

★ ★ ★ ●  
**TRISTAR**



EN *Instruction manual*

NL *Gebruiksaanwijzing*

FR *Mode d'emploi*

DE *Bedienungsanleitung*

ES *Manual de usuario*

PT *Manual de utilizador*

PL *Instrukcja obsługi*

IT *Manuale utente*

SV *Bruksanvisning*

**FR-6925**



Dear customer,

*Congratulations and thank you for purchasing this high quality product. Please read the instruction manual carefully so that you will be able to make the best possible use of the appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of an excellent result, it saves you time and will avoid problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using this appliance.*

## IMPORTANT SAFEGUARDS

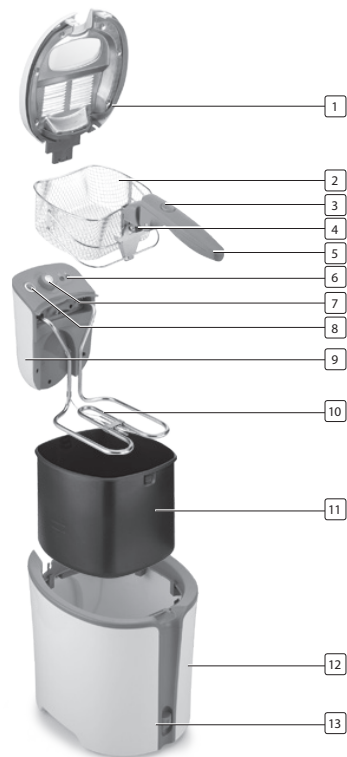
- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE**

## PARTS DESCRIPTION

1. Detachable top lid
2. Basket
3. Up and down button
4. Basket rest
5. Handle
6. Indication lamp
7. Temperature button
8. Power switch
9. Control box
10. Heating element
11. Fixed bowl
12. Outer shell
13. Open button



## OPERATION AND MAINTENANCE

- Remove all packaging of the device.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage : AC220-240V 50Hz.
- 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.
- 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. Also 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.

## USE

- Wash the accessories and pan in warm water. Dry well before using. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Open the lid of the fryer by pressing button (no. 13).
- 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.
- Drop the frying basket into the flute by pressing button (no. 3) and let the handle (no. 5) come down.
- Select the temperature for the food you wish to fry by turning the temperature button (no. 7). Place the plug into the outlet and set the power switch (nr. 8) to I

- The red controllight (nr. 6) will turn on, the green heating-light will turn on as soon as the desired temperature has been reached.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- 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 to prevent the oil from bubbling up too strongly. Close the lid.
- To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The green indicator light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan 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 off 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 5 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

### Frying table

Dish	Frying temperature
Pre-fry chips	170 °C
Final fry chips	175 °C
Parmasan fondue	170 °C
Cheese croquettes	170 °C
Meat/fish/potato croquettes	190 °C

### Frying table

Fish	170 °C
Fish fingers	180 °C
Cheese fritter	180 °C
Doughnut balls	190 °C
Frozen sausage	190 °C
Chicken	160 °C
Prawn fritter	180 °C

## Changing the oil

Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug 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

- Remove the plug from the outlet. Make sure the device has cooled down completely.
- Never immerse the appliance in water or other liquid.
- All the non-electrical part can be washed in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.
- We do not recommend that you wash the parts in the dishwasher.
- Clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel.
- Never use abrasive detergents.

## 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.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) on 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 is 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.

### Do not

- 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 have reached the right temperature.
- Do not fry too much food at once.
- Never cover the bowl and the filter.
- Do not add water to the fat or oil

## GUARANTEE

- The device supplied by our Company is covered by 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
- Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
- If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing , as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



## **GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT**

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling 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.

### **Packaging**

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

### **Product**

This device is equipped with a mark according to the European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

### **EC declaration of conformity**

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC", the protection requirements of the "EMC Directive 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Geachte klant,

*Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruik, schoonmaak en onderhoud van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, heeft u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.*

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
- Om u te beschermen tegen een elektrische schok; snoer, stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is of voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker of indien het toestel beschadigd is op enigerlei wijze.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan schade veroorzaken en beëindigt iedere garantie die u heeft.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of op of in de buurt van directe warmtebronnen.
- Laat geen snoer over de rand van de tafel hangen tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.

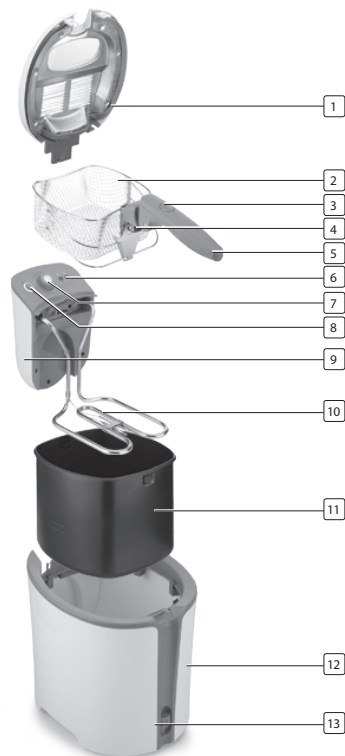
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt onder toezicht van volwassenen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.

## **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING**



## ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Afneembare deksel
2. Mandje
3. Op en neer knop
4. Mand steun
5. Handgreep
6. Controlelamp
7. Temperatuurknop
8. Aan/Uit knop
9. Electronica kast
10. Verwarmingselement
11. Olie/vet pan
12. Behuizing
13. Opener



## BEDIENING EN ONDERHOUD

- Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
- Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis. Voltage 220V-240V 50Hz. .
- Steek de stekker nooit in het stopcontact voordat u olie in de frituurpan heeft gedaan.
- Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat.
- 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 verhitting het hete vet zeer krachtig spatten.
- Zorg er tevens voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvries producten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.

## GEBRUIK

- Reinig de accessoires en de binnenpan af in warm water. Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven. Open het deksel van de friteuse door de knop (nr. 13) naar beneden te drukken.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens is gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van de pan. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Laat het mandje in de vloeistof zakken door op knop (nr. 3) te drukken en de handgreep (nr. 5) naar beneden te drukken.

- Kies de geschikte temperatuur voor datgene wat u wilt frituren d.m.v. de temperatuurknop (nr. 7).
- Steek de stekker in het stopcontact en schakel de aan/uit knop (nr. 8) op stand I.
- Het rode controle lampje (nr. 6) zal gaan branden.
- Als het groene indicatielampje aan gaat, is de ingestelde temperatuur bereikt.
- Haal het mandje met de handgreep uit de friteuse en plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te plaatsen.
- Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen en sluit het deksel. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit, tegelijk hiermee gaat ook het groene indicatielampje aan en uit.
- Als de frituurtijd is verstreken, druk op de opener(nr. 8) en haal het mandje omhoog laat vervolgens de olie eruit lekken.

## FRITUURTIPS

Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie. Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen. Als u frites van verse aardappelen gebruikt, droogt u de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt. Bak de frites in 2 beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Goed laten uitdruipen.

### Baktabel

Gerecht	Baktemperatuur
Frites voorbakken	170 °C
Frites afbakken	175 °C
Fondue parmesan	170 °C
Kaaskroketteren	170 °C
Vlees- / vis- / aardappelkroketteren	190 °C
Vis	170 °C
Vissticks	180 °C
Kaasbeignet	180 °C
Oliebollen	190 °C
Frikadel	190 °C
Kip	160 °C
Garnalenbeignet	180 °C

### Verversen van de olie

Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voordat u de olie ververs (haal de stekker uit het stopcontact!). Ververs de olie regelmatig. Dit is zeker noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert. Ververs de olie in ieder geval na 10 frituurbeurten. Ververs de olie in één keer en meng geen oude en nieuwe olie. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats.

## SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

- Verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Alle onderdelen, behalve het elektrische deel, kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Droog deze goed af voor hergebruik.
- Het is af te raden om de onderdelen in de vaatwasser te reinigen.
- Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek. Gebruik nooit schuurmiddelen.

## AANDACHTSPUNTEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE FRITURPAN

### Wel doen

- 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 de frituurpan.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximumlijnen. Als er te veel vet/olie in de pan zit, dan kan het zijn dat het vet/de olie uit 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 rookt.
- 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 gevaarlijk 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 bevroren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de frituurpan is wanneer u deze gebruikt.
- Laat te frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.

### Niet doen

- Bewaar of plaats de frituurpan nooit buiten of op een vochtige plek. Houd uw frituurpan uit de buurt van regen of vocht.
- Plaats geen etenswaren in de frituurpan wanneer deze aan het opwarmen is. Heb geduld en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.
- Bedek de frituurpan en het filter nooit.

## GARANTIEVOORWAARDEN EN SERVICE

- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat zijn wij niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen ander onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal TRISTAR het apparaat repareren of vervangen.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn voorbegrepen in deze garantie.
- TRISTAR is niet verantwoordelijk voor schade:
  - 1) Ten gevolge van een val of ongeluk.
  - 2) Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  - 3) Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  - 4) Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.



## AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

### Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

### Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG. Inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

### EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn"nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Electromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

*Cher client,*

*Félicitations et merci d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Veuillez lire ce manuel d'instructions avec attention pour pouvoir profiter du meilleur de cet appareil. Ce manuel contient toutes les instructions et avis nécessaires pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Si vous suivez ces instructions, vous avez la garantie d'un excellent résultat, ceci vous économisera du temps et des soucis. Nous espérons que vous éprouverez beaucoup de plaisir en utilisant cet appareil.*

## MISES EN GARDES IMPORTANTES

- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, servez-vous des poignées et des boutons.
- Pour vous protéger des risques d'électrocution, n'immergez ni le cordon d'alimentation ni l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Débranchez la prise lorsque vous ne vous en servez pas et avant de procéder au nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant d'en retirer ou d'y ajouter des éléments. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou bien après qu'il ait subi un dysfonctionnement ou ait été endommagé d'une quelconque façon.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil est susceptible de provoquer des blessures ainsi que l'annulation de la garantie dont vous bénéficiez.
- Ne pas utiliser à l'extérieur ou sur ou à proximité de sources de chaleur.
- Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail, ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces

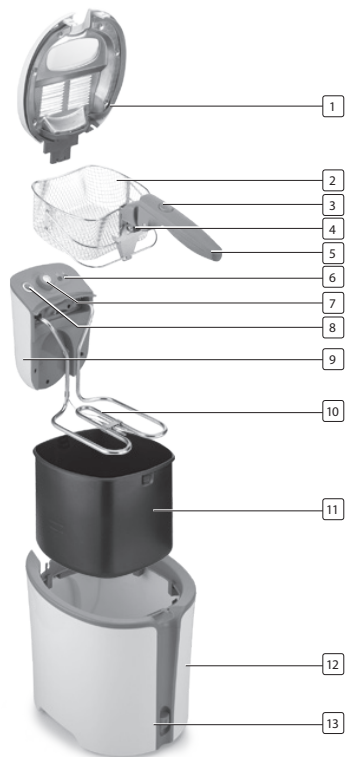
chaudes ou avec les éléments de l'appareil qui chauffent durant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux ou des garnitures de fenêtres.

- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique dans le but pour lequel il a été prévu.
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane.
- Cet appareil nécessite la présence constante d'un utilisateur adulte lorsqu'il est en marche ou qu'il est chaud.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Afin de protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance à proximité de l'appareil. En conséquence, lorsque vous choisissez l'emplacement de l'appareil, faites-le de telle manière que l'enfant n'aura pas accès à l'appareil. Vérifiez et assurez-vous que les câbles ne pendent pas.
- Pour plus de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil sur une prise de courant protégée par un disjoncteur différentiel de 30 mA dans la salle de bains. Demandez conseil à votre électricien.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR REFERENCE ULTERIEURE

## DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle de dessus amovible
2. Panier
3. Bouton pour lever et baisser
4. Reposoir du panier
5. Poignée
6. Voyants
7. Régulateur de température
8. Interrupteur d'alimentation
9. Boîtier de Commande
10. Élément électrique
11. Cuve intérieure
12. Bac extérieur
13. Poussoir d'ouverture



## FONCTIONNEMENT ET ENTRETIEN

- Retirez l'appareil de tout son emballage.
- Vérifiez que la tension de l'appareil corresponde à la tension principale de votre domicile. Tension indiquée : CA220-240V 50Hz.
- Posez l'appareil sur une surface plate solide et veillez à ce qu'il y ait un minimum d'espace de 10cm autour de l'appareil. Cet appareil ne doit pas être installé dans un placard ou pour une utilisation extérieure.
- Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide et non pas avec de la graisse en bloc.
- L'utilisation de graisse solide entraîne un risque d'accumulation d'eau dans la graisse provoquant de fortes éclaboussures lors de la chauffe. Assurez-vous que l'huile ou la graisse ne contienne pas d'eau, exemples les produits surgelés, ce qui provoquerait énormément d'éclaboussures.
- Ne jamais utiliser la friteuse sans huile ou graisse comme cela endommagerait l'appareil.
- Ne jamais verser de liquide tel de l'eau dans la cuve.

