



**FR-6941**

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



[WEEE LOGO]



**SERVICE.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.
- The 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are 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 sputter 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 oil or fat 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 smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) from frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it. Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- The fryer may not be exposed to rain and moisture.
- Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

### Considerations for using the fryer - DON'T

- Never store or place the bowl outside or in a damp place. Keep your fryer away from rain or moisture.
- Do not place food in the fryer when it is warming. Have patience and wait until the fryer has 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.
- 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 or fat.
- Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.

- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immersing the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.

#### Frying Tips

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 6 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.
- Never immerse the device under water, the device and the various parts are not dishwasher-proof.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

#### GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.
- For the detailed warranty conditions, please refer to our service website: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

#### ENVIRONMENT

- Fixed width narrow. 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 [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)

## NL Gebruiksaanwijzing

#### VEILIGHEID

- Bij het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor de schade.

- 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.

- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer niet tegen 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.

- Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichaamselijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan 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. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, 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 medisch gebruik te hebben.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.

- Reinig het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.

- Reinig het apparaat niet met een vochtige doek.

- Reinig het apparaat niet met een vochtige doek.

#### ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Deksel
2. Handvat
3. Mandje
4. Knop om de deksel te openen
5. Indicatielampje opwarmen
6. Temperatuurregelaar

#### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Gebruik de mandje om de olie te verwarmen.
- Maak de temperatuurregelaar goed.
- Maak de temperatuurregelaar goed.

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrij ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw in buitenkuis.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Let op: Zorg er voor dat het apparaat overeenkomt met de pлаатсelleк voltage. Voltage: 220V-240V 50/60Hz)
- Dit type friteuse 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 vet zeer krachtig spatten.
- Zorg er voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doe ooit geen andere (vloe) stoffen in de pan zoals water.

huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzameelpunt.

- Support U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [service.tristar.eu](http://service.tristar.eu)

## 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 car 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 peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou dépourvues d'expérience, voire de connaissances, si elles sont supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisatrice ne doivent pas être confiés à des enfants sauf si elles ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.

- Veuillez éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par l'intermédiaire d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .

#### AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSE - WEL

- Gebruik de friteuse alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de friteuse.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximum. Als er te veel vet/olie in de pan zit, kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de friteuse veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de friteuse.
- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin rookt.
- Ververs de olie of het vet als er veel water in de olie zit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote bellen, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet. Indien de olietconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet/de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaren kan zijn voor degene die de friteuse gebruikt.
- Ververs de olie of het vet nadat u het tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevorst etenswaren. Zorg ervoor dat de etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdaan zijn door de handprikker.
- Laat de friteuse zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de friteuse op een droge, veilige plaats.
- De friteuse mag niet bloot worden gesteld aan regen of vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.

#### AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSE - NIET

- Bewaar of plaatst de friteuse nooit buiten of op een vochtige plek.

- Plaats geen etenswaren in de friteuse wanneer deze aan het opwarmen is. Heb geduld en wacht totdat de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.

- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.

- Bedek de friteuse en het filter nooit.

- Voeg geen water toe aan het vet/de olie.

#### AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSE - NIET

- Was het mandje af in warm water. Droog deze goed voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.

- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zodat is aangegeven op de verpakking van de fabrikant.

- Verwijder de olie voor elke gebruik.

- Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar op het apparaat in het stopcontact wat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

- Haal het mandje met de handprikker uit de friteuse.

- Plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen. Dompel het mandje langzaam onder om sterke opborrelen te voorkomen. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit.

- Als de friteuse is verstoken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.</

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

#### TEILDESCHREIBUNG

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

#### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen 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.
- Verbinden Sie das Netzkabel mit der Steckdose. (Hinweis: Stellen 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 Wasserdurchlässen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt.
- Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu 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 Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist.
- Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Fritteuse geeignet ist.
- Seien 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 Fritteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Fritteuse führen.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichendes Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Fritteuse bleiben.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittiergebin Rauch absondert.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen. Wasser dampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Dies die Wasserkonzentration in der Fritteuse 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 Fritteuse um diese ein ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
- Lassen Sie die Fritteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Halten Sie Ihre Fritteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.
- Warten Sie immer, bis die Fritteuse 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 Fritteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
- Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.
- Decken Sie niemals die Wanne oder den Filter ab.
- Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

#### 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 Fritteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.
- Wählen Sie mit dem Temperaturregler auf dem Bedienelement die Temperatur für die Lebensmittel, die Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Fritteuse zu heben.
- Legen Sie das Frittiergebin in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken und im Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett ein, um ein starkes Sprudeln zu verhindern. Der Thermostat zur gewährleisten, 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 die Spülung, um überschüssiges Eis abzutrennen.
- Falls Sie Pommes Frites wieder verwenden, trocknen 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 Fritteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig, um sicherzustellen, 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 oder Fett.
- 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.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen, das Gerät und die verschiedenen Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

#### GARANTIE

- Dieses Produkt hat eine Garantie von 24 Monaten. Der Garantieanspruch gilt nur, wenn das Produkt gemäß den Anweisungen und gemäß dem Zweck, für den es konzipiert wurde, benutzt wird. Der Original-Kaufbeleg (Rechnung, Beleg oder Quittung) muss zusammen mit dem Kaufdatum, dem Namen des Einzelhändlers und der Artikelnummer des Produktes eingereicht werden.
- Detaillierte Informationen über die Garantiebedingungen finden Sie auf unser Service-Website unter: [www.service.tristar.eu](http://www.service.tristar.eu)

#### 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. 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 Information über eine Sammelstelle.

