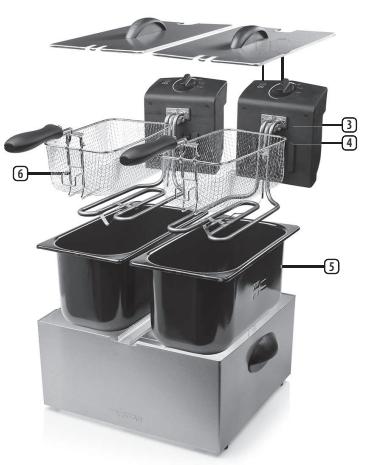




EN | Instruction manual
NL | Gebruiksaanwijzing
FR | Mode d'emploi
DE | Bedienungsanleitung
ES | Manual de usuario
IT | Manuale utente
PT | Manual de utilizador
SV | Bruksanvisning
PL | Instrukcja obsługi
CS | Návod na použití
SK | Návod na použitie

FR-6935
FR-6937

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG /
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIZIONE DELLE PARTI / DESCRIPCIÓN DOS COMPONENTES /
Beskrivning av delar / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ



CE This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.

The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.

This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No. 1935/2004.

Separate collection / Check your local municipal guidelines.

The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES

FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

Tristar Europe B.V. | Swardenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.tristar.eu

EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the appliance unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Children shall not play with the appliance.
- The lid is only intended to protect the deep fryer from dust during storage. Remove the lid when the deep fryer is in operation

⚠ Surface is liable to get hot during use.

CE This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.

The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.

This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No. 1935/2004.

Separate collection / Check your local municipal guidelines.

The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.

PARTS DESCRIPTION

1. Power lamp (red)
2. Thermostat
3. Safety switch
4. Restart button
5. Frying grease container
6. Frying basket

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.

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

Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow the fryer.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) from frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- The fryer may not be exposed to rain and moisture.
- Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

Considerations for using the fryer - DON'T

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

USE

- Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immersing the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.

Frying Tips

- Use a maximum of 200 grams of chips per 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 5 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.
- 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.

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.

Extra information

- The heating element is equipped with a safety switch, if the element is not placed in the correct position the element will not function.
- In the case of overheating, the pan will switch off automatically. This safety mechanism can be found on the bottom of the electrical part. If it switches off, it can be reactivated by pressing the button with a long pointed object. The button is situated deep behind the hole and so you will need a long object such as a thin screwdriver. First remove the plug from the socket.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- All parts, except the heating element are dishwasher-proof. Never immerse the heating element under water.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.

ENVIRONMENT

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

Support

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.

- Als het netsnoer beschadigt is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur of de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten terwijl het op de voeding is aangesloten.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.

6. Frituurmand

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie van het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenhuis.
- Vegg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Steek de stroomkabel in het stopcontact.(Opmerking: Controleer of de spanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de plaatselijke spanning voordat je het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V~ 50/60Hz).
- Dift type frituurpan is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet.
- Bij gebruik van vast vet kan er water in gesloten raken en daardoor kan verbranding of heet vet zeer krachtig spatten.
- Zorg er voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doe ook geen andere (vloe) stoffen in de pan zoals water.

MILIEU

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

Support

- U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.tristar.eu.

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.

- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.

- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.

- L'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché sur l'alimentation électrique.

- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.

- "Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants."

- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par l'intermédiaire d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.

- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :

- Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
- Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type chambre d'hôtes.

- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

- Les appareils de cuisson devraient adopter un positionnement stable, les poignées (le cas échéant) étant disposées de sorte à éviter les risques de déversement de liquides chauds.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le couvercle sert uniquement à protéger la friteuse de la poussière durant son stockage. Retirez le couvercle dès que la friteuse est en marche.

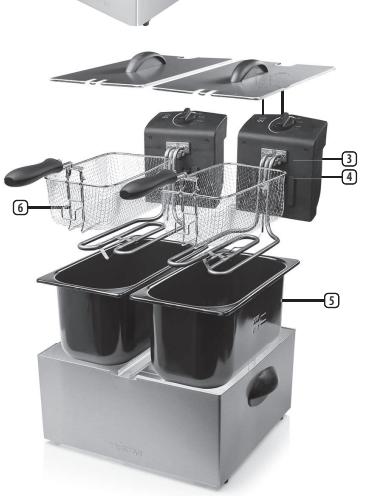
- La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.



