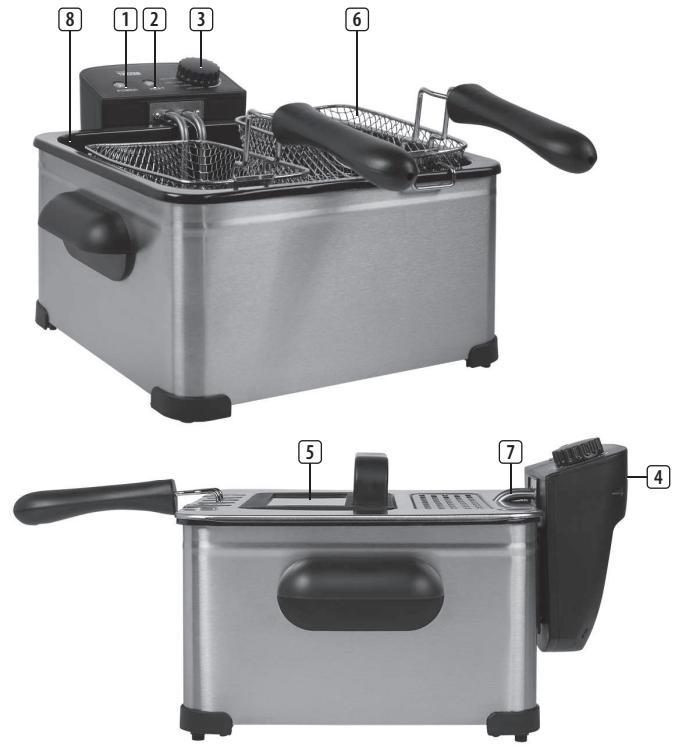


EN | Instruction manual  
NL | Gebruiksaanwijzing  
FR | Mode d'emploi  
DE | Bedienungsanleitung  
ES | Manual de usuario  
PT | Manual de utilizador  
IT | Manuale utente  
SV | Bruksanvisning  
PL | Instrukcja obsługi  
CS | Návod na použití  
SK | Návod na použitie  
RU | Руководство по эксплуатации



FR-6949

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



**PARTS DESCRIPTION**  
1. Power indicator light (Red)  
2. Ready indicator light (Green)  
3. Temperature control knob  
4. Restart button  
5. Lid with window  
6. Frying baskets  
7. Heating element  
8. Removable oil container

#### 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 using 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 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 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.
- 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.



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 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**  
1. Power indicator light (Red)  
2. Ready indicator light (Green)  
3. Temperature control knob  
4. Restart button  
5. Lid with window  
6. Frying baskets  
7. Heating element  
8. Removable oil container

#### 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 using 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 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 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.
- 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 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 supervisory and automated frying time.

**After the food is fried:**

Makes 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 excess 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 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.
- 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](http://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 onderhoudsmoniteur 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

### 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.

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:

- Personale keukens in winkels, kantoren en andere werkgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed & Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkgevingen.
- 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 gaan uitvoeren.

- ⚠️ Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.**

- 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 gaan uitvoeren.

### BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Voedingslampje (rood)
2. Lampje voor klaar-indicator (groen)
3. Temperatuurknop
4. Herstartknop
5. Deksel met venster
6. Frituurmandjes
7. Verwarmingselement
8. 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 inbouw of gebruik binnenshuis.
- 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. (Opmerking: controleer het voltage op het apparaat overeenkomst met de plaatseleke 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 gelei of vast vet.
- Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het heet vet zeer krachtig spatten.
- Zorg er voor dat het olievet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doe ook geen andere (vloe) stoffen in de pan zoals water.

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder de friteuse voor reiniging van de stekker uit het stopcontact en het apparaat.

- Verwijder het oliereservoir en giet de olie weg. Het wordt aanbevolen de olie niet ieder gebruik te filteren als u de olie wilt hergebruiken.

