

★ ★ ★ ●
TRISTAR



EN *Instruction manual*

NO *Brukermanual*

SV *Användare*

PL *Instrukcja obsługi*

FR-6925JU

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

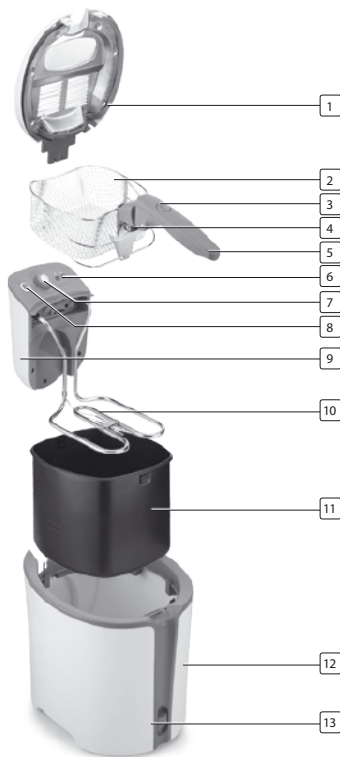
- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person that is responsible for their safety.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- To protect children against the dangers of an electrical appliance, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Do not use when the appliance is fallen, if there are any signs of damage or when the appliance leaks.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Never use the device unsupervised.
- All repairs should be made by a competent qualified electrician (*).
- Make sure that the appliance is stored in a dry environment.
- Only cook consumable food.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: 220-240V~ 50Hz. The socket must be at least 16 A or 10 A slow-protected.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- The use of accessory that are not recommended by the manufacturer can cause injuries and will invalidate any warranty that you may have.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- Do not use this appliance outdoors.
- Allow the appliance to cool down before you clean or store it.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the socket by changing the spare parts or for maintenance.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an authorized technician (*). Do not repair this appliance yourself.

- Do not use this appliance near direct heat sources.
- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.
- Note: To avoid danger by accidental resetting the thermal protection, this appliance may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that regularly will be switched on or off.
- Using an extension cord or something similar is not allowed.
- Allow the device to cool down before you are going to remove or replace spare parts.
- Make sure that the cord is not hanging over the edge of the table or counter, does not touch any hot surfaces or is coming directly into contact with the hot parts of the appliance. Do not place the appliance underneath or close to curtains, window coverings etc.
- Make sure the cord does not touch the hot parts of the appliance.
- We advise to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you do not get burns on your table or table cloth).
- Be careful with oil and fat preparations because they might catch fire by overheating. Provide proper ventilation when using the appliance.
- Do not use this appliance in the bathroom or near a sink filled with water. If this appliance has fallen into the water do not under no circumstances directly grab this appliance but first pull the plug from the socket.
- Make sure that the maximum level will never be exceeded.

() Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.*

PARTS DESCRIPTION

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



OPERATION AND MAINTENANCE

EN

- 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 advice 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 indicator light (nr. 6) will turn on, the green indicator 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.

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 it with your normal

rubbish, but follow the guidelines issued by the local authorities.

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
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

CLEANING

- Remove the plug from the outlet. Make sure the device has cooled down completely.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- All the non-electrical parts 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 to check 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 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 need extra help or supervision can not reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, smells dirty or smokes 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 using 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 has 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



487

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.

Kjære kunde,

Gratulerer og takk for kjøpet av dette høykvalitets produktet. Vær vennlig og les denne bruksanvisningen omhyggelig, slik at du blir i stand til å få best mulig bruk av apparatet. Denne bruksanvisningen inneholder alle nødvendige instruksjoner og råd for bruk, rengjøring og vedlikehold av apparatet. Hvis du følger disse instruksjonene vil du garantert få et utmerket resultat, sparer tid og unngå problemer. Vi håper du vil få stor glede ved bruk av dette apparatet.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

