

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada e não coloque o mesmo sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Insira a ficha do aparelho numa tomada de ligação à terra, o aparelho irá emitir um sinal sonoro e o ícone LIGAR/STANDBY acenderá.
- Prima o ícone LIGAR/STANDBY. O aparelho emite um sinal sonoro, o painel de controlo acenderá e o ícone do cesto 1 irá piscar repetidamente.

Aquecer previamente o aparelho.

Regra geral, nem sempre é necessário pré-aquecer a Aerofryer. Contudo, se a receita exigir o pré-aquecimento, siga os passos abaixo.

- Se necessário, coloque as bandejas para efeito crocante nos cestos.

PT

- Coloque os cestos vazios na Aerofryer.
- Defina manualmente o tempo de aquecimento prévio e a temperatura para **80°C durante 5 minutos** premindo os ícones para aumentar/diminuir a temperatura e aumentar/diminuir o tempo.
- Prima [INICIAR/PAUSA] para iniciar a operação.
- O aparelho começará a aquecer. Os indicadores “Em funcionamento” começarão a funcionar e a temperatura e o tempo restante serão exibidos no visor.
- Quando terminar, o aparelho emite 5 sinais sonoros e o ícone LIGAR/STANDBY acenderá, indicando que o aparelho está pronto a funcionar.

UTILIZAÇÃO

- **Nota:** Se cozinhar em simultâneo nos dois cestos, é recomendável que prepare alimentos semelhantes, cuja diferença de temperatura de preparação não exceda 20°C.
- Retire o(s) cesto(s) vazio(s) da Aerofryer.
- Se necessário, coloque as bandejas para efeito crocante nos cestos.
- Coloque os alimentos num ou nos dois cestos e insira-os de novo na Aerofryer.
- **Nota:** Não encha demasiado. Para garantir que os alimentos ficam corretamente cozinhados e que o ar circula livremente, NUNCA encha qualquer dos cestos acima de 2/3 da capacidade.
- Prima o ícone LIGAR/STANDBY. O aparelho emite um sinal sonoro, o painel de controlo acenderá e o ícone do cesto 1 irá piscar repetidamente.

- Programe os cestos usando um programa de culinária adequado ou definindo manualmente o tempo e a temperatura de preparação.

Utilização de um programa predefinido

- Selecione o Cesto 1 premindo o respetivo ícone.
- Selecione 1 dos 8 programas predefinidos para o Cesto 1 premindo o ícone MODE repetidamente até que o ícone do programa pretendido comece a piscar.
- Se desejar, pode regular o tempo e a temperatura do Cesto 1 através dos ícones Aumentar/Diminuir o Tempo e Aumentar/Diminuir a Temperatura.
- O Cesto 2 usa as mesmas definições de tempo e temperatura do Cesto 1, mas o tempo do Cesto 2 pode ser regulado manualmente para que termine antes ou depois do Cesto 1. Só é possível definir 1 temperatura quando se usam os dois cestos ao mesmo tempo.
- Se desejar, prima o ícone do Cesto 2 e depois use os ícones para AUMENTAR/DIMINUIR o tempo para regular o tempo do Cesto 2.
- Prima o ícone INICIAR/PAUSA para iniciar o funcionamento. Os indicadores “Em funcionamento” começarão a funcionar e a temperatura e o tempo restante serão exibidos alternadamente nos visores.
- Quando terminar, o aparelho emite 5 sinais sonoros, o ícone LIGAR/STANDBY acenderá e a ventoinha continuará a funcionar durante 20 segundos para arrefecer o aparelho.

- Remova os alimentos dos cestos, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos antes de o limpar.

Programação manual do tempo e temperatura

- Programe o tempo e temperatura do Cesto 1 usando os ícones para AUMENTAR/DIMINUIR o Tempo e AUMENTAR/DIMINUIR a Temperatura.
- O Cesto 2 usa as mesmas definições de tempo e temperatura do Cesto 1, mas o tempo do Cesto 2 pode ser regulado manualmente para que termine antes ou depois do Cesto 1. Só é possível definir 1 temperatura quando se usam os dois cestos ao mesmo tempo.
- Se desejar, prima o ícone do Cesto 2 e depois use os ícones para AUMENTAR/DIMINUIR o tempo para regular o tempo do Cesto 2.
- Prima o ícone INICIAR/PAUSA para iniciar o funcionamento. Os indicadores “Em funcionamento” começarão a piscar e a temperatura e o tempo restante serão exibidos alternadamente nos visores.
- Quando terminar, o aparelho emite 5 sinais sonoros, o ícone LIGAR/STANDBY acenderá e a ventoinha continuará a funcionar durante 20 segundos para arrefecer o aparelho.
- Remova os alimentos dos cestos, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos antes de o limpar.

Utilizar a função SHAKE

Se a função [SHAKE] for ativada, o aparelho emitirá um sinal sonoro 5 vezes a meio do tempo de preparação, lembrando que deve agitar o(s) cesto(s). Como alternativa, pode usar o ícone INICIAR/PAUSA para interromper e retomar uma operação depois de agitar ou verificar os alimentos sem o sinal acústico de aviso.

Se agitar os alimentos, eles cozinham de forma mais homogénea, ficam estaladiços e acrescentam cor ao seu prato.

- **Nota:** Esta função não pode ser ativada se usar as predefinições COZER e VEGETAIS.
- Antes de iniciar uma operação, ative a função [SHAKE] premindo o respetivo ícone para o cesto selecionado. O indicador [SHAKE] será exibido no visor do(s) cesto(s) selecionado(s). A meio do processo, o aparelho emite 5 sinais sonoros lembrando que deve agitar o(s) cesto(s).
- Para desativar a função [SHAKE], prima novamente o respetivo ícone.
- Quando escutar o sinal sonoro, o ícone [SHAKE] começa a piscar no visor.
- Retire o(s) cesto(s) da Aerofryer, agite-os conforme necessário e depois volte a colocá-los na Aerofryer.
- O aparelho retomar a preparação dos alimentos.

Utilizar a função SYNC

Com a função SYNC, os alimentos de cada cesto começam a cozinhar separadamente e terminam ao mesmo tempo.

- Coloque os alimentos com o tempo de preparação mais longo no Cesto 1.

- Programe o Cesto 1 manualmente ou usando uma das predefinições.
- **Nota:** O Cesto 2 usa a mesma temperatura do Cesto 1.
- Programe o tempo do Cesto 2 manualmente selecionando o Cesto 2, seguido dos ícones AUMENTAR/DIMINUIR o Tempo.
- Prima o ícone [SYNC] para ativar a função [SYNC].
- O indicador [SYNC] surgirá no visor.
- Prima o ícone INICIAR/PAUSA para iniciar o funcionamento.
- O Cesto 1 começará a cozinhar e as definições do tempo e temperatura serão exibidas alternadamente no visor.
- Assim que chegar a altura de acrescentar os alimentos ao^{2o} cesto, o aparelho emite 5 sinais sonoros e o indicador [ADD FOOD] do Cesto 2 começa a piscar.
- Adicione os alimentos no Cesto 2 e volte a colocá-lo na Aerofryer.
- O aparelho retomará a preparação dos alimentos.
- **Nota:** A função SYNC/FINISH não poderá ser ativada depois de iniciar a preparação dos alimentos.

Preparar alimentos congelados e pré-embalados

- Regra geral, os tempos de preparação sugeridos poderão ter de ser ligeiramente ajustados em função dos alimentos e da quantidade a cozinhar.

SUGESTÕES

- Seque sempre os alimentos antes de os cozinhar para evitar que produzam fumo excessivo e garantir que tostam.

- Para garantir uma preparação/um assado uniforme, abra **SEMPRE** o cesto ativo a meio do tempo de preparação e verifique, volte ou agite os alimentos que se encontram nos cestos e determine o tempo e temperatura final de preparação.
- **ATENÇÃO:** Utilize sempre luvas de forno para manusear os cestos da Aerofryer.
- **AVISO!** Esta Dual Basket Aerofryer não deve ser utilizada para ferver água.
- **AVISO!** A Dual Basket Aerofryer nunca deve ser utilizada para fritar alimentos por imersão em óleo.
- **NUNCA** utilize o aparelho com os cestos abertos.
- Quando o tempo de preparação terminar, o aparelho para automaticamente e a ventoinha continua a funcionar durante 20 segundos para arrefecer o aparelho.
- Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de o manusear, limpar ou guardar.
- O aparelho está equipado com um micro-comutador interno que desliga automaticamente a ventoinha e o elemento de aquecimento se os cestos forem retirados durante o funcionamento.

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer completamente.
- Retire os cestos da Aerofryer. Certifique-se de que os dois cestos e as bandejas arrefeceram totalmente.

- Os dois cestos e as bandejas podem ser lavados na máquina. Para obter melhores resultados, coloque-os no tabuleiro superior da máquina da louça.

Nota: Os cestos amovíveis e as bandejas podem ser lavados na máquina. Contudo, recomendamos que os lave à mão para prolongar a vida útil do produto. Lave os dois cestos e as bandejas em água quente com sabão. Não use utensílios de cozinha metálicos, esfregões ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar o revestimento antiaderente. Nunca utilize detergentes químicos agressivos, esfregões ou pós em qualquer uma das peças ou acessórios.

- Limpe o exterior da Aerofryer com um pano macio, não abrasivo, humedecido em água quente.
- Se necessário, use uma pequena escova de cerdas macias ou cotonete para limpar zonas de difícil acesso.
- Nunca derrame qualquer líquido sobre a base do aparelho.
- Seque bem cada peça antes de a reinstalar.

Instruções de armazenamento

- Limpe o aparelho antes de o guardar.
- Guarde a unidade na caixa original e num local fresco e seco.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema | Possível causa | Solução |
|----------|----------------|---------|
|----------|----------------|---------|

| | | |
|---|--|--|
| A Aerofryer não funciona. Os visores do painel de controlo não acendem. | A ficha de alimentação não está inserida corretamente na tomada. | Empurre a ficha o mais possível para dentro da tomada. |
| | A tomada está danificada. | Tente noutra tomada. |
| | A proteção contra sobreaquecimento foi ativada. | Desligue a ficha da tomada e deixe a Aerofryer arrefecer completamente. Depois, tente novamente. Se continuar sem conseguir ligar a Aerofryer, contacte o serviço de apoio ao cliente. |

| | | |
|---|---|--|
| Os alimentos não ficaram cozinhados homogeneamente. | Foram preparados em simultâneo diferentes tipos de alimentos com diferentes tempos de preparação. | Coloque primeiro na Aerofryer os alimentos com mais tempo de preparação; mais tarde acrescente os ingredientes que requerem menos tempo de preparação. |
| | Foram preparados em simultâneo tipos de alimentos que requerem diferentes temperaturas de preparação. | Prepare sucessivamente os alimentos que requerem diferentes temperaturas de preparação. |
| | Definiu um tempo de preparação curto demais ou uma temperatura demasiado baixa. | Aumente o tempo ou temperatura de preparação. |
| | Os ingredientes estão empilhados. | Espalhe e misture os alimentos. |
| | Existem demasiados ingredientes no cesto. | Reduza a quantidade de ingredientes. |

| | | |
|--|---|--|
| A comida está ligeiramente queimada. | A temperatura selecionada é demasiado elevada ou o tempo de preparação é demasiado longo. | Reduza a temperatura ou o tempo de preparação. |
| As batatas acabadas de fritar não estão estaladiças. | As batatas contêm demasiada água. | Corte as batatas em pedaços mais estreitos. Enxugue os pedaços de batata e depois salpique-os com um pouco de azeite. |
| Durante a utilização, sente-se um odor desagradável. | A Aerofryer está suja. | Siga as instruções de limpeza na secção "Limpeza e Manutenção" deste manual. |
| Durante a utilização, sente-se um odor desagradável. | A Aerofryer está a ser usada pela primeira vez. | É habitual os aparelhos novos emitirem algum odor na primeira utilização. Este deve desaparecer ao fim de algumas utilizações. |

| | | |
|-----------------|---|---|
| Códigos de erro | E1 - Quebra do circuito do sensor térmico. | Contacte o serviço de apoio ao cliente. |
| | E2 - Curto-circuito do sensor térmico. | |

AMBIENTE



Este equipamento não deve ser colocado no lixo doméstico no final da sua vida útil, mas antes entregue num centro de reciclagem de equipamento doméstico elétrico e eletrónico. Este símbolo no equipamento, o manual de instruções e a embalagem chamam a atenção para esta questão importante. Os materiais usados neste equipamento podem ser reciclados. Ao reciclar eletrodomésticos usados estará a contribuir de forma significativa para proteger o nosso ambiente. Informe-se sobre os pontos de recolha junto das entidades locais.

Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição em service.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.
- Non è previsto l'uso dell'apparecchio da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza o che quest'ultima non le istruisca all'uso dell'apparecchio.
- Esercitare un'attenta supervisione in caso di utilizzo di qualsiasi tipo di apparecchio da parte o in presenza di bambini.
- **AVVERTENZA:** Gli schizzi di cibo possono causare ustioni gravi. Tenere gli apparecchi e i cavi lontano dalla portata dei bambini. Non far pendere mai il cavo dal bordo di un piano, non utilizzare mai una presa sotto il piano e non utilizzare mai con una prolunga.
- L'uso di accessori non raccomandati dal costruttore dell'apparecchio può causare infortuni.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
- Non collocare sopra o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo, o in un forno riscaldato.
- Non pulire con spugnette abrasive di metallo. I filamenti metallici della spugna potrebbero distaccarsi ed entrare in contatto con i componenti elettrici, esponendo al rischio di folgorazione.
- Prestare la massima cautela nella rimozione dei cestelli di frittura.
- Prestare la massima cautela nello spostamento di un apparecchio contenente liquidi caldi.