- Nadat u het oliereservoir hebt vervangen, kunt u de friteuse 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 keukenpapier. Gebruik vervolgens een vochtige doek en milde zeep om de onderdelen te reinigen.

- Maak alle onderdelen grondig droog.

- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

- Dompel het apparaat nooit onder water. Het apparaat en de verschill

- Une fois que les aliments sont frits :**
- Veillez à mettre le bouton de contrôle de la température sur la position Off et 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. Eloignez 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 écoule, 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 pour 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.**
- Essuyez 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](http://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 Wohninrichtungen.
- 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

1. Kontrolllampe (rot)
2. Kontrolllampe (grün)
3. Temperaturregler
4. Restart-Taste
5. Deckel mit Sichtfenster
6. Fritteuskörbe
7. Heizelement
8. Abnehmbarer Ölbehälter

### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transport Sicherungen vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anchluss 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 vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240V 50/60Hz). Dieser Fritteuse ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigkeit, aber nicht für 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 Fritteuse 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 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.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Fritteuse bleiben.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasser Konzentration in Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen, Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasser Konzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausausschießt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Entfernen Sie gefrorene Lebensmittel alle Eisreste. 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 Fritteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- 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.

### GEBAUCH

- 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 O befindet.
- Füllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als zum Maximum befüllt ist, was Sie an der Innenseite der Fritteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschütteten Öltropfen gemischt werden.
- HINWEIS:** Wenn nicht genug Öl im Ölbehälter ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bestätigen Sie die Rest-Taste hinten am Bedienteil, um das Gerät zu starten.
- Wählen Sie auf dem Temperaturschalter am Bedienteil 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. Die grüne Kontrolllampe geht mit dem Thermostat an und aus, um die eingestellte Temperatur aufrechtzuhalten. Die rote Kontrolllampe leuchtet während des Betriebs durchgehend.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Fritteuse zu heben. Geben Sie das Gargut in den Fritteuskörbe. 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 aufschwält. Um sicherzustellen, dass das Öl die richtige Temperatur beibehält, geht der Thermostat an und aus.
- Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Fritteier erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.
- WARNING:** Berühren Sie während des Frittierzorgangs weder den Regler noch den Deckel. Es kann heißer Dampf entweichen und zu Verbrennungen führen.
- Informieren Sie sich bitte auf der Verpackung des Frittiergeräts über die richtige Temperatur und die ungefähre Fritteidauer.
- Achten auf den Fritten:**
- 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 Hanteren. 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 Fritteuse ein.
- Bewegen Sie die Fritteuse nicht, bis sie vollständig abgekühlt ist.

### AUSTASCHEN DES ÖLS

- Achten Sie darauf, dass sich die Fritteuse und das Öl bzw. das Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl bzw. das Fett wechseln (nehmen Sie das Gerät von der Steckdose ab). Wechseln Sie das Öl regelmäig. Dies ist insbesondere wichtig, wenn sich das Öl bzw. das Fett dunkler gefärbt oder unangenehm riecht hat. Wechseln Sie das Öl immer nach 5-6 Frittierzorgangs. Wechseln Sie das Öl komplett. Mischen Sie nie altes und neues Öl.
- Gebrauchs Öl ist umweltschädlich. Geben Sie niemals in den normalen Haushaltmüll, 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 Fritteuse 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 milden Seife.
- WARNING:** Tauchen Sie das Bedienteil und das Heizelement zum Reinigen nie in Wasser.
- Trocken Sie alle Teile gründlich ab.
- Reinigen Sie die Fritteuse mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reinger, 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 Haushaltmüll 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.

### SOPORE

Puede encontrar toda la información y recambios en [www.tristar.eu](http://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 diseñó.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de experiencia y conocimientos, caso sejam supervisadas o instruidas sobre como utilizar el aparato de modo seguro y com prenderán los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga la fritteuse en un lugar seco y seguro.

- 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 diseñó.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, así como con falta de experiencia y conocimientos, caso sejam supervisadas o instruidas sobre como utilizar el aparato de modo seguro y com prenderán los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga la fritteuse en un lugar seco y seguro.