- Les alle instruksjoner før bruk.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knapper.
- Ikke bløtlegg ledning, kontakt eller apparat i vann eller annen væske for å beskytte mot elektrisk støt.
- Koble fra kontakten når apparatet ikke er i bruk, og før rensing. La apparatet avkjøles før du setter på eller tar av deler. Ikke bruk noe apparat med skadet ledning eller kontakt, eller etter at apparatet feiler eller har blitt skadet på noe måte.
- Bruk av tilleggsutstyr som ikke er anbefalt av apparatets fabrikant kan føre til skade og ugyldiggjøre en garantiordning.
- Må ikke brukes utendørs, eller på eller i direkte nærhet av varmekilder.
- La ikke ledningen henge over kanten av bordet eller benken, eller berøre varme overflater eller komme i kontakt med varme deler, eller la apparatet bli plassert ved eller i nærheten av gardiner, persiennier osv.
- Dette apparatet er for husholdsbruk, og bare for det formålet det er laget for.
- Apparatet må plasseres på et stabilt og rett underlag.
- Apparatet er et tilsluttet apparat, og som sådan skal det aldri forlates SLÅTT PÅ eller mens det er varmt, uten en voksens tilsyn.

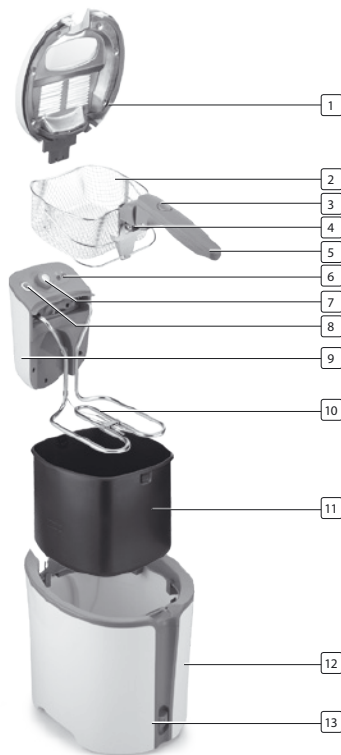
- Sprekker på keramikkkomponenter er utelatt fra garantien.
- For ytterligere beskyttelse, råder vi deg til å installere en (jordfeilbryter) i den elektriske kretsen som går til badet . Jordfeilbryter en må ikke ha en nominell driftsstrøm høyere enn 30mA. Spør din forhandler til råds.

NO

TA VARE PÅ DENNE INSTRUKSJONEN FOR FREMTIDIG BRUK

DELER BESKRIVELSE

1. Avtakbart topplokk
2. Kurv
3. Opp og ned knapp
4. Kurvstøtte
5. Håndtak
6. Lys
7. Temperatur knapp
8. Strømbryter
9. Kontrollboks
10. Varmeelement
11. Indere potte
12. Ytre skall
13. Åpn opp knapp



BETJENING OG VEDLIKEHOLD

- Fjern all emballasjen fra apparatet.
- Se etter at spenningen for apparatet stemmer overens med nettspenningen i ditt hjem.
- Nominell nettspenning : AC220-240V 50Hz. Plasser apparatet på en flat stabil flate og sørg for at det er minimum 10 cm fritt rom rundt apparatet. Dette apparatet er ikke egnet for montering i et kabinett eller for utendørs bruk.
- Denne type stekepanne er bare egnet for bruk med olje eller flytende fett og ikke for fast fett.
- Bruk av fast fett medfører risiko for å fange vann i fette, som vil forårsake kraftig spruting når det varmes opp. Pass også på at olje/fett ikke er forurenset med vann, for eksempel fra dypfrysede produkter, da dette vil forårsake kraftig spruting.
- Bruk aldri stekepannen uten olje eller fett, da dette vil ødelegge apparatet.
- Hell aldri noen slags væske, så som vann, i pannen.

BRUK

- Vask tilbehøret og pannen i varmt vann. Tørk godt før bruk. Pass på at alle elektriske deler forblir helt tørre..
- Åpn opp stekepannens lokk ved å trykke på knapp (nr. 13).
- Fyll apparatet med nødvendig mengde olje eller fett. Pass på at apparatet i det minste er fylt opp minimumsnivået og ikke høyere enn til maksimumsnivået, slik det er markert på innsiden av pannen. For optimalt resultat råder vi til å unngå miksing av forskjellige typer olje.
- Dropp stekekurven ned i kammeret ved å trykke på knapp (nr. 3) og la håndtaket (nr. 5) komme ned.

