



FR-6941

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUCÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



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

EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not 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 can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 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 unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Handle
3. Basket
4. Button to open lid
5. Heat up indicator
6. Temperature control knob

BEFORE THE FIRST USE

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

Considerations for using the fryer - DO

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

Considerations for using the fryer - DON'T

- Never store or place the bowl outside or in a damp place. Keep your 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.

OPERATION

Use

- Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Halt the apparatus en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. 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.

Frying Tips

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 15 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

Changing the oil

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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 indicates that materials 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

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhouds monteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaren te voorkomen.
- 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 jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichaamselijke, 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. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afstandbedieningssysteem.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Deksel
2. Handvat
3. Mandje
4. Knop om de deksel te openen
5. Indicatormpje opwarmen
6. Temperatuur regelknop

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu 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 ce dernier ne soit pas entortillé.
- 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.
- Cet 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 utilisateurs ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Ververs de huile de friture n'importe où dans la cuve de 8 à 10 minutes. Utilisez un maximum de 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- Utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'eau de glace.
- Quand vous utilisez des aliments frais en morceaux, séchez-les après lavage pour qu'ils n'aient pas d'eau dans l'huile. Faites les aliments en morceaux en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - WEL

GEbruik

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENVIRONNEMENT

- Utilisez un maximum de 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'eau de glace.
- Quand vous utilisez des aliments frais en morceaux, séchez-les après lavage pour qu'ils n'aient pas d'eau dans l'huile. Faites les aliments en morceaux en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.
- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de déposer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou quand elle sent mauvais. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélez jamais de l'huile propre avec de l'huile usée.
- L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez les directives des autorités locales.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENVIRONNEMENT

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de déposer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou quand elle sent mauvais. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélez jamais de l'huile propre avec de l'huile usée.
- Utilisez un maximum de 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'eau de glace.
- Quand vous utilisez des aliments frais en morceaux, séchez-les après lavage pour qu'ils n'aient pas d'eau dans l'huile. Faites les aliments en morceaux en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - NIET

GEbruik

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENVIRONNEMENT

- Bewaar de plaats van 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. Heel geduldig 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.

BEDIENING

Gebruik

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ENVIRONNEMENT

- AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
 - Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
 - Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
 - Avant la première utilisation de votre appareil, essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
 - Branchez le cordon d'alimentation à la prise. (Remarque : Veillez à ce que la tension indiquée sur l'appareil corresponde à celle du secteur local avant de connecter l'appareil. Tension 220V-240V 50/60Hz)
 - Ce type de friteuse ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non pas avec de la graisse solide.
 - L'utilisation de graisse solide risque de plier l'eau dans la graisse, ce qui peut entraîner des dégâts.
 - Vérifiez également que l'huile ou la graisse ne contient pas d'eau, par exemple d'eau provenant de produits congelés, car cela causerait d'importantes dégâts.
 - 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 qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez cette friteuse que pour frire des aliments.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse qui convient à la friture. Vérifiez sur l'emballage si la graisse ou l'huile convient à cette friteuse.
- Vérifiez si le niveau de graisse ou d'huile se situe entre la ligne du minimum et la ligne du maximum. S'il y a trop de graisse ou d'huile dans la friteuse, elle peut déborder.
- Soyez prudent en utilisant la friteuse, assurez-vous d'être à une distance suffisante. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide ou de surveillance ne puissent pas accéder à la friteuse.
- Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si de la fumée se dégage à l'allumage.
- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient beaucoup d'eau. Si la concentration d'eau dans la friteuse est trop élevée, alors il y a un risque que la graisse ou l'huile explosive, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la friteuse et les personnes à proximité.
- Changez l'huile ou la graisse toutes les 8 à 10 utilisations.
- Retirez toute la graisse (agrégats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments sont bien décongelés avant de les frire, en les étalant sur un torchon sec et propre. Tamponnez les al

- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Griff
3. Korb
4. Freigabefaste für den Deckel
5. Aufwärmleuchte/Aufwärmleuchte
6. Temperaturregler

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Montieren Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm unter 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: Stecken Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240V 50/60Hz)
- Dieser Fritteuse ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigkeit, 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 Gerateschäden 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 als Haushaltsgerät.
- 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.
- Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumzeichen. Falls sich der in der Friteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Friteuse führen.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Friteuse bleiben.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittiergebäck Rauch aussendet.
- 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 Wasserdampfbläschen auftreten. Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Dies die Wasserkonzentration in der Friteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausschießt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 bis maximal 10 Einsätzen das Öl oder Fett.
- Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in einem trockenen, sauberen Tuch legen. Tüpfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Friteuse um diese ein ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
- Lassen Sie die Friteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Friteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Halten Sie Ihre Friteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.
- Warten Sie immer, bis die Friteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

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

- Legen 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.

