



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 if come 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 injury 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 do not get burns on your table or table cloth).
- Be careful with oil and fat preparations, because they might catch fire by overheating. Provide proper ventilation when using the appliance.
- Do not use this appliance in the bathroom or near a sink filled with water. If this appliance has fallen into the water do not under no circumstances directly grab this appliance, but first pull the plug from the socket.
- Make sure that the maximum level will never be exceeded.

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

PARTS DESCRIPTION

- Lid
- Handle
- Basket
- Heating element
- Oil/fat bowl
- Indicator light
- Temperature button
- Outer shell
- 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

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.

- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who need extra help or supervision can not reach the fryer.
- Have patience and wait until the fryer has reached the right temperature.
- Change the oil or fat when it is brown, smells dirty 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 who 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 food will be thawed first, by placing it on a dry and clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- Keep your fryer away from rain or moisture.

Don not

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

FRYING TIPS

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

FRYING TABLE

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

Changing the oil

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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 recollection

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 vermogens, 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 snoer 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 tekenen van schade zijn of als het lekt.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handels of draaiknoppen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Reparaties dienen te geschieden door een bekwaame 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 voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.
- Gebruik nooit accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant. Deze kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en schade toebrengen aan het apparaat.
- Verplaat het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens vast komt te raken.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- 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 gevaar te voorkomen.
- Haal het stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- Let op: om gevaar 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 gebruik van 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 tengevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- Oliën en vetten kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus zeer voorzichtig. Verlucht 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 maxiumpeil bij het vullen niet overschrijdt.

* Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales-dienst van de fabrikant of de importeur, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

- Het gebruik van 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 tengevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- Oliën en vetten kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus zeer voorzichtig. Verlucht 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 maxiumpeil bij het vullen niet overschrijdt.

* Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales-dienst van de fabrikant of de importeur, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

ONDERDELENBESCHRIJVING

- Deksel
- Handgreep
- Mandje
- Verwarmingselement
- Emaïlle binnenpan
- Controle lampjes
- Thermostaat
- Behuizing
- Handvatten

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

GEBRUIK

- Was het 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 delen droog blijven.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het apparaat op zijn minst gevuld is tot het minimumniveau en het maximumniveau niet overschrijdt, zoals aangegeven op de binnenzijde van de binnenpan (nr. 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 frituise. Gebruik hierdoor de handgreep (nr. 2). Plaats het frituren voedsel in het mandje (nr. 3). Voor het beste resultaat duut u het voedsel droog in het mandje te doen. Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen 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 frituurtijd 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 frituise dankzij de thermische beveiliging automatisch uitgeschakeld. U kunt het apparaat echter zelf weer inschakelen. Haal 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.

AANDACHTSPUNTEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE FRITEUSE

Wel doen

- Gebruik de frituise alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de frituise alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de frituise.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximum aanduiding. Als er te veel vet/olie in de pan zit, kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt. Voorkom dit te alle tijden.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren. Zorg ervoor dat de frituise veilig gebruikt wordt door voldoende afstand te bewaren tussen de gebruiker en de frituise. Zorg ervoor dat er niemand bij de frituise staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Heb geduld en wacht totdat de frituise de juiste temperatuur heeft bereikt.
- 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 grote 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 vochtconcentratie 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 frituise gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet minimaal om de 6 maanden wanneer u de frituise nog geen 10 keer heeft gebruikt binnen deze 6 maanden.
- 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 handdoek te leggen. Doe, wanneer het meeste ijs gesmolten is, de etenswaren met de dampdoek droog.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de frituise is wanneer u deze gebruikt.
- Laat de frituise zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen.
- Bewaar de frituise op een droge, veilige plaats.
- Houd uw frituise uit de buurt van regen of vocht.

Niet doen

- Frituren met deksel.
- Bewaar of plaats de frituise nooit buiten of op een vochtige plek.
- Plaats geen etenswaren in de frituise wanneer deze aan het opwarmen is.
- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.
- Bedek de frituise nooit.
- Voeg geen water toe aan het vet/de olie.
- Zet de frituise niet buiten, wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, i.v.m. vocht.

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 uitlekken.

BAKTABEL

Gerecht	Baktemperatuur
Frites voorbakken	170 °C
Frites afbakken	175 °C
Fondue parmezaan	170 °C
Kaaskroketten	170 °C
Vlees- / vis- / aardappelkroketten	190 °C
Vis	170 °C
Vissticks	180 °C
Kaasbeignet	180 °C
Oliebollen	190 °C
Frikadell	190 °C
Kip	160 °C
Garnalenbeignet	180 °C

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 frituurbeurten. 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.

SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u begint met schoonmaken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Alle onderdelen, behalve het elektrische deel, kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Droog ze goed af voor hergebruik. Maak de buitenkant van de frituise schoon met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek. Gebruik nooit schuurmiddelen.
- Het is af te raden om de onderdelen in de vaatwasser te reinigen met uitzondering van de onderdelen nr. 1, nr.2 en nr.3 deze zijn wel vaatwasmachine bestendig.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Op dit product wordt een garantie van 24 maanden verleend. Uw garantie is geldig wanneer 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) overlegd te worden 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

AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

- Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponoord, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

FR Mode d'emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Veillez lire attentivement la notice d'emploi avant l'utilisation de l'appareil. Veillez conserver cette notice, le certificat de garantie, le ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou sans expérience et connaissance, à moins de leur en donner la responsabilité ou d'être informés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Le fabricant ne sa pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, veillez à ne jamais laisser les appareils sans surveillance. Par conséquent, il faudra choisir un lieu de rangement pour l'appareil inaccessible aux enfants. Veillez à ce que le cordon ne pende pas.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il apparaît endommagé ou s'il fuit.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié agréé (*).
- Veillez à ce que l'appareil soit rangé dans un lieu sec.
- Ne faites cuire que des denrées comestibles.
- Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes des champs électromagnétiques (EMF). L'appareil est sans danger à l'utilisation selon les preuves scientifiques disponibles à ce jour, à condition de manipulation correcte et en respectant les consignes de cette notice d'emploi.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut entrainer des blessures et annuler toutes garanties en votre possession.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liques ni dans de l'huile, car cela risque de vous électrocuter.
- Débranchez l'appareil de la prise lors du changement de pièces ou pour l'entretien.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, ou a subi des dégâts quelconques. Afin d'éviter tous dangers, veillez à ce qu'un cordon ou prise endommagés soient remplacés par un technicien agréé (*). Ne réparez pas vous-même cet appareil.
- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources directes de chaleur.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- NB : Afin d'éviter tout danger en cas de la réinitialisation accidentelle de la protection thermique, cet appareil ne peut pas être alimenté par un dispositif externe de commande, tel une minuterie, ou branché sur un circuit qui sera régulièrement allumé ou éteint.
- L'utilisation d'une rallonge ou d'un dispositif similaire n'est pas permise.
- Laissez refroidir l'appareil avant de retirer ou de remplacer des pièces.
- Veillez à ce que le cordon ne soit pas suspendu au bord d'une table ou d'un comptoir, qu'il ne touche aucune surface chaude ou n'entre en contact direct avec des parties brûlantes de l'appareil. Ne pas positionner l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de tentures, etc.
- Veillez à ce que le cordon ne touche pas les parties brûlantes de l'appareil.
- Il est recommandé de mettre un dessous résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil (ce procédé évitera de brûler votre table ou votre nappe).
- Soyez prudent avec l'huile ou des préparations grasses, elles peuvent s'enflammer en surchauffant. Veillez à une bonne aération lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou à proximité d'un évier rempli d'eau. Si cet appareil est tombé dans l'eau, en aucun cas il ne faut le prendre directement avant d'avoir débranché la fiche de la prise.
- Veillez à ne jamais dépasser le niveau maximum.