## UTILISATION

- Laver la cuve et les accessoires dans de l'eau chaude. Bien essuyer avant l'utilisation Assurez vous assurer que toutes les parties électriques restent entièrement sèches.
- Ouvrez le couvercle de la friteuse en appuyant le bouton (no. 13).
- Mettre la quantité nécessaire d'huile ou de graisse dans la cuve. Veillez à ce que la cuve soit remplie au moins jusqu'au niveau minimum et pas au-delà du niveau maximum, tel qu'indiqué à l'intérieur de la friteuse. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de ne pas mélanger plusieurs genres d'huile.

- Abaissez le panier à friture dans la cuve en appuyant sur le bouton (no. 3) et laissez la poignée (no. 5) s'abaisser.
- Sélectionnez la température des ingrédients que vous souhaitez faire frire en tournant le régulateur de température (no. 7). Branchez la prise au secteur et allumez l'interrupteur d'alimentation (no. 8) sur I
- Le voyant lumineux rouge (no. 6) s'allume ; dès que la température souhaitée est obtenue, le voyant de chauffe vert s'allumera.
- Utilisez la poignée pour relever le panier de la friteuse.
- Mettez les ingrédients à frire dans le panier. Pour de meilleurs résultats, les ingrédients devraient être secs avant d'être mis dans le panier. Plongez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour lui éviter de trop bouillonner. Fermez le couvercle.
- Pour s'assurer que l'huile reste à la même température, le thermostat s'allumera et s'éteindra. Le voyant lumineux vert s'allumera et s'éteindra aussi.
- Relevez le panier dès que la durée de friture est passée, et accrochez-le sur le crochet de la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.

## ASTUCES DE FRITURES

Utilisez un maximum de 200gms de frites par litre d'huile. Lors de l'utilisation de produits surgelés, n'en mettez que jusqu'à 100gms car l'huile se refroidit trop rapidement. Secouez les produits surgelés au dessus de l'évier pour enlever le surplus de glace. Lors de l'utilisation de frites fraîches, essuyez-les après les avoir lavés afin qu'aucune eau ne s'intègre à l'huile. Faites frire les frites en deux fois. Première fois (les blanchir) de 5 à 10 minutes à 170 degrés. Deuxième fois (pour terminer) de 2 à 4 minutes à 175 degrés. Laissez l'huile s'égoutter.

### Tableau de fritures

Plat	Température de friture
Pré-cuisson des frites	170 °C
Friture de finition des frites	175 °C
Fondue parmesan	170 °C
Croquettes au fromage	170 °C
Croquettes de viande/poisson/pommes de terre	190 °C
Poisson	170 °C
Panettes de poisson	180 °C
Beignet au fromage	180 °C
Beigne en boules	190 °C
Saucisse surgelée	190 °C
Poulet	160 °C

### Changer l'huile

Veillez à ce que la friteuse et l'huile ou la graisse se soient refroidies avant de changer l'huile ou la graisse (retirez la prise du secteur.) Changez régulièrement l'huile. Il faudra le faire en particulier lorsque l'huile ou la graisse devient foncée ou l'odeur change. Il faut toujours changer l'huile après toutes les 10 fritures. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais la vieille et la nouvelle huile.

L'huile usagée est néfaste à l'environnement. Ne pas la jeter avec les déchets habituels, au lieu de quoi, suivez les consignes préconisées par les autorités locales.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirez la prise du secteur. Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi.
- Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Toutes les parties non électriques peuvent être lavées dans de l'eau chaude savonneuse. Bien essuyer avant la réutilisation.
- Il est déconseillé de laver ces éléments dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide et l'essuyer avec une serviette douce et propre.
- Ne jamais utiliser de détergents abrasifs.

## INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DE LA FRITEUSE

### Conseillé

- N'utiliser cette friteuse que pour un usage domestique.
- N'utiliser cette friteuse que pour frire des aliments.
- Utiliser seulement de l'huile ou de la graisse adaptée à la friture. Vérifier sur l'emballage de l'huile/graisse si elles conviennent à la friteuse.
- Veiller à ce que la graisse/l'huile soit au-delà du minimum requis et en dessous du maximum imposé, par conséquent entre les deux repères du minimum et du maximum. Si trop d'huile/graisse sont versées, il existe un danger de débordement de la friteuse.
- La prudence est recommandée pendant la friture ; veiller à prendre des précautions lors de son utilisation en gardant une distance suffisante entre l'opérateur et la friteuse. Veiller à ce que personne ne nécessite d'attention supplémentaire ou de surveillance à proximité de la friteuse.
- Changer l'huile ou la graisse quand elle paraît brune, sent mauvais, ou fume presque immédiatement.

- Remplacer l'huile ou la graisse si elles contiennent trop d'eau. Il vous est possible de distinguer la concentration élevée d'eau dans l'huile/graisse par des grosses bulles, gouttelettes d'eau, vapeur d'eau, de fortes éclaboussures d'huile/graisse. Si la concentration d'huile dans le bac est trop importante, il est possible que la graisse ou l'huile ressorte en explosant, ce qui est très dangereux pour toute personne (ou à proximité) de la friteuse.
- Changer l'huile ou la graisse après utilisation entre 8 (minimum) et 10 fois (maximum).
- Retirer toute la glace (molécules) collée aux aliments congelés. Veiller à ce que la nourriture à frire soit d'abord décongelée en la mettant pendant un petit moment dans un torchon sec et propre. Après la décongélation de la glace, retirer les aliments du torchon.
- Veiller à conserver une distance suffisante aux alentours de la friteuse.
- Faire refroidir la friteuse sous le couvercle pour éviter la condensation. Ranger la friteuse dans un endroit sec et sécurisé.

### Déconseillé

- Ne jamais mettre ou ranger la friteuse à l'extérieur ou dans un endroit humide. Gardez votre friteuse éloignée de la pluie et de l'humidité.
- Ne pas plonger la nourriture dans la friteuse pendant la chauffe. Patienter et attendre que la friteuse ait atteint la température convenable.
- Ne pas faire frire trop d'aliments à la fois.
- Ne jamais recouvrir la friteuse et le filtre.
- Ne pas ajouter de l'eau à l'huile/graisse.



## GARANTIE

- L'appareil fourni par notre société est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat (reçu).
- Au cours de la période de garantie, tout défaut sur l'appareil ou ses accessoires et tout défaut de fabrication sera gratuitement réparé ou remplacé –à notre discrétion- Les interventions couvertes par la garantie ne prolongent pas la durée de la période de garantie et ne donnent droit à aucune nouvelle garantie !
- La preuve d'achat fait office de bon de garantie. Sans preuve d'achat aucun remplacement ou réparation gratuite ne sera effectué.
- Si vous désirez avoir recours à la garantie, veuillez renvoyer l'appareil dans son emballage d'origine chez votre détaillant, en y joignant votre preuve d'achat.
- Les dommages subits par les accessoires n'impliquent pas un remplacement automatique de l'ensemble de l'appareil. Dans un tel cas, veuillez contacter notre service d'assistance en ligne. Les éléments en verre ou en plastique qui sont cassés donnent toujours lieu à un échange.
- Les défauts concernant les consommables ou les éléments sujets à l'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de ces éléments ne sont pas couverts par la garantie et sont donc à la charge du client !
- La garantie est annulée si des interventions non autorisées sont effectuées sur l'appareil.
- Après expiration de la période de garantie, les réparations peuvent être prises en charge contre facturation par un vendeur spécialisé ou un service d'entretien.



## DIRECTIVES POUR LA PRÉSERVATION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les déchets ménagers lorsqu'il arrive au terme de sa durée de vie. Il doit être mis au rebut dans un centre de collecte pour le recyclage des équipements ménagers électriques et électroniques. Le symbole sur l'appareil, les instructions d'utilisation et sur l'emballage sont là pour vous rappeler ce point important. Les matériaux utilisés pour la fabrication de l'appareil peuvent être recyclés. En recyclant les équipements ménagers usés vous contribuez de façon importante à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour obtenir des informations concernant les points de collectes des environs.

### Emballage

L'emballage est recyclable à 100%, mettez-le au rebut en le séparant des autres déchets.

### Produit

Cette appareil est doté d'une marque en fonction de la Directive Européenne 2002.96/EC sur les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). En faisant en sorte que le produit soit traité de façon adéquate lors de sa mise au rebut vous pouvez contribuer à prévenir des effets néfastes pour la santé humaine et l'environnement.

### Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, fabriqué et distribué en respectant les objectifs de sécurité de la Directive Basse Tension no 2006/95/EC, les exigences de protection de la Directive EMC 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et les exigences de la Directive 93/68/EEC.

Sehr geehrter Kunde,

*Wir gratulieren Ihnen und bedanken uns für den Kauf dieses hochwertigen Produkts. Bitte lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung, um das Gerät bestmöglich nutzen zu können. Diese Anleitung beinhaltet alle erforderlichen Anweisungen und Empfehlungen für Gebrauch, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, garantieren wir ein hervorragendes Ergebnis, zeitsparend und problemlos. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Gerät viel Vergnügen haben werden.*

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

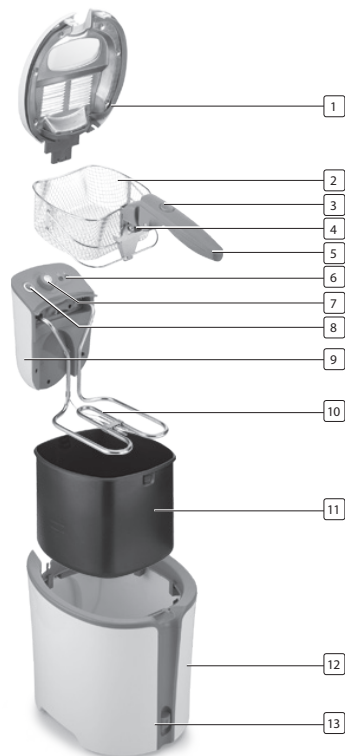
- Lesen Sie alle Anleitungen.
- Berühren Sie keine heißen Teile. Benutzen Sie Handgriffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor Stromschlag Gerät, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, wenn Zubehörteile ausgewechselt werden oder wenn das Gerät gereinigt wird. Sind Netzstecker oder Netzkabel beschädigt, dann benutzen Sie das Gerät bitte nicht. Das gleiche gilt, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner anderen Weise beschädigt ist.
- Die Benutzung nicht empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen führen, außerdem verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nicht im Freien oder in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen benutzen.
- Netzkabel nicht über die Tischkante hängen lassen und von heißen Oberflächen entfernt halten. Betreiben Sie das Gerät nicht unterhalb oder in unmittelbarer Nähe von Vorhängen oder Gardinen.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt bestimmt.

- Stellen Sie das Gerät sicher auf einer ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen mit körperlich, sensorisch oder geistig eingeschränkten Fähigkeiten, oder für unerfahrene und unwissende Personen geeignet, es sei denn, diese wurden von einer schutzbefohlenen Person in Bezug auf den Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder angeleitet.
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät, um sie vor den Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten zu schützen. Suchen Sie für das Gerät also einen Platz aus, der für Kinder unzugänglich ist. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Der Einbau einer Fehlerstromschutzeinrichtung in dem Stromkreis, der das Badezimmer versorgt, bietet zusätzlichen Schutz. Dieses Gerät muss über einen Nennauslösestrom von maximal 30 mA verfügen. Lassen Sie sich von Ihrem Elektroinstallateur beraten.

