

★★★ TRISTAR



EN | Instruction manual

NL | Gebruiksaanwijzing

FR | Mode d'emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador

IT | Manuele utente

SV | Bruksanvisning

PL | Instrukcja obsługi

CS | Návod na použití

SK | Návod na použitie

DK | Brugervejledning

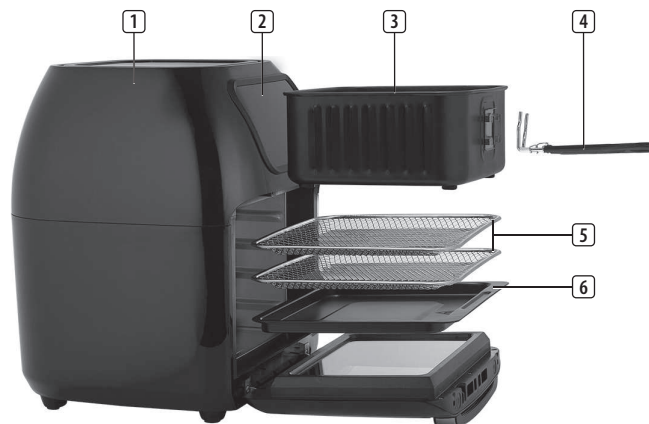
FI | Käyttöopas

NO | Bruksanvisningen


RU | Руководство по
эксплуатации

FR-6964

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



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 too 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. Main unit
2. Display
3. Basket
4. Removal handle

5. Baking rack (2 x)
6. Fat collecting tray / baking tray

BEFORE THE FIRST USE

- 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.
- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

Fat collecting/baking tray

- Always place the fat collecting tray in the lower rails of the cooking space to collect dripping fat, food residues or crumbs. It can also be used as a baking tray by placing food on it, place the baking tray in the middle rails.

Basket

- Don't overfill the basket with ingredients, if it's too full, the food will not cook evenly.

Baking racks












- The baking racks are slid onto the rails in the cooking space.
- The heating element is located at the top of the cooking space.
- The higher a rack is placed, the more intense the heat is from above.
- In the upper part, the food is cooked faster and crispy.

- The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides.
- The bottom rails are suitable for gentle cooking.

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Open the door.
- If the fat collecting tray is not to be used as a baking tray, slide it into the lowest rails of the cooking space
- Select a suitable accessory for the food to be prepared.
- Process the food and place it on or in the accessory and attach this accessory in the device.
- Close the door.
- Press the on/off switch. The display will become active.
- Set the temperature and cooking time manually or choose between one of the 11 programs.
- **Manual setting:**
 - Touch the + or - symbol at the temperature setting to set the desired temperature (lowest 70°C, highest 200°C).
 - Touch the + or - symbol at the time setting to set the desired time (1 minute to 60 minutes).
- **Program setting:**
 - Activate the desired program by touching the program symbol, it's activated when the symbol starts flashing.
 - Touching the same symbol again will cancel the selection.
 - See for presetting information the table below:


Program	Icon	Default temperature	Default cooking time
---------	------	---------------------	----------------------

Fries		200°C	15 minutes
Chops		160°C	10 minutes
Shrimp		160°C	12 minutes
Baking		160°C	30 minutes
Drumsticks		180°C	20 minutes
Steak		200°C	12 minutes
Fish		200°C	13 minutes
Pizza		180°C	10 minutes
Dehydrate		70°C	4 hours
Defrost		70°C	12 minutes
Preheat		200°C	3 minutes

- The cooking time depends on the thickness of the food. Times can also vary due to the quantity and consistency of the food. The time settings are only guidelines and can be adapted to your taste. Double the time for tough meat and extend the time by at least 20% for deep-frozen food.

	Min-max amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Fries	600-700	15-20	200	shake	
Homemade fries	600-700	20-25	200	shake	add 1/2 a tablespoon of oil
Frozen fish fingers	500-800	6-10	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	400-800	25-30	180		
Spring rolls	500-800	8-10	200	shake	
Cake	800	20-25	160		Use baking tin
Quiche	800	20-22	180		Use baking tin
Muffins	800	15-18	200		Use baking tin

- Make sure that meat and poultry are thoroughly cooked before serving.
- To change the temperature or cooking time of a selected program, touch the temperature and time setting buttons, the same as for manual setting and set a new value.
- Successively illuminating operating lamps indicate that the device is operating. If operation is interrupted, they flash.

- Switch on the light pushing the  button to check the condition of the food during use or open the door, the light will switch on and the operation is interrupted automatically. Operation is resumed once the door is closed again.
- After the cooking time has elapsed, the device switches off automatically and it will give a beep sound. If the device must be stopped prematurely, press the on/off switch.
- Open the door and take the cooked items out of the device. Always use oven gloves and use the removal handle/tool to take out the accessories.
- After use, remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the used accessories and device to cool down and then clean them.

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 appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.
- Rinse all other used parts with dish soap and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and washing-up liquid beforehand.
- The door is detachable for easy cleaning, open the door to a 30° angle and gently take off the door. The door is not dishwasher safe.



- Allow all parts to dry completely or dry them with a towel.

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!

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 onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar 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 vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

- 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:
- Personeelskeukens 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. Hoofdeenheid
2. Display
3. Mand
4. Verwijdergreep
5. Bakrooster (2 x)
6. Vetopvang-/bakplaat

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

Vetopvang-/bakplaat

- Plaats de vetopvangplaat altijd in de onderste rails van de ovenruimte. Zo kunt u vet, etensresten of kruiden goed opvangen. U kunt deze plaat ook gebruiken als bakplaat door er voedsel op te leggen. Plaats de bakplaat dan in de middelste rails.

Mandje

- Doe de mand niet te vol, anders wordt het voedsel niet gelijkmatig bereid.











Bakroosters

- U schuift de bakroosters in de rails in de ovenruimte.
- Het verwarmingselement bevindt zich boven in de ovenruimte.
- Hoe hoger u een rooster plaatst, hoe intenser de hitte van bovenaf is.
- In het bovenste deel wordt voedsel daarom sneller en krokant bereid.
- Kies de middelste stand voor een gelijkmatige verwarming aan alle kanten.
- De onderste rails zijn geschikt voor een milde bereiding.

GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Open de deur.
- Als u de vetopvangplaat niet gebruikt als bakplaat, schuift u deze in de onderste rails van de ovenruimte.
- Kies een geschikt accessoire voor het voedsel dat u wilt bereiden.
- Bereid het voedsel voor en plaats het aan of in het accessoire. Plaats het accessoire daarna in het apparaat.
- Sluit de deur.
- Druk op de aan/uit-schakelaar. Het display wordt ingeschakeld.
- Stel de temperatuur en bereidingstijd handmatig in of kies een van de 11 programma's.
- **Handmatige instelling:**
- Raak het symbool + of - voor de temperatuurinstelling aan om de gewenste temperatuur in te stellen (minimaal 70°C, maximaal 200°C).
- Raak het symbool + of - voor de tijdstelling aan om de gewenste duur in te stellen (1 tot 60 minuten).

- **Programma-instelling:**
- Activeer het gewenste programma door op het programmasymbool te drukken. Het programma is geactiveerd als het symbool begint te knipperen.
- Als u nogmaals op hetzelfde symbool drukt, wordt de selectie ongedaan gemaakt.
- Meer informatie over de voorinstellingen vindt u in de onderstaande tabel:

Programma	Pictogram	Standaardtemperatuur	Standaardbereidingstijd
Friet		200°C	15 minuten
Karbonade		160°C	10 minuten
Garnalen		160°C	12 minuten
Bakken		160°C	30 minuten
Drumsticks		180°C	20 minuten
Biefstuk		200°C	12 minuten
Vis		200°C	13 minuten
Pizza		180°C	10 minuten
Drogen		70°C	4 uur
Ontdooien		70°C	12 minuten

Voorverwarmen		200°C	3 minuten
---------------	---	-------	-----------

- De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van het voedsel. De tijden kunnen ook verschillen afhankelijk van de hoeveelheid en consistentie van het voedsel. De vermelde tijdsinstellingen zijn slechts een indicatie en kunnen naar wens worden aangepast. Verdubbel de tijd voor taaiër vlees en verleng de tijd met minstens 20% voor diepgevroren voedsel.

	Min.-max. hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schud den	Extra informatie
Friet	600-700	15-20	200	schud den	
Zelfgemaakte friet	600-700	20-25	200	schud den	1/2 eetlepel olie toevoegen
Diepvriesvisssticks	500-800	6-10	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Hamburger	400-800	25-30	180		
Loempia's	500-800	8-10	200	schud den	
Cake	800	20-25	160		Gebruik een bakblik

Quiche	800	20-22	180		Gebruik een bakblik
Muffins	800	15-18	200		Gebruik een bakblik

- Zorg dat vlees of gevogelte goed gaar is voordat u het serveert.
- Als u de temperatuur of bereidingstijd van een geselecteerd programma wilt wijzigen, drukt u op de knoppen voor de temperatuur- en tijdsinstelling, op dezelfde manier als u dit doet voor een handmatige instelling. Vervolgens stelt u een nieuwe waarde in.
- Wanneer de bedieningslampjes achtereenvolgend oplichten, betekent dit dat het apparaat in bedrijf is. Als de werking wordt onderbroken, knippen de lampjes.
- Schakel het licht in met de knop  of open de deur als u tijdens de bereiding het voedsel wilt controleren. Het licht gaat branden en de werking wordt automatisch onderbroken. De werking wordt hervat nadat u de deur weer hebt gesloten.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en klinkt er een piepgeluid. Als u het apparaat voortijdig wilt stoppen, drukt u op de aan/uit-schakelaar.
- Open de deur en haal de bereide producten uit het apparaat. Draag altijd ovenhandschoenen en gebruik de verwijdergreep/het verwijderinstrument om de accessoires eruit te halen.
- Verwijder na gebruik de netstekker uit het stopcontact.
- Laat de gebruikte accessoires en het apparaat eerst afkoelen en reinig ze dan pas.

NL

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit krassende en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.
- Spoel alle andere gebruikte onderdelen af met afwasmiddel en warm water of reinig ze in de vaatwasser. Bij hardnekkig vuil is het raadzaam om de accessoires van tevoren te laten weken in warm water met afwasmiddel.
- U kunt de deur verwijderen om deze makkelijker te reinigen. Open de deur tot een hoek van 30° en verwijder de deur voorzichtig. De deur is niet vaatwasserbestendig.



- Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af met een theedoek.

MILIEU



■ Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.tristar.eu!

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu. (N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances

et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.

- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.

- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.



- Les surfaces indiquées par ce logo risquent de devenir chaudes à l'usage.
- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.
- Après le processus de cuisson, l'appareil doit refroidir. Ce processus de refroidissement s'active automatiquement une fois la minuterie terminée. Évitez de débrancher l'appareil du secteur avant la fin du processus de refroidissement. L'air chaud résiduel risquerait d'endommager l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
 - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
 - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type chambre d'hôtes.

- Fermes.
**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Unité principale
2. Affichage
3. Panier
4. Poignée de retrait
5. Grille de cuisson (2 x)
6. Plateau collecteur de graisse / plateau de cuisson

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- À la première mise en marche de l'appareil, une légère odeur est perceptible. C'est normal : assurez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît rapidement.
- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Plateau de cuisson/collecteur de graisse

- Placez toujours le plateau collecteur de graisse dans les rails inférieurs ou dans l'espace de cuisson pour recueillir les gouttes de graisse, les résidus d'aliments ou les miettes. Il peut également être utilisé comme plateau de cuisson en y plaçant des aliments, placez-le dans les rails du milieu.

Panier

- Ne remplissez pas trop le panier d'ingrédients. S'il est trop plein, les aliments ne cuisent pas uniformément.






