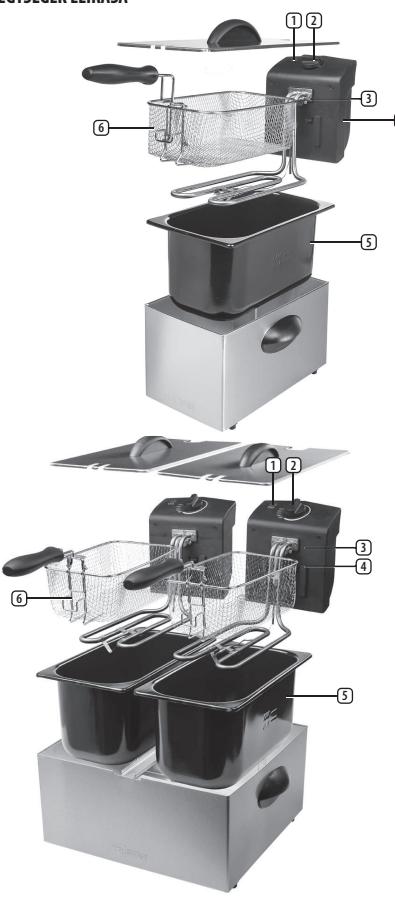




FR-6935
FR-6937

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



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

EN Instruction manual

Safety

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.
- Farm houses.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Children shall not play with the appliance.
- The lid is only intended to protect the deep fryer from dust during storage. Remove the lid when the deep fryer is in operation

Surface are liable to get hot during use.

PARTS DESCRIPTION

- Power lamp (red)
- Thermostat
- Safety switch
- Restart button
- Frying grease container
- Frying basket

BEFORE THE FIRST USE

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

Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use oil 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 safe by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat, bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.

• Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.

• Make sure there is enough space around the fryer when you use it.

• Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation.

• Keep the fryer in a dry, safe place.

• The fryer may not be exposed to rain and moisture.

• Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

Considerations for using the fryer - DON'T

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

USE

• Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly.

• Ensure that all electrical parts remain completely dry.

• Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.

• Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.

• 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. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch 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 liter 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 15 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

Changing the oil

• Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug of the device from the socket). Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil.

• Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

CLEANING AND MAINTENANCE

• Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.

• All parts, except the heating element are dishwasher-proof. Never immerse the heating element under water.

• Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at www.tristar.eu!

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

• De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiende uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.

• Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhouds monteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.

• Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.

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

• De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.

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

• Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichaamselijke, zintuiglijke of geestelijke vermogen of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

• Bewaar de oliereservoir niet buiten de olijf of op een vochtige plek. Hou de olijf droog.

• Plaats geen etenswaren in de frituurpan wanneer deze aan het opwarmen is. Heel geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

• Friteuse niet te veel etenswaren in één keer. Bedek de frituurpan eerst met het filter net.

• Voeg geen water toe aan het vette olie.

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

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

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

• Gebruik het apparaat uitsluitend met een geschikte connector.

• De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.

• Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

– Personale keukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.

– Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.

– Bed & Breakfast-type omgevingen.

– Boerderijen.

• Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, voordat u het gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden gaat uitvoeren.

• Kooktoestellen moeten worden geplaatst op een stabiele ondergrond met de handgreep (indien aanwezig) zodanig geplaatst dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.

• Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

• Het deksel is uitsluitend bedoeld om de friteuse tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de friteuse.

• Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.

ONDERDELENBESCHRIJVING

- Voedingslamp (rood)
- Thermostaat
- Veiligheidsschakelaar
- Herstartknop
- Frituurvetcontainer
- Frituurmand

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

• Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, beschermfolie of het plastic van het apparaat.

• Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik in buitenhuis.

• Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.

• Sluit het netsnoer aan op het stopcontact. (Let op: Zorg er voor het aansluutpunt van het apparaat voor dat het op het apparaat aangegeven netspanning. Voltage 220V-240V 50/60Hz)

• Dit type frituurpan is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet.

• Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het hete vet zeer krachtig spatten.

• Zorg er voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.

• Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.

• Doe ooit geen andere (vloe) stoffen in de pan zoals water.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSE - WEL

• Gebruik de frituurpan alleen als huishoudelijk apparaat.

• Gebruik de frituurpan alleen voor het frituren van etenswaren.

• Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximumlijnen.

• Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximumlijnen. Als er te veel vettolie in de pan zit, dan kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt.

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

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

• Verwijder al het ijs (moleculen) op bevoren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst onttdooid zijn door deze op een droge, schoone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.

• Zorg ervoor dat er genoeg ruimte is om de frituurpan te wanneer u deze gebruikt.