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

FR-6935
 FR-6937

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



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES

FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!
 Tristar Europe B.V. | Swardenstraat 65
 5048 AV Tilburg | The Netherlands | WWW.TRISTAR.EU

utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças.

- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo à distância independente.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:

- Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.

- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.

- Ambientes de dormida e pequeno almoço.

- Quintas.

• Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.

• Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa situação estável com as pegas (se existirem) posicionadas para evitar derramamentos de líquidos quentes.

• As crianças não devem brincar com o aparelho.

• A tampa destina-se apenas a proteger a fritadeira contra poeiras durante o armazenamento. Retire a tampa durante a utilização da fritadeira.

⚠️ A superfície pode aquecer durante a utilização.



Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.



The Green Dot é uma marca comercial registada da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detêm um contrato de marca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão de resíduos, no território da República Federal da Alemanha. Isto também se aplica à reprodução do logótipo por terceiros num dicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.



Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.



Recolha separada/Consulte as diretrizes da sua autarquia local.



Os materiais do produto e da embalagem são recicláveis e estão sujeitos à responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os em separado, seguindo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.



Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os nos centros competentes existentes. Para aconselhamento sobre reciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.

DESCRÍÇÃO DAS PEÇAS

- Luz indicadora de alimentação (vermelha)
- Termostato
- Interruptor de segurança
- Botão para reiniciar
- Recipiente da gordura para fritar
- Cesto da fritar

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocollantes, a película ou plástico de proteção do aparelho. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmedo. Nunca utilize produtos abrasivos. Insira o cabo de alimentação na tomada. (Nota: certifique-se de que a tensão indicada no dispositivo corresponde à tensão local antes de ligar o dispositivo. Tensão 220V~240V~ 50/60Hz).

Este tipo de fritadeira só está adaptada para ser utilizada com óleo ou gordura líquida, e não com gordura sólida.

Ao utilizar gordura sólida há o risco da água se infiltrar na gordura e que a fará salpicar com força quando aquecida.

Assegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, como acontece, por exemplo, com produtos congelados, que o causaria salpicos excessivos.

Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois danificará o aparelho.

Nunca verta nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

PRECORAÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR UMA FRITEADEIRA - SIM

- 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 a 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, desligar.

• Ter cuidado ao fritar, certificar-se de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.

• Mudar o óleo ou a gordura quando começo a ficar com cor acastanhada, mau cheiro ou fumo ao começar a fritar.

• Mudar o óleo ou a gordura quando contrive demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor de 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 escorrer antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.

• Certificar-se de que tem espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto 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 afastada de locais húmidos ou chuvosos.

• Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

PRECORAÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR UMA FRITEADEIRA - NÃO

• Guardar ou colocar nunca as cubas das fritadeiras nos seus lugares ou num local húmido. Manter a fritadeira em locais húmidos ou à chuva.

• Colocar os alimentos na fritadeira quando estiver a aquecer. Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

• Fritar demasiados alimentos de uma vez só.

• Nunca cobrir as cubas e o filtro.

• Adicionar água ao óleo ou à gordura.

UTILIZAÇÃO

• Lave os cestos em água quente e sequê-os bem antes de os utilizar. Limpe o interior da panela com um pano húmedo e sequê-o completamente. Assegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas.

• Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assegure-se de que o aparelho é cheio, pelo menos, até ao nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira. Para obter melhores resultados, aconselha-se a que evite misturar tipos de óleo diferentes.

• Selecione a temperatura com o botão da temperatura no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho na tomada.

• Utilize a pega para levantar os cestos da fritadeira.

• Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe os cestos no óleo ou na gordura de vez em quando para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termostato deverá ligar e desligar.

• Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e pendure os na gancha da panela para que o óleo possa escorrer.

SUGESTÕES PARA FRITAR

• Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.

• Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a banca da cozinha para retirar o gelo em excesso.