- **ATTENZIONE:** Per evitare danni o scosse elettriche, non cuocere nell'unità base. Cuocere solo nel cestello di frittura in dotazione.
- Per scollegare l'apparecchio, premere il pulsante di alimentazione, quindi estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Non usare i cestelli di frittura se ammaccati o usurati.
- **AVVERTENZA:** Non friggere mai a immersione in olio nell'Aerofryer. È **PERICOLOSO E PUÒ CAUSARE UN INCENDIO E GRAVI DANNI.**
- Prima dell'uso, assicurarsi sempre che l'apparecchio sia montato correttamente.
- 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.
- 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.



- 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.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Doppio controllo touchscreen
2. Cestelli per frittura ad aria
3. Vassoi antiaderenti per le patatine
4. Manici del cestello

Doppio pannello di controllo touchscreen

1. Pulsante ON/STANDBY
2. Pulsante MUTE
3. Pulsante MODE
4. Pulsante SHAKE FOOD
5. Pulsante SYNC
6. Pulsante START/PAUSA
7. 8 preimpostazioni di cottura
8. Pulsante Cestello 1
9. Pulsante Cestello 2
10. Pulsanti Tempo +/-
11. Pulsanti Temperatura +/-
12. Doppio display digitale TEMPO/TEMPERATURA
13. Doppio indicatore [ADD FOOD]
14. Indicatore Mute
15. Indicatori Tempo/Temperatura
16. Indicatori di funzionamento

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 che funziona ad aria calda. Non riempire il recipiente 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/STANDBY

- Per accendere l'apparecchio e attivare il doppio display.
- Per portare l'apparecchio in modalità standby.
- Per terminare un'operazione. La ventola continuerà a funzionare per 20 secondi per raffreddare l'apparecchio, sui display dei cestelli attivi verrà visualizzato OFF.

MUTE

MUTE

- Per silenziare o riattivare tutti i suoni, esclusi gli avvisi [SYNC] o [SHAKE].

SHAKE

SHAKE

- Usare la funzione [SHAKE] per ricevere un promemoria di scuotere il cestello (o i cestelli) a metà del tempo di cottura con 5 segnali acustici.

SYNC

SYNC

- Utilizzare la funzione SYNC per terminare la cottura dei cibi in entrambi i cestelli allo stesso tempo.



START/PAUSA

- Per avviare o mettere in pausa un'operazione.



Tempo +/-

- Per aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto. Tenere premuto per aumentare o diminuire rapidamente.
- Il tempo può essere impostato tra **1 e 60 minuti**.



Temperatura +/-

- Per aumentare o diminuire la temperatura con incrementi di 5 gradi. Tenere premuto per aumentare o diminuire rapidamente.
- La temperatura può essere regolata tra **80 °C e 200 °C**



1



2

Cestello 1 e 2








- Toccare per selezionare il Cestello 1 o il Cestello 2. Quando l'icona lampeggia, i cestelli possono essere programmati.
- Premere a lungo per resettare il tempo a 00 minuti.



MODE

- Toccare ripetutamente per scorrere tra 8 programmi di cottura preimpostati.

8 programmi preimpostati di cottura

| | Alimento | Temperatura (°C) | Tempo (min) | Agitare |
|---|------------------|------------------|-------------|---------|
|  | Patatine fritte | 200 °C | 25 | ✓ |
|  | Pesce | 160 °C | 25 | ✓ |
|  | Frutti di mare | 160 °C | 20 | ✓ |
|  | Pollame | 200 °C | 25 | ✓ |
|  | Cottura al forno | 160 °C | 30 | ✗ |
|  | Bisteccche | 180 °C | 10 | ✓ |
|  | Maiale | 200 °C | 15 | ✓ |
|  | Verdure | 140 °C | 10 | ✗ |

Indicatori del doppio pannello di controllo touchscreen

ADD
FOOD - ADD FOOD

- Quando si usa la funzione [SYNC], l'indicatore [ADD FOOD] si accende quando è il momento di aggiungere gli alimenti al secondo cestello.

 **MUTE**

- L'indicatore MUTE si accende quando la funzione MUTE è stata attivata.

°C MIN - Temperatura e Tempo

- Visualizzazione alternata della temperatura e del tempo di cottura rimanenti durante la cottura.

— — Indicatori di funzionamento

- Resta acceso durante la cottura e lampeggia quando la cottura è stata interrotta.

PREPARAZIONE E USO

Preparazione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana, non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra, emetterà un segnale acustico e il pulsante ON/STANDBY si accenderà.
- Toccare il pulsante ON/STANDBY. L'apparecchio emetterà un segnale acustico, il pannello di controllo si accenderà e il pulsante Cestello 1 lampeggerà ripetutamente.

Preriscaldamento dell'apparecchio

Di norma non è necessario preriscaldare l'Aerofryer, ma se una ricetta lo richiede, procedere come segue.

- Se necessario, collocare i vassoi per le patatine nei cestelli.
- Inserire i cestelli vuoti nell'Aerofryer.
- Regolare manualmente il tempo e la temperatura di preriscaldamento (**80 °C per 5 minuti**) usando i pulsanti Temperatura +/- e Tempo +/-.
- Premere [START/PAUSA] per avviare l'operazione.
- L'apparecchio avvierà il preriscaldamento. Gli indicatori "In funzione" si accenderanno e la temperatura e il tempo rimanenti saranno mostrati sul display.
- Al termine dell'operazione, l'apparecchio emette 5 segnali acustici, il pulsante ON/STANDBY si accende e l'apparecchio è pronto per l'uso.

USO

- **Nota:** Quando si usano entrambi i cestelli contemporaneamente, si consiglia di cucinare cibi simili per i quali le temperature di cottura desiderate non variano più di 20 °C.
- Rimuovere i cestelli vuoti dall'Aerofryer.
- Se necessario, collocare i vassoi per le patatine nei cestelli.
- Mettere gli ingredienti in uno o entrambi i cestelli e inserirli nell'Aerofryer.
- **Nota:** Non riempire eccessivamente. Per garantire una corretta cottura e circolazione dell'aria, non riempire MAI il cestello dell'Aerofryer per più di 2/3.
- Toccare il pulsante ON/STANDBY. L'apparecchio emetterà un segnale acustico, il pannello di controllo si accenderà e il pulsante Cestello 1 lampeggerà ripetutamente.
- Programmare i cestelli con un programma di cottura preimpostato adatto o utilizzare la programmazione manuale del tempo e della temperatura di cottura.

Utilizzo di un programma preimpostato

- Selezionare il Cestello 1 toccando il pulsante Cestello 1.
- Scegliere 1 degli 8 programmi preimpostati per il Cestello 1 toccando ripetutamente il pulsante MODE finché non lampeggia l'icona del programma di cottura preimpostato desiderato.
- Se si desidera, è possibile regolare il tempo e la temperatura preimpostati del Cestello 1 utilizzando i pulsanti Tempo +/- e Temperatura +/-.
- Il Cestello 2 utilizzerà le stesse impostazioni di tempo e temperatura del Cestello 1, ma il tempo del Cestello 2 può essere regolato manualmente per finire prima o dopo il Cestello 1. Si può impostare solo una temperatura quando si usano entrambi i cestelli allo stesso tempo.
- Se si desidera, toccare il pulsante Cestello 2 e poi usare i pulsanti Tempo +/- per regolare il tempo del Cestello 2.
- Toccare il pulsante START/PAUSA per avviare l'operazione. Gli indicatori "In funzione" si accenderanno e la temperatura e il tempo rimanenti si alterneranno sui display.

- Al termine dell'operazione, l'apparecchio emette 5 segnali acustici, il pulsante ON/STANDBY si accende e la ventola continua a funzionare per 20 secondi per raffreddare l'apparecchio.
- Rimuovere gli alimenti dai cestelli, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di pulirlo.

Programmazione manuale di tempo e temperatura

- Programmare il tempo e la temperatura del Cestello 1 utilizzando i pulsanti Tempo +/- e Temperatura +/-.
- Il Cestello 2 utilizzerà le stesse impostazioni di tempo e temperatura del Cestello 1, ma il tempo del Cestello 2 può essere regolato manualmente per finire prima o dopo il Cestello 1. Si può impostare solo una temperatura quando si usano entrambi i cestelli allo stesso tempo.
- Se si desidera, toccare il pulsante Cestello 2 e poi usare i pulsanti Tempo +/- per regolare il tempo del Cestello 2.
- Toccare il pulsante START/PAUSA per avviare l'operazione. Gli indicatori "In funzione" lampeggiano e la temperatura e il tempo rimanenti si alternano sui display.
- Al termine dell'operazione, l'apparecchio emette 5 segnali acustici, il pulsante ON/STANDBY si accende e la ventola continua a funzionare per 20 secondi per raffreddare l'apparecchio.
- Rimuovere gli alimenti dai cestelli, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di pulirlo.

Uso della funzione SHAKE

Quando la funzione [SHAKE] è attivata, l'apparecchio emette 5 segnali acustici a metà dell'operazione, ricordando di scuotere i cestelli. In alternativa, si può usare il pulsante START/PAUSA per mettere in pausa e riprendere un'operazione dopo aver scosso o controllato il cibo senza il promemoria.

Scuotere il cibo permette di cuocerlo più uniformemente aggiungendo croccantezza e colore al piatto.

- **Nota:** Questa funzione non può essere attivata quando si usano i programmi preimpostati COTTURA AL FORNO e VERDURE.
- Prima di avviare un'operazione, attivare la funzione [SHAKE] toccando l'icona [SHAKE] per il cestello selezionato. L'indicatore [SHAKE] sarà visualizzato sul display dei cestelli selezionati. L'apparecchio emetterà 5 segnali acustici a metà dell'operazione, ricordando di scuotere i cestelli.
- Per disattivare la funzione [SHAKE], toccare nuovamente il pulsante [SHAKE].
- Quando vengono emessi i segnali acustici, il pulsante [SHAKE] lampeggia sul display.
- Rimuovere i cestelli dall'Aerofryer, scuoterli e rimetterli nell'Aerofryer.
- L'operazione riprenderà automaticamente.

Uso della funzione SYNC

Con la funzione SYNC, gli alimenti nei due cestelli inizieranno a cuocere separatamente e finiranno di cuocere nello stesso momento.

- Aggiungere l'alimento con il tempo di cottura più lungo nel Cestello 1.
 - Programmare il Cestello 1 manualmente o utilizzando una delle preimpostazioni.
 - **Nota:** Il Cestello 2 utilizzerà la stessa impostazione di temperatura del Cestello 1.
 - Programmare il tempo del Cestello 2 manualmente selezionando Cestello 2 e utilizzando i pulsanti Tempo +/-.
 - Toccare l'icona [SYNC] per attivare la funzione [SYNC].
 - L'indicatore [SYNC] apparirà sul display.
 - Toccare il pulsante START/PAUSA per avviare l'operazione.
 - Il Cestello 1 inizierà la cottura, le impostazioni di tempo e temperatura saranno visualizzate alternativamente sul display.
 - Una volta arrivato il momento di aggiungere il cibo al Cestello 2, l'apparecchio emetterà 5 segnali acustici e l'indicatore [ADD FOOD] del Cestello 2 lampeggerà.
 - Aggiungere il cibo nel Cestello 2 e reinserirlo nell'Aerofryer.
 - L'operazione riprenderà automaticamente.
 - **Nota:** Una volta iniziata la cottura, la funzione SYNC FINISH non sarà utilizzabile.
- Per assicurare una cottura/doratura uniforme, aprire SEMPRE i cestelli attivi a metà cottura e controllare, girare o scuotere gli alimenti per determinare il tempo e la temperatura adatti per completare la cottura.
 - **ATTENZIONE:** Usare sempre guanti da forno quando si utilizza l'Aerofryer.
 - **AVVERTENZA!** Questa Aerofryer a doppio cestello non deve essere usata per bollire l'acqua.
 - **AVVERTENZA!** Questa Aerofryer a doppio cestello non deve mai essere usata per friggere a immersione in olio.
 - Non utilizzare MAI l'apparecchio con i cestelli aperti.
 - Al termine del tempo impostato, la cottura termina automaticamente e la ventola continua a funzionare per 20 secondi per raffreddare l'apparecchio.
 - Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo, pulirlo o riportarlo.
 - L'apparecchio è dotato di un microinterruttore interno che spegne automaticamente la ventola e l'elemento riscaldante quando i cestelli vengono rimossi durante il funzionamento.

Frittura ad aria di alimenti surgelati preconfezionati

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

SUGGERIMENTI

- Asciugare sempre gli ingredienti prima della cottura per evitare una formazione eccessiva di vapore e favorire la doratura.

PULIZIA E STOCCAGGIO

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio e attendere che si sia raffreddato completamente.
- Rimuovere i cestelli dall'Aerofryer. Assicurarsi che i cestelli e i vassoi per le patatine si siano raffreddati completamente.
- I cestelli e i vassoi per le patatine sono lavabili in lavastoviglie. Per i migliori risultati, usare il ripiano superiore della lavastoviglie.

Nota: I cestelli removibili e i vassoi per le patatine sono lavabili in lavastoviglie, ma si consiglia di lavarli a mano per preservarne la durata nel tempo. Lavare i cestelli e i vassoi per le patatine con acqua saponata calda. Non usare utensili da cucina in metallo oppure detergenti o prodotti di pulizia abrasivi, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente. Non utilizzare mai detersivi chimici aggressivi, spugnette abrasive o polveri abrasive su qualsiasi elemento o accessorio.

