

★★★
TRISTAR

EN *Instruction manual*

NO *Brukermanual*

SV *Bruksanvisning*

PL *Instrukcja obsługi*



FR-6933JU

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 off 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.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

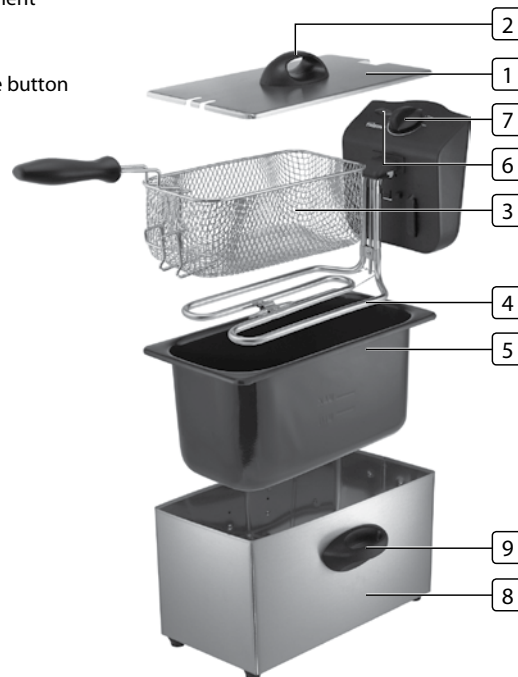
- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, 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. There for 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, there are any signs of damage or when it 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 appliances by 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 appliances 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 appliances. 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 don't 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 appliances in the bathroom or near a sink filled with water. If this appliances has fallen into the water do not under no circumstances directly grab this appliances but first pull the plug from the socket.
- Make sure that the maximum level never will 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. Lid
2. Handle
3. Basket
4. Heating element
5. Oil/fat bowl
6. Control light
7. Temperature button
8. Outer shell
9. Handles



BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Slide the heating elements (No. 4) correctly in the recess of the outer shell (No. 8). If the heating elements are not properly attached, the unit will not switch on for security reasons.
- 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 baskets (No. 3), the lids (No.1) and the oil bowls (No. 5) in warm water. Dry them well before use. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer.
- For optimal results we advice to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature button (No. 5) on the control panel for the food you wish to fry.
- Put the plug of the device into the outlet. The green control light (No. 6) will turn on as soon as the desired temperature has been reached.
- Use the handle (no. 2) 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.

- To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The green control light (No. 6) 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.

RESTART

In case of overheating, the fryer will switch off automatically. This safety mechanism can be found at the back of the electrical part. If it switches off, it can be reactivated by pressing in the button with a long pointed object. The button is situated deep behind the hole. First remove the plug of the device from the socket.

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 need extra help or supervision can't reach the fryer.
- Have patience and wait until the fryer has reached the right temperature.
- 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 is 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.
- Keep your fryer away from rain or moisture.

Don't:

- Never store or place the bowl outside or in a damp place.
- Do not place food in the fryer when it is warming.
- Do not fry too much food at once.
- Never cover the bowl and the filter.
- Do not add water to the fat or oil

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 10 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

Frying table

	Temperature:
• Dish Frying:	
• Pre-fry chips	170 °C
• Final fry chips	175 °C
• Parmesan 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

CHANGING THE OIL

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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 European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that the product correctly as waste is processed, it helps you may have adverse 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.

GENERELLE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Vær vennlig og les ordenlig gjennom bruksanvisningen før apparatet tas i bruk. Ta vare på disse instruksjonene, garantisertifikatet, kvitteringen, og om mulling kartongen med den indre emballasjen.
- Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inklusive barn) med redusert fysiske, sensorisk eller mentale egenskaper, eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de ikke overvåkes eller er gitt instruksjon om bruken av håndmikseren av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Ved å ignorere sikkerhetsinstruksjonene kan ikke produsenten bli hold ansvarlig for eventuel skade.
- For å beskytte barn mot farene ved elektriske apparater, pass på at du aldri forlater apparatet ubevoktet. Derfor må du velge en oppbevaringsplass hvor barn ikke kan få tak det. Pass på at kabelen ikke henger ned.
- Dette apparatet er bare for bruk i et hjem og kun for de oppgaver apparatet er laget for.
- Riskokeren må plasseres på et stabilt og jevnt underlag.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt ned, det er noen tegn på skade eller når det lekker.

- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtak eller knotter.
- Bruk aldri apparatet uten tilsyn.
- Alle reparasjoner må bli utført av kompetent kvalifisert elektriker (*).
- Pass på at apparatet blir oppbevart i tørre omgivelser.
- Ikke kok mer mat enn du kan spise.
- Det er helt nødvendig at dette apparatet til enhver tid er rengjort, da det kommer i direkte kontakt med mat.
- Påse at spenningen på riskokeren stemmer med spenningen i det elektriske anlegget der den skal brukes. Nominell spenning: AC220-240V 50Hz. Kontakten må minst være for 16A eller beskyttet med trege sikringer.
- Dette apparatet følger alle standarder som gjelder elektromagnetiske felt (EMF). Ved korrekt behandling og i samsvar med instruksjonene i denne bruksanvisningen er det, basert på vitenskapelig bevis tilgjengelig i dag, trygt å bruke apparatet.
- Bruk av tilbehør som ikke er godkjent av riskokerens produsent kan føre til skader og vil ugyldiggjøre eventuelle garantier du måtte ha.
- Ikke flytt apparatet ved å dra i ledningen og pass på at ledningen ikke blir floket.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- La apparatet kjøle seg helt ned før du setter det vekk.
- For å beskytte mot elektrisk støt, dypp aldri støpsel, ledning eller selve riskokeren i vann eller andre væsker.
- Kobl apparatet fra stikkkontakten når reservedeler skal skiftes eller for vedlikehold.
- Ikke bruk riskokeren dersom ledningen eller støpslet er skadet, etter at apparatet har vist en feil eller på en eller annen måte har vært skadet. Pass på, for å unngå farer, at en skadet ledning eller plugg blir skiftet ut av en autorisert tekniker (*). Ikke reparer dette apparatet selv.
- Ikke bruk dette apparatet nær direkte varmekilder.

NO

- Kobl apparatet fra stikkontakten når det ikke er i bruk.
- For å unngå utilsiktet tilbakestilling av den termiske beskyttelsen må riskokeren ikke tilkobles en ekstern kabel med bryter, som for eksempel en tidsbryter, eller være tilkoblet en krets som kobles jevnlig inn og ut.
- Bruk av en ekstern ledning eller lignende er ikke tillatt.
- La apparatet kjøle seg ned før du fjerner eller skifter reservedeler.
- Pass på at ledningen henger over en bordkant eller en disk, ikke berører noen varme overflater eller kommer i direkte kontakt med varme deler på apparatet. Ikke plasser apparatet under eller nær til vindusgardiner etc.
- Pass på at ledningen ikke berører apparatets varme deler.
- Vi anbefaler å legge et varmeresistent belegg mellom ditt bord og apparatet (på denne måten unngår du å få brennmerker i ditt bord eller duken).
- Vær forsiktig med olje og fett forberedelser, da disse ved overheting kan ta fyr. Sørg for god ventilasjon når apparatet brukes.
- Ikke bruk apparatet i baderommet eller nær en vask fylt med vann. Hvis dette apparatet har falt i vann, så ikke under noen omstendigheter ta tak i apparatet før strømpluggen er fjernet fra stikkontakten.
- Se etter at maksimum nivået ikke overskrides.

() Kompetent kvalifisert elektriker: Produsentens kundeserviceavdeling eller importør eller annen person som er kvalifisert, godkjent og kompetent til å foreta slik reparasjon for å unngå enhver fare. I ethvert tilfelle må du returnere apparatet til denne elektrikeren.*

DELEBESKRIVELSE

1. Lokk
2. Håndtak
3. Kurv
4. Varmeelement
5. Olje/fett-bolle
6. Kontrolllys
7. Temperatur-knapp
8. Utvendig skall
9. Håndtak



FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Ta apparatet og tilbehøret ut av boksen. Fjern etiketter, beskyttende folie eller plastikk fra apparatet.
- Skyv varmeelementene (Nr.<) på rett plass i utsparringen i ytterveggen (Nr. 8). Hvis varmeelementet ikke er ordentlig festet vil ikke enheten, av sikkerhetsgrunner, ikke la seg skru på.
- Denne typen frityrkoker er kun anvendelig med olje eller flytende fett, og ikke for fett i fast form. Fett i fast form kan inneholde vann som vil føre til voldsom spruting når fettet varmes opp. Påse at oljen/fettet ikke inneholder vann, for eksempel fra frosne produkter. Dette kan føre til voldsom spruting av olje.
- Bruk aldri frityrkokeren uten olje/fett da dette vil skade kokeren. Hell aldri væske, som vann, i pannen.

BRUK

- Vask kurvene (Nr. 3), Lökkene (Nr. 1) og oljeskålene (Nr. 5) i varmt vann. Tørk dem godt før bruk. Påse at alle elektriske deler forblir fullstendig tørre.
- Fyll frityrkokeren med passende mengde olje eller fett. Påse at frityrkokeren er fylt i det minste opp til minimummerket og ikke over maksimummerket som vist på innsiden av frityrkokeren.
- For optimale resultater anbefaler vi at forskjellige typer olje ikke blandes.
- Velg temperaturen for den maten du vil stekte med temperaturknappen (Nr. 5) på kontrollpanelet .
- Sett støpslet til apparatet inn i en elektrisk kontakt. Det grønne kontrolliset (Nr. 6) vil tennes så snart ønsket temperatur er nådd.

- Bruk håndtaket (Nr. 2) for å løfte kurven ut av kokeren. Plasser mat som skal stekes i kurven. For best resultat bør maten være tørr før den legges i kurven. Senk kurven sakte ned i oljen eller fettet for å hindre at oljen koker opp for kraftig.
- For å sikre at oljen holder korrekt temperatur vil termostaten slås på og av. Det grønne kontrolliset (Nr.6) vil også gå på og av.
- Løft kurven opp når steketiden er over og heng den på kroken i pannen slik at oljen kan renne av.

