



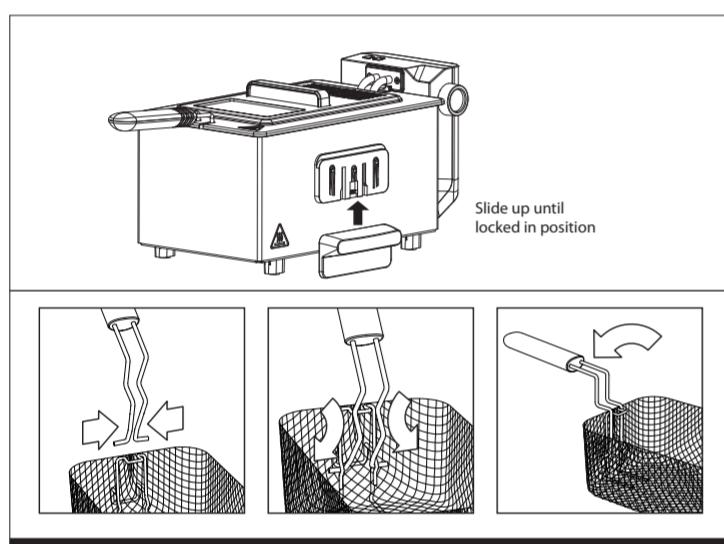
## Deep fryer

FR-9334



**WWW.TRISTRAR.EU**

Tristar Europe B.V. | Swaardenstraat 65  
5048 AV Tilburg | The Netherlands



User manual

## Deep fryer

### FOREWORD

#### About this document

This user manual contains all the information for correct, safe, and efficient use of the appliance.

Ensure you have fully read and understood the instructions in this user manual before you use the appliance.

Always store this user manual in a safe place near the appliance for future reference.

#### Original instructions

This manual is originally written in English. All other languages are translated documents.

#### Support

For spare parts and more information about the appliance, please visit [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu).

#### General symbols

Symbol	Description
<b>WARNING</b>	Signal word used to indicate a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
<b>CAUTION</b>	Signal word used to indicate a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
<b>NOTICE</b>	Signal word used to address practices not related to physical injury.
<b>i</b>	Indicates additional information or emphasis on an instruction.
<b>CE</b>	This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.
	This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.
	The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.
	The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.
	Applicable in France: The product or packaging can be recycled and components must be disposed of separately. Follow the local regulations.
	Applicable in Italy: The product or packaging can be recycled and components must be disposed of separately. Follow the local regulations.
	Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or local store for recycling advice.

#### APPLIANCE DESCRIPTION

##### About this appliance

The Tristar FR-9334 is an deep fryer for frying food.

#### Intended use

This appliance is intended for indoor use only.

This appliance is intended exclusively for domestic, non-commercial use.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farms;

- by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced

physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.  
This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.  
The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.  
Any use of the appliance other than described in this user manual is regarded as misuse and may cause injury or damage to the appliance and void the warranty.

#### Technical specifications

Appliance name	Deep fryer
Article number	FR-9334
Power supply	230V~ 50-60Hz
Power consumption in use	2000 W

#### Main parts (see image A)

1. Power light (red)	6. Basket
2. Heating light (green)	7. Base unit
3. Lid	8. Handle
4. Heating element	9. Reset knob
5. Frying grease container	

## SAFETY

### Safety symbols

Symbol	Description
	Indication for a hot surface. Contact may cause burns. Do not touch.

### Safety precautions

#### WARNING

**Safety hazard due to unintended use:**  
 • 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 lift the appliance by the power cable. Lifting the appliance by the power cable may damage the power cable. Only lift the appliance by holding the base.  
 • The appliance must be placed on a stable, level surface.  
 • This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.  
 • To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.  
 • Never use the appliance if there are visible signs of damage or defects. Always replace a damaged or defective appliance immediately.  
 • Never immerse the fryer in water.

**Electric shock hazard due to short-circuiting:**  
 • Never use the appliance if there are visible signs of damage or defects to the appliance or power cable. Always replace a damaged or defective appliance or power cable immediately or contact customer service.  
 • Always avoid spillage on the power cable.  
 • Never open the appliance. The appliance may only be opened for maintenance by an authorised technician.  
 • Never replace the power cable yourself. Always let the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person replace the power cable.  
 • Always unplug the power cable when the appliance is not in use or unattended, and before cleaning.

**Always check if the voltage stated on the type plate of your appliance matches your mains voltage before use.**  
 • 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.

**Fire hazard due to overheating:**  
 • Never leave the appliance unattended when in use. Only use the appliance under supervision. Switch off the appliance and remove the power cable from the power outlet when you leave the room.

• Never place the appliance directly underneath a power outlet. The appliance may become hot during use. Always keep the back of the appliance clear of any objects.  
 • In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.

• Never place the appliance near a heat source.

**Fire hazard due to short-circuiting:**  
 • Never drop the appliance and avoid bumping. Excessive vibrations can lead to loosened connections and can influence proper functioning of the appliance. Stop using the appliance if the appliance has been dropped.

• Never use the appliance with an extension cable.  
 • Never connect any other appliance with high power consumption to the same group.

**Fire hazard due to burnt food:**  
 • Always clean all parts that come into contact with food after use.

• Ensure the oil is within the maximum and minimum marks in the pot when in use.

**Burning hazard due to hot liquids:**  
 • Never use the appliance on recreational vehicles or boats. Hot liquid may spill out of the appliance.

• Never move the appliance during use. Hot liquid may spill out of the appliance.

• Always allow the oil to cool before moving the fryer, as hot oil can cause serious burns.