• Quando são utilizadas batatas congeladas, sequ-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 6 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

MUDAR O ÓLEO

• Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar estes últimos (retire a ficha da tomada). Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando a cor do óleo ou da gordura estiverse ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo depois de 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.

INFORMAÇÃO EXTRA

• Em caso de sobre-aquecimento o sistema de segurança térmico desliga a panela.

• Este sistema está situado por detrás do componente eléctrico. Se se desligar, pode voltar a ligá-lo, usando um objecto pontiagudo e pressionando o botão. Este botão está situado por detrás do orifício, bem fundo, por isso deve utilizar um objecto afiado, como por exemplo uma chave de parafusos estreita. Primeiro deve desligar a tomada da corrente!

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• Antes de limpar, desligue a fritadeira da tomada e aguarde até arrefecer.

• Todas as peças, exceto o elemento de aquecimento, podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Nunca mergulhe o elemento de aquecimento em água.

• Limpe o aparelho com um pano húmedo. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.

AMBIENTE

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

Assistência

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocollantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmedo. Nunca utilize produtos abrasivos.

Insira o cabo de alimentação na tomada. (Nota: certifique-se de que a tensão indicada no dispositivo corresponde à tensão local antes de ligar o dispositivo. Tensão 220V~240V~ 50/60Hz).

Este tipo de fritadeira só está adaptada para ser utilizada com óleo ou gordura líquida, e não com gordura sólida.

Ao utilizar gordura sólida há o risco da água se infiltrar na gordura e que a fará salpicar com força quando aquecida.

Assegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, como acontece, por exemplo, com produtos congelados, que o causaria salpicos excessivos.

Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois danificará o aparelho.

Nunca verta nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

PRECORAÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR UMA FRITEADEIRA - SIM

- 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 a base de gordura é adequado para esta fritadeira.

PRECORAÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR UMA FRITEADEIRA - NÃO

• 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 a base de gordura é adequado para esta fritadeira.

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

• Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.

- Den här typen av fritös är endast lämplig att använda med olja eller flytande fett, inte med fett i fast form.
- Om du använder fett i fast form riskerar du att det finns vatten kvar i fettet, vilket gör att det kommer att stänka väldigt vid upphettning.
- Vär ockslå noga med att oljan/fettet inte är förenat med vatten, från exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
- Använd aldrig fritös utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten.
- Häll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i fritösen.

Att tänka på när du använder fritösen - ATT GÖRA

- Fritösen är endast avsedd för hushållsanvändning.
- Fritösen är endast avsedd för att fritera läskar.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om det heter oljan är det riktigt för en fritös.
- Kontrollera att nivån på fettet och oljan är över minst 10°C och under maxvärdet du märker i din linje för miljö och maxvärvära. Om det är för mycket fett eller olja i fritösen kan det svämma över fritösen.
- Var försiktig vid fritering, använd fritösen på ett sätt så att genom att hålla tillräckligt avstånd mellan anländerna och apparaten. Se till att personen som behöver extra hjälp eller tillsyn inte kan nå fritösen.
- 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 stor bubbler och små vattendroppar, vattenånga eller att oljan eller fettet sliger snabbt. Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fettet eller oljan sörger sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närrummet av fritösen.
- Bort all olja eller fett efter 8 till max 10 användningar.
- Ta bort all (är kristaller) från mat rester. Kontrollera så att mat som ska stekas först är tänd, långt maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mestas av isken har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt fritösen när du använder den.
- Låt fritösen svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förrvara fritösen på en torr, saker plats.
- Skydda fritösen mot regn och fukt.
- Ha tålamod och värta tills fritösen har nått rätt temperatur.

Att tänka på när du använder fritösen - GÖR INTE

- Förrvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lågg in mat i fritösen medan den växer upp.
- Fritera inte för mycket mat på en gång.
- Häll aldrig över skålen och filtert.

Användning

Dessa korgen i varmt tvålvattnet och torka den noggrant innan användning. Rengör pannans insida med en fuktig trasa och torka den noggrant. Kontrollera så att alla elektriska delar är helt torra.

Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett. Kontrollera så att apparaten är fyllt minst till minimivärdet och inte högre än maxvärdet, enligt indikationerna på insidan av fritösen. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte bländer olika typer av olja.

Välj temperatur med temperaturväxlaren på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt friterar. Sätt i kontakten i vägguttaget.

Använd handtaget och lyft korgen ur fritösen.

Placerä livsmedlet som ska friteras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torrt innan det läggs i korgen. Sänk ned korgen i oljan eller fettet längsamt så att inte oljan bubbler upp för kraftigt. För att oljan aldrig ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och stängas av.

Lyft upp korgen när friteringstiden är uppnådd och häng den på krogen i pannan så att oljan kan dröppa av.

Friteringsstips

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

Byte av oljan

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

Extra information

- Värmeelementet är utrustat med en säkerhetsbrytare, om elementet inte placeras i rätt position kommer det inte att fungera.
- I händelse av överhettning stängs panan av automatiskt. Säkerhetsmekanismen finns på undersidan av den elektriska delen. Om den stängs kan den aktiveras på nytt genom att man trycker in knappen med ett långt spetsigt föremål. Knappen sitter längst ner i hålet, därvid behöver du ett långt föremål (till exempel en smal skruvmejsel). Dra först ut kontakten från vägguttaget.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Om man rengör den dra ut kontakten och värta tills apparaten har svälvat. Alla delar, förutom värmeelementet, är diskmaskinsäkra. Sänk aldrig ner värmeelementet i vatten.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, köksvampar (av Scotch-Brite-typ) eller statull. Sådana artiklar skadar apparaten.

OMGIVNING

- Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denne symbol uppmärksammar att bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. 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.

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzeń, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zapiątanego kabla.

- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru, kiedy jest podłączone do zasilania.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci w wieku od 0 do 8 lat nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzeń mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadających odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymują instrukcję dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związek z tym zagrożeniem. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenie i konserwacja dozwolona dla użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:

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

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

 Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.



Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.



Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną umowę o korzystanie ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawierającej podręcznik.

 Ten symbol jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.

 Oddzielnia utylizacja / Sprawdź przepisy lokalne.

Produkt i materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, pod warunkiem rozszerzenia odpowiedzialności producenta. Wyrzuca je oddzielnie, stosując się do przedstawionych symboli na opakowaniu, aby lepiej przetwarzać odpady. Logo Tristar obowiązuje tylko we Francji.

 Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Oddawaj odpady do recyklingu w odpowiednich zakładach utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje dotyczące recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub sklepem.

OPIS CZĘŚCI

- Lampa sygnalizująca włączanie (cerwona)
- Termostat
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Przyrząd ponownego uruchomienia
- Zbiornik na olej do smażenia
- Kosz do smażenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIMIEM

- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzeń, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zapiątanego kabla.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyrzucić wszystkie wymienione części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.
- Włożyć kabel zasilający do gniazda. UWAGA: Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napiecie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem lokalnym. Napięcie 220V~240V~/50(60)Hz.
- Ten typスマržnia nadaje się do użytku tylko w przypadku, gdy jest napełniony olejem lub innym ciekłym tłuszczem, nie można go stosować do tłuszczy stałych.
- Zastosowanie tłuszczy stałego pociąga za sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczu, co prowadzi do gwałtownego rozbrykiwania się tłuszczy.
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozbrykiwanie.
- Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczy, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Do pojedynczych nigdy nie lewiać tluszczy na olej smażeniu.

ŚRODOWISKO

PROSTŘEDÍ

-  Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie powinno zostać zutilyzowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbioru odpadów.
- Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, manganu oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wewnętrznych, w tym recyklingu zużytych urządzeń gospodarstwa domowego. Recykling i odzysk tych urządzeń ma znaczenie dla ochrony środowiska naturalnego.

