



FR-6956

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



WWW.TRISTAR.EU

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

## EN Instruction manual

SAFETY

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

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

### SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

#### PARTS DESCRIPTION

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

#### BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the parts with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.
- Place the removable grid in the pan properly. NOTE: do not use the appliance without this grid.
- **This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.

#### USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the pan, make sure the removable grid is placed in the pan before you put in the ingredients.

- Slide the pan back into the air fryer.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- Press the power button to turn on the appliance.
- The time can be adjusted with the timer control buttons. Press the timer control buttons one time to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the buttons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 60 minutes.
- The temperature can be adjusted with the temperature control buttons. Press the temperature control buttons one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- When the desired time and temperature are set, press the power button to start.

	Min.-max amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Fries	300-700	10-18	200	shake	
Homemade fries	300-800	16-20	200	shake	add 1/2 a tablespoon of oil
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven ready
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Springrolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven ready
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	300	20-25	160		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin

#### Programmed modes

- There are 8 frying programs included: CHIPS, MEAT, FISH, SHRIMP, STEAK, CAKE, PIZZA and CHICKEN. Use the mode button to choose between the programmed modes.

#	Symbol	Program	Temperature (°C)	Time (min)
1		Chips	200	15
2		Meat	180	25
3		Fish	160	20
4		Shrimp	160	20
5		Steak	180	20
6		Cake	160	30
7		Pizza	170	20
8		Chicken	200	20

- When you press the power button, the Airfryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can cancel by pressing the power button. After this you can select another function. It is also possible to adjust the chosen program by changing the time and temperature.

- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically within 5 seconds. When you reinsert the device, the program will resume.

- To stop a program, press the power button. The device will shut off after 20 seconds.

- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

- When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heatresistant surface.

- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

- Tips: Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

- Place a baking tin in the pan if you want to bake a cake or quiche or if you want fry fragile ingredients or filled ingredients.

- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

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

- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.

- Clean the pan and removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan and removable grid are not dishwasher-proof.

- If dirt is stuck to the removable grid or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the removable grid in the pan and let the pan and the grid soak for about 10 minutes.

- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

#### ENVIRONMENT



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

#### Support

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

## EN Gebruiksaanwijzing

#### VEILIGHEID

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

- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.

- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.

- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogen of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.

- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).

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

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.

- Oppervlakken gemarkeerd met dit logo kunnen heet worden tijdens gebruik.

- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.

- Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch geactiveerd na afloop van de timer. Verwijder de stekker pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact, omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personale keukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.

- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.

- Bed & Breakfast-type omgevingen.

- Boerderijen.

#### BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

#### ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Luchtinlaat
2. Display
3. Verwijderbaar rooster (niet gebruiken zonder dit rooster)
4. Pan
5. Handgreep
6. Luchtuiltaatopeningen

#### VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.

- Reinig de onderdelen grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.

- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.

- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie.

- De geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.

- Plaats het uiteenbare rooster op de juiste wijze in de pan. LET OP: Gebruik het apparaat niet zonder dit rooster.

- Placez les ingrédients dans la cuve en vous assurant que la grille amovible est en place avant de le faire.
- Glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- Ne touchez pas la cuve durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer l'appareil.

**Réglages manuels**

- La durée est réglable avec les boutons de minuterie. Appuyez sur les boutons de minuterie une fois pour augmenter / réduire le temps de friture d'une minute. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de la durée. La minuterie est réglable entre 1 et 60 minutes.
- La température est réglable avec les boutons de thermostat. Appuyez sur les boutons de température une fois pour augmenter / réduire la température de 5 degrés. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de la température. La température est réglable entre 80 et 200 degrés.
- Après avoir défini la durée et la température souhaitées, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour démarrez.

	Quantité min-max (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Frites	300-700	10-18	200	secouer	
Frites maison	300-800	16-20	200	secouer	ajouter une demie cuillère à café d'huile
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser des produits prêts à cuire
Pilons	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	secouer	Utiliser des produits prêts à cuire
Gâteau	300	20-25	160		Utiliser le moule à pâtisserie
Quiche	300	20-25	160		Utiliser le moule à pâtisserie
Muffins	300	15-18	200		Utiliser le moule à pâtisserie

#### Modes programmés

- Il y a 8 programmes de cuisson inclus : CHIPS, VIANDE, POISSON, CREVETTES, STEAK, GÂTEAU, PIZZA et POULET. Utilisez le bouton mode pour choisir entre les modes de cuisson programmés.

