

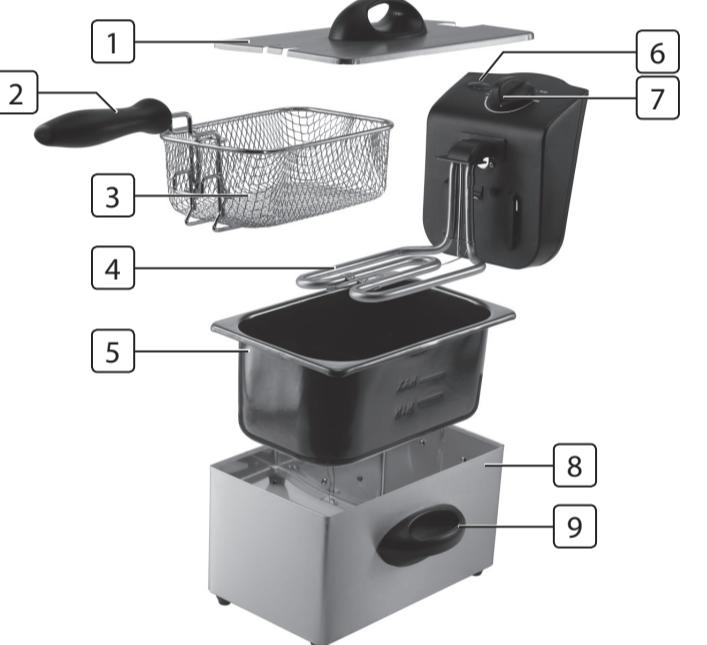


- [EN Instruction manual](#)
- [NL Gebruiksaanwijzing](#)
- [FR Mode d'emploi](#)
- [DE Bedienungsanleitung](#)
- [ES Manual de usuario](#)
- [PT Manual de utilizador](#)
- [PL Instrukcja obsługi](#)
- [IT Manuale utente](#)
- [SV Bruksanvisning](#)
- [CS Návod na použití](#)
- [SK Návod na použitie](#)



FR-6929

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



EN Instruction manual

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person that is responsible for their safety.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- To protect children against the dangers of electrical appliances, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Do not use when the appliance is fallen, if there are any signs of damage or when it leaks.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Never use the device unsupervised.
- All repairs should be made by a competent qualified electrician(*) .
- Make sure that the appliance is stored in a dry environment.
- Only cook consumable food.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- The use of accessory that are not recommended by the manufacturer can cause injuries and will invalidate any warranty that you may have.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- Do not use this appliance outdoors.
- Allow the appliance to cool down before you clean or store it.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the socket by changing the spare parts or for maintenance.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an authorized technician(*). Do not repair this appliances yourself.
- Do not use this appliance near direct heat sources.
- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.
- Note: To avoid danger by accidental resetting the thermal protection, this appliance may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that will be switched on or off regularly.
- Using an extension cord or something similar is not allowed.
- Allow the device to cool down before you are going to remove or replace spare parts.
- Make sure that the cord is not hanging over the edge of the table or counter, does not touch any hot surfaces or is coming directly into contact with the hot parts of the appliance. Do not place the appliance underneath or close to curtains, window coverings etc.
- Make sure the cord does not touch the hot parts of the appliance.
- We advise to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don not get burns on your table or table cloth).
- Be careful with oil and fat preparations, because they might catch fire by overheating. Provide proper ventilation when using the appliance.
- Do not use this appliance in the bathroom or near a sink filled with water. If this appliance has fallen into the water do not under no circumstances directly grab this appliance, but first pull the plug from the socket.
- Make sure that the maximum level will never be exceeded.

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

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Handle
3. Basket
4. Heating element
5. Oil/fat bowl
6. Indicator light
7. Temperature button
8. Outer shell
9. Handles

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Slide the heating elements (No. 4) correctly in the recess of the outer shell (No. 8). If the heating elements are not properly attached, the unit will not switch on for security reasons.
- This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat. Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up. Also ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products; this will cause excessive spattering.
- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance. Never pour any liquid, such as water, in the pan.