- Pulire l'esterno dell'Aerofryer con un panno non abrasivo inumidito con acqua calda.
- Se necessario, utilizzare un piccolo pennello o un bastoncino cotonato per pulire le parti difficili da raggiungere.
- Non versare mai liquidi nella base dell'apparecchio.
- Asciugare accuratamente ogni elemento prima di rimontarlo.

Istruzioni di stoccaggio

- Pulire l'apparecchio prima di riporlo.
- Riporre l'apparecchio nella sua confezione originale o comunque coperto, in un luogo fresco e asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|----------|-----------------|-----------|
|----------|-----------------|-----------|

| | | |
|--|---|--|
| L'Aerofryer non funziona. Il pannello di controllo non si accende. | La spina non è inserita correttamente nella presa di corrente | Spingere la spina nella presa di corrente fino a fondo |
| | La presa di corrente è difettosa. | Provare un'altra presa di corrente. |
| | Si è attivata la protezione dal surriscaldamento | Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'Aerofryer. Quindi riprovare. Se l'Aerofryer non si accende ancora, contattare l'assistenza clienti. |

| | | |
|--|---|---|
| Il cibo non è stato cotto in modo uniforme | Sono stati preparati contemporaneamente diversi alimenti con tempi di cottura diversi | Mettere nell'Aerofryer prima gli alimenti con un tempo di cottura più lungo, quindi aggiungere quelli con un tempo di cottura più breve |
| | Sono stati preparati contemporaneamente diversi alimenti che richiedono temperature di cottura diverse. | Cuocere gli alimenti con diverse temperature di cottura uno dopo l'altro. |
| | Il tempo di cottura impostato era troppo breve o la temperatura era troppo bassa | Aumentare il tempo o la temperatura di cottura |
| | I pezzi di cibo sono impilati uno sull'altro | Distribuire meglio il cibo e mescolarlo |
| | I cestelli sono stati riempiti eccessivamente | Ridurre la quantità di ingredienti |
| Il cibo è leggermente bruciato | La temperatura selezionata è troppo alta o il tempo di cottura è troppo lungo | Ridurre la temperatura o il tempo di cottura |

| | | |
|---|--|---|
| Le patatine preparate con patate fresche non sono croccanti | Le patate contengono troppa acqua | Tagliare le patate in pezzi più sottili. Asciugare i pezzi di patate e poi versarvi sopra un po' d'olio di cottura |
| Durante l'uso, si avverte un odore sgradevole | L'Aerofryer è sporca | Seguire le istruzioni per la pulizia nella sezione "Pulizia e manutenzione" di questo manuale |
| Durante l'uso, si avverte un odore sgradevole | È il primo utilizzo dell'Aerofryer. | Al primo utilizzo di un nuovo apparecchio, è normale che venga prodotto un odore. L'odore dovrebbe scomparire una volta che l'apparecchio è stato usato più volte |
| Codici di errore | E1 - Circuito del sensore termico guasto. | Contattare l'assistenza clienti. |
| | E2 - Sensore termico in cortocircuito. | |

IT

AMBIENTE




Questo apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti domestici al termine del suo ciclo di vita, ma deve essere conferito presso i punti di raccolta per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici per uso domestico. Questo simbolo sull'apparecchio, sul manuale di istruzioni e sull'imballaggio pone l'attenzione su questa importante questione ambientale. I materiali utilizzati in questo apparecchio possono essere riciclati. Il riciclo degli elettrodomestici usati è un importante contributo alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni riguardanti il punto di raccolta locale.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito service.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.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inte heller barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida inte personen övervakas eller har blivit instruerad i hur apparaten används av någon som ansvarar för personens säkerhet.
- Nära överinseende krävs när en apparat används av eller i närheten av barn.
- **VARNING!** Matspill kan orsaka svåra brännskador. Håll apparater och sladdar utom räckhåll för barn. Ha aldrig sladden hängande över en bänkkant, använd aldrig ett uttag under en bänk och använd aldrig en förlängningsladd.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Placera den inte på eller nära en het gasbrännare eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.
- Rengör den inte med stålbollar eller stålull. Delar kan brytas av från bollen eller ullen och vidröra elektriska delar, vilket kan leda till elektriska stötar.
- Var extremt försiktig när du tar ut frityrkorgarna.
- Extrem försiktighet måste iakttas när man flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- **VAR FÖRSIKTIG!** För att undvika skador och elektriska stötar ska du inte tillaga mat i basenheten. Tillaga endast i de medföljande frityrkorgarna.

- Du kopplar från apparaten genom att trycka på strömbrytaren och sedan dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
 - Använd inte friturekorgarna om de är buckliga eller slitna.
 - **WARNING! Flottyrkoka aldrig i luftfritösen. DET ÄR FARLIGT OCH KAN ORSAKA BRAND OCH ALLVARLIGA SKADOR.**
 - Säkerställ alltid att apparaten är korrekt monterad innan den används.
 - Vidrör aldrig 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.
 - 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.
-  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.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Dubbelpekskärmkontroll
2. Frityrkorgar för luftfritös
3. Sprödhetsbrickor med nonstick-beläggning
4. Korghandtag

Kontrollpanel med dubbelpekskärm

1. PÅ/STANDBY-symbol
2. Symbolen MUTE (tysta)
3. LÅGE-symbol
4. Symbolen SHAKE (skaka maten)
5. Symbolen SYNC (synkronisera)
6. STARTA/PAUSA-symbol
7. 8 förinställningar för tillagning
8. Korg 1-symbol
9. Korg 2-symbol
10. Tid UPP/NED-symboler
11. Temperatur UPP/NED-symboler
12. Digital dubbeldisplay för TID/TEMPERATUR
13. Två indikatorer för [ADD FOOD] (tillsatt mat)
14. Indikator för MUTE (tysta)
15. Tids- och temperaturindikatorer
16. Processindikatorer

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekalerna 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.
- **Det här är en luftfritös som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja eller flöttyr.**
- **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.**

DUBBELPEKSKÄRMSPANELENS FUNKTIONER



PÅ/STANDBY

- Slå på apparaten och aktivera dubbeldisplayen.
- Försätt apparaten i standbyläget.
- Avsluta en process. Fläkten fortsätter att gå i 20 sekunder för att kyla ned apparaten. OFF (av) visas på displayen för den eller de aktiva korgarna.



MUTE (tysta)

- Tysta för att stänga av eller återaktivera alla ljud, exklusive varningarna för [SYNC] (synkronisera) och [SHAKE] (skaka maten).

SHAKE **SHAKE (skaka maten)**

- Med funktionen [SHAKE] (skaka maten) påminns du om att skaka korgarna halvvägs genom tillagningstiden genom att fem pippljud avges.

SYNC **SYNC (synkronisera)**

- Med funktionen SYNC (synkronisera) slutförs tillagningen av maten samtidigt i båda korgarna.

STARTA/PAUSA

- Starta eller pausa en process.

Tid upp/ned

- Öka eller minska tiden med en minut. Håll intryckt för att snabbt öka eller minska.
- Tidsinställningsintervallet är **1–60 minuter**.

Temperatur upp/ned

- Öka eller minska temperaturen i steg om 5 grader. Håll intryckt för att snabbt öka eller minska.
- Temperaturintervallet är **80–200 °C**.






1 2 Korg 1 och 2







- Tryck för att välja mellan korg 1 och korg 2. Medan symbolen blinkar går det att programmera korgarna.
- Tryck länge för att återställa tiden till 00 minuter.

M LÄGE

- Tryck upprepade gånger för att bläddra genom åtta förinställda tillagningsprogram.

8 förinställda program för tillagning

| | Mat | Temperatur (°C) | Tid (min) | Skakningsrekommendation |
|--|---------------|-----------------|-----------|-------------------------|
|  | Pommes frites | 200 °C | 25 | ✓ |
|  | Fisk | 160 °C | 25 | ✓ |
|  | Skaldjur | 160 °C | 20 | ✓ |
|  | Fågel | 200 °C | 25 | ✓ |
|  | Grädda | 160 °C | 30 | ✗ |

| | | | | |
|---|-----------|--------|----|---|
|  | Stek | 180 °C | 10 |  |
|  | Fläskkött | 200 °C | 15 |  |
|  | Grönsaker | 140 °C | 10 |  |

Indikatorer på kontrollpanel med dubbelpekskärm

ADD

FOOD - ADD FOOD (tillsätt mat)

- När funktionen [SYNC] (synkronisera) används börjar indikatorn [ADD FOOD] (tillsätt mat) att lysa när mat ska tillsättas i den andra korgen.



MUTE (tysta)

- Indikatorn MUTE (tysta) tänds när funktionen MUTE (tysta) aktiveras

°C MIN - Temperatur och tid

- Under processen visas temperaturen och den återstående tillagningstiden omväxlande.

Processindikatorer

- Aktiveras successivt när apparaten är igång och blinkar när processen har avbrutits.

FÖRBEREDELSE OCH ANVÄNDNING

Förberedelser

- Ställ apparaten på ett stabilt, horisontellt och jämnt underlag. Ställ inte apparaten på ett underlag som inte är värmebeständigt.
- Anslut apparaten till ett jordat eluttag. Apparaten piper en gång och PÅ/STANDBY-symbolen tänds.
- Tryck på PÅ/STANDBY-symbolen. Apparaten piper en gång, kontrollpanelen tänds och korg 1-symbolen blinkar upprepade gånger.

Förvärma apparaten

I allmänhet är det inte alltid nödvändigt att förvärma luftfritösen, men om ditt recept kräver förvärmning följer du nedanstående steg.

- Lägg eventuellt sprödhetsbrickorna i korgarna.
- Placera de tomma korgarna i luftfritösen.
- Ställ in förvärmningstiden och -temperaturen manuellt på **80 °C i 5 minuter** med hjälp av temperatur UPP/NED- och tid UPP/NED-symbolerna.
- Tryck på [STARTA/PAUSA] för att starta processen.
- Apparaten börjar att förvärmas. Indikatorerna för "igång" aktiveras och temperaturen och den återstående tiden visas på displayen.
- När processen är klar piper apparaten fem gånger, PÅ/STANDBY-symbolen tänds och apparaten är redo att användas.

ANVÄNDNING

- Obs!** När mat tillagas i båda korgarna samtidigt är rekommendationen att tillaga liknande mat för vilken önskade värmtemperaturer inte varierar mer än 20 °C.

- Ta ut de tomma korgarna ur luftfritösen.
- Lägg eventuellt sprödhetsbrickorna i korgarna.
- Lägg mat i ena korgen eller båda korgarna och skjut in korgarna i luftfritösen igen.
- **Obs!** Överfyll inte. Fyll ALDRIG någon av luftfritösens korgar mer än till 2/3, detta för att säkerställa korrekt tillagning och luftcirkulation.
- Tryck på PÅ/STANDBY-symbolen. Apparaten piper en gång, kontrollpanelen tänds och korg 1-symbolen blinkar upprepade gånger.
- Programmera korgarna genom att använda ett lämpligt förinställt tillagningsprogram, eller programmera tillagningstiden och -temperaturen manuellt.

Använda ett förinställt program

- Välj korg 1 genom att trycka på korg 1-symbolen.
- Välj ett av de åtta förinställda programmen för korg 1 genom att trycka på LÄGE-symbolen upprepade gånger tills symbolen för önskad förinställning blinkar.
- Du kan justera den förinställda tiden och temperaturen för korg 1 med tid UPP/NED- och temperatur UPP/NED-symbolerna.
- För korg 2 används samma tids- och temperaturinställningar som för korg 1, men tiden för korg 2 kan justeras manuellt att avslutas tidigare eller senare än för korg 1. Endast en temperatur kan ställas in när båda korgarna används samtidigt.
- Du kan trycka på korg 2-symbolen och sedan använda tid UPP/NED-symbolerna för att justera tiden för korg 2.

- Tryck på STARTA/PAUSA-symbolen för att starta processen. Indikatorerna för "igång" aktiveras och temperaturen och den återstående tiden visas omväxlande på displayen.
- När processen är klar piper apparaten fem gånger, PÅ/STANDBY-symbolen tänds och fläkten fortsätter att gå i 20 sekunder för att kyla ned apparaten.
- Ta ut maten ur korgarna. Koppla ur apparaten och låt den svalna i 30 minuter innan du rengör den.

Programmera tid och temperatur manuellt

- Programmera tiden och temperaturen för korg 1 med tid UPP/NED- och temperatur UPP/NED-symbolerna.
- För korg 2 används samma tids- och temperaturinställningar som för korg 1, men tiden för korg 2 kan justeras manuellt att avslutas tidigare eller senare än för korg 1. Endast en temperatur kan ställas in när båda korgarna används samtidigt.
- Du kan trycka på korg 2-symbolen och sedan använda tid UPP/NED-symbolerna för att justera tiden för korg 2.
- Tryck på STARTA/PAUSA-symbolen för att starta processen. Indikatorerna för "igång" blinkar och temperaturen och den återstående tiden visas omväxlande på displayen.
- När processen är klar piper apparaten fem gånger, PÅ/STANDBY-symbolen tänds och fläkten fortsätter att gå i 20 sekunder för att kyla ned apparaten.
- Ta ut maten ur korgarna. Koppla ur apparaten och låt den svalna i 30 minuter innan du rengör den.

Använda funktionen SHAKE (skaka maten)

När funktionen [SHAKE] (skaka maten) är aktiverad piper apparaten fem gånger halvvägs genom processen för att påminna dig om att skaka om korgen eller korgarna. Alternativt kan du använda STARTA/PAUSA-symbolen för att pausa och återuppta en process efter att ha skakat eller kontrollerat maten utan att påminnas.