POPIAS SOUČÁSTÍ

- Kontrola napájení (červená)
- Termostat
- Bezpečnostním spínač
- Tlačítka restart
- Zásobník na olej na smażení
- Smažička koš

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Společně s příslušenstvím je dodáván krabička. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou folii nebo plast.
- Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič má vnitřní prohloubení pro venkovní použití.
- Před prvním použitím tohoto spotřebiče ořete všechny odnímatelné součásti vlníkem hadříkem. Nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky.
- Zapojte napájecí kabel do zásuvky. (Poznámka: Před prvním zapojením spotřebiče se ujistěte, že je napájení v jeho štítku.)
- Do fritézy tohoto typu je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk.
- Použijte pevného tuku sebou než riziko, že je v tuku zachečena voda, která může způsobit silné praskání tuku.
- Přesvědčte se také, že olej neobsahuje vodu, například ze zmrzlených výrobků. Tedy je vhodné použít olej, který je méně strukturálně.
- Fritéza nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože do širokého počtu mnoha mnoha výrobků je využíváno.
- Do fritézy nájdete nádoby nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.

Opatření pro používání frytkovice - CO DĚLAT

- Používejte fritézu pouze jako domácí spotřebič.
- Používejte tlusťou pouze pro smażení potravin.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smażení.
- Zkontrolujte obal tluku či oleje; jsou-li pro toto fritézu vhodné.
- Zajistěte, aby tludina tluku nebo oleje byla vyšší než minimum a nižší než maximum, aby měly čárku minimu a maximu. Je-li ve fritéze příliš mnoho tluku nebo oleje, může způsobit překážku.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Uživatel nesmí nechat spotřebič bez dozoru, pokud je připojen k napájení.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod döhledem nebo dostaly instrukce týkající se bezpečného používání přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Čistění a údržba by neměla být prováděna dětmi.

Opatření pro používání frytkovice - CO NEDĚLAT

- Neuskládávejte fritézu pouze na vlněné lednu nebo vlněné plátně.
- Nekládejte potraviny do fritézy, když se nahřívá.
- Nesmažte příliš velmi množství potravy jednorázově.
- Nikdy nezakrývejte nádobu ani filtr.
- Do oleje či tluku neponárajte vodu.

POUŽITÍ

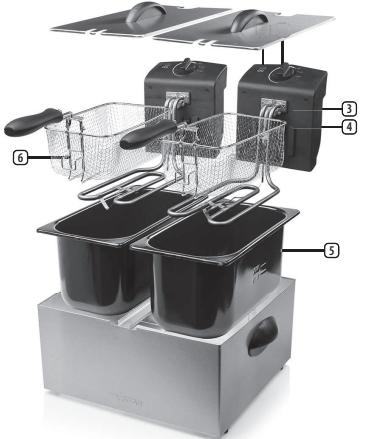
- Když umíte teplou mýdłową vodou a před použitím ho vysušte. Vnitřek hrnce ufeťte vlnkem hadříkem a pečlivě ho vysušte. Zkontrolujte, zda jsou všechny elektrické součástky zcela suché.
- Spotřebič naplňte požadovaným množstvím oleje nebo tluku.
- Zkontrolujte, zda je spotřebič naplněn alespoň po minimální tludině a ne výše než po maximální tludině uvedené na vnitřní straně frytkovice. Pro optimální výsledek doporučujeme nemít různé typy olejů.
- Pomoci správné teploty na vlněném panelu vyberte žádoucí teplotu pro potraviny, které chcete smažit. Vložte žádoucí tluk do zásuvky.
- Abyst



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

FR-6935
FR-6937

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG /
 DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIZIONE DELLE PARTI / DESCRIPCIÓN DOS COMPONENTES /
 BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZEŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÄSTÍ



Výrobok a obalové materiály sú recyklateľné pod podmienkou rozšírenej zodpovednosti výrobcu. V záujme lepšieho spracovania odpadu ho zlikvidujte oddelené podľa znázornených symbolov na obale. Logo Triman platí len vo Francúzsku.

Odpad z elektrických výrobkov sa nesmie likvidovať spolu s odpadom z domácností. Recyklujte, prosím, v príslušných zariadeniach. Informácie o recyklácii sú dostupné na miestnom úrade alebo v miestnej predajni.