* Electricien qualifié agréé : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou tout autre personne qualifiée, agréé et apte à effectuer ce type de réparation afin d'éviter tous dangers. L'appareil doit, dans tous les cas, être renvoyé à cet électricien.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Couvercle
- Poignée
- Panier
- Élément chauffant
- Bac à huile
- Voyant lumineux
- Contrôle de la température
- Cuve extérieure
- Poignées

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer l'appareil et les accessoires du carton. Retirer les autocollants, le film ou le plastique protecteur de l'appareil.
- Faites glisser les éléments chauffants (no. 4) correctement dans l'encastrement de la cuve extérieure (no. 8). Si les éléments chauffants ne sont pas bien fixés, l'appareil ne s'allumera pas pour des raisons de sécurité.
- Ce type de frituise 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 éclaboussures 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 frituise sans huile ou graisse car cela endommagerait l'appareil. Ne versez pas de liquide, comme de l'eau, dans la cuve.

UTILISATION

- Lavez les paniers (no.3), les couvercles (no.1) et les bacs à huile (no.5) dans de l'eau chaude. Séchez-les bien avant utilisation. 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 il est indiqué à l'intérieur de la frituise.
- Pour obtenir de meilleures performances, nous vous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température de l'aliment à frire avec le bouton de température (no.5) sur le panneau de commande.
- Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique. Le voyant vert (No. 6) s'allumera dès que la température voulue a été atteinte.
- Utilisez la poignée (no.2) pour soulever le panier de la frituise. Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir de meilleures performances, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Plongez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne bouille trop fort.
- Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'activera et se désactivera. Le voyant lumineux vert (no.6) 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.

Redémarrage

En cas de surchauffe, la frituise s'éteindra automatiquement. Le mécanisme de sécurité se trouve à l'arrière de l'élément électrique. S'il s'éteint, il peut être réactivé en appuyant sur le bouton avec un objet long et pointu. Ce bouton se situe profondément derrière le trou. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise électrique.



www.tristar.eu

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

FR Mode d'emploi

À PROPOS DE L'UTILISATION DE LA FRITEUSE

- 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 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 puissent 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 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'huile 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 glace (agrégats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments soient 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.

À 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 couvrez 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 sûr(e) 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 (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

TABEAU 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).
- Changez 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 ait 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 Electriques 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.
- Beim Ignorieren der Sicherheitsanweise kann der Hersteller nicht für Schäden 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 entwickelt 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.
- Berühren 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(*).
- Vérifiez qu'il y a assez d'espace autour de la friteuse quand vous l'utilisez. 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 glace (agrégats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments soient 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.

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

TEILEBESCHREIBUNG

- Deckel
- Griff
- Korb
- Heizelement
- Öl/Fettwanne
- Kontrollleuchte
- Temperatur-Regler
- Außengehäuse
- Griffe

VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Kiste. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Schieben Sie die Heizelemente (Nr. 4) korrekt in die Auskorung 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 Flüssigfett, nicht aber von festem Fett geeignet. Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt. Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.
- Verwenden Sie die Friteuse 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 befüllt ist, was Sie an der Innenseite der Fritteuse ablesen können.
- Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.
- Wählen Sie mit dem Temperatur-Regler (Nr. 5) auf dem Bedienfeld 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 starkes Sprudeln 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.

- 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.

Neustart

Bei Überhitzung schaltet die Fritteuse sich automatisch aus. Dieser Sicherheitsmechanismus befindet sich auf der Rückseite des Elektrotells. Falls sich das Gerät abgeschaltet hat, kann es durch Drücken der Taste mit einem langen, spitzen Gegenstand wieder aktiviert werden. Der Knopf befindet sich tief im Loch. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG DER FRITTEUSE

VERWENDUNG

- Verwenden Sie die Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist. Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Fritteuse geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumanzeigen. Falls sich der in der Fritteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Fritteuse führen.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Fritteuse bleiben.
- Warten Sie immer, bis die Fritteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Fritterbeginn 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 Wassertropfchen 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 herausseißt, 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 geforenen Lebensmitteln alle Eisreste. 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.

VORSICHT

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

FRITTIERTIPPS

- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.
- Falls Sie geforene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütteln Sie geforene Produkte über der Spüle, um überschüssiges Ei zu entfernen.
- Falls Sie frische Pommes Frites verwenden, trocken Sie diese nach dem Waschen ab, um zu vermeiden, dass Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Blanchieren Sie diese zuerst 5 bis 7 Minuten bei 170 °C. Anschließend 2 bis 4 Minuten bei 175 °C fertig frittieren. Warten Sie, bis das Öl abgetropft ist.

FRITTIERTABELLE

Frittierte Gerichte	Temperatur
Vorfrittierte Pommes Frites	170 °C
Letzter Durchgang für Pommes Frites	175 °C
Parmesan-Fondue	170 °C
Käsekroketten	170 °C
Fleisch/Fisch/Kartoffel-Kroketten	190 °C
Fisch	170 °C
Fischstäbchen	180 °C
Käse-Beignet	180 °C
Donut-Bällchen	190 °C
Geforene Wurst	190 °C
Hühnchen	160 °C
Garnelen-Beignet	180 °C

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. Gebräuchtes Öl ist umweltschädlich. Geben Sie es niemals in den normalen Hausmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien der Ortsbehörden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse vollständig abgekühlt hat.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Alle nicht-elektrischen Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie diese vor der Wiederverwendung vollständig ab. Diese Teile sind nicht geschirpülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocken Sie diese mit einem weichen, sauberen Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.

GARANTIE

- Dieses Produkt ist für 24 Monate garantiert. Ihre Garantie gilt, wenn das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung für seinen Bestimmungszweck benutzt wird. Im Garantiefall reichen Sie bitte die Kaufquittung ein, aus welcher das Kaufdatum, der Name des Fachhändlers und die Geräteunummer hervorgehen müssen.
- Detaillierte Garantiebedingungen finden Sie auf unserer Website: www.service.tristar.eu

UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN

Dieses Gerät darf nach dem Ende des Produktlebenszyklus nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss bei einer Sammelstelle zum Recyceln elektrischer und elektronischer Haushaltsgeräte abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanweisung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.

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. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Este aparato se debe utilizar 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 toque al aparato ni al cable al estar encendido. Hay indicios de daños o si gotea.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Todas las reparaciones deberá realizarlas un electricista competente cualificado (*).
- Asegúrese de que el aparato esté almacenado en un entorno seco.
- Cocine sólo alimentos consumibles.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Compruebe si el aparato ha caído al suelo y si la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 a 10 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- 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 enfríe 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 haber 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.
- No utilice este aparato cerca de fuentes de calor directo.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando no lo esté utilizando.
- Nota: Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el individuo.
- No está permitido utilizar un cable alargador ni similar.
- Deje que el aparato se enfríe antes de retirar o sustituir piezas.
- Asegúrese de que el cable no cuelgue por el filo de la mesa o encimera, no toque ninguna superficie caliente o entre en contacto directo con las partes calientes del aparato. No coloque el aparato debajo o cerca de las cortinas, persianas, etc.
- Asegúrese de que el cable no toque las partes calientes del aparato.
- Le recomendamos que coloque un elemento resistente al calor entre la mesa y el aparato (de esta forma, no sufrirá quemaduras en la mesa o el mantel).
- Tenga cuidado con los preparados con aceite y grasa porque pueden atrapar el fuego por sobrecalentamiento. Propvide proper ventilation when using the appliance.
- No utilice este aparato en el baño o cerca de un fregadero lleno de agua. Si este aparato cae al agua, no coja el aparato directamente bajo ninguna circunstancia; desenchufe primero el aparato.
- Asegúrese de que no se supere el nivel máximo.