#	Symbol	Programme	Température (°C)	Durée (min)
1		Frites	200	15
2		Viande	180	25
3		Poisson	160	20
4		Crevettes	160	20
5		Steak	180	20
6		Gâteau	160	30
7		Pizza	170	20
8		Poulet	200	20

- Lorsque vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l'Aerofryer démarre le programme correspondant. Si vous avez choisi le mauvais programme, vous pouvez annuler en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt. Vous pourrez ensuite choisir une autre fonction. Il est également possible de modifier le programme choisi en adaptant la durée et la température.
- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement dans les 5 secondes. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- Pour arrêter un programme, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. L'appareil s'éteint après 20 secondes.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients doivent être remués à mi-temps de la préparation. Pour agiter les ingrédients, sortez la poêle de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la poêle dans la friteuse à air.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minutier.
- Conseils
- Secouez les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la texture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croquant. Faites faire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très graisseux comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Placez un moule à pâtisserie dans la friteuse si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez la cuve et la grille amovible à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. La cuve et la grille amovible ne vont pas au lave-vaisselle.
- Si de la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille amovible, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez la grille amovible dans la cuve et laissez-les tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

#### ENVIRONNEMENT

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

#### Support

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

## DE Bedienungsanleitung

### SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Essen entzünden. (Verwenden Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl, verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett auslässt oder Wasser, das zum Kochen von Speisen vorgesehen ist.)
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- ACHTUNG:** Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

**Oberflächen, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, können beim Gebrauch heiß werden.**

- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- In Frühstückspensionen.
- In Gutshäusern.

### BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBAUCH

#### TEILEBESCHREIBUNG

1. Lufteinlass
2. Anzeige
3. Herausnehmbarer Korb (nicht ohne diesen Korb verwenden)
4. Wanne
5. Griff
6. Luftslassöffnungen

#### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie die gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.

- Reinigen Sie die Teile gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Waschen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.
- Setzen Sie den herausnehmbaren Korb richtig in die Wanne ein. HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät nicht ohne diesen Korb.
- Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.

#### GERÄUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfritteuse heraus.
- Geben Sie die Zutaten in die Wanne und achten Sie darauf, dass der herausnehmbare Korb in die Wanne eingesetzt ist, bevor Sie die Zutaten in die Wanne geben.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfritteuse.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurz nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät einzuschalten.

#### MANUELLE EINSTELLUNGEN

- Die Zeit kann mit den Timer-Steuertasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Timer-Steuertasten, um die Frittierzeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können den Timer zwischen 1 und 60 Minuten einstellen.
- Die Temperatur kann mit den Temperaturregeltasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturregeltasten, um die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Temperatur schneller einzustellen. Sie können die Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.
- Wenn die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um den Betrieb zu starten.

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

#### PROGRAMMIERTE MODI

- Folgende 8 Frittierprogramme sind verfügbar: POMMES FRITES, FLEISCH, FISCH, GARNELEN, STEAK, KUCHEN, PIZZA und GEFLÜGEL. Verwenden Sie die Modustaste, um einen der programmierten Modi zu wählen.

#	Symbol	Programm	Temperatur (°C)	Zeit (min)
1		Pommes Frites	200	15
2		Fleisch	180	25
3		Fisch	160	20
4		Garnelen	160	20
5		Steak	180	20
6		Kuchen	160	30
7		Pizza	170	20
8		Gebräu	200	20

- Wählen Sie auf der Ein-/Aus-Taste drücken, startet die Heißluftfritteuse das entsprechende Programm. Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch Druck auf die Ein-/Aus-Taste wieder abbrechen. Anschließend können Sie eine andere Funktion wählen. Es ist auch möglich, das gewählte Programm einzustellen, indem Sie die Zeit und Temperatur ändern.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät innerhalb von 5 Sekunden automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein Programm zu stoppen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden ab.
- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Dann schieben Sie die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse.
- Die Temperatur der verschiedenen Oberflächen kann unterschiedlich sein.
- Um einen Programm zu stoppen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden ab.
- Wenn Sie den Timer-Pfeil hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit erreicht. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab.