När maten skakas tillagas den jämnare och får sprödhet samt färg.

- **Obs!** Den här funktionen kan inte aktiveras när du använder förinställningarna för GRÄDDA och GRÖNSAKER.
- Innan du startar en process ska du aktivera funktionen [SHAKE] (skaka maten) genom att trycka på symbolen [SHAKE] (skaka maten) för den valda korgen. Indikatorn [SHAKE] (skaka maten) visas på displayen för den eller de valda korgarna. Halvvägs genom processen piper apparaten fem gånger för att påminna dig om att skaka om korgen eller korgarna.
- Du inaktiverar funktionen [SHAKE] (skaka maten) genom att återigen trycka på symbolen [SHAKE] (skaka maten).
- När påminnelsen avges blinkar symbolen [SHAKE] (skaka maten) i displayen.
- Ta ut korgen eller korgarna ur luftfritösen, skaka dem efter behov och sätt in dem i luftfritösen igen.
- Processen återupptas automatiskt.

Använda funktionen SYNC (synkronisera)

Med funktionen SYNC (synkronisera) börjar maten i varje korg att tillagas separat, men tillagningen av båda korgarna avslutas samtidigt.

- Tillsätt maten med den längsta tillagningstiden i korg 1.

- Programmera korg 1 manuellt eller använd en av förinställningarna.
- **Obs!** För korg 2 används samma temperaturinställning som för korg 1.
- Programmera tiden för korg 2 manuellt genom att välja korg 2 följt av med tid UPP/NED-symbolerna.
- Tryck på symbolen [SYNC] (synkronisera) för att aktivera funktionen [SYNC] (synkronisera).
- Indikatorn [SYNC] (synkronisera) visas på displayen.
- Tryck på STARTA/PAUSA-symbolen för att starta processen.
- Korg 1 börjar att tillagas. Tids- och temperaturinställningarna visas omväxlande på displayen.
- När det är dags att tillsätta maten i den^{andra} korgen piper apparaten fem gånger och indikatorn [ADD FOOD] (tillsätt mat) för korg 2 blinkar.
- Tillsätt mat i korg 2 och skjut in den i luftfritösen igen.
- Processen återupptas automatiskt.
- **Obs!** När tillagningen har startat går det inte att använda funktionen SYNC FINISH (synkronisera avslut).

Luftfritera förpacketerade frysta varor

- Som regel kan de föreslagna tillagningstiderna behöva justeras något, beroende på den mat och den mängd mat som ska tillagas.

TIPS

- Klappa alltid maten torr innan du tillagar den för att undvika kraftig rök och stimulera till en fin yta.

- För att säkerställa jämn tillagning och fin yta ska du ALLTID öppna den aktiva korgen halvvägs genom tillagningstiden och kontrollera, vända och skaka maten i friturekorgarna samt fastställa den slutliga tillagningstiden och -temperaturen.
- **VAR FÖRSIKTIG!** Använd alltid ugnsvantar när du hanterar friturekorgarna.
- **WARNING!** Den här luftfritösen (med dubbla korgar) ska inte användas för att koka vatten.
- **WARNING!** Den här luftfritösen (med dubbla korgar) ska aldrig användas för att flöttyrka mat.
- Kör **ALDRIG** apparaten med korgarna öppna.
- När tillagningstiden har förflutit avslutas tillagningen automatiskt och fläkten fortsätter att gå i 20 sekunder för att kyla ned apparaten.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar, rengör eller sätter undan den.
- Apparaten har en intern mikrobrytare som automatiskt stänger av fläkten och värmeelementet när korgarna tas ut under en tillagningsomgång.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

- Före rengöring ska du koppla ur apparaten och vänta tills den har svalnat helt.
- Ta ut korgarna ur luftfritösen. Kontrollera att både friturekorgarna och sprödhetsbrickorna har svalnat helt.

- Både friturekorgarna och sprödhetsbrickorna kan diskas i diskmaskin. För bästa resultat ska de placeras överst i diskmaskinen.

Obs! De löstagbara friturekorgarna och sprödhetsbrickorna kan diskas i diskmaskin, men vi rekommenderar att de diskas för hand eftersom det förlänger produktens livslängd. Rengör både korgarna och sprödhetsbrickorna i varmt tvålsvatten. Använd inte köksredskap eller slipande hjälpmedel eller rengöringsprodukter. Sådana kan skada nonstick-beläggningen. Använd aldrig starka kemiska rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller pulver på delarna eller tillbehören.

- Torka av luftfritösens utsida med en varm, mjuk, fuktig trasa utan slipverkan.
- Använd en liten mjuk borste eller en bomullspinne för att rengöra svåråtkomliga ställen om det behövs.
- Håll aldrig vätska i enhetsbasen.
- Torka varje del noggrant innan de sätts tillbaka.

Förvaringsanvisningar

- Rengör apparaten innan du sätter undan den.
- Förvara enheten i originalförpackningen på en sval och torr plats.

FELSÖKNING

| Problem | Möjlig orsak | Lösning |
|---------|--------------|---------|
|---------|--------------|---------|

| | | |
|--|---|---|
| Luftfritösen fungerar inte. Displayerna på kontrollpanelen aktiveras inte. | Nätkontakten är inte korrekt isatt i vägguttaget. | Tryck in nätkontakten i vägguttaget så långt som möjligt. |
| | Vägguttaget fungerar inte. | Prova ett annat vägguttag. |
| | Överhettningsskyddet har utlöst. | Dra ut nätkontakten ur vägguttaget och låt luftfritösen svalna helt. Försök sedan igen. Om det fortfarande inte går att slå på luftfritösen ska du kontakta kundtjänst. |

| | | |
|------------------------|---|--|
| Maten tillagas ojämnt. | Olika typer av mat med olika tillagningstider har tillagats samtidigt. | Lägg maten med längre tillagningstid i luftfritösen först, och tillsätt maten med kortare tillagningstid senare. |
| | Typer av mat som kräver olika temperaturer har tillagats samtidigt. | Tillaga typer av mat med olika tillagningstemperaturer separat (efter varandra). |
| | Den inställda tillagningstiden var för kort eller temperaturen var för låg. | Öka tillagningstiden eller -temperaturen. |
| | Typerna av mat ligger ovanpå varandra. | Sprid ut maten och blanda den. |
| | Det är för mycket mat i korgarna. | Minska mängden mat. |
| Maten är något bränd. | Den valda temperaturen är för hög eller tillagningstiden är för lång. | Minska temperaturen eller tillagningstiden. |

SV

| | | |
|--|---|--|
| Pommes frites av färskpotatis blir inte frasiga. | Potatisarna innehåller för mycket vatten. | Skär potatisarna i smalare bitar. Torka av potatisbitarna och ringla lite matolja över dem. |
| En otrevlig lukt uppstår under användning. | Lufffritösen är smutsig. | Följ rengöringsanvisningarna i handboksavsnittet Rengöring och underhåll. |
| En otrevlig lukt uppstår under användning. | Lufffritösen används för första gången. | En lukt uppstår ofta när nya apparater används för första gången. Lukten bör försvinna när apparaten har använts flera gånger. |
| Felkoder | E1 - Den termiska sensorn har en bruten krets. | Kontakta kundtjänst. |
| | E2 - Den termiska sensorn har kortslutits. | |

OMGIVNING




Apparaten får inte kasseras i hushållssoporna när den har nått slutet av sin livslängd, utan ska lämnas in till en återvinningscentral för elektriska och elektroniska hushållsapparater. Denna viktiga information indikeras av aktuell symbol på apparaten, i användarhandboken och på förpackningen. De material som används i den här apparaten kan återvinnas. Genom återvinning av begagnade hushållsapparater hjälper du till att skydda miljön. Kontakta kommunen om du vill ha information om återvinningsplatser.

Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på service.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 dopuszczac do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że robią to pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub osoba ta przekazała im instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia.
- Należy zapewnić ścisły nadzór, jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- **OSTRZEŻENIE:** Rozlane potrawy mogą powodować poważne oparzenia. Urządzenia i kable zasilające należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie zwieszaj kabla zasilającego z krawędzi blatu, nie używaj gniazdka, które znajduje się poniżej blatu, nie używaj przedłużacza.
- Korzystanie z dodatkowych akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować obrażenia.
- Urządzenia tego nie należy używać na dworze.
- Nie umieszczaj urządzenia na palniku gazowym lub elektrycznym, w ich pobliżu ani w nagrzanym piekarniku.
- Do czyszczenia nie używaj metalowych zmywaków. Kawałki takich zmywaków mogą się oderwać i zetknąć z częściami elektrycznymi, stwarzając ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Wyjmując kosze do smażenia, zachowuj najwyższą ostrożność.

- Zachowuj najwyższą ostrożność podczas przesuwania lub przenoszenia urządzenia, które zawiera gorący olej lub inne gorące płyny.
- **PRZESTROGA:** Aby uniknąć uszkodzeń lub porażenia prądem, nie przygotowuj potraw bezpośrednio w jednostce głównej. Do przygotowywania potraw wykorzystuj dołączone kosze do smażenia.
- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk zasilania, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nie używaj koszy do smażenia, które mają wgniecenia lub są zużyte.
- **OSTRZEŻENIE:** W piecyku konwekcyjnym nie wolno smażyć w głębokim tłuszczu. **JEST TO NIEBEZPIECZNE, MOŻE SPOWODOWAĆ POŻAR I POWAŻNE SZKODY.**
- Przed użyciem zawsze sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- Nie wolno dotykać odsłoniętych grzałek.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj 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.
 - 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.
-  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.

OPIS CZĘŚCI

1. Sterowanie dwoma koszami za pomocą ekranu dotykowego
2. Kosze do piecyka konwekcyjnego
3. Nieprzywierające tace do pieczenia na chrupko
4. Uchwyty koszy

Dotykowy panel sterowania dwoma koszami

1. Ikona WŁ./GOTOWOŚĆ
2. Ikona MUTE (wycisz)
3. Ikona TRYB
4. Ikona SHAKE (potrząśnij)
5. Ikona SYNC (synchronizuj)
6. Ikona START/PAUZA
7. 8 programów gotowania
8. Ikona kosza 1
9. Ikona kosza 2
10. Ikony czasu W GÓRĘ/W DÓŁ
11. Ikony temperatury W GÓRĘ/W DÓŁ
12. Cyfrowy wyświetlacz CZAS/TEMPERATURA dla dwóch koszy
13. Podwójne wskaźniki [ADD FOOD] (dodaj jedzenie)
14. Wskaźnik wyciszenia
15. Wskaźniki czasu/temperatury
16. Wskaźniki działania

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.
- **Urządzenie to piecyk konwekcyjny, który działa z wykorzystaniem gorącego powietrza. Nie napełniaj miski olejem ani innym 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./GOTOWOŚĆ

- Do włączania urządzenia i aktywacji panelu sterowania dwoma koszami.
- Do przełączania urządzenia w tryb gotowości.
- Do zakończenia działania. Wentylator będzie działał jeszcze przez 20 s, aby schłodzić urządzenie, a na wyświetlaczu aktywnego kosza (jednego lub obu) wyświetli się OFF (wył.).

MUTE

MUTE (wycisz)

- Wyciszenie lub ponowne włączenie wszystkich dźwięków. Ta funkcja nie obejmuje alertów synchronizacji [SYNC] i potrząśnięcia [SHAKE].

SHAKE

SHAKE (potrząśnij)

- Funkcja [SHAKE] przypomina 5 sygnałami dźwiękowymi o konieczności przemieszania potrawy w koszu (koszach) przez jej potrząśnięcie w połowie czasu gotowania.

SYNC

SYNC (synchronizuj)

- Użyj funkcji SYNC, aby gotowanie potraw w obu koszach skończyło się jednocześnie.



START/PAUZA

- Służy do uruchamiania i wstrzymywania działania.



Czas w górę/w dół

- Wydłuża lub skraca czas o jedną minutę. Dotknij i przytrzymaj, aby szybciej zwiększać/zmniejszać wartość ustawienia.
- Zakres ustawienia czasu: **1-60 minut**.



Temperatura w górę/w dół

- Podnosi lub obniża temperaturę w krokach co 5 stopni. Dotknij i przytrzymaj, aby szybciej zwiększać/zmniejszać wartość ustawienia.

- Zakres regulacji temperatury: **80°C - 200°C**

1 2 Kosz 1 i 2









- Dotknij, aby wybrać Kosz 1 lub Kosz 2. Gdy ikona miga, można programować kosze.
- Naciśnij i przytrzymaj, aby zresetować czas do 00 minut.

M TRYB

- Dotykaj raz po razie, aby przechodzić kolejno między 8 programami gotowania.

8 programów gotowania

| | Jedzenie | Temperatura (°C) | Czas (min) | Porada dotycząca potrząśnięcia |
|--|-------------|------------------|------------|---|
|  | Frytki | 200°C | 25 |  |
|  | Ryby | 160°C | 25 |  |
|  | Owoce morza | 160°C | 20 |  |
|  | Drób | 200°C | 25 |  |

| | | | | |
|---|--------------------------|-------|----|---|
|  | Pieczenie/ zapiekanie | 160°C | 30 |  |
|  | Stek | 180°C | 10 |  |
|  | Wieprzowina | 200°C | 15 |  |
|  | Warzywa | 140°C | 10 |  |

Wskaźniki na dotykowym panelu sterowania dwoma koszami

ADD FOOD - ADD FOOD (dodaj jedzenie)

- W przypadku stosowania funkcji [SYNC], wskaźnik [ADD FOOD] zapali się, gdy trzeba będzie włożyć jedzenie do drugiego kosza.