- Velg temperatur for den maten du ønsker å steke ved å skru på temperaturknappen (nr. 7) Stikk pluggen inn i kontakten og sett strømbryteren (nr. 8) til I
- Den røde kontrollampen (nr. 6) tennes. Det grønne varmelyset tennes så snart som den ønskede temperaturen blir nådd.
- Bruk håndtaket for å løfte kurven fra stekepannen.
- Plasser maten som skal stekes i kurven. For best resultat bør maten være tørr før den plasseres i kurven. For å forhindre for sterk oppbobling av oljen senkes kurven sakte ned i oljen eller fett. Lukk lokket.
- For å sikre at oljen beholder riktig temperatur vil termostaten skru varmen på og av. Det grønne indikatorlyset vil også gå på og av.
- Når steketiden er omme løftes kurven. Heng den på kroken i pannen så oljen kan dyppe av.

Steketips

Bruk maksimum 200 gram chips per liter olje. Når det brukes dypfryste produkter brukes det maksimum 100 gram fordi oljen kjøles hurtig ned. Rist dypfryste produkter over vasken for å fjerne overskudds. Når det brukes ferske chips, så tørk chipsen etter at de er vasket, for å sikre at det ikke kommer noe vann inn i oljen. Stek chipsen i to omganger. Første gang (forvelling) i 5 til 10 minutter ved 170 grader. Annen gang (avslutning) i 2 til 4 minutter ved 175 grader. La oljen få dryppe av.

Skifting av olje

Pass på at stekepannen og oljen har kjølt seg helt ned før olje eller fett skiftes (fjern strømpluggen fra kontakten). Skift oljen regelmessig. Dette er spesielt nødvendig når oljen eller fett får en mørk farge og lukten endrer seg. Skift alltid olje etter hver 10ende stekeomgang. Skift all oljen på en gang. Ikke bland gammel og ny olje.

Brukt olje er skadelig for miljøet. Ikke kast brukt olje sammen med ditt vanlige avfall, men følg retningslinjer som er gitt av dine lokale myndigheter.

Steketabell

Rett	Steketemperatur
Forsteking (forvelling) av chips	170 °C
Sluttsteking av chips	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Ostekroketter	170 °C
Kjøtt/fisk/potet kroketter	190 °C
Fisk	170 °C
Fiskepinner	180 °C
Fritert ost	180 °C
Smulteboller (doughnut-boller)	190 °C
Dypfryst pølse	190 °C
Kylling	160 °C
Friterte reker	180 °C

RENHOLD OG VEDLIKEHOLD

Fjern strømpluggen fra stikkontakten. Pass på at enheten er helt avkjølt. Senk aldri apparatet ned i vann eller annen væske.

Alle ikke-elektriske deler kan bli vasket i varmt såpevann. La enheten tørke ordentlig før den igjen tas i bruk.

Vi anbefaler ikke at du vasker delene i vaskemaskinen.

Gjør ren utsiden av stekepannen med en fuktig klut og tørk den med et mykt, rent håndkle.

Bruk aldri slipende vaskemiddel.

TING Å HUSKE PÅ NÅR DU BRUKER FRITYRKOKEREN

Hva du gjør

- Bruk frityrkokeren kun som et husholdningsapparat.
- Bruk frityrkokeren kun til å fritere mat.
- Bruk bare olje eller fett som er beregnet til fritering. Sjekk at det står på emballasjen til oljen/fettet at det er beregnet på fritering.
- Pass på at oljen/fettet er et sted mellom min- og maksstreken, og ikke over eller under. Hvis det er for mye fett/olje i frityrkokeren, kan det sprute olje.
- Vær forsiktig når du friterer, passe på at du bruker frityrkokeren trygt ved å stå langt nok unna. Passe på at det ikke står noen rundt frityrkokeren som trenger ekstra oppsyn eller veiledning, f.eks. barn.
- Skift oljen eller fett når det begynner å bli brun, lukter dårlig, eller begynner å ryke tidlig i friteringen.
- Skift oljen eller fett hvis det inneholder for mye vann. Du ser at oljen eller fett innholder mye vann når det formes vanndråper, vanndamp eller når det spruter veldig. Hvis det er for mye olje i frityrkokeren, kan

det føre til eksplosjon som vil være veldig farlig for alle i nærheten av frityrkokeren.