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

• De frituurpan mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht. • Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

• Afin de frituurpan niet te veel etenswaren in één keer. Bedek de frituurpan eerst met het filter net.

• Voeg geen water toe aan het vette olie.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FR

- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'excès de graisse.
- Quand vous utilisez des aliments frais en morceaux, séchez-les après lavage pour qu'ils n'ajoutent pas d'eau dans l'huile. Faites faire les aliments en morceaux en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 5 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou qu'elle sent mauvais. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais de l'huile propre avec de l'huile usée.
- L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez les directives des autorités locales.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Toutes les pièces, à l'exception de l'élément chauffant, sont lavables en lave-vaisselle. Ne plongez jamais l'élément chauffant dans l'eau.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

ENVIRONNEMENT

 Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.tristar.eu !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verzwickt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern bis zu 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem passenden Stecker.
- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass der Eingang vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

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

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Pflege.
- Das Kochgerät muss in stabiler Lage mit Griffen (wenn vorhanden), die so positioniert sind, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, aufgestellt werden.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Abdeckung dient nur dazu, die Fritteuse während der Aufbewahrung gegen Staub zu schützen. Entfernen Sie die Abdeckung, wenn Sie die Fritteuse benutzen möchten.

-  Die Oberfläche kann beim Gebrauch heiß werden.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Betriebsanzeigelampe (rot)
2. Thermostat
3. Sicherheitsschalter
4. Neustarttaste
5. Frittierfettbehälter
6. Frittierkorb

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240V 50/60Hz).
- Dieser Fritteuse ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigfett, nicht aber von festem Fett geeignet.
- Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt.
- Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führt.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt.
- Gießen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.
- Was beim Gebrauch des Frittiergeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU TUN IST**
- Verwenden Sie die Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
 - Verwenden Sie die Fritteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
 - Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist.
 - Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Fritteuse geeignet ist.
 - Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumzeichen. Falls sich der in der Fritteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Fritteuse führen.
 - Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer einzureihen.
 - Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Fritteuse bleiben.
 - Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittbeginn Rauch absont.
 - Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasser Konzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen. Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasser Konzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herauschiescht, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
 - Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein frockenes, sauberes Tuch legen. Tüpfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
 - Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Fritteuse um diese ein ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
 - Lassen Sie die Fritteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
 - Halten Sie Ihre Fritteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.
 - Warten Sie immer, bis die Fritteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

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

- Legen Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort. Legen Sie beim Aufwärmen der Fritteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
- Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.
- Decken Sie niemals die Wanne oder den Filter ab.
- Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

GEBRÄUCH

- Reinigen Sie den Korb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie das Innere der Pfanne mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum befüllt ist, was Sie an der Innenseite der Fritteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.
- Wählen Sie mit dem Temperaturschalter am Bedienfeld die Temperatur für die Speisen aus, die Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Fritteuse zu heben. Legen Sie das Frittiergebäck in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollte die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um ein zu starkes Sprudeln zu vermeiden. Der Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten.
- Haben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Fritteuse erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.

Frittieren

- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.
- Falls Sie gefrorene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütteln Sie gefrorene Produkte über der Spülle, um überschüssiges Eis zu entfernen.

- Falls Sie frische Pommes Frites verwenden, trocken Sie diese nach dem Waschen ab, um zu verhindern, dass Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Blanchieren Sie diese zuerst 5 bis 7 Minuten bei 170 °C. Anschließend 2 bis 4 Minuten bei 175 °C fertig frittieren. Warten Sie, bis das Öl abgekroppt ist.

Austaschen des Öls

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

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Alle Teile, außer dem Heizelement, sind spülmaschinengeeignet.
- Tauchen Sie das Heizelement niemals in Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

UMWELT

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

Support

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

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de experiencia y conocimientos, caso sejam supervisadas o instruidas sobre como utilizar el aparato de modo seguro y comprobando que las personas que necesiten ayuda o supervisión no pueden alcanzar la freidora.
- Cambie el aceite o la grasa cuando se vuelvan marrones, huelan mal o produzcan humo al principio.
- Cambie el aceite o la grasa cuando contengan demasiada agua. La alta concentración de agua en el aceite o en la grasa se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas y gotas de agua, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite o la grasa. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite o la grasa sea expulsado de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
- Elimine todo el hielo (moleculas) de los alimentos congelados. Asegúrese de que los alimentos se han descongelado bien antes de freírlos, y colóquelos sobre un palo limpio y seco. Golpee suavemente los alimentos con el palo cuando la mayor parte del hielo se haya derretido.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deje la freidora destapada para que se enfrie y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.