Grilles de cuisson







- Les grilles de cuisson sont glissées sur les rails dans l'espace de cuisson.
- L'élément chauffant est situé en haut de l'espace de cuisson.
- Plus une grille est placée haut, plus la chaleur venant d'en haut est intense.
- Dans la partie supérieure, les aliments sont cuits plus rapidement et sont plus croustillants.
- La position intermédiaire peut être sélectionnée pour obtenir une cuisson uniforme de tous les côtés.
- Les rails inférieurs conviennent à la cuisson douce.

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Ouvrez la porte.
- Si le plateau collecteur de graisse n'est pas utilisé comme plateau de cuisson, faites-le glisser dans les rails les plus bas de l'espace de cuisson.
- Sélectionnez un accessoire approprié pour la nourriture à préparer.
- Préparez les aliments et placez-les sur ou dans l'accessoire, puis fixez-le à l'appareil.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. L'affichage s'allumera.

- Réglez la température et le temps de cuisson manuellement ou choisissez l'un des 11 programmes.
- **Réglage manuel :**
- Appuyez sur le symbole + ou - pour le paramètre de température afin de régler la température souhaitée (minimum 70 °C, maximum 200 °C).
- Appuyez sur le symbole + ou - pour le paramètre de l'heure afin de régler la durée souhaitée (1 minute à 60 minutes).
- **Réglage du programme :**
- Activez le programme souhaité en touchant le symbole du programme. Il est activé lorsque le symbole commence à clignoter.
- Si vous appuyez à nouveau sur le même symbole, la sélection sera annulée.
- Consultez le tableau ci-dessous pour les informations de pré-réglage :

Programme	Icône	Température par défaut	Durée de cuisson par défaut
Frites		200 °C	15 minutes
Côtelettes		160 °C	10 minutes
Crevettes		160 °C	12 minutes
Cuisson		160 °C	30 minutes
Pilons		180 °C	20 minutes


Steak		200 °C	12 minutes
Poisson		200 °C	13 minutes
Pizza		180 °C	10 minutes
Déshydrater		70 °C	4 heures
Décongeler		70 °C	12 minutes
Préchauffage		200 °C	3 minutes

- La durée de cuisson dépend de l'épaisseur de l'aliment. Les durées peuvent également varier en fonction de la quantité et de la consistance de la nourriture. Les réglages de durée ne sont que des indications et peuvent être adaptés à vos goûts. Doublez le temps pour la viande dure et prolongez la durée d'au moins 20 % pour les aliments surgelés.

	Quantité min-max (g)	Durée (min)	Température (°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Frites	600-700	15-20	200	secouer	
Frites maison	600-700	20-25	200	secouer	ajouter une demi-cuillère à café d'huile

Bâtonnets de poisson surgelés	500-800	6-10	200		
Pilons	100-500	18-22	180		
Hamburger	400-800	25-30	180		
Rouleaux de printemps	500-800	8-10	200	secouer	
Gâteau	800	20-25	160		Utiliser le moule à pâtisserie
Quiche	800	20-22	180		Utiliser le moule à pâtisserie
Muffins	800	15-18	200		Utiliser le moule à pâtisserie

- Assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites avant de servir.
- Pour modifier la température ou la durée de cuisson d'un programme sélectionné, appuyez sur les touches de réglage de la température et de la durée, comme pour le réglage manuel, puis définissez une nouvelle valeur.
- Les témoins lumineux allumés successivement indiquent que l'appareil est en marche. Si le fonctionnement est interrompu, ils clignotent tous.

- Allumez la lumière en appuyant sur  le bouton pour vérifier l'état des aliments pendant l'utilisation ou ouvrez la porte. La lumière s'allumera et le fonctionnement sera automatiquement interrompu. Le fonctionnement reprend une fois la porte refermée.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et émet un bip sonore. Si l'appareil doit être arrêté prématurément, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt.
- Ouvrez la porte et retirez les aliments cuits de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine et utilisez la poignée/l'outil de retrait pour retirer les accessoires.
- Après usage, débranchez la fiche secteur de la prise murale.
- Laissez les accessoires utilisés et l'appareil refroidir avant de les nettoyer.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- 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 l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.
- Rincez toutes les autres pièces utilisées avec du détergent et de l'eau chaude ou mettez-les au lave-vaisselle. En cas de saleté tenace, nous recommandons de faire tremper les accessoires dans de l'eau tiède et du liquide vaisselle au préalable.

- La porte est détachable pour faciliter le nettoyage. Ouvrez la porte à un angle de 30° et retirez-la doucement. La porte ne va pas au lave-vaisselle.



- Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les à l'aide d'une serviette.

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 rechange sur www.tristar.eu !

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 Haushaltsgebrauch 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 das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
 - Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
 - **ACHTUNG:** Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
 - Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.



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

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

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

TEILEBESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Display
3. Korb
4. 6. Entnahmegriff
5. Backrost (2 x)
6. Fettauffangschale / Backblech

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 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.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.

DE

Fettauffangschale/Backblech

- Setzen Sie stets die Fettauffangschale in die unteren Schienen des Garraums ein, um heruntertropfendes Fett, Lebensmittelreste oder Krümel aufzufangen. Sie kann auch als Backblech benutzt werden, indem man das Gargut darauflegt und sie in die mittlere Schiene einsetzt.

Korb

- Achten Sie darauf, den Drehkorb nicht zu überfüllen, weil die Lebensmittel dann nicht gleichmäßig gegart werden.




Backroste









- Die Backroste werden in die entsprechenden Schienen im Garraum geschoben.
- Das Heizelement befindet sich oben im Garraum.
- Je höher ein Rost eingesetzt ist, desto größer ist die von oben kommende Hitze.
- Im oberen Teil gart das Lebensmittel schneller und wird knusprig.
- Die mittlere Position kann gewählt werden, um eine gleichmäßige Hitzeeinwirkung von allen Seiten zu erzielen.
- Die unteren Schienen eignen sich für schonendes Garen.

GEBRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Öffnen Sie die Tür.
- Wenn die Fettauffangschale nicht als Backblech benutzt wird, schieben Sie sie in die unterste Schiene des Garraums.
- Wählen Sie das jeweils geeignete Zubehörteil für Ihr Gargut.

- Bereiten Sie das Gargut vor und platzieren Sie es auf oder in diesem Zubehörteil im Garraum.
- Schließen Sie die Tür.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche „Ein/Aus“. Das Display wird aktiviert.
- Stellen Sie manuell Temperatur und Garzeit ein oder wählen Sie eines der 11 verfügbaren Programme.
- **Manuelle Einstellung:**
- Tippen Sie auf das Symbol „+“ oder „-“ an der Temperatureinstellung, um die gewünschte Temperatur einzustellen (minimal 70° C, maximal 200° C).
- Tippen Sie auf das Symbol „+“ oder „-“ an der Zeiteinstellung, um die gewünschte Garzeit einzustellen (1 Minute bis 60 Minuten).
- **Programmeinstellung:**
- Aktivieren Sie das gewünschte Programm, indem Sie auf das entsprechende Programmsymbol tippen. Es ist aktiviert, wenn das Symbol zu blinken beginnt.
- Tippen Sie erneut auf dieses Symbol, um die Auswahl zu stornieren.
- In der Tabelle unten sind die Voreinstellungen aufgeführt:

Programm	Symbol	Standardtemperatur	Normale Garzeit
Pommes Frites		200° C	15 Minuten
Koteletts		160 °C	10 Minuten
Shrimps		160° C	12 Minuten

Backen		160 °C	30 Minuten
Keulen		180 °C	20 Minuten
Steak		200 °C	12 Minuten
Fisch		200 °C	13 Minuten
Pizza		180 °C	10 Minuten
Dörren		70 °C	4 Stunden
Auftauen		70 °C	12 Minuten
Vorheizen		200 °C	3 Minuten


- Die Garzeit hängt von der Dicke des Garguts ab. Sie kann auch je nach Menge und Konsistenz des Garguts variieren. Die Zeiteinstellungen sind nur Richtlinien und lassen sich je nach Bedarf anpassen. Verdoppeln Sie die Zeit für zähes Fleisch und verlängern Sie die Zeit für tiefgefrorene Lebensmittel um mindestens 20 %.

	Min-Max Menge (g)	Zeit (min)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusatzinformation
Pommes Frites	600-700	15-20	200	Schütteln	

Selbstgemachte Pommes Frites	600-700	20-25	200	Schütteln	1/2 Esslöffel Öl hinzugeben
TK-Fischstäbchen	500-800	6-10	200		
Keulen	100-500	18-22	180		
Hamburger	400-800	25-30	180		
Frühlingsrollen	500-800	8-10	200	Schütteln	
Kuchen	800	20-25	160		Backform verwenden
Quiche	800	20-22	180		Backform verwenden
Muffins	800	15-18	200		Backform verwenden

- Achten Sie vor dem Servieren darauf, dass Frischfleisch und Geflügel ausgiebig durchgegart sind.
- Um die Temperatur oder Garzeit eines gewählten Programms zu ändern, berühren Sie die Schaltflächen für Temperatur und Zeit und gehen dann wie bei der manuellen Einstellung vor, um einen neuen Wert einzustellen.
- Nacheinander aufleuchtende Kontrolllampen weisen darauf hin, dass das Gerät in Betrieb ist. Bei einer Störung blinken sie.

DE

- Tippen Sie auf die Taste , um das Licht einzuschalten und während des Betriebs den Zustand des Garguts zu prüfen, oder öffnen Sie die Tür; das Licht geht an und der Betrieb wird automatisch unterbrochen. Der Betrieb wird fortgesetzt, sobald die Tür wieder geschlossen wird.
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch aus und gibt einen Piepton ab. Falls das Gerät vorzeitig gestoppt werden muss, tippen Sie auf die Schaltfläche „Ein/Aus“.
- Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Gargut aus dem Gerät heraus. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe und benutzen Sie den Entnahmegriff bzw. die Entnahmevorrichtung, um die Zubehörteile herauszunehmen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
- Lassen Sie benutzte Zubehörteile und das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

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. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.
- Reinigen Sie alle sonstige Teile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine. Hartnäckige Rückstände an Zubehörteilen sollten zuvor in warmem Wasser mit etwas Spülmittel eingeweicht werden.

- Die Tür lässt sich zwecks einfacherer Reinigung abnehmen. Dazu öffnen Sie die Tür in einem Winkel von 30° und nehmen Sie dann vorsichtig ab. Die Tür ist nicht spülmaschinenfest.



- Lassen Sie alle Teile ausgiebig trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Geschirrtuch ab.

UMWELT



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

Support

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

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. En el peor de los casos, los alimentos pueden prenderse. (No utilice más de una cucharadita de aceite, ninguna carne que suelte demasiada grasa o agua para hervir alimentos.)
- 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 ser supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden 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. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



- Las superficies indicadas con este logotipo pueden calentarse durante el uso.
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 cm de espacio libre alrededor del aparato.
- Tras el proceso de horneado, el aparato necesita enfriarse. Este proceso de enfriamiento se activará automáticamente cuando el temporizador haya terminado. Evite desenchufar el aparato de la toma de red antes de que haya finalizado el proceso de enfriamiento ya que el aire caliente restante puede producir daños en el aparato.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Unidad principal
2. Pantalla
3. Cesta
4. Asa de extracción
5. Rejillas de horneado (2 unidades)
6. Bandeja colectora de grasa/bandeja de horneado

ANTES DEL PRIMER USO

- Cuando encienda el aparato por primera vez, este producirá un ligero olor. Este olor es normal y solo temporal, desaparecerá en unos minutos. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.
- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

Colector de grasa/bandeja de horneado

- Coloque siempre la bandeja colectora de grasa en los carriles inferiores del espacio para cocinar; de este modo, se recogerá toda la grasa que gotee, los restos de comida y las migas. Si coloca alimentos encima, también puede utilizarla como bandeja de horneado; en este caso, colóquela en los carriles intermedios.

Basket

- No llene la cesta en exceso con alimentos; si la cesta está llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.