MUTE (wycisz)

- Wskaźnik MUTE zapala się, gdy funkcja wyciszenia jest włączona

°C MIN - Temperatura i czas

- W trakcie pracy naprzemiennie wyświetla się temperatura i pozostały czas gotowania.

Wskaźniki działania

- Świeci się stale w trakcie pracy, miga, gdy działanie zostało przerwane.

PRZYGOTOWANIE I UŻYTKOWANIE

Przygotowanie

- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Podłącz urządzenie do gniazdka z uziemieniem. Rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy i zapali się ikona WŁ./GOTOWOŚĆ.
- Dotknij ikony WŁ./GOTOWOŚĆ. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, panel sterowania się zapali, a ikona Kosz 1 będzie migiała.

Nagrzewanie urządzenia

Zwykle nagrzewanie piecyka konwekcyjnego nie jest konieczne. Jeśli jednak przepis wymaga nagrzania, wykonaj poniższe kroki.

- W razie konieczności włóż do koszy tace do pieczenia na chrupko.
- Włóż puste kosze do piecyka.
- Czas i temperaturę nagrzewania ustaw ręcznie na **80°C przez 5 minut** przy użyciu ikon Temperatura w górę/w dół i Czas w górę/w dół.
- Naciśnij [START/PAUZA], aby rozpocząć pracę.
- Urządzenie zacznie się nagrzewać. Włączą się wskaźniki „W trakcie pracy”, a na wyświetlaczu wyświetli się temperatura i pozostały czas.
- Gdy działanie się zakończy, urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i włączy się ikona WŁ./GOTOWOŚĆ. Urządzenie jest gotowe do użytku.

UŻYTKOWANIE

- **Uwaga:** W przypadku jednoczesnego smażenia w obu koszach zaleca się, aby przygotowywać podobne potrawy, których temperatury ogrzewania nie różnią się o więcej niż 20°C.
- Wyjmij puste kosze z piecyka.
- W razie konieczności włóż do koszy tace do pieczenia na chrupko.
- Włóż jedzenie do koszy (jednego lub obu) i wsuń kosze z powrotem do piecyka.
- **Uwaga:** Nie przepełniaj kosza. Aby proces smażenia przebiegał prawidłowo i aby nie zakłócić obiegu powietrza, NIGDY nie napełniaj żadnego z koszy piecyka do więcej niż 2/3 pojemności.
- Dotknij ikony WŁ./GOTOWOŚĆ. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, panel sterowania się zapali, a ikona Kosz 1 będzie migiała.
- Zaprogramuj kosze, wybierając odpowiedni program lub ustawiając czas i temperaturę gotowania ręcznie.

Korzystanie z programów gotowania

- Wybierz Kosz 1, dotykając jego ikony.
- Wybierz 1 z 8 programów dla Kosza 1, dotykając ikony MODE (tryb) raz po razie, aż zacznie migać ikona wybranego programu gotowania.
- W razie potrzeby możesz zmienić zaprogramowany czas i temperaturę Kosza 1 przy użyciu ikon Czas w górę/w dół i Temperatura w górę/w dół.

- Kosz 2 będzie używał takich samych ustawień czasu i temperatury, jak Kosz 1. Można jednak ustawić czas dla Kosza 2 ręcznie tak, aby kończył się wcześniej lub później niż dla Kosza 1. W przypadku pracy obu koszy naraz można ustawić tylko 1 temperaturę.
- W razie potrzeby dotknij ikony Kosza 2, a następnie przy użyciu ikon Czas w górę/w dół ustaw czas dla Kosza 2.
- Dotknij ikony START/PAUZA, aby rozpocząć. Włączą się wskaźniki „W trakcie pracy”, a na wyświetlaczach będzie się naprzemiennie wyświetlała temperatura i pozostały czas.
- Gdy działanie się zakończy, urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i włączy się ikona WŁ./GOTOWOŚĆ. Wentylator będzie działał jeszcze przez 20 s, aby schłodzić urządzenie.
- Wyjmij jedzenie z koszy, odłącz urządzenie od gniazdka i poczekaj 30 min, aż urządzenie ostygnie, zanim zaczniesz je czyścić.

Ręczne programowanie czasu i temperatury

- Zaprogramuj czas i temperaturę Kosza 1 przy użyciu ikon Czas w górę/w dół i Temperatura w górę/w dół.
- Kosz 2 będzie używał takich samych ustawień czasu i temperatury, jak Kosz 1. Można jednak ustawić czas dla Kosza 2 ręcznie tak, aby kończył się wcześniej lub później niż dla Kosza 1. W przypadku pracy obu koszy naraz można ustawić tylko 1 temperaturę.
- W razie potrzeby dotknij ikony Kosza 2, a następnie przy użyciu ikon Czas w górę/w dół ustaw czas dla Kosza 2.

- Dotknij ikony START/PAUZA, aby rozpocząć. Wskaźniki „W trakcie pracy” będą migaly, a na wyświetlaczach będzie się naprzemiennie wyświetlała temperatura i pozostały czas.
- Gdy działanie się zakończy, urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i włączy się ikona WŁ./GOTOWOŚĆ. Wentylator będzie działał jeszcze przez 20 s, aby schłodzić urządzenie.
- Wyjmij jedzenie z koszy, odłącz urządzenie od gniazdka i poczekaj 30 min, aż urządzenie ostygnie, zanim zaczniesz je czyścić.

Używanie funkcji SHAKE (potrząśnij)

Gdy funkcja [SHAKE] jest włączona, urządzenie w połowie pracy wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, aby przypomnieć, że trzeba potrząsnąć koszami. Zamiast tego możesz użyć ikony START/PAUZA, aby bez przypomnienia wstrząsnąć pracę, przemieszać lub sprawdzić potrawę i ponownie włączyć urządzenie. Dzięki potrząśnięciu koszem potrawa zostanie wymieszana i usmaży się bardziej równomiernie, przybierając jednolity kolor i chrupkość.

- **Uwaga:** Tej funkcji nie można włączyć w przypadku programu Pieczenie/zapiekanie i Warzywa.
- Przed rozpoczęciem pracy włącz funkcję [SHAKE], dotykając ikony [SHAKE] dla wybranego kosza. Na wyświetlacz wybranego kosza (lub obu koszy) pokaże się wskaźnik [SHAKE]. Urządzenie w połowie pracy wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, aby przypomnieć, że trzeba potrząsnąć koszami.
- Aby wyłączyć funkcję [SHAKE], dotknij ikony [SHAKE] jeszcze raz.

- Po przypomnieniu dźwiękowym ikona [SHAKE] na wyświetlaczu będzie migiała.
- Wyjmij kosze z piecyka, potrząśnij nimi, aby przemieszać potrawę i włóż je z powrotem.
- Praca zostanie wznowiona automatycznie.

Używanie funkcji SYNC (synchronizuj)

Dzięki funkcji SYNC potrawy w każdym z koszy zaczną się smażyć o innym czasie, a skończą jednocześnie.

- Potrawę, która smaży się dłużej, włóż do Kosza 1.
- Zaprogramuj Kosz 1 ręcznie lub uruchom któryś z programów.
- **Uwaga:** Kosz 2 będzie używał takich samych ustawień temperatury, jak Kosz 1.
- Zaprogramuj czas Kosza 2, wybierając Kosz 2 i dotykając ikon Czas w górę/w dół.
- Dotknij ikony [SYNC], aby włączyć funkcję [SYNC].
- Na wyświetlaczu zapali się wskaźnik [SYNC].
- Dotknij ikony START/PAUZA, aby rozpocząć.
- Kosz 1 rozpocznie smażenie. Na wyświetlaczu będą się naprzemiennie pokazywały czas i temperatura.
- Gdy trzeba będzie włożyć potrawę do Kosza 2, urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych i zacznie migać wskaźnik [ADD FOD] Kosza 2.
- Włóż jedzenie do Kosza 2 i wsuń kosz z powrotem do piecyka.
- Praca zostanie wznowiona automatycznie.
- **Uwaga:** Po rozpoczęciu pracy funkcja synchronizacji zakończenia SYNC FINISH nie działa.

Smażenie zamrożonych gotowych potraw gorącym powietrzem

- Z reguły, zależnie od potrawy i jej ilości, sugerowane czasy przygotowania trzeba trochę zmienić.

WSKAZÓWKI

- Suche składniki przed przyrządzaniem posmaruj masłem. To pozwoli uniknąć nadmiernego dymienia i spowoduje, że potrawa się przyrumieni.
- Aby zapewnić równomierne usmażenie/przyrumienienie, ZAWSZE otwórz aktywny kosz w połowie czasu smażenia i sprawdź, obróć lub wstrząśnij potrawę w koszu, dostosuj temperaturę i pozostały czas smażenia.
- **PRZESTROGA:** Podczas obsługi koszy piecyka zawsze zakładaj rękawice kuchenne.
- **OSTRZEŻENIE!** Piecyka konwekcyjnego z dwoma koszami nie należy używać do gotowania wody.
- **OSTRZEŻENIE!** Piecyka konwekcyjnego z dwoma koszami nie należy używać do smażenia w głębokim tłuszczu.
- NIGDY nie używaj urządzenia, gdy kosze są częściowo wysunięte lub całkowicie wyjęte.
- Gdy upłynie czas smażenia, praca automatycznie się zakończy, a wentylator będzie działał jeszcze przez 20 s, aby schłodzić urządzenie.
- Przed przeniesieniem, czyszczeniem i odstawieniem poczekaj przez ok. 30 min, aż urządzenie ostygnie.

- Urządzenie jest wyposażone w wewnętrzny mikroprzełącznik, który automatycznie wyłącza wentylator i grzałkę, gdy w trakcie pracy kosze zostaną wyjęte.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Wyjmij kosze z piecyka. Upewnij się, że oba kosze do smażenia i obie tace do pieczenia na chrupko całkowicie ostygły.
- Oba kosze do smażenia i obie tace do pieczenia na chrupko można myć w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze efekty, umieść je na górnej półce zmywarki.

Uwaga: Wyjmowane kosze i tace do pieczenia na chrupko można myć w zmywarce, ale zalecamy mycie ich ręcznie, ponieważ wydłuży to okres eksploatacji urządzenia. Umyj oba kosze i obie tace do pieczenia na chrupko w gorącej wodzie z detergentem. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani szorstkich i ściernych środków i produktów do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą. Do czyszczenia żadnych części i akcesoriów nie używaj agresywnych środków chemicznych, zmywaków lub proszków.

- Piecyk konwekcyjny czyść od wewnątrz miękką nieścierną szmatką zmoczoną w ciepłej wodzie.
- W razie potrzeby, do wyczyszczenia trudno dostępnych miejsc możesz użyć małej miękkiej szczotki lub patyczka higienicznego.
- Nigdy nie wlewaj żadnego płynu do podstawy urządzenia.

- Dokładnie osusz każdy element przed włożeniem go z powrotem do urządzenia.

Zalecenia dotyczące przechowywania

- Przed odstawieniem urządzenia wyczyść je.
- Urządzenie przechowuj w oryginalnym opakowaniu, w chłodnym i suchym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Piecyk konwekcyjny nie działa. Wyświetlacze na panelu sterowania się nie włączają. | Wtyczka zasilania nie jest prawidłowo włożona do gniazdka | Włóż wtyczkę zasilania do gniazdka, wciskając ją do oporu |
| | Gniazdko jest uszkodzone. | Spróbuj z innym gniazdkiem. |
| | Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem | Wyjmij wtyczkę zasilania z gniazdka i poczekaj, aż piecyk całkowicie ostygnie. Następnie spróbuj ponownie. Jeśli piecyk dalej się nie włącza, skontaktuj się z działem obsługi klienta. |

| | | |
|---------------------------------------|---|---|
| Jedzenie usmażyło się nierównomiernie | W tym samym czasie przygotowano różne potrawy o różnych czasach przyrządzania | Najpierw włóż do piecyka składniki o dłuższym czasie przyrządzania, a te o krótszym dołóż później |
| | W tym samym czasie przygotowano potrawy o różnych temperaturach smażenia. | Potrawy o różnych temperaturach smażenia przygotuj jedna po drugiej. |
| | Ustawiono zbyt krótki czas lub zbyt niską temperaturę smażenia | Wydłuż czas lub zwiększ temperaturę smażenia |
| | Kawałki jedzenia leżą jedno na drugim | Rozłóż potrawę równomiernie po całym koszu i ją przemieszaj |
| | W koszach jest za dużo składników | Zmniejsz ilość składników |
| Jedzenie jest przypalone | Za wysoka temperatura lub za długi czas smażenia. | Zmniejsz temperaturę lub skróć czas smażenia |

| | | |
|--|--|--|
| Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące | Ziemniaki zawierają za dużo wody | Potnij ziemniaki na węższe kawałki. Osusz kawałki ziemniaków i spryskaj je niewielką ilością oleju kuchennego |
| Podczas pracy czuć nieprzyjemny zapach | Piecyk konwekcyjny jest brudny | Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja” w instrukcji obsługi |
| Podczas pracy czuć nieprzyjemny zapach | Piecyk konwekcyjny jest używany po raz pierwszy. | Podczas pierwszego użycia nowych urządzeń zwykle powstaje nieprzyjemny zapach. Po kilkakrotnym użyciu urządzenia nieprzyjemny zapach powinien zaniknąć |
| Kody błędów | E1 - Uszkodzony obwód czujnika termicznego. | Skontaktuj się z działem obsługi klienta. |
| | E2 - Zwarcie obwodu czujnika termicznego. | |

ŚRODOWISKO




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

Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne są dostępne na stronie service.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 nepřenašejte tažením za přívodní 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 není určen pro použití osobami se sníženými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nebyly touto osobou o použití tohoto spotřebiče poučeny.
- Pokud je spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je zapotřebí bedlivý dozor.
- **VAROVÁNÍ:** Rozlité jídlo může způsobit vážné popáleniny. Spotřebič i napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí. Napájecí kabel nikdy nenechávejte viset přes okraj kuchyňské linky, nikdy nepoužívejte zásuvku umístěnou pod úrovní kuchyňské linky a nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Používání doplňkového příslušenství, které není výrobcem spotřebiče doporučeno, může způsobit zranění.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Spotřebič neumísťujte do blízkosti horkého plynového nebo elektrického sporáku nebo do vyhřáté trouby.
- Spotřebič nečistěte kovovými drátěnkami. Z drátěnek se mohou odlomit kousky, které se pak mohou dostat do kontaktu s elektrickými částmi, což může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Při vyjímání nádoby postupujte s maximální opatrností.
- Při přemísťování spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými tekutinami uvnitř je nutné postupovat s maximální opatrností.