- 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 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.

- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

- Entornos de tipo casa de huéspedes.

- Granjas.

- 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.

- Asegúrese de colocar el mando de control de la temperatura en la posición Off y desenchufe la fritteuse.

- Coloque los alimentos que deseé freír en la cesta. Para obtener un resultado óptimo, los alimentos deben estar secos antes de colocarlos en la cesta. Sumérja la cesta en el aceite lentamente para evitar que burbuje con demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite permanece a la temperatura adecuada, el termostato se encenderá cuando el aceite alcance la temperatura adecuada.



FR-6949

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



WWW.TRISTAR.EU

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

#### 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.
- A caixa de controlo e a resistência devem ser limpadas com papel de cozinha absorvente. Em seguida, use um pano húmedo 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, estregões de metal ou palha de aço, que danificaria 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 eléctricos 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](http://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.
  - Ambiti 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, scollare 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

1. Spia di alimentazione (Rossa)
2. Spia pronta (Verde)
3. Manopola di regolazione della temperatura
4. Pulsante di riavvio
5. Coperchio con finestra
6. Cestelli per friggere
7. Elemento riscaldante

#### 8. Contenitore dell'olio rimovibile

#### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrare apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva e 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.
- Inserire 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 trattenerne 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 - FARRE

- Usare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione se il grasso o l'olio è idoneo per questa friggitrice.
- Fare attenzione durante la friggitrice, 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 d'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 tovaglietta asciutta pliata. Premere il cibo con la tovaglietta quando la maggior parte del ghiaccio è sciolti.
- 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.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non comprare 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.
- Riempire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito 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 quadro 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 termostato per mantenere la temperatura impostata. La spia rossa di accensione rimarrà illuminata durante l'uso.
- Usare la maniglia per sollevare il cestello dalla friggitrice.
- Inserire gli alimenti da friggere nel cestello. Per ottenere i migliori risultati, cuocere nel cestello solo alimenti asciutti. Immersione il cestello nel grasso soltanto per evitare la formazione di bolle. Il termostato 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 friggita. Un'eventuale fuoriuscita di vapore potrebbe causare lesioni.
- Controllare sulla confezione dell'alimento da friggere la temperatura e il tempo di friggitura richiesti.
- A fruttura terminata:

  - Ruotare la manopola di controllo della temperatura sulla posizione Off e scollare la friggitrice.
  - Terminata la cottura, togliere il coperchio, appendere il cestello al gancio e lasciare che l'olio in eccesso sgoccioli nel contenitore dell'olio.

- AVVERTENZA:** Rimuovere 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 è sciolto, mettere l'alimento su una teglia fonda 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 (scollare la spina dell'apparecchio dalla presa). Cambiare l'olio regolarmente. Questo è particolarmente importante quando l'olio o il grasso diventano secchi o hanno un odore diverso. Cambiare sempre l'olio dopo 5-6 sessioni di friggita. Cambiare l'olio integralmente. 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, scollare 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 detergenti 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.

#### Att tänka på när du använder fritösen - ATT GÖRA

- Fritösen är endast avsedd för att frittera livsmedel.
- Använd endast olja eller fetter som är avsett för frittering. Kontrollera om förpackningen om oljan eller fetten är lämplig för den fränen.
- Var försiktig vid frittering, använd fritösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd från annan utrustning och apparaten. Se till att personer som behöver extra hjälp eller tillstöd inte kan nå fritösen.
- Om du använder fritösen i fast form riskerar du att det finns vatten kvar i fritösen, vilket gör att det kommer att stänka väldigt mycket vid upphettning.
- Om du använder fritösen i fast form riskerar du att det finns vatten kvar i fritösen, vilket gör att det kommer att skada apparaten.
- Håll aldrig fritösen nära vatten, som till exempel vatten, i fritösen.

