

## EN Instruction manual

### SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold 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.
- The 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- 
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Only use the appliance with the appropriate connector.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.

#### PARTS DESCRIPTION

- Lid
- Handle
- Basket
- Button to open lid
- Power indicator
- Heat up indicator
- Temperature control knob

#### BEFORE THE FIRST USE

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

#### Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow the fryer.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- 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 advice to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- The "power" and "heating" lights will illuminate, the "heating" light will extinguish when the desired temperature is reached.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The red control light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.

#### Frying Tips

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen foods, 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 lots. First time (blanch) 5 to 5 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.
- Frying table

#### 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.
- Never immerse the device under water, the device and the various parts are not dishwasher-proof.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

#### GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: www.service.tristar.eu

#### 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 service.tristar.eu!

## NL Gebruiksaanwijzing

#### ONDERDELENBESCHRIJVING

- Deksel
- Handvat
- Mandje
- Knop om de deksel te openen
- Powerindicatielampje
- Indicatielampje opwarmen
- Temperatuur regelknop

#### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Let op: Zorg er voor het aansluiten van het apparaat voor dat het op het apparaat aangegeven voltage overeenkomt met de plaatselijke 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.
- Plaats het carbon filter tegen het plastic filter aan.
- Schakel de fritusee nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doe ook geen andere (vloeï) stoffen in de pan zoals water.

#### Aandachtspunten voor het gebruik van de frituurpan - Wel doen

- Gebruik de frituurpan alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de frituurpan alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor de frituurpan. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de frituurpan.
- Plaats het rooster tegen op het filter.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de frituurpan veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de frituurpan. Zorg ervoor dat er niemand bij de frituurpan staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin rookt.
- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote belLEN, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet. Indien de olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaarlijk kan zijn voor degene die de frituurpan gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevroren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdooid zijn door deze op een droge, schone ondergrond te leggen. Dep wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de frituurpan is wanneer u deze gebruikt.
- Laat te frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.
- De frituurpan mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

#### Aandachtspunten voor het gebruik van de frituurpan - Niet doen

- Bewaar of plaats de frituurpan nooit buiten of op een vochtige plek. Houd uw frituurpan uit de buurt van regen of vocht.
- Plaatsen van het Carbonfilter.
- Timer: 1-24 uur
- Bedek de frituurpan en het filter nooit.
- Voeding: 220~240V, 50 Hz

#### GEBRUIK

- Was het mandje af in warm water. Droog deze goed voor gebruik.
- Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van de vetpan. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar op het bedieningspaneel voor datgene wat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- De "power" en "heating" lampjes lichten op, het "frituren" lampje zal doven zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Haal het mandje met de handgreep uit de fritusee.
- Plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat dient het voedsel droog in het mandje te doen. Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit.
- Tegelijk hiermee gaat ook het rode controlelampje aan en uit.
- Als de frituurtijd is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.

#### Frituurtips

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

#### Verversen van de olie

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

#### REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder water. Het apparaat en de verschillende onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

#### GARANTIEVOORWAARDEN

- Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig indien het product is gebruikt in overeenstemming met de gebruiksaanwijzing en voor het doel waarvoor het gemaakt is. Tevens dient de originele aankoopbon (factuur, kassabon of kwitantie) te worden overlegd met daarop de aankoopdatum, de naam van de retailer en het artikelnummer van het product.
- Voor uitgebreide garantievoorwaarden verwijzen wij u naar onze servicewebsite: www.service.tristar.eu

#### MILIEU

- ⌘ Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

#### Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op service.tristar.eu!

## FR Manuel d'instructions

#### DESCRIPTION DES PIÈCES

- Couvercle
- Pignée
- Panier
- Bouton du couvercle
- Voyant d'alimentation
- Voyant de chauffe
- Thermostat

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Branchez le cordon d'alimentation à la prise. (Remarque : Veillez à ce que la tension indiquée sur l'appareil corresponde à celle du secteur local avant de connecter l'appareil. Tension 220V-240V 50/60Hz)
- Ce type de friteuse ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non pas avec de la graisse solide.
- L'utilisation de graisse solide risque de piéger l'eau dans la graisse, ce qui causerait de fortes éblouissures en chauffant.
- Vérifiez également que l'huile ou la graisse ne contient pas d'eau, par exemple de l'eau provenant de produits congelés, car cela causerait d'importantes éclaboussures.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse car cela endommagerait l'appareil.
- Ne versez pas de liquide, comme de l'eau, dans la cuve.

#### À PROPOS DE L'UTILISATION DE LA FRITUEUSE - À FAIRE

- N'utilisez cette friteuse qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez cette friteuse que pour frire des aliments.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse qui convient à la friture. Vérifiez sur l'emballage si la graisse ou l'huile convient à cette friteuse.
- Vérifiez si le niveau de graisse ou s'il y a trop se situe entre la ligne du minimum et la ligne du maximum. S'il y a trop de graisse ou d'huile dans la friteuse, elle peut déborder.
- Ne laissez pas l'huile ou la graisse, assurez-vous d'être à une distance suffisante. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide ou de surveillance ne puissent pas accéder à la friteuse.
- Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si de la fumée se dégage à l'allumage.

- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient beaucoup d'eau. Si la concentration d'huile dans la friteuse est trop élevée, alors il y a un risque que la graisse ou l'huile explose, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la friteuse et les personnes à proximité.
- Changez l'huile ou la graisse toutes les 8 à 10 utilisations.
- Retirez toute la graisse (aggrégats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments sont bien décongelés avant de les frire, en les étalant sur un torchon sec et propre. Tamponnez les aliments avec le torchon quand le gros de la glace a fondu.
- Vérifiez qu'il y a assez d'espace autour de la friteuse quand vous l'utilisez.
- Laissez la friteuse refroidir sans le couvercle afin d'éviter la condensation. Rangez la friteuse dans un endroit sec et sûr.
- La friteuse ne doit pas être exposée à la pluie et à l'humidité.
- Soyez patient et attendez que la friteuse atteigne la bonne température.

#### À PROPOS DE L'UTILISATION DE LA FRITUEUSE - À NE PAS FAIRE

- Ne rangez et ne posez jamais la cuve à l'extérieur ou dans un endroit humide
- Ne mettez pas d'aliment dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.
- Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois.
- Ne couvrez jamais la cuve et le filtre.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile

#### UTILISATION

- Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse puis séchez-la bien avant utilisation. Nettoyez l'intérieur avec un torchon humide puis essuyez complètement l'intérieur. Assurez-vous que toutes les pièces électriques restent entièrement sèches.
- Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme indiqué à l'intérieur de la friteuse. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le bouton de réglage de la température sur la façade pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffe s'éteindra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Immergez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne fasse trop de bulles. Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'activera et se désactivera. Le voyant lumineux rouge s'allumera et s'éteindra.
- Soulevez le panier quand la durée de friture est écoulée et accrochez-le par la fixation sur la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.

#### Astuces

- Utilisez un maximum de 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- 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 glace.
- Quand vous utilisez des aliments frais en morceaux, séchez-les après lavage pour qu'ils n'ajoutent pas d'eau dans l'huile. Faites frie 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.
- Tableau pour la friture

#### 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 quand 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 ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez jamais l'appareil sous l'eau. L'appareil et les différents accessoires ne sont pas prévus pour le lave-vaisselle.
- 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.

#### GARANTIE

- Ce produit est garanti pour une période de 24 mois. Votre garantie est valable si le produit est utilisé selon les instructions et pour l'usage auquel il est destiné. De plus, la preuve d'achat d'origine (facture, reçu ou ticket de caisse) doit être présentée, montrant la date d'achat, le nom du détaillant et le numéro d'ordre du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : www.service.tristar.eu

- ⌘ 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 pouvez trouver toutes les informations et pièces de rechange sur service.tristar.eu !

## DE Bedienungsanleitung

#### TEILEBESCHREIBUNG

- Deckel
- Griff
- Korb
- Freigabetaste für den Deckel
- Betriebsanzeige
- AufwärmleuchteAufwärmleuchte
- Temperaturregler

#### VOR DEM ERSTEN VERWENDUNG

- Nehmen Sie 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.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der 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 Frituseystyp 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, das dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt.
- Gießen Sie niemals irgendene Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.

#### HINWEISE ZUR VERWENDUNG DER FRITTEUSE - VERWENDUNG

- Verwenden Sie die Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur zum Fritieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Fritieren 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 Maximumanzeigen. Falls sich der in der Fritteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Fritteuse führen.
- Lassen Sie beim Fritieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender 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 Fritierbeginn Rauch absondert.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertropfen aufsteigen. Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausschießt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 bis maximal 10 Einsätzen das Öl oder Fett.
- Entfernen Sie von gefahrenen Lebensmitteln alle Eirreste. Stellen Sie sicher, dass geforene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein trockenes, sauberes Tuch legen. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Fritteuse um diese 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.

#### HINWEISE ZUR VERWENDUNG DER FRITTEUSE - VORSICHT

- Lagern Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.
- Legen Sie beim Aufwärmen der Fritteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
- Fritieren 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.

#### VERWENDUNG

- Reinigen Sie den Korb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie das Innere der Platte 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 Öle gemischt werden.
- Wählen Sie mit dem Temperaturregler auf dem Bedienfeld die Temperatur für die Lebensmittel, die Sie fritieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose.
- Die Kontrollleuchten "Betrieb" und "Aufheizen" leuchten, die Kontrollleuchte "Heizen" erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Fritteuse zu heben.
- Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten 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. Die rote Kontrollleuchte (Nr. 6) schaltet sich auch ein und aus.
- Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Frittierzeit erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.

#### Frittiertipps

- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.
- Falls Sie gefrorene Produkte fritieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütteln Sie gefrorene Produkte über der Spüle, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Falls Sie frische Pommes Frites verwenden, trocknen Sie diese nach dem Waschen ab, um zu vermeiden, dass Wasser in das Öl gelangt.
- Fritieren 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 fritieren. Warten Sie, bis das Öl abgetropft ist.
- Frittiertabelle

#### Austauschen des Öls

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

#### REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen, das Gerät und die verschiedenen Teile sind nicht spülmaschinenfest.

