



FR-6878

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



WWW.TRISTAR.EU
Tristar Europe B.V. | Swaardenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands

EN Instruction manual

Safety

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the appliance unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- 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.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.

PARTS DESCRIPTION

- Lid with viewing window
- Basket handle
- Basket handle button
- Basket
- Button to open lid
- Power indicator
- Heat up indicator
- Temperature control knob

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V~ 50/60Hz).
- This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat.
- Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up.
- Ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products, this will cause excessive spattering.
- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance.
- Never pour any liquid, such as water, in the pan.

Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow the fryer.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Remove all ice (molecules) from frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it. Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- The fryer may not be exposed to rain and moisture.
- Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

Considerations for using the fryer - DON'T

- Never store or place the bowl outside or in a damp place. Keep your fryer away from rain or moisture.
- Do not place food in the fryer when it is warming. Have patience and wait until the fryer has reached the right temperature.
- Do not fry too much food at once.
- Do not add water to the fat or oil.

OPERATION

Use

- Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.

- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- The power indicator light will turn on.
- The heating indicator light will turn on green during the heating process, when the oil reaches the required temperature the heating indicator light will turn off.
- Lift the basket using the basket handle until it clicks into position.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil or fat slowly by pushing the basket handle button to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off.
- Lift the basket using the basket handle when the frying time has elapsed to place it in the drain position so the oil can drip off.

Frying Tips

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 10 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

Changing the oil

- Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug of the device from the socket). Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil.
- Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- The cover can be removed as shown for easier cleaning.

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's 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!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

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

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

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

- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten terwijl het op voeding is aangesloten.

- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.

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

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

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

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

ONDERDELENBESCHRIJVING

- Deksel met kijkvenster
- Mandgreep
- Knop mandgreep
- Mand
- Knop om deksel te openen
- Aan-uitlampje
- Verwarmingslampje
- Temperatuurregelknop

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrij ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Steek de stroomkabel in het stopcontact. (Opmerking: Controleer of de spanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de plaatjespanning voordeel dat het apparaat aanslaat. Voltage 220V-240V~ 50/60Hz).
- Dit type frituurpan is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet.
- Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verwarming het vet zeer krachtig spatten.
- Zorg er voor dat het olievet niet verontertig wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doe ook geen andere (vloe) stoffen in de pan zoals water.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSE - WEL

- Gebruik de frituurpan alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de frituurpan alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor frituurpan.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimale en maximalelijnen. Als er veel vet/olie in de pan zit, dan kan het zijn dat het vet/de olie de pan komt.

- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de frituurpan veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de frituurpan. Zorg ervoor dat er niemand bij de frituurpan staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.

- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin rokt.

- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote bellen, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet.

- Indien de olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaren kan zijn voor degene die de frituurpan gebruikt of die erbij in de buurt staat.

- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.

- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevoren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdaan zijn door deze een droge, schone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs is weggehaald.

- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte is voor de frituurpan is wanneer u deze gebruikt.

- Laat de frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.

- De frituurpan mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht.

- Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevoren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdaan zijn door deze een droge, schone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs is weggehaald.

- Zorg ervoor dat de etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdaan zijn door deze een droge, schone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs is weggehaald.

- Laat de frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.

- De frituurpan mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht.

- Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

- 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 utilisateurs ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.

- 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 utilisateurs 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.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par l'intermédiaire d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.

- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de grotsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.

- Indien u verse aardappelen gebruikt, droog dan de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt. Bak de verse frites in twee beurten.

- Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Goed laten uitdrogen.

- Til het mandje aan de mandgreep op wanneer de frituurlijst is verstevigd om het in de afvoerpositie te zetten, zodat de olie eraf kan druijen.

- Nettooy de mand in warm sop en droog het goed voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en droog het goed voor gebruik.

- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals aangegeven aan de binnenzijde van de pan door elkaar te gebruiken.

- Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar op het bedieningspaneel voor het voedsel dat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

- Het aan-uitlampje gaat branden

- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn es eingesteckt ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- 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.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

TEILEBESCHREIBUNG

- Deckel mit Sichtfenster
- Korbgriff
- Korbgriffstaste
- Korb
- Taste zum Öffnen des Deckels
- Betriebsanzeige
- Aufheizanzeige
- Temperaturregler

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transport Sicherungen vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen. Spannung 220V-240V~ 50/60Hz).
- Dieser Fritteuse ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigkeit, nicht aber von festem Fett geeignet.
- Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt.
- Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt.
- Gießen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.

Was beim Gebrauch des Frittegeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU TUN IST

- Verwenden Sie die Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist. Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Fritteuse geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumzeigern. Falls sich der in der Fritteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Fritteuse führen.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer einen ausreichenden Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Fritteuse bleiben.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braut oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittiergebäck Rauch aussendet.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wasserdampf aufsteigen. Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausgeschleudert wird, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 bis maximal 15 Einsätzen das Öl oder Fett.
- Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein trockenes, sauberes Tuch legen. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Fritteuse um diese einen ausreichenden Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
- Lassen Sie die Fritteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Halten Sie Ihre Fritteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.
- Warten Sie immer, bis die Fritteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

Was beim Gebrauch des Frittegeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU UNTERLASSEN IST

- Lagern Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.
- Legen Sie beim Aufwärmvorgang der Fritteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
- Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.

• Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

BEDIENUNG

Gebrauch

- Reinigen Sie den Korb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie das Innere der Pfanne mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Bevor Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät entsprechend bis zum Minimum und hohem Maximum eingestellt ist, was die Innenseite der Fritteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemeinsam verwendet werden.
- Wählen Sie mit dem Temperaturregler am Bedienfeld die Temperatur für die Speisen aus, die Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose.
- Die Betriebskontrollleuchte leuchtet während des Aufheizvorgangs grün. Wenn das Öl die nötige Temperatur erreicht, geht die Aufheizanzeigeleuchte aus.
- Heben Sie den Korb am Korbgriff an, bis er einrastet. Legen Sie den Frittegerüttel in den Korb. Um optimale Ergebnisse zu erreichen, sollten Lebensmittel trocken sein, bevor Sie den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett ein, indem Sie die Korbgriffstaste drücken, um zu verhindern, dass das Öl zu stark aufkocht. Um sicherzustellen, dass das Öl die richtige Temperatur behält, schaltet sich der Thermostat ein und aus.
- Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittierzeit am Korbgriff an, um ihn in die Abtropfposition zu stellen, damit das Öl abtropfen kann.

Frittiertips

- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.
- Falls Sie gefrorene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütteln Sie gefrorene Produkte über der Spül, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Falls Sie frische Pommes Frites verwenden, trocken Sie diese nach dem Waschen ab, um zu vermeiden, dass Wasser in das Öl gelangt.
- Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Blanchieren Sie diese zuerst 5 bis 7 Minuten bei 170 °C. Anschließend 2 bis 4 Minuten bei 175 °C fertig frittieren. Warten Sie, bis das Öl abgetropft ist.

Austaschen des Öls

- Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Das ist besonders wichtig, wenn das Öl oder Fett dunkel geworden ist oder sich der Geruch geändert hat. Tauschen Sie das Öl immer nach 10 Frittierdurchgängen aus. Tauschen Sie das Öl immer vollständig aus. Mischen Sie niemals altes mit neuem Öl.
- Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich. Geben Sie es niemals in den normalen Hausmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien der Ortsbehörden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Die Abdeckung kann wie abgebildet zur einfacheren Reinigung abgenommen werden.



• Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reineiger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

UMWELT

- Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling 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. In diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

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

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el aparato sin supervisión mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entiendan los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera

del alcance de los niños menores de 8 años. 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 no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Tapa con ventana incluida
- Mango de la cesta
- Botón del mango de la cesta
- Cesta
- Botón para abrir la cesta
- Indicador de encendido
- Indicador de calentamiento
- Mando regulador de temperatura

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para su uso exterior.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que el voltaje que se indica en el dispositivo coincide con el voltaje local antes de conectar el dispositivo. Voltaje 220V-240V-50/60Hz.)
- En este tipo de freidora sólo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no admite grasa sólida.
- El uso de este tipo de grasa presenta el riesgo de que se atrape agua en la misma y al calentarla salpique violentamente.
- Asegúrese también de que el aceite o la grasa no estén contaminados con agua proveniente, por ejemplo, de productos congelados, ya que salpicaría demasiado.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa ya que esto dañará el aparato.
- No vierta ningún líquido, como por ejemplo agua, en la máquina.

Consideraciones de uso de la freidora - COSAS QUE HACER

SEGURIDAD

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se você 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.

- Este aparato não deve ser utilizado para freir alimentos.
- Utilize a freidora só para o uso doméstico.
- Utilize a freidora só para o freir alimentos.
- Utilize só aceite ou grasa que sean apropiados para freir. Compruebe si el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que rebote el aparato.
- Tenga cuidado al freir, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesiten ayuda o supervisión no puedan alcanzar la freidora.
- Cambie el aceite o la grasa cuando se vuelvan marrones, huelan mal o produzcan humo al principio.
- Cambie el aceite o la grasa cuando contenga demasiada agua. La alta concentración de agua en el aceite o en la grasa se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas de agua, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite o la grasa. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite o la grasa sean expulsados de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
- Cambie el aceite o la grasa una vez después de 8 o un máximo de 10 usos.
- Elimine todo el hielo (moléculas) de los alimentos congelados. Asegúrese de que los alimentos se han descongelado bien antes de freírlos, y colóquelos sobre un paño limpio y seco. Golpee suavemente los alimentos con el paño cuando la mayor parte del hielo se haya derretido.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deje la freidora des tapada para que se enfrie y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.

Consideraciones de uso de la freidora - COSAS QUE NO HAY QUE HACER

- No guarde ni coloque el depósito nunca en el exterior o en un lugar húmedo. Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- No ponga comida en la freidora mientras se está calentando. Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.
- No fria demasiada comida a la vez.
- No añada agua al aceite o la grasa.

FUNCIONAMIENTO

Uso

- Limpie la cesta en agua templada con jabón y séquela bien ante de utilizar. Limpie el interior de la freidora con un paño húmedo y séquelo completamente. Asegúrese de que las partes eléctricas estén completamente secas.
- Llene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que el aparato se llena al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la freidora. Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.
- Seleccione la temperatura con el interruptor de temperatura del panel de control según el alimento que vaya a freír. Conecte el enchufe del aparato al rededor del suministro.
- El indicador luminoso de encendido se iluminará.
- El indicador luminoso de calentamiento se iluminará con un color verde durante el proceso de calentamiento y se apagará cuando el aceite alcance la temperatura necesaria.
- Agarre la cesta por el mango y elevala hasta que encaje en la posición.
- Coloque la comida que desea freír en la cesta. Para obtener los mejores resultados, se recomienda que la comida esté seca antes de introducirlo en la cesta. Sumérja la cesta en el aceite o la grasa presionando lentamente el botón del mango para evitar que el aceite salte con demasiada fuerza. El termostato se activará o desactivará para que el aceite siga en la temperatura correcta.

- Cuando haya pasado el tiempo de freír, agarre la cesta por el mango, elevala y colóquela en la posición de escurrido para que pierda el aceite.
- Retire el aparato y los accesorios de la caja. Retire os autocolantes, a película ou plástico de protección do aparelho.
- Coloque o aparato sobre una superficie plana e estable e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmedo. Nunca utilize produtos abrasivos.

Consejos para freír

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.

• Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfria rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.

- Cuando se utilicen patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no se introduce agua en el aceite. Fri las patatas en dos pasos. En el primer escalofrío de 5 a 5 minutos a 170 grados. Deje que se escorra el aceite.

Cambio del aceite

- Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se han enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (desenchufe el aparato de la red). Cambie el aceite con regularidad. Esto es particularmente importante cuando el aceite se vuelve más oscuro o cambia de olor. No utilice el aceite nunca más de 10 veces. Cambie todo el aceite a la vez. No mezcle nunca aceite nuevo con el ya usado.