RESTART

Dersom det oppstår overoppheting vil frityrkokeren slås av. Denne sikkerhetsmekanismen finnes bak på den elektriske delen. Hvis den slår seg av, kan den bli reaktivert ved å trykke inn knappen med en lang spiss gjenstand. Knappen befinner seg dypt inne i hullet. Trekk først ut støpslet fra den elektriske kontakten.

HENSYN VED BRUK AV FRITYRKOKEREN

Gjør

- Anvend frityrkokeren bare til hjemmebruk .
- Bruk frityrkokeren bare til å stekte mat.
- Bruk bare olje og fett som egner seg for steking. Se på emballasjen hvorvidt oljen eller fettet egner seg for denne frityrkokeren.
- Påse at mengden av olje er høyere enn minimumsmerket og lavere enn maksimummerket, slik at nivået er mellom maksimum- og minimummerket. Hvis det er for mye fett i kokeren vil det kunne flomme over når mat senkes ned i stekerommet.

NO

- Vær forsiktig når friturekokeren brukes, påse at kokeren brukes på en trygg måte og at det er nok avstand mellom bruker og koker. Påse at de som trenger ekstra hjelp eller overvåkning ikke har tilgang til kokeren.
- Ha tålmodighet og vent til friturekokeren har nådd den riktige temperaturen.
- Skift oljen når den er brun, lukter vondt eller det ryker av den under oppvarming.
- Skift olje når det er for mye vann i den. Tegn på høy konsentrasjon av vann i oljen eller fett er store bobler og vanndråper, vanndamp eller rask heving av olje eller fett ved oppvarming. Hvis konsentrasjonen av vann i friturekokeren er for høy er det fare for at fett eller oljen vil kunne komme ut av friturekokeren i form av en eksplosjon og dermed være til stor fare for dem som bruker kokeren eller står i nærheten av den.
- Skift olje eller fett etter 8 til maksimum 10 gangers bruk.
- Fjern all is (molekyler) fra frosne mat. Påse at mat som skal stekes er tint ved å legge den frosne maten i et tørt kjøkkenhåndkle. Tørk maten med et håndkle når hoveddelen av isen er smeltet.
- Påse at det er nok plass rundt friturekokeren når den brukes.
- La friturekokeren kjøle seg ned uten tildekking for å hindre kondensering. Oppbevar friturekokeren på et tørt og trygt sted.
- Hold friturekokeren unna regn og fukt.

Ikke gjør slik:

- Ikke oppbevar eller plasser friturekokeren utendørs eller på et fuktig sted.
- Ikke plasser mat i friturekokeren når den er under oppvarming.
- Ikke stek for mye mat på en gang.
- Dekk aldri til bollen og filteret.
- Tilsett aldri vann til oljen eller fett

STEKETIPS

- Bruk maksimum 200 gram potetchips pr. liter olje.
- Når du bruker frosne produkter bruk maksimum 100 gram siden oljen raskt vil kjøles ned. Rist frosne produkter over vasken for å fjerne overflødig is.
- Når du bruker friske potetchips tørk dem etter at de er vasket for å unngå at det kommer vann i oljen. Stek potetene i to omganger. Første gang (blanchering) 5 til 6 minutter på 170 grader. Andre gang (ferdiggjøring) 2 til 4 minutter på 175 grader. La oljen renne av.

Steketabell

	Temperatur
• Steking av retter	170 °C
• Forhåndsstek cips	170 °C
• Ferdigsteking av chips	175 °C
• Parmesan fondue	170 °C
• Ostekroketter	170 °C
• Kjøtt/fisk/potet-kroketter	190 °C
• Fisk	170 °C
• Fiskepinner	180 °C
• Frityrstekt ost	180 °C
• Smultboller	190 °C
• Frosne pølser	190 °C
• Kylling	160 °C
• Frityrstekte reker	180 °C

SKIFTING AV OLJE

- Påse at frityrkokeren og oljen er nedkjølt før du skifter olje eller fett (trekk støpslet ut av den elektriske kontakten).
- Skift olje regelmessig, er spesielt viktig når oljen eller fett blir mørkt eller endrer lukt. Skift alltid oljen etter hver 10. gangs bruk. Skift all oljen på en gang. Bland aldri ny og gammel olje. Brukt olje er skadelig for miljøet. Ikke avhend oljen sammen med annet husholdningsavfall, men følg forskriftene retningslinjene som er utstedt av lokale myndigheter.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Ta støpslet til frityrkokeren ut av den elektriske kontakten. Påse at frityrkokeren er helt avkjølt.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller en annen væske. Alle ikke-elektriske deler kan vaskes i varmt såpevann. Tørk grundig før bruk. Disse delene kan ikke vaskes i oppvaskmaskin. Rengjør utsiden av frityrkokeren med en fuktig klut og tørk med et mykt og rent håndkle. Bruk aldri slipende vaskemidler.

