

EN | Instruction manual

NL | Gebruiksaanwijzing

FR | Mode d'emploi

DE | Bedienungsanleitung

ES | Manual de usuario

PT | Manual de utilizador

IT | Manuele utente

SV | Bruksanvisning

PL | Instrukcja obsługi

CS | Návod na použití

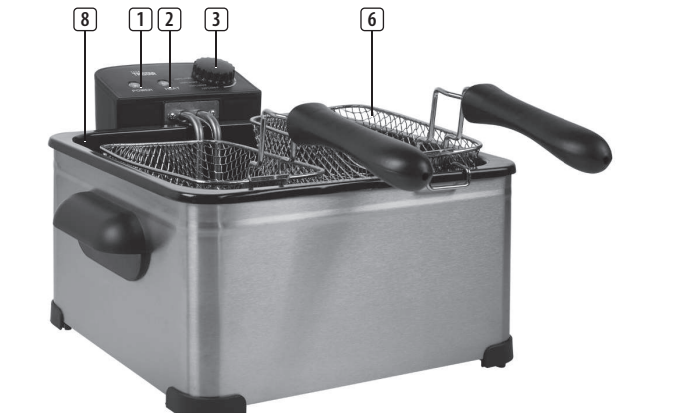
SK | Návod na použití

RU | Руководство по эксплуатации



FR-6949

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRICIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČASTÍ / TINČARNE ZAPRAVČASTI



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 device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use the appliance with the appropriate connector.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.
- 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.

-  Surface is liable to get hot during use.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.

PARTS DESCRIPTION

- Power indicator light (Red)
- Ready indicator light (Green)
- Temperature control knob
- Restart button
- Lid with window
- Heating element
- Frying baskets
- Removable oil container

BEFORE THE FIRST USE

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

Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for 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.
- 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 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.
- Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

Considerations for using the fryer - DON'T

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

USE

- Assemble the control panel into the oil container. Make sure the control panel is secured properly otherwise the device will not power on.
- Make sure the temperature control knob is set to the OFF or 0 position.
- 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.
- NOTE: When there is not enough oil in the oil container, the device shuts off automatically. Remove the plug from the power socket and press the restart button at the back of the control panel to restart the device.
- Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- The red and the green indicator light will turn on.
- NOTE: The green ready light will cycle On and Off with the thermostat to maintain the set temperature. The red power light will remain illuminated throughout use.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.
- WARNING: do not touch the control knob or lid during the frying process. Hot steam may be released and may cause injury.
- Please check the packaging of the food you wish to fry to set the right temperature and estimated frying time.
- After the food is fried:**
- Make sure to turn the temperature control knob to the Off position and unplug the deep fryer.
- Once food is done cooking, remove the lid, and hang the basket on the hook and let excessive oil drip into the oil container.
- WARNING: Removing the lid will release hot steam. Take extreme care when handling. Keep face and bare skin clear of the steam release.**
- Take out the basket and place the food on paper towels to absorb excess oil. Do not touch the basket while it is still hot. Always use the handle.
- After the excess oil has drained, place the food on a paper towel lined baking sheet to allow any remaining oil to drain away.
- Place the basket into the deep fryer.
- Do not move the deep fryer until it is cooled entirely.

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 5-6 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil.
- Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Remove the lid and basket.
- Remove the oil container and pour out the oil. It is recommended to filter the oil after each use if you are to re-use the oil again.
- After removing the oil container, the fryer can be divided into several separate assemblies to clean.
- The removable oil container can immerse into water to clean.
- The control box and heating element should be wiped clean with absorbent paper towels. Then use a damp cloth and a mild soap to clean.
- WARNING: Do not immerse the control box and heating element into water to clean.
- Dry thoroughly all parts.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Never immerse the device under water, the device and the various parts are not dishwasher-proof.

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 beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van 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 wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze

- onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geschikte connector.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, voordat u het gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden gaat uitvoeren.

-  Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

- Voedingslampe (rood)
- Lampje voor klaar-indicator (groen)
- Temperatuurnop
- Herstarttoets
- Deksel met venster
- Frituurmandjes
- Verwarmingselement
- Verwijderbaar oliereservoir

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor bouw of gebruik buitenshuis.
- Voeg voor het eerste gebruik van het et apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Opmerking: controleer of het voltage op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- Dit type frituurpan is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet.
- Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het hete vet zeer krachtig spatten.
- Zorg er voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de fritusee nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doe ook geen andere (vloe) stoffen in de pan zoals water.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - WEL

- Gebruik de frituurpan alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de frituurpan.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de frituurpan veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de frituurpan. Zorg ervoor dat er niemand bij de frituurpan staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote belen, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet. Indien de olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaarlijk kan zijn voor degene die de frituurpan gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- 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. Deur wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Laat te frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.
- Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - NIET

- Bewaar of plaats de frituurpan nooit buiten of op een vochtige plek. Houd uw frituurpan uit de buurt van regen of vocht.
- Plaats geen etenswaren in de frituurpan wanneer deze aan het opwarmen is. Heb geduld en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.
- Bedek de frituurpan en het filter nooit.
- Voeg geen water toe aan het vet/de olie.

GEBRUIK

- Plaats het bedieningspaneel in het oliereservoir. Zorg ervoor dat het bedieningspaneel op de juiste manier is bevestigd. Als dit niet het geval is, wordt het apparaat niet ingeschakeld.
- Zorg ervoor dat de temperatuurnop in de stand OFF (UIT) of 0 staat.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals aangegeven aan de binnenzijde van de pan. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- OPMERKING: Als er niet voldoende olie in het reservoir zit, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Verwijder de stekker uit het stopcontact en druk op de herstarttoets aan de achterkant van het bedieningspaneel om het apparaat opnieuw te starten.

- Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar op het bedieningspaneel voor het voedsel dat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- De rode en groene lampjes gaan branden.
- OPMERKING: Het groene klaar-lampje brandt wanneer de thermostaat is ingeschakeld om de olie op de ingestelde temperatuur te houden. Anders is het lampje uitgeschakeld. Het rode voedingslampje blijft branden tijdens het gebruik.
- Haal het mandje met de handgreep uit de fritusee.
- Plaats het voedsel dat u wilt frituren in het mandje. Voor een optimaal resultaat moet het voedsel droog in het mandje worden geplaatst. Dompel het mandje langzaam onder in de olie of het vet om te voorkomen dat de olie te hard gaat borrelen. De thermostaat wordt in- en uitgeschakeld om de olie op de juiste temperatuur te houden.
- 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.
- WAARSCHUWING: Raak de bedieningsknop of het deksel niet aan tijdens het frituren. Er kan hete stoom vrijkomen die letsel kan veroorzaken.
- Controleer de verpakking van het voedsel dat u wilt frituren om de juiste temperatuur en frituurtijd te bepalen.
- Na het frituren:**
- Draai de temperatuurnop naar de stand OFF (UIT) en haal de stekker van de frituur uit het stopcontact.
- Nadat het voedsel is bereid, verwijderd u het deksel, hangt u het mandje aan de haak en laat u de overtollige olie in het oliereservoir druppelen. **WAARSCHUWING: Er komt hete stoom vrij wanneer u het deksel verwijdert. Wees zeer voorzichtig bij deze handeling. Houd uw gezicht en blote huid uit de buurt van de vrijgekomen stoom.**
- Verwijder het mandje en plaats het voedsel op keukenpapier om overtollige olie te absorberen. Raak het mandje niet aan zolang het nog heet is. Gebruik altijd de handgreep.
- Nadat de overtollige olie is weggegloten, plaats u het voedsel op een bakplaat met keukenpapier om alle resterende olie te laten weglopen.
- Plaats het mandje terug in de frituur.
- Verplaats de frituur pas wanneer deze volledig is afgekoeld.

Verversen van de olie

- Zorg ervoor dat de frituur en de olie of het vet zijn afgekoeld voordat u de olie of het vet vervangt (verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact). Vervang de olie regelmatig. U moet de olie of het vet direct vervangen wanneer deze donker wordt of anders gaat ruiken. Vervang de olie altijd na 5-6 frituursessies. Vervang alle olie in één keer. Meng nooit oud en nieuwe olie.
- Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi het daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats op.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Verwijder het deksel en mandje.
- Verwijder het oliereservoir en niet de olie weg. Het wordt aanbevolen de olie na ieder gebruik te filteren als u de olie wilt hergebruiken.
- Nadat u het oliereservoir hebt vervangen, kunt u de frituur in verschillende onderdelen uit elkaar halen om deze eenvoudiger te reinigen.
- Dompel het verwijderbare oliereservoir onder in water om het te reinigen.
- Veeg het bedieningspaneel en verwarmingselement schoon met absorberend keukenpapier. Gebruik vervolgens een vochtige doek en milde zeep om de onderdelen te reinigen.
- WAARSCHUWING: Dompel het bedieningspaneel en verwarmingselement niet onder in water om deze te reinigen.
- Maak alle onderdelen grondig droog.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuurspunzen of staalwol, dit beschadigt het apparaat.
- Dompel het apparaat nooit onder water. Het apparaat en de verschillende onderdelen zijn niet vaatwasserbestendig.

MILIEU



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

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reservonderdelen 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.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants.

- 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.
- Utilisez l'appareil uniquement avec le connecteur approprié.
- L'adaptateur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, veillez à ce que l'orifice d'entrée soit totalement sec avant de réutiliser l'appareil.
- 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.
 - Fermes.

- 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.



- La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.

DESCRIPTION DES PIÈCES

- Témoin lumineux d'alimentation (rouge)
- Témoin lumineux de disponibilité (vert)
- Bouton de contrôle de la température
- Bouton de redémarrage
- Couvercle avec fenêtre
- Paniers de friture
- Élément de chauffage
- Réservoir d'huile amovible

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essayez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Mettez le câble d'alimentation dans la prise. (Remarque : Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil. Voltage : 220 V-240 V 50-60 Hz)
- Ce type de friteuse ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non pas avec de la graisse solide.
- L'utilisation de graisse solide risque de piéger l'eau dans la graisse, ce qui causerait de fortes éblaboussures 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 éblaboussures.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse car cela endommagerait l'appareil.
- Ne versez pas de liquide, comme de l'eau, dans la cuve.

Considérations d'usage de la friteuse - À FAIRE

- N'utilisez cette friteuse que pour frirre 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.
- Soyez prudent en utilisant la friteuse, assurez-vous d'être à une distance suffisante. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide ou de surveillance ne puissent pas accéder à la friteuse.
- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient beaucoup d'eau. Si la concentration d'huile dans la friteuse est trop élevée, alors il y a un risque que la graisse ou l'huile explose, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la friteuse et les personnes à proximité.
- Retirez toute la glace (agréats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments sont bien décongelés avant de les fire, en les étalant sur un torchon sec et propre. Tamponnez les aliments avec le torchon quand le gros de la glace a fondu.
- Laissez la friteuse refroidir sans le couvercle afin d'éviter la condensation. Rangez la friteuse dans un endroit sec et sûr.
- Soyez patient et attendez que la friteuse atteigne la bonne température.