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

#### GARANTIE

- Dieses Produkt hat eine Garantie von 24 Monaten. Der Garantieanspruch gilt nur, wenn das Produkt gemäß den Anweisungen und gemäß dem Zweck, für den es konzipiert wurde, benutzt wird. Der Original-Kaufbeleg (Rechnung, Beleg oder Quittung) muss zusammen mit dem Kaufdatum, dem Namen des Einzelhändlers und der Artikelnummer des Produktes eingereicht werden.
- Detaillierte Informationen über die Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Service-Website unter: www.service.tristar.eu

#### UMWELT

Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie unter [service.tristar.eu!](#)

## ES Manual de instrucciones

##### DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Tapa
- Asa
- Cesta
- Botón de la tapa
- Indicador de encendido
- Testigo de calentamiento
- Botón de control de la temperatura

##### ANTES DEL PRIMER USO

- Śaqué el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.

- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que la tensión que se indica en el dispositivo coincida con la tensión local antes de conectarlo. Tensión 220V-240V 50/60Hz)
- En este tipo de freidora sólo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no admite grasa sólida.
- El uso de este tipo de grasa presenta el riesgo de que se atrape agua en la misma y al calentarse salpique violentamente.
- Asegúrese también de que el aceite o la grasa no estén contaminados con agua proveniente, por ejemplo, de productos congelados, ya que salpicará demasiado.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa ya que esto dañará el aparato.

- No vierta ningún líquido, como por ejemplo agua, en la máquina.

##### CONSIDERACIONES PARA EL USO DE LA FREIDORA - QUÉ 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.
- 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. Asegúrese de 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 seaa expulsados de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
- Cambie el aceite o la grasa después de 8 o un máximo de 10 usos.
- Elimine todo el hielu (moléculas) de los alimentos congelados. Asegúrese de que los alimentos se han descongelado bien antes de freírlos, y colóquelos sobre un paño limpio y seco. Golpee suavemente los alimentos con el paño cuando la mayor parte del hielo se haya derretido.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deje la freidora 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 PARA EL USO DE LA FREIDORA - QUÉ NO 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 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.
- Elija la temperatura con el selector de temperatura en el panel de control para los alimentos que desea freír. Conecte el enchufe del aparato a la red de suministro.
- Las luces de "encendido" y "calentamiento" se iluminarán, la luz de "calentamiento" se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.
- Utilice el asa para sacar la cesta de la freidora.
- Coloque la comida que desea freír en la cesta. Los alimentos deberán estar secos antes de colocarlos en la cesta para obtener resultados óptimos. Sumerja la cesta lentamente en el aceite o la grasa para evitar que burbujen con demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite permanezca a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y se apagará. El piloto de control rojjo también se encenderá y apagará.
- Aice la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cuélguela 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 el fregador 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. Fría las patatas en dos pasos. En el primero escaldelas de 5 a 5 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se oscurea el aceite.
- Tabla de freír

##### Cambio del aceite

- Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se han enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (desenchufe el aparato de la red). Cambie el aceite con regularidad. Esto es particularmente importante cuando el aceite se vuelve más oscuro o cambia de olor. No utilice el aceite nunca más de 10 veces. Cambie todo el aceite a la vez. No mezcle nunca aceite nuevo con el ya usado.
- El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga de él junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indicadas por las autoridades locales.

##### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfrie.
- No sumerja nunca el dispositivo en el agua, el dispositivo y las distintas piezas no pueden ponerse en el lavavajillas
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

##### GARANTÍA

- Este producto cuenta con 24 meses de garantía. Su garantía es válida si el producto se utiliza de acuerdo con las instrucciones y el propósito para el que se creó. Además, debe enviarse un justificante de la compra original (factura, ticket o recibo) en el que aparezca la fecha de la compra, el nombre del vendedor y el número de artículo del producto.
- Para más detalles sobre las condiciones de la garantía, consulte la página web de servicio: [www.service.tristar.eu](#)

##### MEDIO AMBIENTE

- Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

##### Soporte

¡Puede encontrar toda la información y recambios en [service.tristar.eu!](#)

## PT Manual de Instruções

##### DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Tampa
- Pega
- Cestos
- Botão da tampa
- Indicador de energia
- Lâmpada de calor
- Botão de controle da temperatura

##### ANTES PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. (Nota: antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão indicada no mesmo corresponde à tensão local. Tensão de 220V-240 V, 50/60 Hz).
- Este tipo de fritadeira só está adaptada para ser utilizada com óleo ou gordura líquida, e não com gordura sólida.
- Ao utilizar gordura sólida há o risco da água se infiltrar na gordura o que a fará salpicar com força quando aquecida.
- Asegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, como acontece, por exemplo, com produtos congelados, o que causará salpicos excessivos.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois danificará o aparelho.
- Nunca verta nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

##### PRECAUÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA - DEVE

- Utilizar só a fritadeira como um electrodoméstico.
- Utilizar só a fritadeira para fritar alimentos.
- Utilizar só óleo ou gordura adequadamente para fritar. Verificar no rótulo da embalagem se o óleo ou o produto à base de gordura é adequado para esta fritadeira.
- Ter cuidado ao fritar, certificar-se de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.
- Mudar o óleo ou a gordura quando começar a ficar com cor acastanhada, maí cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contiver demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor do óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura verter, o que pode ser bastante perigoso para os utilizadores da fritadeira e para as pessoas que estejam perto dela.
- Mudar o óleo ou a gordura após 8 ou 10 utilizações no máximo.
- Retirar todo o gelo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos fritos escorrem antes, dispoñdo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.
- Certificar-se de que tem espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer sem a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Mantêr a frigideira afastada de locais húmidos ou chuva.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

##### PRECAUÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA - NÃO DEVE

- Guardar ou colocar nunca as cubas fora dos seus lugares ou num local húmido. Mantêr a fritadeira em locais húmidos ou à chuva.
- Fritar demasiados alimentos de uma vez só.
- Nunca cobrir as cubas e o filtro.
- Adicionar água ao óleo ou à gordura.