Consideraciones de uso de la freidora - COSAS QUE HACER

- Utilice la freidora sólo para el uso doméstico.
- Utilice la freidora sólo para el freír alimentos.
- Utilice sólo aceite o grasa que sean apropiados para freír. Compruebe si el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que rebese el aparato.
- Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato.
- Cambie el aceite o la grasa cuando se vuelvan marrones, huelan mal o produzcan humo al principio.
- Cambie el aceite o la grasa cuando contengan demasiada agua. La alta concentración de agua en el aceite o en la grasa se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas y gotas de agua, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite o la grasa. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite o la grasa sea expulsado de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
- Elimine todo el hielo (moleculas) de los alimentos congelados. Asegúrese de que los alimentos se han descongelado bien antes de freírlos, y colóquelos sobre un palo limpio y seco. Golpee suavemente los alimentos con el palo cuando la mayor parte del hielo se haya derretido.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deja la freidora destapada para que se enfrie y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.

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

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

USO

- Limpie la cesta en agua templada con jabón y séquela bien ante de utilizarla. Limpie el interior de la freidora con un paño húmedo y séquelo completamente. Asegúrese de que las partes eléctricas estén completamente secas.
- Llene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que el aparato se llena al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la freidora. Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.
- Seleccione la temperatura con el interruptor de temperatura del panel de control según el alimento que vaya a freír. Conecte el enchufe del aparato a la red de suministro.
- Utilice el asa para sacar la cesta de la freidora.
- Coloque la comida que desea freír en la cesta para obtener resultados óptimos. Sumérja la cesta lentamente en el aceite o la grasa para evitar que burbujeen con demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite alcance la temperatura correcta, el termostato se encenderá y se apagará.
- Alce la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cuéguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.

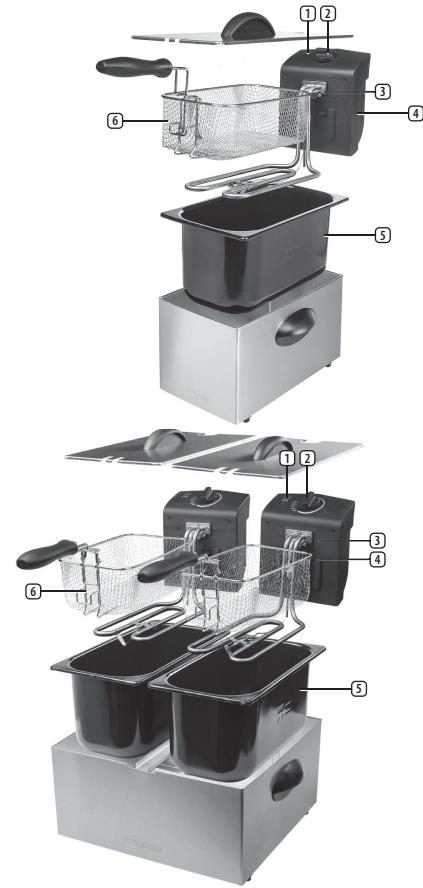
Consejos para freír

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.
- Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfria rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre la bandeja para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando se utilicen patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no se introduce agua en el aceite. Friá las patatas en dos pasos. En el primer escaldelas de 5 a 5 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o desmontaje y antes de limpiar y el mantenimiento.
- Los aparatos de cocina devén ser colocados numa situação estável com as pegas (se existirem) posicionadas para evitar derramamentos de líquidos quentes.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A tampa destina-se apenas a proteger a fritadeira contra poeiras durante o armazenamento. Retire a tampa durante a utilização da fritadeira.



FR-6935
FR-6937

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



WWW.TRISTAR.EU

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

está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Ajuda

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em www.tristar.eu.

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąc za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci w wieku od 0 do 8 lat nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzeniem mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcję dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związek z tym zagrożeniem. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenie i konserwacja dozwolona dla użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Używaj urządzenia wyłącznie z właściwą wtyczką.
- Wtyczka musi zostać wyjąta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:

 - Pomięszenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.

- Wtyczka zasilająca należy odłączyć od sieci, gdy urządzenie nie jest używane, przed jego montażem lub demontażem, a także przed czyszczeniem i czynnościami konserwacyjnymi.
- Urządzenia do gotowania należy umieszczać na stabilnym podłożu z rączkami (jeżeli są dostępne) w położeniu zapobiegającym rozaniu gorącej cieczy.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Pokrywa ma na celu wyłącznie ochronę frytkownicy przed kurzem w czasie przechowywania. Gdy frytkownica pracuje, należy zdementować pokrywę
- Powierzchnia może stać się gorąca podczas użytkowania.