Considérations d'usage de la friteuse - À ÉVITER

- 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 fire trop d'aliments à la fois.
- Ne couvrez jamais la cuve et le filtre.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile

UTILISATION

- Assemblez le panneau de commande dans le réservoir d'huile. Veillez à ce que le panneau de commande soit correctement fixé, sinon l'appareil ne s'allumera pas.
- Veillez à ce que le bouton de contrôle de la température soit réglé sur la position OFF ou 0.
- Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme indiqué à l'intérieur de la friteuse. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- REMARQUE : Lorsqu'il n'y a pas assez d'huile dans le réservoir, l'appareil s'arrête automatiquement. Retirez la fiche de la prise de courant et appuyez sur le bouton de redémarrage à l'arrière du panneau de commande pour redémarrer l'appareil.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à fire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les témoins lumineux rouge et vert s'allument.
- REMARQUE : Le témoin vert de disponibilité s'allume et s'éteint en même temps que le thermostat pour maintenir la température réglée. Le témoin lumineux rouge reste allumé pendant toute la durée de l'utilisation.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier de la friteuse.
- Déposez les aliments à fire dans le panier. Pour obtenir les meilleurs résultats, les aliments doivent être secs avant d'être placés dans le panier. Plongez le panier dans l'huile ou la graisse lentement pour éviter que l'huile n'éclabousse trop. Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat se met en marche et s'arrête.
- 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.
- AVERTISSEMENT : ne touchez pas le bouton de commande ou le couvercle pendant le processus de friture. De la vapeur chaude peut se dégager et provoquer des blessures.
- Veuillez vérifier sur l'emballage de l'aliment que vous souhaitez faire fire la bonne température et le temps de friture estimé.

Une fois que les aliments sont frits :

- Veillez à mettre le bouton de contrôle de la température sur la position **Off** et à débrancher la friteuse.
- Une fois la cuisson des aliments terminée, retirez le couvercle, suspendez le panier au crochet et laissez l'huile excessive s'égoutter dans le récipient à huile.
- AVERTISSEMENT : En retirant le couvercle, de la vapeur chaude s'échappe. Faites très attention lors de la manipulation. Éloignez votre visage et la peau nue de l'émission de vapeur.**
- Sortez le panier et placez les aliments sur du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile. Ne touchez pas le panier tant qu'il est encore chaud. Fermez toujours la poignée.
- Une fois que l'huile excédentaire écoulée, déposez les aliments sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier absorbant pour laisser s'écouler l'huile restante.
- Placez le panier dans la friteuse.
- Ne déplacez pas la friteuse avant qu'elle ne soit entièrement refroidie.

Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (retirez la fiche de l'appareil de la prise). Changez régulièrement l'huile. C'est particulièrement nécessaire lorsque l'huile ou la graisse devient sombre ou que l'odeur change. Changez toujours l'huile après 5-6 séances de friture. Changez l'huile en une seule fois. Ne mélangez jamais l'huile ancienne et l'huile neuve.
- L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez les directives des autorités locales.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Retirez le couvercle et le panier.
- Retirez le récipient d'huile et versez l'huile. Il est recommandé de filtrer l'huile après chaque utilisation si vous comptez la réutiliser à nouveau.
- Après avoir retiré le récipient d'huile, la friteuse peut être divisée en plusieurs ensembles distincts à nettoyer.
- Le réservoir d'huile amovible peut être immergé dans l'eau pour être nettoyé.
- Le boîtier de commande et l'élément chauffant doivent être essuyés avec du papier absorbant. Nettoyez ensuite avec un chiffon humide et un détergent doux.
- AVERTISSEMENT :** Ne plongez pas le boîtier de commande et l'élément chauffant dans l'eau pour les nettoyer.
- Essayez soigneusement tous les éléments.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil sous l'eau. L'appareil et les différents accessoires ne sont pas prévus pour le lave-vaisselle.

ENVIRONNEMENT

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

Support

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

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

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

- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- In Frühstückspensionen.
- In Gutshäusern.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Pflege.

- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

TEILEBESCHREIBUNG

- Kontrolllampe (rot)
- Kontrolllampe (grün)
- Temperaturregler
- Restart-Taste
- Deckel mit Sichtfenster
- Frittierkörbe
- Heizelement
- Abnehmbarer Ölbehälter

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transportsicherungen vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie sicher, dass Sie die richtige Netzspannung und die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240V 50/60 Hz).
- Dieser Fritteusetyp 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.

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

- Verwenden Sie die Friteuse 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 Friteuse geeignet ist.
- 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 Friteuse bleiben.
- 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 Friteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausgeschleßt, was für den Nutzer und die Umgebung sehr gefährlich ist.
- Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eistreue. Stellen Sie sicher, dass gefrorene 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.
- Lassen Sie die Friteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Friteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Warten Sie immer, bis die Friteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

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

- Lagern Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.
- Legen Sie beim Aufwärmen der Friteuse 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.

