



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

## EN Instruction manual

Safety

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use the appliance with the appropriate connector.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.
- Farm houses.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.
- Surface is liable to get hot during use.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.

**PARTS DESCRIPTION**

- Power indicator light (Red)
- Ready indicator light (Green)
- Temperature control knob
- Restart button
- Lid with window
- Frying baskets
- Heating element
- 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. Never use abrasive products. Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50/60Hz) This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat. Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up. Ensure that the oil fat is not contaminated with water, for example from frozen products, this will cause excessive spattering. Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance. Never pour any liquid, such as water, in the pan.

### Considerations for using the fryer - DO

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

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

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

### After the food is fried

- Make sure to turn the temperature control knob to the Off position and unplug the deep fryer.
- Once food is done cooking, remove the lid, and hang the basket on the hook and let 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.
- Dry thoroughly all parts.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- Never immerse the device under water, the device and the various parts are not dishwasher-proof.

### ENVIRONMENT

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

### Support

You can find all available information and spare parts at [www.tristar.eu](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 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 en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.

- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.

- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over

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

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 afstandsbedieningssysteem.

- 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:

- Personenkeukens 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 gaat uitvoeren.

- ⚠ Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.

- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.

### BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

- Voedingslampje (rood)
- Lampje voor klaar-indicator (groen)
- Temperatuurknop
- Herstartknop
- Deksel met venster
- Frituurmandjes
- Verwarmingselement
- Verwijderbaar oliereservoir

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm ruimte vrijom rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw gebruik buitenshuis.

- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.

- Sluit het voedingskabel aan op het stopcontact. (Opmerking: controleer of het voltage op het apparaat overeenkomt met de plaatseleke helspanning voor het apparaat) Met de hulp van de leveringsoverdracht. Voltage 220V-240V 50/60Hz)

- Dit type frituurpan is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet.

- Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het hete vet zeer krachtig spatten.

- Zorg er voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.

- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.

- De oek ook geen andere (vloe) stoffen in de pan zoals water.

### AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - WEL

- Gebruik de friteuse alleen voor het frituren van etenswaren.

- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de frituurpan.

- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de frituurpan veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de frituurpan. Zorg ervoor dat er niemand bij de frituurpan staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.

- Ververs de olie van het vet als er te veel water inzt. 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 olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit kan komen met een explosie, wat erg gevvaarlijk kan zijn voor degene die de frituurpan gebruikt of die erbij in de buurt staat.

- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevoren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdaan zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dap wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.

- Laat de frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plek.

- Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

### AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - NIET

- Bewaar de frituurpan nooit buiten of op een vochtige plek. Houd uw frituurpan uit de buurt van regen of vocht.

- Plaats geen etenswaren in de frituurpan wanneer deze aan het opwarmen is. Heel geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.

- Bedek de frituurpan en het filter nooit.

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

### GEBRUIK

- Plaats het bedieningspaneel in het oliereservoir. Zorg ervoor dat het bedieningspaneel op de juiste manier is bevestigd. Als dit niet het geval is, wordt het apparaat niet ingeschakeld.

- Zorg ervoor dat de thermostatknop in de stand OFF (UIT) of 0 staat.

- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens gevuld is tot het minimumpuntje in niet hoger dan het maximumpuntje, zoals aangegeven aan de binnenzijde van de pan. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.

- OPMERKING: Als er niet voldoende olie in het reservoir zit, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Verwijder de stekker uit het stopcontact en druk op de herstartknop aan de achterkant van het bedieningspaneel van het apparaat om opnieuw te starten.

- Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar op het bedieningspaneel voor het voedsel dat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

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

**AVERTISSEMENT :** En retirant le couvercle, de la vapeur chaude s'échappe. Faites très attention lors de la manipulation. Éloignez votre visage et la poignée de l'émission de vapeur.

- Sortez le panier et placez les aliments sur du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile. Ne touchez pas le panier tant qu'il est encore chaud. Fermez toujours la poignée.
- Une fois que l'huile excédentaire écoulée, déposez les aliments sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier absorbant pour laisser s'écouler l'huile restante.
- Placez le panier dans la friteuse.
- Ne déplacez pas la friteuse avant qu'elle ne soit entièrement refroidie.