OPIS CZEŚCI

1. Lampka sygnalizująca włączenie (czerwona)
2. Termostat
3. Wyłącznik bezpieczeństwa
4. Przycisk ponownego uruchomienia
5. Zbiornik na olej do smażenia
6. Kosz do smażenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIMIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.

Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użycowania na wolnym powietrzu.

• Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.

• Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie 220V-240V 50/60Hz)

• Ten typ smażarni nadaje się do użytku tylko w przypadku, gdy jest napełniony olejem lub innym ciekłym tłuszczem,, nie można go stosować do tłuszczy podgrzewanych.

• Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozbrzygły tłuszczu.

• Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.

• Do pojemników nigdy nie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — DOZWOLONE

Frytkownice używać jedynie jako urządzenie do użytku domowego.

Frytkownice używać tylko do smażenia żywności.

• Stosować jedynie olej czy tłuszcz, który nadaje się do tej frytkownicy. Sprawdzić na opakowaniu, czy dany olej lub tłuszcz nadaje się do tego typu frytkownicy.

• Sprawdzić, czy poziom oleju lub tłuszczu jest wyższy od minimum i mniejszy od maksimum, tak aby mieścił się pomiędzy liniami minimum a maksimum. Zbyt duża ilość tłuszczu lub oleju wewnętrz frytkownicy doprowadzi do zalań urządzenia.

• Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczną odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem. Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru z pomocą, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.

• Olej lub tłuszcz zmieniać, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub żarczącą się.

• Olej lub tłuszcz wymienić, jeśli jest w nim zbyt dużo wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju czy innym tłuszczu poprzez widoczne duże percherze i kropki wody, parę wody czy gwałtowne podnoszenie się oleju czy tłuszczu. Jeśli zawartość wody w oleju znajdującej się w frytkownicy będzie zbyt duża, to pojawia się niebezpieczeństwo gwałtownego wydostawania się tłuszczu czy oleju, co może być niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdujących się w jej pobliżu.

• Zmienić olej lub tłuszcz po uplywie 8 maksymalnie 10 godzin jego używania.

• Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

• Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmieleniu, kładąc ją na cieście i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość tłusu uległa stopieniu.

• Sprawdzić, czy używana frytkownica jest dostateczna ilość wolnej przestrzeni przed użyciem.

• Aby uniknąć kontaków z głowicą smażącą na sk�ankach, pozostawiać frytkownicę do oстыgnięcia bez przykrywania i po pokrywami. Frytkownica przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.

• Frytkownice trzymać z dala od deszczu czy wilgoci.

• Cierpliwie zaczekać, aż frytkownica osiągnie prawidłową temperaturę.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — NIEDOZWOLONE

• Nigdy nie przechowywać pojemników na zewnątrz czy też w wilgotnym miejscu.

• Nie wkładać pozywienia do frytkownicy, gdy jest on w trakcie rozmrzania.

• Nie smażyć zbyt mocno i zbyt gwałtownie przygotowanej żywności.

• Nigdy nie przykrywać pojemnika wrzącą filtrą.

• Nigdy olej czy tłuszcz nie dodawać wody.

UŻYTKOWANIE

• Kosz przed użyciem umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dobrze wysuszyć. Wnętrze naczynia oczyścić wilgotną szmatką i dobrze je wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne pozostają całkowicie suche.

• Urządzenie napełnić wymaganą ilością oleju lub tłuszczu. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypełnione nie mniejszość niż do poziomu minimum i nie więcej niż do poziomu maksimum, które są zaznaczone po wewnętrznej stronie frytkownicy. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zaleca się, aby nie mieścić różnych rodzajów oleju.

• Przeliczniakiem temperatury na tabliczce sterowania wybrać temperaturę smażenia. Podłączyć wtyczkę zasilania do gniazda sieciowego.

• Aby uniknąć lub unieść kosz z frytkownicy, należy używać do tego celu uchwytu.

• Potrawę do smażenia umieścić w koszu. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, żywność przed włożeniem do koszyka należy wysuszyć.

• Powoli zanurzać kosz w oleju lub tłuszczu, tak aby uniknąć zbyt silnego pękania się. W celu zapewnienia właściwej temperatury oleju, termostat będzie się wlaściwie i wyłączać.

• Po upływie czasu smażenia unieść kosz zawiesić go na haku pojemnika, tak aby olej mógł spływać.

Wskazówki dotyczące smażenia

• Używać maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.

• W przypadku użycia mrożonego stołówki 100 gramów maksymalnie z powodu zbyt szybkiego schładzania się oleju. Aby usunąć nadmiar lodu, zmrożone produkty straszać nad zlewem.