GEBRAUCH

- Setzen Sie das Bedienteil in den Ölbehälter ein. Achten Sie darauf, dass das Bedienteil korrekt fixiert ist, weil sich das Gerät andernfalls nicht einschalten lässt.
- Achten Sie darauf, dass sich der Temperaturregler in der Stellung OFF oder 0 befindet.
- 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 Friteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.
- HINWEIS:** Wenn nicht genug Öl im Ölbehälter ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und betätigen Sie die Restart-Taste hinten am Bedienteil, um das Gerät neu zu starten.
- Wählen Sie mit dem Temperaturschalter am Bedienfeld die Temperatur für die Speisen aus, die Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose.
- Die rote und die grüne Kontrolllampe leuchten auf.
- HINWEIS:** Die grüne Kontrolllampe geht mit dem Thermostat an und aus, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuerhalten. Die rote Kontrolllampe leuchtet während des Betriebs durchgehend.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Friteuse zu heben. Geben Sie das Gargut in den Frittierkorb. Für ein optimales Ergebnis sollte das Gargut trocken sein, bevor es in den Korb gegeben wird. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um zu verhindern, dass das Öl zu stark aufschwallt. Um sicherzustellen, dass das Öl die richtige Temperatur beibehält, geht der Thermostat an 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.
- WARNUNG:** Berühren Sie während des Frittiervorgangs weder den Regler noch den Deckel. Es kann heißer Dampf entweichen und zu Verletzungen führen.
- Informieren Sie sich bitte auf der Verpackung des Frittierguts über die richtige Temperatur und die ungefähre Frittierdauer.
- Nach dem Frittieren.**
- Achten Sie darauf, den Temperaturregler in die Stellung „Aus“ zu drehen und den Netzstecker zu ziehen.
- Wenn das Gargut fertig zubereitet ist, nehmen Sie den Deckel ab und hängen den Korb an den Haken, um überschüssiges Öl in den Ölbehälter abtropfen zu lassen.

WARNUNG: Beim Abnehmen des Deckels entweicht heißer Dampf. Seien Sie äußerst vorsichtig beim Hantieren. Halten Sie Gesicht und ungeschützte Hautflächen vom Dampf fern.

- Nehmen Sie den Korb heraus und geben Sie das Gargut auf Haushaltspapier, damit es überschüssiges Öl aufnimmt. Fassen Sie den Korb nicht an, solange er noch heiß ist. Benutzen Sie immer den Griff.
- Nachdem das Öl abgetropft ist, geben Sie das Gargut auf ein mit Haushaltspapier ausgelegtes Backblech, um überschüssiges Öl aufzufangen.
- Setzen Sie den Korb wieder in die Friteuse ein.
- Bewegen Sie die Friteuse nicht, bis sie vollständig abgekühlt ist.

Austaschen des Öls

- Achten Sie darauf, dass sich die Friteuse und das Öl bzw. das Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl bzw. das Fett wechseln (trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Dies ist insbesondere wichtig, wenn sich das Öl bzw. das Fett dunkel gefärbt oder geschmacklich verändert hat. Wechseln Sie das Öl immer nach 5-6-Frittiervorgängen. Wechseln Sie das Öl komplett. Mischen Sie nie altes und neues Öl.
- Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich. Geben Sie es niemals in den normalen Hausmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien der Ortsbehörden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Nehmen Sie den Deckel und den Korb ab.
- Nehmen Sie den Ölbehälter heraus und gießen Sie das Öl aus. Falls Sie das Öl erneut benutzen wollen, sollten Sie es nach jedem Gebrauch filtern.
- Nachdem Entfernen des Ölbehälters kann die Friteuse in verschiedene Baugruppen zerlegt und gereinigt werden.
- Der abnehmbare Ölbehälter kann in Wasser getaucht und gereinigt werden.
- Das Bedienteil und das Heizelement sollten mit einem saugfähigen Haushaltstuch abgewischt werden. Reinigen Sie beides anschließend mit einem feuchten Tuch und milder Seife.
- WARNUNG:** Tauchen Sie das Bedienteil und das Heizelement zum Reinigen nie in Wasser.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen, das Gerät und die verschiedenen Teile sind nicht spülmaschinenfest.

Umwelt



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

Support

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

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- Use exclusivamente el conector adecuado.
- El conector debe extraerse antes de limpiar el aparato, asegúrese de que la toma esté totalmente seca antes de volver a usar la unidad.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Cientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.

- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.



- La superficie puede calentarse durante el uso.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

- Indicador de encendido (rojo)
- Indicador de "preparado" (verde)
- Mando de control de temperatura
- Botón de reinicio
- Tapa con ventana
- Cestas de fritura
- Elemento calefactor
- Depósito para el aceite extraíble

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que el voltaje indicado en el dispositivo coincide con el voltaje local antes de conectar el dispositivo. Voltaje 220V-240V 50/60Hz)
- En este tipo de freidora sólo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no admite grasa sólida.
- El uso de este tipo de grasa presenta el riesgo de que se atrape agua en la misma y al calentarse salpique violentamente.
- Asegúrese también de que el aceite o la grasa no estén contaminados con agua proveniente, por ejemplo, de productos congelados, ya que salpicará demasiado.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa ya que esto dañará el aparato.
- No vierta ningún líquido, como por ejemplo agua, en la máquina.

Consideraciones de uso de la freidora - COSAS QUE HACER

- Utilice la freidora sólo para el freír alimentos.
- Utilice sólo aceite o grasa que sean apropiados para freír. Compruebe si el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.
- Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesiten ayuda o supervisión no pueden alcanzar la freidora.
- Cambie el aceite o la grasa cuando 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.
- 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.
- Deje la freidora destapada para que se enfríe y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.