** Electricista competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este electricista.*

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Tapa
- Asa
- Cesta
- Resistencia
- Depósito del aceite/grasa
- Piloto de control
- Botón de temperatura
- Cubierta exterior
- Asas

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

- Extraiga el aparato y los accesorios de la caja. Retire las pegatinas, el envoltorio de protección o el plástico del dispositivo.
- Deslice correctamente las resistencias (Nº 4) en el hueco de la cubierta exterior (Nº 8). Si estas no se insertan correctamente, la unidad no se encenderá por razones de seguridad.
- 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.

USO

- Limpie las cestas (Nº 3), las tapas (Nº 1) y los depósitos de aceite (Nº 5) en agua tibia. Séquelos bien antes de utilizarlos. 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 llene al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la freidora.
- Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.
- Seleccione la temperatura con el botón de temperatura (Nº 5) en el panel de control para los alimentos que desee freír.
- Conecte el enchufe del aparato a la red de suministro. El testigo verde (Nº 6) también se encenderá y se apagará. El piloto de control verde (Nº 6) indicará que la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cuélguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.

REINICIAR

En caso de que se produzca un sobrecalentamiento, la freidora se apagará Este mecanismo de seguridad se puede encontrar en la parte trasera de los elementos eléctricos. Si se apaga, se puede volver a activar al pulsar el botón con un objeto punzante largo. El botón está situado a cierta profundidad en el interior del agujero. En primer lugar desenchufe el aparato de la red.

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.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que reborde el aparato.
- Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesiten ayuda o supervisión no pueden alcanzar la freidora.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.
- 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 sean 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 hielo (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 enfríe y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.

QUÉ NO SE DEBE HACER

- No fría nunca con la tapa cerrada.
- No guarde ni coloque el depósito nunca en el exterior o en un lugar húmedo.
- No ponga comida en la freidora mientras se está calentando.
- No fría demasiada comida a la vez.
- No cubra nunca el depósito ni el filtro.
- No añada agua al aceite o la grasa.

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 enfriará rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero 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 escádelas de 5 a 10 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se oscura el aceite.

TABLA DE FREÍR

Plato para freír	Temperatura
Etapla inicial para las patatas	170 °C
Etapla final para las patatas	175 °C
Fondue de parmesano	170 °C
Croquetas de queso	170 °C
Croquetas de carne/pescado/patata	190 °C
Pescado	170 °C
Palitos de pescado	180 °C
Queso frito	180 °C
Bolas de masa	190 °C
Salchicha congelada	190 °C
Pollo	160 °C
Gambas fritas	180 °C

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 periódicamente. 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

- Desconecte el enchufe del aparato a la red de suministro. Asegúrese de que la freidora se ha enfriado completamente.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. Todas las partes que no son eléctricas se pueden lavar en agua templada con jabón. Séquelas completamente antes de volverlas a utilizar. Estas partes no se pueden lavar en el lavavajillas. Limpie la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con otro limpio y suave. No utilice nunca detergentes abrasivos.

GARANTÍA

- Este producto cuenta con 24 meses de garantía. Su garantía es válida si el producto se utilizan 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

NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no se debe desecher con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos domésticos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. El los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medio-ambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

- Leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o comprovativo de compra e, se possível, a caixa com as embalagens interiores.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Para proteger as crianças contra os perigos de aparelhos elétricos, certifique-se de que nunca deixa os aparelhos sem supervisão. Para isso, deve seleccionar um local de armazenamento para o aparelho onde as crianças não cheguem. Certifique-se de que o cabo não está pendurado para baixo.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Não utilize quando o aparelho tiver caído, se existirem sinais de danos ou quando tiver fugas.
- Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou puxadores.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um electricista qualificado e competente (*).
- Certifique-se de que o aparelho é guardado num ambiente seco.
- Use apenas alimentos consumíveis.
- E absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto directo com alimentos.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- Este aparelho está em conformidade com todos os padrões relativos a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado de forma adequada e de acordo com as instruções deste manual de instruções, o aparelho é seguro e o aparelho da tomada quando necessário trocar para peças sobresselentes ou para manutenção.
- Não utilize este aparelho com um cabo ou ficha danificada ou quando o aparelho está avariado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano. Para evitar perigos, certifique-se de que o cabo ou a tomada danificados são substituídos por um técnico autorizado (*). Não repare o aparelho sozinho.
- Não utilize este aparelho próximo de fontes de calor directas.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- Para evitar situações perigosas causadas por reinício acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ligado e desligado regularmente.
- Não é permitido utilizar um cabo de extensão ou algo semelhante.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de remover ou substituir peças sobress

PL Instrukcja obsługi

Este mecanismo de segurança pode ser encontrada na parte traseira da parte eléctrica. Se se desligar, pode ser reactivado pressionando o botão com um objecto compeido e afiado. O botão situa-se mesmo por detrás do orifício. Primeiro, retire a ficha do aparelho da tomada.

PRECAUÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA

- Permitido**
- Utilizar só a fritadeira como um electrodoméstico.
 - Utilizar só a fritadeira para fritar alimentos.
 - Utilizar só óleo ou gordura adequado para fritar. Verificar no rótulo da embalagem se o óleo ou o produto à base de gordura é adequado para esta fritadeira.
 - Assegurar-se que o nível do óleo ou da gordura está acima do nível mínimo ou se está abaixo do nível máximo, entre as linhas dos níveis mínimo e máximo. Se há demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode transbordar.
 - 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.
 - Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.
 - Mudar o óleo ou a gordura quando começar a ficar com cor acastanhada, mau 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 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 escorem 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 tempo 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.
 - Manter a fritadeira em locais húmidos ou à chuva.

Não Permitido

- Nunca frite com a tampa fechada.
- Guardar ou colocar nunca as cubas fora dos seus lugares ou num local húmido.
- Colocar os alimentos na fritadeira quando estiver a aquecer.
- Fritar demasiados alimentos de uma vez só.
- Nunca cobrir as cubas e o filtro.
- Adicionar água ao óleo ou a gordura.

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 10 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

Frítue de poisson	température
Pré-frîre 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

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 escurace 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 óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire a ficha do aparelho da tomada. Certifique-se de que a fritadeira arrefeceu completamente.
- Nunca mergulho o aparelho em água ou outro líquido. Todas as peças que não sejam eléctricas podem ser lavadas com água quente e sabão. Seque completamente antes de as voltar a utilizar. Estas peças não devem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido e seque-o com um pano de cozinha macio e limpo. Nunca utilize detergentes abrasivos.