#### Support

- Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie unter [service.tristar.eu!](http://service.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.

- El 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, si 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. 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.

#### 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 (Nro. 1).

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

- En este tipo de fritadora solo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no aceite grueso sólido.

- 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 salpicar demasiado.

- No utilice nunca la fritadora 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 nivel de aceite o grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo.

- Nunca deslogue o aparezca el dispositivo puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.

- O dispositivo deve ser colocado numa superficie plana e estable.

- Cambie el aceite o la grasa cuando se vuelvan marrones, huelan mal o produzcan humo al principio.
- Cambie el aceite o la grasa cuando contengan demasiada agua. La alta concentración de agua en el aceite o en la grasa se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas y gotas de agua, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite o la grasa. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite o la grasa sean expulsados de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.

- Cambie el aceite o la grasa después de 8 o un máximo de 10 usos. Elimine todo el hielo (moleculas) de los alimentos congelados. Asegúrese de que los alimentos se han descongelado bien antes de freírlos, y colóquelos sobre un paño limpio y seco. Golpee suavemente los alimentos con el paño cuando la mayor parte del hielo se haya derretido.

- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla. Deje la freidora des tapada para que se enfrie y así evitar la condensación. Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad. Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.

- 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 fria demasiada comida a la vez.
- No cubra nunca el depósito ni el filtro.
- No añada agua al aceite o la grasa.

#### USO

- Limpie la cesta en agua templada con jabón y séquela bien ante de utilizarla. Limpie el interior de la freidora con un paño húmedo y séquelo completamente. Asegúrese de que las partes eléctricas estén completamente secas.

- Llene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que el aparato se llena al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel marcado, tal y como se indica en el interior de la freidora. Recomendamos utilizar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.

- Elija la temperatura con el selector de temperatura en el panel de control para los alimentos que deseas freír. Conecte el enchufe del aparato a la red de suministro.

- Utilice el asa para sacar la cesta de la freidora.

- Coloque la comida que deseas freír en la cesta. Los alimentos deberán estar secos antes de colocarlos en la cesta para obtener resultados óptimos. Sumérja la cesta lentamente en el aceite o la grasa para evitar que burbujeen demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite permanece a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y se apagará.

- Antes de utilizar la freidora por primera vez, límpie todas las piezas con agua y séquelas.

- Utilice el aceite o el grasa de alimento para freír.

- Utilice aceite o grasa que no estén contaminados con agua proveniente, por ejemplo, de productos congelados, ya que salpicar demasiado.

- No sumerja nunca el dispositivo en el agua, el dispositivo y las distintas piezas no pueden ponerse en el lavavajillas.

- 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.

- 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.

- No sumerja nunca el dispositivo en el agua, el dispositivo y las distintas piezas no pueden ponerse en el lavavajillas.

- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, est



- 4. Tlačidlo na otvorenie viečka
- 5. Svetielko ohrievania
- 6. Regulátor teploty

#### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotrebča a príslušenstvo výberie z obalu. Zo spotrebča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, príčom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu skrine či na použitie vonku.
- Pred prvým použitím spotrebča utrieť všetky demontovateľné diely vlnkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívnu výrobky.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením spotrebča skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebči zodpovedá napätiu siete. Napätie 220 V-240 V, 50/60 Hz)
- Tento typ fritézy je vhodný len na použitie s olejom alebo tekutým tukom, maslom a nie je vhodná na pevný tuk.
- Používanie pevného tuku alebo masí je tu riziko zadržiavania vody v masle, tuku, čo môže spôsobiť rozstreknutie a silné prskanie až násile, keď sa tuk zaheje.
- Taktiež zasielite, aby olej/tuk nebol kontaminovaný vodom, napríklad z mrazených produktov, to môže spôsobiť nadmerné rozstreknutie a poškodenie.
- Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja či tuku, môže to poškodiť zariadenie.
- Nikdy nelejte do fritézy žiadnu tekutinu, ako je voda napríklad.

spotrebči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebči je možné recyklovať. Recykláciu použitých domáčich spotrebčov výraznou miestrou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytne miestne úrady.