#### Changer l'huile

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

#### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Retirez le couvercle et le panier.
- Retirez le récipient d'huile et versez l'huile. Il est recommandé de filtrer l'huile après chaque utilisation si vous souhaitez 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 renvoyé à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attirent l'attention sur ce 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 Wohnneinrichtungen.
- In Frühstückspensionen.
- In Gutshäusern.

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Pflege.
- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

### TEILEBESCHREIBUNG

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

### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transportversicherungen vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist kein Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder 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 Steckers sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240V 50/60 Hz)
- Dieser Fritteuse ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigfett, nicht aber von festem Fett geeignet.

Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt.

Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führt.

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 Wasserkonzentration im Öl oder Fett kann die Öl- und Wasserdampfentwicklung oder der Öl- oder Fettstand sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig heraushechelt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist. Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in einem frischen, sauberen Tuch legen. Tüpfen 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

- Lassen Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort. Legen Sie beim Aufwärmern 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 abschalten lässt.
- Achten Sie darauf, dass sich der Temperaturregler in der Stellung OFF oder O befindet.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum gefüllt ist, was Sie an der Innenseite der Fritteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.
- HINWEIS:** Wenn nicht genug Öl im Ölbehälter ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und betätigen Sie die Restart-Taste hinten am Bedienteil, um das Gerät neu zu starten.
- Wählen Sie mit dem Temperaturschalter am 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.
- HINWEIS:** 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. Tauchen Sie den Gargut 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 Frittierzeit 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 Verletzungen führen.
- Informieren Sie sich bitte auf der Verpackung des Frittiergeräts über die richtige Temperatur und die ungefähre Frittierdauer.
- Nach dem Frittieren:**
  - Achten Sie darauf, den Temperaturregler in die Stellung „Aus“ zu drehen und den Netzstecker zu ziehen.
  - Wenn das Gargut fertig zubereitet ist, nehmen Sie den Deckel ab und hängen den Korb an den Haken, um überschüssiges Öl in den Ölbehälter abtropfen zu lassen.
- WARNING:** Beim Abnehmen des Deckels entweicht heißer Dampf. Setzen Sie äußerst vorsichtig beim Hantern. Halten Sie Gesicht und Hände von heißen Oberflächen 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 ( trennen Sie das Gerät von der Steckdose ab). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Dies ist insbesondere wichtig, wenn sich das Öl bzw. das Fett dunkel gefärbt oder geschmacklich verändert hat. Wechseln Sie das Öl immer nach 5-6 Frittierzorgangs. Wechseln Sie das Öl komplett. Mischen Sie nie altes und neues Öl.
- Gebräuchtes Öl ist umweltschädlich. Geben Sie es 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 abnehmbarer Ölbehälter kann in Wasser getaut 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.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.
- Stellen Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Steckers sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240V 50/60 Hz)
- Enthaltendes Öl ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigfett, nicht aber von festem Fett geeignet.

Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt.

Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führt.

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 Wasserkonzentration im Öl oder Fett kann die Öl- und Wasserdampfentwicklung oder der Öl- oder Fettstand sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig heraushechelt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist. Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in einem frischen, sauberen Tuch legen. Tüpfen 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

- Lassen Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort. Legen Sie beim Aufwärmern 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 abschalten lässt.
- Achten Sie darauf, dass sich der Temperaturregler in der Stellung OFF oder O befindet.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum gefüllt ist, was Sie an der Innenseite der Fritteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.
- HINWEIS:** Wenn nicht genug Öl im Ölbehälter ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und betätigen Sie die Restart-Taste hinten am Bedienteil, um das Gerät neu zu starten.
- Wählen Sie mit dem Temperaturschalter am 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.
- HINWEIS:** 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. Tauchen Sie den Gargut 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 Frittierzeit 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 Verletzungen führen.
- Informieren Sie sich bitte auf der Verpackung des Frittiergeräts über die richtige Temperatur und die ungefähre Frittierdauer.
- Nach dem Frittieren:**
  - Achten Sie darauf, den Temperaturregler in die Stellung „Aus“ zu drehen und den Netzstecker zu ziehen.
  - Wenn das Gargut fertig zubereitet ist, nehmen Sie den Deckel ab und hängen den Korb an den Haken, um überschüssiges Öl in den Ölbehälter abtropfen zu lassen.
- WARNING:** Beim Abnehmen des Deckels entweicht heißer Dampf. Setzen Sie äußerst vorsichtig beim Hantern. Halten Sie Gesicht und Hände von heißen Oberflächen 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.