**BITTE BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR SPÄTERES NACHSCHLAGEN AUF.**

## TEILE BESCHREIBUNG

1. Abnehmbarer Deckel
2. Korb
3. Hoch-/Runter-Taste
4. Korbauflage
5. Griff
6. Leuchten
7. Temperaturknopf
8. Netzschalter
9. Bedienelement
10. Heizelement
11. Innentopf
12. Außengehäuse
13. Öffnen-Taste



## HANDHABUNG UND PFLEGE

- Entfernen Sie die Verpackung vom Gerät.
- Prüfen Sie, ob die Spannung des Gerätes mit der Hauptspannung im Gebäude übereinstimmt. Nennspannung: AC220-240V 50Hz.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche und wahren Sie um das Gerät herum einen Mindestabstand von 10 cm. Das Gerät eignet sich nicht zum Einbau in einen Schrank oder für den Außengebrauch.
- Diese Fritteuse eignet sich nur für Öl oder flüssiges Fett, nicht für festes Fett.
- Die Verwendung von festem Fett kann dazu führen, dass Wasser in das Fett tropft und die Mischung beim Aufheizen heftig spritzt. Achten Sie ebenfalls darauf, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z.B. von Tiefkühlprodukten, in Verbindung kommt. Dies kann ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen.
- Verwenden Sie die Fritteuse nie ohne Öl oder Fett. Dies führt zu Schäden am Gerät.
- Gießen Sie keine Flüssigkeiten (z.B. Wasser) in die Fritteuse.

## INBETRIEBNAHME

- Reinigen Sie Zubehör und Fritteuse mit warmem Wasser. Vor dem Gebrauch gut abtrocknen. Alle elektrischen Teile müssen vollständig trocken sein.
- Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse durch Drücken von Knopf (Nr. 13).
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Menge an Öl oder Fett. Das Gerät muss bis zur Untergrenze und nicht höher als bis zur Obergrenze gefüllt sein (siehe Anzeige im Inneren der Fritteuse). Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt es sich, verschiedene Öle nicht miteinander zu mischen.
- Senken Sie den Frittierkorb durch Drücken der Taste (Nr. 3) sowie den Griff (Nr. 5) ab.

- Wählen Sie durch Drehen des Temperaturknopfes (Nr. 7) die Temperatur für die zu frittierenden Speisen aus. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Netzschalter (Nr. 8) auf I.
- Die rote Kontrollleuchte (Nr. 6) schaltet sich ein. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, geht die grüne Heizleuchte an.
- Heben Sie den Frittierkorb am Griff aus der Fritteuse.
- Geben Sie die zu frittierenden Speisen in den Frittierkorb. Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollten die zu frittierenden Speisen zuvor gut angetrocknet werden. Tauchen Sie den Frittierkorb langsam in das Öl oder Fett, damit das Öl nicht zu stark sprudelt. Schließen Sie den Deckel.
- Das Thermostat schaltet sich ein und aus, damit das Öl stets die richtige Temperatur behält. Die grüne Anzeigeleuchte geht ebenfalls an und aus.
- Heben Sie den Frittierkorb an, sobald die Frittierzeit abgelaufen ist und hängen Sie ihn an am Rand des Behälters ein, damit das Öl abtropfen kann.

## TIPPS ZUM FRITTIEREN

Verwenden Sie maximal 200g Pommes Frites pro Liter Öl. Verwenden Sie maximal 100g Tiefkühlware, da sich das Öl rasch abkühlt. Klopfen Sie Tiefkühlware über der Spüle ab, um überflüssiges Eis zu entfernen. Werden frische Pommes Frites verwendet, trocknen Sie diese nach dem Waschen erst ab, damit kein Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Garen Sie sie zuerst 5 bis 10 Minuten lang bei 170°C vor. Frittieren Sie sie dann 2 bis 4 Minuten lang bei 175°C fertig. Lassen Sie das Öl abtropfen.

### Frittieretabelle

Speise	Frittieretemperatur
Vorfrittierte Pommes Frites	170 °C
Fertig frittierte Pommes Frites	175 °C
Parmesanfondue	170 °C
Käsekroketten	170 °C
Fleisch/Fisch/Kartoffelkroketten	190 °C
Fisch	170 °C
Fischstäbchen	180 °C
In Käse gebackene Speisen	180 °C
Donuts	190 °C
Gefrorene Würstchen	190 °C
Hühnchen	160 °C
In Teig gebackene Garnelen	180 °C

### Auswechseln des Öls

Vor dem Auswechseln des Öls oder Fetts müssen Fritteuse und Öl vollständig abgekühlt sein (ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig aus. Dies ist insbesondere erforderlich, wenn sich das Öl dunkel färbt oder sich der Geruch verändert. Wechseln Sie das Öl stets nach 10 Frittierdurchgängen aus. Wechseln Sie das Öl in einem Durchgang aus. Mischen Sie kein altes und neues Öl. Gebrauchtes Öl ist umweltschädigend. Entsorgen Sie es daher nicht im normalen Hausmüll. Befolgen Sie die Entsorgungsvorschriften Ihrer Gemeinde.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Das Gerät muss vollständig abgekühlt sein.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Alle nichtelektrischen Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Vor erneutem Gebrauch gut abtrocknen.
- Reinigen Sie die Teile nicht in der Spülmaschine.
- Reinigen Sie das Außengehäuse der Friteuse mit einem weichen, sauberen Tuch.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel.

## VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM EINSATZ DER FRITTEUSE

### Erlaubt

- Diese Friteuse nur für den Hausgebrauch benutzen.
- Die Friteuse nur zum Frittieren von Speisen verwenden.
- Nur Öl und Fett benutzen, das zum Frittieren geeignet ist. Auf der Verpackung nachsehen, ob das Öl/Fett in der Friteuse verwendet werden darf.
- Sicherstellen, dass der Füllstand des Fetts/Öls über der Mindestgrenze und unter der Höchstgrenze liegt, in etwa zwischen der Minimal- und Maximalmarkierung. Wenn zu viel Fett/Öl eingefüllt wird, besteht die Gefahr, dass das Öl/Fett aus dem Behälter läuft.
- Während des Frittiervorgangs vorsichtig sein und sicherstellen, dass die Friteuse sicher benutzt wird, indem ein ausreichender Abstand zwischen dem Benutzer und der Friteuse eingehalten wird. Sicherstellen, dass sich niemand in der Nähe der Friteuse befindet, der zusätzliche Aufmerksamkeit oder Beaufsichtigung benötigt.

- Öl oder Fett wechseln, wenn es braun wird, schlecht riecht oder zu einem frühen Zeitpunkt Rauch entwickelt.
- Öl oder Fett wechseln, wenn es zu viel Wasser enthält. Eine hohe Wasserkonzentration im Öl/Fett kann durch Zischgeräusche, Wassertropfen, Wasserdampf und Öl/Fettspritzer erkannt werden. Wenn die Ölkonzentration im Behälter zu groß ist, kann das Fett oder Öl explodieren, was für alle Personen, die die Friteuse benutzen (oder sich in der Nähe befinden) sehr gefährlich werden kann.
- Nach 8- bis höchstens 10-maligem Gebrauch das Öl oder Fett wechseln.
- Das gesamte Eis (Moleküle), das am Gefriergut haftet, entfernen. Sicherstellen, dass die Speisen vor dem Frittieren zum Auftauen für kurze Zeit auf ein trockenes, sauberes Küchentuch gelegt werden. Die Speisen mit dem Tuch abtupfen, nachdem das meiste Eis geschmolzen ist.
- Sicherstellen, dass beim Einsatz der Friteuse ein ausreichender Abstand zum Gerät besteht.
- Zum Vermeiden von Kondenswasser die Friteuse ohne Deckel abkühlen lassen. Die Friteuse an einem trockenen, sicheren Ort aufbewahren.

### Verboten

- Die Friteuse niemals im Freien oder an einem feuchten Ort benutzen oder aufbewahren. Regen und Feuchtigkeit von der Friteuse fernhalten.
- Während des Erhitzens keine Speisen in die Friteuse legen. Geduldig sein und warten, bis die Friteuse die richtige Temperatur erreicht hat.
- Nicht zu viele Speisen auf einmal frittieren.
- Die Friteuse und den Filter niemals abdecken.
- Dem Fett/Öl kein Wasser begeben.

## GARANTIE

- Dieses Gerät ist für 24 Monate ab Kaufdatum garantiert (bitte Kaufbeleg aufbewahren).
- Während der Garantiezeit werden Defekte aufgrund von Material- und Fertigungsfehlern kostenfrei repariert oder das Gerät wird ersetzt. Im Garantiefall verlängert sich die Laufzeit der ursprünglichen Garantie nicht!
- Bitte bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf. Ohne Kaufbeleg nehmen wir keine Garantiearbeiten vor.
- Im Garantiefall geben Sie das Gerät bitte mit allen Zubehörteilen originalverpackt und mit Kaufbeleg bei Ihrem Fachhändler ab.
- Beschädigte Zubehörteile führen nicht automatisch zum Ersatz des gesamten Geräts. Bitte wenden Sie sich in einem solchen Fall an unsere Hotline. Glas- und Kunststoffteile unterliegen nicht der Garantie.
- Verschleißteile, Reinigung und Wartung sind nicht durch die Garantie abgedeckt und werden berechnet!
- Bei unerlaubtem Eingriff Dritter verlieren Sie Ihre Garantieansprüche.
- Nach Ablauf der Garantie vereinbaren Sie kostenpflichtige Reparaturen bitte mit
- Ihrem Fachhändler oder dem Kundendienst.



## HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Das Gerät darf am Ende seiner Gebrauchsfähigkeit nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es an einer Sammelstelle für Altgeräte ab. Das Symbol auf Gerät, Bedienungsanleitung und Verpackung gibt Hinweise zur Entsorgung. Die Materialien sind entsprechend recyclingfähig. Durch Recycling und andere Formen der Wiederverwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Bitte erfragen Sie die nächste Sammelstelle für Altgeräte bei Ihrer örtlichen Verwaltung.

### Verpackung

Die Verpackungsmaterialien sind 100% recyclingfähig.

### Produkt

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für elektrische und elektronische Altgeräte (EAG). Durch korrekte Wiederverwertung helfen Sie beim Schutz unserer Umwelt.

### EU Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde entsprechend der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC und der EMC-Richtlinie 2004/108/EC sowie der Richtlinie 93/68/EEC gefertigt und vermarktet.

*Estimado cliente,*

*Enhorabuena y gracias por comprar este product de alta calidad. Lea atentamente el manual de instrucciones para poder utilizar el aparato de la mejor manera posible. El manual incluye todas las instrucciones y consejos necesarios para utilizar, limpiar y mantener el aparato. Si sigue estas instrucciones le garantizamos unos resultados excelentes, ahorrará tiempo y evitará problemas. Esperamos que disfrute enormemente utilizando este aparato.*

## **NORMAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

- Lea todas las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o los mandos.
- Para protegerse contra electrocución, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua u otros líquidos.
- Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje enfriar el dispositivo antes de añadir o quitar piezas. No use aparatos con el cable o enchufe dañado, después de que funcionen mal o se hayan dañado de cualquier modo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato pueden provocar heridas y anular la garantía que pueda tener.
- No lo use en exterior, ni sobre o cerca de fuentes de calor directas.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni toque las superficies calientes o entre en contacto con piezas calientes. No deje que el producto se coloque debajo o cerca de cortinas, persianas, etc.
- Este aparato es solamente para uso doméstico, y sólo para su finalidad.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato precisa supervisión, y por lo tanto nunca debe dejarse encendido o cuando esté caliente sin supervisión por un adulto.