BEDIENUNG

Gebrauch

- Reinigen Sie den Korb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie das Innere der Pfanne mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum gefüllt ist, was Sie an der Innenseite der Friteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.
- 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.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Friteuse zu heben.
- Legen Sie das Frittiergebäck in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett ein, um ein starkes Sprudeln zu verhindern. Der Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten.
- Haben 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.

Frittietipps

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

Austaschen des Öls

- Stellen Sie sicher, dass sich die Friteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (ziehen Sie den Öl- oder Fettstecker aus der Netzsteckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig, um Überschüsse abzuholen, wenn das Öl oder Fett dunkel geworden ist oder der Geschmack verändert. Tauschen Sie das Öl immer nach 10 Frittierungsdurchgängen aus. Tauschen Sie das Öl immer vollständig aus. Mischen Sie niemals altes mit neuem Öl, es kann zu Gebrauchsöl werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Alle Teile, außer dem Heizelement, sind spülmaschinengeeignet.
- Tauchen Sie das Heizelement niemals in Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

UMWELT

-  Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die 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.

FUNCIONAMIENTO

- 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 menores de 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 ser supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entiendan 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 a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.

- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.

CONSEJOS PARA FREIR

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.

- Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfria rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.

- Cuando se utilicen patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no se introduce agua en el aceite. Frié las patatas en dos pasos. En el primer escalofíe de 5 a 5 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.

CAMBIO DEL ACEITE

- Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se han enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (desenchufar el aparato de la red). Cambie el aceite con regularidad. Esto es particularmente importante cuando el aceite se vuelve más oscuro o cambia de olor. No utilice el aceite nunca más de 10 veces. Cambie todo el aceite a la vez. No mezcle nunca aceite nuevo con el ya usado.

- El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga de él junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indicadas por las autoridades locales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfrie.

- Todas las piezas, excepto el elemento calefactor, pueden lavarse en lavavajillas. Nunca sumerja el elemento calefactor en agua.

- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Tapa
2. Asa
3. Cesta
4. Botón de la tapa
5. Testigo de calentamiento
6. Botón de control de la temperatura

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 la tensión que se indica en el dispositivo coincide con la tensión local antes de conectarlo. Tensión 220V-240V 50/60Hz)

- En este tipo de freidora sólo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no admite grasa sólida.

- El uso de este tipo de grasa presenta el riesgo de que se atrape agua en la misma y al calentarse salpique violentamente.

- Asegúrese también de que el aceite o la grasa no están contaminados con agua proveniente, por ejemplo, de productos congelados, ya que salpicaría 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 uso doméstico.

- Utilice la freidora sólo para el freír alimentos.

- Utilice sólo aceite o grasa que sean apropiados para freír. Compruebe si el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.

- Asegúrese de que el aceite o la grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que rebote el aparato.

- Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesiten ayuda o supervisión no pueden alcanzar la freidora.

OPCIONES DE FREIDURA

- Utilice la función de cocción rápida para cocinar los alimentos más rápidamente.

- Utilice la función de cocción lenta para cocinar los alimentos más lentamente.

- Utilice la función de cocción continua para cocinar los alimentos continuamente.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

- Utilice la función de cocción de vapor para cocinar los alimentos con vapor.

Upozornenia na používanie fritovacieho hrna - ČO ROBIŤ

- Používajte fritézu len na domáce použitie ako domáci spotrebč.
- Používajte fritézu len na smażenie a prebiehajte potravin, jedál.
- Skontrolujte len olej a tuk, masť, ktorá je vhodná na smażenie.
- Zasústite, aby hladina tuku alebo oleja bola vyššia ako minimálna hranica a nížia ako maximálna hranica, tak aby bola v rozpráti minima a maxima. Ak je prilis veľa oleja či masťi vo fritéze, môže presiahnuť hranicu a preliet sa cez fritézu.
- Budete opäť pri smażení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že budele dodržiavať vzdialenosť medzi užívateľom a zariadením. Uistite sa, že žúdia, ktorí potrebujú špeciálnu pomoc alebo super dohľad a dozor nedostanú na fritézu.
- Vymieňajte olej alebo tuk, ak je už hnedej farby, má špinavý a zlý západ alebo sá z neho dym na začiatku.
- Zmenite olej alebo tuk po 8 maximálne 10-tich použitiaach.
- Odstráňte vsetky kocky ťahu (fádu) alebo kúsky ťahu z mazrených jedál a potravín. Uistite sa, že smażené jedlo bude najprv dobre rozmazrené tak, že položíte jedlo na suchú a čistú utierku. Vysušte a poklepajte po jedle utierkou, aby väčšina ťahu a ťadových kúskov bola roztopená.
- Uistite sa, že je dostatočný priestor pod ťahom, ktorí používate.
- Nechajte fritézu vychladnúť nepokrytú tak, aby ste predchádzali zrážaniu vody. Nechajte fritézu na suchom a bezpečnom mieste.
- Fritézu nevystavujte a chráňte pred daždom, zrážkami a vlhkosťou.
- Budete trepsiví a počkajte pokym fritéza dosiahne správnu teplotu.