Rejillas de horneado







- Las rejillas de horneado se deslizan por los carriles del espacio para cocinar.
- La resistencia se encuentra en la parte superior del espacio para cocinar.
- Cuanto más alto coloque una rejilla, con más intensidad recibirá el calor desde la parte superior.
- En la parte superior, los alimentos se cocinan más rápido y quedan más crujientes.
- En la posición intermedia, los alimentos reciben un calor uniforme desde todos los lados.
- Los carriles inferiores son adecuados si desea cocinar los alimentos con una cocción suave.

USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Abra la puerta.
- Si no va usar la bandeja colectora de grasa como bandeja de horneado, introdúzcala en los carriles inferiores del espacio para cocinar.
- Seleccione el accesorio adecuado según los alimentos que vaya a preparar.
- Prepare la comida, colóquela en el accesorio e introduzca el accesorio en el aparato.
- Cierre la puerta.
- Pulse el botón de encendido/apagado. La pantalla se activará.
- Defina manualmente la temperatura y el tiempo de cocinado o elija entre uno de los 11 programas.
- **Definición manual:**

- Toque el símbolo + o - del ajuste de temperatura y defina la temperatura adecuada (la temperatura mínima es de 70 °C y la máxima es de 200 °C).
- Toque el símbolo + o - del ajuste de tiempo y defina el tiempo adecuado (el tiempo mínimo es de 1 minuto y el máximo es de 60 minutos).
- **Definición del programa:**
- Para activar el programa deseado, toque el símbolo del programa. Cuando el símbolo comience a parpadear, el programa estará activado.
- Si vuelve a tocar el mismo símbolo, el programa seleccionado se cancelará.
- En la siguiente tabla encontrará información acerca de los programas predefinidos:


Programa	Icono	Temperatura predeterminada	Tiempo de cocción predeterminado
Patatas fritas		200 °C	15 minutos
Chuletas		160 °C	10 minutos
Gambas		160 °C	12 minutos
Horneado		160 °C	30 minutos
Muslitos		180 °C	20 minutos

Bistec		200 °C	12 minutos
Pescado		200 °C	13 minutos
Pizza		180 °C	10 minutos
Deshidratar		70 °C	4 horas
Descongelar		70 °C	12 minutos
Precalentar		200 °C	3 minutos

- El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. Los tiempos también pueden variar debido a la cantidad y consistencia de los alimentos. Los ajustes de tiempo son solo indicaciones y pueden adaptarse a sus preferencias. Duplique el tiempo para la carne dura y amplíe el tiempo al menos un 20 % para los alimentos ultracongelados.

	Cantida d mín.- máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agita r	Informació n adicional
Patatas fritas	600-700	15-20	200	agitar	
Patatas fritas caseras	600-700	20-25	200	agitar	añadir 1/2 cucharada de aceite
Varitas de pescado congelado	500-800	6-10	200		

Muslitos	100-500	18-22	180		
Hamburgu esa	400-800	25-30	180		
Rollitos de primavera	500-800	8-10	200	agitar	
Bizcocho	800	20-25	160		Usar molde de horneado
Quiche	800	20-22	180		Usar molde de horneado
Magdalena s	800	15-18	200		Usar molde de horneado

- Asegúrese de que la carne y las aves están bien cocinadas antes de servirlos.
- Para modificar la temperatura o el tiempo de cocción de un programa que ha seleccionado, toque los botones de definición de la temperatura y el tiempo, del mismo modo que lo haría para una definición manual de estos valores, y defina un valor nuevo.
- Cuando se enciendan de manera sucesiva las luces de funcionamiento, el electrodoméstico estará en marcha. Si el funcionamiento se ve interrumpido, estas luces parpadearán.
- Si toca el botón para encender la luz,  podrá comprobar el estado de los alimentos mientras el aparato esté en funcionamiento. Si abre la puerta, la luz se encenderá y el electrodoméstico dejará de funcionar automáticamente. Cuando vuelva a cerrar la puerta, el aparato se pondrá en marcha de nuevo.

- Una vez haya transcurrido el tiempo de cocción, el electrodoméstico se apagará automáticamente y emitirá un pitido. Si necesita apagar el aparato antes de que haya terminado, pulse el interruptor de encendido/apagado.
- Abra la puerta y saque los alimentos cocinados. Utilice siempre guantes y la herramienta/asa de extracción para sacar los accesorios.
- Tras el uso, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.
- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.
- Lave las piezas utilizadas con lavavajillas y agua tibia o metálas en el lavavajillas. Si los accesorios están muy sucios, le recomendamos que antes los sumerja en agua caliente con lavavajillas.
- La puerta se puede extraer para facilitar su limpieza; ábrala con un ángulo de 30° y sáquela con cuidado. La puerta no se puede lavar en el lavavajillas.



- Deje secar completamente todas las piezas o séquelas con un paño.

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.

Soporte

Puede encontrar toda la información y recambios en www.tristar.eu

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. No pior dos casos, a comida poderá incendiar-se. (Não utilize mais do que uma colher de chá de óleo, não cozinhe carne que liberte muita gordura nem utilize água para cozinhar alimentos.)
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas,

sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

PT

- 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.



- As superfícies com este logótipo poderão aquecer durante a utilização.
- 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.
- Após o processo de cozedura, o aparelho tem de arrefecer, sendo este processo de arrefecimento ativado automaticamente depois de atingido o tempo do temporizador. Evite desligar a ficha do aparelho da tomada antes de ser concluído o processo de arrefecimento, uma vez que o ar quente restante pode danificar o aparelho.
- 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**

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Unidade principal
2. Visor
3. Cesto
4. Pega para remoção
5. Grelha de assar (2 x)
6. Bandeja coletora de gordura / bandeja para assar

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.
- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Bandeja coletora de gordura/para assar

- Coloque sempre a bandeja coletora de gordura nas calhas inferiores do espaço de confeção para recolha de pingos de gordura, resíduos de alimentos ou migalhas. Também pode ser

usada como bandeja para preparação dos alimentos; basta colocar nela os alimentos e inserir a bandeja nas calhas intermédias.

Cesto

- Não encha demasiado o cesto; se estiver cheio, os alimentos não cozinham homoganeamente.





Grelhas de assar








- As grelhas de assar são inseridas nas calhas do espaço de confeção.
- A resistência está localizada no topo do espaço de confeção.
- Quanto mais elevada estiver a grelha, tanto mais intenso é o calor.
- Na parte superior, os alimentos cozinham mais depressa e ficam mais estaladiços.
- A posição intermédia pode ser selecionada para alcançar um aquecimento uniforme a toda a volta.
- As calhas inferiores são adequadas para um cozinhado mais suave e lento.

UTILIZAÇÃO

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
- Abra a porta.
- Se não pretende usar a bandeja coletora de gordura como bandeja para assar, insira-a nas calhas inferiores do espaço de confeção.

- Selecione um acessório adequado para os alimentos a preparar.
- Processe os alimentos e coloque-os sobre ou dentro do acessório, e encaixe o acessório no aparelho.
- Feche a porta.
- Prima o botão de ligar/desligar (on/off). O visor acende.
- Selecione a temperatura e o tempo de preparação manualmente ou escolha um dos 11 programas.
- **Programação manual:**
- Toque no símbolo + ou - na programação da temperatura para escolher a temperatura desejada (mínimo: 70°C; máximo: 200°C).
- Toque no símbolo + ou - na programação do tempo para escolher o tempo desejado (entre 1 e 60 minutos).
- **Seleção do programa:**
- Ative o programa desejado tocando no símbolo do programa; está ativo quando o símbolo começar a piscar.
- Toque novamente no mesmo símbolo para cancelar a seleção.
- Consulte a informação predefinida na tabela abaixo:

Programa	Ícone	Temperatura predefinida	Tempo de confeção predefinido
Batatas fritas		200°C	15 minutos
Costeletas		160°C	10 minutos
Camarões		160°C	12 minutos
Cozer		160°C	30 minutos


Coxas de frango		180°C	20 minutos
Bife		200°C	12 minutos
Peixe		200°C	13 minutos
Pizza		180°C	10 minutos
Desidratar		70°C	4 horas
Descongelar		70°C	12 minutos
Pré-aquecimento		200°C	3 minutos

- O tempo de cozedura depende da espessura dos alimentos. O tempo também pode variar em função da quantidade e consistência dos alimentos. Os tempos indicados são meras referências e podem ser adaptados a seu gosto. Duplique o tempo para carne dura e prolongue o tempo em, pelo menos, 20%, para alimentos ultracongelados.

	Quantidade mín./máx. (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação adicional
Batatas fritas	600-700	15-20	200	agitar	

Batatas fritas não congeladas	600-700	20-25	200	agitar	adicionar 1/2 colher de sopa de óleo
Panadinhos de peixe congelados	500-800	6-10	200		
Coxas de frango	100-500	18-22	180		
Hambúrguer	400-800	25-30	180		
Crepes chineses	500-800	8-10	200	agitar	
Bolo	800	20-25	160		Assadeira
Quiche	800	20-22	180		Assadeira
Queques	800	15-18	200		Assadeira

- Certifique-se de que a carne e aves estão totalmente cozinhados antes de servir.
- Para alterar a temperatura ou o tempo de confeção de um programa selecionado, toque nos botões de programação da temperatura e do tempo, como indicado na programação manual, e defina o novo valor.
- Ao acenderem sucessivamente as lâmpadas de serviço indicam que o aparelho está a funcionar. Se a operação for interrompida, elas começam a piscar.

- Ligue a luz interior premindo o  botão para verificar o estado dos alimentos durante a utilização ou abra a porta; a luz acende e a operação é interrompida automaticamente. A operação é retomada assim que fechar novamente a porta.
- Assim que terminar o tempo de confeção, o aparelho desliga-se automaticamente e emite um bipe. Se for necessário parar o aparelho prematuramente, prima o botão on/off.
- Abra a porta e retire os artigos do interior do aparelho. Use sempre luvas para forno e a pega/ferramenta de remoção para retirar os acessórios.
- Após a utilização, retire a ficha da tomada de parede.
- Deixe arrefecer os acessórios usados e o aparelho, e depois limpe-os.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutra líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.
- Lave todas as peças usadas com detergente para louça e água quente ou coloque-os na máquina de lavar louça. No caso da sujidade mais resistente, aconselhamos a mergulhar os acessórios antecipadamente em água quente e detergente líquido.

- A porta pode ser removida para facilitar a limpeza, abra a porta a um ângulo de 30° e depois retire-a com cuidado. A porta não deve ser lavada na máquina de lavar louça.



- Deixe que todas as peças sequem completamente ou seque-as com um pano da louça.

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 eletrónicos. 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!

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.
- Collocare 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.



- Le superfici indicate da questo simbolo possono diventare molto calde durante l'uso.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- 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:
- Aree 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. Corpo macchina
2. Display
3. Cestello
4. Manico per cestello
5. Griglia da forno (2 x)
6. Vassoio raccogli grasso/Leccarda

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 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.
- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Vassoio raccogli grasso/Leccarda

- Collocare sempre il vassoio raccogli grasso nelle guide inferiori del vano cottura per raccogliere le gocce di grasso, i residui di cibo o le briciole. Può anche essere utilizzato come leccarda su cui disporre il cibo da cuocere, posizionandolo nelle guide centrali.

Cestello

- Non riempire eccessivamente il cestello, altrimenti la cottura degli alimenti non sarà uniforme.








Griglie da forno





- Le griglie da forno vanno inserite nelle guide del vano cottura.
- L'elemento riscaldante si trova nella parte superiore del vano cottura.
- Il calore che proviene dall'alto è più elevato nelle parti superiori del vano cottura.
- Nella guida superiore, il cibo viene cotto più velocemente e diventa croccante.
- In posizione centrale il calore è uniforme su tutti i lati.
- Per una cottura delicata usare le guide inferiori.