• W przypadku użycia świeżych frytek, aby uniknąć dostania się wody do oleju, frytki wysuszyć po ich umyciu. Frytki smażyć w dwóch turach. Za pierwszym razem (blanszowanie) w czasie od 5 do 10 minut, w 170 stopniach. Za drugim razem (zrumienienie) w czasie od 2 do 4 minut w 175 stopniach. Odczekać, aż olej spłynie.

• Wymiana oleju

• Przed przystąpieniem do wymiany oleju lub tłuszczu sprawdzić, czy frytkownica wraz z olejem lub tłuszczem (przez wszystkim wyjąć wtyczkę zasilającą urządzenia z gniazda sieciowego). Regularnie wymieniać olej. Jest to szczególnie konieczne w przypadku zanurzania głowicy smażącej w oleju, aby uniknąć zanieczyszczenia zapachu.

• Zawsze wymieniać olej po 10 turach smażenia. Olej wymieniać w całości za jednym razem. Nigdy nie mieszować starego oleju z świeżym.

• Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucać oleju wraz ze zwykłymi odpadami kuchennymi, lecz postępować według wytycznych opublikowanych przez lokalną władzę samorządową.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

• Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.

• Wszystkie części, z wyjątkiem elementu grzejnego, nadają się do mycia w zmywarce. Nigdy nie zanurzać elementu grzejnego w wodzie.

• Zewnętrzna obudowa należy oczyścić wilgotną szmatką. Nigdy nie używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz drucików, aby nie uszkodzić urządzenia.

ŚRODOWISKO

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

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

Wsparcie

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

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.

- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collegare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.

- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia.

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Il funzionamento di questo apparecchio non prevede l'utilizzo di un timer esterno o di un telecomando separato.

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Usare l'apparecchio solo con il connettore appropriato.

- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.

- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:

– Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.

– Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.

– Ambienti di tipo Bed and breakfast.

– Fattorie.

- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

- Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati su una superficie stabile con i manici (se presenti) posizionati in modo tale da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.
</

• Ha tålamod och vánta tills fritösen har natt rått temperatur.

Att tänka på när du använder fritösen - GÖR INTE

- Förvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i fritösen medan den ärvarms upp.
- Friter inte för mycket mat på en gång.
- Häll aldrig över skalen och filter.

ANVÄNDNING

- Diska korgen i varmt tvålvattnet och torka den noggrant innan användning. Rengör pannens insida med en fuktig trasa och torka den noggrant. Kontrollera att alla elektriska delar är helt torra.
- Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett.
- Kontrollera att apparaten är fylld minst till minimivärdet och inte högre än maxivärde, enligt indikationerna på insidan av fritösen. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte lägger olika typer av olja.
- Väll temperatur med temperaturindikatören på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt fritera. Sätt in kontakten i vägguttaget.
- Använd handtaget och lyft korgen ur fritösen.
- Placerera livsmedlet som ska friteras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torrt innan den läggs i korgen. Sånned korgen i oljan eller fettet längsamt så att oljan bubblar upp för kraftigt. För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och stängas av.
- Lyft upp korgen när friteringstiden är uppnådd och häng den på krogen i pannan så att oljan kan droppa av.

Friteringstips

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

Beteckning

- Se till att fritösen och oljan eller fettet har svälmat innan du byter olja eller fett (ta ut kontakten och släppa ut). Byt olja regelbundet. Detta är särskilt viktigt när oljan eller fettet blir mörk eller börjar lukta annorlunda. Byt alltid olja efter 10 användningar. Byt all olja på en gång.
- Använd olja i flaskor för miljön. Släng den inte med det vanliga avfallen utan följ de lokala anvisningarna för här den ska tas om hand.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vánta tills apparaten har svälmat.
- Alla delar, förutom värmeelementet, är diskmaskinsäkra. Sånned aldrig ner värmeelementet i vatten.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skurvärm eller ståluld som skadar apparaten.

OMGIVNING

- Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall närr den slutna fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållssapparaterna gör du en viktig insats för att skydda världen. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Support

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

CS Návod k použití

VZPĚŘENOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněný výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se podesílelo možným rizikum.
- Nikdy spotřebič nepřenásejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se snaženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostaly instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:

- kuchyňský personál v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
- Klienti v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
- V penzionech.
- Na statích a farmách.

- Když se spotřebič nepoužívá, odpojte před montáží nebo demontáží, jakož i před čištěním a údržbou, napájecí kabel ze síťové zástrčky.
- Varná zařízení je třeba nastavit do stabilní polohy s rukojetími (jsou-li nainstalovány) umístěním tak, aby se zabránilo rozlítí horkých kapalin.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Kryt slouží k ochraně hlubokého pekače před prachem během skladování. Je-li hluboký pekač používán, kryt sejměte.