GARANTI

- Apparatet levert av vårt selskap er dekket av en 24-måneders garanti som starter på kjøpsdato (kvittering).
- I løpet av garantitiden vil feil på apparatet eller dets tilbehør som skyldes feil på materialer eller produksjon bli utbedret gratis gjennom reparasjon eller, dersom vi som produsent finner det mest hensiktsmessig, å levere et nytt produkt. Reparasjon/levering av nytt produkt i henhold til garantibetingelsene gir ikke utgangspunkt for utvidelse av garantitiden, heller ikke rett til en ny garanti!
- Bevis på garantien er bevis på kjøpet. Uten dokumentasjon på kjøpet vil det ikke bli gitt et nytt produkt eller gratis reparasjon.
- Dersom du ønsker å fremsette et krav innen rammen av garantibetingelsene, vennligst returner hele maskinen i originalemballasjen til din forhandler sammen med kvitteringen for kjøpet.
- Skade på tilbehøret betyr ikke automatisk gratis erstatning av hele maskinen. I slike tilfeller, vennligst ta kontakt med vår Hotline. Knust glass eller brudd på plastdeler er alltid gjenstand for reparasjon mot betaling.
- Hverken feil på forbruksvarer eller slidedeler, rengjøring, vedlikehold eller utskifting av nevnte deler dekkes av garantien og må derfor betales!
- Garantien bortfaller dersom det har vært uautorisert tukling med apparatet.
- Etter utløpet av garantitiden kan apparatet repareres av en kompetent forhandler eller serviceverksted mot betaling av påløpte kostnader.



RETNINGSLINJER FOR BESKYTTELSE AV MILJØET

■ Dette apparatet må ikke kastes i husholdningsavfallet når tiden er inne for kasting, men bli levert til et sted for gjenvinning av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Dette symbolet på apparatet, bruksanvisningen og emballasjen skal trekke din oppmerksomhet mot dette viktige temaet. Materialene som er brukt i dette apparatet kan resirkuleres. Gjennom resirkulering av brukte husholdningsapparater gir du viktige bidrag til beskyttelse av vårt felles miljø. Spør din forhandler eller lokale myndigheter om hvor du kan leveres denne typen avfall.

Emballasje

Emballasjen er 100% resirkulerbar, returner emballasjen separat.

Produkt

Dette apparatet er utstyrt med et merke i henhold til EU-direktiv 2002/96/EC om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE). Ved å sikre at produktet blir avhendet på korrekt måte vil det sørge for at apparatet ikke påfører miljøet eller den menneskelige helse uønskede virkninger.

EU-deklarasjon av konformitet

Dette apparatet er konstruert, produsert og markedsført i samsvar med sikkerhetsmålene i Lavspennings direktivet "Nr. 2006/95/EC, beskyttelsesbetingelsene for EMC Directive 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" og betingelsene i Direktiv 93/68/EEC.

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.

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten. Förvara dessa anvisningar, garantibeviset, inköpskvittot och, om möjligt, förpackningen (även innerförpackningen) på en säker plats.
- Denna apparat är ej avsedd att användas av personer (inkl. barn) med nedsatta sinnesförmågor, eller nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte är under tillsyn av eller erhållit anvisningar om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- För att skydda barn mot farorna med elektriska apparater ber vi dig att aldrig lämna apparaten utan tillsyn. Välj därför en förvaringsplats för apparaten som är oåtkomlig för barn. Kontrollera så att kabeln inte hänger nedåt.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd inte apparaten om den har fallit ned, om det finns tecken på skador eller om den läcker.

- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen.
- Använd aldrig apparaten oövervakad.
- Alla reparationer måste utföras av en kompetent kvalificerad elektriker (*).
- Var noga med att förvara apparaten i en torr miljö.
- Laga endast till förtärbara livsmedel.
- Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: 220-240V~ 50Hz. Väggtuttaget måste vara minst 16 A eller 10 A trög säkring.
- Denna apparat uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras ordentligt och enligt anvisningarna i denna bruksanvisning är apparaten säker att använda enligt de vetenskapliga bevis som finns tillgängliga för närvarande.
- Om tillbehör används som inte rekommenderats av tillverkaren kan de orsaka skador och det ogiltigförklarar alla eventuella garantier.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla sig.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Låt apparaten svalna innan du rengör eller förvarar den.
- För att undvika eltötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du ska byta revservdelar eller utföra underhåll på apparaten.
- Använd inte den här apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar ordentligt eller om den har skadats på något sätt. För att undvika faror ska alltid en skadad sladd eller kontakt bytas av en auktoriserad tekniker (*). Försök inte reparera apparaten själv.
- Använd inte apparaten i närheten av direkta värmekällor.
- Dra ut kontakten ur uttaget när du inte använder apparaten.

SV

- Obs: För att undvika risker med ofrivillig återställning av värmeskyddet får inte denna apparat kopplas till en extern kopplingsanordning, som till exempel en timer, eller kopplas till en krets som regelbundet kopplas på eller av.
- Det är ej tillåtet att använda förlängningssladdar eller liknande.
- Låt apparaten svalna innan du tar bort eller byter ut reservdelar.
- Kontrollera så att sladden inte hänger över bords- eller diskanten, att den inte rör vid varma ytor eller kommer i direkt kontakt med apparatens varma delar. Placera inte apparaten under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.
- Kontrollera så att sladden inte rör vid apparatens varma delar.
- Vi rekommenderar att du placerar ett värmeskydd mellan apparaten och bordet (för att undvika brännmärken på bordet eller bordsduken).
- Var försiktig vid tillagning med olja och fett eftersom dessa kan fatta eld vid överhettning. Se till att ventilationen fungerar ordentligt när du använder apparaten.
- Använd inte apparaten i badrummet eller i närheten av handfat med vatten. Om apparaten har fallit i vattnet får du under inga omständigheter ta tag i apparaten direkt. Du måste alltid dra ut kontakten ur uttaget innan du tar tag i apparaten.
- Var noga med att aldrig överskrida maxnivån.