Upozornenia na používanie fritovacieho hrna - ČO NEROBIŤ

- Nikdy neskladajte alebo neumiestňujte misku mimo alebo vonku alebo na vlnkom mieste. Uchovávajte vašu fritézu mimo dažďa a zrážok a vlnkostí.
- Neumiestňujte a navlakajte do fritézy potraviny, keď sa práve zahrieva. Maťte troščivoť a počkajte, pokym fritéza dosiahne správnu teplotu.
- Nesmaňte prilis veľké množstvo narazu.
- Nikdy nezakrývajte misku, nádobu a filter.
- Nepričítajte vodu do oleja či tuku.

PREVÁDZKA

Používanie

- Pred použitím umyte kôš v tepelnej mydlovej vode a vysušte ho pred použífm. Umyte vnútajšok panvice vlnkou utierkou a vytrite do sucha poriadne. Uistite sa, že vsetky elektrické súčasti zostávajú úplne suché.
- Napíňte zariadenie požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že zariadenie je naplnené najmenej minimálnou úrovňou a nie vyššou úrovňou ako je maximálna úroveň, ako je označené na vonutorej strane fritézy. Pre optimálne výsledky vám odporúčame vyhýbať sa pomiešaniu a mixovaniu rôznych typov oleja.
- Vyberte teplotu spinacom teploty na kontrolnom paneli pre danú potravu, ktorú chcete smažiť. Dajte prípravku zariadeniu do el. zásuvky.
- Použite držadlo alebo rukováť na zdvihnutie kôša z fritézy.
- Do kôša vložte potraviny alebo jedlo na smażenie. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, potraviny by mal byť úplne suché predtým, ako sa vložia do kôša. Ponorte kôš do oleja alebo tuku pomaly, aby ste tak predeliš blubaním alebo prskaním oleja prilis silne. Aby olej zostával pri správnej teplote, termostát sa bude zapínať a vypínať.
- Po uplynutí doby smażenia, zovrhnite kôš a zaveszte na hák vo fritéze v panvici tak, aby olej mohol odtekátať a kvapkať.

Typy na smażenie

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

Výmenu oleja

- Pred výmenou oleja alebo tuku sa uistite, že fritéza a olej alebo tuk sú vychladené (odstráňte pripojku zo zariadenia a z el. zásuvky). Pravidelne olej vymienajte. Toto je najmenej potrebné, keď je olej alebo tuk tmavy a stárnave rýchlo alebo sa zmení zápach. Vždy vymenjajte olej po každom 10-tom smażení. Vždy vymenjte celý olej na nový. Nikdy nemiešajte starý a nový olej.

- Použíte olej je skôrší pre životné prostredie. Nevyradzujte ho spolu s bezvýhľadnou závlahou; ale nasledujte pokyny a smernice vydávané vašimi miestnymi orgánmi.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebč od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Všetky diely, okrem ohrevného telesa, je možné umývať v umývačke riadu. Ohrevné teleso nikdy neponárajte do vody.
- Zariadenie očistite vlnkou hancúrikou. Nikdy neporušujte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebča.

ŽIVOTNÉ PROSTREĐIE

- Tento spotrebč nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebč. Tento symbol na spotrebči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domáčich spotrebčov výraznou miestu prispejte k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora

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

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственность за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство, взяввшись за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.

РАБОТА

Эксплуатация

- Не оставляйте подключённое к источнику питания устройство без присмотра.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Odstráňte vsetky kocky ťahu (fádu) alebo kúsky ťahu z mazrených jedál a potravín. Uistite sa, že smażené jedlo bude najprv dobre rozmazrené tak, že položíte jedlo na suchú a čistú utierku. Vysušte a poklepajte po jedle utierkou, aby väčšina ťahu a ťadových kúskov bola roztopená.
- Uistite sa, že je dostatočný priestor pod ťahom, ktorí používate.
- Nechajte fritézu vychladnúť nepokrytú tak, aby ste predchádzali zrážaniu vody. Nechajte fritézu na suchom a bezpečnom mieste.
- Fritézu nevystavujte a chráňte pred daždom, zrážkami a vlhkosťou.
- Budete trepsiví a počkajte pokym fritéza dosiahne správnu teplotu.