- Bytt ut oljen eller fett etter at det er blitt brukt 8 til 10 ganger.
- Fjern alle iskrystallene som ligger utenpå fryst mat. Pass på at maten, som skal friteres, først tines ved å legge den på et tørt, rent håndkle eller tørkepapir. Tørk av maten med tørkepapir når mesteparten av isen har smeltet.
- Pass på at det er nok plass rundt frityrkokeren når den skal brukes.
- Kjøøl ned frityrkokeren uten lokk, for å unngå damp. Oppbevar frityrkokeren på et tørt og sikkert sted.

Hva du IKKE gjør:

- Oppbevar aldri frityrkokeren utendørs eller på et fuktig sted. Hold frityrkokeren vekk fra regn og fuktighet.
- Ikke ha mat i frityrkokeren mens den varmes opp. Vær tålmodig og vent til frityrkokeren har riktig temperatur før du begynner å fritere.
- Ikke fritr for mye mat på en gang.
- Ikke dekk til frityrkokeren og filteret.
- NB: Ikke ha vann i oljen/fettet!

GARANTI

- Apparatet som er stilt til rådighet av vårt Selskap er dekt av 24 måneders garanti fra datoen det ble kjøpt (kvittering).
- I garantitiden vil enhver feil på apparatet eller dets tilbehørs materiell eller fabrikkfeil bli korrigert gratis ved å reparere det eller, etter vår vurdering, ved å erstatte det. Garantireparasjoner vil ikke innebære en forlengelse av garantitiden, og heller ikke medføre rettighet til en ny garanti!
- Kvittering er gyldig garantibevis. Uten kvittering vil ingen gratis erstatning eller reparasjon bli utført.
- Hvis du ønsker å klage i garantiperioden, vennligst returner hele maskinen i originalforpakning til forhandleren sammen med kvitteringen.
- Skade på tilbehør betyr ikke nødvendigvis gratis erstatning av hele maskinen. I slike tilfeller vennligst kontakt vår kundestøtte. Knust glass eller brudd i plastdeler blir alltid kostnadsberegnet.
- Skader på forbruksartikler eller klær, så vel som rensing, vedlikehold eller erstatning av overnevnte deler er ikke dekt av garantien og må følgelig betales.
- Garantien opphører ved uautorisert reparasjon..
- Etter garantiens utløp kan reparasjoner bli utført av en kyndig forhandler eller servicereparatør mot betaling av de påløpte kostnader.



RETNINGSLINJER FOR BESKYTTELSE AV MILJØET

487

Dette apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet når det ikke lenger er i bruk, men må leveres på et gjenvinningssted for elektriske apparater. Dette symbolet på apparatet, instruksjonsmanualen og forpakningen opplyser deg om dette viktige temaet. Materialene brukt i dette apparatet kan gjenvinnes. Ved gjenvinning av brukte husholdsapparater bidrar du til en viktig beskyttelse av vårt miljø. Spør dine lokale myndigheter om informasjon angående innsamling.

Forpakning

Forpakningen er 100 % gjenvinnbar, lever forpakningen separert.

Produkt

Apparatet er utstyrt med et merke i samsvar med European Directive 2002/96/EC. På Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å forsikre at produktet blir korrekt håndtert som søppel vil det forhindre uheldige konsekvenser for miljø og helse.