##### UTILIZAÇÃO

- Lave os cestos em água quente e seque-os bem antes de os utilizar. Limpe o interior da panela com um pano húmido e seque-o completamente. Asegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas.
- Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assure-se de que o aparelho é cheio, pelo menos, até ao nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira. Para obter melhores resultados, aconselha-se que evite misturar tipos de óleo diferentes.
- Selecione a temperatura com o interruptor da temperatura no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho na tomada.
- As luzes de "alimentação" e "aquecimento" irão iluminar-se, a luz de "aquecimento" irá apagar-se quando a temperatura desejada for alcançada.
- Utilize a pega para levantar os cestos da fritadeira.
- Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe os cestos no óleo ou na gordura devagar para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termostato deverá ligar e desligar. A luz de controlo vermelha também deverá ligar e desligar.
- Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e pendure-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer.

##### Sugestões para fritar

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a banca da cozinha para retirar o gelo em excesso.
- Quando são utilizadas batatas congeladas, seque-as após a lavagem para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 5 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.
- Tabela da temperatura dos alimentos a fritar

##### Mudar o óleo

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar estes últimos (retire a ficha do aparelho da tomada). Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando a cor do óleo ou da gordura escurece ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo após o utilizar em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo novo com antigo.
- O óleo usado é prejudicial para o meio ambiente. Não deite fora o óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

##### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o dispositivo em água, o dispositivo e as várias partes não são à prova de água.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifica o dispositivo.

##### GARANTIA

- Este produto possui uma garantia de 24 meses. A sua garantia é válida se utilizar o produto de acordo com as instruções e com a finalidade para a qual foi concebido. Além disso, a compra original (factura ou recibo da compra) deverá conter a data da compra, o nome do vendedor e o número de artigo do produto.
- Para obter as condições de garantia detalhadas, consulte o nosso website de serviço: [www.service.tristar.eu](#)

##### AMBIENTE

- Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a protecção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

##### Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição em [service.tristar.eu!](#)

## PL Instrukcje użytkownika

##### OPIS CZĘŚCI

- Pokrywka
- Uchwyt
- Kosz
- Przyściak pokryw
- Wskaźnik zasilania
- Kontrolka nagrzewania
- Pokręto regulacji temperatury

##### PEZRD PIERWSZE UŻYTKOWANIE

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Z urządzenia należy usunąć 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 użytkowania na wolnym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wewnętrzne 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 smażalni nadaje się do użytku tylko w przypadku, gdy jest napędzany tylko olejem lub innym cieplem tłuszczem., nie można go stosować do tłuszczów stałych.
- Zastosowanie tłuszczu stałego pociąga za sobą ryzyko zatrzymiania wody w tłuszczu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczu podczas podgrzewania.
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozprysk tłuszczu.
- Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Do pojemników nigdy n ie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

##### ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA FRYTKOWNICY - NALEŻY...

- Frytkownicę używać jedynie jako urządzenie do użytku domowego.
- Frytkownicę użytkować 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 mieścić się pomiędzy liniami minimum a maksimum. Zbyt duża ilość tłuszczu lub oleju wewnątrz frytkownicy doprowadzi do zalania urządzenia.
- Podczas smażenia należy być ostrzeżnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczną odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem.
- Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru czy pomocy, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.
- Olej lub tłuszcz zmienić, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spalenizną lub zaczyna dymić.
- Olej lub tłuszcz wymienić, jeśli jest w nim zbyt dużo wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju czy innym tłuszczu poprzez widoczne duże pęcherze i krople wody, parę wodną czy gwałtowne podnoszenie się oleju czy tłuszczu. Jeśli zawartość wody w oleju znajdującym się w frytkownicy będzie zbyt duża, to pojawi się niebezpieczeństwo gwałtownego wydostawiania się tłuszczu czy oleju, co może być niebezpieczne dla osób użytkujących frytkownicę lub znajdujących się w jej pobliżu.
- Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.
- Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części). Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmrożeniu, kładąc ją na czystej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość wody uległa stopieniu.
- Sprawdzić, czy wokół frytkownicy jest dostateczna ilość wolnej przestrzeni niezbędnej do jej użytkowania.
- Aby uniknąć kondensacji pary na ściankach, pozostawiać frytkownicę do ostygnięcia bez przykrywania jej pokrywką. Frytkownicę przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Frytkownicę trzymać z dala od deszczu czy wilgoci.
- Ciepłiwie zacząć, aż frytkownica osiągnie prawidłową temperaturę.

##### ISTOTNE UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA FRYTKOWNICY - NIE WOLNO

- Nigdy nie przechowywać pojemników na zewnątrz czy też w wilgotnym miejscu.
- Nie wkładać pożywienia do frytkownicy, gdy jest ono w trakcie rozmrażania.
- Nie smażyć zbyt mocno i zbyt gwałtownie przygotowywanej żywności
- Nigdy nie przykrywać pojemnika tłuszcz w filtrze.
- Nigdy do oleju czy tłuszczu nie dodawać wody.