- El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga el aceite junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indicadas por las autoridades locales.

Precauciones a tomar ao utilizar a fritadeira - SIM

- Utilizar só a fritadeira como um electrodoméstico.
- Utilizar só a fritadeira para fritar alimentos.
- Utilizar só óleo ou gordura adequado para fritar. Verificar no rótulo da embalagem se o óleo ou o produto a base de gordura é adequado para esta fritadeira.

- Assegurar-se que o nível do óleo ou da gordura está acima do nível mínimo ou se está abaixo do nível máximo, entre as linhas de nível mínimo e máximas. Se houver demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode transformar.

- Ter cuidado ao fritar, certificarse de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo una distancia suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.

- Mudar o óleo ou a gordura quando comece a fumar com cor acastanhada, mau cheiro ou fumo a partir de 10 utilizações.



FR-6878

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



WWW.TRISTAR.EU
Tristar Europe B.V. | Swaardenvestraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands

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

Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.

Considerazioni per l'uso della friggitrice - NON FARE

- Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando. Avere pazienza e attendere finché la temperatura non ha raggiunto la temperatura giusta.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio.

FUNZIONAMENTO

Uso

- Lavare il cestello in acqua e sapone e asciugare bene prima dell'uso. Pulire le parti interne con un panno umido e asciugare bene.
- Rimpicciolire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta.
- Assicurare che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per risultati ottimali consigliamo di evitare di misciare diversi tipi di olio.
- Selezionare la temperatura con il tasto apposito posizionato nel quadro comandi per il cibo che si desidera friggere. Inserire la spina nella corrente.
- La spa di alimentazione si accende.
- La spa della temperatura si accende in verde durante il processo di riscaldamento; quando l'olio raggiunge la temperatura desiderata, la spa della temperatura si spegne.
- Sollevare il cestello utilizzando l'apposita maniglia finché non scatta in posizione.
- Collocare il cibo da friggere nel cestello. Per ottenere risultati ottimali, il cibo deve essere asciutto prima di essere inserito nel cestello. Immenger il cestello nell'olio o nel grasso lentamente, premendo il pulsante del manico del cestello per evitare che l'olio ribolla eccessivamente. Per garantire che l'olio rimanga alla temperatura corretta, il termostato si accende e si spegne.
- Al termine del tempo di frittura, sollevare il cestello con l'apposita maniglia per metterlo in posizione di scarico, in modo che l'olio possa sgocciolare.

Consigli per friggitura

- Usare un massimo di 200 g di patate fritte per litro di olio.
- Se si usano prodotti congelati, usare un massimo di 100 g in quanto l'olio si riscalda rapidamente. Scuotere i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Se si usano patate fresche, asciugare le patate dopo averle lavate per assicurarsi che non finisca acqua nell'olio. Friggere le patate in due tornate. Prima volta (mondratura) 5 a 5 minuti a 170 °C. Seconda volta (finitura) 2 a 4 minuti a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.

Cambio dell'olio

- Assicurarsi che la friggitrice e l'olio o grasso siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa della corrente). Cambiare l'olio regolarmente. Ciò è in particolare modo necessario quando l'olio o il grasso diventa scuro o se l'odore cambia. Cambiare sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frittura. Cambiare l'olio in un'unica volta. Non mescolare mai olio vecchio e nuovo.
- L'olio usato è nocivo per l'ambiente. Non smaltirlo con i rifiuti normali ma seguire le direttive delle autorità locali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Il coperchio può essere rimosso come mostrato per facilitare la pulizia.



- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

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!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om detta 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.
- Användaren får inte lämna apparaten obevakad när den är ansluten till elnätet.
- Denna apparat får endast användas för hushållsanvändning och endast för det syfte den är konstruerad för.
- 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
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.
- Considerazioni per l'uso della friggitrice - NON FARE
- Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando. Avere pazienza e attendere finché la temperatura non ha raggiunto la temperatura giusta.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio.

kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstå 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 särskilt 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.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsysteem.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.