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 criado. 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

DIRECTRIZES PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser depositado em pontos de recolha de lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve, sim, ser depositado num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indica 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 electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

OGÓLNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon oraz, o ile to możliwe, pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytktu przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby pozbawione doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewnią nadzór lub udzielią instrukcji dotyczących używania tego urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami wynikającymi z użytkowania urządzeń elektrycznych, nie należy nigdy pozostawiać tego rodzaju urządzeń bez nadzoru. Dlatego też należy wybrać takie miejsce przechowywania tego urządzenia, z którego dzieci nie będą mogły go wyjąć. Należy używać, aby kabel nie zwisał.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Z urządzenia nie należy korzystać, gdy spadło, jego widoczne są oznaki uszkodzenia lub gdy przecieka.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez kompetentnego i wykwalifikowanego elektryka(!).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- W przypadku awarii nie należy smażyc tym artykuły żywnościowe.
- Urządzenie to musi być zawsze utrzymywane w czystości, ponieważ styka się z żywnością.
- Sprawdź, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi standardami w zakresie pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi obecnie dowodami naukowymi użytkowanie tego urządzenia jest bezpieczne, o ile jest ono obsługiwane właściwie i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.

- Korzystanie z akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, może prowadzić do obrażeń ciała, a także spowoduje unieważnienie posiadanej gwarancji.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąć za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Urządzenia tego nie należy używać na dworze.
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy je odstawić w celu ostygnięcia.
- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przed wymianą części zamiennych lub podjęciem czynności konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone albo gdy urządzenie działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel lub wtyczkę powinien stosować żadnych przedłużaczy.
- Urządzenia tego nie należy naprawiać samodzielnie.

- Urządzenia tego nie należy używać w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego zresetowania zabezpieczenia cieplnego, urządzenie to nie może być włączone za pomocą zewnętrznego urządzenia włączającego, takiego jak timer, ani podłączane do regularnie włączanego lub wyłączanego obwodu.
- Nie wolno stosować żadnych przedłużaczy.
- Przed wycięciem lub wymianą części zamiennych urządzenie należy odstawić w celu ostygnięcia.
- Kabel nie powinien zwisać z krawędzi stołu ani blatu, stykać się z gorącymi powierzchniami, a także nie powinien stykać się z gorącymi elementami innych urządzeń. Urządzenia nie należy umieszczać pod zasłonami i innymi materiałami wykończeniowymi okien ani w ich pobliżu.
- Kabel nie powinien stykać się z gorącymi elementami urządzenia.
- Zalecane jest umieszczenie odporne na ciepło powłoki między stołem a urządzeniem (dzięki temu można zapobiec przypaleniu stołu lub obrusa).
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przygotowywania oleju lub tłuszczu, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do ich zapalenia. Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Urządzenia tego nie należy używać w łazience ani w pobliżu zlewu wypełnionego wodą. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, pod żadnym pozorem nie wolno dotykać bezpośrednio urządzenia; należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie należy nigdy przekraczać poziomu maksymalnego.

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

OPIS CZĘŚCI

- Pokrywa
- Uchwyt
- Kosz
- Element grzejny
- Miska na olej/tłuszcz
- Lampka kontrolna
- Przysk temperaturey
- Obudowa zewnętrzna
- Uchwyt

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

UŻYTKOWANIE

- Umyj koszyk (nr 3), pokrywę (nr 1) i miskę na olej (nr 5) w ciepłej wodzie. Wyszuj je dobrze przed użyciem. Upewnij się, że wszystkie elementy elektryczne są całkowicie suche.
- Wlej do urządzenia żadaną ilość oleju lub tłuszczu. Urządzenie należy napełnić co najmniej do poziomu minimalnego i nie więcej niż do poziomu maksymalnego, zgodnie ze wskazaniami wewnątrz frytkownicy.
- W celu uzyskania optymalnych wyników zaleca się unikanie łączenia różnego rodzaju olejów.
- Za pomocą przyskicu temperaturey (nr 5) na panelu sterowania ustaw temperaturę odpowiednią dla smażonych produktów.
- Podłącz wtyczkę urządzenia do gniazda elektrycznego. Zielony wskaźnik (nr 6) zgłasnie, gdy osiągnięta zostanie żądana temperatura.
- Podnieś kosz z frytkownicy za pomocą uchwytu (nr 2). Umieść w koszu produkty do smażenia. W celu uzyskania najlepszych wyników produkty wkładane do kosza powinny być suche. Zanurz kosz w oleju lub tłuszczu powoli, aby uniknąć zbyt intensywnego bulgotania oleju.
- Termostat będzie się włączał i wyłączał w celu utrzymania prawidłowej temperatury oleju. Zielona lampka kontrolna (nr 6) także będzie się zapalać i gasnąć.

- Po upływie czasu smażenia podnieś kosz i zawieś go na haku w misce, aby odsączyć olej.

Ponowne uruchomienie

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

UWAGI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z FRYTKOWNICY

Co należy robić

- Frytkownicy należy używać wyłącznie jako urządzenia domowego.
- W frytkownicy można smażyc wyłącznie artykuły żywnościowe.
- Należy używać wyłącznie oleju lub tłuszczu nadającego się do smażenia. Należy sprawdzić na opakowaniu, czy olej lub tłuszcz można używać w frytkownicy.
- Poziom oleju lub tłuszczu powinien przekraczać poziom minimalny i nie powinien sięgać ponad poziom maksymalny, czyli powinien mieścić się między wskazaniami minimum i maksimum. Jeśli we frytkownicy znajdować się będzie zbyt dużo oleju lub tłuszczu, może dojść do jego wylania.
- Podczas smażenia należy zachować ostrożność; z frytkownicy należy korzystać w sposób bezpieczny, zachowując odpowiednią odległość między użytkownikiem a urządzeniem. Należy uważać, aby osoby wymagające dodatkowej pomocy lub nadzoru nie mogły same wyjąć frytkownicy.
- Należy poczekać do momentu uzyskania przez frytkownicę odpowiedniej temperatury.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić, gdy stanie się brązowy, nieładnie pachnie lub gdy wydziela się z niego dym.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić, gdy znajduje się w nim zbyt dużo wody. Zwartość zbyt dużej ilości wody w oleju lub tłuszczu można rozpoznać po dużych bąbelkach, kropelkach wody, parze wodnej lub nagłym kipieniu oleju lub tłuszczu. Jeśli we frytkownicy znajduje się zbyt dużo oleju, istnieje ryzyko gwałtownego przosty i wylania się oleju lub tłuszczu, co może być bardzo niebezpieczne dla osób obsługujących frytkownicę i znajdujących się w jej pobliżu.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić po 8 lub maksymalnie 10 użyciach.
- Z zamrożonych produktów należy używać suchą łąpę (kawalki) lodu. Przed smażeniem produkty należy najpierw rozmrozić, umieszczając je na suchym i czystym ręczniku. Po roztopieniu się większości lodu produkty należy wytrzeć delikatnie ręcznikiem.
- Podczas korzystania z frytkownicy należy zapewnić wokół niej wystarczającą ilość wolnej przestrzeni.
- Aby uniknąć kondensacji, frytkownicę należy odstawić do ostygnięcia bez przykrycia. Frytkownicę należy przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Frytkownicy nie należy wystawiać na działanie deszczu ani wilgoci.