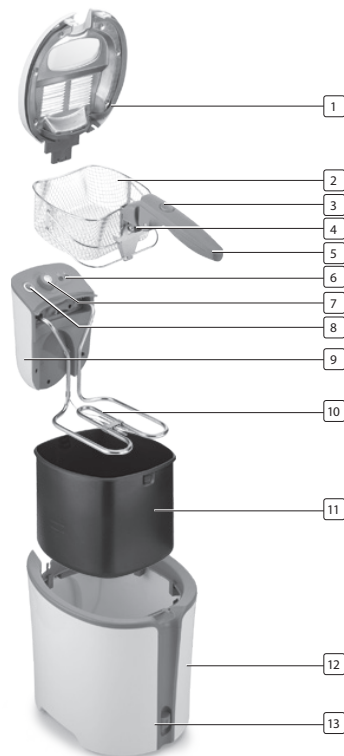
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas con disminuciones físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimiento (niños incluidos), a menos que estén supervisados o hayan sido instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Para proteger a los niños de los peligros de los aparatos eléctricos, nunca los deje solos con el aparato sin supervisión. Consecuentemente, al seleccionar el emplazamiento del aparato, piense en un lugar fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que el cable no quede colgando.
- Como protección adicional, aconsejamos que instale en el circuito que suministre electricidad al cuarto de baño un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual de funcionamiento que no exceda los 30 mA. Consulte a su electricista.

## **CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA EN EL FUTURO**

ES

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Tapa extraíble
2. Cesta
3. Botón de subida y bajada
4. Soporte para cesta
5. Mango
6. Luces
7. Rueda de temperatura
8. Interruptor de encendido
9. Cuadro de control
10. Resistencia
11. Recipiente interno
12. Carcasa externa
13. Botón de apertura



## USO Y MANTENIMIENTO

- Quite todo el embalaje del dispositivo.
- Compruebe si el voltaje del aparato se corresponde con el voltaje de su casa. Voltaje nominal: CA220-240V 50Hz.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana y estable y deje un espacio libre de al menos 10 cm alrededor del mismo. Este aparato no puede instalarse en un armario ni utilizarse en exteriores.
- Este tipo de freidora sólo puede utilizar aceite o grasa líquida, nunca grasa sólida.
- El uso de grasa sólida implica el riesgo de que quede agua atrapada en la grasa, y ésta podría salpicar de manera violenta al calentarse. Asegúrese también de que el aceite o la grasa no estén contaminados con agua procedente de, por ejemplo, productos congelados, ya que podría salpicar en exceso.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa, ya que podría estropearse.
- No vierta nunca ningún líquido, como por ejemplo el agua, en la freidora.

## USO

- Lave los accesorios y la sartén en agua caliente. Séquelos bien antes de utilizarlos. Asegúrese de que todas las piezas estén totalmente secas.
- Abra la tapa de la freidora presionando el botón (nº 13).
- Llene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que la freidora esté llena al menos hasta el nivel mínimo y no por encima del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la misma. Para obtener un resultado óptimo, le recomendamos que no mezcle distintos tipos de aceite.



- Introduzca la cesta en la freidora presionando el botón (nº 3) y baje el mango (nº 5).
- Seleccione la temperatura adecuada para la comida que desee freír girando la rueda de temperatura (nº 7). Introduzca el enchufe en la toma de corriente y ponga el interruptor de encendido (nº 8) en la marca I
- La luz de control roja (nº 6) se encenderá; la luz verde de calentamiento se encenderá una vez se haya alcanzado la temperatura deseada.
- Utilice el mango para levantar la cesta de la freidora.
- Coloque la comida que va a freír en la cesta. Para obtener un mejor resultado, la comida deberá estar seca antes de colocarla en la cesta. Sumerja la cesta en el aceite o la grasa lentamente para evitar que el aceite burbujee demasiado. Cierre la tapa.
- Para asegurar que el aceite se mantenga a la temperatura correcta, el termostato se irá encendiendo y apagando. La luz indicadora verde también se irá encendiendo y apagando.
- Levante la cesta cuando haya transcurrido el tiempo correspondiente y cuélguela en el gancho para que se escurra el aceite.

## CONSEJOS PARA FREÍR

Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por cada litro de aceite. Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos, ya que el aceite se enfría rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para quitar el hielo. Al cocinar patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no entre agua en el aceite. Fría las patatas en dos turnos. Primero (calentamiento) unos 5 a 10 minutos a 170 grados. Después, (acabado) de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.

### Tabla de fritura

Plato	Temperatura
Prefritura de patatas	170 °C
Fritura final de patatas	175 °C
Fondue de parmesano	170 °C
Croquetas de queso	170 °C
Croquetas de carne/pescado/patata	190 °C
Pescado	170 °C
Palitos de pescado	180 °C
Rollitos de queso	180 °C
Rosquillas	190 °C
Salchichas congeladas	190 °C
Pollo	160 °C
Gambas con gabardina	180 °C

### Cambio del aceite

Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se hayan enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (quite el enchufe de la toma de corriente). Cambie el aceite con frecuencia. Esto es especialmente necesario cuando el aceite o la grasa se vuelvan de color oscuro o desprendan un olor diferente. Cambie siempre el aceite cada diez sesiones de fritura. Cambie todo el aceite de una vez, no mezcle nunca aceite usado y aceite nuevo. El aceite usado es dañino para el medio ambiente. No lo tire a la basura común; siga las instrucciones facilitadas por las autoridades locales.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Quite el enchufe de la toma de corriente. Asegúrese de que el dispositivo se haya enfriado completamente.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- Todas las piezas no eléctricas pueden lavarse en agua jabonosa caliente. Séquelas bien antes de volver a utilizarlas.
- No está recomendado lavar las piezas en el lavavajillas.
- Limpie el exterior de la freidora con un trapo húmedo y séquelo con una toalla limpia y suave.
- No utilice nunca detergentes abrasivos.

## PUNTOS A TENER EN CUENTA AL UTILIZAR LA FREIDORA

### Qué se debe hacer

- Utilice esta freidora solamente como electrodoméstico
- Utilice la freidora solamente para freír alimentos.
- Utilice solamente aceite o mantequilla aptos para freír. Compruebe en el embalaje del aceite/mantequilla que sean aptos para utilizar en la freidora.
- Asegúrese de que la cantidad de mantequilla/aceite es superior al límite mínimo e inferior al límite máximo, de modo que quede entre las marcas mínimo y máximo. Si hay demasiado aceite o mantequilla en el interior, hay riesgo de que se salgan de la freidora.
- Tenga cuidado mientras fríe, asegúrese de utilizar la freidora con precaución manteniendo una distancia prudente entre el usuario y la freidora. Asegúrese de que no haya nadie alrededor de la freidora que necesite una supervisión o atención especial.
- Cambie el aceite o la mantequilla cuando se oscurezca, huela mal o salga mucho humo.

- Cambie el aceite o la mantequilla si contienen demasiada agua. Podrá reconocer la alta concentración de agua en el aceite/mantequilla por las gotas grandes, chorros de agua, vapor de agua o grandes salpicaduras de aceite/mantequilla. Si la concentración de aceite en el interior de la freidora es demasiado grande, es posible que salga de la freidora por explosión, lo que puede resultar altamente peligroso para quien la esté utilizando ( o esté cerca).
- Cambie el aceite o la mantequilla al menos entre cada 8 o 10 utilizaciones.
- Elimine todo el hielo (moléculas) que esté pegado a los alimentos congelados. Asegúrese de que los alimentos que va a freír están descongelados, escúrralos sobre una toalla seca y limpia durante algún tiempo. Seque los alimentos una vez derretido el hielo.
- Asegúrese de que haya espacio suficiente alrededor de la freidora cuando la utilice.
- Para evitar condensación, enfríe la freidora sin tapa. Guarde la freidora en un lugar seco y seguro.

### Cosas que NO debe hacer

- Nunca coloque ni guarde la freidora en un lugar exterior o con humedad. Mantenga la unidad alejada de la lluvia y de la humedad.
- No introduzca alimentos en la freidora mientras se calienta. Sea paciente y espere a que haya alcanzado la temperatura correcta.
- No fría demasiada comida en una sola vez.
- No cubra la freidora ni el filtro en ningún momento.
- No añada agua en el aceite/mantequilla.

## GARANTÍA

- El dispositivo proporcionado por nuestra empresa está cubierto por una garantía de 24 meses desde la fecha de compra (recibo).
- Durante la duración de la garantía, cualquier avería del dispositivo o sus accesorios debida a defectos de material o fabricación será solucionado sin coste mediante su reparación o, según nuestro criterio, su cambio. El servicio de garantía no implica una ampliación de la duración de la garantía ni da derecho a una nueva garantía.
- La prueba de garantía se proporciona mediante la prueba de compra. Sin la prueba de compra no se realizará ningún cambio ni reparación sin coste.
- Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina entera en su embalaje original a su vendedor, junto con el recibo.
- Los daños a accesorios no implican el cambio automático gratuito de toda la máquina. En tales casos, contacte con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrán cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles de desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o cambio de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por lo tanto, deben pagarse.
- La garantía queda anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Después del fin del periodo de garantía, las reparaciones pueden ser realizadas por vendedores capacitados o el servicio de reparación con el pago de los costes correspondientes.



## NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no debe desecharse con los residuos domésticos al finalizar su vida útil, sino desecharse en un centro de reciclaje de aparatos domésticos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le llama la atención sobre este importante asunto. Los materiales usados en este aparato pueden reciclarse. Reciclando electrodomésticos usados, contribuye de forma importante a la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información sobre el punto de recogida.

### Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje de forma separada.

### Producto

Este dispositivo tiene una marca de cumplimiento con la Directriz Europea 2002/96/EC. Sobre Equipo Eléctrico y Electrónico de Desecho (WEEE). Garantizando que el producto de desecho se procese correctamente, ayuda a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

### Declaración de cumplimiento CE

Este dispositivo ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directriz de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directriz EMC 2004/108/EC de "Compatibilidad Electromagnética" y los requisitos de la Directriz 93/68/EEC.

*Estimado cliente,*

*Parabéns e obrigado por ter adquirido este produto de elevada qualidade. Leia este manual de instruções cuidadosamente para que possa utilizar este aparelho da melhor forma. Este manual inclui todas as instruções e conselhos necessários para a utilização, limpeza e manutenção do aparelho. Se seguir estas instruções é garantido que terá excelentes resultados, que poupará tempo e que evitará problemas. Esperamos que se divirta a utilizar este aparelho.*

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

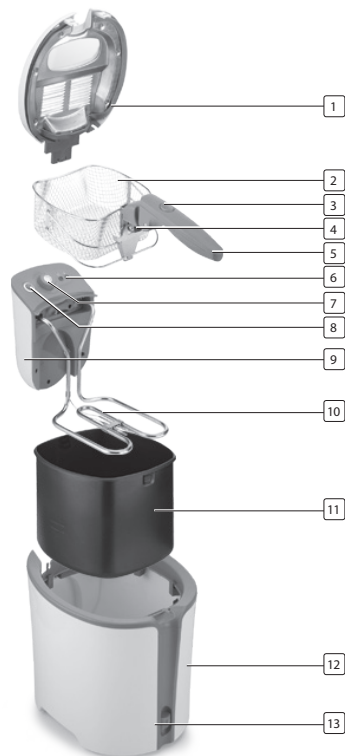
- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger de algum choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- Desligue da tomada quando não o estiver a utilizar e antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de montar ou desmontar as peças. Não coloque em funcionamento nenhum aparelho com um cabo ou uma ficha danificados ou depois de o aparelho não funcionar correctamente, ou ter sido danificado por qualquer forma.
- A utilização dos acessórios incluídos não recomendada pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Não utilize no exterior, ou perto de fontes de calor directas.
- Não deixe o cabo dependurado na esquina de uma mesa ou de um balcão, ou toque nas superfícies quentes ou peças quentes ou deixe o produto colocado debaixo ou junto de cortinas, persianas de janelas, etc..
- Este aparelho destina-se só para uma utilização doméstica e para os fins previstos.

- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície nivelada e estável.
- Este aparelho é um aparelho que necessita de supervisão de um adulto e, como tal, nunca deve ser deixado ligado ou ainda quente.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência e conhecimento (incluindo crianças), a não ser que tenham sido instruídas e supervisionadas na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- No sentido de proteger as crianças dos perigos dos aparelhos eléctricos, nunca as deixe sem supervisão junto do aparelho. Da mesma forma, quando seleccionar o local onde vai colocar o aparelho, faça-o de modo a que as crianças não lhe consigam aceder. Certifique-se de que o cabo não fica suspenso.
- Para maior segurança, aconselhamos a instalação de um dispositivo de corrente residual (disjuntor) no circuito eléctrico que abastece a casa de banho. Este disjuntor deve ter uma corrente residual nominal não superior a 30 mA. Aconselhe-se com o seu electricista.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA**

## DESCRIÇÃO DAS PECAS

1. Tampa superior amovível
2. Cesto
3. Botão para cima e para baixo
4. Cesto de repouso
5. Pega
6. Iluminação
7. Botão de temperatura
8. Interruptor de ligação
9. Comandos de controlo
10. Elemento de aquecimento
11. Recipiente interior
12. Revestimento exterior
13. Botão de abertura



## FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO

- Remova todas as embalagens do aparelho.
- Verifique se a voltagem do aparelho corresponde à voltagem da sua casa. Voltagem: AC220-240V 50Hz.
- Coloque o aparelho numa superfície estável, assegurando um mínimo de 10 cm de espaço livre à sua volta. Este aparelho não é adequado para estar fechado num armário ou para utilizar ao ar livre.
- Este tipo de fritadeira é adequado para ser utilizado apenas com óleo ou gordura líquida e não com gordura sólida.
- Utilizar gordura sólida aumenta o risco de manter água na gordura, o que irá fazer com que salpique de forma violenta quando aquecida. Assegure-se também que o óleo/gordura não está contaminado com água, por exemplo de produtos congelados, isto provocará salpicos excessivos.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois isso danificará o aparelho.
- Nunca verta líquidos, tal como água, no recipiente.

## UTILIZAÇÃO

- Lave os acessórios e o recipiente em água morna. Seque bem antes de utilizar. Assegure-se que todos os componentes eléctricos permanecem completamente secos.
- Abra a tampa da fritadeira premindo o botão (n.º 13).
- Encha o aparelho com a quantidade necessária de óleo ou gordura. Assegure-se que o aparelho está cheio pelo menos até ao nível mínimo e nunca mais que o nível máximo, conforme indicado no interior da fritadeira. Para resultados otimizados, aconselhamos que evite misturar diferentes tipos de óleo.

- Coloque o cesto de fritar na ranhura premindo o botão (n.º 3) e deixe a pega (n.º 5) descer.
- Selecione a temperatura para o alimento que deseja fritar rodando o botão da temperatura (n.º 7). Coloque a ficha na tomada e defina o interruptor de ligação (n.º 8) para I
- A luz de controlo vermelha (n.º 6) ligar-se-á e a luz verde de aquecimento também, assim que for alcançada a temperatura desejada.
- Utilize a pega para retirar o cesto da fritadeira.
- Coloque o alimento a fritar dentro do cesto. Para melhores resultados, os alimentos devem ser secos antes de colocados no cesto. Submerja o cesto no óleo ou na gordura lentamente para evitar que borbulhe agressivamente. Feche a tampa.
- Para assegurar que o óleo se mantém à temperatura correcta, o termóstato irá ligar e desligar. A luz verde também se irá ligar e desligar.
- Levante o cesto quando o tempo de fritura acabar e pendure-o no gancho no recipiente para o óleo poder pingar.

## DICAS PARA FRITAR

Utilize um máximo de 200 gramas de batatas por cada litro de óleo. Quando utilizar produtos congelados, utilize um máximo de 100 gramas porque o óleo arrefece rapidamente. Abane os produtos congelados sobre a banca para remover o gelo em excesso. Quando utilizar batatas frescas, seque-as depois de as lavar para assegurar que não cai água no óleo. Frite as batatas em duas vezes. Da primeira vez (aquecer), 5 a 10 minutos a 170 graus. Da segunda vez (finalizar), 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe o óleo escorrer.

### Tabla de fritura

Plato	Temperatura
Prefritura de patatas	170 °C
Fritura final de patatas	175 °C
Fondue de parmesano	170 °C
Croquetas de queso	170 °C
Croquetas de carne/pescado/patata	190 °C
Pescado	170 °C
Palitos de pescado	180 °C
Rollitos de queso	180 °C
Rosquillas	190 °C
Salchichas congeladas	190 °C
Pollo	160 °C
Gambas con gabardina	180 °C

### Substituição do óleo

Assegure-se que a fritadeira e o óleo ou gordura arrefeceram antes de mudar o óleo ou a gordura (retire a ficha da tomada). Substitua o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando o óleo ou a gordura escurecem ou o seu cheiro muda. Mude sempre o óleo depois de cada 10 sessões de fritura. Substitua o óleo de uma vez só. Nunca misture óleo usado com óleo novo.

O óleo usado é prejudicial ao ambiente. Não o misture com o seu lixo orgânico. Siga as orientações estabelecidas pelas autoridades locais.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Remova a ficha da tomada. Certifique-se que o aparelho arrefeceu completamente.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido.
- Todas as peças não eléctricas podem ser lavadas em água morna com sabão. Seque as peças completamente antes de as utilizar.
- Não é recomendável lavar as peças na máquina de lavar louça.
- Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido e seque-a com um pano suave e limpo.
- Nunca utilize detergentes abrasivos.

## CUIDADOS A TER AO UTILIZAR A FRITADEIRA

### Deve

- Utilizar esta fritadeira apenas como um aparelho doméstico.
- Utilizar a fritadeira apenas para fritar alimentos.
- Utilizar apenas com óleo ou uma gordura adequada para fritar. Verifique na embalagem do óleo/da gordura se pode ser utilizado para fritar.
- Certificar-se de que a gordura/óleo está acima do limite mínimo e abaixo do limite máximo, ou seja, entre as marcas de mínimo e máximo. Se houver demasiado óleo/gordura no interior, haverá o risco do óleo/da gordura sair do recipiente.
- Ter cuidado quando fritar. Certifique-se de que utilize a fritadeira com segurança mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e a fritadeira. Certifique-se de que não está ninguém à volta da fritadeira que possa precisar de atenção especial ou supervisão.
- Mudar o óleo ou a gordura quando começar a escurecer, cheirar mal ou deitar fumo muito cedo.

- Mudar o óleo ou a gordura se tiver demasiada água. Pode reconhecer a elevada concentração de água no óleo/na gordura através de estalidos fortes, gotas de água, vapor de água, chamas de óleo/gordura altas. Se a concentração de óleo no interior do recipiente for demasiado grande, há a possibilidade da gordura ou do óleo saírem com uma explosão, o que pode ser muito perigoso para toda a gente que está a utilizar (ou perto) da fritadeira.
- Mudar o óleo ou a gordura após 8, no máximo, 10 utilizações.
- Remover o gelo (moléculas) que esteja fixado nos alimentos congelados. Certifique-se de que o alimento que será frito descongela primeiro colocando o alimento algum tempo numa toalha limpa e seca. Limpe o alimento com a toalha após a maior parte do gelo ter derretido.
- Certificar-se de que há espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto utilizar a mesma.
- Para evitar condensação, deixe a fritadeira arrefecer sem a tampa. Guarde a fritadeira num local seco e seguro.

### Não deve

- Nunca colocar ou guardar a fritadeira fora ou num local húmido. Mantenha-a longe da chuva e da humidade.
- Não colocar o alimento na fritadeira durante o aquecimento. Seja paciente e espere até que a fritadeira atinja a temperatura correcta.
- Não frite demasiados alimentos de uma vez.
- Nunca cubra a fritadeira nem o filtro.
- Não coloque água no óleo/na gordura.

## GARANTIA

- O aparelho fornecido pela nossa empresa está coberto por uma garantia de 24 meses a contar da data de compra (recibo).
- Durante a duração da garantia qualquer avaria do aparelho ou dos seus acessórios até defeitos de fabrico ou de material serão eliminados sem encargo por reparação ou, se preferir, por substituição. Os serviços da garantia não implicam uma prorrogação da duração da garantia nem conferem nenhum direito a uma nova garantia!
- O comprovativo da garantia é fornecido com o comprovativo da compra. Sem o comprovativo da compra não serão realizadas sem encargo a reparação ou a substituição.
- Se desejar fazer uma reclamação prevista na garantia, devolva a máquina na totalidade e com a embalagem de origem do distribuidor juntamente com o recibo.
- Os danos nos acessórios não significam uma substituição automática sem encargo da máquina na sua totalidade. Neste caso, entre em contacto com a nossa linha de assistência directa. As peças de vidro ou as peças de plástico partidas estão sempre sujeitas a encargo.
- Os defeitos nos consumíveis ou nas peças sujeitas a desgaste, assim como a limpeza, a manutenção ou a substituição das referidas peças não estão cobertos pela garantia e por isso devem ser pagos!
- A garantia termina no caso de adulteração não autorizada.
- Depois do prazo de validade da garantia a reparação pode ser realizada por um fabricante qualificado ou por um serviço de reparação contra o pagamento dos custos decorrentes.



## INSTRUÇÕES GERAIS SOBRE A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com o lixo doméstico depois da sua vida útil ter terminado, mas deve ser eliminado num ponto central de reciclagem de electrodomésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, o manual de instruções e as embalagens chamam a sua atenção para esta importante questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos está a contribuir para promover a protecção do nosso ambiente. Peça às suas autoridades locais informações sobre os pontos de reciclagem.

### Embalagens

As embalagens são 100% recicláveis. Devolva as embalagens em separado.

### Produto

Este aparelho vem equipado com uma marca que está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Ao garantir que o produto é tratado correctamente como um resíduo, está a ajudar nas possíveis consequências adversas para o ambiente e para a saúde humana.

### Declaração de conformidade CE

Este aparelho foi construído, fabricado e é comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva "Baixa Tensão" N° 2006/95/EC, com as exigências da Directiva CEE N° 2004/108/CE "Compatibilidade Electromagnética" e as exigências da Directiva N° 93/68/CEE.



Drogi kliencie,

*Składamy gratulacje i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Prosimy przeczytać instrukcje użytkowania dokładnie, tak aby jak najlepiej użytkować urządzenie. Podręcznik zawiera wszystkie konieczne instrukcje oraz porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz konserwacji urządzenia. Postępowanie zgodne z instrukcjami gwarantuje doskonałe wyniki, oszczędność czasu oraz uniknięcie wszelkich problemów w przyszłości. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia przyniesie Państwu wiele przyjemności.*

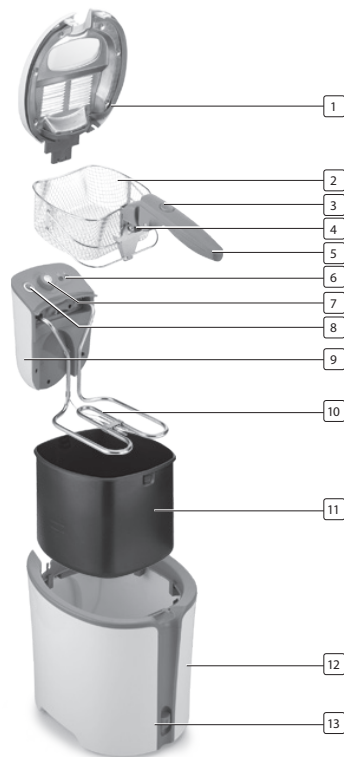
## **WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Przed pierwszym użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
  - Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów lub pokręteł.
  - Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie ani innym płynie.
  - Odłączyć urządzenie z sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed montażem lub demontażem części, urządzenie należy pozostawić do ostygnięcia. Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, a także po zauważeniu niepoprawnego działania urządzenia lub jakimkolwiek jego uszkodzeniu.
  - Stosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować obrażenia ciała oraz utratę gwarancji.
  - Nie używać na wolnym powietrzu lub w pobliżu źródeł ciepła.
  - Sznur zasilający nie powinien być przewieszony przez krawędź stołu lub blatu i nie powinien dotykać gorących elementów. Urządzenia nie należy umieszczać pod ani w pobliżu zasłon, firanek itp.
  - To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej, równej powierzchni.
  - To urządzenie nie jest urządzeniem samoobsługowym, dlatego nie powinno być pozostawione bez nadzoru osoby dorosłej, gdy jest włączone lub gorące.
  - Gwarancja nie obejmuje stłuczenia elementów ceramicznych.
  - W celu zapewnienia dodatkowej ochrony zaleca się montaż wyłącznika różnicowoprądowego w instalacji elektrycznej, doprowadzającej prąd do łazienki. Prąd działania tego urządzenia powinien być nie wyższy od 30mA. Informacje na ten temat uzyskać można u montera instalacji elektrycznej.