- **UPOZORNĚNÍ:** Z důvodu ochrany proti poškození nebo úrazu elektrickým proudem nepřipravujte pokrmy v základně jednotky. Pokrmy připravujte pouze v dodávaném fritovacím koši.
- Chcete-li zařízení odpojit, stiskněte vypínač a odpojte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Fritovací koš nepoužívejte, pokud je promáčknutý nebo opotřebovaný.
- **VAROVÁNÍ:** V horkovzdušné fritéze nikdy nefritujte v oleji. **JE TO VELMI NEBEZPEČNÉ A MŮŽE TO ZPŮSOBIT POŽÁR NEBO ZÁVAŽNÉ PORANĚNÍ.**
- Před použitím se vždy ujistěte, že je spotřebič správně smontovaný.
- Nikdy se nedotýkejte nechráněného topného tělesa.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte 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 snídane;
 - v zemědělských usedlostech.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Potraviny nezahřívejte příliš dlouho.
- Povrchu topného článku je po použití vystaven zbytkovému teplu.
-  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 ovládním.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).

- Abyste zabránili narušením 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.

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Dvojitý dotykový displej
2. Koše horkovzdušné fritézy
3. Tácy s nepřilnavým povrchem pro přípravu křupavých pokrmů
4. Držadla koše

Ovládací panel s dvojitým dotykovým displejem

1. Ikona ZAPNUTÍ / POKOTOVOSTNÍ REŽIM
2. Ikona MUTE (Ztišení)
3. Ikona M (Režim)

4. Ikona SHAKE (Protřepání)
5. Ikona SYNC (Synchronizace)
6. Ikona SPUŠTĚNÍ/POZASTAVENÍ
7. 8 předvoleb přípravy pokrmů
8. Ikona koše 1
9. Ikona koše 2
10. Ikony ZVÝŠENÍ/SNÍŽENÍ času
11. Ikony ZVÝŠENÍ/SNÍŽENÍ teploty
12. Dvojitý digitální displej ukazující ČAS/TEPLOTU
13. Dva indikátory [ADD FOOD] (Přidat potraviny)
14. Indikátor ztišení
15. Indikátory času/teploty
16. Indikátory provozu

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 ke své funkci horký vzduch. Nepřidávejte do nádoby olej nebo tuk na smažení.**
- **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 DVOJITÝM DOTYKOVÝM DISPLEJEM



ZAPNUTÍ / POHOTOVOSTNÍ REŽIM

- Slouží k zapnutí spotřebiče a aktivaci dvojitého displeje.
- Slouží k přepnutí spotřebiče do pohotovostního režimu.
- Slouží k ukončení provozu. Ventilátor bude pracovat ještě 20 sekund za účelem ochlazení spotřebiče. Na displeji aktivního koše nebo aktivních košů se zobrazí OFF (Vypnuto).

MUTE

ZTIŠENÍ

- Můžete ztlumit nebo znovu aktivovat všechny zvuky, s výjimkou upozornění funkce [SYNC] (Synchronizace) nebo [SHAKE] (Protřepání).

SHAKE

PROTŘEPÁNÍ

- Pomocí funkce [SHAKE] (Protřepání) budete v polovině doby přípravy pokrmů upozorněni 5 pípnutími na nutnost protřepání koše nebo košů.

SYNC

SYNCHRONIZACE

- Pomocí funkce [SYNC] (Synchronizace) můžete dokončit přípravu pokrmů v obou koších ve stejnou dobu.



SPUŠTĚNÍ/POZASTAVENÍ

- Slouží k zahájení nebo pozastavení provozu spotřebiče.



Zvýšení/snížení času

- Slouží ke zvýšení nebo snížení času o jednu minutu. Dotknutím a podržením můžete provést rychlé zvýšení nebo snížení.
- Rozsah nastavení času je **1–60 minut**.



Zvýšení/snížení teploty

- Slouží ke zvýšení nebo snížení teploty v krocích po 5 stupních. Dotknutím a podržením můžete provést rychlé zvýšení nebo snížení.
- Rozsah nastavení teploty je **80 °C – 200 °C**.

1

2

Koš 1 a 2

















- Dotykem vyberte koš 1 nebo koš 2. Koše lze programovat, jestliže ikona bliká.
- Dlouhým stisknutím obnovíte čas na 00 minut.



REŽIM

- Opakovaným dotykem můžete procházet mezi 8 přednastavenými programy pro přípravu pokrmů.

8 přednastavených programů pro přípravu pokrmů

| | Pokrm | Teplota (°C) | Čas (min) | Doporučení k protřepání |
|---|--------------|--------------|-----------|---|
|  | Hranolky | 200 °C | 25 |  |
|  | Ryby | 160 °C | 25 |  |
|  | Mořské plody | 160 °C | 20 |  |
|  | Drůbež | 200 °C | 25 |  |
|  | Pečení | 160 °C | 30 |  |
|  | Steak | 180 °C | 10 |  |
|  | Vepřové | 200 °C | 15 |  |
|  | Zelenina | 140 °C | 10 |  |

Indikátory na ovládacím panelu s dvojitým dotykovým displejem

ADD

FOOD - ADD FOOD (Přidat potraviny)

- Jakmile při použití funkce [SYNC] (Synchronizace) nastane čas na přidání potravin do druhého koše, rozsvítí se indikátor [ADD FOOD] (Přidat potraviny).



ZTIŠENÍ

- Při aktivaci funkce [MUTE] (Ztišení) se rozsvítí indikátor této funkce.

°C MIN - Teplota a čas

- Střídavě zobrazování teploty a zbývajících času přípravy pokrmů během provozu spotřebiče.

Indikátory provozu

- Při provozu spotřebiče jsou aktivní a při přerušení provozu blikají.

PŘÍPRAVA A POUŽITÍ

Příprava

- Spotřebič položte na stabilní, vodorovný a rovný povrch. Neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Zapojte spotřebič do uzemněné zásuvky. Ozve se pípnutí a rozsvítí se ikona ZAPNUTÍ / POHOTOVOSTNÍ REŽIM.
- Dotkněte se ikony ZAPNUTÍ / POHOTOVOSTNÍ REŽIM. Spotřebič jednou pípne, rozsvítí se ovládací panel a ikona koše 1 bude blikat.

Předehřátí spotřebiče

Obecně není vždy nutné horkovzdušnou fritézu předehřívát. Pokud však váš recept vyžaduje předehřátí, postupujte podle níže uvedených kroků.

- V případě potřeby vložte do košů tácy pro přípravu křupavých pokrmů.
- Umístěte prázdné koše do horkovzdušné fritézy.
- Ručně nastavte teplotu a čas předehřevu na **80 °C a 5 minut** pomocí ikon zvýšení/snížení teploty a zvýšení/snížení času.

- Stisknutím tlačítka SPUŠTĚNÍ/POZASTAVENÍ zahajte předehřívání.
- Spotřebič se začne předehřívát. Aktivují se indikátory provozu a na displeji se zobrazí teplota a zbývající čas.
- Po dokončení procesu předehřívání spotřebič pětkrát pípne a rozsvítí se ikona ZAPNUTÍ / POHOTOVOSTNÍ REŽIM. Spotřebič je připraven k použití.

POUŽITÍ

- **Poznámka:** Při přípravě pokrmů v obou koších současně se doporučuje připravovat podobné potraviny, u nichž se požadované teploty přípravy nebudou lišit o více než 20 °C.
- Vyjměte prázdný koš nebo koše z horkovzdušné fritézy.
- V případě potřeby vložte do košů tácy pro přípravu křupavých pokrmů.
- Vložte potraviny do jednoho nebo obou košů a zasuňte koše zpět do horkovzdušné fritézy.
- **Poznámka:** Koš nepřepĺňujte. Abyste zajistili správnou přípravu pokrmů a cirkulaci vzduchu, NIKDY nenaplňujte koš horkovzdušné fritézy více než ze 2/3.
- Dotkněte se ikony ZAPNUTÍ / POHOTOVOSTNÍ REŽIM. Spotřebič jednou pípne, rozsvítí se ovládací panel a ikona koše 1 bude blikat.
- Naprogramujte koše pomocí vhodného přednastaveného programu pro přípravu pokrmů nebo použijte ruční programování času a teploty.

Použití přednastaveného programu

- Dotykem ikony koše 1 vyberte koš 1.
- Opakovaným dotykem ikony M (Režim) zvolte 1 z 8 přednastavených programů pro koš 1 tak, aby začala blikat ikona požadovaného přednastaveného programu.
- V případě potřeby můžete upravit přednastavený čas a teplotu pro koš 1 pomocí ikon zvýšení/snížení času a zvýšení/snížení teploty.
- Koš 2 použije stejné nastavení času a teploty jako koš 1, avšak čas pro koš 2 lze ručně upravit tak, aby skončil dříve nebo později než koš 1. Při použití obou košů současně lze však nastavit pouze 1 teplotu.
- V případě potřeby se dotkněte ikony koše 2 a potom pomocí ikon zvýšení/snížení času upravte čas pro koš 2.
- Dotykem ikony SPUŠTĚNÍ/POZASTAVENÍ zahajte proces přípravy pokrmů. Aktivují se indikátory provozu a na displejích se bude střídavě zobrazovat teplota a zbývající čas.
- Po dokončení procesu přípravy pokrmů spotřebič pětkrát pípne, rozsvítí se ikona ZAPNUTÍ / POHOTOVOSTNÍ REŽIM a ventilátor bude pokračovat v provozu po dobu 20 sekund za účelem ochlazení spotřebiče.
- Před čištěním vyjměte pokrmy z košů, odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej 30 minut vychladnout.

Ruční programování času a teploty

- Pomocí ikon zvýšení/snížení času a zvýšení/snížení teploty naprogramujte čas a teplotu pro koš 1.

- Koš 2 použijte stejné nastavení času a teploty jako koš 1, avšak čas pro koš 2 lze ručně upravit tak, aby skončil dříve nebo později než koš 1. Při použití obou košů současně lze však nastavit pouze 1 teplotu.
- V případě potřeby se dotkněte ikony koše 2 a potom pomocí ikon zvýšení/snížení času upravte čas pro koš 2.
- Dotykem ikony SPUŠTĚNÍ/POZASTAVENÍ zahajete proces přípravy pokrmů. Indikátory provozu začnou blikat a na displejích se bude střídavě zobrazovat teplota a zbývající čas.
- Po dokončení procesu přípravy pokrmů spotřebič pětkrát pípne, rozsvítí se ikona ZAPNUTÍ / POHOTOVOSTNÍ REŽIM a ventilátor bude pokračovat v provozu po dobu 20 sekund za účelem ochlazení spotřebiče.
- Před čištěním vyjměte pokrmy z košů, odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej 30 minut vychladnout.
- Před spuštěním programu aktivujte funkci [SHAKE] (Protřepání) dotykem ikony [SHAKE] (Protřepání) pro vybraný koš. Na displeji vybraného koše nebo vybraných košů se zobrazí indikátor [SHAKE] (Protřepání). V polovině doby přípravy pokrmů spotřebič pětkrát pípne, čímž vám připomene, že máte protřepat koš nebo koše.
- Jestliže chcete deaktivovat funkci [SHAKE] (Protřepání), znovu se dotkněte ikony [SHAKE] (Protřepání).
- Po zaznění připomenutí začne na displeji blikat ikona [SHAKE] (Protřepání).
- Vyjměte koše z horkovzdušné fritézy, podle potřeby je protřepejte a potom je vložte zpět do horkovzdušné fritézy.
- Provoz spotřebiče se automaticky obnoví.

Použití funkce protřepání

Pokud je aktivována funkce [SHAKE] (Protřepání), spotřebič v polovině doby přípravy pokrmů pětkrát pípne, čímž vám připomene, že máte protřepat koš nebo koše. Alternativně můžete kdykoli použít ikonu SPUŠTĚNÍ/POZASTAVENÍ k pozastavení procesu přípravy pokrmů a jeho obnovení po protřepání nebo kontrole pokrmů, aniž byste byli přímo upozorněni.

Protřepání zajistí rovnoměrnější propečení pokrmu a dodá mu křupavost a barvu.

- **Poznámka:** Tuto funkci nelze aktivovat při použití přednastavených programů PEČENÍ a ZELENINA.

Použití funkce synchronizace

Při použití funkce [SYNC] (Synchronizace) se pokrmy v jednotlivých koších začnou připravovat zvlášť, ale dokončí se ve stejnou dobu.