USO

- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Aprire lo sportello.
- Se il vassoio raccogli grasso non viene usato come leccarda, inserirlo nelle guide inferiori del vano cottura.
- Usare l'accessorio adatto all'alimento da preparare.
- Preparare la pietanza e metterla sopra o nell'accessorio scelto e inserire l'accessorio nell'apparecchio.
- Chiudere lo sportello.
- Premere l'interruttore di accensione/spegnimento. Il display si accende.
- Impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura oppure scegliere tra gli 11 programmi disponibili.

- **Impostazione manuale:**
- Toccare il simbolo + o - dell'impostazione di temperatura per scegliere la temperatura desiderata (minima 70 °C, massima 200 °C).
- Toccare il simbolo + o - dell'impostazione del timer per scegliere il tempo di cottura desiderato (da 1 minuto a 60 minuti).
- **Impostazione del programma:**
- Attivare il programma desiderato toccando il relativo simbolo. Il programma si attiva quando il simbolo inizia a lampeggiare.
- Toccando nuovamente lo stesso simbolo, la selezione viene annullata.
- Per le informazioni sui valori preimpostati per ciascun programma, consultare la tabella seguente:


Programma	Icona	Temperatura predefinita	Tempo di cottura predefinito
Patatine fritte		200 °C	15 minuti
Costolette		160 °C	10 minuti
Gamberetti		160 °C	12 minuti
Cottura al forno		160 °C	30 minuti
Cosce di pollo		180 °C	20 minuti
Bistecca		200 °C	12 minuti
Pesce		200 °C	13 minuti

Pizza		180 °C	10 minuti
Essiccazione		70 °C	4 ore
Scongelamento		70 °C	12 minuti
Pre-riscaldamento		200 °C	3 minuti

- Il tempo di cottura dipende dallo spessore dell'alimento. I tempi possono variare anche in base alla quantità e alla consistenza dell'alimento. Le impostazioni per i tempi di cottura sono semplici linee guida e possono essere personalizzate in base ai propri gusti. Raddoppiare i tempi per carni coriacee e aumentarli almeno del 20% per gli alimenti congelati.

	Quantità minima o massima (g)	Tempo (min)	Temperatura (°C)	Agitare	Informazioni supplementari
Patatine fritte	600–700	15–20	200	agitare	
Patatine fatte in casa	600–700	20–25	200	agitare	aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio

Bastoncini di pesce surgelati	500–800	6–10	200		
Cosce di pollo	100–500	18–22	180		
Hamburger	400–800	25–30	180		
Involtoni primavera	500–800	8–10	200	agitare	
Torta	800	20–25	160		Utilizzare una teglia
Quiche	800	20–22	180		Utilizzare una teglia
Muffin	800	15–18	200		Utilizzare una teglia

- Carne e pollame devono essere ben cotti prima di servirli.
- Per modificare la temperatura o il tempo di cottura del programma selezionato, toccare i pulsanti per l'impostazione della temperatura e del tempo e regolare il valore come per l'impostazione manuale.
- Le spie di funzionamento che si accendono in sequenza indicano che l'apparecchio è in funzione. Se la cottura viene interrotta, le spie lampeggiano.
- Per controllare il grado di cottura, accendere la luce premendo il pulsante  o aprire lo sportello; in questo caso la luce si accende e la cottura viene interrotta automaticamente. La cottura riprende non appena lo sportello viene chiuso.

- Trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente ed emette un segnale acustico. Per spegnere l'apparecchio in anticipo sul tempo impostato, premere l'interruttore on/off.
- Aprire lo sportello ed estrarre i cibi cotti dall'apparecchio. Indossare sempre guanti da forno e usare sempre il manico per cestello o l'estrai spiedo per estrarre gli accessori.
- Dopo l'uso, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

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.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.
- Sciacquare tutte le parti usate con sapone per piatti e acqua calda o in lavastoviglie. In caso di sporco ostinato, si consiglia di immergere gli accessori in acqua calda e detersivo.
- Lo sportello è staccabile per una facile pulizia; aprire lo sportello con un'angolazione di 30° e sganciarlo delicatamente. Lo sportello non è lavabile in lavastoviglie.



- Attendere che tutte le parti siano asciutte o asciugarle con uno strofinaccio.

AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito 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 in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito www.tristar.eu!


SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för. I värsta fall kan livsmedlet börja brinna. (Använd inte mer än en tesked olja, inget kött som släpper ut för mycket fett eller vatten som är avsett för att koka livsmedel.)
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas

på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida 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.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- VARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- 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 manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.



-  Ytor som anges med denna logotyp kan bli heta under användning.

SV

- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

**SPARA DESSA ANVISNINGAR
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

BESKRIVNING AV DELAR

1. Huvudenhet
2. Display
3. Korg
4. Borttagningshandtag

5. Bakgaller (2 st.)
6. Fettuppsamlings-/bakplåt

INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.
- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekalerna och etiketter från apparaten.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.

Fettuppsamlingsplåt/bakplåt

- Placera alltid fettuppsamlingsplåten i de nedre skenorerna i ugnsutrymmet för att samla upp fett som droppar ner, matrester eller smulor. Den kan även användas som bakplåt. Placera livsmedel på den och sätt in på de mitre skenorerna.

Korg

- Fyll inte korgen för mycket eftersom maten inte kan tillagas jämnt då.

Bakgaller












- Bakgallren kan föras in i skenorerna i ugnsutrymmet.
- Värmeelementet sitter upptill i ugnsutrymmet.
- Ju högre ett galler placeras desto starkare värme utsätts det för ovanifrån.
- Maten tillagas snabbare och blir krispigare i den övre delen.

- Använd mellanläget om du vill att värmen ska vara jämn från alla håll.
- Det nedre läget lämpar sig för mer skonsam tillagning.

ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Öppna luckan.
- Placera fettuppsamlingsbrickan i de nedersta skenorna om du inte ska använda den som bakplåt.
- Välj lämpligt tillbehör för maten som ska tillagas.
- Förbered livsmedlen och sätt dem på tillbehöret, montera sedan tillbehöret i enheten.
- Stäng luckan.
- Tryck på/av-knappen. Displayen tänds.
- Ställ in temperaturen och tillagningstiden manuellt eller välj något av de 11 programmen.
- **Manuell inställning:**
- Tryck på plus- eller minus-symbolen för temperaturen för att ställa in önskad temperatur (70 – 200 °C).
- Tryck på plus- eller minus-symbolen för tiden för att ställa in önskad tid (1–60 minuter).
- **Programinställning:**
- Ställ in önskat program genom att trycka på programsymbolen, den aktiveras när symbolen börjar blinka.
- Tryck på samma symbol igen för att avbryta.
- Information om förinställning finns i tabellen nedan:

Program	Ikon	Standardtemperatur	Standardtillagningstid
---------	------	--------------------	------------------------


Pommes frites		200 °C	15 minuter
Kotletter		160 °C	10 minuter
Räkor		160 °C	12 minuter
Gräddning		160 °C	30 minuter
Kycklingklubbor		180 °C	20 minuter
Stek		200 °C	12 minuter
Fisk		200 °C	13 minuter
Pizza		180 °C	10 minuter
Torkning		70 °C	4 timmar
Upptining		70 °C	12 minuter
Förvärmning		200 °C	3 minuter

- Tillagningstiden beror på matens tjocklek. Tiden kan variera beroende på mängd och konsistens på maten. Tidsinställningarna är endast vägledande och kan anpassas efter din smak. Dubblera tiden för segt kött och förläng tiden med minst 20 % för djupfryst mat.

SV

	Min-max mängd (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
Pommes frites	600–700	15–20	200	skaka	
Hemmagjord pommes	600–700	20–25	200	skaka	tillsätt 1/2 matsked olja
Frysta fiskpinnar	500–800	6–10	200		
Kycklingklubbor	100–500	18–22	180		
Hamburgare	400–800	25–30	180		
Vårullar	500–800	8–10	200	skaka	
Kaka	800	20–25	160		Använd bakform
Quiche	800	20–22	180		Använd bakform
Muffins	800	15–18	200		Använd bakform

- Kontrollera att kött och kyckling är genomstekt före servering.

- Om du vill ändra temperatur eller tillagningstid för ett valt program, trycker du på temperatur- och tidsinställningsknapparna på samma sätt som vid manuell inställning och väljer ett nytt värde.
- Lampor som tänds successivt i en rad indikerar att enheten arbetar. Om enheten avbryts blinkar de.
- Tänd lampan med knappen  för att kontrollera statusen för maten under tillagning. Du kan även öppna luckan, då tänds lampan och enheten stannar automatiskt. När du stänger luckan startar enheten igen.
- När tillagningstiden är slut stängs enheten av automatiskt och en signal ljuder. Om enheten måste stoppas i förtid trycker du på på/av-knappen.
- Öppna luckan och ta ut maten. Använd alltid grytlappar/grytvante och borttagningshandtaget för att ta ur tillbehören.
- Efter användning, dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget.
- Låt tillbehören och enheten svalna före rengöring.

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 apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.

- Diska alla lösa delar med diskmedel och varmt vatten eller i diskmaskin. Vid svår smuts rekommenderar vi att du blötlägger tillbehören i varmt vatten och diskmedel först.
- Luckan kan tas loss för enkel rengöring. Öppna luckan i 30° vinkel och ta försiktigt loss den. Luckan tål inte maskindisk.



- Låt alla delar torka ordentligt eller torka med en handduk.

OMGIVNING



■ Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen 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 insamlingsställen.

Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på www.tristar.eu

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 przesuwając urządzenia, 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 używaj więcej niż jednej łyżeczki oleju, mięsa, które uwalnia za 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 szczycie 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.
- Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
- Gospodarstwa rolne.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

OPIS CZĘŚCI

1. Urządzenie główne
2. Wyświetlacz
3. Kosz
4. Rączka do wyjmowania
5. Kratka do pieczenia (2 x)
6. Tacka do zbierania tłuszczu / blacha do pieczenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko zniknie.
- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.

Tacka do zbierania tłuszczu/blacha do pieczenia

- Zawsze umieszczaj tackę do zbierania tłuszczu w najniższych prowadnicach przestrzeni roboczej, aby zbierać skapujący tłuszcz, resztki jedzenia i okruchy. Tacka może też służyć jako blacha do pieczenia. Wystarczy położyć na niej jedzenie i wsunąć blachę do pieczenia w środkowe prowadnice.

Kosz

- Nie wkładaj do kosza zbyt dużej ilości składników. Przepelnienie kosza spowoduje, że potrawa nie upiecze się równomiernie.


Kratki do pieczenia










- Kratki do pieczenia wsuwa się w prowadnice w przestrzeni roboczej.
- Element grzejny znajduje się na górze przestrzeni roboczej.
- Im wyżej jest umieszczona kratka, tym silniej jest ogrzewana od góry.
- Jedzenie w górnej części piecze się szybciej i jest bardziej chrupiące.
- Położenie środkowe zapewnia równomierne ogrzewanie ze wszystkich stron.
- Dolne prowadnice służą do delikatnego pieczenia.

UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Otwórz drzwiczki.