### **NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.**

## OPIS CZĘŚCI

1. Capac superior detaşabil
2. Coş
3. Buton sus şi jos
4. Suport coş
5. Mâner
6. Lumini
7. Buton de temperatură
8. Comutator alimentare
9. Cutia comenzi
10. Element de încălzire
11. Vas interior
12. Îneluş exterior
13. Buton deschidere



## DZIAŁANIE I KONSERWACJA

- Usunąć elementy opakowania.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieci domowej. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz.
- Umieścić urządzenie na płaskiej stabilnej powierzchni, zachowując wokół niego przynajmniej 10 cm wolnej powierzchni.
- Urządzenie nie nadaje się do użycia w szafce lub na zewnątrz. Do urządzenia należy stosować jedynie olej lub tłuszcze płynne, a nie tłuszcze stałe. Korzystanie z tłuszczu stałych wiąże się z ryzykiem obecności wody, która spowoduje mocne pryskanie tłuszczu podczas podgrzewania. Olej lub tłuszcze nie powinny również zostać zanieczyszczone wodą, np. z zamrożonych produktów, co spowodowałoby mocne pryskanie. Nie wolno korzystać z frytkownicy bez oleju lub tłuszczu, gdyż grozi to zepsuciem urządzenia. Do zbiornika nie wolno wlewać płynów, takich jak woda.

## OBSŁUGA

- Umyć akcesoria i zbiornik w ciepłej wodzie. Przed użyciem dobrze je wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne są zupełnie suche.
- Otworzyć pokrywę frytkownicy, naciskając przycisk (nr 13).
- Do środka wlać odpowiednią ilość oleju lub tłuszczu. Urządzenie należy napelnić przynajmniej do poziomu minimalnego, nie przekraczając poziomu maksymalnego, zgodnie z oznaczeniami wewnątrz. W celu otrzymania optymalnych wyników nie należy mieszać olei różnego rodzaju.
- Włożyć koszyk w żłobek, naciskając przycisk (nr 3) i opuścić uchwyt (nr 5).
- Ustawić temperaturę smażonych produktów za pomocą pokrętkła termostatu (nr 7). Włożyć wtyczkę do gniazdka i ustawić przycisk mocy (nr 8) w pozycji I
- Włączy się czerwona lampka kontrolna (nr 6), zielona lampka kontrolna grzałki włączy się po osiągnięciu ustawionej temperatury.
- Wyciągnąć koszyk z frytkownicy za pomocą uchwytu.

- Umieścić jedzenie w koszyku. Aby uzyskać najlepsze wyniki, przed włożeniem produktu do koszyka należy go wysuszyć. Powoli zanurzyć koszyk w oleju lub tłuszczu, tak aby ograniczyć jego bulgotanie. Zamknąć pokrywę.
- Termostat będzie się włączać i wyłączać, aby utrzymać właściwą temperaturę. Włączać i wyłączać się również będzie zielona lampka kontrolna.
- Po upływie czasu smażenia wyjąć koszyk i powiesić go w naczyniu na haczyku do odsączenia oleju.

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

Litr oleju pozwala na usmażenie maksymalnie 200g frytek. W przypadku produktów mrożonych usmażyć można maksymalnie 100g ze względu na szybkie studzenie oleju. Usunąć lód, potrząsając zamrożonymi produktami nad zlewem. Frytki świeże należy osuszyć po umyciu, aby do oleju nie dostała się woda. Frytki należy smażyć w dwóch etapach. Etap pierwszy (blanszowanie): od 5 do 10 minut w temperaturze 170°C. Etap drugi (końcowy): od 2 do 4 minut w temperaturze 175°C. Odsączyć z oleju.

### Tabela temperatury smażenia

Potrawa	Temperatura smażenia
Wstępne smażenie frytek	170 °C
Końcowe smażenie frytek	175 °C
Fondue z parmezanem	170 °C
Krokiety z serem	170 °C
Krokiety z mięsem, rybą lub ziemniaczane	190 °C

### Tabela temperatury smażenia

Ryba	170 °C
Paluszki rybne	180 °C
Krokiety serowe	180 °C
Pączki	190 °C
Mrożona kielbasa	190 °C
Kurczak	160 °C
Krokiety z krewetkami	180 °C

### Wymiana oleju

Przed wymianą oleju lub tłuszczu należy go ostudzić (wyciągnąć wtyczkę z gniazdka). Olej należy zmieniać regularnie. Jest to ważne zwłaszcza wtedy, gdy olej lub tłuszcz ściemnieje albo zmieni zapach. Olej należy koniecznie zmienić, jeśli został użyty do smażenia 10 razy. Wymienić należy cały olej. Nie wolno mieszać starego oleju z świeżym.

Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie powinno się wylewać go razem ze zwykłymi odpadami, lecz postępować zgodnie z przepisami władz lokalnych.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyjąć wtyczkę z gniazdka. Całkowicie ostudzić urządzenie. Nie wolno zanurzać go w wodzie ani innych płynach. Części nieelektryczne można umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Przed ponownym użytkowaniem dokładnie wysuszyć. Nie zaleca się mycia części w zmywarce. Obudowę frytkownicy przetrzeć należy wilgotną szmatką i wysuszyć suchym ręcznikiem. Nie korzystać z ostrych środków czyszczących.

## UWAGI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z FRYTKOWNICY

### Co należy robić

- Frytkownica powinna służyć wyłącznie jako elektryczne urządzenie domowe.
- Frytkownica powinna służyć wyłącznie do smażenia żywności.
- Należy używać oleju lub tłuszczu odpowiedniego do smażenia. Należy sprawdzić na opakowaniu oleju/tłuszczu, czy nadaje się on do smażenia w frytkownicy.
- Należy upewnić się, że tłuszcz/olej znajduje się powyżej minimalnego poziomu i poniżej poziomu maksymalnego, czyli pomiędzy oznaczeniami poziomu minimalnego i maksymalnego. Zbyt duża ilość tłuszczu/oleju może spowodować jego wyciek z urządzenia.
- Podczas smażenia w głębokim tłuszczu należy zachować ostrożność; z frytkownicy należy korzystać w sposób bezpieczny, zachowując odpowiednią odległość między użytkownikiem a frytkownicą. Należy upewnić się, że w pobliżu frytkownicy nie znajduje się nikt, kto wymaga dodatkowej uwagi lub nadzoru.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić, gdy stanie się brązowy, nieprzyjemnie pachnie lub szybko się pali.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić, jeśli zawiera zbyt dużo wody. Dużą zawartość wody w oleju lub tłuszczu można rozpoznać po głośnym skwierczeniu, kropelkach wody, parze wodnej, znacznych rozpryskach oleju/tłuszczu. Jeśli zawartość oleju w urządzeniu jest zbyt duża, może dojść do wybuchu tłuszczu lub oleju, co może być bardzo niebezpieczne dla osób korzystających z (lub znajdujących się w pobliżu) frytkownicy.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić po 8 lub maksymalnie po 10 użyciach.
- Należy usunąć cały lód (drobiny) z mrożonej żywności. Żywność, która ma być smażona, należy najpierw rozmrozić, umieszczając ją na

krótki czas na suchym, czystym ręczniku. Żywność należy odsączyć na ręczniku po roztopieniu się większości lodu, aby zminimalizować zawartość wody/lodu w żywności.

- Podczas używania frytkownicy należy pamiętać o zapewnieniu odpowiedniej przestrzeni wokół niej.
- Aby uniknąć kondensacji, frytkownicę należy pozostawić do ostudzenia bez pokrywy. Frytkownicę należy przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.

### Czego nie należy robić

- Nigdy nie należy umieszczać ani przechowywać frytkownicy na świeżym powietrzu ani w wilgotnym miejscu. Nie wolno wystawiać frytkownicy na działanie deszczu i wilgoci.
- Nie wolno wkładać żywności do frytkownicy podczas jej nagrzewania. Należy poczekać aż frytkownica osiągnie odpowiednią temperaturę.
- Nie wolno smażyć zbyt dużej ilości żywności na raz.
- Nigdy nie należy zakrywać frytkownicy ani filtra.
- Nie wolno dolewać wody do tłuszczu/oleju.

## GWARANCJA

- Urządzenie, wyprodukowane przez naszą Firmę, jest objęte 24-miesięcznym okresem gwarancji, poczynając od dnia zakupu (na rachunku).
- W okresie obowiązywania gwarancji, wszelkie usterki urządzenia lub jego akcesoriów, wynikające z wad materiału lub produkcyjnych, będą usuwane nieodpłatnie, drogą naprawy lub wymiany. Usługi gwarancyjne nie pociągają za sobą rozszerzenia czasu obowiązywania gwarancji, ani praw do nowej gwarancji!
- Dowodem gwarancji jest dowód zakupu. Bez posiadania dowodu

zakupu, nieodpłatna wymiana bądź naprawa, są niemożliwe.

- Aby złożyć reklamację w ramach gwarancji, należy zwrócić sprzedawcy całe urządzenie w oryginalnym opakowaniu, razem z paragonem.
- Uszkodzenie części nie oznacza automatycznej nieodpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim przypadku można zadzwonić na naszą infolinię. Stłuczone szkło czy złamane części plastikowe, zawsze podlegają opłatom.
- Gwarancja nie obejmuje części konsumpcyjnych, podlegających zużyciu, a także czyszczenia, konserwacji czy wymiany takich części – te usługi podlegają opłatom!
- Manipulacje osób nieupoważnionych powodują utratę gwarancji.
- Po wygaśnięciu gwarancji, odpłatnych napraw dokonuje sprzedawca lub warsztat naprawczy.



## WYTYCZNE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Zużytego urządzenia nie należy wyrzucać razem z odpadkami z gospodarstwa domowego, lecz należy dostarczyć je do punktu zbiorczego domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol, umieszczony na urządzeniu, w instrukcji obsługi oraz na opakowaniu, ma za zadanie zwrócić Państwa uwagę na ten ważny aspekt. Materiały użyte do produkcji urządzenia, nadają się do ponownego przetworzenia. Oddając zużyte urządzenia domowe do ponownego przetworzenia, przyczyniają się Państwo do ochrony środowiska naturalnego. O informacje dotyczące punktu przetwórstwa wtórnego, należy poprosić władze lokalne.

### Opakowanie

Opakowanie nadaje się w 100% do ponownego przetworzenia, należy składować je oddzielnie.

### Produkt

Urządzenie posiada oznakowanie zgodne z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC. w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie prawidłowego przetworzenia zużytego produktu zapobiega niepomyślnym skutkom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

### Deklaracja Zgodności UE

Urządzenie zaprojektowano, wyprodukowano i wprowadzono na rynek, zgodnie z zasadami bezpieczeństwa, podanymi w Dyrektywie Niskiego Napięcia - nr 2006/95/EC, Dyrektywie Kompatybilności Elektromagnetycznej (EMC) – nr 2004/108/EC oraz wymogami Dyrektywy 93/68/EEC.