- Povrch může být během používání horký.

POPISTOUČÁSTÍ

- 1. Kontrolka napájení (červená)
- 2. Termostat
- 3. Bezpečnostní spínač
- 4. Tlačítko restart
- 5. Zásobník na olej na smažení
- 6. Smazicí koš

PRED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před čištěním spotřebiče vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Všechny díly, s výjimkou topného prvku, lze myt v myčce nádobí. Topný prvek nikdy neponořujte do vody.

- Spotřebič vycistěte vlnkou hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátkenu, které poškožují spotřebič.

- Napájecí kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiča do zásuvky je nutné vložit do kábla žárovku.

- Tento spotřebič je treba umístnit na stabilní, rovnou plochu.

- Nikdy nenechávejte spotřebič zapnutý bez dozoru.

- Tento spotřebič se smí používat iba na specifikované účely v domácím prostředí.

- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento spotřebič smejí děti starší až 8 let.

- Před prvním použitím spotřebiče ořete všechny odnímatelné součásti vlnky hadříkem. Nikdy nepoužívejte bruslici čisticí prostředky.

- Napájecí kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče do zásuvky je nutné vložit do kábla žárovku.)

- Do fritézového potu je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk.

- Použití pevného tuku se bude sice riziko, že je v tom zachycena voda, která může způsobit silně praskání tuku.

- Přesvědčte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmrzlinových výrobků, ta by způsobila nadměrné stříkaní.

- Fritéza nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo ke jejímu poškození.

- Do fritáče nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.

- Při smažení použijte olej, který je vhodný pro smažení.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smažení.
- Zajistěte, aby hladinu tuku či oleje, jsou-li proti fritéze vodě.
- Před prvním použitím spotřebiče ořete všechny odnímatelné součásti vlnky hadříkem. Nikdy nepoužívejte bruslici čisticí prostředky.
- Do fritézového potu je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk.
- Použití pevného tuku se bude sice riziko, že je v tom zachycena voda, která může způsobit silně praskání tuku.
- Přesvědčte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmrzlinových výrobků, ta by způsobila nadměrné stříkaní.
- Fritéza nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo ke jejímu poškození.
- Do fritáče nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.

- Při smažení použijte olej, který je vhodný pro smažení.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smažení.
- Zajistěte, aby hladinu tuku či oleje, jsou-li proti fritéze vodě.
- Před prvním použitím spotřebiče ořete všechny odnímatelné součásti vlnky hadříkem. Nikdy nepoužívejte bruslici čisticí prostředky.
- Do fritézového potu je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk.
- Použití pevného tuku se bude sice riziko, že je v tom zachycena voda, která může způsobit silně praskání tuku.
- Přesvědčte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmrzlinových výrobků, ta by způsobila nadměrné stříkaní.
- Fritéza nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo ke jejímu poškození.
- Do fritáče nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.

- Při smažení použijte olej, který je vhodný pro smažení.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smažení.
- Zajistěte, aby hladinu tuku či oleje, jsou-li proti fritéze vodě.
- Před prvním použitím spotřebiče ořete všechny odnímatelné součásti vlnky hadříkem. Nikdy nepoužívejte bruslici čisticí prostředky.
- Do fritézového potu je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk.
- Použití pevného tuku se bude sice riziko, že je v tom zachycena voda, která může způsobit silně praskání tuku.
- Přesvědčte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmrzlinových výrobků, ta by způsobila nadměrné stříkaní.
- Fritéza nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo ke jejímu poškození.
- Do fritáče nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.

- Při smažení použijte olej, který je vhodný pro smažení.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smažení.
- Zajistěte, aby hladinu tuku či oleje, jsou-li proti fritéze vodě.
- Před prvním použitím spotřebiče ořete všechny odnímatelné součásti vlnky hadříkem. Nikdy nepoužívejte bruslici čisticí prostředky.
- Do fritézového potu je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk.
- Použití pevného tuku se bude sice riziko, že je v tom zachycena voda, která může způsobit silně praskání tuku.
- Přesvědčte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmrzlinových výrobků, ta by způsobila nadměrné stříkaní.
- Fritéza nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo ke jejímu poškození.
- Do fritáče nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.