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

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

USO

- Monte el panel de control en el depósito para el aceite. Asegúrese de que el panel de control esté bien colocado; de lo contrario, el dispositivo no se encenderá.
- Asegúrese de que el mando de control de temperatura se encuentre en OFF o en la posición 0.
- 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.
- NOTA:** Si no hay suficiente aceite en el depósito, el aparato se apagará automáticamente. Retire el enchufe de la toma de corriente y pulse el botón de reinicio, situado en la parte posterior del panel de control, para reiniciar el aparato.
- Seleccione la temperatura con el interruptor de temperatura del panel de control según el alimento que vaya a freír. Conecte el enchufe del aparato a la red de suministro.
- Los indicadores luminosos verde y rojo se encenderán.
- NOTA:** El indicador de "preparado" verde se encenderá y apagará junto con el termostato para mantener la temperatura definida. El indicador de encendido rojo permanecerá iluminado mientras el aparato esté en uso.
- Utilice el asa para sacar la cesta de la freidora.
- Coloque los alimentos que desee freír en la cesta. Para obtener un resultado óptimo, los alimentos deben estar secos antes de colocarlos en la cesta. Sumerja la cesta en el aceite lentamente para evitar que burbujee con demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite permanezca a la temperatura adecuada, el termostato se encenderá y se apagará.
- Alce la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cuélguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.
- ADVERTENCIA:** No toque el mando de control ni la tapa durante el proceso de fritura. Podría liberarse vapor caliente y provocar lesiones. Para establecer la temperatura y el tiempo de fritura adecuados, consulte el embalaje de los alimentos.
- Una vez haya frito los alimentos:**
- Asegúrese de colocar el mando de control de la temperatura en la posición Off y desenchufe la freidora.
- Una vez los alimentos estén cocinados, retire la tapa, cuélgue la cesta en el gancho y deje que el exceso de aceite gotee en el depósito.
- ADVERTENCIA:** Al retirar la tapa, se liberará vapor caliente. Lleve mucho cuidado al manipularla. Mantenga la cara y la piel al descubierto alejadas de la liberación del vapor.
- Saque la cesta y coloque los alimentos sobre papel absorbente para que absorba el exceso de aceite. No toque la cesta mientras está caliente. Utilice siempre el asa.
- Una vez se haya escurrido el exceso de aceite, coloque los alimentos en una bandeja para hornear forrada con papel absorbente y deje que salga el exceso de aceite.
- Coloque la cesta en la freidora.

- No mueva la freidora hasta que esté completamente fría.

Cambio del aceite

- Asegúrese de que la freidora y el aceite se han enfriado antes de cambiar el aceite (saque el enchufe del aparato de la toma). Cambie el aceite periódicamente. Esto es especialmente necesario si el aceite se oscurece o su olor cambia. Cambie el aceite siempre tras 5 o 6 usos. Cambie el aceite de una vez. Nunca mezcle aceite nuevo con aceite viejo.
- El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga de él junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indicadas por las autoridades locales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- Retire la tapa y la cesta.
- Saque el depósito para el aceite y retire el aceite. Si va a reutilizar el aceite, es recomendable filtrarlo después de cada uso.
- Una vez haya sacado el depósito para el aceite, la freidora puede dividirse en distintas partes para su limpieza.
- Es posible sumergir el depósito para el aceite extraíble en agua para limpiarlo.
- El cuadro de control y el elemento calefactor deben limpiarse con papel absorbente. A continuación, límpielos con paño húmedo con jabón suave.
- ADVERTENCIA:** No sumerja el cuadro de control y el elemento calefactor en agua para limpiarlos.
- Seque bien todas las piezas.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.
- No sumerja nunca el dispositivo en el agua, el dispositivo y las distintas piezas no pueden ponerse en el lavavajillas.

MEDIO AMBIENTE



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

Soporte

Puede encontrar toda la información y recambios en www.tristar.eu/!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre os 0 e os 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como 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.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo à distância independente.
- Utilize o aparelho apenas com o conector adequado.
- Deve retirar o cabo antes de limpar o aparelho. Certifique-se de que a entrada está completamente seca antes de utilizar novamente a unidade.
- 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.



- A superfície pode aquecer durante a utilização.

- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

- Luz indicadora de alimentação (vermelha)
- Luz indicadora de prontidão (verde)
- Botão de controlo da temperatura
- Botão para reiniciar
- Tampa com janela
- Cestos de fritar
- Resistência
- Recipiente de óleo amovível

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - SIM

- 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.
- 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 contiver demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor do óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura verter, o que pode ser bastante perigoso para os utilizadores da fritadeira e para as pessoas que estejam perto dela.
- Retire todo o gelo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos fritos escorrem antes, dispostos em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.
- Deixar a fritadeira arrefecer sem a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - NÃO

- Guardar ou colocar nunca as cubas fora dos 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