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

### DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

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

### 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 uso exterior.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Debe comprobar que el voltaje indicado en el dispositivo coincide con el voltaje local de su red.)
- El cuadro de control y el elemento calefactor deben limpiarse con papel absorbente. A continuación, limpielos con paño húmedo con jabón suave.

### ADVERTENCIA

- No sumerja el cuadro de control ni la tapa de la cesta.

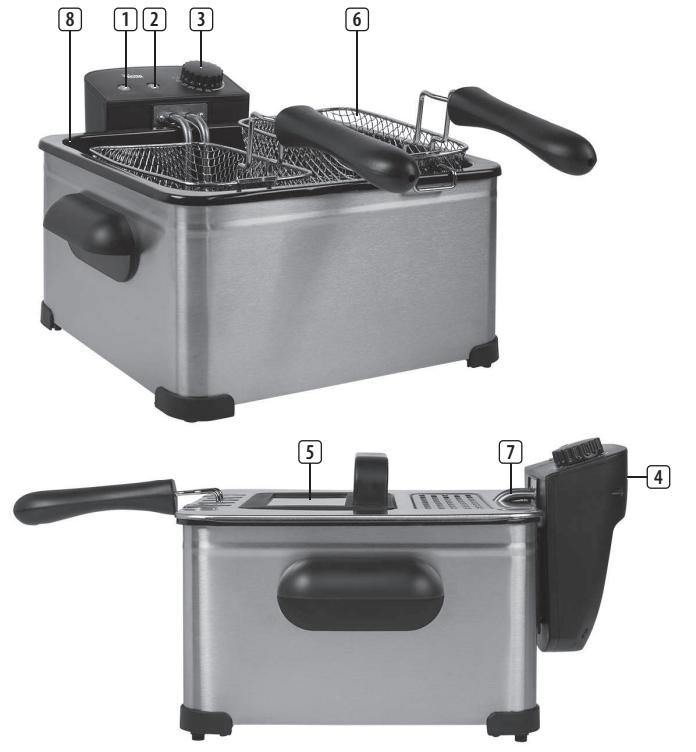
**ADVERTENCIA:** No sumerja el cuadro de control y el elemento calefactor en agua para limpiarlos.

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



**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](http://WWW.TRISTAR.EU)

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

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

• Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões 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 elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, o 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.
- E' necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.

- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:

  - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
  - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
  - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
  - Fattorie.

- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, 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

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

#### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso al aperto.

Prima di utilizzare 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 in merito ai punti di raccolta).

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)!

• Assicurarsi anche che il grasso/olio non sia contaminato con acqua, per esempio prodotti congelati, che causerebbero schizzi eccessivi.  
• Non usare mai la friggitrice senza olio o grasso in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.  
• Non versare mai liquidi, come acqua, nella vaschetta.

#### Considerazioni per l'uso della friggitrice - FARE

- Usare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione se il grasso o l'olio è idoneo per questa friggitrice.
- Fare attenzione durante la friggitura, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza e 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 gocce di pioggia o nei grassi. 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 tutta la ghiaccia (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati, ponendoli in una tovaglietta assoluta pulita. Premere il cibo con la tovaglietta quando la maggior parte del ghiaccio è sciolta.
- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensa.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.