- Do koše 1 vložte potraviny s nejdelsí dobou přípravy.
- Naprogramujte koš 1 ručně nebo použijte některý z přednastavených programů.
- **Poznámka:** Koš 2 použijte stejné nastavení teploty jako koš 1.
- Ručně naprogramujte čas pro koš 2 výběrem ikony koše 2 a dotykem ikon zvýšení/snížení času.
- Dotykem ikony [SYNC] (Synchronizace) aktivujte funkci [SYNC] (Synchronizace).
- Na displeji se zobrazí indikátor [SYNC] (Synchronizace).
- Dotykem ikony SPUŠTĚNÍ/POZASTAVENÍ zahajete proces přípravy pokrmů.

- Koš 1 zahájí přípravu pokrmu a na displeji se bude střídavě zobrazovat nastavení času a teploty.
- Jakmile nastane čas pro přidání potravin do 2 koše, spotřebič pětkrát pípne a rozsvítí se indikátor [ADD FOOD] (Přidat potraviny) u koše 2.
- Přidejte potraviny do koše 2 a zasuňte jej zpět do horkovzdušné fritézy.
- Provoz spotřebiče se automaticky obnoví.
- **Poznámka:** Po spuštění programu již nebude možné funkci [SYNC] (Synchronizace) ovládat.

Příprava zmrazených potravin v horkovzdušné fritéze

- V závislosti na druhu a množství připravovaných potravin může být zpravidla nutné doporučenou dobu přípravy mírně upravit.

TIPY

- Před přípravou potraviny vždy osušte, aby se zabránilo nadměrné tvorbě výparů a podpořilo se jejich zhnědnutí.
- Abyste zajistili rovnoměrné fritování, **VŽDY** v polovině doby přípravy otevřete aktivní koš nebo koše, potraviny ve fritovacích koších zkontrolujte, otočte nebo protřepejte, a určete finální čas a teplotu přípravy.
- **UPOZORNĚNÍ:** Při manipulaci s koši horkovzdušné fritézy vždy používejte chňapky.
- **VAROVÁNÍ!** Tato horkovzdušná fritéza se dvěma koši není určena k vaření vody.

- **VAROVÁNÍ!** Tato horkovzdušná fritéza se dvěma koši není určena ke smažení pokrmů v oleji.
- **NIKDY** nepoužívejte spotřebič s otevřenými koši.
- Po uplynutí času přípravy pokrmů se provoz spotřebiče automaticky ukončí a ventilátor bude pokračovat v činnosti po dobu 20 sekund za účelem ochlazení spotřebiče.
- Před manipulací, čištěním nebo skladováním nechte spotřebič přibližně 30 minut vychladnout.
- Spotřebič je vybaven vnitřním mikrosplínačem, který automaticky vypne ventilátor a topné těleso v případě vyjmutí košů během provozu spotřebiče.

ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

- Před čištěním spotřebič odpojte ze zásuvky a počkejte, než zcela vychladne.
- Vyjměte koše z horkovzdušné fritézy. Ujistěte se, že fritovací koše i tácy pro přípravu křupavých pokrmů zcela vychladly.
- Fritovací koše i tácy jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Pro dosažení nejlepších výsledků je vložte do horní části myčky nádobí.

Poznámka: Vyjímatelné fritovací koše a tácy pro přípravu křupavých pokrmů jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Doporučujeme je ovšem umývat ručně, protože tím prodloužíte jejich životnost. Umyjte fritovací koše i tácy pro přípravu křupavých pokrmů v horké vodě s čisticím prostředkem. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí nebo úklidové prostředky, protože by mohly poškodit

nepřílnavý povrch. Na žádnou z částí a na žádné příslušenství nikdy nepoužívejte agresivní chemické čisticí prostředky, drátěnky nebo písky.

- Vnější povrch horkovzdušné fritézy otřete teplým, měkkým a neabrazivním vlhkým hadříkem.
- V případě potřeby použijte k čištění těžko přístupných míst malý měkký kartáček nebo vatovou tyčinku.
- Do základny jednotky nikdy nelijte žádnou tekutinu.
- Před opětovnou instalací každou část pečlivě osušte.

Pokyny k uskladnění

- Před uskladněním spotřebič očistěte.
- Jednotku skladujte na chladném a suchém místě uloženou v originálním obalu.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|----------------|----------------------|---------------|
|----------------|----------------------|---------------|

| | | |
|---|---|--|
| Horkovzdušná fritéza nefunguje. Displeje na ovládacím panelu se nezapnou. | Síťová zástrčka není správně zapojena do zásuvky. | Zasuňte síťovou zástrčku do zásuvky, co nejvíce je to možné. |
| | Zásuvka je vadná. | Zkuste použít jinou zásuvku. |
| | Došlo k aktivaci ochrany proti přehřátí. | Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a nechte horkovzdušnou fritézu zcela vychladnout. Potom to zkuste znovu. Pokud horkovzdušnou fritézu stále nelze zapnout, obraťte se na oddělení služeb pro zákazníky. |

| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| Pokrmy nejsou propečeny rovnoměrně. | Různé potraviny s různým časem přípravy byly připravovány současně. | Nejprve vložte do horkovzdušné fritézy potraviny s delším časem přípravy a potom později přidejte ingredience s kratším časem přípravy. |
| | Potraviny vyžadující různé teploty byly připravovány současně. | Připravujte potraviny s různými požadovanými teplotami přípravy postupně. |
| | Nastavený čas přípravy byl příliš krátký nebo teplota byla příliš nízká. | Zvyšte teplotu nebo čas přípravy. |
| | Potraviny jsou naskládány na sobě. | Rozprostřete potraviny a promíchejte je. |
| | V košících je vloženo příliš mnoho ingrediencí. | Snižte množství ingrediencí. |
| Pokrmy jsou lehce připálené. | Vybraná teplota je příliš vysoká nebo čas přípravy je příliš dlouhý. | Snižte teplotu nebo čas přípravy. |

| | | |
|--|---|--|
| Hranolky z čerstvých brambor nejsou křupavé. | Brambory obsahují příliš mnoho vody. | Nakrájejte brambory na užší kousky. Kousky brambor osušte a potom je potřete trochou oleje. |
| Během používání je cítit nepříjemný zápach. | Horkovzdušná fritéza je znečištěná. | Postupujte podle pokynů pro čištění v části „Čištění a údržba“ této příručky. |
| Během používání je cítit nepříjemný zápach. | Horkovzdušná fritéza se používá poprvé. | Při prvním použití nových spotřebičů se často vyskytne zápach. Tento zápach by měl po několikátém použití spotřebiče zmizet. |
| Kódy chyb | E1 - Přerušený obvod teplotního senzoru. E2 - Zkrat obvodu teplotního senzoru. | Kontaktujte oddělení služeb pro zákazníky. |

PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol

*****TRISTAR** Návod k použití


na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňují. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na service.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 nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti, ani osoby bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ na ne nedozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o obsluhu zariadenia.
 - Pri používaní akéhokoľvek spotrebiča detí alebo v ich blízkosti je potrebný prísny dohľad.
- **VAROVANIE:** Rozliate jedlo môže spôsobiť vážne popáleniny. Spotrebiče a káble uchovávajte mimo dosahu detí. Kábel nikdy nenechávajte visieť cez okraj pracovnej dosky, nikdy nepoužívajte zásuvku pod pracovnou doskou a nikdy nepoužívajte predlžovací kábel.
 - Pri používaní doplnkov, ktoré nie sú odporúčané výrobcom spotrebiča, môže dôjsť k zraneniam.
 - Tento spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
 - Nepokladajte dnu alebo do blízkosti horúcej plynovej či elektrickej rúry ani do vyhriatej rúry.
 - Nečistite kovovými drôtenkami. Z drôtenky sa môžu odlamovať kúsky, ktoré sa potom môžu dostať do kontaktu s kovovými časťami a spôsobiť riziko úrazu elektrickým prúdom.
 - Pri vyťahovaní košov na smaženie postupujte mimoriadne opatrne.
 - Pri presúvaní spotrebiča s horúcim olejom alebo inými horúcimi kvapalinami treba postupovať mimoriadne opatrne.

- **VÝSTRAHA:** Z dôvodu ochrany pred poškodením alebo úrazom elektrickým prúdom nepripravujte jedlo v základnej jednotke. Jedlo pripravujte výhradne v dodaných košoch na smaženie.
 - Ak potrebujete spotrebič odpojiť od elektriny, stlačte vypínač a napájací kábel vyťahnite z elektrickej zásuvky.
 - Ak sú koše na smaženie pretlačené alebo opotrebované, nepoužívajte ich.
 - **VAROVANIE:** V teplovzdušnej fritéze nikdy nevyprážajte. JE TO VEĽMI NEBEZPEČNÉ A HROZÍ RIZIKO POŽIARU A VÁŽNEHO POŠKODENIA.
 - Pred použitím skontrolujte, či je spotrebič správne zložený.
 - Nikdy sa nedotýkajte žiadnych odkrytých výhrevných 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.
 - Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
 - Potravinu nezohrievajte príliš dlho.
 - Po použití sa môže na povrchu ohrevného telesa nachádzať zvyškové teplo.
-  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.

POPIS KOMPONENTOV

1. Ovládanie dvoma dotykovými obrazovkami
2. Koše na teplovzdušné fritovanie
3. Tácky na omrvinky s nepríľnavým povrchom
4. Držadlá košíka

Ovládací panel s dvoma dotykovými obrazovkami

1. Ikona ZAP./POHOT. REŽIM
2. Ikona STÍŠENIA
3. Ikona REŽIMU

4. Ikona SHAKE FOOD (POTRIASŤ JEDLOM)
5. Ikona SYNCH.
6. Ikona ŠTART/PAUZA
7. 8 predvolených programov prípravy jedál
8. Ikona Košík 1
9. Ikona Košík 2
10. Ikony Čas +/-
11. Ikony Teplota +/-
12. Duálne digitálne zobrazenie ČAS/TEPLOTA
13. Duálne indikátory [PRIDAŤ POTRAVINU]
14. Indikátor vypnutia zvuku
15. Indikátory času/teploty
16. Prevádzkové indikátory

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Diely dôkladne vyčistite mäkkou špongiou navlhčenou v teplej vode s trochu čistiaceho 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.
- **Táto teplovzdušná fritéza pracuje na princípe horúceho vzduchu. Panvicu nenapíňajte olejom ani 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/STANDBY (ZAP./POHOT. REŽIM)

- Zapnutie spotrebiča a aktivácia duálneho displeja.
- Prepnutie spotrebiča do pohotovostného režimu.
- Ukončenie prevádzky. V záujme ochladenia spotrebiča bude ventilátor pracovať ešte 20 sekúnd. Na displeji aktívnych košíkov sa zobrazí nápis OFF (VYP.).

MUTE

MUTE (STÍŠENIE)

- Slúži na stíšenie alebo opätovnú aktiváciu zvukov. Netýka sa to výstrah [SYNC] ani [SHAKE].

SHAKE

SHAKE (POTRIASŤ)

- Funkciu [SHAKE] použite ako pripomienku nutnosti potrasenia košíkmi po uplynutí polovice času prípravy pokrmu. Signalizuje sa pomocou 5 pípnutí.

SYNC

SYNC (SYNCHRONIZÁCIA)

- Funkciu synchronizácie použite na dovarenie potravín v obidvoch košíkoch v rovnakom čase.



START/PAUSE (ŠTART/PAUZA)

- Slúži na spustenie alebo pozastavenie prevádzky.



Čas +/-

- Slúži na zníženie alebo zvýšenie času o jednu minútu. Dlhým podržaním aktivujete rýchlu zmenu hodnoty.
- Rozsah nastavenia času: **1 až 60 minút**.



Teplota +/-

- Slúži na zvýšenie alebo zníženie teploty v 5-stupňových krokoch. Dlhým podržaním aktivujete rýchlu zmenu hodnoty.
- Teplotný rozsah: **80 °C – 200 °C**.

1

2

Košík 1 a 2

- Ťuknutím si vyberte medzi košíkom 1 a 2. Košíky možno naprogramovať vtedy, keď bliká ikona.
- Dlhým stlačením vynulujete čas na 00 minút.



REŽIM

- Opakovaným stláčaním možno prechádzať 8 predvolenými programami prípravy jedál.

8 predvolených programov prípravy jedál

| | Potravina | Teplota (°C) | Čas (min) | Pokyn na potrasenie |
|--|-----------|--------------|-----------|---------------------|
| | | | | |

| | | | | |
|---|--------------|--------|----|---|
|  | Hranolčeky | 200 °C | 25 |  |
|  | Ryby | 160 °C | 25 |  |
|  | Morské plody | 160 °C | 20 |  |
|  | Hydina | 200 °C | 25 |  |
|  | Pečenie | 160 °C | 30 |  |
|  | Steaky | 180 °C | 10 |  |
|  | Bravčovina | 200 °C | 15 |  |
|  | Zelenina | 140 °C | 10 |  |

Indikátory ovládacieho panelu s dvoma dotykovými obrazovkami

ADD FOOD – ADD FOOD (PRIDAŤ POTRAVINU)

- Pri použití funkcie [SYNC] sa indikátor [ADD FOOD] rozsvieti vtedy, keď nastane čas do druhého koša vložiť potravinu.

MUTE (STÍŠENIE)

- Indikátor MUTE (STÍŠENIE) sa rozsvieti po aktivácii tejto funkcie.

°C MIN – Teplota a čas

- Služí na zmenu zobrazenia teploty a zostávajúceho času varenia počas prevádzky.

Prevádzkové indikátory

- Beží postupne počas prevádzky a bliká, keď dôjde k jej prerušeniu.