- Monte o painel de controlo no recipiente do óleo Certifique-se de que o painel de controlo está bem fixo, caso contrário o aparelho não ligará.
- Certifique-se de que o botão de controlo da temperatura está na posição de desligado (OFF ou 0).
- Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Asegure-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.
- NOTA:** Se não houver óleo suficiente no recipiente, o aparelho desliga automaticamente. Retire a ficha da tomada e prima o botão para reiniciar que se encontra na parte de trás do painel de controlo para reiniciar o aparelho.
- 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.
- As luzes indicadoras vermelha e verde irão acender.
- NOTA:** A luz verde irá alternar entre ligado e desligado com o termostato para manter a temperatura programada. A luz vermelha indicadora de temperatura não se apagará enquanto a energia continuar sempre activa durante o funcionamento do aparelho.
- 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 o cesto no óleo ou na gordura devagar para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correta, o termostato deverá ligar e desligar.
- Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e pendure-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer.
- AVISO:** não toque no botão de controlo ou na tampa durante o processo de fritura. O vapor muito quente poderá libertar-se e provocar queimaduras.
- Leia com atenção as instruções da embalagem dos alimentos que pretende fritar para programar a temperatura certa e o tempo de fritura estimado.
- Depois de fritar os alimentos:**
- Não esqueça de rodar o botão de controlo da temperatura para a posição de desligado (Off) e retire a ficha da fritadeira.
- Assim que terminar de cozinhar, retire a tampa e pendure o cesto no gancho para escorrer o excesso de óleo para dentro do recipiente do óleo.
- AVISO:** A remoção da tampa permitirá a libertação de vapor muito quente. Manuseie o aparelho com um cuidado extremo. Mantenha o rosto e pele exposta afastados da área de libertação do vapor.
- Retire o cesto e coloque os alimentos sobre papel de cozinha para absorver o excesso de óleo. Não toque no cesto enquanto estiver quente. Utilize sempre a pega.
- Depois de escorrer o excesso de óleo, coloque os alimentos num tabuleiro de forno forrado com papel de cozinha para eliminar qualquer óleo residual.
- Coloque o cesto na fritadeira.
- Não mova a fritadeira até que esteja totalmente fria.

Mudar o óleo

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar estes últimos (retire a ficha do aparelho da tomada).
- Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando a cor do óleo ou da gordura escurece ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo depois de 5-6 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo novo com óleo usado.
- 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.

★★★
TRISTAR

EN| Instruction manual

NL| Gebruiksaanwijzing

FR| Mode d'emploi

DE| Bedienungsanleitung

ES| Manual de usuario

PT| Manual de utilizador

IT| Manuale utente

SV| Bruksanvisning

PL| Instrukcja obsługi

CS| Návod na použití

SK| Návod na použitie

RU| Руководство по эксплуатации



FR-6949

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG /
DESCRIPTION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI /
BESKRIVNING AV DELAR / OPIS SŌUČASTI / POPIS SŌUČASTI / PINČASME ЗАПЧАСТІ



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Remova a tampa e o cesto.
- Remova o recipiente do óleo e elimine-o. É recomendável filtrar o óleo depois de cada utilização se pretende reutilizá-lo.
- Depois de remover o recipiente do óleo, as diferentes peças da fritadeira podem ser separadas para a limpar.
- O recipiente de óleo amovível pode ser mergulhado em água.
- A caixa de controlo e a resistência devem ser limpas com papel de cozinha absorvente. Em seguida, use um pano humedecido e detergente suave.
- AVISO: Não mergulhe a caixa de controlo e a resistência em água.
- Seque bem todas as peças.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifica o dispositivo.
- Nunca mergulhe o dispositivo em água, o dispositivo e as várias partes não são à prova de água.

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 eletrónicos. 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

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

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa fra 0 e 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia.
- Il funzionamento di questo apparecchio non prevede l'utilizzo di un timer esterno o di un telecomando separato.
- Usare l'apparecchio solo con il connettore appropriato.
- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
 - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
 - Fattorie.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

-  La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.

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

-  La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Spia di alimentazione (Rossa)
- Spia pronta (Verde)
- Manopola di regolazione della temperatura
- Pulsante di riavvio
- Coperchio con finestra
- Cestelli per friggere
- Elemento riscaldante

8. Contenitore dell'olio rimovibile

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

Considerazioni per l'uso della friggitrice - FARE

- Usare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione il grasso o l'olio è idoneo per questa friggitrice.
- Fare attenzione durante la friggitura, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza o supervisione non accedano alla friggitrice.
- Sostituire l'olio o 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 provocare un'esplosione, che può essere molto pericolosa per coloro che usano la friggitrice e coloro che sono vicini.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati, ponendoli in una vaglia asciutta pulita. Premere il cibo con la tovaglia quando la maggior parte del ghiaccio è sciolta.
- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensa. Tenere la friggitrice in un luogo asciutto e sicuro.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.

Considerazioni per l'uso della friggitrice - NON FARE

- Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido. Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando. Avere pazienza e attendere finché la temperatura non ha raggiunto la temperatura giusta.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non coprire mai la vaschetta e il filtro.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio.

USO

- Montare il pannello comandi nel contenitore dell'olio. Assicurarsi che il pannello comandi sia fissato correttamente, altrimenti l'apparecchio non si accenderà.
- Assicurarsi che la manopola di regolazione della temperatura sia impostata su OFF o su 0.
- Riempiere l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per risultati ottimali consigliamo di evitare di mischiare diversi tipi di olio.
- NOTA: Se l'olio nel relativo contenitore non è sufficiente, l'apparecchio si spegne automaticamente. Estrarre la spina dalla presa elettrica e premere il pulsante di riavvio sul retro del pannello comandi per riavviare l'apparecchio.
- Selezionare la temperatura con il tasto apposito posizionato nel riquadro comandi per il cibo che si desidera friggere. Inserire la spina nella corrente.
- Le spie rossa e verde si accendono.
- NOTA: La spia verde di pronto si accende e si spegne ciclicamente con il tempo di preparazione in temperatura impostata. La spia rossa di accensione rimarrà illuminata durante l'uso.
- Usare la maniglia per sollevare il cestello dalla friggitrice.
- Introdurre gli alimenti da friggere nel cestello. Per ottenere i migliori risultati, introdurre nel cestello solo alimenti asciutti. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle. Il tempo di cottura si accende e si spegne per garantire il mantenimento della temperatura desiderata.
- Sollevare il cestello quando il tempo di friggitura è trascorso e appenderlo al gancio nella vaschetta in modo che l'olio possa colare.
- ATTENZIONE: non toccare la manopola di controllo o il coperchio durante il processo di frittura. Un'eventuale fuoriuscita di vapore potrebbe causare lesioni.
- Controllare sulla confezione dell'alimento da friggere la temperatura e il tempo di frittura richiesti.