(*) *Kompetent kvalificerad elektriker: tillverkarens eller importörens kundtjänst eller en kvalificerad, godkänd och kompetent person som kan utföra den här typen av reparationer utan att utsätta sig själv eller andra för faror. Lämna alltid in apparaten till den elektrikern.*

BESKRIVNING AV DELAR

1. Lock
2. Handtag
3. Korg
4. Värmeelement
5. Olje-/fettskål
6. Kontrollampa
7. Temperaturknapp
8. Yttre hölje
9. Handtag



INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Tag ut apparaten och tillbehören ur förpackningen. Ta bort klistermärkena, skyddsfilmerna eller plasten från apparaten.
- Skjut in värmeelementen (nr. 4) i fördjupningen i det yttre höljet (nr. 8). Om värmeelementen inte fästs ordentligt går det inte att sätta på apparaten av säkerhetsskäl.
- Den här typen av fritös är endast lämplig att använda med olja eller flytande fett, inte med fett i fast form. Om du använder fett i fast form riskerar du att det finns vatten kvar i fettet, vilket gör att det kommer att stänka våldsamt vid upphettning. Var också noga med att oljan/fettet inte är förorenat med vatten, från till exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
- Använd aldrig fritösen utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten. Håll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i fritösen.

ANVÄNDNING

- Diska korgarna (nr. 3), locken (nr. 1) och oljeskålarna (nr. 5) i varmt vatten. Torka dem noggrant innan användning. Kontrollera så att alla elektriska delar är helt torra.
- Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett. Kontrollera så att apparaten är fylld minst till miniminivån och inte högre än maxnivån, enligt indikationerna på insidan av fritösen.
- För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blandar olika typer av olja.
- Välj temperatur med temperaturknappen (nr. 5) på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt friteras.
- Sätt i kontakten i ett eluttag. Den gröna kontrollampen (nr. 6) tänds när den önskade temperaturen uppnåtts.
- Använd handtaget (nr. 2) och lyft korgen ur fritösen. Placera livsmedlet som ska friteras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torrt

innan det läggs i korgen. Sänk ned korgen i oljan eller fettet långsamt så att inte oljan bubblar upp för kraftigt.

- För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och stängas av. Den gröna kontrollampen (nr. 6) kommer också att tändas och släckas.
- Lyft upp korgen när friteringstiden är uppnådd och häng den på kroken i pannan så att oljan kan droppa av.

SV

OMSTART

Vid överhettning kommer fritösen att stängas av automatiskt. Denna säkerhetsmekanism finns på baksidan av den elektriska delen. Om apparaten stängs av kan den återaktiveras genom att du trycker in den knappen med ett långt spetsigt föremål. Knappen sitter djupt bakom hålet. Ta först ut kontakten ur eluttaget.

ATT TÄNKA PÅ VID ANVÄNDNING AV FRITÖSEN

Att göra:

- Fritösen är endast avsedd för hushållsanvändning.
- Fritösen är endast avsedd för att friteras livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Kontrollera så att nivån på fettet eller oljan ligger över miniminivån och under maxnivån, dvs. mellan linjerna för minimi- och maxnivåerna. Om det är för mycket fett eller olja i fritösen kan det svämma över fritösen.
- Var försiktig vid fritering, använd fritösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd mellan användaren och apparaten. Se till att personer som behöver extra hjälp eller tillsyn inte kan nå fritösen.

- Ha tålmod och vänta tills fritösen har nått rätt temperatur.
- Byt oljan eller fettet när det blivit brunt, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Byt olja eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stora bubblor och små vattendroppar, vattenånga eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fettet eller oljan söker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av fritösen.
- Byt olja eller fett efter 8 till max 10 användningar.
- Ta bort all is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas är tinad först, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mesta av isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt fritösen när du använder den.
- Låt fritösen svalna oövertäckt för att förhindra kondensering. Förvara fritösen på en torr, säker plats.
- Skydda fritösen mot regn och fukt.

Att inte göra

- Förvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i fritösen medan den värms upp.
- Friter inte för mycket mat på en gång.
- Täck aldrig över skålen och filtret.
- Håll aldrig på vatten på fettet eller oljan.

FRITERINGSTIPS

- Använd max 200 gram chips per liter olja.
- Om du använder frysta produkter använder du max 100 gram eftersom oljan svalnar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflödigt is.

- Om du använder färska chips torkar du dem efter att de tvättats så att inget vatten kommer med i oljan. Friter chipsen i två omgångar. Först (blanchera) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Sedan (avsluta) 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan droppa av.