BESKRIVNING AV DELAR

- Lock med visningsfönster
- Korghandtag med knapp
- Korg
- Knapp för att öppna locket
- Strömförhindringskort
- Värmeindikator
- Temperaturreglageknapp

FÖRSTE ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avglänsa klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Placer enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammspruta. Använd aldrig sliplande produkter.
- Sätt i sladden i eluttaget (OBS: Se till att spänningen som anges på enheten motsvarar den lokala spänningen innan apparaten ansluts. Spänning 220V-240V-50/60Hz).
- Den här typen av fritös är endast lämpligt att använda med olja eller fettande fett, inte med fett i fast form.
- Om du använder fett i fast form riskerar du att det finns vatten kvar i fettet, vilket gör att det kommer att stänka väldigt vid upphettning.
- Var också noga med att oljan/fettet inte är föröronerat med vatten, fram till exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
- Använd aldrig fritös utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten.
- Håll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i fritös.

Att tänka på när du använder fritös - ATT GÖRA

- Fritös är endast avsedd för hushållsanvändning.
- Fritös är endast avsedd för att fritera livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Kontrollera så att niveaul för fettet eller oljan är rätt för den fritös.
- Den här är för mykt fett eller olja i fritös. Det svämmer över fritös.
- Vänta tillräckligt för att fritös är sätt gottom att apparaten som behöver extra hjälp och tillsyn inte kan här fritös.
- Byt oljan eller fettet när det blivit brun, luftar illa eller ryker vid upphettning.
- Byt olja eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubbler och små vattendroppar, vattenänga eller att oljan eller fettet stiger snabbt.
- Om det är för mycket olja i fritös finns det en risk för att fettet eller oljan söker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och för dem som står i närheten av fritös.
- Ta bort allt (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är tänd, lägg maten i en torr handduk. Torka fritöskjöt med handduken när det mest avisen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt fritös när du använder den. Låt fritös svälva överkäckt för att förhindra kondensering. Förvara fritös på en torr, saker plats.
- Skydda fritös mot regn och fukt.
- Ha tålamod och vanta tills fritös har nått rätt temperatur.

Att tänka på när du använder fritös - GÖR INTE

- Förrvara eller placera aldrig skälen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i fritös medan den värms upp.
- Häll aldrig fett på fritet eller oljan.

DRIFT

Användning

- Diska korgen i varmt tvålvattnet och torka den noggrant innan användning. Rengör pannans insida med en fuktig trasa och torka den noggrant. Kontrollera så att alla elektriska delar är helt torra.
- Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett.
- Kontrollera så att apparaten är fyllt minst till minimilivn och inte högre än maxivn, enligt indikationerna på på insidan av fritösen. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blönder olja typen av olja.
- Välj temperatur med temperaturvalven på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt fritera. Sätt i kontakten i vägguttaget.
- Strömförhindringskortet blinkar grön under uppvärningsprocessen. När oljan näst önskad temperatur, släcks värmeindikatorn och lämnar fritösen.
- Placerat den mat som ska friteras i korgen. För bästa resultat bör maten värmas innan den placeras i korgen. Sänk ner korgen i oljan eller fettet längsamt genom att trycka på korghandtagets knapp för att förhindra att bubbler upp för kraftigt. För att säkerställa att oljan har rätt temperatur slår temostenat på och av.
- Lyft upp korgen med hjälp av korghandtaget när friteringstiden är över och placera den i avriningsläge så att oljan kan droppa av.

Friteringstips

- Använd max 200 gram chips per liter olja.
- Om du använder frysta produkter använder du max 100 gram efter som oljan svärlar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflödig is.
- Om du använder färskas chips torkar du dem efter att de tåltats så att inget vatten kommer med i oljan. Fritera chiper i två omgångar. Först (blanchera) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Sedan (avsluta) 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan droppa av.