- Jeśli nie planujesz używać tacki do zbierania tłuszczu jako blachy do pieczenia, wsuń ją w najniższe prowadnice przestrzeni roboczej.
- Wybierz odpowiednie akcesorium do przygotowywanej potrawy.
- Przygotuj jedzenie i umieść je na lub w wybranym akcesorium, zamontuj akcesorium w urządzeniu.
- Zamknij drzwiczki.
- Naciśnij przycisk wł./wył. Włączy się wyświetlacz.
- Ustaw temperaturę i czas pieczenia ręcznie lub wybierz jeden z 11 programów.
- **Ustawienia ręczne:**
- Dotknij symbolu + lub - w ustawieniu temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę (najniższa 70°C, najwyższa 200°C).
- Dotknij symbolu + lub - w ustawieniu czasu, aby ustawić żądany czas (od 1 minuty do 60 minut).
- **Ustawienia programów:**
- Włącz żądany program, dotykając jego symbolu. Migający symbol wskazuje uruchomienie programu.
- Dotknięcie tego samego symbolu jeszcze raz spowoduje anulowanie wyboru.
- Informacje o programach znajdują się w tabeli poniżej:

Program	Ikona	Temperatura domyślna	Domyślny czas gotowania
Frytki		200°C	15 minut
Kotlety		160°C	10 minut


Krewetki		160°C	12 minut
Pieczenie		160°C	30 minut
Udka kurczaka		180°C	20 minut
Stek		200°C	12 minut
Ryby		200°C	13 minut
Pizza		180°C	10 minut
Suszenie		70°C	4 godziny
Rozmrażanie		70°C	12 minut
Nagrzewanie wstępne		200°C	3 minuty

- Czas pieczenia zależy od grubości kawałków przygotowywanej żywności. Czas może również ulegać zmianom ze względu na ilość i konsystencję żywności. Ustawienia czasu mają charakter jedynie pogładowy i można je dostosować do swoich preferencji. W przypadku twardego mięsa czas należy podwoić, natomiast w przypadku żywności głęboko mrożonej należy wydłużyć go przynajmniej o 20%.

	Dopuszczalna masa produktów (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząśnij	Dodatkowe informacje
--	---------------------------------	------------	------------------	------------	----------------------

Frytki	600-700	15-20	200	potrząśnij	
Domowe frytki	600-700	20-25	200	potrząśnij	dodaj 1/2 łyżki oleju
Mrożone paluszki rybne	500-800	6-10	200		
Udka kurczaka	100-500	18-22	180		
Hamburgery	400-800	25-30	180		
Sajgonki	500-800	8-10	200	potrząśnij	
Ciasto	800	20-25	160		Użyj formy do pieczenia
Quiche	800	20-22	180		Użyj formy do pieczenia
Muffiny	800	15-18	200		Użyj formy do pieczenia

- Przed podaniem upewnij się, że mięso i drób są dokładnie upieczone.
- Aby zmienić temperaturę lub czas działania wybranego programu, dotknij przycisków ustawień temperatury i czasu, podobnie jak w przypadku ustawień ręcznych, aby ustawić nową wartość.

- Kontrolki pracy zapalające się i gasnące jedna po drugiej wskazują, że urządzenie działa. Jeśli działanie zostanie przerwane, kontrolki będą migotały.
- Włącz światło, naciskając przycisk , aby sprawdzić stan potrawy w trakcie pracy urządzenia. Możesz też otworzyć drzwiczki, w takim przypadku światło się włączy, a działanie zostanie automatycznie przerwane. Po zamknięciu drzwiczek działanie zostanie wznowione.
- Gdy upłynie czas pieczenia, urządzenie automatycznie się wyłączy i wyemituje sygnał dźwiękowy. Jeśli chcesz wyłączyć urządzenie wcześniej, naciśnij przycisk wł./wyl.
- Otwórz drzwiczki i wyjmij upieczoną potrawę z urządzenia. Aby wyjąć akcesoria, zawsze zakładaj rękawice kuchenne i używaj rączki/przyrządu do wyjmowania.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyciągnij wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego.
- Poczekaj, aż używane akcesoria i urządzenie ostygną, a następnie je wyczyść.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

- Pozostałe używane elementy umyj ciepłą wodą z płynem do naczyń lub włóż do zmywarki. W przypadku szczególnie uporczywych zabrudzeń zalecamy uprzednie namoczenie akcesoriów w ciepłej wodzie z płynem do naczyń.
- Drzwiczki można odczepić w celu czyszczenia. Otwórz drzwiczki pod kątem 30° i delikatnie je zdejmij. Drzwiczki nie nadają się do mycia w zmywarce.



- Pozostaw wszystkie części, aż całkowicie wyschną, lub wysusz je ręcznikiem papierowym.

ŚRODOWISKO




■ Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkownika i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym

wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie www.tristar.eu.

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben. V nejhorším případě se jídlo může vznítit. (Nepoužívejte více než jednu čajovou lžičku oleje, žádné maso, které by uvolnilo větší množství tuku nebo vodu určenou k vaření potravin.)
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškrábáný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Příklad: Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
-  Povrchy, označené tímto logem, mohou být během používání horké.

- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.
- Po skončení pečení se zařízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky, jakmile se vypne časovač. Nevytahujte zástrčku zařízení se síťové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože by se zařízení mohlo zbytkem horkého vzduchu poškodit.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
- kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
- Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
- V penzionech.
- Na statcích a farmách.

**TENTO NÁVOD K POUŽITÍ USCHOVEJTE
POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Hlavní jednotka
2. Displej
3. Koš

4. 6. Vytahovací rukojeť
5. Pečicí rošt (2 x)
6. Sběrný tác na tuk / pečicí plech

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Při prvním použití se může objevit mírný zápach. Je to zcela běžné, prosím, zajistěte dostatečnou ventilaci. Zápach je dočasný a velmi rychle zmizí.
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.

Sběrný tác na tuk / pečicí plech

- Vždy vložte sběrný tác na tuk do spodních kolejnic prostoru pro pečení, aby do něj odkapával tuk, zbytky jídla nebo drobky. Můžete jej také použít jako pečicí plech. Stačí na něj vložit potraviny a zasunout do prostředních kolejnic.

Košík

- Nepřeplňujte košík, jinak nebudou pokrmy připraveny rovnoměrně.

Pečicí rošty












- Pečicí rošty se zasouvají do kolejnic v prostoru pro pečení.
- Topné těleso je umístěno v horní části prostoru pro pečení.
- Čím výše je rošt umístěn, tím větší bude intenzita ohřevu z horní strany.
- V horní části se potraviny připravují rychleji a jsou křupavější.

- V prostřední části budou potraviny rovnoměrně propečené z obou stran.
- Spodní kolejnice jsou vhodné pro přípravu při nižší teplotě.

POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Otevřete dvířka.
- Když sběrný tác na tuk nepoužijete jako pečicí plech, vložte jej do nejspodnější kolejnice prostoru pro pečení.
- Vyberte vhodné příslušenství pro připravovaný pokrm.
- Zpracujte potravinu, vložte/napíchněte ji na příslušenství a toto příslušenství připevněte do prostoru pro pečení.
- Zavřete dvířka.
- Stiskněte vypínač. Aktivuje se displej.
- Teplotu a dobu přípravy nastavte ručně, nebo zvolte jeden z 11 programů.
- **Ruční nastavení:**
- Požadovanou teplotu nastavte stisknutím symbolů + nebo - v poli nastavení teploty (70 až 200 °C).
- Požadovanou dobu přípravy nastavte stisknutím symbolů + nebo - v poli nastavení času (1 až 60 minut).
- **Nastavení programu:**
- Požadovaný program zapněte stisknutím symbolu programu. Program se aktivuje, když symbol začne blikat.
- Dalším stisknutím stejného symbolu výběr programu zrušíte.
- Informace o jednotlivých předvolbách naleznete v tabulce níže:


Program	Ikona	Výchozí teplota	Výchozí čas přípravy
---------	-------	-----------------	----------------------

Hranolky		200 °C	15 minut
Žebírka		160 °C	10 minut
Krevety		160 °C	12 minut
Pečení		160 °C	30 minut
Kuřecí stehýnka		180 °C	20 minut
Steaky		200 °C	12 minut
Ryby		200 °C	13 minut
Pizza		180 °C	10 minut
Sušení		70 °C	4 hodiny
Rozmrazení		70 °C	12 minut
Předehřev		200 °C	3 minuty

- Doba přípravy závisí na tloušťce potravin. Časy se mohou lišit podle množství a konzistence pokrmů. Nastavení času jsou jenom přibližná a můžete si je přizpůsobit podle chuti. U tuhého masa čas zdvojnásobte, u mražených potravin jej prodlužte alespoň o 20 %.

	Min.– max. množství (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Protřepejte	Dodatečné informace
Hranolky	600–700	15–20	200	protřepejte	
Domácí hranolky	600–700	20–25	200	protřepte	přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje
Zmrazené rybí prsty	500–800	6–10	200		
Kuřecí stehýnka	100–500	18–22	180		
Hamburger	400–800	25–30	180		
Jarní závitky	500–800	8–10	200	protřepejte	
Koláč	800	20–25	160		Použijte formu na pečení
Quiche	800	20–22	180		Použijte formu na pečení
Muffiny	800	15–18	200		Použijte formu na pečení

- Před podáváním se ujistěte, že je maso důkladně propečené.

- Chcete-li změnit teplotu nebo dobu přípravy u vybraného programu, stiskněte tlačítka nastavení teploty a času, stejně jako byste ručně nastavovali novou hodnotu.
- Postupně se rozsvěčující kontrolky znamenají, že zařízení je v provozu. Když je provoz přerušen, kontrolky blikají.
- Zapněte světlo stisknutím tlačítka , když chcete zkontrolovat stav potravin v průběhu přípravy. Nebo otevřete dvířka, světlo se rozsvítí a provoz se přeruší automaticky. Jakmile dvířka zavřete, provoz zařízení se obnoví.
- Po uplynutí času přípravy se zařízení automaticky vypne a zazní zvukový signál. Pokud potřebujete zařízení vypnout předčasně, stiskněte tlačítko vypínače.
- Otevřete dvířka a vytáhněte ze zařízení připravené potraviny. Vždy používejte rukavice do trouby a používejte vytahovací rukojeť/nástroj k vytahování příslušenství.
- Po použití zástrčku vytáhněte z elektrické zásuvky.
- Použité příslušenství a zařízení nechte vychladnout a potom je očistěte.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.

- Všechny ostatní použité součásti opláchněte prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou nebo je umyjte v myčce nádobí. V případě odolných nečistot doporučujeme příslušenství nechat odmočit v teplé vodě a umýt mycím prostředkem.
- Pro snadnější čištění je možné dvířka sundat. Otevřete dvířka do úhlu 30° a opatrně dvířka sundejte. Dvířka nelze mýt v myčce nádobí.



- Všechny části nechte důkladně uschnout nebo je osušte utěrkou.

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese www.tristar.eu!

PROSTŘEDÍ




Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí. V najhoršom prípade sa potraviny môžu vznietiť. (Nepoužívajte viac ako jednu čajovú lyžičku oleja, žiadne mäso, ktoré uvoľní príliš veľa mastnoty alebo vodu určenú na varenie potravín.)
- Tento spotrebič nesmú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za

- ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
 - Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
 - VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
 - Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
 - Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
 - Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.

-  Povrchy označené týmto logom môžu byť pri používaní horúce.
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- Po procese pečenia musí spotrebič vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete skôr, ako sa skončí proces chladenia, pretože zostávajúci horúci vzduch spôsobí poškodenie prístroja.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
- V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
- V turistických ubytovniach.
- Na farmách.

**USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE
LEN NA POUŽITIE VNÚTRI**

POPIS KOMPONENTOV

1. Hlavná jednotka
2. Displej
3. Košík
4. Držadlo na vyberanie
5. Regál na pečenie (2 x)
6. Zberná tácka na tuk / tácka na pečenie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pri prvom zapnutí spotrebiča sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú ventiláciu. Zápach je dočasný a veľmi rýchlo zmizne.
- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.

Zberná tácka na tuk/tácka na pečenie

- Zbernú tácku na tuk dajte vždy na spodné koľajničky miesta na pečenie, aby sa zbieral odkvapkávajúci tuk, zvyšky pokrmov alebo omrvinky. Tiež sa môže použiť ako tácka na pečenie tak, že na ňu položíte pokrm a tácku na pečenie dáte na stredné koľajničky.

Košík

- Nepreplňujte košík, inak sa pokrm neprepečie rovnomerne.












