

- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.

- Die Oberfläche kann beim Gebrauch heiß werden.
• ACHTUNG: Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

TEILEBESCHREIBUNG

- Temperaturregelknopf
- Timer (0-60 min.)/Einschaltknopf
- Betriebsanzeigelampe
- Aufheizlampe
- Korb
- Griff
- Grillrost
- Lufteinlass
- Luftauslassöffnungen
- Netzkabel

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

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

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

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

REINIGUNG UND PFLEGE
 • Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
 • Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
 • Reinigen Sie die Pfanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Die Pfanne ist nicht spülmaschinenfest.
 • Wenn Schmutz auf dem Boden der Pfanne klebt, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel und lassen Sie sie ca. 10 Minuten einweichen.
 • Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

UMWELT

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Haushmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektronischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in

diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support
 Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter www.tristar.eu.

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150°C durante 10 minutos.
- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**
- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfrie.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en la lavavajillas.
- Limpie la cubeta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. La cubeta no puede lavarse en lavavajillas.
- Si se adhiere suciedad al fondo de la cubeta, llénela de agua caliente con un poco de detergente y déjela en remojo aproximadamente 10 minutos.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.
- MEDIO AMBIENTE**
- Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

- La superficie puede calentarse durante el uso.

- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Mando de control de temperatura
- Mando del temporizador (0-60 min.)/de encendido
- Piloto de encendido
- Luz de calentamiento
- Cesta
- Mango
- Rejilla
- Entrada de aire
- Aberturas de salida de aire
- Cable de red

ANTES DEL PRIMER USO

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

USO

- Inserre el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra. Saque con cuidado la cesta de la freidora de aire.
- Vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire.
- No toque la cesta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta solo por el asa.
- Gire el mando de control de temperatura a la temperatura deseada. Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente. Para encender el aparato, gire el mando del temporizador al tiempo de preparación deseado; añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.
- El temporizador inicia la cuenta atrás del tiempo de preparación. Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de calentamiento se conecta y se desconecta para mantener la temperatura ajustada.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- Una vez que ha transcurrido el tiempo ajustado, suena la campana del temporizador. Saque la cesta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Mantenga el aparato e respectivo cable fuera de alcance de criancas com menos de 8 anos.

- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cesta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.
- Vacie la cesta sobre una fuente o un plato. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire está lista al instante para preparar otro lote.

Cantidad (min.-máx. (g))	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas fritas	300-700	10-18	200	agitarse
Patatas fritas caseras	300-800	16-20	200	añadir 1/2 cucharada de aceite
Varitas de pescado congelado	100-400	6-10	200	
Muslos	100-500	18-22	180	
Hamburguesa	100-500	13-15	180	
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	agitarse
Bizcocho	300	20-25	160	
Quiche	300	20-25	160	
Magdalena	300	15-18	200	

- 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).

- A superfície poderá aquecer durante a utilização.
• AVISÓ: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

DESCRIPÇÃO DAS PEÇAS

- Botão de controlo da temperatura
- Temporizador (0-60 min.)/botão de alimentação
- Luz indicadora de alimentação
- Indicador luminoso de aquecimento
- Cesta
- Pega
- Grelha
- Entrada de ar
- Aberturas de saída de ar
- Cabo de alimentação principal

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocollantes ou etiquetas do aparelho.
- Lime minuciosamente o cesto com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Afiada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Frié los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.
- Coloque o aparelho sobre una superficie estable, horizontal y nivelada, no coloque o aparelho sobre superficies no resistentes ao calor.
- Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.
- De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.

UTILIZAÇÃO

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

- 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).

- La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.

- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnerne l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Manopola de controllo della temperatura
- Timer (0-60 min.)/manopola di accensione
- Spia di accensione
- Spia di riscaldamento
- Cestello
- Impugnatura
- Griglia
- Presa d'aria
- Fori di scarico dell'aria
- Cavo di alimentazione

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- 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, saladas ou fritadeira sem óleo.
- Posicione o aparelho numa superfície estable, plana e regulare, não coloque o aparelho sobre superfícies não

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-6994

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



utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn sävide de inte är äldre än 8 år och övervakas.

- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manöveras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsysteem.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).

- ⚠️ Ytan kan bli varm vid användning.**
- VARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.

BESKRIVNING AV DELAR

- Temperaturknapp
- Timer (0-60 min)/på-ratt
- Strömlampa
- Uppvärmningslampa
- Korg
- Handtag
- Grillhylla
- Luftintag
- Luftluftöppningar
- Huvudsladd

FÖR FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort alla paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör korgen noggrant med varmt vatten, lila diskmedel och en icke-svampande svamp.
- Torka av apparaten insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placer apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på något värmebeständiga ytor.
- Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller fritterfett.
- För att förhindra störningar i luftfritölet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det aldrig finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.

ANVÄNDNING

- Sätt i stekkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut korgen från luftfritösen.
- Lägg ingredienser i korgen.
- Skjut in korgen i luftfritösen.
- Rör in korgen ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast korgen i handtaget.
- Vrid temperaturinställningsratten till önskad temperatur.
- Bestäm önskad tillagningstid för ingrediens.
- För att sätta på enhet, vrid tiderattorn till önskad tillagningstid, lägg till 3 minuter till tillagningen när apparaten är kall.
- Timern börjar räkna ned den inställda tillagningstiden.
- Under varmluftfilteringen, tända och slacks uppvärmningslampan d och dä. Detta anger att värmeelementet stårngs av och sätts på för att bibehålla vald temperatur.
- Overlädig olja från ingredienser samlas upp i pannans botten.
- Vissa ingredienser kräver en omskänking halvvägs genom tillagningen. För att skaka om ingredienser, dra ut pannan från apparaten i handtagen och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen.
- När du har timerlockan, har den inställda tillagningstiden passerat. Dra ut korgen från apparaten och placera den på en värmebeständiga yta.
- Kola om ingredienser är färdiga. Om ingredienser inte är färdiga, skjuta tillbaka korgen i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.
- Törn korgen i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.

	Min-max mängd (g)	Tid (min)	Temperat ur (°C)	Skaka	Extra informatio n
Pommes	300-700	10-18	200	skaka	
Hemmagro da pommes	300-800	16-20	200	skaka	lägg till 1/2 mätsked olja
Frysta fiskpinnar	100-400	6-10	200		Använd ugnsredö
Kycklingklu bbor	100-500	18-22	180		
Hamburgar	100-500	13-15	180		
Värrullar	100-400	8-10	200	skaka	Använd ugnsredö
Kaka	300	20-25	160		Använd bakform
Quiche	300	20-25	160		Använd bakform
Muffins	300	15-18	200		Använd bakform

- Tips**
- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras omkrött.
 - Tillsätt lite olja till färsk potatis för krispigt resultat. Fritera din ingrediens i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt.
 - Tillsätt inte extremt fetiga ingredienser så som korvar i luftfritösen. Placera en békform eller en lägenform i korgen emd du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill fritera omställa eller fylla ingredienser.
 - Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. Tillsätt ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt.

- RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**
- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
 - Aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
 - Rengör pannan med varmt vatten, lila diskmedel och en icke-slipande svamp. Pannan kan inte diskas i diskmaskin.
 - Om smuts fastnar i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lila diskmedel. Låt pannan stå i blöd i cirka 10 minuter.
 - Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålslull som skadar apparaten.

OMGIVNING

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den sluts fungera. Den ska slängas vid en återvinningstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat är återvinningsbara. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Support

Du hittar allt tillgänglig information och reservdelar på www.tristar.eu!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

• Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczystwa.

- 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 urządzenia, ciągnąc za przewód ani dopuszczać do zaplatania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzeniem 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 instrukcję dotyczącą bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związek z tym zagrożeniem. 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 inniej cieczy.
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.

- Przed rozpoczęciem przygotowania, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w inniej cieczy.
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnego powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdku elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).

- **⚠️ Powierzchnia może stać się gorąca podczas użytkowania.**
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.