USE

- Wash the baskets (No. 3), the lids (No.1) and the oil bowls (No. 5) in warm water. Dry them well before use. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer.
- For optimal results, we advice to avoid mixing different types of oil.
- Use the temperature button (no. 5) on the control panel to select the desired temperature.
- Put the plug of the device into the outlet. The green indicator (No. 6) will turn off as soon as the desired temperature has been reached.
- Use the handle (no. 2) to lift the basket from the fryer. Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly.
- To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The green indicator light (No. 6) will simultaneously go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan, so the oil can drip off.

Restart

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

CONSIDERATIONS FOR USING THE FRYER

- 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.



www.tristar.eu

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogen, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat het snoet niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat dient te worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, er tekken van gedaan zijn of als het lekt.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handjes of draaiknoppen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Reparatie dienen te geschieden door een bekwaam gekwalificeerde dienst(*) .
- Zorg dat het apparaat opgeborgen wordt op een droge plaats.
- Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Controleer of het vet dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatsspecifieke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A draagbaar zijn.
- Dit apparaat volgt aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMF). Mits het apparaat op de juiste wijze, en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het beschikbare wetenschappelijke bewijs.
- Gebruik nooit accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant. Deze kunnen gevaren opleveren voor de gebruiker en schade toebrengen aan het apparaat.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Gebruik het apparaat nooit buitenhuis.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u toebehoren wisselt en voor onderhoudswerkzaamheden.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een geautoriseerd servicecentrum(*) om gevaren te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van directe hittebronnen.
- Haal het stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- Let op: om gevaren te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Het gebruikt een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het apparaat.
- Het wordt aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen tegevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- Olieën en vetten kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus zeer voorzichtig. Verlicht de plaats tijdens de werking.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van een met water gevulde gootsteen of iets dergelijks. Probeer het apparaat wat toch in het water is gevallen nooit vast te pakken, maar trek eerst de stekker uit het stopcontact.
- Zorg dat u het maximumpeil bij het vullen niet overschrijdt.

FRYING TIPS

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 10 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

FRYING TABLE

Dish Frying	Temperature
Pre-fry chips	170 °C
Final fry chips	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Cheese croquettes	170 °C
Meat/potato croquettes	190 °C
Fish	170 °C
Fish fingers	180 °C
Cheese fritter	180 °C
Doughnut balls	190 °C
Frozen sausage	190 °C
Chicken	160 °C
Prawn fritter	180 °C

Changing the oil

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the plug of the device from the outlet. Make sure the fryer has cooled down completely.
- Never immerse the appliance in water or other liquid. All the non-electrical parts can be washed in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing. These parts are not dishwasher safe. Clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel. Never use abrasive detergents.
- COMPETENT QUALIFIED ELECTRICIAN: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.

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

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

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

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Deksel
2. Handgreep
3. Mandje
4. Verwarmingselement
5. Emalieu binnenpan
6. Controle lampjes
7. Thermostaat
8. Behuizing
9. Handvatten

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder eventuele stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat.
- Zet de binnenpan(n.5) in de behuizing(nr.8). Schuif het verwarmingselement (nr. 4) op de juiste wijze in de uitspeling van de behuizing (nr. 8). Indien deze niet juist bevestigd is, zal het apparaat uit veiligheidsoverwegingen niet inschakelen.
- Dit type fryer is uitsluitend geschikt voor vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet. Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het hete vet zeer krachtig spatten. Zorg er tevens voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, aangezien dit overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, dit brengt ernstige schade toe aan het apparaat. Voorkom te allen tijde dat er water of andere (vloe)stoffen in het mandje komen.