- Při smažení použijte olej, který je vhodný pro smažení.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smažení.
- Zajistěte, aby hladinu tuku či oleje, jsou-li proti fritéze vodě.
- Před prvním použitím spotřebiče ořete všechny odnímatelné sou

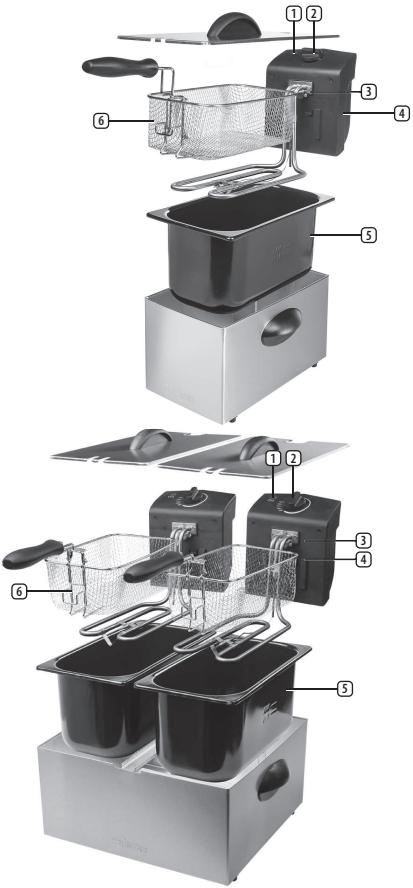


service
.tristar.eu



FR-6935
FR-6937

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG /
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIZIONE DELLE PARTI / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES /
BESKRIVNING AV DELAR / OPSÍ CZEKI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ /
RÉSZEGYSÉGEK LEÍRÁSA



A KÉSZÜLKÉK RÉSZEINEK ISMERTETÉSE
 1. Működésjelző lámpa (piros)
 2. Termosztát
 3. Biztonsági kapcsoló
 4. Üjraindítható gomb
 5. Olaj/zsír tartály
 6. Kosár

ELŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Vegye ki a berendezést és tartozékait a dobozból. Távolítsa el a berendezésről a címkeket, a védőfóliát vagy a műanyagot.
- Helyezze a készüléket sik, stabil felületre és hagyjon körülötte legalább 10 cm szabad területet. A készülék nem alkalmás szekrényben vagy szabadtéri használatra.
- Mielőtt először használja, törölje át a készüléket egy nedves ruhával. Soha ne használjon sűrolószereket.
- Csatlakoztatása a tápkábellel. (Megjegyzés: Győződjön meg róla, hogy a berendezésen jelzett feszültség megfelel-e a helyi hálózati feszültségeknél mielőtt csatlakoztatná a berendezést. Feszültség: 220V-240V, 50/60 Hz.)
- Ez a típusú olajsűrítő (fritöz) csak olaj és folyékony zsír használatára alkalmas. Tömör zsír használatára nem alkalmas.
- A zsíráról mindenkorban óvatosan kell kezelni, mert a zsírban található víz melegítés hatására fröccsenhet.
- Győződjön meg róla, hogy az olaj/zsír nem tartalmaz-e vizet, például fagyasztószerekkel, mert erős fröccsögöt okozhat.
- Soha ne használja a készüléket olaj vagy zsír nélkül, mert meghibásodást okoz.
- Soha ne töltön folyadékot, pl. vizet a tartályba.

Szemponok a fritöz használatához – TEGYE

- Csak háztartási jelleggel használja a készüléket.
- Csak élelmiszer sűrítésére használja.
- Csak olyan olajat és zsírt használjon ami fritözbe alkalmas. Ellenőrizze a csomagolásukon.
- Mindig haladj meg a minimum jelzést, de soha nem lépje túl a maximum jelzést. Ha túl sok a zsír vagy az olaj, akkor tüfolyhat.
- Sűrűsök legyen óvatos, minden tartáson kellő távolságot a készülék és maga között. Csökkenő szellőzeti képességek ne érjék el a készüléket felügyelet nélkül.
- Ha az olaj vagy a zsír barna, bűdös vagy füstölt az kezdetekben, akkor cserélje ki.
- Cserélje ki az olajat vagy zsírt, ha már túl vizes. A magas víztartalomtanon ismeri fel, hogy nagy buborékok, vízgáz képződik, a folyadékoknak hamar emelkedik vagy vízszeppek keletkeznek az olaj/zsír felületén. Ha magas a víztartalom, esélyes a nagy fröccsenés, ami balesetveszélyes a készülék használójának és a közelben állóknak.
- Cserélje az olajat/zsírt 8, maximum 10 használat után.