EC Samsvarserklæring

Apparatet er laget, fabrikkert og videresolgt i henhold til sikkerhetsreglene i Lavspenningsdirektivet "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" og kravene i direktiv 93/68/EEC

NO

Kära kund,

Vi tackar och lyckönskar dig för ditt inköp av denna högkvalitativa produkt. Läs bruksanvisningen noggrant så att du kan använda apparaten på bästa sätt. Denna bruksanvisning innehåller alla nödvändiga anvisningar för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa anvisningar kommer du att erhålla utmärkta resultat samt spara tid och undvika problem. Vi hoppas att du kommer att få mycket nöje av 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

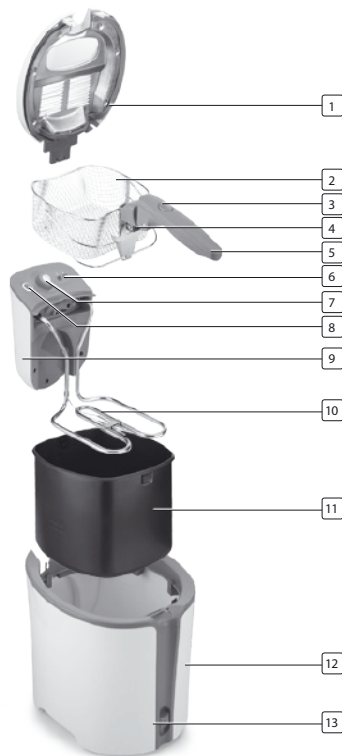
den är PÅ eller varm. Apparaten bör inte användas av personer med nedsatt fysik, sinnen eller mental kapacitet, ej heller av oerfarna eller personer utan kunskap (Barn inkluderat), om de inte har instruerats i användandet av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- 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

BESKRIVNING AV DELAR

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.
- Håll aldrig ner några vätskor som t.ex. vatten i grytan.

SV

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 kontrollampen (nr.6) kommer att tändas, den gröna värmelampen 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 indikatorlampen 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.
- Fritera 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/oljan 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/oljan 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.
- Frita inte för mycket mat samtidigt.
- Täck inte över fritösen eller filtret någonsin.
- Tillsätt inte vatten i fett/oljan.

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 reparationsservice mot betalning för att täcka kostnaderna.



487

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.

Szanowny kliencie,

Gratulujemy i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Aby móc możliwie najlepiej korzystać z tego urządzenia, należy najpierw przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Instrukcja ta zawiera wszelkie niezbędne instrukcje i porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz utrzymywania tego urządzenia. Stosowanie się do tych instrukcji gwarantuje uzyskanie doskonałych wyników, oszczędza czas i zapobiega wystąpieniu problemów. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia będzie bardzo przyjemne.

WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

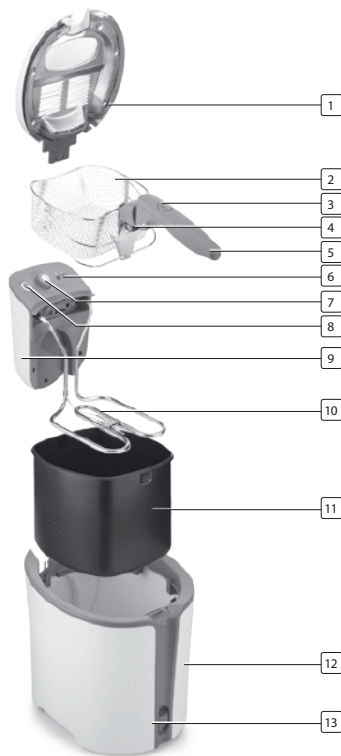
- Przed pierwszym użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwyty lub pokręteł.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie ani innym płynie.
- Odłączyć urządzenie z sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. 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 monterów instalacji elektrycznej.

NALEŻY ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Zdejmowalna pokrywa
2. Koszyk
3. Przycisk góra/dół
4. Podstawa do koszyka
5. Uchwyt
6. Lampki kontrolne
7. Pokrętko termostatu
8. Przycisk mocy
9. Panel kontrolny
10. Grzałka
11. Zbiornik wewnętrzny
12. Obudowa
13. Przycisk otwierania



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 tłuszczy 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 napełnić 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 pokrętki

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
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 zmienia 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

487

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.



Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg, The Netherlands

www.tristar.eu

FR-6925JU