#### 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 indica che il dispositivo deve essere riciclato.

- Låt fritösen svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förråva fritösen på en torr, saker plats.

- Håll aldrig fritösen nära värme, särskilt om temperatur är över 50°C.

- Förvara fritösen i en torr, saker plats.

- Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fetet eller oljan soker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av fritösen.

- Ta bort allt is (kristaller) från mat. Kontrollera sätt att mat som ska stekas först är tinad, lågg maten i en torr ren handduk. Torka fritösen med handduken när det mestas av isen har smält.

- Låt fritösen svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förråva fritösen på en torr, saker plats.

- Håll aldrig fritösen nära värme, särskilt om temperatur är över 50°C.

- Förvara fritösen i en torr, saker plats.

- Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fetet eller oljan soker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av fritösen.

- Ta bort allt is (kristaller) från mat. Kontrollera sätt att mat som ska stekas först är tinad, lågg maten i en torr ren handduk. Torka fritösen med handduken när det mestas av isen har smält.

- Låt fritösen svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förråva fritösen på en torr, saker plats.

- Håll aldrig fritösen nära värme, särskilt om temperatur är över 50°C.

- Förvara fritösen i en torr, saker plats.

- Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fetet eller oljan soker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av fritösen.

- Ta bort allt is (kristaller) från mat. Kontrollera sätt att mat som ska stekas först är tinad, lågg maten i en torr ren handduk. Torka fritösen med handduken när det mestas av isen har smält.

- Låt fritösen svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förråva fritösen på en torr, saker plats.

- Håll aldrig fritösen nära värme, särskilt om temperatur är över 50°C.

- Förvara fritösen i en torr, saker plats.

- Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fetet eller oljan soker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av fritösen.

- Ta bort allt is (kristaller) från mat. Kontrollera sätt att mat som ska stekas först är tinad, lågg maten i en torr ren handduk. Torka fritösen med handduken när det mestas av isen har smält.

- Låt fritösen svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förråva fritösen på en torr, saker plats.

- Håll aldrig fritösen nära värme, särskilt om temperatur är över 50°C.

- Förvara fritösen i en torr, saker plats.

- Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fetet eller oljan soker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av fritösen.

- Ta bort allt is (kristaller) från mat. Kontrollera sätt att mat som ska stekas först är tinad, lågg maten i en torr ren handduk. Torka fritösen med handduken när det mestas av isen har smält.

- Låt fritösen svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förråva fritösen på en torr, saker plats.

- Håll aldrig fritösen nära värme, särskilt om temperatur är över 50°C.