##### UŻYTKOWANIE

- Kosz przed użyciem umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dobrze wysuszyć. Wnętrze naczyńia oczyścić wilgotną szmatką i ostrożnie wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne pozostają całkowicie suche.
- Urządzenie napełnić wymaganą ilością oleju lub tłuszczu. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypełnione nie mniej 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 mieszać różnych rodzajów olejów.
- Przłącznikiem temperatury na tabliczce sterowania wybrać temperaturę smażenia. Podłączyć wtyczkę kabla zasilania do gniazdzka sieciowego.
- Zapalać się kontrolki "power" (zasilanie) oraz "heating" (grzanie), kontrolka „heating” (grzanie) zgłasza o chwilą osiągnięcia zadanej temperatury.
- Wyjąć i lub umieścić koszyk z frytkownicy, należy używać do tego celu uchwyty.
- Potrwać 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 pienienia się. W celu zapewnienia właściwej temperatury oleju, termostat będzie się włączał i wyłączał. Także czerwona kontrolka będzie się zapalała i gasła.
- Po upływie czasu smażenia należy kaszy i zawiesić go na haku pojemnika, tak aby olej mógł spłynąć.

##### Wskazówki dotyczące smażenia

- Używać maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
- W przypadku używania mrożonek stosować 100 gramów maksymalnie z powodu zbyt szybkiego schładzania się oleju. Aby usunąć nadmiar lodu, zmrozone produkty strząsnąć 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 (zmienienie) w czasie od 2 do 4 minut, 175 stopniach. Odczekać, aż olej spłynie.

##### Tabela smażenia

##### Wymiana oleju

- Przed przystąpieniem do wymiany oleju lub tłuszczu sprawdzić, czy frytkownica wraz z olejem lub tłuszczem (przede wszystkim wyjąć wtyczkę zasilania urządzenia z gniazdzka sieciowego) Regularnie wymieniać olej. Jest to szczególnie konieczne w przypadku zauważalnego zbrunatnienia oleju lub tłuszczu, lub zmiany zapachu. Zawsze wymieniać olej po 10 urach smażenia. Olej wymienić w oleju za jednym razem. Nigdy nie mieszać starego oleju ze świeżym. Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucać oleju wraz ze zużyłymi odpadami kuchennymi, lecz postępować według wytycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.

##### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Urządzenia nie należy nigdy zanurzać w wodzie; urządzenie ani jego części nie nadają się do czyszczenia w zmywarce do naczyń.
- Zewnętrzna obudowę należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

##### GWARANCJA

- Na produkt udzielana jest 24-miesięczna gwarancja. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt jest używany zgodnie z instrukcjami oraz w celu, do jakiego jest on przeznaczony. Dodatkowo należy przesłać oryginalne potwierdzenie zakupu (faktura, dowód sprzedaży lub paragon) wraz z datą zakupu, nazwą sprzedawcy oraz numerem pozycji, określonym dla tego produktu.

- Szczegółowe warunki gwarancji podane są na naszej stronie serwisowej: [www.service.tristar.eu](#)

##### 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 elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkownika i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materały, 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 zbiórki odpadów.

##### Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne są dostępne na stronie [service.tristar.eu](#).

## IT Istruzioni per l'uso

##### DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Coperchio
- Impugnatura
- Korg
- Tasto coperchio
- Spia di alimentazione
- Spia riscaldamento
- Pulsante di controllo della temperatura

##### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie plana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa. (Nota: Assicurarsi che la tensione indicata sul dispositivo corrisponda alla tensione locale prima di collegarlo. Tensione 220 V-240 V, 50/60 Hz)
- Questo tipo di friggitrice può essere usata solo con olio o grasso liquido e non con grasso solido.
- L'uso di grasso solido provoca il rischio di trattenere l'acqua nel grasso che causa schizzi violenti quando si riscalda.
- Assicurarsi anche che il grasso/olio non sia contaminato con acqua, per esempio prodotti congelati, che causerebbero schizzi eccessivi.
- Non usare mai la friggitrice senza olio o grasso in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non versare mai liquidi, come acqua, nella vaschetta.

##### CONSIDERAZIONI PER L'USO DELLA FRIGGITRICE - FARE

- Usare la friggitrice solo per utilizzo domestico.
- asare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua, il dispositivo e le sue parti non sono lavabili in lavastoviglie.
- Fare attenzione durante la friggitura, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza o supervisione non accedano alla friggitrice.
- Sostituire l'olio o la grasso quando diventa marrone o si produce cattivo odore o fumo all'interno del grasso quando viene friggere.
- Sostituire l'olio o il grasso quando vi è troppo acqua in esso. È possibile rilevare l'alta concentrazione di acqua nell'olio o nel grasso attraverso grandi bolle e goccioline di acqua, vapore acqueo o aumento rapido nell'olio o nel grasso. Se la concentrazione dell'olio nella friggitrice è troppo alta, ci potrà essere la possibilità che il grasso o l'olio provocare un'esplosione, che può essere molto pericolosa per coloro che usano la friggitrice e coloro che sono vicini.

- Sostituire l'olio o il grasso dopo un utilizzo di 8/10 volte.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati, ponendoli in una tovaglia asciutta o pulitita. Friggere il cibo con la tovaglia quando la maggior parte del ghiaccio è sciolta.
- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno alla friggitrice quando in uso.
- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensa.
- Tenere la friggitrice in un luogo asciutto e sicuro.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.