Caro cliente,

*Congratulazioni e grazie per aver comprato questo prodotto di alta qualità. La preghiamo di leggere attentamente il manuale d'istruzioni cosicché possa utilizzare al meglio l'apparecchio. Questo manuale include tutte le istruzioni necessarie e i consigli per utilizzare, pulire ed effettuare la manutenzione di questo apparecchio. Se segue queste istruzioni avrà la garanzia di un risultato eccellente, le farà risparmiare tempo e le eviterà problemi. Ci auguriamo che ottenga grandi soddisfazioni dall'utilizzo di questo apparecchio.*

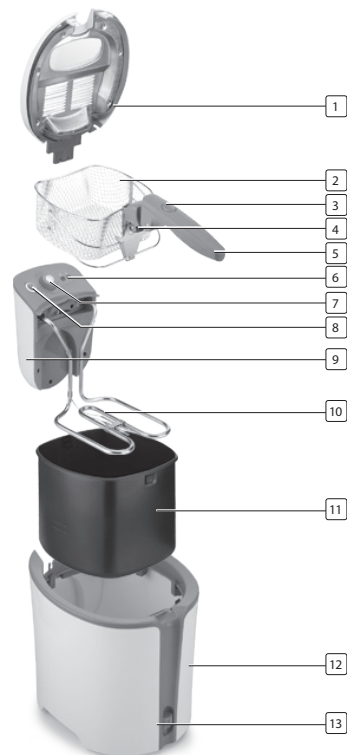
## **PRECAUZIONI IMPORTANTI**

- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
  - Non toccare le superfici calde. Usare presine o manopole.
  - Per proteggersi da scossa elettrica, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo in acqua o in altro liquido.
  - Scollegare dalla presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia. Permettere al dispositivo di raffreddarsi prima di inserire o estrarre parti. Non attivare alcun dispositivo che presenti un cavo o una spina danneggiata o dopo il malfunzionamento del dispositivo, o nel caso in cui sia stato danneggiato in qualsiasi modo.
  - L'uso di pezzi accessori non raccomandati dal produttore del dispositivo può provocare lesioni e invalida qualsiasi garanzia possiate avere.
  - Non usare all'esterno, o su o vicino a fonti di calore dirette.
  - Non lasciar pendere il cavo oltre il bordo del tavolo o del banco, o toccare le superfici calde o venire a contatto con le parti calde o lasciare che il prodotto sia posto sotto o vicino a tende, rivestimenti di finestre, ecc.
  - Questo dispositivo è per il solo uso domestico e solo per lo scopo per cui è stato progettato.
- Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile, piana.
  - Questo dispositivo è un dispositivo potenzialmente pericoloso, e come tale non deve mai essere lasciato ACCESO o ancora caldo senza la supervisione di un adulto.
  - Questo apparecchio non è inteso per l'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza (inclusi bambini), se non sono supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
  - Per proteggere i bambini dai pericoli degli apparecchi elettrici, non lasciarli mai senza controllo con il dispositivo. Di conseguenza, quando si sceglie il luogo per il dispositivo, si deve farlo in modo che i bambini non vi abbiano accesso. Fare attenzione che il cavo non penzoli.
  - Per una maggiore protezione, vi consigliamo di installare sull'impianto elettrico del bagno un dispositivo di corrente residua (RCD) non superiore a 30 mA. Per ulteriori suggerimenti, rivolgetevi all'installatore di fiducia.

## **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER UN RIFERIMENTO FUTURO**

## PARTI DESCRIZIONE

1. Coperchio superiore amovibile
2. Cestello
3. Tasto Su e Giù
4. Supporto cestello
5. Impugnatura
6. Luci
7. Tasto Temperatura
8. Tasto Alimentazione
9. Pannello di comando
10. Serpentina
11. Contenitore interno
12. Guscio esterno
13. Tasto Apri



## FUNZIONAMENTO E MANUTENZIONE

- Rimuovere l'imballaggio dall'apparecchio.
- Controllare che la tensione dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete domestica.
- Tensione nominale : CA 220-240 V 50 Hz. Collocare l'apparecchio su una superficie piana e garantire una luce libera di 10 cm. Intorno all'apparecchio. L'apparecchio non deve essere installato in un armadietto elettrico per uso esterno.
- Questo tipo di friggitrice può essere utilizzato soltanto con olio o grasso liquido, non con grasso solido.
- Non utilizzare grasso solido; in caso contrario, sussiste il pericolo di intrappolamento dell'acqua nel contenitore, con rischio di schizzi violenti quando il grasso viene riscaldato. Controllare inoltre che non penetri acqua all'interno del grasso e dell'olio, ad es. in caso di prodotti surgelati, per evitare schizzi.
- Non utilizzare mai la friggitrice senza olio o grasso per non danneggiare l'apparecchio.
- Non versare liquidi, come acqua, nella padella.

## UTILIZZO

- Riscaldare accessori e padella in acqua calda, Asciugare bene prima dell'uso. Controllare accuratamente che tutte le parti elettriche siano asciutte.
- Aprire il coperchio della friggitrice premendo il tasto (N° 13).
- Versare nella friggitrice la quantità necessaria di olio o grasso. Assicurarsi che olio o grasso raggiungano il livello minimo e non superino quello massimo, come indicato all'interno della padella. Per risultati ottimali, si consiglia di evitare di mescolare tipi diversi di olio.

- Sgocciolare il cestello di frittura nel contenitore premendo il tasto (n° 3) e rilasciare l'impugnatura (n° 5).
- Selezionare la temperatura per gli alimenti che si desidera friggere girando il tasto temperatura (n° 7). Inserire la spina nella presa e portare l'interruttore di alimentazione su (n° 8) I.
- La spia rossa (n°6) si accende, la spia di riscaldamento verde si accende non appena è stata raggiunta la temperatura desiderata.
- Estrarre il cestello dalla friggitrice con l'impugnatura.
- Collocare gli alimenti da friggere nel cestello. Per un migliore risultato, si consiglia di collocare alimenti ben asciutti nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per impedire che l'olio fluisca troppo forte. Chiudere il coperchio.
- Per controllare che l'olio rimanga alla temperatura corretta. Il termostato si accende e si spegne. Anche la spia verde si accende e si spegne.
- Estrarre il cestello al termine del tempo impostato per la frittura e appenderlo al gancio nella padella in modo da far sgocciolare l'olio.

## CONSIGLI PER LA FRITTURA

Utilizzare max 200 g di patatine per litro d'olio. Quando si utilizzano prodotti surgelati, usare max 100 g perché l'olio si raffredda rapidamente. Agitare i prodotti surgelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso. Quando si utilizzano patatine fresche, asciugarle in modo che non penetrino acqua nell'olio. Friggere le patatine in due tempi. La prima volta (rosolatura) da 5 a 10 minuti a 170°, la seconda (finitura) da 2 a 4 minuti a 175°. Far sgocciolare l'olio.

### Tabela temperatury smażenia

Potrawa	Temperatura smażenia
Wstępne smażenie frytek	170 °C
Końcowe smażenie frytek	175 °C
Fondue z parmezanem	170 °C
Krokiety z serem	170 °C
Krokiety z mięsem, rybą lub ziemniaczane	190 °C
Ryba	170 °C
Paluszki rybne	180 °C
Krokiety serowe	180 °C
Pączki	190 °C
Mrożona kielbasa	190 °C
Kurczak	160 °C
Krokiety z krewetkami	180 °C

### Sostituzione dell'olio

Controllare che friggitrice e olio e grasso si siano raffreddati prima di cambiare olio o grasso (scollegare l'alimentazione). Sostituire l'olio periodicamente. Questa operazione è particolarmente necessaria quando l'olio o il grasso diventano scuri o si sente un forte odore. Cambiare sempre l'olio dopo aver utilizzato la friggitrice per 10 volte. Cambiare tutto l'olio in una volta. Non mescolare mai olio vecchio e olio nuovo. L'olio esausto è nocivo per l'ambiente. Non gettare l'olio esausto con i rifiuti domestici ma seguire la normativa delle autorità locali.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'alimentazione, Controllare che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Tutte le parti non elettriche possono essere lavate in una soluzione di acqua calda e sapone. Asciugare accuratamente prima dell'uso.
- Sconsigliamo il lavaggio in lavastoviglie.
- Pulire la parte esterna della friggitrice con un panno umido e asciugare con un asciugamento morbido e pulito.
- Non utilizzare detergenti abrasivi.

## PUNTI DI ATTENZIONE PER L'USO DELLA FRIGGITRICE

### Da fare

- Usare la friggitrice solo come apparecchio domestico.
- Usare la friggitrice solo per friggere il cibo.
- Usare solo olio grasso che è adatto alla frittura. Controllare sull'imballaggio dell'olio/grasso da cucina se è adatto ad essere usato nella friggitrice.
- Assicurarsi che il grasso/olio sia maggiore del limite minimo e minore del limite massimo, in modo che sia tra i limiti minimo e massimo. Se c'è troppo grasso/olio all'interno, ci sarà un rischio che l'olio/grasso fuoriesca dalla padella.
- Attenzione durante la frittura, assicuratevi di usare la friggitrice in sicurezza tenendo abbastanza distanza tra l'utente e la friggitrice. Assicurarsi che non ci sia nessuno intorno alla friggitrice che abbia bisogno di un'attenzione o supervisione ulteriore.
- Cambiare l'olio o il grasso quando sembra marrone, puzza o produce fumo presto.

- Cambiare l'olio o il grasso se contiene troppa acqua. Potete riconoscere l'alta concentrazione dell'acqua nell'olio/grasso dalle grandi rumori, gocce d'acqua, vapore acqueo grandi chiazze di olio/grasso. Se la concentrazione dell'olio interno alla padella è troppo grande, c'è la possibilità che il grasso o l'olio esplodano, il che può essere molto pericoloso per tutti coloro (o quasi) che stanno usando la friggitrice.
- Cambiare l'olio o il grasso dopo 8 massimo 10 volte che è stato usato.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) che è fissato al cibo congelato. Assicurarsi che il cibo da friggere sia prima scongelato mettendo il cibo in una tovaglia asciutta e pulita per un breve periodo. Sgocciolare il cibo dopo che la maggior parte del ghiaccio si è sciolta.
- Assicurarsi che ci sia abbastanza spazio intorno alla friggitrice durante il suo utilizzo.
- Per evitare la condensa raffreddare la friggitrice senza il coperchio. Conservare la friggitrice in un posto sicuro e asciutto.

### Da non fare

- Non mettere o conservare mai la friggitrice fuori o in un luogo umido. Tenere pioggia e umidità lontano dalla vostra friggitrice.
- Non porre il cibo nella friggitrice durante il riscaldamento. Siate pazienti e attendete fino anche la friggitrice abbia raggiunto la temperatura corretta.
- Non friggere troppo cibo in una volta.
- Non coprire la friggitrice e il filtro in nessun momento.
- Non aggiungere acqua nel grasso/olio.

## GARANZIA

- Il dispositivo fornito dalla nostra Compagnia ha una garanzia che copre 24 mesi a partire dalla data d'acquisto (ricevuta).
- Durante il corso della garanzia qualsiasi difetto del dispositivo o dei suoi accessori o difetti di materiale o di produzione verranno eliminate gratuitamente tramite la riparazione o, a nostra discrezione, tramite la sua sostituzione. Il servizio di garanzia non comporta un'estensione della durata della garanzia, né da diritto ad una nuova garanzia!
- La prova della garanzia è fornita dallo scontrino d'acquisto. Senza lo scontrino d'acquisto non verrà effettuata alcuna sostituzione o riparazione.
- Se si desidera presentare un reclamo inerente la garanzia si prega di portare l'intero apparecchio nell'imballaggio originale al vostro rivenditore unitamente alla ricevuta.
- Danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita automatica dell'intero apparecchio. In tali casi si prega di contattare il nostro numero verde. Vetro rotto o rottura delle parti in plastica sono sempre soggetti ad una spesa.
- Difetti ai consumabili o a parti soggette ad usura, come anche pulizia, manutenzione o sostituzione delle suddette parti non sono coperte dalla garanzia e pertanto devono essere pagati!
- La garanzia scade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazioni possono essere effettuate da un rivenditore competente o da un servizio di riparazioni a fronte del pagamento dei costi conseguenti.



## LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Questo dispositivo non dovrebbe essere inserito nella spazzatura domestica alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito presso un punto centrale per il riciclo dei dispositivi domestici elettrici ed elettronici. Questo simbolo sul dispositivo, sul manuale d'istruzioni e sull'imballaggio centra la vostra attenzione su questo importante argomento. I materiali usati in questo dispositivo possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici usati contribuite a dare una spinta importante alla protezione del nostro ambiente. Chiedere alle autorità locali per informazioni inerenti i punti di raccolta.

### Imballaggio

L'imballaggio è riciclabile al 100%, riportare l'imballaggio separatamente.

### Prodotto

Questo dispositivo è dotato di un marchio secondo la Normativa Europea 2002/96/EC. sullo smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Garantendo che il prodotto viene correttamente smaltito come rifiuto, aiutate ad evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

### Dichiarazione di conformità EC

Questo dispositivo è progettato, prodotto e marchiato secondo gli obiettivi di sicurezza della Direttiva sul Basso Consumo N° 2006/95/EC, i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/EC sulla "Compatibilità Elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/EEC.

Käre kund,

Vi gratulerar till ditt inköp av denna högkvalitetsprodukt. Läs instruktionsmanualen noga så att du kan använda apparaten på bästa möjliga sätt. Denna manual innehåller alla nödvändiga instruktioner och råd för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa instruktioner är du garanterad utmärkta resultat, det besparar dig tid och du undviker problem. Vi hoppas du kommer ha mycket glädje av att använda denna apparat.