- Upewnij się, że pokrętło regulacji temperatury jest w położeniu OFF (wył.) lub 0.
  - Urządzenie należy wymagać ilości oleju lub tłuszcza. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypełnione niemniej niż do poziomu minimum i nie wiecej niż do poziomu maksymalnym, które są zaznaczone po wewnętrznej stronie frytkownicy. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zaleca się, aby nie mieścić różnych rodzajów oleju.
  - UWAGA: Gdy w pojemniku jest za mało oleju, urządzenie automatycznie się wyłącza. Wyciągnij wtyczkę z gniazda i naciśnij przycisk Restart z tyłu panelu sterowania, aby ponownie uruchomić urządzenie.
  - Przełącznikiem temperatury na tabliczce sterowania wybrać temperaturę smażenia. Podłączycy wtyczkę kabla zasilania do gniazda sieciowego.
  - Zapala się kontrolka czerwona i zielona.
  - UWAGA: Zielona kontrolka gotowości będzie się na przemian zapalała i gasła wraz z pracą termometru, który utrzymuje ustaloną temperaturę. W trakcie pracy czerwona kontrolka zasilańca pozostaje zapalonej.
  - Aby wyjąć lub umieścić koszyk z frytkownicy, należy używać do tego celu uchwytu.
  - Włożyć do koszki przeznaczone do smażenia produkty. Aby uzyskać najlepsze efekty, przed włożeniem do koszki produkty powinny być suche. Powoli zanurzaj koszyk z olejem lub innym tłuszczem, aby nie dopuścić do zbyt silnego bulgurzenia. Termometr będzie się włączał i wydawać, aby utrzymać prawidłową temperaturę tłuszcza.
  - Fajerwerk, tak aby olej nie mógł spływać.
  - OSTRZEZENIE: W trakcie smażenia nie dotykaj pokrętła regulacji ani pokrywki. Z urządzenia może się wydostać gorąca para, która może spowodować oparzenia.
  - Sprawdź odpowiednią temperaturę i orientacyjny czas smażenia na opakowaniu produktu, który chcesz usmażyć.
- Gdy jedzenie będzie usmażone:**
- Pamiętaj, aby obrócić pokrętło regulacji temperatury do położenia Off (wył.) i wyciągnąć wtyczkę frytkownicy z gniazda.
  - Gdy jedzenie będzie gotowe, zdejmij pokrywkę i zawieś koszyk na haku, aby nadmier oleju się pojemnika i zatrzymać olej w koszu.
  - OSTRZEZENIE: Po zdejściu pokrywki z urządzenia wydobywa się gorąca para. Zachowuj szczególną ostrożność. Twarz i odstonięte części ciała trzymaj z dala od strumienia pary.
  - Wyjmij koszyk i włożyć jedzenie na reczną papierówkę, który pochlonie nadmiar oleju. Nie dotykaj rozgrzanego koszki. Zawsze używaj rączki.
  - Gdy skiecknie nadmier oleju, włożyć jedzenie na papier do pieczenia pokryty ręcznikiem papierowym, aby odszczęcić resztę oleju.
  - Włożyć koszyk do frytkownicy.
  - Nie przenosz ani nie przesuwaj frytkownicy, dopóki całkowicie nie ostygnie.

#### Wymiana oleju

- Przed wymianą tłuszcza upewnij się, że frytkownica i tłuszcz całkowicie ostygły (wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazda). Regularnie wymienią olej. Tłuszcz powinien do smażenia trzeba wymienić szczególnie, gdy sciemnieje lub zmienia się jego zapaść. Zawsze wymienią olej po 5-6 sesjach smażenia. Wymień cały olej na raz.
- Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzuca oleju wraz z zwykłymi odpadami kuchennymi, lecz postępuj według wtycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.
- CZYŻCZENIE I KONSERWACJA
  - Przed czyszczaniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odzekać, aż urządzenie wystygne.
  - Zdejmij pokrywkę i wyciąj olej. Zaleca się, aby po każdym użyciu przefiltrować olej, jeśli będzie wykorzystywany ponownie.
  - Po wyciągnięciu oleju z frytkownicy można rozłożyć na kilka części w celu jej oczyszczania.
  - Wyjmowany pojemnik na olej można zanurzyć w wodzie w celu umycia.
  - Panel sterowania i grzalki należy wycierać do czysta chłonymi ręcznikami papierowymi. Następnie można je oczyścić wilgotną ścierką z lagodnym detergentem.
  - OSTRZEZENIE: Panel sterowania i grzalki nie wolno zanurzać w wodzie.
  - Dokładnie osuszą wszystkie części.
  - Zewnętrzny obudowy należy czyszczyć wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz drucików, aby nie uszkodzić urządzenia.
  - Urządzenia nie należy nigdy zanurzać w wodzie; urządzenie ani jego części nie nadają się do czyszczenia w zmywarce do naczyń.

#### ŚRODOWISKO

- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnych punktach recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użycowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę, z których wytworzono to urządzenie, nadając się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

#### Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu).

## CS Návod k použití

#### BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být výměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenásejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušenosťí a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu neměla být prováděna dětmi.

- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládán pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Konektor musí být předtím, než je přístroj čištěn, vyjmout, prosím, zajistěte, aby byl vstup zcela suchý předtím, než bude přístroj opět v provozu.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
  - kuchařský personál v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
  - klienty v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
  - v penzionech.
  - na statcích a farmách.