OPIS CZĘŚCI

- Pokrętło regulacji temperatury
- Minutnik (0-60 min)/pokrętło zasilania
- Lampa sygnalizująca włączenie
- Lampa nagrzewania
- Kosz
- Uchwyt
- Rusz
- Wlot powietrza
- Otwory wentylacyjne powietrza
- Kabel zasilający

PŘED PIERWSZYM UŽYCİEM

- Użyj wszystkich elementów opakowania.
- Użurz urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść kosz, używając cieplnej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wytrząsnij kosz z wtyczką zasilającą.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenie nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Niniejszaスマźalnicza wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.

UZYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij kosz, używając cieplnej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wysuń kosz z powrotem doスマźalnicy.
- Umieść kosz w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiągającym wysoką temperaturę. Do trzymania kosza należy zawsze używać uchwytu.
- Ustaw pokrętło regulacji temperatury na odpowiedniej wartości temperatury.
- Określ czas przygotowania odpowiedni dla danych artykułów spożywczych.

• Aby włączyć urządzenie, ustaw pokrętło minutnika na wybrany ustawiony czasu przygotowania. Jeżeli urządzenie jest zimne, zwiększa czas przygotowania o 3 minuty.

- Minutnik rozpoczęcie odliczanie ustawionego czasu przygotowania.
- Podczas smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka nagrzewania co jakiś czas włącza się i wyłącza. Sygnalizuje to włączanie i wyłączenie elementu grzejnego w celu utrzymania danej temperatury.
- Nadmiar tłuszczy z produktów żywnościowych zbiera się na dnie pateli.

- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez połączenie po upływie polowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząsnij nią.

- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upłynięcie czasu przygotowania. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsun kosz z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.

- Przeźródła całkowita kosza na mięso lub talerz. Po przygotowaniu porcję żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii.

• Abyście se ochránilí před elektrickým výbojem, neponárujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič.

- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

- Teplota povrchu, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.

- Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.

- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).

- **⚠️ Powrch může být během používání horký.**

- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!

• Spotřebič nikdy nepremisťujte za kabel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.

- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.

- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.

- Tento spotřebič nesmejú používať deti mälsich ako 8 rokov. Tento spotřebič smejú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokial' na nich dozera osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak týchto osoba vopred poučí o bezpečnosti.

- Odstraňte všešky obalové materiály.

- Ze spotřebice odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.

- Dukladne vycistite koš teplou vodom, určitym množstvom saponátu a neodrážajicihouhou.

- Vnitřní i vnější stranu spotřebice očistěte vlhkým hadříkem.

- Spotřebič umiestňte na stabilnú, vodorovnú a rovnú povrch, neumisťujte spotřebič na povrch, ktoré nejsou tepelně odolné.

- Toto je fritéza spotřebič, ktorá pracuje na horký vzdachu. Do pánev neliйте olej ani nedávejte tu na smázení.

- Abyste zabránili narušeniu prudkého vydelenia vzdachu, nepokládejte nic na spotřebič a zastavte ho, aby byl kľami spotřebiče volný prostor alebo nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosah detí mälsich ako 8 rokov. Čistenie a

- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve zvonček časovača.
- Vyliahnite kôš zo spotrebiča a položte ho na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo ešte nie je pripravené, ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasúňte kôš späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Vysype kôš do misy alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

	Min-max hmotnosť (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Pretrasenie	Ďalšie informácie
Hranolky	300-700	10-18	200	pretrasenie	
Domáce hranolky	300-800	16-20	200	pretrasenie	pridať polovicu polievkovej lžizice oleja
Zmrzené rybie prsty	100-400	6-10	200		Použite vhodné do trubky
Paličky	100-500	18-22	180		
Hamburger	100-500	13-15	180		
Jarné rolky	100-400	8-10	200	pretrasenie	Použite vhodné do trubky
Koláč	300	20-25	160		Použite plech
Quiche koláč	300	20-25	160		Použite plech
Mufiny	300	15-18	200		Použite plech

Tipy

- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
- Ná dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovym zemiakom malé množstvo oleja. Pečte prísady v teplovzdušnej fritéze de niekoľkých minút po tom, ako ste pridal olej.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte veľmi mastné jedlá ako klobásy.
- Ak chcete upečť koláč alebo koláč quiche alebo ak chcete piec krehky potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech alebo zapiekaciu misu.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť taktiež na pripravu jedla. Na pripravu jedla nastavte teplotu 150°C a čas do 10 minút.

CISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred cistením odpojte spotrebíč od elektrickej siete a robdajte, kým vychladne.
- Spotrebíč nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu. Umytie páčkou tepľou vodou. Odšľacimi prostriedkom a neabrazívnu hubku. Pannica nie je vhodná do umývačky riadu.
- Ak je na danej nádobe zaschnutá špinava, napírite ju horúcou vodou s troškou tekutého čistiaceho prostriedku a nechajte ju desať minút odmročiť.
- Zariadenie čistite vlnkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiacie prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poskodeniu spotrebíča.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

- Tento spotrebíč nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recykláciom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebíč. Tento symbol na spotrebíči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebíči je možné recyklovať. Recykláciou používanych domáčich spotrebíčov výraznou miestou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytne mestské úrady.

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na www.tristar.eu!

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственность 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, взявшись 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.
- 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.

- 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.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).

-  Во время использования поверхности могут нагреваться.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Ручка регулятора нагрева
- Таймер (0-60 мин.)/ручка включения
- Световой индикатор питания
- Световой индикатор нагрева
- Корзина
- Ручка
- Стойка гриля
- Воздухозаборное отверстие
- Отверстия для выпуска воздуха
- Сетевой шнур

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно выньте корзину из аэрофритоницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Поместите корзину снова в аэрофритоницу.
- Не прикасайтесь к корзине сразу после использования, она очень сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.
- Установите необходимую температуру с помощью ручки регулятора нагрева.
- Определите время, необходимое для жарки ингредиента.
- Для включения устройства переведите регулятор таймера в необходимое положение. Если устройство остыло, до прибытия ко времени жарки 3 минуты.
- Таймер начнет обратный отсчет заданного времени.
- Во время жарки горячим воздухом загорается индикатор нагрева, который время от времени начинает мигать. Мигание индикатора указывает на включение и выключение нагревательного элемента, позволяющее поддерживать заданную температуру.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.
- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов выньте противень и аэрофритоницу за ручку и вставьте его. После этого поместите корзину обратно в аэрофритоницу.
- Звуковой сигнал таймера указывает на то, что заданное время жарки истекло. Выньте корзину из аэрофритоницы и поместите ее на хардкорную поверхность.
- Прочистите противень ингредиентами. Если ингредиенты еще не готовы, то поместите корзину в устройство, увеличив время жарки на некоторую минуту.
- Выложите содержимое корзины в емкость или на тарелку. После приготовления одной партии ингредиентов аэрофритоница сразу же будет готова к жарке следующей партии.

	Минимал ьное- максимал ьное количест во (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Перемеш ивание	Дополнит ельная информа ция
Картофел ь фри	300-700	10-18	200	перемеш ивание	
Домашний картофель фри	300-800	16-20	200	перемеш ивание	добавьте 1/2 столовой ложки масла
Заморожен ные рыбные палочки	100-400	6-10	200		Используйте продукты, предназна ченные для готовки в печи
Ножки	100-500	18-22	180		
Гамбургер	100-500	13-15	180		
Фарширов анные блинчики	100-400	8-10	200	перемеш ивание	Используйте продукты, предназна ченные для готовки в печи
Пирог	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки
Киш	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки

Маффин	300	15-18	200	Используйте форму для выпечки
--------	-----	-------	-----	-------------------------------

Советы

- Встрахивание небольших ингредиентов в процессе жарки получит лучший результат и предотвратить неравномерное прожаривание.
- Для получения хрустящего картофеля добавьте в свежий картофель немного масла. После добавления масла выполните жарку ингредиентов в аэрофритонице в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофритонице слишком жирные продукты (сосиски).
- Для приготовления пирога, запеканки, мягких ингредиентов или ингредиентов с начинкой вставьте в корзину форму или посуду для духовки.
- Также аэрофритоница можно использовать для подогрева ингредиентов. Для подогрева ингредиентов установите температуру на 150°C и время на 10 минут.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



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

Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.tristar.eu!