Czego nie należy robić

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

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

TABELA Z INFORMACJAMI DOTYCZĄCYMI SMAŻENIA

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

Wymiana oleju

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

GWARANCJA

- Ten produkt posiada gwarancję na 24 miesiące. Gwarancja jest ważna, jeśli produkt używano zgodnie z instrukcjami i w celu, do którego został przeznaczony. Dodatkowo należy dołączyć oryginalne potwierdzenie zakupu (faktura, kwit sprzedaży lub paragon) z datą zakupu, nazwą sprzedawcy oraz numerem pozycji produktu.
- W celu uzyskania szczegółowych warunków gwarancji należy odwiedzić naszą stronę internetową: www.service.tristar.eu

WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

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

IT Manuale utente

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare istruzioni, certificato di garanzia, ricevuta di acquisto e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se non sotto la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio fornite dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Per proteggere i bambini dai pericoli derivanti dalle apparecchiature elettriche, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. Collocare quindi l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Non lasciare il cavo penzoloni.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare l'apparecchio quando è caduto o se presenta segni di danni o perdite.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Far effettuare tutte le riparazioni da un elettricista qualificato (*).
- Conservare l'apparecchio in ambiente asciutto.
- Cucinare soltanto alimenti.
- E assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che esso venga in contatto con gli alimenti.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica.ensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A O 10 A a protezione lenta.
- L'apparecchio è conforme agli standard sui campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo corretto e secondo le istruzioni del manuale, l'apparecchio è sicuro secondo i controlli effettuati fino al momento.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può provocare lesioni e invalidare la garanzia.
- Non usare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o utilizzarlo.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Sfilare la spina dalla presa prima di sostituire parti durante la manutenzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati oppure in caso di anomalie o danni di qualunque tipo. Per evitare pericoli, far sostituire un cavo o una spina danneggiati da un tecnico autorizzato (*). Non riparare l'apparecchio da soli.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Sfilare la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.
- Nota: per evitare pericoli derivanti dal resettaggio accidentale della termica, non alimentare l'apparecchio attraverso un dispositivo di commutazione esterna, come un timer, o collegato a un circuito che viene attivato e disattivato periodicamente.
- Non coprire il cavo con altri oggetti.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere o sostituire parti.
- Controllare che il cavo non penzoli sul bordo di un tavolo o un supporto, non entri in contatto con superfici calde e non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Non collocare l'apparecchio sotto o vicino a tende, tendine ecc..
- Controllare che il cavo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

- Si consiglia di collocare un rivestimento termoresistente tra tavolo e apparecchio (per evitare bruciature a tavolo o tovaglia).
- Prestare attenzione quando si utilizzano olio e grasso, che possono incendiarsi se surriscaldati. Assicurare una ventilazione sufficiente quando si utilizza l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in stanze da bagno o vicino a un lavandino colmo di liquido. Se l'apparecchio è caduto nell'acqua, non afferrare mai l'apparecchio prima di avere sfilato la spina dalla presa.
- Non superare mai il livello max.

** Elettricista competente qualificato: reparto post-vendite del produttore o dell'importatore o qualunque persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare pericoli. In ogni caso, restituire personalmente l'apparecchio all'elettricista.*

DESCRIZIONE PARTI

- Coperchio
- Maniglia
- Cestino
- Elemento riscaldante
- Vaschetta olio/grasso
- Spia di controllo
- Pulsante Temperatura
- Struttura esterna
- Maniglie

ARIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dalla scatola. Rimuovere adesivi, pellicola protettica o plastica dall'apparecchio.
- Far scorrere gli elementi riscaldanti (4) correttamente nella scanalatura della struttura esterna (8). Se gli elementi riscaldanti non sono fissati in modo corretto, l'unità non si accenderà per motivi di sicurezza.
- 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.

USO

- Lavare i cestelli (3), i coperchi (1) e le vaschette dell'olio (5) in acqua calda. Assicurarli bene prima dell'uso. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.
- Riempire 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 mischiare diversi tipi di olio.
- Selezionare la temperatura con il pulsante Temperatura (5) sul pannello di controllo per il cibo che desideri friggere.
- Inserire la spina nella corrente. L'indicatore verde (n. 6) si spegnerà non appena viene raggiunta la temperatura desiderata.
- Usare la maniglia (2) 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 forte.
- Per assicurare che l'olio sia alla temperatura corretta, il termostato comuterà su on e off. Anche la spia di controllo verde (6) 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.

Riavvio

In caso di surriscaldamento, la friggitrice si spegne automaticamente. Il meccanismo di sicurezza si trova sulla parte posteriore della parte elettrica. Se il spegnimento non è immediato, il fasto un un lungo oggetto appuntito. Il pulsante è posto in profondità all'interno del foro. Prima rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa.

CONSIDERAZIONI PER L'USO DELLA FRIGGITRICE

Fare

- Usare la friggitrice solo per utilizzo domestico.
- Usare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione se il grasso o l'olio è idoneo per questa friggitrice.
- Assicurarsi che il livello dell'olio o del grasso sia più alto del minimo e più

- basso del massimo, quindi tra le linee di minimo e massimo. Se c'è troppo grasso o olio nella friggitrice, esso potrebbe fuoriuscire.
- 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.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.
- Sostituire l'olio o il grasso quando diventa marrone o si produce cattivo odore o fumo all'anvio.
- Sostituire l'olio o il grasso quando vi è troppa 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 provocherà 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 pulita. Premere 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.

Non fare

- Non friggere con il coperchio chiuso.
- Non conservare la parte la vaschetta all'aperto o in un posto umido.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non coprire mai la vaschetta e il filtro.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio

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, asciugarle le patate dopo averle lavate pe assicurarsi che non finisca acqua nell'olio. Friggere le patate in due tornate. Prima volta (maturazione) 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

Piatto di frittura	Temperatura
Prefrittura patate fritte	170 °C
Frittura finale patate fritte	175 °C
Fonduta parmiggiano	170 °C
Crochette di formaggio	170 °C
Croccette di carne/pesce/patate	190 °C
Pesce	170 °C
Fish finger	180 °C
Frittella di formaggio	180 °C
Grafie	190 °C
Salsiccia congelata	190 °C
Pollo	160 °C
Frittella di gambero	180 °C

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 direttiva delle autorità locali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Assicurarsi che la friggitrice sia completamente fredda.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altro liquido. Tutte le parti non elettriche possono essere lavate in acqua e sapone. Asciugare accuratamente prima dell'uso. Queste parti non sono a prova di lavastoviglie. Pulire la parte esterna della friggitrice con un panno umido e

CS Návod na použití

- Kontrollera så att nivån på fettet eller oljan ligger över miniminivån och under maxnivån, dvs. mellan linjerna för mini- och maxnivåerna. Om det är för mycket fett eller olja i friterisen kan det svämma över friterisen.
- Var försiktig vid fritering, använd friterösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd mellan användaren och apparaten. Se till att personer som behöver extra hjälp eller tillsyn inte kan nå friterösen.
- Ha tålmod och vänta tills friterösen har nått rätt temperatur.
- Byt oljan eller fettet när det blivit brunt, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Byt olja eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stora bubblor och små vattendroppar, vattenånga eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i friterösen finns det en risk för att fettet eller oljan söker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av friterösen.
- Byt olja eller fett efter 8 till max. 10 användningar.
- Ta bort all is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas är tinad först, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mesta av isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt friterösen när du använder den.
- Låt friterösen svalna övertäckt för att förhindra kondensering. Förvara friterösen på en torr, säker plats.
- Skydda friterösen mot regn och fukt.

Att inte göra

- Stek aldrig med locket stängt.
- Förvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktigt plats.
- Lägg inte mat i friterösen medan den värms upp.
- Friter inte för mycket mat samtidigt i samma gång.
- Täck aldrig över skålen och filtret.
- Håll aldrig på vatten på fettet eller oljan.