#### Considerazioni per l'uso della friggitrice - NON FAR E

- Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido. Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando. Avere pazienza e attendere finché la temperatura non ha raggiunto la temperatura giusta.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non 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 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 almeno al livello minimo e non più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per risultati ottimali consigliamo di evitare di miscelare diversi tipi di olio.
- 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.
- 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.
- Introdurre gli alimenti da friggere nel cestello. Per ottenere i migliori risultati, introdurre nel cestello solo alimenti asciutti. Immersione il cestello nell'olio o nel grasso lentamente 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 frittura. Un'eventuale fuoriuscita di vapore potrebbe causare lesioni.
- Controllare sulla confezione dell'alimento da friggere la temperatura e il tempo di frittura richiesti.
- A frittura terminata:

  - Riportare 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: Rimuovendo il coperchio, verrà rilasciato del vapore caldo. Fare estrema attenzione durante questa operazione. Tenere il viso e le pelli nude 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 gancio per sollevare il cestello.
- Quando l'olio in eccesso è sciolto, mettere l'alimento su una teglia foderata di carta da forno per eliminare l'olio rimanente.
- Mettere il cestello nella friggitrice.
- Non sporcare 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 scuri o hanno un odore diverso. Cambiare sempre l'olio dopo 5-6 sessioni di frittura. 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.

#### AMBIENTE

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

#### Assistenza

- Estrarre l'apparecchio e gli accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso al aperto.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido.
- Inserire il cavo di alimentazione nella presa. (Nota: Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione locale in merito ai punti di raccolta).
- Questo apparecchio deve essere usato 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.

## SV Instruktionshandbok

#### SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten obekvadt när den är ansluten till vägguttaget.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn upp till 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstås av riskerna som kan uppstå vid användning.

#### NÄR MATEN HAR FRITTERAT:

- Se till att vrida temperaturvredet till positionen OFF och koppla ur frötsen.

• När maten är tillagad tar du av locket och hänger korgen på krogen för att låta överflödig olja rinna ner i oljebehållaren.

**VARNING!** Varm ånga avges när du tar av locket. Hanter det VÄLDIGT varmt.

• Ta ur korgen och lägg maten på hushållspapper för att suga upp överflödig olja. Rör inte korgen medan den fortfarande är varm. Använd alltid handtaget.

• När överflödig olja har runnit av lägger du maten i en form med hushållspapper i bottén för att suga upp återstående olja.

• Placer korgen i frötsen.

• Flytta in på frötsen förrän den har kallnat helt och hållit.

#### BYTE AV OLJEN

- Se till att frötsen och oljan eller fetten har svälnat innan du byter olja eller fet (dra ur enheten kontakt från vägguttaget). Byt olja regelbundet. Detta är viktigt för att förlänga livstiden för frötsen.

• Denna apparat är avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsysteem.

• Apparaten får endast användas med lämplig kontakt.

• Kontakten måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inlöppet är helt torrt innan apparaten kommer att användas igen.

• Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:

- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motel och andra liknande boendemiljöer.
- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

• Lossa nätkontakten från frötsen och före rengöring.

• Den avtagbara oljebehållaren kan sänkas ner i vatten för rengöring.

• Kontrollrätten och värmeelementet ska torkas ner med absorberande hushållspapper. Använd sedan en fuktig trasa och mild tvål för att gör det rent.

**VARNING!** Kontrollrätten och värmeelementet får inte nedslänkas i vatten för rengöring.

• Torka alla delar ordentligt torra.

• Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrikt starka och slipande rengöringsmedel, sk