Regály na opekánie

- Regály na pečenie je možné klzom umiestniť na koľajničky na mieste na pečenie.
- Výhrevný prvok sa nachádza na vrchu miesta na pečenie.
- Čím vyššie dáte regál, tým intenzívnejšie bude ohrievaný zhora.
- V hornej časti sa pokrm usmaží rýchlejšie a chrumkavejšie.
- Strednú polohu je možné zvoliť na dosiahnutie pravidelného ohrevu na všetky strany.
- Spodné koľajničky sú vhodné na mierne pečenie.

POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Otvorte dvierka.
- Ak sa zberná tácka na tuk nepoužije ako tácka na pečenie, posuňte ju na naspodnejšie koľajničky miesta na pečenie
- Pre každý pokrm, ktorý sa bude pripravovať, zvolte vhodné príslušenstvo.
- Pokrm spracujte a dajte ho na alebo do príslušenstva a toto príslušenstvo pripevnite k zariadeniu.
- Zatvorte dvierka.
- Stlačte spínač zap/vyp. Displej sa aktivuje.
- Teplotu a čas pečenia nastavte manuálne alebo vyberte niektorý z 11 programov.
- **Manuálne nastavenie:**
- Požadovanú teplotu nastavíte dotknutím sa symbolu + alebo - v poli nastavenia teploty (70 °C až 200 °C).
- Požadovaný čas nastavíte dotknutím sa symbolu + alebo - v poli nastavenia času (1 až 60 minút).
- **Nastavenie programu:**


- Dotykom symbolu programu aktivujete požadovaný program. Tento sa aktivuje, keď začne symbol blikať.
- Opätovným dotykom rovnakého symbolu voľbu zrušíte.
- Pozrite si tabuľku nižšie, kde nájdete informácie o prednastaveniach:

Program	Ikona	Predvolená teplota	Predvolený čas varenia
Hranolčeky		200° C	15 minút
Rebierka		160 °C	10 minút
Krevety		160° C	12 minút
Pečenie		160° C	30 minút
Stehienka		180 °C	20 minút
Steaky		200 °C	12 minút
Ryby		200 °C	13 minút
Pizza		180 °C	10 minút
Dehydrovanie		70 °C	4 hodiny
Rozmrazovanie		70 °C	12 minút
Predhrievanie		200 °C	3 minúty

- Doba prípravy závisí od hrúbky potravín. Čas sa môže líšiť aj v dôsledku kvantity a konzistencie potraviny. Nasledujúce časy sú len usmernením a môžu sa prispôbiť podľa vašej chuti. Čas na prípravu tvrdého mäsa zdvojnásobte a predĺžte ho aspoň o 20 % pri hlboko zmrazených potravinách.

	Min. – max. množstvo (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Pretrppte	Ďalšie informácie
Hranolčeky	600 – 700	15 – 20	200	pretrppte	
Domáce hranolčeky	600 – 700	20 – 25	200	pretrppte	pridajte polovicu polievkovej lyžice oleja
Mrazené rybie prsty	500 – 800	6 – 10	200		
Stehienka	100 – 500	18 – 22	180		
Hamburger	400 – 800	25 – 30	180		
Jamé závitky	500 – 800	8 – 10	200	pretrppte	
Koláč	800	20 – 25	160		Použite plech na pečenie

Koláč quiche	800	20 – 22	180		Použite plech na pečenie
Muffiny	800	15 – 18	200		Použite plech na pečenie

- Pred podávaním sa uistite, že sú mäso a hydina dôkladne prepečené.
- Ak chcete zmeniť teplotu alebo čas varenia zo zvoleného programu, dotknite sa tlačidiel teploty a nastavenia času, rovnako, ako pri manuálnom nastavení a nastavte novú hodnotu.
- Následne rozsvetujúce sa prevádzkové svetlá indikujú, že zariadenie pracuje. Ak sa preruší prevádzka, blikajú.
- Prepnete na svetlo stlačením  tlačidla, keď potrebujete zistiť stav pokrmu počas používania alebo otvoriť dverka, svetlo sa zapne a prevádzka sa automaticky zastaví. Prevádzka sa obnoví, keď dverka znova zavriete.
- Keď uplynie čas varenia, zariadenie sa automaticky vypne a dá zvukové znamenie. Ak je zariadenie potrebné predčasne vypnúť, stlačte tlačidlo vypínača.
- Otvorte dverka a hotové pokrmy vyberte zo zariadenia. Pri vyberaní príslušenstva vždy používajte rukavice pre manipuláciu s rúrou a držadlo/nástroj na vyberanie.
- Po použití zástrčku vyťahnite z elektrickej zásuvky.
- Nechajte použité príslušenstvo a zariadenie vychladnúť a potom ho vyčistite.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- Umyte všetky použité súčasti saponátom na riad a teplou vodou alebo použite umývačku riadu. V prípade silného znečistenia odporúčame príslušenstvo nechať odmočiť v teplej vode a umyť tekutým čistiacim prostriedkom.
- Pre jednoduchšie čistenie možno dvierka zložiť. Otvorte dvierka pod 30° uhlom a opatrne zložte dvierka. Dvierka nemožno umývať v umývačke riadu.



- Všetky časti nechajte riadne uschnúť alebo ich vysušte utierkou.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



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


Podpora

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

SIKKERHED

- Hvis sikkerhedsinstrukserne tilsidesættes, vil fabrikanten ikke være ansvarlig for skader.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes service-agent eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
- Flyt aldrig apparatet ved at trække i netledningen, og sørg for, at ledningen ikke bliver sammenfiltret.
- Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug og kun til brug for det, som det er konstrueret til. I værste tilfælde kan maden bryde i brand. (Brug ikke mere end én teske af olie, ikke noget kød der frigiver meget fedt, eller vand beregnet til at koge mad.)
- Dette apparat må ikke anvendes af børn under 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og opefter samt personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med

apparatet. Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges.

- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jord (til klasse I apparater).
- ADVARSEL: Sluk for apparatet, hvis overfladen er itu, så du undgår risikoen for elektrisk stød.
- Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive høj, når apparatet er i brug.
- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
-  Overflader der er vist med dette symbol, kan blive varme under brug.

- For at forhindre forstyrrelse af luftstrømmen, placer aldrig noget som helst oven på apparatet og sikr, at der er mindst 10 cm frit område omkring apparatet.
- Efter bagningen skal apparatet køle af. Denne afkøling aktiveres automatisk når timeren er færdig. Undgå at trække stikket til apparatet ud af stikkontakten før afkølingen er færdig, idet den resterende varme luft kan beskadige apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
- Kantineområder i forretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
- Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
- Miljøer som Bed and Breakfast.
- Bondegårde.

GEM DISSE ANVISNINGER**KUN BEREGNET TIL EN ALMINDELIG HUSHOLDNING****BESKRIVELSE AF BESTANDDELE**

1. Hoveddel
2. Display
3. Kurv
4. Udtagningshåndtag
5. Bagerist (2 x)

6. Fedtopsamlingsbakke/bageplade

FØR APPARATET BRUGES FØRSTE GANG

- Når apparatet tændes første gang, afgiver det en svag lugt. Dette er normalt, sørg for passende udluftning. Lugten er kun midlertidig og forsvinder hurtigt.
- Fjern alt indpakningsmateriale.
- Fjerne alle klistermærker og mærkater fra apparatet.
- Rengør apparatets inderside og yderside med en fugtig klud.

Fedtopsamlingsbakke/bagebakke

- Placer altid fedtopsamlingsbakken i de nederste skinner i tilberedningsområdet, så dryppende fedt, madrester eller krummer opsamles. Den kan også bruges som bageplade, hvis der placeres mad på den. Placer bagepladen i de midterste skinner.

Kurv

- Læg ikke for mange ingredienser i kurven. Hvis den bliver for fyldt, tilberedes maden ikke jævnt.

Bageriste












- Bageristene føres ind i skinnerne i tilberedningsområdet.
- Varmeelementet er placeret øverst i tilberedningsområdet.
- Jo højere en skinne er placeret, jo mere intens varme kommer der ovenfra.
- I den øverste del tilberedes maden hurtigere og bliver mere sprød.

- Den mellemste placering kan vælges, når der ønskes ensartet varme fra alle sider.
- De nederste skinner er velegnede til langsom madlavning.

BRUG

- Sæt netstikket ind i en stikkontakt, som har jordforbindelse.
- Åbn lågen.
- Hvis fedtopsamlingsbakken ikke skal bruges som bageplade, placeres den i de nederste skinner i tilberedningsområdet
- Vælg velegnet tilbehør til den mad, der skal tilberedes.
- Forbered maden, og placer den på eller i tilbehøret, og fastgør dette tilbehør i apparatet.
- Luk lågen.
- Tryk på tænd/sluk-knappen. Displayet går i gang.
- Indstil temperaturen og tilberedningstiden manuelt, eller vælg mellem et af de 11 programmer.
- **Manuel indstilling:**
- Tryk på symbolet + eller - i temperaturindstillingen for at indstille den ønskede temperatur (lavest 70 °C, højest 200 °C).
- Tryk på symbolet + eller - i tidsindstillingen for at indstille den ønskede tid (1 minut til 60 minutter).
- **Programindstilling:**
- Aktiver det ønskede program ved at trykke på programsymbolet; det er aktiveret, når symbolet begynder at blinke.
- Hvis der trykkes på samme symbol igen, annulleres valget.
- Se oplysninger om forudindstilling i tabellen herunder:


Program	Ikon	Standardtemperatur	Standardtilberedningstid
---------	------	--------------------	--------------------------

Pommes frites		200 °C	15 minutter
Koteletter		160 °C	10 minutter
Rejer		160 °C	12 minutter
Bagning		160 °C	30 minutter
Kyllingelår		180 °C	20 minutter
Steak		200 °C	12 minutter
Fisk		200 °C	13 minutter
Pizza		180 °C	10 minutter
Dehydrering		70 °C	4 timer
Optøning		70 °C	12 minutter
Forvarmning		200 °C	3 minutter

- Tilberedningstiden afhænger af tykkelsen af fødevarerne. Tiden kan også variere alt efter fødevarernes mængde og konsistens. Tidsindstillingerne er kun vejledende og kan tilpasses din egen smag. Fordobl tiden for hårdt kød, og forlæng tiden med mindst 20 %, hvis maden er dybfrossen.

	Min- maks mængde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Ryst	Ekstra information
Pommes frites	600-700	15-20	200	ryst	
Hjemmelavede pommes frites	600-700	20-25	200	ryst	tilføj 1/2 spiseske olie
Frosne fiskefingre	500-800	6-10	200		
Kyllingelår	100-500	18-22	180		
Hamburger	400-800	25-30	180		
Forårsrulle r	500-800	8-10	200	ryst	
Kage	800	20-25	160		Brug bagefolie
Quiche	800	20-22	180		Brug bagefolie
Muffins	800	15-18	200		Brug bagefolie

- Sørg for, at kød og fjerkræ er gennemtilberedt før servering.

- Hvis du vil ændre temperaturen eller tilberedningstiden for et valgt program, skal du trykke på knapperne til temperatur- og tidsindstilling, på samme måde som ved manuel indstilling, og angive en ny værdi.
- Indikatorer, der tændes efter hinanden, angiver, at apparatet er i gang. Hvis apparatet afbrydes, blinker indikatorerne.
- Tænd for lyset ved at trykke på  knappen for at kontrollere maden under tilberedningen, eller åbn lågen. Lyset tændes, og apparatet stopper automatisk. Apparatet aktiveres igen, når lågen igen lukkes.
- Når tilberedningstiden er gået, slukkes apparatet automatisk, og der lyder et bip. Hvis apparatet skal stoppes, før tiden er gået, trykkes på tænd/sluk-knappen.
- Åbn lågen, og tag den tilberedte mad ud af apparatet. Brug altid ovenhandsker, og brug udtagningshåndtaget/-værktøjet til at tage tilbehøret ud.
- Fjern netstikket fra stikkontakten efter brug.
- Lad det brugte tilbehør og apparatet køle af, og rengør dem derefter.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag netstikket ud og vent til apparatet er helt kølet af, inden det rengøres.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker. Panden kan ikke tåle vask i opvaskemaskine.
- Rengør apparatet med en fugtig klud. Brug aldrig kraftige eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld, som ødelægger apparatet.