## VIKTIGA SÄKERHETSROUTINER

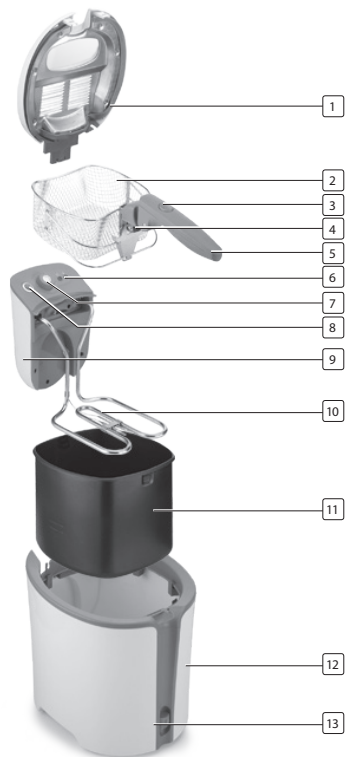
- Läs alla instruktioner innan användning.
- Rör inte varma ytor. Använd handtag eller knoppar.
- För att skydda dig mot elektriska stötar, sänk inte ner sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra ur kontakten när du inte använder apparaten och innan rengöring. Låt apparaten kylas ner innan du sätter på eller tar loss delar. Använd inte apparaten om den har en skadad sladd eller kontakt eller om apparaten inte fungerar korrekt, eller har skadats på något sätt.
- Användandet av tillbehör som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador och gör all garanti ogiltig.
- Använd inte utomhus eller på eller nära direkta värmekällor.
- Låt inte sladden hänge över bordskanten eller bänken eller röra varma ytor eller komma i kontakt med varma delar eller tillåta produkten att placeras under eller nära gardiner, fönster överdrag etc.
- Denna apparat är endast till för hushållsbruk och det användningsområde den är tillverkad för.
- Apparaten måste placeras på en stadig, plan yta.

- Apparaten får inte lämnas utan övervakning av vuxen person när den är PÅ eller varm. Apparaten bör inte användas av personer med nedsatt fysik, sinnen eller mental kapacitet, ej heller av oerfarna eller personer utan kunskap (Barn inkluderat), om de inte har instruerats i användandet av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- För att skydda barn från faror med elektriska apparater, lämna dem aldrig oövervakade med apparaten. När du väljer placering av apparaten bör du ta hänsyn till att barn inte ska ha åtkomst till den. Se även till att kablar inte hänger ned.
- Av säkerhetsskäl rekommenderar vi även att du installerar en jordfelsbrytare för den krets som strömförsörjer badrummet. Jordfelsbrytaren måste ha en brytströmstyrka som inte överstiger 30 mA. Kontakta en behörig elektriker för mer information

### SPARA DESSA INSTRUKTIONER FÖR FRAMTIDA REFERENS

## DELAR BESKRIVNING

1. Löstagbart topplock
2. Korg
3. Upp och ned knapp
4. Korghängare
5. Handtag
6. Lampor
7. Temperaturknapp
8. Av/På knapp
9. Kontrollbox
10. Värmeelement
11. Inre gryta
12. Yttre skal
13. Öppningsknapp



## ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

- Avlägsna allt förpackningsmaterial kring apparaten.
- Kontrollera att apparatens spänning stämmer överens med uttagen i ditt hem. Spänningsnivå: AC220-240V 50Hz.
- Placera apparaten på en platt stadig yta och försäkra dig om minst 10 cm fritt utrymme runt apparaten. Denna apparat är inte lämplig för installation i skåp eller för utomhus bruk.
- Denna typ av fritös är endast lämplig att använda med olja eller flytande fett och inte solitt fett.
- Användningen av solitt fett riskerar att vatten fastnar inom oljan vilket kan leda till våldsamt stänkande när uppvärmningen är klar. Se även till att oljan/fettet inte är kontaminerat med vatten, ex från frusna produkter, detta kan leda till kraftigt stänkande.
- Använd aldrig fritösen utan oljor eller fett då detta kommer att skada apparaten.
- Häll aldrig ner några vätskor som t.ex. vatten i grytan.

## ANVÄNDNING

- Diska tillbehören och grytan i varmt vatten. Torka ordentligt innan användning. Se till att alla elektriska delar hålls torra.
- Öppna locket på fritösen genom att trycka på knappen (nr.13).
- Fyll apparaten med önskvärd mängd olja eller fett. Försäkra att apparaten är minst fylld till minimum nivån och inte högre än maximalnivån som indikeras inuti fritösen. För optimalt resultat, råder vi att undvika blandningen av olika typer av oljor.
- Släpp ned fritös korgen i flöjten genom att trycka på knappen (nr.3) och låt handtaget (nr.5) komma ned.
- Välj temperaturen för maten du vill fritera genom att vrida temperaturknappen (nr.7). Placera kontakten i uttaget och sätt av/på knappen (nr.8) till I

- Den röda kontrolllampan (nr.6) kommer att tändas, den gröna värmelampan kommer att tändas så snart som önskad temperatur har nåtts.
- Använd handtaget för att lyfta korgen från fritösen.
- Placera maten som ska friteras i korgen. För bästa resultat bör maten torkas innan den placeras i korgen. Sänk ner korgen i oljan eller fettet långsamt för att förhindra oljan från att bubbla för mycket. Stäng locket.
- För att försäkra att oljan håller rätt temperatur, kommer termostaten stängas av och på. Den gröna indikatorlampan kommer även att släckas och tändas.
- Lyft upp korgen när frityrtiden har gått ut och häng den på kroken i pannan så att oljan kan rinna av.

## FRITYR TIPS

Använd maximalt 200 gram chips per liter olja. Vid användning av frusna produkter, använd maximalt 100 gram då oljan kyls ned snabbt. Skaka frusna produkter över diskhon för att avlägsna is. När färska chips används, torka chipsen efter att du sköljt dem för att försäkra att inget vatten kommer i oljan. Friter chipsen i två omgångar. Första gången (blekning) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Andra gången (avslutning) 2 till 4 minuter vid 175 grader. Tillåt oljan att rinna av.

### Friteringstabell

Rätt	Friteringstemperatur
För fritera chips	170 °C
Färdigfritera chips	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Ostkroetter	170 °C
Kött/fisk/potatis kroetter	190 °C
Fisk	170 °C
Fiskpinnar	180 °C
Ost struvor	180 °C
Munkbollar	190 °C
Fryst korv	190 °C
Kyckling	160 °C
Räkstruvor	180 °C

### Byta oljan

Se till att fritösen och oljan eller fettet har kylts ned innan du byter oljan eller fettet (dra ut kontakten från uttaget). Byt oljan regelbundet. Detta är extra viktigt när oljan eller fettet blir mörkt eller när lukten ändras. Byt alltid olja efter varje 10e fritering. Byt oljan i ett byte, blanda aldrig gammal och ny olja.

Använd olja är skadlig för miljön. Kassera den inte med dina normala sopor utan följ de riktlinjer som finns från dina lokala myndigheter.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Avlägsna kontakten från uttaget. Se till att apparaten har kylts ned ordentligt.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller annan vätska.
- Alla icke elektriska delar kan diskas i varmt såpvatten. Torka ordentligt innan användning.
- Vi rekommenderar inte att du diskar delarna i diskmaskin.
- Rengör utsidan av fritösen med en fuktig trasa och torka med en ren, mjuk handduk.
- Använd aldrig frätande rengöringsmedel.

## PUNKTER ATT HÖRSAMMA VID ANVÄNDNING AV FRITÖSEN

### Att göra

- Använd fritösen endast som en hushållsapparat.
- Använd fritösen endast för att fritera mat.
- Använd endast olja eller fett som är lämpligt för fritering. Kontrollera förpackningen för oljan/fettet så att det kan användas med fritöser.
- Se till att fett/olja är över minimum gränsen och mindre än maximum gränsen, så mellan minimum och maximum märkena. Om det är mer fett/olja inuti, finns det risk att oljan/fettet kommer ut ur pannan.
- Var försiktig vid friteringsprocessen, se till att du använder fritösen säkert genom att ha ett avstånd mellan användaren och fritösen. Se till att det inte finns någon i närheten av fritösen, som kräver extra uppmärksamhet eller övervakning.
- Byt olja eller fett när det ser brunt ut, luktar smutsigt eller ryker i ett tidigt skede.

- Byt olja eller fett om det innehåller för mycket vatten. Du kan känna igen en hög vattenkoncentration på stora klockor, vattendroppar, vatten ånga, höga stänk av olja/fett. Om koncentrationen av olja inuti pannan är för hög, finns det en risk att fett/olja kommer ut i en explosion, vilket kan vara mycket farligt för alla som använder (eller är i närheten av) fritösen.
- Byt olja efter 8 till maximalt 10 användningar.
- Avlägsna all is (molekyler) som är fixerade på den frusna maten. Se till att maten som ska friteras är upptinad först genom att placera den på en torr, ren handduk för en kort period. Ta maten från handduken efter att den mesta av isen har smält.
- Se till att det finns tillräckligt med utrymme runt fritösen vid användning.
- För att undvika Kondensation, kyl ned fritösen utan lock. Förvara fritösen på en torr, säker plats.

### Att undvika

- Förvara aldrig fritösen utomhus eller på en fuktig plats. Håll regn och fukt borta från fritösen.
- Lägg inte mat i fritösen vid uppvärmning. Var tålmodig och vänta tills fritösen har nått korrekt temperatur.
- Fritera inte för mycket mat samtidigt.
- Täck inte över fritösen eller filtret någonsin.
- Tillsätt inte vatten i fett/olja.

## GARANTI

- Apparaten som vårt företag tillhandahåller täcks av en 24 månader lång garanti som startar på inköpsdatumet (kvitto).
- Under garantins giltighetstid kommer alla tillverknings och materialfel på apparaten, dess tillbehör att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller när vi bedömer det nödvändigt, genom utbyte. Garanti servicen förlänger inte garantins giltighetstid inte heller ger den rätt till ny garanti!
- Bevis på garantin tillhandahålls genom bevis på köpet. Utan bevis på köpet, kommer inga kostnadsfria reparationer eller utbyten att utföras.
- Om du vill utnyttja din garanti vänligen returnera hela maskinen inkl original förpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatisk gratis utbyte av hela maskinen. I sådana fall vänligen kontakta vår service linje. Trasigt glas eller spruckna plastdelar är alltid köparen betalningsskyldig för.
- Defekter på förbrukningsmaterial eller delar som är utsatta för slitage, så väl som rengöring, underhåll eller utbyte av sagda delar täcks inte av garantin och därför ska dessa betalas!
- Garantin förbrukas vid fall av ej auktoriserad manipulation.
- Efter utgången av garantin kan reparationer utföras av den kompetenta återförsäljaren eller reparationservice mot betalning för att täcka kostnaderna.



## RIKTLINJER FÖR SKYDD AV MILJÖN

Denna apparat bör inte kastas i hushållssoporna när den slutat fungera, utan måste kasseras vid en återvinningscentral för elektriska och elektroniska hushållsapparater. Denna symbol på apparaten, instruktionsmanualen och förpackningen är till för att uppmärksamma dig på detta viktiga ärende. Materialet som används i apparaten kan återvinnas. Genom att återvinna använda hushållsapparater bidrar du med ett viktigt steg till att skydda vår miljö. Fråga din lokala myndighet för information rörande samlingspunkter för återvinning.

### Förpackning

Förpackningen är 100 % återvinningsbar, returnera förpackningen separat.

### Produkt

Denna apparat är utrustad med en märkning enligt EU direktiv 2002/96/EC. För kasserad elektronisk och elektrisk utrustning (WEEE). Genom att försäkra att produkten kasseras korrekt, hjälper du till att minska konsekvenserna på för miljön och hälsan.

### Tillkännagivande för överensstämmelse med EC

Denna apparat är designad, tillverkad och marknadsförd enligt de säkerhets direktiv som gäller för låg spänningsdirektivet "Nr 2006/95/EC, skyddskraven för EMC direktiv 2004/108/EC" elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven för direktiv 93/68/EEC.

★ ★ ★ ●  
**TRISTAR**

*Quality shouldn't be a luxury!*



BQ-2816



OV-1418



GR-2841



[www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)

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