GEBRUIK

- Was de mandje (nr. 3), het deksel (nr. 1) en de binnenpan (nr. 5) af met warm water. Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische deuren goed zijn afgesloten.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het apparaat op zijn minst gevuld is tot het minimumniveau in het maximumniveau niet overschrijdt, zoals aangegeven op de binnenpan(n.5).
- Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Stel met de thermostaat (nr. 8) op het bedieningspaneel de gewenste temperatuur in.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact, het rode lampje zal gaan branden. De ingestelde temperatuur is bereikt wanneer het groene indicatielampje (nr. 6) dooft.
- Haal het mandje uit de friteuse. Gebruik hierdor de handgreep (nr. 2). Plaats het te frituren voedsel in het mandje (nr. 3). Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen. Dompel het mandje langzaam onder om sterk opbollen te voorkomen.
- Om ervoor te zorgen dat de olie op de juiste temperatuur blijft, schakelt de thermostaat zich automatisch in en uit. Gelijktijdig zal het groene indicatielampje (nr. 6) in- en uitgeschakeld worden.

- Als de frituurlijst is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.

Opnieuw op te starten

Bij oververhitting wordt de friteuse dankzij de thermische beveiliging automatisch uitgeschakeld. U kunt het apparaat echter weer inschakelen, maar hiervoor eerst de stekker uit het stopcontact. Druk vervolgens met een lang puntig voorwerp op het inschakelknopje. Dit bevindt zich aan de achterzijde van het elektrisch gedeelte, verzonken in een gaatje.

AANDHOUTSPUNTEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE FRITEUSE

Wel doen

FR Mode d'emploi

À PROPOS DE L'UTILISATION DE LA FRITEUSE

- A faire**
 - N'utilisez cette friteuse qu'en tant qu'appareil électroménager.
 - N'utilisez cette friteuse pour frire des aliments.
 - N'utilisez que 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 d'huile 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.
 - Soyez prudent en utilisant la friteuse, veillez à utiliser la friteuse en sécurité en gardant suffisamment de distance entre l'utilisateur et l'appareil. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide supplémentaire ou de surveillance ne peuvent pas accéder à la friteuse.
 - Soyez patient et attendez que la friteuse atteigne la bonne température.
 - Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si de la fumée se dégagé à la cuisson.
 - 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'eau 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 glace (agrégrats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments soient bien décongelés avant de les frire, en les étaillant sur un torchon sec et propre. Tamponnez les aliments avec le torchon quand le gros de la glace a fondu.
 - Vérifiez que 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.
- Ne pas faire**
 - Ne faites jamais de friture lorsque le couvercle est fermé.
 - 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 couvez jamais la cuve et le filtre.
 - N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile.

ASTUCES DE FRITURES

- Utilisez un maximum de 200 grammes de frites 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 frites fraîches, séchez-les après lavage pour être sûre que de l'eau ne s'ajoute pas à l'huile. Faites frire les frites en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (fritition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter

TABLEAU POUR LA FRITURE

Friture de poisson	température
Pré-frire les frites	170 °C
Finir la friture des frites	175 °C
Fondue au parmesan	170 °C
Croquettes de fromage	170 °C
Croquettes de viande/poisson/ pommes de terre	190 °C
Poisson	170 °C
Bâtonnets de poisson	180 °C
Beignets au fromage	180 °C
Beignets en boule	190 °C
Saucisse congelée	190 °C
Poulet	160 °C
Beignets aux crevettes	180 °C

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).
- Changer régulièrement l'huile. Ceci est spécialement nécessaire lorsque l'huile ou la graisse devient brune ou que l'odeur change. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais une nouvelle huile avec de l'ancienne huile. L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez plutôt les directives stipulées par les autorités locales.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez la fiche de l'appareil de la prise électrique. Attendez que la friteuse soit refroidi complètement.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Toutes les pièces non électriques sont lavables à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les complètement avant de les réutiliser. Ces pièces ne se lavent pas au lave-vaisselle. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un torchon humide, puis séchez-la avec un torchon doux et propre. N'utilisez jamais de détergent abrasif.