POPIŠ KOMPONENTOV

1. Kontrolka napájania (červená)
 2. Termostat
 3. Bezpečnostný vypínač
 4. Tlačidlo reštart
 5. Zásobník oleja na smaženie
 6. Kôš na smaženie
- PRED PRÝMÝM POUŽITÍM**
- Spotrebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotrebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
 - Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal volný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok ním je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použitie vonku.
 - Pred prvým použitím spotrebici utrite všetky demontované diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrasívny výrobok.
 - Zasuňte napájací kábel do zásuvky. (Poznámka: Pred pripojením zariadenia do siete sa uistite, že napätie uvedené na zariadení sa zhoduje s miestnym napätiom siete. Napätie 220V-240V- 50/60Hz).
 - Tento typ fritézy je vhodný len na použitie s olejom alebo tekutým tukom, mastou a nie je vhodná na pevný tuk.
 - Používanie pevného tuku alebo masti je tu riziko zadržiavania vody v masti, tuku, čo môže spôsobiť rozstreknutie a silné prskanie až hásilie, ked sa tuk zaheje.
 - Taktiež zaistite, aby olej/tuk nebol kontaminovaný vodom, napríklad z mrazených produktov, to môže spôsobiť nadmerné rozstreknutie a polkranie.
 - Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja či tuku, môže to poškodiť zariadenie.
 - Nikdy nelejte do fritézy žiadnu tekutinu, ako je voda napríklad.

Upozornenia na používanie fritovacieho hrncu - ČO ROBIŤ

- Používajte fritézu len na domáce použitie ako domáci spotrebič.
- Používajte fritézu len na smaženie a pečenie potravín, jedál, skontrolujte na balení, či je tuk alebo olej vhodný pre tento typ fritézy.
- Zaistite, aby hladina tuku alebo oleja bola výššia ako minimálna hranica a nižšia ako maximálna hranica, tak aby bola v rozpráli minima a maxima. Ak je príliš veľa oleja či masti vo fritéze, môže presiahnut' hranicu a preliat' sa cez fritézu.
- Budete opäť pri smažení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že bude dodržiavať vzdialenosť medzi užívateľom a zariadením. Uistite sa, že ľudia, ktorí potrebujú speciálnu pomoc alebo super dohlad a dozor nedosiahnu na fritézu.
- Vymieňajte olej alebo tuk, ak je už hnedej farby, má špinavy a zlý zápac alebo sa z neho dymí na začiatku.
- Vymieňajte olej alebo tuk, keď je v hom príliš veľa vody. Môžete rozpoznať vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku tak, že sú v nej veľké bublinky a vodné kvapôčky, vodná para alebo rychle stúpanie oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja vo fritéze príliš vysoká, je možné, že tuk alebo olej vybuchne alebo preteče vybuchnutím, čo môže byť veľmi nebezpečné pre tých, ktorí používajú fritézu a tých, ktorí sú v jej blízkosti.
- Zmenite olej alebo tuk po 8 maximálne 10-tich použitiach.
- Odstráňte vsetky kocky ľadu (fad) alebo kúsky ľadu z mrazených jedál a potravín. Uistite sa, že smaženie jedu bude najprv dobré rozmarnené tak, že položíte jedlo na suchú a čistú utierku. Vysušte a poklepte po jedle utierkou, aby väčšina ľadu a ľadových kúskov bola odstránená.
- Uistite sa, že je dostatočný priestor okolo fritézy, keď ju používate.
- Nechajte fritézu vychladnúť nepokrytú tak, aby ste predohádzali zrážanú vodu. Nechajte fritézu na suchom a bezpečnom mieste.
- Fritézu nevystavujte a chráňte pred daždom, zrážkami a vlnkou.
- Budete trezlivý a počkajte pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.

Upozornenia na používanie fritovacieho hrncu - ČO NEROBIT

- Nikdy neskladujte alebo neumiestňujte misku mimo alebo vonku alebo na vlnkom mieste. Uchovávajte vašu fritézu mimo dažďa a zrážok a vlnkostí.
- Neumiestňujte a nevkladajte do fritézy potraviny, kedy sa práve zahrieva. Májte trezivlosť a počkajte, pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.
- Němaťte príliš veľké množstvo naraz.
- Nikdy nezakrývajte misku, nádobu a filter.
- Nepridávajte vodu do oleja či tuku.