##### CONSIDERAZIONI PER L'USO DELLA FRIGGITRICE - NON FARE

- Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non coprire mai la vaschetta e il filtro.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio.

##### USO

- Lavare il cestello in acqua e sapone e asciugare bene prima dell'uso. Pulire le parti interne con un panno umido e asciugare bene. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.
- Riempiere l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per risultati ottimali consigliamo di evitare di miscelare diversi tipi di olio.
- Selezionare la temperatura con l'interruttore Temperatura sul pannello di controllo per il cibo che desideri friggere. Inserire la spina nella corrente.
- Le luci "potenza" e "riscaldamento" si illumineranno, la luce "riscaldamento" sis pegerà quando viene raggiunta la temperature desiderata.
- Usare la maniglia per sollevare il cestello dalla friggitrice.
- Porre il cibo da friggere nel cestello. Per i migliori risultati il cibo deve essere asciugato prima di essere posto nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle troppo forti. Per assicurare che l'olio sia alla temperatura corretta, il termostato comuterà su on e off. Anche la spia di controllo rossa si accende e si spegne.
- Sollevare il cestello quando il tempo di friggitura è trascorso e appenderlo al gancio nella vaschetta in modo che l'olio possa colare.

##### Consigli per friggitura

- Usare un massimo di 200 g di patate fritte per litro di olio.
- Se si usano prodotti congelati, usare un massimo di 100 g in quanto l'olio si riscalda rapidamente. Scuotere i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Se si usano patate fresche, asciugare le patate dopo averle lavate pe assicurarsi che non finisca acqua nell'olio. Friggere le patate in due tornate. Prima volta (mondatura) 5 a 10 minuti a 170 °C. Seconda volta (finitura) 2 a 4 minuti a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.
- Tabella di frittura

##### Cambio dell'olio

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

##### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua, il dispositivo e le sue parti non sono lavabili in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detergenti duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggia l'apparecchio.

##### GARANZIA

- Questo prodotto è garantito per 24 mesi. La garanzia è valida se il prodotto viene utilizzato in conformità con le istruzioni e per lo scopo per il quale è stato realizzato. Inoltre, deve essere fornita la prova di acquisto originale (fattura, scontrino o ricevuta) riportante la data di acquisto, il nome del rivenditore e il codice del prodotto.
- Per i dettagli delle condizioni di garanzia, consultare il nostro sito web: [www.service.tristar.eu](#)

Používejte fritézu pouze pro smažení potravin.

- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smažení.
- Zkontrolujte obal tuku či oleje, jsou-li pro tuto fritézu vhodné.
- Zajistíte, aby hladina tuku nebo oleje byla vyšší než minimum a nižší než maximum, tedy mezi čarou minima a maxima. Je-li ve fritéze příliš mnoho tuku nebo oleje, může z fritézy přetékat.
- Při smažení buďte opatrní, zajistíte, aby fritéza byla používána bezpečně, udržováním dostatečné vzdálenosti mezi uživatelem a zařízením. Zajistíte, aby osoby, které vyžadují mimořádnou asistenci či dohled, na fritézu nedosáhly.
- Vyměňte olej či tuk, který má hnědou barvu nebo od začátku nepřijemně páchne či kouří.
- Vyměňte olej či tuk, ve kterém je příliš mnoho vody. Vysokou koncentraci vody v oleji či tuku poznáte podle velkých bublin a kapítek vody, vodní páry nebo rychlého stoupání oleje či tuku. Je-li koncentrace oleje ve fritéze příliš velká, může dojít k tomu, že tuk nebo olej s výbuchem vyletí, což může být velmi nebezpečné pro osoby, které fritézu používají, i pro ty, které jsou v její blízkosti.
- Olej či tuk vyměňujte po 8. až maximálně 10. použití.
- Odstraňte všechny led (kousky) ze zmražených potravin. Zajistíte, aby zmrazené potraviny nejprve rozmrzly, tak, že je položíte na čistou suchou utěrku. Když se většina ledu rozpustí, osušte potraviny utěrkou.
- Zajistíte, aby při použití fritézy byl okolo ní dostatek prostoru.
- Nechajte fritézu vychladnout odkrytou, abyste zabránili srážení vody. Fritézu uchovávejte na suchém bezpečném místě.
- Fritézu chráňte před deštěm či vlhkostí.
- Buďte trpěliví a počkejte, dokud fritéza nedosáhne správné teploty.

#### NA CO JE TŘEBA DBÁT PŘI POUŽITÍ FRITÉZY - NIKDY

- Neuskladňujte ani neumísťujte nádobu venku nebo na vlhkém místě.
- Nevkládejte potraviny do fritézy, když se nahřívá.
- Nesmažte příliš velké množství pokrmu najednou.
- Nikdy nezakrývejte nádobu ani filtr.
- Do oleje či tuku nepřidávejte vodu.

#### POUŽITÍ

- Pomocí spínače teploty na ovládacím panelu vyberte žádanou teplotu pro potraviny, které chcete smažit. Vložte zástrčku do zásuvky.
- Rozsvítí se kontrolky "napájení" a "ohřev", kontrolka "ohřev" zhasne poté, co je dosaženo žádané teploty.
- Abyste zdvihli košík z přístroje, použijte rukojeť.
- Do koše vložte potravinu, která se bude smažit. Pro dosažení co nejlepšího výsledku by potravina měla být před vložením do koše suchá. Koš ponořte do oleje či tuku pomalu, abyste zabránili příliš silnému bublání oleje. Pro udržení správné teploty oleje se bude zapínat a vypínat termostat. Červená kontrolka se bude také rozsvěcet a zhasínat.
- Po uplynutí doby smažení kůš zvedněte a pověste na hák ve fritéze, aby mohl okapat olej.