A frittura terminata:

- Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla posizione Off e scollegare la friggitrice.
- Terminata la cottura, togliere il coperchio, appendere il cestello al gancio e lasciare che l'olio in eccesso scopoli nel contenitore dell'olio.
- AVVERTENZA: Rimuovendo il coperchio, verrà rilasciato del vapore caldo. Fare estrema attenzione durante questa operazione. Tenere il viso e la pelle nuda lontano dagli sbuffi di vapore.**
- Estrarre il cestello e disporre gli alimenti su carta assorbente per assorbire l'olio in eccesso. Non toccare il cestello quando è ancora caldo. Usare sempre il manico.
- Quando l'olio in eccesso è sciolto, mettere l'alimento su una teglia federata di carta da forno per eliminare l'olio rimanente.
- Mettere il cestello nella friggitrice.
- Non spostare la friggitrice finché non si è raffreddata completamente.

Cambio dell'olio

- Assicurarsi che la friggitrice e l'olio o il grasso si siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (scollegare la spina dell'apparecchio dalla presa). Cambiare l'olio regolarmente. Questo è particolarmente importante quando l'olio o il grasso diventano scuri o hanno un odore diverso. Cambiare sempre l'olio dopo 5-6 sessioni di frittura. Cambiare l'olio in modo regolare. Non mischiare mai olio vecchio e nuovo.
- L'olio usato è nocivo per l'ambiente. Non smaltirlo con i rifiuti normali ma seguire le direttive delle autorità locali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Togliere il coperchio e il cestello.
- Rimuovere il contenitore dell'olio e versare l'olio. Per riutilizzare l'olio, filtrarlo dopo ogni uso.
- Dopo aver rimosso il contenitore dell'olio, è possibile smontare i diversi componenti della friggitrice per procedere alla loro pulizia.
- Il contenitore dell'olio rimovibile può essere immerso in acqua.
- Il pannello comandi e l'elemento riscaldante devono essere puliti con carta assorbente e successivamente passati con un panno umido e del sapone delicato.
- AVVERTENZA: Non immergere il pannello comandi e l'elemento riscaldante in acqua.
- Asciugare bene tutte le parti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detersivi duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggiano l'apparecchio.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua, il dispositivo e le sue parti non sono lavabili in lavastoviglie.

AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito www.tristar.eu/!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåtsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten obehållnad när den är ansluten till vägguttaget.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn upp till 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Apparaten får endast användas med lämplig kontakt.
- Kontakten måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inloppet är helt torrt innan apparaten kommer att användas igen.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
 - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
 - Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
 - Restgårdar.
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.



- Ytan kan bli varm vid användning.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.

BESKRIVNING AV DELAR

- Indikatorlampa för ström (röd)
- Indikatorlampa för redo (grön)
- Temperaturnvred
- Omstartsknapp
- Lock med fönster
- Fritöskorgar
- Värmeelement
- Avtagbar oljebehållare

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Placera enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammtäsa. Använd aldrig slipande produkter.
- Sätt i strömkabeln i uttaget. (Obs: Kontrollera att spänningen som anges på enheten matchar spänningen i det lokala elnätet innan du ansluter enheten. Spänning 220-240 V 50/60 Hz)
- 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 våldsamt vid upphettning.
- Var också noga med att oljan/fettet inte är förorenat med vatten, från till exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
- Använd aldrig fritösen utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten.
- Håll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i fritösen.

Att tänka på när du använder fritösen - ATT GÖRA

- Fritösen är endast avsedd för att fritera livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Var försiktig vid fritering, använd fritösen 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 fritösen.
- 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 bubblor och små vattendroppar, vattenånga eller att oljan eller fettet stiger snabbt.

- Om det är för mycket olja i fritösen 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 fritösen.
- Ta bort all is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är tinad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mesta av isen har smält.
- Låt fritösen svalna övertäck för att förhindra kondensering. Förvara fritösen på en torr, säkr plats.
- Ha tålamod och vänta tills fritösen har nått rätt temperatur.

Att tänka på när du använder fritösen - GÖR INTE

- Förvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i fritösen medan den värms upp.
- Fritera inte för mycket mat på en gång.
- Täck aldrig över skålen och fillet.
- Håll aldrig på vatten på fettet eller oljan.