- Włóz do koszyka przeznaczone do smażenia produkty. Aby uzyskać najlepsze efekty, przed włożeniem do koszyka produkty powinny być suche. Powoli zanurzaj koszyk w oleju lub innym tłuszczu, aby nie dopuścić do zbyt silnego butelgotania. Termostat będzie się włączał i wyłączał, aby utrzymać prawidłową temperaturę tłuszczu.
  - Po upływie czasu smażenia unieść koszyk i zawiesić go na haku pojemnika, tak aby olej mógł spływać.
  - OSTRZEŻENIE:** W trakcie smażenia nie dotykaj pokrętla regulacji ani pokrywki. Z urządzeniem może się wydostać gorąca para, która może spowodować oparzenia.
  - Sprawdź odpowiednią temperaturę i orientacyjny czas smażenia na opakowaniu produktu, który chcesz usmażyc.
- Gdy jedzenie będzie usmażone:**
- Pamiętaj, aby obrócić pokrętło regulacji temperatury do położenia Off (wy) i wyciągnąć wtyczkę frytkownicy z gniazdka.
  - Gdy jedzenie będzie gotowe, zdejmij pokrywkę i zawiesź koszyk na haku, aby nadmier olsie sieci do pojemnika.
  - OSTRZEŻENIE:** Po zdjęciu pokrywki z urządzenia wydobywa się gorąca para. Zachowuj szczególną ostrożność. Twarz i odśrodkowe części ciała trzymaj z dala od strumienia pieczenia.
  - Wyjmij koszyk i wyołóż jedzenie na ręcznik papierowy, który pochłonie nadmiar oleju. Dopuszczalny jest rozgrzany koszyk. Zawsze używaj rączki.
  - Gdy żółty olej nadmiar oleju, wyołóż jedzenie na papier do pieczenia i wyjmij ręcznika papierowego, aby odzyszczyć resztę oleju.
  - Włóz koszyk do frytkownicy.
  - Nie przenosząc ani nie przesuwaj frytkownicy, dopóki całkowicie nie ostygnie.

#### Wymiana oleju

- Pred wymianą tłuszczu upewnij się że frytkownica i tłuszcz całkowicie ostygły (wy ciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazdka). Regularnie wymienią olej. Tłuszcz używany do smażenia trzeba wymienić szczególnie wtedy, gdy ślećemy się lub zmienią się jego zapach. Zawsze wymienią olej po 5-6 sesjach smażenia. Wymienią cały olej naraz. Nigdy nie mieszaj starego i nowego oleju.
- Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucaj oleju wraz ze zwykłymi odpadami kuchennymi, lecz postępuj według wytycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Pred czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazda i odczekaj, aż urządzenie wystygne.
- Zdejmij pokrywkę i wyjmij koszyk.
- Wyjmij pojemnik i wyjąj olej. Zaleca się, aby po każdym użyciu przefiltrować olej, jeśli będzie wykorzystywany ponownie.
- Po wyciągnięciu pojemnika na olej frytkownicę można rozłożyć na kilka części w celu jej czyszczenia.
- Wyjmowany pojemnik na olej można zanurzyć w wodzie w celu umycia.
- Panél sterowania i grzałka należy wycierać do czysta chłonymi ręcznikami papierowymi. Następnie można je oczyścić wilgotną ściereczką z lagodnym detergentem.
- OSTRZEŻENIE:** Panel sterowania i grzałki nie wolno zanurzać w wodzie.
- Dokładnie osusz wszystkie części.
- Zewnetrzna obudowa należy czyczyć wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrzych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szczotowania oraz drucików, aby nie uszkodzić urządzenia.
- Urządzenia nie należy nigdy zanurzać w wodzie; urządzenie ani jego części nie nadają się do czyszczenia w zimowej do naczyń.

#### ŚRODOWOSKO

- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkownika i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Kartki, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym składnikiem w ochronie środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiorki 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 vyměněn 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. Čistění a údržba by neměla být prováděna dětmi.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládan pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Konektor musí být předtím, než je pustíte do přístroje, čistěn, vyjmut, prosím, zajistěte, aby byl vstup zcela suchý předtím, než bude přístroj opět v provozu.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:

  - kuchyňský personál v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.

- Klienty v hotelích, 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 horký.**
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponoufjte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.

#### POPIS SOUČÁSTÍ

- Kontrolka napájení (červená)
- Kontrolka ulevnosti k použití (zelená)
- Regulační termostatický spínač
- Tlačítko restartování
- Víko s průzorem
- Koše na smázení
- Topné těleso
- Výjimečná nádoba na olej

#### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyměňte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nalepkę, ochrannou 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 otevřete všechny odnímatelné součásti vlního hadíku. Nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky. Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda napájení v tomto spotřebiči odpovídá místnímu síťovému napětí. Napětí 220–240 V / 50/60 Hz.)
- Do fritézy tohoto type je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk. Použití pevného tuku sebou nese riziko, že je v tuku zachycena voda, která může způsobit silnou prasku tkaniny při zahřátí.
- Přesvědčte se, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmařených výrobků, ta by způsobila nadmerné stříknání.
- Fritéza nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo ke jeho poškození.
- Do fritovací nádoby nikdy nelijte žádoucí tekutinu, například vodu.