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'article du produit.
- Pour connaître les conditions de garantie détaillées, veuillez consulter notre site Internet de service : www.service.tristar.eu

DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être mis avec les déchets ménagers à la fin de son usage, mais doit être jeté dans un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, la notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Les Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage.

DE Bedienungsanleitung

Allgemeine Sicherheitsanweisungen

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung, die Garantiekarte, die Rechnung und, wenn möglich, den Karton mit dem Verpackungsmaterial sorgfältig auf.**
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, außer wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung bezüglich des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen.
- Um die Ignorierung der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.
- Um Kinder vor den Gefahren eines Elektrogeräts zu schützen, müssen Sie darauf achten, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt ist. Aus diesem Grund müssen Sie für das Gerät einen Aufbewahrungsort auswählen, den Kinder nicht erreichen können. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunter hängt.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es herunter gefallen ist, wenn es Hinweise auf Beschädigungen aufweist, oder wenn es eine Leckstelle hat.
- Verhindern Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Alle Reparaturen müssen durch einen kompetenten, qualifizierten Elektriker durchgeführt werden!*
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einer trockenen Umgebung gelagert wird.
- Kochen Sie nur zum Verzehr geeignete Lebensmittel.
- Es ist absolut notwendig, dieses Gerät jederzeit sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Haushaltsverbindung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 220–240 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A absichernd sein.
- Dieses Gerät stimmt mit allen Standards elektromagnetischer Felder (EMF) überein. Wenn das Gerät ordnungsgemäß und den Instruktionen in dieser Bedienungsanleitung entsprechend behandelt wird, ist es sicher im Gebrauch, da es auf aktuellen wissenschaftlichen Grundlagen basiert.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann Verletzungen verursachen und hebt Ihre eventuellen Garantieansprüche auf.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder lagern.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie Teile austauschen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Um einer Gefahr vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel oder Stecker von einem autorisierten Techniker (*) ausgetauscht werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwenden Sie das Gerät niemals direkt neben einer Wärmequelle.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn Sie es nicht verwenden.
- Anmerkung: Um eine Gefahr durch zufälliges Zurücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch einen externen Schalter wie einen Timer mit Strom versorgt werden. Es darf auch nicht an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig an und abgeschaltet wird.
- Die Verwendung einer Verlängerungsschnur oder ähnlicher Teile ist nicht gestattet.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile entfernen oder austauschen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängt, irgendwie heißer Oberfläche berührt oder in direkten Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder neben Gardinen, Fenstervorhängen usw.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Wir empfehlen, eine hitzebeständige Auflage zwischen Ihren Tisch und das Gerät zu legen (auf diese Weise gibt es keine Brandspuren auf Ihren Tisch oder der Tischdecke).
- Seien Sie vorsichtig mit Öl- und Fett-Zubereitungen, denn diese können sich bei Überhitzung entzünden. Achten Sie bei der Verwendung des Geräts auf ordnungsgemäßige Belüftung.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Badzimmers oder in der Nähe einer mit Wasser gefüllten Spülle. Wenn das Gerät ins Wasser gefallen ist, greifen Sie unter keinen Umständen sofort nach dem Gerät, sondern ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das maximale Füllstandsniveau niemals überschritten wird.
- * Kompetenter, qualifizierter Elektriker: nach der Verkaufsaftabteilung des Herstellers oder des Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, genehmigt und kompetent ist, um diese Art von Reparatur durchzuführen, kann alle Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollten Sie das Gerät zu diesem Elektriker zurückbringen.