ANVÄNDNING

- Montera kontrollpanelen i oljebehållaren. Se till att kontrollpanelen är ordentligt fastsatt, annars kan inte enheten startas.
- Se till att temperaturnvredet är inställt på positionen OFF eller 0.
- Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett. Kontrollera så att apparaten är fylld minst till miniminivån och inte högre än maxnivån, enligt indikationerna på insidan av fritösen. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blandar olika typer av olja.
- Obs! Enheten stängs av automatiskt när det är för lite olja i oljebållaren. Om du vill fortsätta frityra, ta bort oljan från vägguttaget och placera på baksidan av kontrollpanelen för att starta om enheten.
- Välj temperatur med temperaturväljaren på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt fritera. Sätt i kontakten i vägguttaget.
- Den röda och gröna indikatorlampan tänds.
- Obs! Den gröna redo-lampan växlar mellan ON och OFF med termostaten för att bibehålla den inställda temperaturen. Den röda indikatorlampan är tänd under hela användningen.
- Använd handtaget och lyft korgen ur fritösen.
- Placera maten som ska friteras i korgen. Maten bör vara torr innan den placeras i korgen för att säkerställa bästa resultat. Sänk långsamt ner korgen i oljan eller fettet för att förhindra att oljan bubblar upp för kraftigt. Termostaten växlar mellan påslaget och avstängt läge för att säkerställa att oljans temperatur förblir korrekt.
- Lyft upp korgen när friteringstiden är uppnådd och häng den på kroken i pannan så att oljan kan droppa av.
- WARNING! Rör inte vid kontrollvredet eller locket under friteringen. Varm ånga som kan orsaka skador kan avgas.
- Kontrollera förpackningen för den mat du önskar fritera för att ställa in rätt temperatur och se den beräknade friteringstiden.
- När maten har fritats:
- Se till att vida temperaturnvredet till positionen OFF och koppla ur fritösen.
- När maten är tillagad tar du av locket och hänger korgen på kroken för att låta överflödig olja rinna ner i oljebållaren.
- WARNING! Varm ånga avgas när du tar av locket. Hantera det väldigt varsamt. Håll ansikte och exponerad hud borta från ångan.
- Ta ur korgen och lägg maten på hushållspapper för att suga upp överflödig olja. Rör inte korgen medan den fortfarande är varm. Använd alltid handtaget.
- När överflödig olja har runnit av lägger du maten i en form med hushållspapper i botten för att suga upp återstående olja.
- Placera korgen i fritösen.
- Flytta inte på fritösen förrän den har kallnat helt och hållet.

Byte av oljan

- Se till att fritösen och oljan eller fettet har svalnat innan du byter olja eller fett (dra ur enhetens kontakt från vägguttaget). Byt olja regelbundet. Detta är speciellt viktigt när oljan eller fettet mörknar eller ändrar doft. Byt alltid olja efter 5-6 friteringar. Byt all olja på en gång. Blanda aldrig ny och gammal olja.
- Använd olja är skadlig för miljön. Slang den inte med det vanliga avfallet utan följ de lokala anvisningarna för hur den ska tas om hand.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Ta bort locket och korgen.
- Avlägsna oljebehållaren och håll ur oljan. Om du planerar att återanvända oljan rekommenderar vi att du filtrerar oljan efter varje användning.
- När oljebehållaren har avlägsnats kan fritösen delas upp i flera separata delar för rengöring.
- Den avtagbara oljebehållaren kan sänkas ner i vatten för rengöring.
- Kontrollådan och värmeelementet ska torkas rena med absorberande hushållspapper. Använd sedan en fuktig trasa och mild tvål för att göra rent dem.
- AVVERTNING! Kontrollådan och värmeelementet får inte nedsänkas i vatten för rengöring.
- Torka alla delar ordentligt torra.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar apparaten.
- Sänk aldrig ner dammsugaren under vatten. Apparaten och de olika delarna går inte att diska i diskmaskin.

OMGIVNING



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

Support

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

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwac urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci w wieku od 0 do 8 lat nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych,

- sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. 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.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Używaj urządzenie wyłącznie z właściwą wtyczką.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.
- Wtyczkę zasilającą należy odłączyć od sieci, gdy urządzenie nie jest używane, przed jego montażem lub demontażem, a także przed czyszczeniem i czynnościami konserwacyjnymi.

-  Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.

OPIS CZĘŚCI

- Kontrolka zasilania (czerwona)
- Kontrolka gotowości (zielona)
- Pokrętło regulacji temperatury
- Przycisk Restart
- Pokrywa z okienkiem
- Koszkywa do smażenia
- Grzałka
- Wymierzony pojemnik na olej

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wymiowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.
- Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie 220-240 V 50/60 Hz)
- Ten typ smaźalnia nadaje się do użytku tylko w przypadku, gdy jest napełniony olejem lub innym ciekłym tłuszczem., nie można go stosować do tłuszczów stałych.
- Zastosowanie tłuszczu stałego pociąga za sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczu podczas podgrzewania.
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozbrzyzi tłuszczu.
- Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Do pojemników nigdy n ie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — DOZWOLONE

- Frytkownicę użytkować tylko do smażenia żywności.
- Stosować jedynie olej czy tłuszcz, który nadaje się do tej frytkownicy. Sprawdzić na opakowaniu, czy dany olej lub tłuszcz nadaje się do tego typu frytkownicy.
- Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczną odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem. Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru czy pomocy, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.
- Olej lub tłuszcz wymienić, jeśli jest w nim zbyt dużo wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju czy innym tłuszczu poprzez widoczne duże pęcherze i krople wody, parę wodną czy gwałtowne podnoszenie się oleju czy tłuszczu. Jeśli zawartość wody w oleju znajdującym się w frytkownicy będzie zbyt duża, to pojawi się niebezpieczeństwo gwałtownego wydostawania się tłuszczu z oleju, co może być niebezpieczne dla osób użytkujących frytkownicę lub znajdujących się w jej pobliżu.
- Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego cząstki). Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczone do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmrożeniu, kładąc ją na czystej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość lodu uległa stopieniu.
- Aby uniknąć kondensacji pary na ściankach, pozostawiać frytkownicę do ostygnięcia bez przykrywania jej pokrywą. Frytkownicę przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Ciepłowiec czczekać, aż frytkownica osiągnie prawidłową temperaturę.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — NIEDOZWOLONE

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

UŻYTKOWANIE

- Zmontuj panel sterowania z pojemnikiem na olej. Upewnij się, że panel sterowania jest prawidłowo zamocowany. W przeciwnym razie urządzenie się nie włączy.

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

Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.
Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

**) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!