Friteringstabell

	Temperatur:
• Maträtt:	170 °C
• Förfritering chips	175 °C
• Slutfritering chips	170 °C
• Parmesanfondue	170 °C
• Ostkroetter	170 °C
• Kött/fisk/potatiskroetter	190 °C
• Fisk	170 °C
• Fiskpinnar	180 °C
• Friterad ost	180 °C
• Munkar	190 °C
• Fryst korv	190 °C
• Kyckling	160 °C
• Friterade räkor	180 °C

BYTE AV OLJAN

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Tag ut kontakten ur eluttaget. Kontrollera så att fritösen har svalnat helt.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Alla icke-elektriska delar kan diskas i varmt tvålatten. Torka noga innan de används igen. Dessa delar går inte att diska i maskin. Rengör utanpå fritösen med en fuktig trasa och torka av med en mjuk ren handduk. Använd aldrig slipande rengöringsmedel.

GARANTI

- Apparaten som vår firma levererat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- Under garantitiden kommer alla fel som beror på material- eller tillverkningsfel att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller, beroende på vår bedömning, genom byte. Garantitjänsten medför inte en förlängning av garantitiden och ger inte heller rätt till en ny garanti.
- Garantibeviset utgörs av bevis för köpet. Utan bevis för köpet kommer inga byten eller reparationer att utföras utan kostnad.
- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Ta kontakt med vår "hotline" vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.
- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationservice mot påföljande betalning.



RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN

Denna apparat ska inte slängas i hushållsavfallet när den slutat fungera, utan måste kasseras på en återvinningscentral för elektriska och elektroniska hushållsapparater. Denna symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Förpackningen

Förpackningen består av 100 % återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

Produkten

Denna apparat är försedd med märkning enligt EU-direktivet 2002/96/EC om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten behandlas korrekt som avfall hjälper du till att skydda miljön och människors hälsa mot skadliga konsekvenser.

EU-deklaration om överensstämmelse

Denna apparat är konstruerad, tillverkad och marknadsförd i enlighet med säkerhetsmålen i lågspänningsdirektivet nr. 2006/95/EC, skyddskraven i EMC- direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven i direktivet 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.

OGÓLNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon oraz, o ile to możliwe, pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby pozbawione doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewnią nadzór lub udzielą instrukcji dotyczących używania tego urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami wynikającymi z użytkowania urządzeń elektrycznych, nie należy nigdy pozostawiać tego rodzaju urządzeń bez nadzoru. Dlatego też należy wybrać takie miejsce przechowywania tego urządzenia, z którego dzieci nie będą mogły go wyjąć. Należy uważać, aby kabel nie zwisał.

- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Z urządzenia nie należy korzystać, gdy spadło, gdy widoczne są oznaki uszkodzenia lub gdy przecieka.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez kompetentnego i wykwalifikowanego elektryka (*).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- Za pomocą urządzenia można smażyć tylko artykuły żywnościowe.
- Urządzenie to musi być zawsze utrzymywane w czystości, ponieważ styka się z żywnością.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: 220-240V~ 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi standardami w zakresie pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi obecnie dowodami naukowymi użytkowanie tego urządzenia jest bezpieczne, o ile jest ono obsługiwane właściwie i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.
- Korzystanie z akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, może prowadzić do obrażeń ciała, a także spowoduje unieważnienie posiadanej gwarancji.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Urządzenia tego nie należy używać na dworze.
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy je odstawić w celu ostygnięcia.

- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przed wymianą części zamiennych lub podjęciem czynności konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone albo gdy urządzenie działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel lub wtyczkę powinien wymienić upoważniony technik(*). Urządzenia tego nie należy naprawiać samodzielnie.
- Urządzenia tego nie należy używać w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego zresetowania zabezpieczenia ciepłego, urządzenie to nie może być włączane za pomocą zewnętrznego urządzenia włączającego, takiego jak timer, ani podłączane do regularnie włączanego lub wyłączanego obwodu.
- Nie wolno stosować żadnych przedłużaczy.
- Przed wyjęciem lub wymianą części zamiennych urządzenie należy odstawić w celu ostygnięcia.
- Kabel nie powinien zwiisać z krawędzi stołu ani blatu, stykać się z gorącymi powierzchniami, a także nie powinien stykać się z gorącymi elementami innych urządzeń. Urządzenia nie należy umieszczać pod zastonami i innymi materiałami wykończeniowymi okien ani w ich pobliżu.
- Kabel nie powinien stykać się z gorącymi elementami urządzenia.
- Zalecane jest umieszczenie odpornej na ciepło powłoki między stołem a urządzeniem (dzięki temu można zapobiec przypaleniu stołu lub obrusa).
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przygotowywania oleju lub tłuszczu, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do ich zapalenia. Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Urządzenia tego nie należy używać w łazience ani w pobliżu zlewu wypełnionego wodą. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, pod żadnym pozorem nie można dotykać bezpośrednio urządzenia; należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie należy nigdy przekraczać poziomu maksymalnego.