PRÍPRAVA A POUŽÍVANIE

Príprava

- Spotrebič položte na stabilný, vodorovný a plochý povrch. Nepokladajte ho na povrchy, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- Spotrebič zapojte do zemnej elektrickej zásuvky. Začujete jedno pípnutie a rozsvieti sa kontrolka ON/STANDBY (ZAP./POHOT. REŽIM).
- Ťuknite na ikonu ON/STANDBY (ZAP./POHOT. REŽIM). Spotrebič jeden raz pípne. Rozsvieti sa ovládací panel a ikona košíka 1 bude opakovane blikat.

Predohrev spotrebiča

Vo všeobecnosti teplovzdušnú fritézu nie je vždy potrebné predohrievať. Ak si však recept vyžaduje predohrev, postupujte nasledovne.

- V prípade potreby vložte do košíkov tácky na omrvinky.
- Do teplovzdušnej fritézy vložte prázdne košíky.
- Manuálne nastavte čas predohrevu a teplotu na **80 °C na 5 minút** pričom na to použite ikony nastavenia času a teploty.
- Stlačením [START/PAUSE] spustíte prevádzku.

- Spotrebič začne s predohrevom. Rozsvietenia sa prevádzkové indikátory a na displeji sa zobrazí teplota a zostávajúci čas.
- Po skončení prevádzky zariadenie 5-krát pípne a rozsvieti sa ikona ON/STANDBY (ZAP./POHOT. REŽIM). Zariadenie bude pripravené na použitie.

POUŽITIE

- **Poznámka:** Pri súčasnom varení v dvoch košíkoch sa odporúča variť podobné jedlá, pri ktorých by sa požadovaná teplota varenia nemala líšiť o viac než 20 °C.
- Vyberte z teplovzdušnej fritézy prázdne košíky.
- V prípade potreby vložte do košíkov tácky na omrvinky.
- Vložte potraviny do jedného alebo oboch košov a zasuňte ich späť do teplovzdušnej fritézy.
- **Poznámka:** Koše neprepĺňajte. Aby ste zaistili správnu prípravu a cirkuláciu vzduchu, žiadny z košíkov teplovzdušnej fritézy NIKDY nenapĺňajte do viac ako 2/3.
- Ťuknite na ikonu ON/STANDBY (ZAP./POHOT. REŽIM). Spotrebič jeden raz pípne. Rozsvieti sa ovládací panel a ikona košíka 1 bude opakovane blikať.
- Naprogramujte košíky pomocou vhodných predvolených programov prípravy jedál, prípadne si ručne naprogramujte čas a teplotu varenia.

Použitie predvoleného programu

- Ťuknutím na ikonu košíka 1 si zvolte košík 1.

- Vyberte si 1 z 8 predvolených programov pre košík 1, a to tak, že budete opakovane ťukať na ikonu MODE, kým nebude blikať požadovaný predvolený program varenia.
- V prípade potreby máte možnosť úpravy predvolených nastavení teploty a času košíka 1. Použite na to ikony na úpravu času a teploty.
- Košík 2 bude využívať rovnaké nastavenia času a teploty ako košík 1. Čas pre košík 2 však možno manuálne nastaviť, aby varenie skončilo skôr, než pri košíku 1. Pri používaní dvoch košíkov naraz možno nastaviť iba 1 teplotu.
- V prípade potreby ťuknite na ikonu košíka 2 a následne použite ikony na nastavenie času, čím upravíte čas pre košík 2.
- Na spustenie procesu prípravy ťuknite na ikonu START/PAUSE (ŠTART/PAUZA). Rozsvietenia sa prevádzkové indikátory a na displejoch sa bude striedavo ukazovať teplota a zostávajúci čas.
- Po skončení prevádzky zariadenie 5-krát pípne a rozsvieti sa ikona ON/STANDBY (ZAP./POHOT. REŽIM) a v záujme schladeniam spotrebiča bude ešte 20 sekúnd bežať ventilátor.
- Vyberte potraviny z košíkov, odpojte spotrebič a pred čistením ho nechajte 30 minút vychladnúť.

Manuálne programovanie času a teploty

- Pomocou ikon na úpravu času a teploty naprogramujte čas a teplotu pre košík 1.
- Košík 2 bude využívať rovnaké nastavenia času a teploty ako košík 1. Čas pre košík 2 však možno manuálne nastaviť, aby varenie skončilo skôr, než pri košíku 1. Pri používaní dvoch košíkov naraz možno nastaviť iba 1 teplotu.

- V prípade potreby ťuknite na ikonu košíka 2 a následne použite ikony na nastavenie času, čím upravíte čas pre košík 2.
- Na spustenie procesu prípravy ťuknite na ikonu START/PAUSE (ŠTART/PAUZA). Rozblikajú sa prevádzkové indikátory a na displejoch sa bude striedavo ukazovať teplota a zostávajúci čas.
- Po skončení prevádzky zariadenie 5-krát pípne a rozsvieti sa ikona ON/STANDBY (ZAP./POHOT. REŽIM) a v záujme schladeniam spotrebiča bude ešte 20 sekúnd bežať ventilátor.
- Vyberte potraviny z košíkov, odpojte spotrebič a pred čistením ho nechajte 30 minút vychladnúť.

Používanie funkcie SHAKE (POTRIASŤ)

Keď je aktivovaná funkcia [SHAKE], spotrebič v polovici prípravy jedál 5-krát pípne, čo signalizuje, že je potrebné potriasť košíkmi. Alternatívou je použitie ikony START/PAUSE (ŠTART/PAUZA) na pozastavenie a pokračovanie v prevádzke po potrasení košíkmi alebo kontrole potravín bez toho, aby vás na to zariadenie upozornilo.

Potrasením košíkmi zabezpečíte rovnomernejšiu chrumkavosť a sfarbenie vášho pokrmu.

- **Poznámka:** Túto funkciu nemožno použiť pri používaní prednastavení pre režimy BAKE (PEČENIE) a VEGETABLES (ZELENINA).
- Pred spustením prevádzky aktivujte funkciu [SHAKE] ťuknutím na ikonu [SHAKE] vybratého košíka. Na displeji zvolených košíkov sa zobrazí indikátor [SHAKE]. V polovici prípravy pokrmu zariadenie 5-krát zapípa, čo signalizuje, že je potrebné potriasť košíkmi.

- Na deaktiváciu funkcie [SHAKE] sa stačí znova dotknúť ikony [SHAKE].
- Po zaznení pripomienky bude na displeji blikať ikonu [SHAKE].
- Vyberte košíky z teplovzdušnej fritézy, podľa potreby nimi potraсте a umiestnite ich späť do teplovzdušnej fritézy.
- Prevádzka bude automaticky pokračovať.

Použitie funkcie synchronizácie

Pomocou funkcie SYNC (SYNCHRONIZÁCIA) začne príprava jedál v každom košíku samostatne tak, aby sa dokončili naraz.

- Do košíka 1 pridajte potraviny s najdlhším časom prípravy.
- Košík 1 naprogramujte manuálne, prípadne si vyberte z predvolených nastavení.
- **Poznámka:** Košík 2 bude využívať rovnaké nastavenie teploty ako košík 1.
- Čas pre košík 2 naprogramujte manuálne výberom košíka 2 a následne použitím ikon na úpravu času.
- Funkciu [SYNC] aktivujte ťuknutím na ikonu [SYNC].
- Na displeji sa rozsvieti indikátor [SYNC].
- Na spustenie procesu prípravy ťuknite na ikonu START/PAUSE (ŠTART/PAUZA).
- Košík 1 začne s prípravou pokrmu. Nastavenia času a teploty sa budú striedavo zobrazovať na displeji.
- Keď nastane čas na prídanie potravín do 2. košíka, spotrebič 5-krát zapípa a zabliká indikátor [ADD FOOD] druhého košíka.
- Pridajte potraviny do košíka 2 a zasuňte ho späť do teplovzdušnej fritézy.
- Prevádzka bude automaticky pokračovať.

- **Poznámka:** Po začatí prípravy pokrmu sa funkcia SYNC FINISH (SÚČASNÉ SKONČENIE PRÍPRAVY JEDÁL) nebude dať použiť.

Vopred pripravené mrazené potraviny na teplovzdušné fritovanie

- V závislosti od druhu a množstva pripravovaného jedla sa môže stať, že odporúčaný čas prípravy jedla sa môže mierne upraviť.

TIPY

- Aby ste predišli nadmernému dymeniu a podporili zhnednutie, potraviny pred prípravou vždy vysušte.
- Aby ste dosiahli rovnomerné prepečenie/zhnednutie, VŽDY otvorte aktívny kôš počas prípravy a skontrolujte, otočte alebo pretraste jedlá. Následne sa rozhodnite o záverečnom čase a teplote prípravy pokrmov.
- **VÝSTRAHA:** Pri manipulácii s košíkmi teplovzdušnej fritézy vždy používajte kuchynské rukavice.
- **VÝSTRAHA!** Táto teplovzdušná fritéza s dvoma košmi by sa nemala používať na varenie vody.
- **VÝSTRAHA!** Táto teplovzdušná fritéza s dvoma košmi by sa nikdy nemala používať na vyprážanie potravín v oleji.
- Spotrebič NIKDY nepoužívajte s otvorenými košíkmi.
- Po uplynutí času prípravy pokrmu sa varenie automaticky zastaví a ventilátor bude v záujme ochladenia spotrebiča bežať ešte 20 sekúnd.
- Pred manipuláciou, čistením či uskladnením zariadenia nechajte spotrebič približne 30 minút vychladnúť.

- Spotrebič disponuje interným mikrospínačom, ktorý automaticky vypne ventilátor aj ohrevné teleso, ak počas prevádzky dôjde k vybratiu košíkov.

ČISTENIE A SKLADOVANIE

- Pred čistením spotrebič vytiahnite z elektrickej zásuvky a počkajte, kým úplne nevychladne.
- Vyberte z teplovzdušnej fritézy košíky. Uistite sa, že fritovacie košíky aj tácky na omrvinky úplne vychladli.
- Fritovacie koše aj tácky na omrvinky je možné umývať v umývačke riadu. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ich v umývačke vložíte do hornej zásuvky.

Poznámka: Vyberateľné fritovacie košíky a tácky na omrvinky sú vhodné do umývačky riadu. Tieto súčasti však odporúčame umývať ručne – predĺžite tým životnosť produktu. Fritovacie košíky aj tácky na omrvinky umyte v teplej vode so saponátom. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace pomôcky alebo prostriedky, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu nepríľnavého povrchu. Žiadne diely ani príslušenstvo nečistite agresívnymi chemikáliami, drôtenkami ani práškami.

- Vonkajšie plochy teplovzdušnej fritézy utrite horúcou, jemnou a neabrazívnou navlhčenou handričkou.
- V prípade potreby čistenia ťažko dostupných miest použite malú jemnú kefku alebo vatovú tyčinku.
- Do základne spotrebiča nikdy nenalievajte žiadne kvapaliny.
- Pred opätovným založením nechajte všetky diely dôsledne vyschnúť.

Pokyny týkajúce sa skladovania

- Zariadenie pred uskladnením očistite.
- Jednotku uchovávajte v pôvodnom obale a na chladnom a suchom mieste.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

| Problém | Možná príčina | Riešenie |
|---|--|--|
| Teplovzdušná fritéza nefunguje. Displej na ovládacom paneli sa nezapne. | Zariadenie nie je pripojené k elektrickej sieti. | Zasuňte zásuvku čo najhlbšie do zástrčky. |
| | Zástrčka je chybná. | Skúste inú zástrčku. |
| | Došlo k spusteniu ochrany pred prehriatím. | Zariadenie vytiahnite zo zástrčky a nechajte ho úplne vychladnúť. Potom to skúste znova. Ak teplovzdušnú fritézu nemožno ani naďalej zapnúť, obráťte sa na oddelenie služieb pre zákazníkov. |

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| Potraviny sa neuvarili rovnomerne. | Súčasne boli pripravené rôzne jedlá s rôznou dobou varenia. | Do fritézy najskôr vložte jedlo s dlhším časom prípravy a neskôr pridajte potraviny s kratším časom varenia. |
| | Potraviny, ktoré si vyžadujú rôzne teploty varenia, boli pripravované súčasne. | Potraviny s rôznymi teplotami varenia pripravujte postupne. |
| | Stanovený čas prípravy bol príliš krátky, prípadne bola nastavená príliš nízka teplota. | Zvýšte čas prípravy alebo teplotu. |
| | Potraviny sú na sebe naukladané. | Roztiahnite ich a premiešajte. |
| | V košíkoch je priveľa surovín. | Znížte množstvo potravín. |
| Jedlo je trochu pripálené. | Zvolili ste privysokú teplotu, prípadne príliš dlhý čas prípravy. | Znížte teplotu alebo čas prípravy |

SK

| | | |
|--|--|--|
| Čipsy pripravené z čerstvých zemiakov nechrumkajú. | Zemiaky obsahujú priveľa vody. | Nakrájajte ich na užšie kúsky. Kúsky zemiakov osušte a potom na ne pokvapkajte trochou oleja na varenie. |
| Počas používania cítiť nepríjemný zápach. | Teplovzdušná fritéza je špinavá. | Postupujte podľa pokynov v časti „Čistenie a údržba“ tohto návodu. |
| Počas používania cítiť nepríjemný zápach. | Teplovzdušná fritéza sa používa prvý raz. | Pri prvom používaní nových spotrebičov je často cítiť zápach. Zápach by mal pominúť po niekoľkých použitíach zariadenia. |
| Kódy porúch | E1 – Poškodený obvod snímača teploty. | Obráťte sa na oddelenie služieb pre zákazníkov. |
| | E2 – Skrat snímača teploty. | |

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

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na service.tristar.eu

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE







WWW.TRISTAR.EU

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