EN | Instruction manual  
NL | Gebruiksaanwijzing  
FR | Mode d'emploi  
DE | Bedienungsanleitung  
ES | Manual de usuario  
PT | Manual de utilizador  
IT | Manuale utente  
SV | Bruksanvisning  
PL | Instrukcja obsługi  
CS | Návod na použití  
SK | Návod na použitie  
RU | Руководство по эксплуатации



**FR-6956**

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



[WWW.TRISTAR.EU](http://WWW.TRISTAR.EU)

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

• Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:

- Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
- Ambientes de dormida e pequeno almoço.
- Quintas.

#### GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

#### DESCRÍPCAO DAS PEÇAS

1. Entrada de ar
2. Visor
3. Grelha amovível (não utilize sem esta grelha)
4. Cuba
5. Pega
6. Aberturas de saída de ar

#### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire qualquer autocollante ou etiquetas do aparelho.
- Limpe minuciosamente as peças com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um leve odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.
- Coloque a grelha amovível corretamente na cuba. NOTA: não utilize o aparelho sem esta grelha.
- Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.

#### UTILIZAÇÃO

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
- Retire cuidadosamente a cuba da fritadeira.
- Coloque os ingredientes na cuba, certifique-se de que a grelha amovível esteja colocada na cuba antes de colocar os ingredientes.
- Volte a colocar a cuba na fritadeira.
- Não toque na cuba durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Seja a cuba apenas pela pega.
- Prima o botão de alimentação para ligar o aparelho.

#### Definições de manuais

- O tempo pode ser regulado com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo do temporizador uma vez para aumentar ou para diminuir o tempo de fritura em um minuto. Prima e mantenha um dos botões premido para regular o tempo mais rapidamente. Pode programar o temporizador entre 1 minuto e 60 minutos.
- A temperatura pode ser regulada com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo da temperatura uma vez para aumentar ou para diminuir a temperatura em 5 graus. Prima e mantenha um dos botões premido para regular a temperatura mais rapidamente. Pode programar a temperatura entre 80 e 200 graus. Depois de definido o tempo e a temperatura pretendidos, prima o botão de ligar/desligar + iniciar para começar.

	Quantidade mín./máx. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
Batatas fritas	300-700	10-18	200	agitar	
Batatas fritas não congeladas	300-800	16-20	200	agitar	adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Paninhos de peixe congelados	100-400	6-10	200		Pronto a cozinhar no forno
Coxas de frango	100-500	18-22	180		
Hambúrguer	100-500	13-15	180		
Crepes chineses	100-400	8-10	200	agitar	Pronto a cozinhar no forno
Bolo	300	20-25	160		Assadeira
Quiche	300	20-25	160		Assadeira
Queques	300	15-18	200		Assadeira

#### Modos programados

- Inclui 8 programas de fritura: BATATAS, CARNE, PEIXE, CAMARÃO, BIFE, BOLO, PIZA e FRANGO. Utilize o botão de modo para escolher entre os modos programados.

#	Símbolo	Programa	Temperatura (°C)	Tempo (min)
1		Batatas fritas	200	15
2		Carne	180	25
3		Peixe	160	20
4		Camarões	160	20
5		Bife	180	20
6		Bolo	160	30
7		Piza	170	20
8		Frango	200	20

- Quando prime o botão de alimentação, a fritadeira sem óleo iniciará o programa correspondente. Se tiver escolhido o programa errado, pode cancelá-lo premindo o botão de função. Poderá depois escolher uma outra função. Pode também ajustar o programa escolhido, alterando o tempo e a temperatura.
- Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente após 5 segundos. Ao recolocar a cuba, o programa será reiniciado.
- Para alterar o programa, prima o botão de alimentação. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos.
- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho, segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira sem óleo.
- Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação é definido terminou. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.