FRITERINGSTIPS

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

FRITERINGSTABELL

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

Byte av oljan

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

GARANTI

- Denna produkt har en garanti på 24 beviljade månader. Din garanti är giltig om produkten använs i enlighet med instruktionerna och för det ändamål som den skapades. Dessutom, skall ursprungsköpet (faktura, kassakvitto eller kvitto) vidimeras med inköpsdatum, återförsäljarens namn och artikelnummer på produkten.
- För detaljerade garantivillkor, se vår servicewebbplats: www.service.tristar.eu

RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN

- Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím tohoto zařízení si prosím přečtete pečlivě návod k použití. Uchovejte také tento návod, záruční list, doklad o nákupu a, je-li to možné, i karton vnitřního balení.
- Tento spotřebič není určen k použití osobám (včetně dětí) se sníženou psychickou, motorickou či mentální způsobilostí, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, dokud nebudou vedeni či zaškoleni v používání tohoto spotřebiče osobou, jenž je odpovědná za jejich bezpečnost.
- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pro ochranu dětí před nebezpečím elektrických spotřebičů prosím zajistěte, aby spotřebič nikdy neležel bez dozoru. Proto byste měli vyhradit spotřebiči místo, kde na něj děti nemohou dosáhnout. Ujistěte se, že kabel není zavěšen směrem dolů.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nepoužívejte přístroj, když upadl na zem, když jsou na něm známky poškození nebo když byl přístroj poškozen.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte držadlo či knoflíků.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Všechny opravy by měl provádět kompetentní kvalifikovaný elektrikář (*).
- Zajistěte, aby byl spotřebič skladován v suchém prostředí.
- Vařte pouze potraviny vhodné ke konzumaci.
- Je naprosto nezbytné udržovat vždy tento spotřebič čistý, jelikož přichází do styku s jídlem.
- Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku přístroje odpovídá napětí v elektrické síti Vaší domácnosti (nenapívejte napětí 5720-240V 50Hz. Zásuvka musí být chráněna jističem typu 16A nebo 10 A.
- Tento spotřebič odpovídá všem normám ohledně elektromagnetických poli (EMF). Pokud je se spotřebičem správně manipulováno v souladu s návodem, je spotřebič bezpečný v závislosti na dnešních vědeckých poznatcích.
- Použití příslušenství, jenž není doporučeno výrobcem, může způsobit zranění a zneplatní záruku, která se na spotřebič vztahuje.
- Nikdy spotřebič nepřenasájejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Před čištěním a uskladněním umožněte spotřebiči vychladnout.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponožte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Při výměně náhradních dílů či při údržbě odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Nepoužívejte tento spotřebič s poškozeným přírodním kabelem, nebo zástrčkou, nebo pokud má spotřebič poruchu či byl nějakým způsobem poškozen. Aby se předešlo nebezpečí, ujistěte se, že je poškozený kabel či zástrčka vyměněna autorizovaným technikem (*). Neopravujte tento spotřebič sami.
- Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti zdrojů tepla.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Poznámka: Aby se zabránilo nebezpečí nechtěné resetace tepelné pojistky, neměl by být tento spotřebič napájen spínacím zařízením, jako je časovač, nebo připojen k okruhu, jenž bude pravidelně zapínán a vypínán.
- Není dovoleno používat prodlužovací kabel či něco podobného.
- Pokud se chystáte sejmut či vyměnit nějakou část spotřebiče, nechte jej vychladnout.
- Ujistěte se, že není napájecí kabel zavěšen přes okraj stolu či skříňky, nedotýká se horkých povrchů, nebo nepřichází do přímého kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Neumísťujte spotřebič pod či do blízkosti záclon, závěsů, atd.
- Ujistěte se, že se kabel nedotýká horkých částí spotřebiče.
- Doporučujeme umístit přístroj na teplovzdušnou podložku (takto nedojde k tepelnému poškození stolu nebo ubrusu).
- Buďte opatrní při manipulaci s olejem a tukem, protože mohou vzplanout kvůli přehřátí. Při používání přístroje zajistěte vhodnou ventilaci.
- Nepoužívejte přístroj v koupelně nebo poblíž umývadla naplněného vodou. Pokud přístroj upadl do vody, za žádných okolností se ho nedotýkejte, ale nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Zajistěte, abyste nepřekročili značku maximálního naplnění.

* Kompetentní kvalifikovaný elektrikář: poprodejní oddělení výrobce, dopravce či jakákoliv osoba, jenž je kvalifikována, schválena a kompetentní k provádění tohoto druhu oprav, aby se předešlo poškození. V každém případě byste měli tento spotřebič vrátit tomuto elektrikáři.

POPIS SOUČÁSTÍ

- Víko
- Rukojeť
- Košík
- Ohřevný element
- Mísa na olej/tuk
- Světelná kontrolka
- Tlačítko teploty
- Vnější kryt
- Úchytky

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vymňte přístroj z krabice. Odstraňte z něj nálepky a ochrannou fólii.
- Správně zasuněte ohřevný prvek (č. 4) do prohlubně vnějšího krytu (č. 8). Pokud není ohřevný element správně připojen, přístroj se z bezpečnostních důvodů nezapne.
- Tento typ přístroje je možné používat pouze s olejem nebo tekutým druhem tuku, ne s tukem v pevném skupenství. Používání tuzeného tuku má za následek to, že se v něm zachytí voda, která při zahřátí tuku začne prudce strikat ven. Rovněž se přesvědčte, zda olej/tuk neobsahuje vodu, například z mražených výrobků. To také může zapříčinit nadměrné strikání tuku.
- Nikdy přístroj nepoužívejte bez oleje či tuku, jelikož ho to poškodí. Nikdy do něj nenálevájte tekutiny, například vodu

POUŽITÍ

- Umyjte košík (č. 3), víko (č.1) a misku na olej(č. 5) v horké vodě. Pořádné je před použitím vysušte. Zajistěte, aby všechny elektrické součásti zůstaly zcela suché.
- Naplněte přístroj požadovaným množstvím oleje či tuku. Zajistěte, že je přístroj naplněn alespoň na minimální úroveň a ne výše než je maximum, jak je indikováno uvnitř přístroje.
- Pro optimální výsledky nedoporučujeme míchat různé druhy tuků.
- Vyberte teplotu pomocí tlačítka teploty (č. 5) na řídicím panelu.
- Vložte zástrčku do zásuvky. Zelená světelná kontrolka (č. 6) se vypne jakmile bylo dosaženo žáadoucí teploty.
- Pro vytáhnutí košíku z přístroje použijte rukojeť (č. 2). Do košíku vložte potraviny, které chcete smažit. Pro optimální výsledky je vhodné potraviny osušit před vložením. Košík ponořujete do oleje pomalu, aby tuk nevybublal ven.
- Pro udržení správné teploty se termostat zapíná a vypíná. Zelená kontrolka (č. 6) se proto také zapíná a vypíná.
- Po uplynutí doby smažení pozvedněte košík a pověste ho zevnitř na okraj přístroje, aby mohl olej okapat.