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

- Používajte fritézu pouze pro smázení potravin.
- Používajte fritézu přesně po výrobce, který je využíván pro smázení. Zkontrolujte obsah tuku či oleje a posuďte, zda je fritéza vhodná pro smázení.
- Při smázení budete opatrní, zajistěte, aby fritéza byla používána bezpečně, udržovaného dostatečně vzdálenosti mezi uživatelem a zářivkou. Zajistěte, aby osoby, které využívají mimořádnou asistence či dlehlid, na fritézu nedosáhly.
- Výměna olej či tuk, ve kterém je příliš mnoho vody. Vysokou koncentraci vody v oleji či tuku poznáte podle velkých bublin a kapiček vody, vodní páry nebo rychlého stupání oleje či tuku. Je-li koncentrace oleje ve fritéze příliš velká, může dojít k tomu, že tuk nebo olej s výbuchem vyletí, což může být velmi nebezpečné pro osoby, které fritézu používají, i pro ty, kteří je blízko.
- Odstraňte všechny led (kousky) ze zmařených potravin. Zajistěte, aby zmařené potraviny nejsou rozmíseny, tak, že je položíte na čistou suchou tukovou. Když se většina led rozpuští, osušte potraviny úterkou.
- Nechajte fritézu vychladnout odkrytou, abyste zabránili záření vody. Fritéza uchovávajte na suchém bezpečném místě.
- Budte trpěliví a počkejte, dokud fritovací nádoba nedosadne správné teploty.

#### Opatření pro používání fritovacího hrnce - CO NEŘEŠAT

- Neuskládájte ani neumistějte nádobu venku nebo na vlněm místě.
- Nevkládejte potraviny do fritézy, když se nahřívá.
- Nesmažte příliš množství olejku najednou.
- Nikdy nezakrývajte nádobu ani filtr.
- Do oleje či tuku nepřidávejte vodu.

#### POUŽITÍ

- Upřevněte ovládací panel k nádobě na olej. Ujistěte se, že je ovládací panel fádně zajištěn, jinak se zářivka nezapne.

- Ujistěte se, že je regulační termostol nastaven do polohy OFF (Vypnuto) nebo 0.

- Spotřebič nejméně používejte od 0 do 8 roků. Tento spotřebič smejí děti starší až 8 roků.

- Tento spotřebič je vhodný pro používání v domácím prostředí.

- Tento spotřebič je vhodný pro používání v domácí a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:

- V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.

- Smie používať klient hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.

- V turistických ubytovniach.

- Po uplynutí doby smažení koš zvedněte a poveste na hák ve fritéze, aby mohl okapat olej.

- Využívajte fritézu, které chce smažit. Za účelem dosažení nejlepších výsledků by měly být potraviny před vložením do koše suché.

- Pomáhajte ponofit koš do oleje nebo tuku, aby zabránil příliš silnému spláchnutí olejem. Tempostat se bude probuzit a spláchnout vloženou fritézu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu, který slouží k udržování nastavené teploty. Cívená kontrolka napájení zůstane svítit po celou dobu používání.

- Abyste potraviny, které chce smažit, zkontrolujte správnou teplotu a pořádajte, aby fritéza vložila koš.

- Vložte do koše potraviny, které chce smažit. Za účelem dosažení nejlepších výsledků by měly být potraviny před vložením do koše suché.

- Pomáhajte ponofit koš do oleje nebo tuku, aby zabránil příliš silnému spláchnutí olejem. Tempostat se bude probuzit a spláchnout vloženou fritézu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Využívajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsvěcovat na základě funkce termostatu.

- Používajte fritézu, když se bude rozsv



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

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](http://WWW.TRISTAR.EU)

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