- Rens alle brugte dele med opvaskemiddel og varmt vand, eller placer dem i opvaskemaskinen. Hvis der er fastsiddende snavs, anbefaler vi først at sætte tilbehøret i blød i varmt vand tilsat opvaskemiddel.
- Lågen kan tages af, så den er nem at rengøre. Åbn lågen i en vinkel på 30°, og tag den forsigtigt af. Lågen tåler ikke vask i opvaskemaskinen.



- Lad alle dele tørre helt, eller aftør dem med et viskestykke.

Du kan finde al tilgængelig information og reservedele på www.tristar.eu!


MILJØ



— Dette apparat må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet efter udtjent brug, men skal afleveres på en genbrugsplads for elektronik og køkkenapparater. Dette symbol på apparatet, brugervejledningen og emballagen henviser til dette vigtige punkt. Materialerne, der er brugt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater bidrager du med en væsentlig hjælp til beskyttelse af miljøet. Spørg dine lokale myndigheder hvor genbrugspladserne er placeret.

Støtteanordning

TURVALLISUUS

- Jos turvallisuusohjeita ei noudateta, valmistaja ei ole vastuussa vahingoista.
- Jos virtajohto vaurioituu, tulee valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden haltijan vaihtaa se, jotta vältetään sähköiskun vaaralta.
- Älä koskaan siirrä laitetta vetämällä johdosta ja varmista, ettei johto sotkeennu.
- Laite on asetettava vakaalle, tasaiselle alustalle.
- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksien tarpeisiin ja vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen. Pahimmassa tapauksessa ruoka voi syttyä tuleen. (Älä käytä enempää kuin yksi teelusikallinen öljyä, äläkä lihaa, joka vapauttaa paljon rasvaa tai ruoan keittämiseen tarkoitettua vettä.)
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkuvuuteen liittyviä rajoitteita, tai joilla on puutteellinen kokemus tai tuntemus, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjähuoltoa laitteelle, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuina.
- Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laite on liitettävä maadoitettuun pistorasiaan (luokan I laitteille).
- VAROITUS: Jos pinta on haljennut, kytke laite pois päältä sähköiskumahdollisuuden välttämiseksi.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
-  Tässä logossa näytetyt pinnat tulevat kuumiksi käytön aikana.

- Älä estä ilmavirtausta laittamalla jotain laitteen päälle ja pidä aina vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen ympärillä.
- Leivonnan jälkeen laitteen on annettava jäähtyä. Tämä jäähtymisprosessi käynnistyy automaattisesti ajastinajan päätyttyä. Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta ennen jäähtymisen päättymistä, sillä jäljelle jäävä kuuma ilma voi vaurioittaa laitetta.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja samankaltaisissa ympäristöissä, kuten:
- Henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- Asiakkaiden käytössä olevissa tiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
- Majoituksen ja aamiaisen tarjoavissa ympäristöissä.
- Maataloissa.

**SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET
VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN**

OSIEN KUVAUS

1. Pääyksikkö
2. Näyttö
3. Kori

4. Irrotettava kahva
5. Paistoritilä (2 kpl)
6. Rasvankeräyspelti/leivinpelti

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Kun laite kytketään ensimmäisen kerran päälle, ilmassa tuntuu hieman tuoksua. Tämä on normaalia. Varmista riittävä tuuletus. Tuoksu on tilapäinen ja häviää nopeasti.
- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Poista kaikki tarrat ja etiketit laitteesta.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

Rasvankeräys-/uunipelti

- Aseta aina rasvankeräyspelti paistotilan alempiin kannattimiin tippuvan rasvan tai putoavien ainesten ja murujen keräämiseksi. Sitä voidaan käyttää myös ruokien paistopeltinä. Aseta pelti tällöin keskitasolle.

Kori

- Älä täytä koria liian täyteen. Jos kori on liian täynnä, ruoka ei kypsy tasaisesti.











Paistoritilät


- Paistoritilät liu'utetaan paistotilassa oleviin kannattimiin.
- Lämmityselementti sijaitsee paistotilan katossa.
- Mitä korkeammalle ritilä asetetaan, sitä voimakkaampi lämpö siihen kohdistuu ylhäältäpäin.
- Paistotilan yläosassa ruoka kypsyy nopeammin ja rapeammaksi.

- Keskosassa kuumuus kohdistuu ruokaan tasaisesti kaikilta puolilta.
- Alimmat kannatintasot sopivat ruokien hellävaraiseen kypsentämiseen.

KÄYTTÖ

- Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Avaa luukku.
- Jos rasvankeräyspeltiä ei käytetä leivinpeltinä, aseta se alimpiin kannattimiin.
- Valitse ruoan kypsentämiseen parhaiten sopiva lisävaruste.
- Käsittele ruoka ja aseta se lisävarusteelle tai sen sisään ja aseta lisävaruste laitteeseen.
- Sulje luukku.
- Paina päälle/pois-kytkintä. Näyttö käynnistyy.
- Aseta lämpötila ja paistoaika itse tai valitse yksi 11 ohjelmasta.
- **Omat asetukset:**
- Aseta haluttu lämpötila koskettamalla lämpötilan säätimiä + tai - (alhaisin lämpötila 70 °C, korkein lämpötila 200 °C).
- Aseta haluttu aika koskettamalla ajan säätimiä + tai - (1–60 minuuttia).
- **Ohjelmien asetukset:**
- Käynnistä haluttu ohjelma koskettamalla ohjelman symbolia. Ohjelma on käynnistynyt, kun symboli vilkkuu.
- Voit peruuttaa valinnan koskettamalla symbolia uudestaan.
- Katso esiasetustiedot alla olevasta taulukosta:


Ohjelma	Kuvake	Oletuslämpötila	Kypsennyksen oletusaika
Ranskanperunat		200 °C	15 minuuttia
Kyljykset		160 °C	10 minuuttia
Katkaravut		160 °C	12 minuuttia
Paistaminen		160 °C	30 minuuttia
Kanankoivet		180 °C	20 minuuttia
Pihvi		200 °C	12 minuuttia
Kala		200 °C	13 minuuttia
Pizza		180 °C	10 minuuttia
Kuivaus		70 °C	4 tuntia
Sulatus		70 °C	12 minuuttia

Esilämmitys		200 °C	3 minuuttia
-------------	---	--------	-------------

- Valmistusaika riippuu ruoka-aineiden paksuudesta. Valmistusaika voi myös vaihdella ruoan määrästä ja koostumuksesta riippuen. Aika-asetukset ovat vain ohjeellisia ja voit soveltaa niitä makusi mukaan. Voit kaksinkertaistaa sitkeämpien lihojen valmistusajan ja pidentää pakastettujen ruokien valmistusaikaa vähintään 20 %:lla.

	Enimmäis-/ vähimmäismäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistus	Lisätietoja
Ranskanperunat	600–700	15–20	200	ravistus	
Kotitekoiset ranskanperunat	600–700	20–25	200	ravistus	lisää 1/2 ruokalusikallista öljyä
Pakastekalapuikot	500–800	6–10	200		
Kanankoivet	100–500	18–22	180		
Hampurilainen	400–800	25–30	180		

Kevätkäärleet	500–800	8–10	200	ravistus	
Kakku	800	20–25	160		Käytä paistoastiaa
Avopiirakka	800	20–22	180		Käytä paistoastiaa
Muffinit	800	15–18	200		Käytä paistoastiaa

- Varmista ennen tarjoilua, että liha ja siipikarjan liha ovat täysin kypsiä.
- Voit muuttaa valitun ohjelman lämpötila- ja valmistusaika-asetuksia koskettamalla lämpötila- ja ajan valintapainikkeita samalla tavoin kuin muuttaessa omia asetuksiasi.
- Peräkkäin syttyvät käyttövalot ilmoittavat laitteen olevan käynnissä. Jos käyttö keskeytetään, valot vilkkuvat.
- Sytytä valo painamalla  -painiketta, kun haluat tarkistaa ruoan kypsyyden käytön aikana, tai avaa luukku, jolloin valo syttyy ja laitteen toiminta keskeytyy automaattisesti. Toiminto jatkuu, kun olet sulkenut luukun.
- Kun valmistusaika on päättynyt, laite kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja ilmoittaa siitä merkkiäänellä. Jos laite on sammutettava ennen aikaisesti, paina päälle/pois-kytkintä.
- Avaa luukku ja ota kypsytetyt ruoat ulos laitteesta. Käytä aina uunikintaita ja käytä irrotettavaa käsittelykahvaa lisävarusteiden poistamiseen.
- Irrota virtapistoke seinäpistokkeesta käytön päätyttyä.
- Puhdista käytetyt lisävarusteet ja laite, kun ne ovat jäähtyneet.

PUHDISTUS JA YLLÄPITO

- Ennen puhdistusta irrota laite sähköverkosta ja odota, että laite viilenee.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Laite ei kestä konepesua.
- Puhdista laite kostealla liinalla. Älä koskaan käytä kovia tai hankaavia puhdistusaineita, hankaustyynyjä tai teräsvillaa, sillä ne vahingoittavat laitetta.
- Pese kaikki muut käytetyt osat astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhdista ne astianpesukoneessa. Suosittelemme liottamaan pinttynyttä likaa lämpimässä astianpesuvedessä ennen konepesua.
- Luukun voi irrottaa puhdistamisen helpottamiseksi: avaa luukku 30 asteen kulmaan ja irrota se varovasti. Luukku ei ole konepesunkestävä.



- Anna kaikkien osien kuivua täysin tai kuivaa ne pyyhkeellä.

YMPÄRISTÖ



Tätä laitetta ei saa hävittää talousjätteiden mukana sen elinkaaren lopussa. Se on sen sijaan vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyskeskukseen. Laitteessa, käyttöoppaassa ja pakkauksessa oleva symboli korostaa tätä tärkeää seikkaa. Tämän laitteen valmistusmateriaalit voidaan kierrättää. Kierrättämällä käytetyt talouslaitteet myötävaikuttavat tärkeään pyrkimykseen suojella ympäristöämme. Kysy paikallisilta viranomaisilta lisätietoja keräyspisteestä.

Tuki

Tiedot ja varaosat löydät osoitteesta www.tristar.eu

SIKKERHET

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuell skade hvis du ikke overholder sikkerhetsinstruksjonene.
- Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.
- Ikke flytt apparatet ved å dra i ledningen, og pass på at ledningen ikke blir floket.
- Apparatet må plasseres på et stabilt og jevnt underlag.
- Dette apparatet er bare for bruk i et hjem, og kun for de oppgaver apparatet er laget for. I verste fall kan maten ta fyr. (Bruk ikke mer enn en teskje olje, ikke kjøtt som avgir mye fett, eller vann for matkoking.)
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn som er under 8 år. Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, av personer med fysisk, sensorisk eller mental funksjonshemming eller av personer som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring, hvis disse ledes eller instrueres om hvordan de bruker apparatet på en sikker måte og forstår farene som foreligger. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og

ledningen utenfor rekkevidden til barn som er mindre enn 8 år. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under oppsyn.

- For å beskytte mot elektrisk støt, dypp aldri støpsel, ledning eller selve apparatet i vann eller andre væsker.
- Apparatet skal kobles til en jordet stikkontakt (for klasse I-apparater).
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde av barn under 8 år.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk.
- Apparatet er ikke laget for å bli betjent ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.



- Overflatene merket med denne logoen kan bli varme under bruk.
- For å hindre forstyrrelser i luftstrømmen, ikke sett gjenstander på apparatet og sørg for at det alltid er 10 cm ledig plass rundt apparatet.