TEILEBESCHREIBUNG

- Deckel
- Griff
- Korb
- Heizelement
- Ölfettwanne
- Kontrollleuchte
- Temperatur-Regler
- Aufbewahrungskasten
- Griffe

VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Kiste. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolien oder Plastik vom Gerät.
- Schieben Sie die Heizelemente (Nr. 4) korrekt in die Auspansion des Außengehäuses (Nr. 8). Falls die Heizelemente nicht korrekt befestigt sind, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht eingeschaltet werden.
- Dieser Typ Fritteuse ist nur für die Verwendung von Öl oder 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 führen kann.
- 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.

VERWENDUNG

- Reinigen Sie die Körbe (Nr. 3), die Deckel (Nr. 1) und die Ölwannen (Nr. 5) in warmem Wasser. Trocken Sie diese vor Gebrauch sorgfältig 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 gefüllt 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 Temperatur-Regler (Nr. 5) auf dem Bedienelement die Temperatur für die Lebensmittel, die Sie frittieren möchten.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose. Die grüne Anzeige (Nr. 6) schaltet ab, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie den Griff (Nr. 2), 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 eine zu starke Sprudelung zu vermeiden.
- Der Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten. Die grüne Kontrollleuchte (Nr. 6) schaltet sich also ein und aus.

ES Manual de usuario

Instrucciones de seguridad generales

- Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el dispositivo. Guarde estas instrucciones, el certificado de garantía, el ticket de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan acceder a él.
- Este aparato debe utilizarse únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada. No utilizar si el aparato ha caído al suelo, si hay indicios de daños o si gotea.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Fritteuse bleiben.
- Verhindern Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Alle Reparaturen müssen durch einen kompetenten, qualifizierten Elektriker durchgeführt werden!*
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einer trockenen Umgebung gelagert wird.
- Kochen Sie nur zum Verzehr geeignete Lebensmittel.
- Es es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección.
- Este aparato cumple con todos los estándares relativos a los campos electromagnéticos (CEM). Si se manipula correctamente conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el uso del aparato será seguro según la evidencia científica disponible en la actualidad.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones e invalidar la garantía que pueda tener.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- No utilice ese aparato en el exterior.
- Deje que el aparato se enfrie antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando cambie piezas o realice tareas de mantenimiento.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.
- 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. Lassen Sie die Fritteuse an einem trockenen, sicherem Ort.
- Halten Sie Ihre Fritteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.

VORSICHT

Niemals mit geschlossenem Deckel frittieren.

Lassen Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.

Legen Sie beim Aufwärmvorgang 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.

NIET VERWENDEN

Niemals mit geschlossenem Deckel frittieren.

Lassen Sie die Fritteuse nicht im Freien.

Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, darf das Gerät niemals in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen.

Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.

Wir empfehlen, eine hitzebeständige Auflage zwischen Ihren Tisch und das Gerät zu legen (auf diese Weise gibt es keine Brandspuren auf Ihren Tisch oder der Tischdecke).

Seien Sie vorsichtig mit Öl- und Fett-Zubereitungen, denn diese können sich bei Überhitzung entzünden. Achten Sie bei der Verwendung des Geräts auf ordnungsgemäßige Belüftung.

Verwenden Sie das Gerät niemals im Badzimmers oder in der Nähe einer mit Wasser gefüllten Spülle. Wenn das Gerät ins Wasser gefallen ist, greifen Sie unter keinen Umständen sofort nach dem Gerät, sondern ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose.

Stellen Sie sicher, dass das maximale Füllstandsniveau niemals überschritten wird.

* Kompetenter, qualifizierter Elektriker: nach der Verkaufsaftabteilung des Herstellers oder des Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, genehmigt und kompetent ist, um diese Art von Reparatur durchzuführen, kann alle Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollten Sie das Gerät zu diesem Elektriker zurückbringen.

Frittertipps

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 einer Spülle, um überschüssiges Eis zu entfernen.

Falls Sie frische Pommes Frites verwenden, trocken Sie diese nach dem Waschen mit einem Tuch ab, um zu vermeiden, dass Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Blanchieren Sie diese zuerst 5