- Když se spotřebič nepoužívá, odpojte před montáží nebo demontáží, jakož i před čištěním a údržbou, napájecí kabel ze síťové zástrčky.
- Povrch může být během používání horák.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponájte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

#### POTOSOUČÁSTÍ

1. Kontrolka napájení (červená)
2. Kontrolka připravenosti k použití (zelená)
3. Regulátor teploty
4. Tlačítko restartovat
5. Víko s průzorem
6. Koše na smažení
7. Topné těleso
8. Výjimková nádoba na olej

#### PRED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyměňte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte výpletky, ochranu folii nebo plasty.
- Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití.
- Před prvním použitím tohoto spotřebiče vyměňte všechny odinstaničné součásti výtlakem hadříkem. Nikdy nepoužívejte brusné čističi prostředky. Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče kontrolujte, zda je výtlak hadříkem navrhnut v jemném mýdlovém roztoku).
- VAROVÁNÍ: Neponájte ovládací panel a topné těleso při čištění do vody.

#### POUŽITÍ

- Používajte fritézu len na smaženie a pečenie potravín, jedál.
- Používajte len olej alebo tuk, masť, ktorá je vhodná na smaženie. Skontrolujte na balení, či je tuk alebo olej vhodný pre tento typ fritézy.
- Budete opatrní pri smažení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že bude dodávať vzdialenosť medzi užívateľom a zariadením. Uistite sa, že ľudia, ktorí potrebujú speciálnu pomoc alebo super dohlášku a dozor nedostanú na fritézu.

- Vymenite olej alebo tuk, keď je v ňom príliš veľa vody. Môžete rozpoznať vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku tak, že sú v nej veľke bublinky a vodná kvapadlo, vodná alebo rýžová stúpanie oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja vo fritéze príliš vysoká, je možné, že tuk alebo olej vypukne a prekvapí výbuchom, čo môže byť veľmi nebezpečné pre tých, ktorí používajú fritézu a tých, ktorí sú v ňej blízkosti.
- Odstráňte všetky kocky ľadu (ľad) alebo kuskusového ľadu z mrazených jedál a posuňte ich do mrazenia. Uistite sa, že ľad je v mrazení dobre rozriadené tak, že mrazenie jedla nesmú suchá a čistá uťerkou. Vysuňte a posuňte ľad do užívateľa, aby vás ľad a fadový kuskus bolo roztopené.
- Nechte fritézu vychladnúť nepokryť tak, aby ste predchádzali zrážaniu.
- Nechte fritézu na suchom a bezpečnom mieste.
- Budete treptávky a počkáte, kým dojde fritéza dosiahne správnu teplotu.

#### Opatření pro používání fritovacieho hrnce - CO DĚLAT

- Používajte fritézu pouze pro smažení potravin.
- Používajte pouze olej nebo tuk, ktorý je vhodný pre smaženie.
- Zkontrolujte, či olej nebo tuk, ktorý je vhodný pre smaženie.
- Při smažení budete opatrní, zajistěte, aby fritéza byla používána bezpečně, udržováním dostatečné vzdálenosti mezi uživatelem a zariadením. Zajistěte, aby osoby, které využívají mimoriadnou asistenční dílu, nedohledaly na fritézu nedosah.
- Zariadení nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajte spotřebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotřebič nesmiejou používať deti od 0 do 8 rokov. Tento spotřebič smejú defí staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez pátrajúcich skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokial na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotřebiča a příslušných rizikách. Deti sa nesmú hráť so spotřebičom. Spotřebič a napájecí kábel uchovávajte mimo dosah detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú robiť deti.

- Tento spotřebič sa smie používať iba na na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotřebič nesmiejou používať deti od 0 do 8 rokov. Tento spotřebič smejú defí staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez pátrajúcich skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokial na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotřebiča a příslušných rizikách. Deti sa nesmú hráť so spotřebičom. Spotřebič a napájecí kábel uchovávajte mimo dosah detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú robiť deti.
- Tento spotřebič nie je určený na to, aby fungoval s externým časovačom, alebo bol ovládaný pomocou systému diaľkového ovládania.