() Kompetentny i wykwalifikowany elektryk: dział posprzedażny producenta, importer lub inna osoba, która jest wykwalifikowana, zatwierdzona i kompetentna do wykonywania tego rodzaju napraw; korzystanie z usług tych osób ma na celu uniknięcie wszelkich zagrożeń. W każdym wymagającym tego przypadku urządzenie należy przekazać jednemu z wymienionych powyżej elektryków.*

OPIS CZĘŚCI

1. Pokrywa
2. Uchwyt
3. Kosz
4. Element grzejny
5. Miska na olej/tłuszcz
6. Lampka kontrolna
7. Przycisk temperatury
8. Obudowa zewnętrzna
9. Uchwyty



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Z urządzenia należy usunąć naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Element grzejny (nr 4) należy wsunąć prawidłowo we wgłębienia w obudowie zewnętrznej (nr 8). Jeśli element grzejny nie zostanie prawidłowo zamocowany, urządzenia ze względów bezpieczeństwa nie będzie można włączyć.
- W tego rodzaju frytkownicy można używać tylko olejów lub tłuszczów płynnych, nie należy używać tłuszczów stałych. Używanie tłuszczów stałych niesie ze sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczu, co prowadzi do jego nasilonego pryskania po podgrzaniu. Należy się także upewnić, że do oleju/tłuszcza nie dostała się woda, na przykład z zamrożonych produktów, ponieważ stanie się to przyczyną nadmiernego pryskania.
- Nigdy nie należy używać frytkownicy bez oleju lub tłuszczu, ponieważ uszkodzi to urządzenie. Do miski nie należy nigdy wlewać płynów, takich jak woda.

UŻYTKOWANIE

- Umyj koszyk (nr 3), pokrywę (nr 1) i miskę na olej (nr 5) w ciepłej wodzie. Wyszusj je dobrze przed użyciem. Upewnij się, że wszystkie elementy elektryczne są całkowicie suche.
- Wlej do urządzenia żadaną ilość oleju lub tłuszczu. Urządzenie należy napełnić co najmniej do poziomu minimalnego i nie więcej niż do poziomu maksymalnego, zgodnie ze wskazaniami wewnątrz frytkownicy.
- W celu uzyskania optymalnych wyników zaleca się unikanie łączenia różnego rodzaju olejów.
- Za pomocą przycisku temperatury (nr 5) na panelu sterowania ustaw temperaturę odpowiednią dla smażonych produktów.

PL

- Podłącz wtyczkę urządzenia do gniazda elektrycznego. Zielona lampka kontrolna (nr 6) zaświeci się po osiągnięciu żądanej temperatury.
- Podnieś kosz z frytkownicy za pomocą uchwyty (nr 2). Umieść w koszu produkty do smażenia. W celu uzyskania najlepszych wyników produkty wkładane do kosza powinny być suche. Zanurz kosz w oleju lub tłuszczu powoli, aby uniknąć zbyt intensywnego bulgotania oleju.
- ermostat będzie się włączał i wyłączał w celu utrzymania prawidłowej temperatury oleju. Zielona lampka kontrolna (nr 6) także będzie się zapalać i gasnąć.
- Po upływie czasu smażenia podnieś kosz i zawieś go na haku w misce, aby odsączyć olej.

PONOWNE URUCHOMIENIE

W przypadku przegrzania frytkownica zostanie automatycznie wyłączona. Ten mechanizm bezpieczeństwa znajduje się z tyłu elementu elektrycznego. Gdy wyłączy on urządzenie, można je uruchomić ponownie, naciskając przycisk ostro zakończonym przedmiotem. Przycisk ten znajduje się głęboko w otworze. Najpierw należy odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda elektrycznego.

•

UWAGI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z FRYTKOWNICY

Co należy robić

- Frytkownicy należy używać wyłącznie jako urządzenia domowego.
- W frytkownicy można smażyć wyłącznie artykuły żywnościowe.
- Należy używać wyłącznie oleju lub tłuszczu nadającego się do smażenia. Należy sprawdzić na opakowaniu, czy oleju lub tłuszczu można używać w frytkownicy.
- Poziom oleju lub tłuszczu powinien przekraczać poziom minimalny i nie powinien sięgać ponad poziom maksymalny, czyli powinien mieścić się między wskazaniami minimum i maksimum. Jeśli we frytkownicy znajdować się będzie zbyt dużo oleju lub tłuszczu, może dojść do jego wylania.
- Podczas smażenia należy zachować ostrożność; z frytkownicy należy korzystać w sposób bezpieczny, zachowując odpowiednią odległość między użytkownikiem a urządzeniem. Należy uważać, aby osoby wymagające dodatkowej pomocy lub nadzoru nie mogły same wyjąć frytkownicy.
- Należy poczekać do momentu uzyskania przez frytkownicę odpowiedniej temperatury.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić, gdy stanie się brązowy, nieładnie pachnie lub gdy wydziela się z niego dym.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić, gdy znajduje się w nim zbyt dużo wody. Zawartość zbyt dużej ilości wody w oleju lub tłuszczu można rozpoznać po dużych bąbelkach, kropelkach wody, parze wodnej lub nagłym kipieniu oleju lub tłuszczu. Jeśli we frytkownicy znajduje się zbyt dużo oleju, istnieje ryzyko gwałtownego przyrostu i wylania się oleju lub tłuszczu, co może być bardzo niebezpieczne dla osób obsługujących frytkownicę i znajdujących się w jej pobliżu.