Beteckning av oljan

- Se till att fritös och oljan eller fettet har svalnat innan du byter olja eller fett (ta ut kontakten ur eluttaget). Byt olja regelbundet. Detta är särskilt viktigt när oljan eller fettet blir mörkt eller bärjar lukt annorlunda. Byt alltid olja efter 10 användningar. Byt all olja på en gång. Blanda aldrig olior och ny olja.
- Använd olja är skadlig för miljön. Släng den inte med den vanliga avfallen utan följ de lokala anvisningarna för hur den ska tas om hand.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Locket kan lyftas av som visas för enkel rengöring.



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

OMGIVNING

- Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den släts. 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.

Support

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

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplatania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie nie należy pozostawiać bez nadzoru, kiedy jest podłączane do zasilania.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzeniem mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcję dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związaną z tym zagrożeniem.

- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplatania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być pozostawiane bez nadzoru, kiedy jest podłączane do zasilania.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcję dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związaną z tym zagrożeniem.

- Dzieci poniżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcję dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związaną z tym zagrożeniem.
 - Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplatania kabla.
 - Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
 - Urządzenie nie powinno być pozostawiane bez nadzoru, kiedy jest podłączane do zasilania.
 - Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
 - Dzieci poniżej 8 lat i osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcję dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją zowaną z tym zagrożeniem.
- </div

- Kontrolka ohrevu se během ohřívání rozsvítí zeleně. Jakmile olej dosáhne požadované teploty, kontrolka ohrevu zhasne.
- Zvedejte košik pomocí rukojeti košku, kdežto nezápadné do správné polohy.
- Do košíku vložte potraviny určené ke smažení. Pro dosažení nejlepších výsledků by měly být potraviny před vložením do košíku zcela suché. Požádajte rukojeti košku, abyste zabránili příliš silnému bublání oleje. Aby byla po celou dobu zajištěna správná teplota oleje, termostat zapíná a vypíná ohrev.
- Po uplynutí doby smažení zvedněte košik za rukojet a položte jej do odkapávací polohy, aby mohl olej volně odkapávat.

- Tipy na smažení**
- Použijte maximálně 200 gramů hranolků na litr oleje.
 - Použijete-li zmrzlený výrobek, vezměte maximálně 100 gramů, protože olej rychle chladne. Zmrzlený výrobek nad dřezem protépe, aby se odstranil pětečný led.
 - Použijete-li čerstvé hranolky, poumyt je osušte, aby se do oleje nedostala voda. Hranolky smažte nadavátkem. Nejprve je 5 až 10 minut blanšírujte při 170 stupních. Nejprve je 2 až 4 minut blanšírujte při 175 stupních. Nechtejte okapat olej.

- Výmena oleje**
- Před výměnou oleje či tuku se ujistěte, že fritéza i olej či tuk jsou vychladlé (výtažné zástrčka spotřebiče ze zásuvky). Olej pravidelně vyměňujte. To je zvláště důležité, když olej či tuk zčasného neznění vůni. Olej vyměňujte vždy po 10 smaženích. Olej vyměňte celý najednou. Nikdy nesmějte starý a nový olej.
 - Použitý olej je škodlivý pro životní prostředí. Nevyhazujte jej s běžným odpadem, ale postupujte pod pokynům vašich místních úřadů.

- ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA**
- Před čištěním spotřebiče vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
 - Kryt spotřebiče lze odstranit pro snadnější čištění.



- Spotřebič vycistěte vlnkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátenku, které by mohly spotřebič poškodit.



- 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. Recyklaci použitých domácích spotřebičů významně přispívajte k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním břadě.

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

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosť za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvo.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbejte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Používateľ nesmie nechať spotřebič bez dozoru, keď je pripojený k napájaniu.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotřebič nesmiej používať detí mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smejú detí staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patrčných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozera osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich tátó osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotřebiča a príslušných rizikach. Deti sa nesmú hráť so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mäkkie ako 8 rokov a bez dozoru.

- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.

- Tento spotřebič nie je určený na to, aby fungoval s externým časovačom, alebo bol ovládaný pomocou systému diaľkového ovládania.

- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.

POPIK KOMPONENTOV

- Veko s priebehadlom okienkom
- Rúčka košika
- Tlačidlo na rúčke košika
- Košik
- Tlačidlo na otvorenie veka

- Indikátor napájania
- Ukazovateľ ohrevu
- Gombík na regulačiu teploty

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotřebič a príslušenstvo výberete z obalu. Zo spotřebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použitie vonku.
- Pred prvým použitím spotřebiča utrite všetky demontovateľné diely vlnkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívnu výrobky.
- Zasunte napájací kábel do zásuvky. (Poznámka: Pred pripojením zariadenia do siete sa uistite, že napätie uvedené na zariadení sa zhoduje s miestnym napätiom siete. Napätie 220V-240V~ 50/60Hz).
- Tento typ fritézy je vhodný len na použitie s olejom alebo tekutým tukom, mestou a nie je vhodná na pevný tuk.
- Používajte pevného tuka alebo masti je tu riziko zadržiavania vody v tuku, tuk má možnosť spôsobiť rozstreknutie a silné prskanie až hásenie.
- Taktiež zalisite, aby olej/tuk neboli kontaminovaný vodom, napríklad z mrazených produktov, to môže spôsobiť nadmerne rozstreknutie a poškodenie.
- Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja či tuku, môže to poškodiť zariadenie.
- Nikdy nelejte do fritézy žiadnu tekutinu, ako je voda napríklad.

ŽIVOTNÉ PROSTREĐIE

- Tento spotřebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotřebiče. Tento symbol na spotřebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitosť skutočnosti. Materiály použité v tomto spotřebiči je možné recyklovať. Recykláciu použitých domácich spotřebičov výraznou miernou prispevajte k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytnú mestské úrady.

Podpora

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

Upozornenie na používanie fritovacieho hrncu - ČO ROBÍŤ

- Používajte fritézu len na domáce použitie ako domáci spotřebič.
- Používajte fritézu len na smaženie a pečenie potravín, jedál.
- Používajte len olej alebo tuk, mast, ktorá je vhodná na smaženie.
- Skontrolujte na balení, či je tuk alebo olej vhodný pre tento typ fritézy.
- Zaistite, aby hladina tuku alebo oleja bola vysoká ako minimálna hranica a nižšia ako maximálna hranica, tak aby bola v rozptíži minimá a maxima. Ak je príliš veľa oleja či masti vo fritéze, môže presiahnuť hranicu a preliat sa cez fritézu.
- Bude opatrný pri smažení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že bude dodržiavať vzdialenosť medzi užívateľom a zariadením. Uistite sa, že ťaďa, ktorí potrebujú špeciálnu pomoc alebo super dohlad a dozor nedosiahnu na fritézu.
- Vymieňajte olej alebo tuk, ak je už nedej farby, má špinavý a zlá zápach alebo sa z neho dymí na zádielku.
- Vymieňajte olej alebo tuk, keď je v hornej príliš veľa vody. Môžete rozpoznať vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku tak, že sú v nej veľké bublinky a vodné kvapôčky, vodná para alebo rýchle stúpanie oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja vo fritéze príliš vysoká, je možné, že tuk alebo olej vybuchne alebo preteče vybuchnutím, čo môže byť veľmi nebezpečné pre vás, ktorí používajete fritézu a tých, ktorí sú v jej blízkosti.
- Zmenejte olej alebo tuk po 8 maximálne 10-ich použitia.
- Odmietajte všetky kocky fadu (fad) alebo kúsky fadu z mrazených jedál a odvratite. Uistite sa, že smažené fadu bude najmä dobré rozmrázene tak, že položíte jedlo na suchú a čistú utierku. Vysušte a pokloppte po jedle utierkou, aby váschna fadu a fadových kúskov bola roztopená.
- Uistite sa, že je dosťatok priestoru okolo fritézy, keď ju používate.
- Nechajte fritézu vychladnúť nepokrýtu tak, aby ste predchádzali zrážaniu vody. Nechajte fritézu na suchom a bezpečnom mieste.
- Fritézu nevystavujte a chráňte pred daždom, zrážkami a vlnkostou.
- Bude trezíly a počkajte pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.