- Používajte len spotřebič s vhodným konektorem.
- Pred čištěním spotřebiča musíte vytiahnut fritézu.
- Používajte len spotřebič, ktorý je vhodný pre smaženie.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:

- V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kancelářích a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
- V turistických ubytovniach.
- Na farmach.

- Pokial sa spotřebič nepoužívá, pred montážou či demontážou, čistením a údržbou vždy vytiahnite napájecí kábel zo sieťovej zásuvky.

- Vložte do koše potraviny, které chcete smažiť. Ačkoli všechny potraviny, které můžete vložit do koše, mohou být potraviny před vložením do koše suché, abyste mohly vložit, aby zabránilo vzniku vodných kruhů.
- VAROVÁNIE: Během smažení se nedotýkejte regulátoru nebo víka. Může dojít k poškození.

- Na obaly potravin, které chcete smažit, zkontrolujte správnou teplotu a pořízení.
- Otočte regulátor teploty do polohy OFF (Vypnuto) a odpojte fritézu ze zásuvky.

- Jestež potraviny hotové, sundejte víko, zavážte koš na háček a nechtejte přebytečný olej odkapat do nádoby na olej.

- VAROVÁNIE: Během smažení se nedotýkejte regulátoru nebo víka. Proto postupujte při manipulaci velmi opatrně. Chraňte obličej a holou kůžu před unikající párou.

- Vymějte olej a položte potraviny na papírové utierky, které absorbuji přebytečný olej. Nedotýkejte se koše, jestliže je stále horák. Vždy použijte rukou.

- Po odkapání přebytečného oleje položte potraviny na plech vyložený papírovými utierkami, aby se do nich mohl zbylý olej vsáknout.
- Vložte koš do fritézy.
- Nepohybujte se fritézou, dokud zcela nevychladlá.

#### Výměna oleje

- Před výměnou oleje nebo tuku se ujistěte, že fritéza a olej nebo tuk zcela vychladly (a to vzhledem k zástrčce na fritézu).
- Nezapomeňte olej pravidelně měnit. To je nutné zejména v případě, že olej nebo tuk ztmavne nebo se změní jeho vůně. Olej vyměňte vždy po 5-6 cyklech smažení. Vyměňte veškerý olej nařáž. Nikdy neměňte starý a nový olej.
- Použijte olej je skodlivý pro životní prostředí. Nevyhuzujte jej s běžným odpadem, ale postupujte podle pokynů vašich místních úřadů.

#### ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě a počkajte, když vypadne.

#### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyměňte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte výpletky, ochranu folii nebo plasty.

#### ZARIADENIE

- Umiestňte zariadenie na rovný stabilný povrch a zariadiť ho na výrobok.

#### VAROVÁNIE: Neponájte ovládací panel a topné těleso do vody.

- Používajte nádobi na olej lepofornou při čištění do vody.
- Používajte nádobi na olej a vylejte olej z fritézy.
- Používajte nádobi na olej a vylejte olej z fritézy.
- Používajte nádobi na olej a vylejte olej z fritézy.
- Používajte ná



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 /  
DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI /  
BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ / ПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



WWW.TRISTAR.EU

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

- После удаления масла можно разобрать устройство на отдельные детали для чистки.
- Съемный контейнер для масла можно поместить в воду для чистки.
- Тщательно протрите блок управления и нагревательный элемент впитывающим бумажным полотенцем. Затем очистите их с помощью влажной тряпки и мягкого мыла.
- Тщательно протрите блок управления и нагревательный элемент в воду для чистки.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.
- Не погружайте устройство в воду; устройство и его различные компоненты не предназначены для очистки в посудомоечной машине.

#### 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. Способствуя 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)!