#### Tipy na smažení

- Použijte maximálně 200 gramů hranolků na litr oleje.
- Použijete-li zmrazený výrobek, vezměte maximálně 100 gramů, protože olej rychle chladne. Zmrazený výrobek nad džezem protřepte, aby se odstranil přebytečný led.
- Použijete-li čerstvé hranolky, po umytí je osušte, aby se do oleje nedostala voda. Hranolky smažte nadvakrát. Nejprve je 5 až 10 minut blanšírujte při 170 stupních. Poté je 2 až 4 minuty dosmažte při 175 stupních. Nechtej okapat olej.
- Tabulka pro smažení pokrmů

#### Výměna oleje

- Před výměnou oleje či tuku se ujistíte, že fritéza i olej či tuk jsou vychladlé (vytáhněte zástrčku spotřebiče ze zásuvky). Olej pravidelně vyměňujte. To je zvláště důležité, když olej či tuk ztmavne nebo změní vůni. Olej vyměňujte vždy po 10 smaženích. Olej vyměňte celý najednou. Nikdy nesměšujte starý a nový olej.
- Použitý olej je škodlivý pro životní prostředí. Nevyhazujte jej s běžným odpadem, ale postupujte podle pokynů vašich místních úřadů.

#### ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čišěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Nikdy neponořujte přístroj pod vodu, přístroj a jeho různé součásti nejsou vhodné do myčky na nádobí.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které poškodují spotřebič.

#### ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobek je 24 měsíců. Záruka je platná tehdy, když je produkt používán pro účely, pro něž byl vyroben. Navíc je třeba předložit originální doklad o koupi (fakturu, účtenku nebo doklad o koupi), na němž je uvedeno datum nákupu, jméno prodejce a produktové číslo výrobku.
- Pro podrobnější informace o záruce, prosím, navštivte naše servisní internetové stránky: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

#### PROSTŘEDÍ

- ☒ Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

#### Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na [service.tristar.eu!](http://service.tristar.eu!)

## SK Používateľská príručka

#### POPIS KOMPONENTOV

- Veko
- Držadlo
- Koš
- Tlačidlo na otvorenie viečka
- Indikátor napájania
- Svetielko ohrievania
- Regulátor teploty

#### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotřebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotrebica odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použitie vonku.
- Pred prvým použitím spotrebica utrite všetky demontovateľné diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne výrobky.
- Napájaci kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením spotrebica skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu siete. Napätie 220 V-240 V, 50/60 Hz)
- Tento typ fritézy je vhodný len na použitie s olejom alebo tekutým tukom, masťou a nie je vhodná na pevný tuk.
- Použitím pevného tuku alebo masťi je tu riziko zadržiavania vody v masťi, tuku, čo môže spôsobiť rozstreknutie a silné prskanie až násiile, keď sa tuk zahreje.
- Taktiež zaistíte, aby olej/tuk nebol kontaminovaný vodou, napríklad z mrazených produktov, to môže spôsobiť nadmerné rozstreknutie a poťkanie.
- Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja či tuku, môže to poškodiť zariadenie.
- Nikdy nelejte do fritézy žiadnu tekutinu, ako je voda napríklad.

#### ÚVAHY O STAROSTLIVOM POUŽÍVANÍ FRITÉZY - VŽDY

- Používajte fritézu len na domáce použitie ako domáci spotrebič.
- Používajte fritézu len na smaženie a pečenie potravín, jedál.
- Používajte len olej alebo tuk, masť, ktorá je vhodná na smaženie. Skontrolujte na balení, či je tuk alebo olej vhodný pre tento typ fritézy.
- Zaistite, aby hladina tuku alebo oleja bola vyššia ako minimálna hranica a nižšia ako maximálna hranica, tak aby bola v rozpätí minima a maxima. Ak je príliš veľa oleja či masťi vo fritéze, môže presiahnuť hranicu a preliať sa cez fritézu.
- Buďte opatrný pri smažení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že budete dodržiavať vzdialenosť medzi užívateľom a zariadením. Uistite sa, že ľudia, ktorí potrebujú špeciálnu pomoc alebo super dohľad a dozor nedosiahnu na fritézu.
- Vymieňajte olej alebo tuk, ak je už hneď farby, má špinavý a zlý zápach alebo sa z neho dymí na začiatku.
- Vymeňte olej alebo tuk, keď je v ňom príliš veľa vody. Môžete rozpoznať vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku tak, že sú v nej veľké bubliny a vodné kvapôčky, vodná para alebo rýchle stúpanie oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja vo fritéze príliš vysoká, je možné, že tuk alebo olej vybuchne alebo pretečie vybuchnutím, čo môže byť veľmi nebezpečné pre tých, ktorí používajú fritézu a tých, ktorí sú v jej blízkosti.
- Zmeňte olej alebo tuk po 8 maximálne 10-tich použitíach.
- Odstraňte všetky kocky ľadu (ľad) alebo kúsky ľadu z mrazených jedál a potravín. Uistite sa, že smažené jedlo bude najprv dobre rozmrazené tak, že položíte jedlo na suchú a čistú utierku. Vysušte a poklepte po jedle utierkou, aby väčšina ľadu a ľadových kúskov bola roztopená.
- Uistite sa, že je dostatok priestoru okolo fritézy, keď ju používate.
- Nechajte fritézu vychladnúť nepokrytú tak, aby ste predchádzali zrážaniu vody. Nechajte fritézu na suchom a bezpečnom mieste.
- Fritézu nevystavujte a chráňte pred dažďom, zrážkami a vlhkosťou.
- Buďte trpezlivý a počkajte pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.