Restartování přístroje

V případě přehřátí se přístroj automaticky vypne. Tento bezpečnostní mechanismus lze nalézt vzadu na elektrickém panelu. Pokud se vypne, může být znovu aktivován stisknutím tlačítka pomocí dlouhého tenkého předmětu. Tlačítko je umístěno hluboko v prohlubni. Nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

NA CO JE TŘEBA DBÁT PŘI POUŽITÍ FRITÉZY

VÝDÝ

- Používejte friterizu pouze jako domácí spotřebič.
- Používejte friterizu pouze pro smažení potravin.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smažení. Zkontrolujte obal tuku či oleje, jsou-li pro tuto friterizu vhodné.
- Zajistěte, aby hladina tuku nebo oleje byla vyšší než minimum a nižší než maximum, tedy mezi čarou minima a maxima. Je-li ve friterěe příliš mnoho tuku nebo oleje, může z friterýz přetékat.
- Při smažení buďte opatrní, zajistěte, aby friterza byla používána bezpečně, udržováním dostatečné vzdálenosti mezi uživatelem a zařízením. Zajistěte,

- aby osoby, které vyžadují mimořádnou asistenci či dohled, na friterizu nedošahly.
- Buďte trpěliví a vyčkejte, až přístroj dosáhne správné teploty.
- Vyměňte olej či tuk, který má hnědou barvu nebo od začátku nepříjemně 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 kapánek vody, vodní páry nebo rychlého stoupání oleje či tuku. Je-li koncentrace oleje ve friterěe příliš velká, může dojít k tomu, že tuk nebo olej s výbuchem vyletí, což může být velmi nebezpečné pro osoby, které friterizu 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. Zajistěte, aby zmrazené potraviny nejprve rozmrzly, tak, že je položíte na čistou suchou utěrku. Když se většina ledu rozpustí, osušte potraviny utěrkou.
- Zajistěte, aby při použití friterýz byl okolo ní dostatek prostoru.
- Nechejte friterizu vychladnout odkrytou, abyste zabránili srážení vody. Friterizu uchovávejte na suchém bezpečném místě.
- Friterizu chraňte před deštěm či vlhkostí.

NIKDY

- Nikdy nesmažte se zavěněným víkem.
- Neuskládkujte ani neumísťujte nádoby venku nebo na vlhkém místě.
- Neukládejte potraviny do friterýz, když se nahřívá.
- Nesmažte příliš velké množství pokrmu najednou.
- Nikdy nezakrývejte nádoby ani filtry.
- Do oleje či tuku nepřidávejte vodu.

TIPY NA SMAŽENÍ

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

TABULKA PRO SMAŽENÍ

Matrřt	Temperatur
Förfritering chips	170 °C
Slutfritering chips	175 °C
Parmesanfondue	170 °C
Ostkroketter	170 °C
Kött/fisk/potatiskroketter	190 °C
Fisk	170 °C
Fiskpinnar	180 °C
Friterad ost	180 °C
Munkar	190 °C
Fryst korv	190 °C
Kyckling	160 °C
Friterade räkor	180 °C

Výměna oleje

- Před výměnou oleje či tuku se ujistěte, že friteriza 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.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Zástrčku zařízení vymějte ze zásuvky. Ujistěte se, že friteriza úplně vychladla.
- Zařízení nikdy neponožte do vody ani jiné kapaliny. Všechny neelektrické části lze umývat teplou mydlovou vodou. Před opětovným použitím je dokonale vysušte. Tlou součástí nelze mýt v myčce nádobí. Vnější povrch friterýz vyčistěte vlhkým hadříkem a osušte měkkou čistou utěrkou. Nikdy nepoužívejte drsné čisticí prostředky.

ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobek je 24 měsíců. Záruka je platná tehdy, když je produkt používán v souladu s účelem, pro nějž byl vyroben. Navíc by měl být doložen originální doklad (faktura nebo doklad o koupi), kde je uvedeno datum nákupu, jméno dovozce a produktové číslo výrobku.
- Pro podrobnější informace o záruce, prosím, navštivte naše servisní internetové stránky: www.service.tristar.eu

SMĚRNICE PRO OCHRANU ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

- Toto zařízení nesmí být po skončení životnosti vyhazováno do obecního odpadu, ale musí být zlikvidováno ve středisku pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení do domácnosti. Tento symbol na zařízení, v návodu k obsluze a na obalu vás na tuto důležitou skutečnost upozorňuje. Materiály použité na toto zařízení lze recyklovat. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Pro informaci ohledně sběrného místa se obraťte na vaše místní úřady.

SK Návod na použitie

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím zariadenia si dôkladne prečítajte návod na obsluhu. Uchovajte si návod na obsluhu, záručný list, doklad o zakúpení a popri prípade aj obal s vnútorným vybavením.
- Toto zariadenie nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú znížené fyzické alebo duševné schopnosti, ani osoby bez patričných zručností a znalostí, pokiaľ na nich nedozera osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o obsluhu zariadenia.
- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca zdráva akkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Olej či tuk vymeňujte po 8. až maximálne 10. použití.
- Odstráňte všetchen led (kousky) ze zmrazených potravín. Zajistíte, aby zmrazené potraviny nejprve rozmrzli, tak, že je položíte na čistú suchou utierku. Když se většina ledu rozpustí, osušte potraviny utěrkou.
- Zajistíte, aby při použití friterýz byl okolo ní dostatek prostoru.
- Nechejte friterizu vychladnout odkrytou, abyste zabránili srážení vody. Friterizu uchovávejte na suchém bezpečném místě.
- Friterizu chraňte před deštěm íb vlhkostí.
- NIKDY**
- Nikdy nesmažte se zavíeným víkem.
- Neuskládkujte ani neumísťujte nádoby vonku nebo na vlhkém místě.
- Neukládejte potraviny do friterýz, když se nahřívá.
- Nesmažte příliš velké množství pokrmu najednou.
- Nikdy nezakrývejte nádoby ani filtry.
- Do oleje či tuku nepřidávejte vodu.
- 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 řezem protřepte, aby se odstranil přebytečný led.
- Použijte-li čerstvé hranolky, po umytí je osušte, aby se do oleje nedostala voda. Hranolky smažte nadkvátr. Nejprve je 5 až 10 minut blanšírujte při 170 stupních. Poté je 2 až 4 minuty dosmažte při 175 stupních. Nechejte okapat olej.
- TABULKA PRO SMAŽENÍ**

POPIS ČÁSTÍ

- Vrchnák
- Rúčka
- Košík
- Ohrievací prvok
- Míska na olej/tuk
- Indikátor svetla
- Tlačidlo teploty
- Vonkajší kryt
- Rúčky

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Zariadenie a príslušenstvo vyberte z krabice. Odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plast zo zariadenia.
- Zasunúte ohrievacie prvky (č. 4) správne do preliachiny vonkajšieho krytu (č. 8). Ak ohrievacie prvky nie sú správne pripojené, jednotka sa z bezpečnostných dôvodov nezapne.
- Tento typ panvice je vhodný len pre používanie s olejom alebo tekutým tukom, a nie pevný tuk. Používanie pevného tuku zapríčiňuje riziko vypustenia vody do tuku, čo zapríčini, že nášline vystrekne, keď sa zohreje. Tiež zabezpečte, aby olej/tuk neboli kontaminované s vodou, napríklad z mrazených produktov; toto by spôsobilo nadmerné striekanie.
- Nikdy nepoužívajte panvicu bez oleja alebo tuku, keďže toto by zariadenie poškodilo. Nikdy do panvice nenalevajte žiadnu tekutinu ako je voda.