POUŽÍVANIE

- Pred použitím umyte kôš v teplej mydlovej vode a vysušte ho pred použitím. Umyte vnútajšok panvice vlnkou utierky a vytrite do sucha poriadne. Uistite sa, že všetky elektrické súčasti zostávajú úplne suché.
- Napíňte zariadenie požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že zariadenie je napinené najmenšou minimálnou úrovňou a nie vysšou úrovňou ako je maximálna úroveň, ako je označené na vnútorej strane fritézy. Pre optimálne výsledky vám odporúčame využívať sa pomiešanú a mixovanú rôznych typov oleja.
- Vyberte teplotu sŕňačku teploty na kontrolnom paneli pre danú potravu, ktorú chceš smažiť. Dajte prípojku zariadenia do el. zásuvky.
- Použite držadlo alebo rukoväť na zodvihnutie kôša z fritézy.
- Do kôše vložte potraviny alebo jedlo na omietanie. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, potraviny by mali byť úplne suché a predtým, ako sa vložia do kôše. Ponorte kôš do oleja alebo tuku pomaly, aby ste tak predišli bublinám alebo prskaniu oleja príliš silne. Aby olej zostával pri správnej teplote, termostat sa bude zapínať a vypínať.
- Po uplynutí doby smaženia, zdvihnite kôš a zaveste na hák vo fritéze v panvici tak, aby olej mohol odtekáť a kvapkať.

Tipy na smaženie

- Používajte maximálne 200 gramov hranolov na 1 liter oleja.
- Ak použijete mrazené výrobky, použite maximálne 100 gramov, pretože olej veľmi rýchlo chladne. Potraste mrazenými výrobkami nad umývadlom v kuchyni a odstráňte nadmerné množstvo ľadu.
- Ak použijete čerstvé hranolky, vysušte hranolky potom, ako ich umýjete a tak zabezpečte, aby žiadna voda nebola v oleji či tuku. Vysušajte hranolky v dvoch koláčoch. Najprv (blansírovanie) 5 až 10 minút pri 170 stupňoch. Druhýkrát (dosmaženie) od 2 do 4 minút pri 175 stupňoch. Nechajte olej odkvapkať.

Výmena oleja

- Pred výmenou oleja alebo tuku sa uistite, že fritéza a olej alebo tuk sú vychladené (odstráňte prípojku zo zariadenia a z el. zásuvky). Pravidelne olej vymieňajte. Toto je nadmieru potrebné, keď je olej alebo tuk mýavý a súčasne rýchlo alebo sa zmení zápac.
- Vždy vymieňajte olej po každom 10-minutovom smažení. Vždy vymieňajte celý olej naraz. Nikdy nevymieňajte starý a nový olej.
- Použitý olej je škodlivý pre životné prostredie. Nevyhľadujte ho spolu s bežným odpadom z domácností, ale nasledujte pokyny a smernice vydávané vašimi miestnymi orgánmi.



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.TRISTRAR.EU/ACCESSORIES

FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

Tristar Europe B.V. | Swardenvaart 65
 5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.tristar.eu

Doplňujúce informácie

- Ohrevacie telo je vybavené bezpečnostným sŕňačcom. Ak telo nie je umiestnené v správnej polohe, nebude fungovať.

• V prípade prehrievania sa nádoba automaticky vypne. Tento bezpečnostný mechanizmus sa nachádza v spodnej časti elektrického dielu. Ak sa vypne, možno ho znova aktivovať stlačením tlačidla pomocou dlhého špicáteho predmetu. Tlačidlo je umiestnené hlboko v otvor, preto budete potrebovať dlhý predmet, ako je napríklad tenký skrutkovač. Najskôr vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Všetky diely, okrem ohrevného telesa, je možné umývať v umývačke riadu. Ohrevné telo nikdy neponárajte do vody.
- Zariadenie očistite vlnkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, spongiu ani drštenku, pretože by mohlo dôjsť k poskodeniu zariadenia.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebici, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebici je možné recyklovať. Recykláciu použitých domáčich spotrebičov výraznou miernou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na www.tristar.eu.