#### ÚVAHY O STAROSTLIVOM POUŽÍVANÍ FRITÉZY - NIKDY

- Nikdy neskladujte alebo neumiestňujte misku mimo alebo vonku alebo na vlhkom mieste. Uchovávajte vašu fritézu mimo dažďa a zrážok a vlhkosti.
- Neumiestňujte a navkladajte do fritézy potraviny, keď sa práve zahrieva. Majte trpezlivosť a počkajte, pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.
- Nesmažte príliš veľké množstvo naraz.
- Nikdy nezakrývajte misku, nádobu a filter.
- Nepřidávajte vodu do oleja či tuku.

#### POUŽÍVANIE

- Pred použitím umyte kôš v teplej mydlovej vode a vysušte ho pred použitím. Umyte vnútrajšok panvice vlhkou utierkou a vytrite do sucha poriadne. Uistite sa, že všetky elektrické súčasti zostávajú úplne suché.
- Naplníte zariadenie požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že zariadenie je naplnené najmenej minimálnou úrovnou a nie vyššou úrovňou ako je maximálna úroveň, ako je označené na vnútornej strane fritézy. Pre optimálne výsledky vám odporúčame vyhýbať sa pomiešaniu a mixovaniu rôznych typov oleja.
- Vyberte teplotu spínačom teploty na kontrolnom paneli pre danú potravinu, ktorú chcete smažiť. Dajte prípojku zariadenia do el. zásuvky.
- "El.energia" a "ohrievanie" - svetielka sa rozsvietia, svetielko "ohrievanie" zhasne, keď sa dosiahne požadovaná teplota.
- Použite držadlo alebo rukoväť na zdvihnutie koša z fritézy.
- Do koša vložte potraviny alebo jedlo na smaženie. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, potraviny by mali byť úplne suché predtým, ako sa vložia do koša. Ponoрте kôš do oleja alebo tuku pomaly, aby ste tak predišli bublianiu alebo prskaniu oleja príliš silne. Aby olej zostával pri správnej teplote, termostat sa bude zapínať a vypínať. Kontrolné červené svetielko sa taktiež vypne a zapne.
- Po uplynutí doby smaženia, zdvihnite kôš a zaveste na hák vo fritéze v panvici tak, aby olej mohol otekať a kvapať.

#### Tipy na smaženie

- Používajte maximálne 200 gramov hranolkov na 1 liter oleja.
- Ak použijete mrazené výrobky, použite maximálne 100 gramov, pretože olej veľmi rýchlo chladne. Potraсте mrazenými výrobkami nad umývadlom v kuchyni a odstráňte nadmerné množstvo ľadu.
- Ak použijete čerstvé hranolky, vysušte hranolky potom, ako ich umyjete a tak zabezpečíte, aby žiadna voda nebola v oleji či tuku. Vysmážajte hranolky v dvoch kolách. Najprv (blanšírovanie) 5 až 10 minút pri 170 stupňoch. Druhýkrát (dosmaženie) od 2 do 4 minút pri 175 stupňoch. Nechajte olej odkvapkať.
- Tabuľka pre smaženie pokrmov

#### Výmena oleja

- Pred výmenou oleja alebo tuku sa uistíte, že fritéza a olej alebo tuk sú vychladené (odstráňte prípojku zo zariadenia a z el. zásuvky). Pravidelne olej vymieňajte. Toto je nadmieru potrebné, keď je olej alebo tuk tmavý a sťmavne rýchlo alebo sa zmení zápach. Vždy vymieňajte olej po každom 10-tom smažení. Vždy vymeňte celý olej naraz. Nikdy nesměšujte starý a nový olej.
- Použitý olej je škodlivý pre životné prostredie. Nevyhadzujte ho spolu s bežným odpadom z domácnosti, ale nasledujte pokyny a smernice vydávané vašimi miestnymi orgánmi.

#### ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Nikdy neponárajte zariadenie do vody, zariadenie a rôzne súčasti a súčiastky nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Spotřebič očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebica.

#### ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobok je 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, ak sa výrobok používa v súlade s inštrukciami a na účely, na ktoré bol vyrobený. Navyše je treba predložiť doklad o pôvodnom nákupe (faktúru, predajný pokladničný blok alebo potvrdenie o nákupe), ktorý obsahuje dátum nákupu, meno predajcu a číslo položky tohto výrobku.
- Kvôli detailným a podrobným podmienkam záruky, pozri prosím našu servisnú webovú stránku: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

#### ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

- ☒ Tento spotřebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotřebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotřebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotřebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

#### Podpora

Všetky dostupné informace a náhradné diely s súčiastky nájdete na [service.tristar.eu!](http://service.tristar.eu!)