Советы по жарке

- Используйте не более 200 грамм нарезанного картофеля на литре масла.

- При обжаривании замороженных продуктов используйте не более 100 грамм, чтобы избежать быстрого охлаждения масла. Потрите замороженные продукты на раковиной для удаления излишков влаги.

- Если вы собираетесь обжарить свежий нарезанный картофель, просушите его после промывания, чтобы не допустить попадания воды в масло. Обжаривайте помидоры дважды. Первый раз (бланширование) — 5 минут при 170 градусов. Второй раз (бланширование) — 2-4 минуты при 175 градусов. Позвольте маслу стечь.

Замена масла

- Убедитесь, что фритюрница и масло остывли, прежде чем заменить масло или жир (извлеките штепсель устройства из розетки). Произведите замену масла регулярно. В частности, замена необходима при потемнении масла или жира, или изменении их запаха. Всегда меняйте масло после каждого 10 жарок. Производите замену масла за один раз. Не смешивайте использованное и свежее масло.
- Использованное масло может нанести вред окружающей среде. Не утилизируйте его вместе с бытовыми отходами; следуйте регламентам местных органов власти.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Все компоненты кроме нагревательного элемента можно мыть в посудомоечной машине. Запрещается погружать нагревательный элемент под воду.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могутцарапать устройство.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуй вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

Поддержка

- Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте [www.tristar.eu!](http://www.tristar.eu)

Указания по использованию фритюрницы — РАЗРЕШЕНО

- Используйте фритюрницу только в бытовых условиях.
- Используйте фритюрницу только для обжаривания пищи.
- Используйте только те масла или жиры, которые пригодны для жарки. Чтобы узнать, можно ли использовать тот или иной жир или масло в этой фритюрнице, ознакомьтесь с информацией на их упаковке.
- Уровень жира или масла должен находиться в допустимом диапазоне, то есть располагаться между отметками минимума и максимума, если объем жира или масла во фритюрнице слишком большой, они могут переплыть через край фритюрницы.
- При жарке соблюдайте осторожность. В целях безопасного применения убедитесь, что пользователь находится на достаточном расстоянии от фритюрницы. Убедитесь, что фритюрница расположена в месте, недоступном для лиц, которые нуждаются в помощи или контроле для ее использования.
- Замените масло или жир, если они потемнели, приобрели неприятный запах или дымятся в начале жарки.
- Замените масло или жир, если они вбирали в себя излишек воды. Высокое содержание воды в масле или жире можно определить по наличию больших пузырей и капелек воды, водяного пара или быстрым подъему уровня масла или жира. При чрезмерном содержании масла во фритюрнице может произойти выброс жира или масла, сопровождающийся взрывом, который может представлять серьезную угрозу здоровью пользователя фритюрницей и людям, стоящим рядом с ней.
- Замените масло или жир после 8, максимум 10 раз использования.
- Удалите весь лед (его мельчайшие частицы) с замороженных продуктов. Убедитесь, что продукты для жарки предварительно оттали, положите их в сухое чистое полотенце. Промокните полотенцем продукт, когда большее количество льда растаяло.
- Обеспечьте достаточно свободного пространства вокруг фритюрницы при ее использовании.
- При остыании фритюрницы не накройте ее крышкой, чтобы не допустить образования конденсата. Храните фритюрницу в сухом, закрытом месте.
- Запрещается подвергать фритюрницу воздействию влаги, например, дождя. Подождите, пока фритюрница не нагреется до необходимой температуры.
- Не обжаривайте одновременно слишком много продуктов.
- Не накройте внутреннюю емкость и фильтр.
- Не добавляйте воду в жир или масло.

Указания по использованию фритюрницы — ЗАПРЕЩЕНО

- Не храните внутреннюю емкость вне помещения или в условиях высокой влажности, и не перемещайте ее туда. Избегайте попадания влаги, например, дождя, на фритюрницу.
- Не помещайте пищевые продукты во фритюрницу во время нагрева. Подождите, пока фритюрница не нагреется до необходимой температуры.
- Не обжаривайте одновременно слишком много продуктов.
- Не накройте внутреннюю емкость и фильтр.
- Не добавляйте воду в жир или масло.