#### Podpora

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

#### Upozornenia na používanie fritovacieho hrnca - ČO ROBIŤ

- Používajte fritézu len na domáce použitie ako domáci spotrebč.
- Používajte fritézu len na smaženie a pečenie potravín, jedáľ.
- Používajte len olej alebo tuk, masť, ktorá je vhodná na smaženie.
- Skontrolujte na bálení, či je tuk alebo olej vhodný pre tento typ fritézy.
- Zaistite, aby hladina tuku alebo oleja bola vyššia ako minimálna hranica a nižšia ako maximálna hranica, tak aby bola v rozpráti minima a maxima. Ak je príliš veľa oleja či masti vo fritéze, môže presiahnut' hranicu a preliat' sa cez fritézu.
- Budte opatrny pri smažení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že budeť dodržiavať vzdialenosť medzi užívateľom a zariadením. Uistite sa, že ľudia, ktorí potrebujú speciálnu pomoc alebo super dohlad a dozor nedosiadnu na fritézu.
- Vymieňajte olej alebo tuk, ak je už hnedej farby, má špinavý a zláč zápac alebo sa z neho dymí na záčiatku.
- Vymieňajte olej alebo tuk, keď je v hornej príliš veľa vody. Môžete rozpoznať vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku tak, že sú v nej veľke bublinky a vodné kvapôčky, vodná para alebo rýchle stúpanie oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja vo fritéze príliš vysoká, je možné, že tuk alebo olej vybuchne alebo preteče vybuchnúť, čo môže byť veľmi nebezpečné pre tých, ktorí používajú fritézu a tých, ktorí sú v jej blízkosti.
- Zmiate olej alebo tuk po 8 maximálne 10-ich použitia.
- Odstráňte všetky kocky fadu (fad) alebo kúsky fadu z mrazených jedáľ a potravín. Uistite sa, že smažené jedlo bude najprv dobré rozmrázene tak, že položíte jedlo do suchého a čistého utierku. Vysuňte a polklete po jedle utierku, aby výšeina fadu a fadových kúskov bola roztopená.
- Uistite sa, že je dosť oleja na fritézu pred začiatkom fritovania.
- 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 vlnkostou.
- Budte trpezní a počkajte pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.

#### Upozornenia na používanie fritovacieho hrnca - ČO NEROBIŤ

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

#### Používanie

- Pred použitím umyte kôš v teplej mydlovej vode a vysušte ho pred používaním. Umyte vnútajšok panvici vlnkou utierkou a vytrite do sucha počiastne. Uistite sa, že všetky elektrické súčasťmi zostávajú úplne suché.
- Napímite zariadenie požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že zariadenie je naplnené najmenej minimálnou úrovňou a nie výššou úrovňou ako je maximálna úroveň, ako je označené na vnitornej strane fritézy. Pre optimálne výsledky vám odporúčame využíbať sa pomiešaniu a mixovaniu rôznych typov oleja.
- Vyberte teplotu miestom teploty na kontrolnom paneli pre danú potraviny, ktorú chceete smažiť. Dajte prípojku zariadenia do el. zásuvky.
- Použíte držadlo alebo rukoväť na zdvihnutie kôša z fritézy.
- Do kôša vložte potraviny alebo jedlo na smaženie. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, potraviny by mali byť úplne suché predtým, ako sa vložia do kôša. Ponoriť kôš do oleja alebo tuku pomaly, aby ste tak predišli bublaniu alebo prskaniu oleja príliš silne. Aby olej zostával pri správnej teplote, termostát sa bude zapínať a vypínať.
- Po uplynutí doby smaženia, zdvihnite kôš a zaveste na hák vo fritéze v panvici tak, aby olej mohol odtekáť a kvapkať.

#### Tipy na smaženie

- Používajte maximálne 200 gramov 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 nadmerné množstvo fadu.
- Ak použijete čerstvé hranolky, vysušte hranolky potom, ako ich umyjete a tak zabezpečte, aby žiadna voda nebolila v oleji či tuku. Vysušajte hranolky v dvoch kôlach. Najprv (blansírovanie) 5 až 10 minút pri 170 stupňoch. Druhýkrát (dosmaženie) od 2 do 4 minút pri 170 stupňoch. Nechajte olej odkvapkať.

#### Výmena oleja

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

#### ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebč od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Nikdy neponárajte zariadenie do vody, zariadenie a rôzne súčasti a súčiastky nie sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.
- Spotrebč očistite vlnkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drčenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebča.

#### ZÁRUKA

- Záruka na tento výrobok je 24 mesiacov. Vaša záruka je platná, ak sa výrobok používa v súlade s inštrukciami a na účely, na ktoré bol vyrábaný. Navyše je treba priložiť doklad o pôvodnom nákupu (faktúru, predajný pokladničný blok alebo potvrdenie o nákupu), ktorý obsahuje dátum nákupu, meno predajcu a číslo položky tohto výrobku.
- Kvôli detaľným a podrobnejším podmienkam záruky, pozri prosim našu servisnú webovú stránku: www.service.tristar.eu

#### ŽIVOTNÉ PROSTREDEĽ

- Tento spotrebč nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recykláčnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebčice. Tento symbol na