- Olej lub tłuszcz należy wymienić po 8 lub maksymalnie 10 użyciach.
- Z zamrożonych produktów należy usunąć całą powłokę (kawałki) lodu. Przed smażeniem produkty należy najpierw rozmrozić, umieszczając je na suchym i czystym ręczniku. Po roztopieniu się większości lodu produkty należy wytrzeć delikatnie ręcznikiem.
- Podczas korzystania z frytkownicy należy zapewnić wokół niej wystarczającą ilość wolnej przestrzeni.
- Aby uniknąć kondensacji, frytkownicę należy odstawić do ostygnięcia bez przykrycia. Frytkownicę należy przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Frytkownicy nie należy wystawiać na działanie deszczu ani wilgoci.

Czego nie należy robić

- Nigdy nie należy przechowywać ani umieszczać miski na dworze lub w wilgotnym miejscu.
- Gdy frytkownica się nagrzewa, nie należy wkładać do niej produktów.
- Nie należy smażyć zbyt dużych porcji na raz.
- Nigdy nie należy zakrywać miski ani filtra.
- Do oleju lub tłuszczu nie należy dodawać wody.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Należy smażyć maksymalnie 200 g frytek na litr oleju.
- W przypadku korzystania z produktów zamrożonych należy smażyć maksymalnie 100 g produktu, ponieważ olej szybko się ochładza. Zamrożone produkty należy wstrząsnąć nad zlewem, aby usunąć nadmiar lodu.
- W przypadku korzystania ze świeżych frytek należy je po umyciu wysuszyć, aby woda nie dostała się do oleju. Frytki należy smażyć w dwóch etapach. Pierwszy etap (obgotowywanie) powinien trwać od 5 do 10 minut w 170 stopniach. Drugi etap (dosmażanie) powinien trwać od 2 do 4 minut w 175 stopniach. Należy umożliwić odsączenie oleju.

Tabela z informacjami dotyczącymi smażenia

Smażony produkt:	Temperatura:
• Wstępne smażenie frytek	170°C
• Końcowe smażenie frytek	175°C
• Parmezanowe fondue	170°C
• Krokiety serowe	170°C
• Krokiety mięsne/rybne/ziemniaczane	190°C
• Ryby	170°C
• Paluszki rybne	180°C
• Ser zapiekany w cieście	180°C
• Pączki	190°C
• Zamrożona kiełbasa	190°C
• Kurczak	160°C
• Krewetki zapiekane w cieście	180°C

WYMIANA OLEJU

- Przed wymianą oleju lub tłuszczu należy się upewnić, że frytkownica oraz olej lub tłuszcz ostygły (należy odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda elektrycznego).
- Olej należy wymieniać regularnie. Jest to szczególnie konieczne, gdy olej lub tłuszcz ściemnieje lub zmieni się jego zapach. Olej należy zawsze wymienić po jego 10 użyciu. Wymieniać należy cały olej na raz. Nigdy nie należy łączyć starego oleju z nowym. Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie należy go wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami; należy się stosować do wytycznych władz lokalnych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Należy odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda elektrycznego. Należy się upewnić, że frytkownica całkowicie ostygła.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie czy innej cieczy. Wszystkie nieelektryczne części można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przed ponownym użyciem wszystkie części należy dokładnie wysuszyć. Części te nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Zewnętrzną obudowę frytkownicy należy czyścić wilgotną szmatką, a następnie należy ją wytrzeć miękkim i czystym ręcznikiem. Nigdy nie należy używać żrących detergentów.

GWARANCJA

- Urządzenie dostarczone przez naszą Firmę jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- W okresie gwarancyjnym każda usterka urządzenia lub jego wyposażenia w zakresie materiału czy wykonania będzie usunięta bezpłatnie poprzez, według naszego uznania, naprawę lub wymianę. Serwis gwarancyjny nie pociąga za sobą przedłużenia okresu gwarancyjnego, ani nie uprawnia do przyznania nowej gwarancji!
- Uprawnienie do gwarancji zapewnia dowód zakupu. Bez dowodu zakupu nie ma możliwości bezpłatnej wymiany czy naprawy.
- W przypadku roszczenia gwarancyjnego prosimy o zwrot całości urządzenia wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu do swojego lokalnego dystrybutora naszych produktów.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkowania.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.



WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

■ Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia tego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; urządzenie to powinno zostać zutytylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol ten znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu zwraca uwagę na tę ważną kwestię. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. W celu uzyskania informacji dotyczących punktów zbiórki należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych.

Opakowanie

Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

Produkt

To urządzenie posiada znak zgodności z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie właściwego przetworzenia produktu pomoże w uniknięciu niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie.

Deklaracja zgodności EC

Urządzenie to zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek w zgodzie z wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa dyrektywy niskonapięciowej nr 2006/95/EC, wytycznymi dotyczącymi ochrony zawartymi w dyrektywie EMC 2004/108/EC dotyczącej „zgodności elektromagnetycznej”, a także w zgodzie z wytycznymi dyrektywy 93/68/EEC.

★★★
TRISTAR

Quality shouldn't be a luxury!



MX-4165



MX-4153



BL-4430

www.tristar.eu

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