- Etter steking må apparatet få avkjøles, noe som aktiveres automatisk når tidsuret har talt ned. Ikke trekk ut støpselet fra stikkontakten før avkjølingen er ferdig, da gjenværende varm luft kan skade apparatet.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, som:
- Kjøkkenområder for personale i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- Av klienter på hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
- Bed and breakfast-miljøer.
- Gårder.

**TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE
BARE TIL HUSHOLDNINGSBRUK**

DELEBESKRIVELSE

1. Hovedenhet
2. Display
3. Kurv
4. Fjerningshåndtak
5. Stekeplater (2 stk)
6. Fettopsamlingsbrett/stekeplate

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Når apparatet slås på for første gang, vil det oppstå litt lukt. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon. Denne lukten er bare midlertidig og vil forsvinne raskt.
- Fjern all emballasje.
- Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.

Fettopsamlings-/stekeplate

- Plasser alltid fettopsamlingsbrettet i de nederste skinnene i ovnområdet for å samle opp dryppende fett, matrester eller smuler. Det kan også brukes som stekeplate ved å legge mat på det og plassere det i de midterste skinnene.

Kurv


- Ikke overfyll kurven med ingredienser. Hvis den er for full, stekes maten ujevnt.








Stekeplater

- Stekeplatene skyves inn på skinnene i ovnområdet.
- Varmeelementet er plassert øverst i ovnområdet.
- Jo høyere en plate plasseres, desto mer intens blir overvarmen.
- Maten stekes raskere og blir sprøere i den øvre delen.
- Midtposisjonen kan velges for å oppnå lik oppvarming fra alle sider.
- De nederste skinnene er egnet for forsiktig steking.

BRUK

- Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
- Åpne døren.
- Hvis fettoppsamlingsbrettet ikke skal brukes som stekeplate, skyver du det inn i de nederste skinnene i ovnområdet.
- Velg et egnet tilbehør til maten som skal tilberedes.
- Klargjør maten og legg den på eller i tilbehøret, og fest tilbehøret i enheten.
- Lukk døren.
- Trykk på av/på-bryteren. Displayet aktiveres.
- Still temperatur og steketid manuelt eller velg ett av de 11 programmene.
- **Manuell innstilling:**
- Berør symbolet + eller - på temperaturinnstillingen for å angi ønsket temperatur (laveste 70 °C, høyeste 200 °C).
- Berør symbolet + eller - på tidsinnstillingen for å angi ønsket tid (fra 1 minutt til 60 minutter).
- **Programinnstilling:**
- Aktiver ønsket program ved å berøre programsymbolet. Det er aktivert når symbolet begynner å blinke.
- Berør det samme symbolet en gang til for å avbryte valget.
- Tabellen nedenfor inneholder informasjon om forhåndsinnstillinger:


Program	Symbol	Standardtemperatur	Standard steketid
Pommes frites		200 °C	15 minutter

Koteletter		160 °C	10 minutter
Reker		160 °C	12 minutter
Baking		160 °C	30 minutter
Kyllinglår		180 °C	20 minutter
Biff		200 °C	12 minutter
Fisk		200 °C	13 minutter
Pizza		180 °C	10 minutter
Tørking		70 °C	4 timer
Tining		70 °C	12 minutter
Forvarming		200 °C	3 minutter

- Steketiden er avhengig av tykkelsen på maten. Tidene kan også variere etter mengde og konsistensen på maten. Tidsinnstillingene er bare veiledende og kan tilpasses etter ønske. Double tiden for seigt kjøtt og utvid tiden med minst 20 % for dypfryst mat.

	Min-/maks mengde (g)	Tid (min)	Temperatur (°C)	Rist	Tilleggsinformasjon
Pommes frites	600–700	15–20	200	rist	
Hjemmelagde pommes frites	600–700	20–25	200	rist	tilsett en halv spiseskje olje
Frosne fiskepinner	500–800	6–10	200		
Kyllinglår	100–500	18–22	180		
Hamburger	400–800	25–30	180		
Våruller	500–800	8–10	200	rist	
Kake	800	20–25	160		Bruk kakeform
Quiche	800	20–22	180		Bruk kakeform

Muffins	800	15–18	200		Bruk kakeform
---------	-----	-------	-----	--	---------------

- Påse at kjøtt og fjærkre er gjennomstekt før servering.
- Hvis du vil endre temperatur eller steketid i et valgt program, berører du temperatur- og tidsinnstillingsknappene, de samme som for manuell innstilling, og angir en ny verdi.
- Lysende lamper betyr at enheten er i drift. Hvis operasjonen avbrytes, blinker de.
- Slå på lyset ved å trykke på  -knappen for å sjekke tilstanden til maten under bruk. Du kan også åpne døren, da tennes lampen og operasjonen avbrytes automatisk. Operasjonen gjenopptas når døren lukkes igjen.
- Når steketiden har gått, slår apparatet seg av automatisk og avgir en pipelyd. Hvis apparatet må stoppes før det er ferdig, trykker du på av/på-bryteren.
- Åpne døren og ta den ferdigstekte maten ut av apparatet. Bruk alltid grytekluter og fjerningshåndtaket/-verktøyet til å ta ut tilbehøret.
- Etter bruk, trekk støpselet ut av stikkontakten.
- La det brukte tilbehøret og apparatet avkjøles før du rengjør dem.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Før rengjøring må varmeovnens støpsel trekkes ut av kontakten og ovnen må være avkjølt før rengjøringen begynner.
- Senk aldri riskokeren ned i vann eller en annen væske. Apparatet kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

- Rengjør apparatet med en fuktig klut. Bruk aldri sterke eller slipende rengjøringsmidler, skureputer eller stålull, som vil skade apparatet.
- Vask alle andre brukte deler med oppvaskmiddel og varmt vann eller i oppvaskmaskinen. Hvis det er gjenstridige rester, anbefaler vi å bløtlegge tilbehøret i varmt vann og oppvaskmiddel på forhånd.
- Døren kan tas av for enklere rengjøring. Åpne døren til 30 graders vinkel og ta den forsiktig av. Døren kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.



- La alle deler tørke helt, eller tørk dem med et håndkle.

MILJØ



■ Dette apparatet skal ved utløpet av sin brukstid ikke legges i husholdningsavfallet, men bli levert til en sentral for gjenvinning av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Dette symbolet på apparatet, bruksanvisningen og emballasjen gjør deg oppmerksom på dette. Materialene som er brukt i dette apparatet kan resirkuleres.

Ved resirkulering av brukte husholdningsapparater gir du et viktig bidrag til beskyttelsen av vårt felles miljø. Spør dine lokale autoriteter etter informasjon om innsamlingssted.

Hjelp

Du finner all informasjon og reservedeler på www.tristar.eu.

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, мяса, 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 этим 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 включится

автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте вилку из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.

- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
- Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
- Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
- Условия типа B&B.
- Фермерские дома.

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

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Основной блок
2. Дисплей
3. Корзина
4. Ручка для извлечения
5. Решетка для запекания (2 шт.)
6. Поддон для сбора жира или запекания

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- При первом включении устройства появится нехарактерный запах. Это не является неисправностью. Обеспечьте надлежащую вентиляцию. Этот аромат скоро исчезнет.
- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.

Поддон для сбора жира или запекания

- Всегда размещайте поддон для сбора жира в нижних направляющих рабочей камеры, чтобы собирать капающий жир, остатки продуктов или крошки. Его также можно использовать в качестве противня, поместив на него продукты и установив противень в средние направляющие.

Корзина

- Не переполняйте корзину ингредиентами; иначе продукты не прожарятся равномерно.

Решетки для запекания

- Решетки для запекания вставляются в направляющие в рабочей камере.
- Нагревательный элемент расположен в верхней части рабочей камеры.
- Чем выше установлена решетка, тем интенсивнее жар сверху.





- В верхней части блюда готовятся быстрее и покрываются хрустящей корочкой.
- Среднюю часть можно использовать для равномерного пропекания со всех сторон.
- Нижние направляющие предназначены для деликатного приготовления.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Откройте дверцу.
- Если поддон для сбора жира не используется в качестве противня для запекания, установите его на нижние направляющие в рабочей камере.
- Выберите принадлежности, необходимые для приготовления продуктов.
- Подготовьте продукты, поместите их в выбранные принадлежности или на них и установите эти принадлежности в устройство.
- Закройте дверцу.
- Нажмите выключатель. Дисплей включится.
- Задайте температуру и время приготовления вручную или выберите одну из 11 программ.
- **Ручная настройка:**
- Коснитесь символа «+» или «-» рядом с индикацией температуры, чтобы установить нужную температуру (от 70 °C до 200 °C).
- Коснитесь символа «+» или «-» рядом с индикацией времени, чтобы задать нужное время (от 1 до 60 минут).
- **Настройка с помощью программ:**

- Активируйте нужную программу, коснувшись ее символа. При активации программы соответствующий символ начинает мигать.
- Для отмены выбора необходимо повторно коснуться символа.
- Параметры программ см. в приведенной ниже таблице.


Программа	Значок	Температура по умолчанию	Время приготовления по умолчанию
Картофель фри		200 °C	15 минут
Стейк на ребре		160 °C	10 минут
Креветки		160 °C	12 минут
Выпечка		160 °C	30 минут
Куриные ножки		180 °C	20 минут
Стейк		200 °C	12 минут
Рыба		200 °C	13 минут

пицца		180 °C	10 минут
Сушка		70 °C	4 часа
Разморозка		70 °C	12 минут
Предварительный нагрев		200 °C	3 минуты

- Время приготовления зависит от толщины продукта. Также на продолжительность влияет количество продуктов и их консистенция. Указанные значения времени носят рекомендательный характер, их можно варьировать в соответствии со своими предпочтениями. Для жесткого мяса значение времени необходимо удвоить, а при использовании продуктов глубокой заморозки необходимо увеличить время как минимум на 20 %.

	Минимальное и максимальное количество (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Перемешивание	Дополнительная информация
Картофель фри	600–700	15–20	200	перемешайте	

Картофель фри домашнему	600–700	20–25	200	перемешайте	добавьте 1/2 столовой ложки масла
Замороженные рыбные палочки	500–800	6–10	200		
Куриные ножки	100–500	18–22	180		
Гамбургер	400–800	25–30	180		
Спринг-роллы	500–800	8–10	200	перемешайте	
Пирог	800	20–25	160		Используйте форму для выпечки
Киш	800	20–22	180		Используйте форму для выпечки
Маффины	800	15–18	200		Используйте форму для выпечки

- Перед подачей на стол убедитесь в том, что мясо и птица полностью готовы.
- Чтобы изменить температуру или время приготовления выбранной программы, используйте кнопки настройки температуры и времени, как при ручной настройке, и установите новое значение.
- Поочередно загорающие рабочие индикаторы указывают на то, что устройство работает. Если работа прервана, индикаторы начинают мигать.
- Для проверки состояния  блюда во время приготовления нажмите кнопку подсветки или откройте дверцу. Загорится подсветка и работа будет автоматически прервана. Работа возобновится после закрытия дверцы.
- По истечении времени приготовления устройство автоматически выключается и подает звуковой сигнал. Если необходимо остановить устройство раньше, нажмите выключатель.
- Откройте дверцу и извлеките приготовленные продукты из устройства. При извлечении принадлежностей всегда пользуйтесь перчатками и ручкой или инструментом для извлечения.
- После использования выньте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Подождите, пока принадлежности и устройство остынут, затем очистите их.

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.
- Очищать устройство следует с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут повредить устройство.
- Вымойте все остальные использовавшиеся детали теплой водой с моющим средством для посуды или воспользуйтесь посудомоечной машиной. Если загрязнения стойкие, предварительно замочите принадлежности в теплой воде и мощном средстве.
- Дверцу можно снять для удобного мытья. Откройте дверцу до угла наклона 30° и аккуратно снимите ее. Дверцу нельзя мыть в посудомоечной машине.



- Дайте всем деталям полностью обсохнуть или вытрите их полотенцем.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. 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!





WWW.TRISTAR.EU

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