Sugestões

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

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

#### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

#### AMBIENTE

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

#### ASSISTÊNCIA

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

## Istruzioni per l'uso

#### SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collegare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti. Nel caso peggiore gli alimenti possono prendere fuoco. (Non usare una quantità di olio superiore a un cucchiaino da tè, carne che possa rilasciare troppo grasso o acqua per bollire i cibi.)

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.

- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione. L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Quando prime o botão de alimentação, a fritadeira sem óleo iniciará o programa correspondente. Se tiver escolhido o programa errado, pode cancelá-lo premindo o botão de função. Poderá depois escolher uma outra função. Pode também ajustar o programa escolhido, alterando o tempo e a temperatura.
- Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente após 5 segundos. Ao recolocar a cuba, o programa será reiniciado.
- Para alterar o programa, prima o botão de alimentação. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos.
- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho, segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira sem óleo.
- Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação é definido terminou. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.

- Alla pressione del pulsante di accensione, la frittaglie ad aria calda avvia il programma corrispondente. Se il programma scelto è sbagliato, è possibile annullare il processo premendo il pulsante di accensione. Successivamente è possibile scegliere un'altra funzione. È inoltre possibile regolare il programma scelto modificando tempo e temperatura.
- Estraendo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente entro 5 secondi. Quando il contenitore viene reinserito, il programma riprende.
- Per interrompere un programma, premere il pulsante di accensione. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.

• Dopo la cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; tale processo di raffreddamento si attiva automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer. Evitare di scollegare l'apparecchio dalla presa di rete prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio.

- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:

- Arearie cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.
- Fattorie.

#### CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

#### DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Presa d'aria
2. Display
3. Griglia rimovibile (non utilizzare senza questa griglia)
4. Recipiente
5. Maniglia
6. Aperture per la fuoriuscita dell'aria

#### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Lavare il contenitore e la griglia rimovibile in acqua calda, con saponi liquido e una spugna non abrasiva. Il contenitore e la griglia rimovibile non sono lavabili in lavastoviglie.

#### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Lavare a fondo a fondo la cuba con saponi liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero cattivo odore. Ciò è normale, garantire un'adeguata ventilazione. L'odore è solo temporaneo e scomparirà presto.

#### AMBIENTE

- Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere sempre depositato in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati

- Tillsätt lite olja i färsk potatisar för krispigt resultat. Fritera din ingredianser i luftfritt olja innan nägra minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fettiga ingredianser så som korv i luftfritt olja.
- Placerar i bakform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill frittera omlett eller fyllda ingredianser.
- Du kan även använda luftfrittöfven för att värma upp ingredianser. För att värma upp ingredianser, ställ i temperaturer till 150°C i upp till 10 minuter.

#### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
- Rengör galrett och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en ickeslipande svamp. Pannan och galrett är ej diskmaskinsäkra.
- Om smuts fastnat i galrett eller i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Lägg galrett i pannan och lät pannan och galrett stå i botten i 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skurusvamp eller stålull som skadar apparaten.

#### OMGIVNING

-  Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningstation för elektriskt och elektrolytiskt hushållsavfall. Detta symbol på apparaten betyder att bruksavfallen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns årsamlingsställen.

**Support**  
Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)

## PL Instrukcje użytkowania

### BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzeń, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. W najgorszym przypadku żywność może się zapalić. (Nie używać więcej niż jednej łyżeczki oleju, mięsa, które uwalniają do dużo tłuszczu lub wody przeznaczonej do gotowania.)
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.

-  Powierzchnie oznaczony tym logo mogą stać się gorące podczas użytkowania.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Unikaj odłączania urządzenia od

- gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:

- Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
- Ośrodku oferującego noclegi ze śniadaniem.
- Gospodarstwa rolne.