Upozornenie na používanie fritovacieho hrncu - ČO NEROBÍŤ

- Nikdy neskladujte alebo neumiestňujte misku mimo alebo vonku alebo na vlnkom mieste. Uchovávajte vašu fritézu mimo dažďa a zrážok a vlnkostí.
- Neumiestňujte a navkladajte do fritézy potraviny, keď sa práve zahrieva. Majte trpezlivosť a počkajte, pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.
- Nesmažte príliš veľké množstvo narazu.
- Nepridávajte vodu do oleja či tuku.

PREVÁDKA

- Používanie**
- Pred použitím umyte kôš v teplej mydlovej vode a vysušte ho pred použíliam. Umyte vnitrájšok panvice vlnkou utierkou a vysuňte do sucha. Napnite zariadenie požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že zariadenie je naplnené najmenej minimálnou úrovňou a nie výššou úrovňou ako je maximálna úroveň, ako je označené na vnútornom strane fritézy. Pre optimálne výsledky vám odporúčame vyhýbať sa ponísejšiu a mixovaniu rôznych typov oleja.
 - Výberete teplotu spínačom teploty na kontrolnom paneli pre danú potravinu, ktorú chcete smažiť. Dajte prípojku zariadenia do el. zásuvky. Svetelná kontrolka napájania sa zapne.
 - Svetelná kontrolka ohrevu bude počas ohrevania svietiť nazeleno, keď olej dosiahne požadovanú teplotu, svietelná kontrolka ohrevu sa vypne.
 - Pomocou rúčky košika nadvihnite košik, ktorý nezaczvakne do správnej pozície.
 - Vložte do košika jedlo na vyprážanie. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak jedlo pred vložením do košika vysušíte. Ponorte košik do oleja alebo tuku stačením tláčidla na rúčke košika, čím zabráňte oleju, aby príliš bublal. Aby mal olej stále správnu teplotu, termosat ma bude vypínať a zapínať.
 - Ked čas vyprážania ubehne, pomocou rúčky košika zdvihnite košik a vložte ho do pozície, v ktorej necháte odkvapkať olej.

Tipy na smaženie

- Používajte maximálne 200 gramov hranolkov na 1 liter oleja.
- Ak použijete mrazené výrobky, použite maximálne 100 gramov, pretože olej veľmi rýchlo chladne. Potráste mrazenými výrobkami nad umývadlom v kuchyni a odstráňte nadmerné množstvo fadu.
- Ak použijete čerstvé hranolky, vysušte hranolky potom, ako ich umyjete hranolky v dvoch koláčoch. Najprv (blansirovanie) 5 až 10 minút pri 170 stupňoch. Druhýkrát (dosmaženie) od 2 do 4 minút pri 175 stupňoch.
- Nechajte olej odkvapkať.

Výmena oleja

- Pred výmennou oleja alebo tuku sa uistite, že fritéza a olej alebo tuk sú vychladlé (odstráňte prípojku zo zariadenia a z el. zásuvky).
- Pravidelne olej vymieňajte. Toto je nadmieru potrebné, keď je olej alebo tuk tmavý a stravne rýchlo alebo sa zmení zápach. Vždy vymieňajte olej po každom 10-tom smažení. Vždy vymieňajte celý olej naraz. Nikdy nemiesajte starý a nový olej.
- Použitý olej je škodlivý pre životné prostredie. Nevyhazujte jej s běžným odpadem, ale nasledujte pokyny a smernice vydávané vašimi mestskými orgány.

ČIŠTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě a počkajte, když vychladne.
- Víko možete v záujme fášeho čištěnia zložit tak, jak je uvedeno.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Zariadenie očistite vlnkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostředky, špongiu ani drátenku, pretože by mohlo dojst' k poškodeniu zariadenia.