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.tristar.eu

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

- Minden jégdarabot távolítson el a fagyasztott ételekről. Ügyeljen rá, hogy a fagyasztott ételt először nedvesség beszívó papírra, vagy törölendőre tegye, majd töröljesse le rölk a leolvadt jeget.
- Mindig legyen kellő hely a készülék körül, ha használja.
- Ne takarja le a lehűlések alatt a készüléket, megelőzve ezzel a kondenzációt. Tárolja a fritözöt száraz, biztonságos helyen.
- Nedves helyre, és esőnek ne tegye ki.
- Legyen türelmes, amíg az olajsűrítő eléri a kellő hőmérsékletet.

Szemponok a fritöz használatához – NE TEGYE

- Sose helyezze és használja a készüléket kültéren vagy nedves helyen. Nedves helyre, és esőnek ne tegye ki.
- Felmelegedés közben ne tegyen életet az olajsűrítőbe. Legyen türelmes, amíg az olajsűrítő eléri a kellő hőmérsékletet.
- Ne szússan egyszerre túl sok ételt.
- Sose takarja le a készüléket és a filtert.
- Ne adjon vizet a zsírhoz vagy olajhoz.

HASZNÁLAT

- Mossa el a kosarat és a tartályt meleg vízzel. Nedves törölőhával tisztítja meg az edény belsőjét, és alaposan száritja meg használata előtt. Az elektromos részek maradjanak teljesen szárazak minden.
- Töltsse meg a tartályt a megfelelő mennyiségi olajjal vagy zsírral. A tartályon jelzett minimum szintet biztosan haladja meg, de a maximum szintet soha ne lépje túl. Az optimális eredményért nem javasoljuk különböző olaj/zsírok keverését.
- Válassza ki az ételnek megfelelő hőmérsékletet a termosztáttal. Csatlakoztassa a hálózati csatlakozót.
- Használja a fogantyút a kosár kiemeléséhez a fritözöből.
- Használja a kosárba a sűrű kivánt életet. A legjobb eredmény elérése érdekében étel legyen teljesen száraz. Méritse a kosarat az olajba/zsírba öntésben, elkerülve ezzel az erős buborékozást. A kiválasztott hőmérséklet folyamatos fenntartásához a készülék termosztátja ki és bekapcsol.
- Emelje fel a kosarat amikor a sütési idő letelt és akassza fel a horogra, így az olaj lecsöpöghet.

Sütési tippek

- Maximum 200 gramm sült krumpit használjon 1 liter olajjal.
- Fagyasztott ételek készítéséhez adagoljon maximum 100 gramm életet, mert az olaj hamar lehűl. Rázza le a mosogató fölött a jeget a zacsikról.
- Ha friss krumpit használ, győződjön meg róla, hogy a megnövés után alaposan megszárad és nem maradt víz rajta. Szúss a krumpit 2°C fokban. Először 5-10 percig 170°C fokon. Másodszor 2-4 percig 175°C fokon. Hagya az olajat lecsöpögni.

Az olaj cseréje

- Győződjön meg róla, hogy a fritöz és az olaj/zsír kihült, mielőtt kiürítene vagy cserélne. (Húzza ki a kábelt a fali aljzatból.) Rendszeresen cserélje az olajat. Ez kifejezetten szükséges, ha az olaj/zsír megsötétedik vagy más szaga lesz. Mindig cserélje az olajat 10 sütési alkalom után.

Egyszerre cserélje le az olajat. Soha ne keverje a régi és az új olajat.

Az olaj káros a környezetre. A helyi hatóságok által javasolt módon szabaduljon meg tőle, ne hagyományos szemetékként dobja ki.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Húzza ki a kábelt a fali aljzatból. Győződjön meg róla, hogy a készülék teljesen lehűlt.
- A fűtőelem kivételével minden részegység mosogatógépen tisztítható. Soha ne merítse vízbe a fűtőegységet.
- A készülék külsejét tisztítsa nedves ruhával. Soha ne használjon sűrolóhatású tisztítószereket, fém dörzsösvizacot vagy sűrolókat, amelyek károsíthatják a készüléket.

KÖRNYEZET

-
- Ezt a berendezést élettartama végén nem szabad háztartási hulladékként ártalmalanítani, hanem el kell juttatni egy elektromos és elektronikus háztartási berendezések újrahasznosításával foglalkozó közponiba. Ez, a berendezésen, a használati útmutatóban és a csomagoláson látható szimbólum erre a fontos szempontra hívja fel a figyelmet. Az ebben a berendezésben használt alkatrészek újrahasznosíthatók. A háztartási berendezések újrahasznosításával Ön nagyban hozzájárul a környezet védelméhez. A begyűjtőhelyekről tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Támogatás

További információk, valamint pótalkatrészek a következő honlapon érhetők el: www.tristar.eu!



WWW.TRISTAR.EU

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