POUŽITIE

- Umyte košíky (č. 3), vrchnáky (č.1) a misky na olej (č. 5) teplou vodou. Pred použitím ich dobre vysušte. Zabezpečte, aby všetky elektrické časti zostali úplne suché.
- Naplníte zariadenie požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Zabezpečte, aby bolo zariadenie naplnené aspoň po minimálnu úroveň a nie vyššie ako je maximálna úroveň, ako je to indikované na vnútornej strane pekáča.
- Pre optimálne výsledky doporučujeme, aby st esa vyhýbali zmiešaniu rôznych typov oleja.
- Použite tlačidlo teploty (č. 5) na ovládacom paneli pre zvolenie želanej teploty.
- Vložte zástrčku zariadenia do zásuvky. Zelený indikátor (č. 6) sa zapne, hneď ako sa dosiahne želaná teplota.
- Použite rúčku (č. 2) pre zdvihnutie košíka z pekáča. Umiestnite do košíka potravinu, ktorá sa má opieť. Pre najlepšie výsledky by potravina mala byť pred umiestnením do košíka suchá. Ponorte košík pomaly do oleja alebo tuku, aby sa zamedzilo príliš silnému bublianiu oleja.
- Aby sa zabezpečilo, že olej zostane pri správnej teplote, termostat sa zapne a vypne. Svetlo zeleného indikátora (č. 6) sa následne zapne a vypne.
- Po uplynutí doby praženia košík zdvihnite a zaveste ho na háčik v panvici, aby olej mohol odkvapkať.

Reštartovanie

V prípade prehriatia sa pekáč automaticky ypne. Tento bezpečnostný mechanimus je možné nájsť na zadnej strane elektrickej časti. Ak sa vypne, môže sa znovu aktivovať stlačením tlačítka s dlhým spícatým predmetom. Tlačidlo je umiestnené za otvorom. Najprv vybertezástrčku zariadenia do zásuvky.

DOPORUČENIA PRE POUŽITIE PEKÁČA

- Vždy**
- Pekáč používajte len ako domáce zariadenie.
- Pekáč používajte len pre praženie potravín.
- Používajte len olej alebo tuk, ktorý je vhodný pre vyprážanie. Skontrolujte balenie, či je tuk alebo olej vhodný pre tento pekáč.
- Zabezpečte, aby úroveň tuku alebo oleja bola vyššia ako minimum a menšia akomaximum, tak aby bola medzi čiarkami minima a maxima. Ak je v pekáči príliš veľa tuku alebo oleja, môže prelieť.
- Pri vyprážaní buďte opatrní, zabezpečte, aby sa pekáč používal bezpečne udržiavaním dostatočnej vzdialenosti medzi používateľom a zariadením. Zabezpečte, aby ľudia, ktorí potrebujú špeciálnu pomoc alebo dozor, nemali pekáč v dosahu.
- Buďte trpezliví a počkajte, kým pekáč dosiahne tú správnu teplotu.
- Vymeňte olej alebo tuk, keď je hnedý, zapácha na začiatku nečistotou alebo dymom.
- Vymeňte olej alebo tuk, ak je v ňom príliš veľa vody. Vysokú koncentráciu vody v oleji môžete rozpoznať prostredníctvom veľkých bublín a kvapiek vody, vodnej pary alebo náhlym nárastom oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja v pekáči príliš vysoká, je možné, že sa tuk alebo olej dostanú von s výbuchom, čo môže byť veľmi nebezpečné pre tých, ktorí pekáč používajú a tých, ktorí sú v blízkosti pekáča.
- Olej alebo tuk vymieňajte po 8 až maximálne 10 použitíach.
- Zo zmrazených potravín odstráňte všetok ľad (molekuly). Zabezpečte, a by sa vyprážané potraviny najprv rozmrazili, tým že ich umiestnite na suchu a čistú utierku. Ľahko sa potravín dotýkajte utierkou, keď sa väčšie množstvo ľadu roztopí.
- Zabezpečte, aby okolo pekáča bol dostatočný priestor, keď ho používate.
- Nechajte pekáč nezakrytý pchladnúť, aby ste zamedzili kondenzácii. Pekáč uchovávajte na suchom, bezpečnom mieste.
- Udržívajte váš pekáč mimo dosahu dažďa a vlhkosti.

Nikdy

- Nikdy nevyprážajte so zatvoreným vrchnákom.
- Misku nikdy neskladujte ani neumísťujte vonku alebo na mokrom mieste.
- Potraviny nikdy nedávajte do pekáča, keď sa zohrieva.
- Nikdy nevyprážajte príliš veľa potravín naraz.
- Misku a filter nikdy nezakrývajte.
- Do oleja alebo tuku nikdy nepriďadávejte vodu.

TIPY NA VYPRÁŽANIE

- Na liter oleja použitemaximálne 200 gramov hranoliek.
- Keď používate zmrazené potraviny, použitemaximálne 100 gramov, pretože olej rýchlo vychladne. Zmrazené potraviny otraste nad výlevkou, aby sa odstránili nadbytočný ľad.
- Pri vyprážaní čerstvých hranoliek tieto po ich umytí vysušte, aby sa zabezpečilo, že sa do oleja nedostane žiadna voda. Hranolky vyprážajte dvakrát. Prvý krát (zblednutie) 5 až 10 minút pri 170 stupňoch. Druhý krát (dokončenie) 2 až 4 minút pri 175 stupňoch. Umožnite, aby olej odkvapkal.

TABULKA PRE VYPRÁŽANIE

Vyprážané jedlá	Teplota
Predpražené hranolky	170 °C
Konečne vyprážené hranolky	175 °C
Parmezánové fondue	170 °C
Sýrové krokety	190 °C
Mäsové/rybiacie/zemiakové krokety	170 °C
Rybby	180 °C
Sýrové šišky	180 °C
Gulíčky z cesta	190 °C
Mražené klobásky	190 °C
Kura	160 °C
Krevetové šišky	180 °C

Výměna oleja

- Zabezpečte, aby pekáč a olej alebo tuk ochladli, predtým ako sa vymení olej alebo tuk (vyberte zástrčku zariadenia zo zásuvky).
- Olej vymieňajte pravidelne. Toto je obzvlášť potrebné, keď olej alebo tuk stmavne alebo sa zmení jeho vôňa. Olej vymieňajte vždy po každých 10 pečeníach. Olej vymieňajte za chodu. Nikdy nemiešajte starý a nový olej. Použitý olej je škodlivý pre životné prostredie. Olej neodstraňujte s vašim normálnym odpadom, ale nasledujte smernice vydané miestnymi úradmi.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Zástrčku zariadenia vyberte zo zásuvky. Zabezpečte, aby pekáč úplne ochladol.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody alebo inej tekutiny. Všetky neelektrické časti sa môžu umývať v teplej mydlovej vode. Pred opätovným použitím ich starostlivo vysušte. Tieto časti nie sú bezpečné pre používanie v umývačke riadu. Vonkajšiu časť pekáča očistite vlhkou textiliou a vysušte ju mäkkou, čistou utierkou. Nikdy nepoužívajte drsné čistiace prostriedky.

ZÁRUKA

- Tento výrobok je so zárukou na 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, ak je výrobok používaný podľa a v súlade s inštrukciami a na účely, na ktoré bol vyrobený. A navyše, originálny nákup (faktúra, účtenka, predajný pokladničný blok alebo potvrdenie o nákupe).
- Kvôli detailným a podrobným podmienkam záruky, prosíme viď naša servisná webová stránka: www.service.tristar.eu