#### NIEJESZCZĘSNA INSTRUKCJA NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

#### OPIS CZĘŚCI

1. Wlot powietrza
2. Wyświetlacz
3. Wymawiany ruszt (nie używać bez tego rusztu)
4. Misza
5. Uchwyt
6. Otwory wylotowe powietrza

#### PRZED PIERWSZYM UŻYCZIEM

- Usun wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszelkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść części, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką.
- Urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
- Urządzenie nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko znika.
- Umieść prawidłowo wymawiany ruszt w urządzeniu. UWAGA: nie należy używać urządzenia bez tej kratki.
- Należy sprzątać urządzenie w wodzie ani żadnym innym płynem. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Dokładnie wyciągnij patelnię i wyrzuć ją do zmywarki. Patelnię i wyrzuconego rusztu nie można myć w zmywarce.
- Jeśli do wymawianego rusztu lub na patelni przylega brud, nalej ją patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść wyrzucony ruszt na patelni i po zostawieniu oba przedmioty do namoczenia przez około 10 minut.
- Zewnętrzna obudowa należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz drucików, aby nie uszkodzić urządzenia.

#### UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię z smażalnicą.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYSKIWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
- Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
- Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
- Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gniazdku elektrycznym.
  - Odrobić zimne mięso, aby zmniejszyć czas przygotowania.
  - Włożyć składniki do patelni, upewniając się, że wyrzucony ruszt jest umieszczone w patelni przed włożeniem składników.
  - Wsłuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
  - Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczytce urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- </div

EN | Instruction manual  
NL | Gebruiksaanwijzing  
FR | Mode d'emploi  
DE | Bedienungsanleitung  
ES | Manual de usuario  
PT | Manual de utilizador  
IT | Manuale utente  
SV | Bruksanvisning  
PL | Instrukcja obsługi  
CS | Návod na použití  
SK | Návod na použitie  
RU | Руководство по эксплуатации



**FR-6956**

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



- Kontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvici späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- **Tipy**
  - Prerasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému pečeniu.
  - Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovym zemiakom malé množstvo oleja. Pečte príslušky v teplovzdušnej friteži do niekoľkých minút po tom, ako ste pridali olej.
  - V teplovzdušnej friteži neprípravujte veľmi mastné jedlá ako klobásu.
  - Ak chcete upiecť koláč alebo quiche, pripadne ak chcete peči krehké potraviny či plnené jedlá, do nádoby vložte plech na pečenie.
  - Teplovzdušnú fritežu môžete použiť taktiež na prihratie jedla. Na prihratie jedla nastavte teplotu 150°C a čas do 10 minút.

#### ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počakajte, kým vyhladne.
- Spotrebčí nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny.
- Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Umyte panvici a odnímateľnú mriežku teplo vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnu hubkou. Panvica a odnímateľná mriežka nie sú vhodné do umývačky riadu.
- Pokiaľ je čipina zaschnutá na odnímateľnej mriežke alebo na dne panvici, napláňte panvici horúcou vodou s troškou tekutého čistiaceho prostriedku. Vložte odnímateľnú mriežku do panvice a nechajte ich 10 minút odmroziť.
- Zariadenie očistite vlnkou handričkou. Nikdy neporužívajte ostré a drsné čistiacie prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

#### ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

- Tento spotrebčí nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebčí. Tento symbol na spotrebčí, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitosť skutočnosť. Materiál v tomto spotrebčí je možné recyklovať. Recykláciu používajúcich domáčich spotrebčí výraznou miernou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytnú miestne úrady.

#### Podpora

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

## RU

#### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению. В худшем случае, еда может загореться. (Не добавляйте более одной чайной ложки масла, мясо, из которого выделяется слишком много жира, или воду для варки продуктов.)
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Во время работы устройства открытые поверхности могут нагреваться до очень высоких температур.

- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- **Поверхности, отмеченные этими логотипом, могут сильно нагреваться во время работы.**

- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.

- После завершения процесса выпечки устройству необходимо дать охладиться. Процесс охлаждения включается автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте вилку из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.

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

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

#### СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ

#### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Воздухозаборное отверстие
2. Дисплей
3. Съемная решетка (запрещается использовать без данной решетки)
4. Емкость
5. Ручка
6. Отверстия для выпуска воздуха

#### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите все упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно вымойте компоненты горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность, не устанавливайте его на неизжаросткие поверхности.
- При первом включении устройства появится нехарактерный запах. Это не является неисправностью. Обеспечьте надлежащую вентиляцию. Этот аромат скоро исчезнет.
- Должным образом установите решетку в противень.
- Жарка в аэрофриторнице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень воду или жир для жарки.
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.

#### ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно вытяните противень из аэрофриторнизы.
- Убедитесь, что решетка установлена, поместите ингредиенты в противень.
- Задвиньте противень обратно в аэрофриторнице.
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень только за ручку.
- Нажмите кнопку питания, чтобы включить прибор.
- Ручные настройки
  - Для регулировки времени используются регуляторы времени. Для увеличения или уменьшения времени жарки на одну минуту нажмите на регулятор времени один раз. Для более быстрой регулировки времени нажмите одну из кнопок и держите ее. Так можно задать время в диапазоне от 1 до 60 минут.
  - Для регулировки температуры используются регуляторы температуры. Для увеличения или уменьшения температуры на 5 градусов нажмите одну из кнопок и держите ее. Для более быстрой регулировки температуры нажмите одну из кнопок и держите ее. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.
  - Установите желаемое время и температуру, и нажмите кнопку питания для запуска готовки.

#### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

#### ПОДДЕРЖКА

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.

- Вымойте противень и съемную решетку горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой. Противень и съемную решетку нельзя мыть в посудомоечной машине.

- Если съемная решетка или дно противня сильно загрязнены, наполните противень горячей водой, добавив туда моющего средства. Поместите съемную решетку в противень, дав им отомкнуть в течение 10 минут.

- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

Пирог	300	20–25	160	Используйте форму для выпечки
Киш	300	20–25	160	Используйте форму для выпечки
Маффинсы	300	15–18	200	Используйте форму для выпечки

#### Запограммированные режимы

- В устройстве заложено 8 программ жарки: КАРТОФЕЛЬ ФРИ, МЯСО, РЫБА, КРЕВЕТКИ, БИФШТЕКС, ПИРОГ, ПИЦЦА и КУРИЦА. С помощью кнопки выбора режима включите нужный режим.

№	Символ	Программа	Температура (°C)	Время (мин)
1		Картофель фри	200	15
2		Мясо	180	25
3		Рыба	160	20
4		Креветки	160	20
5		Бифштекс	180	20
6		Пирог	160	30
7		Пицца	170	20
8		Курица	200	20

- При нажатии кнопки питания аэрофриторница начнет выполнять соответствующую программу. При выборе неверной программы ее можно отменить нажатием кнопки питания. После этого можно будет выбрать другую функцию. В выбранной программе также можно изменять параметры времени и температуры.

- Если начать вытигивать противень во время жарки, то устройство автоматически выключится через 5 секунд. Установите противень на место, и программа будет возобновлена.
- Для остановки программы нажмите кнопку питания. Устройство выключится через 20 секунд.

- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.

- Некоторые продукты нужно перемешивать во время готовки. Для этого выньте емкость из аэрофриторницы за руку и втяните ее. После этого поместите емкость обратно в аэрофриторницу.

- При истечении заданного таймером времени жарки раздается звуковой сигнал. Устройство выключится через 20 секунд. Выньте противень из аэрофриторницы и поставьте его на жаростойкую поверхность.

- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут.

#### СОВЕТЫ

- Встряхивание небольших ингредиентов в процессе жарки позволяет получить лучший результат и предотвратить неравномерное прожаривание.
- Для получения хрустящего картофеля добавьте в свежий картофель немного масла. После добавления масла выполните жарку ингредиентов в аэрофриторнице в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофриторнице слишком жирные продукты (сосиски).
- Для приготовления пирога, запеканки, киши, мягких ингредиентов или ингредиентов с начинкой вставьте в емкость форму для выпекания.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

#### ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.
- Вымойте противень и съемную решетку горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой. Противень и съемную решетку нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Если съемная решетка или дно противня сильно загрязнены, наполните противень горячей водой, добавив туда моющего средства. Поместите съемную решетку в противень, дав им отомкнуть в течение 10 минут.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

#### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указаны данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Помимо этого, в зависимости от материала изделия, подлежат вторичной переработке. Способствуйте вторичной переработке бытовых приборов, вынесите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

#### Поддержка

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

	Минимальное и максимальное количества (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Пер