### Choking hazard due to plastic packaging:

- Never let children play with the packaging material. Always keep the packaging material out of the reach of children.

### Snagging hazard due to moving parts:

- Always switch off and disconnect the appliance from the power source before changing accessories or approaching parts that move in use.

#### CAUTION

### Burning hazard due to heat:

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never touch the hot surfaces during or shortly after use. The hot surfaces may be subject to residual heat. Let the appliance cool down completely before handling the appliance.
- Do not cover the lid during the operation of the appliance.

### Tripping hazard due to loose cables:

- Never leave the power cable hanging out in a way that someone might trip over it or accidentally pull it.

#### NOTICE

### Risk of damaging the appliance:

- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Never use aggressive chemical cleaning agents that can damage the appliance when cleaning the appliance.
- Only use the appliance with the provided accessories or accessories recommended by Tristar.
- Never fill the pan above the maximum capacity marking to prevent overflowing.
- Never place the appliance in a dishwasher.
- Never place the appliance near the edge of a countertop during use. Vibrations may occur during use which may cause the appliance to move. Always place the appliance on a stable, flat, heat, and moisture resistant surface.
- Never use metal utensils to remove food from the pan. Metal utensils may damage the non-stick coating.

#### BEFORE 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 the appliance for the first time or after long pauses, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Connect the power cable to the socket. **Note:** Make sure the indicated voltage on the device matches the local voltage before connecting the device.
- 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.

#### USE

- Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
- Plug in the appliance. The red indicator light will be on, the green indicator light will be off.
- Adjust the temperature control knob to the required temperature, the green indicator light will be on.
- When the oil reaches the required temperature About 10 minutes late
- 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 in the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The red control light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.

#### Frying Tips

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water enters the oil. Fry the chips in two turns. First time (branch) 1 to 5 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.
- Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug of the device from the socket). Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil.
- Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

#### Reset Function

- In the case of overheating, the pan will shut off automatically. This safety mechanism can be found at the back of the control panel. If it is switched off, you first need to remove the plug from the socket and wait till the fryer has cooled down. After this the deepfryer can be reactivated by pressing the RESET button.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the power cable when the appliance is not in use or unattended, and before cleaning.
- Wash the basket and the oil compartment with soapy water.

Important: Never wet the electrical part of the unit.

• Refit all parts once they are completely dry.

#### STORAGE

Store the appliance in a dry and enclosed space.

Make sure all parts are clean and dry.

#### TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
The Fryer does not work	The power cable is not properly connected to a working power outlet.	Plug the power cable into a working power outlet.
The ingredients fried with the fryer are not done.		

personen om gevaren te voorkomen.

- Til het apparaat nooit op aan de voedingskabel. Als je het apparaat aan de voedingskabel optilt, kun je de voedingskabel beschadigen. Til het apparaat alleen op door de voet vast te houden.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit als er zichtbare tekenen van schade of gebreken zijn. Vervang een beschadigd of defect apparaat of netsnoer altijd onmiddellijk.
- Dompel de friteuse nooit onder in water.

Gevaar voor elektrische schokken door kortsluiting:

- Gebruik het apparaat nooit als er zichtbare tekenen van schade of gebreken zijn aan het apparaat of het netsnoer. Vervang een beschadigd of defect apparaat of netsnoer altijd onmiddellijk of neem contact op met de klantenservice.
- Zorg er altijd voor dat er niet op de stroomkabel gemonst wordt.
- Maak het apparaat nooit open. Het apparaat mag alleen door een erkende technicus geopend worden voor onderhoud.
- Vervang nooit zelf de voedingskabel. Laat de voedingskabel altijd vervangen door de fabrikant, diens service-agent of een even gekwalificeerde persoon.
- Haal de elektriciteitskabel altijd uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik of onder toezicht is, en voordat u het reinigt.
- Controleer altijd vóór het gebruik of de spanning overeenkomt met uw netspanning.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens servicedienst of gelijkwaardig gekwalificeerd personeel om gevaren te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer niet verstrikt raakt.

Brandgevaar door oververhitting:

- Zet het apparaat altijd op een stabiele, vlakke, hitte- en vochtbestendige ondergrond. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is. Gebruik het apparaat alleen onder toezicht. Zet het apparaat uit en haal de voedingskabel uit het stopcontact als je de kamer verlaat.
- Plaats het apparaat nooit direct onder een stopcontact. Het apparaat kan tijdens het gebruik heet worden. Houd de achterkant van het apparaat altijd vrij van voorwerpen.
- Om verstoring van de luchtstroom te voorkomen, plaats niets bovenop het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is.
- Zet het apparaat nooit in de buurt van een warmtebron neer.

Gevaar voor elektrische schokken door kortsluiting:

- Laat het apparaat nooit vallen en vermijd stoten. Overmatige trillingen kunnen leiden tot losgerakte verbindingen en kunnen de goede werking van het apparaat beïnvloeden. Gebruik het apparaat niet meer als het gevallen is.
- Gebruik het apparaat nooit met een verlengsnoer.
- Sluit nooit een ander apparaat met hoog stroomverbruik op dezelfde groep aan.

Brandgevaar door aangebrand voedsel:

- Reinig na gebruik altijd alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel.
- Zorg ervoor dat het oliepeil binnen de maximum- en minimummarkeringen in de pan ligt wanneer in gebruik is.

Brandgevaar door hete vloeistoffen:

- Gebruik het apparaat nooit op recreatievoertuigen of boten. Er kan hete vloeistof uit het apparaat lopen.
- Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik. Er kan hete vloeistof uit het apparaat lopen.
- Laat de olie altijd afkoelen voordat je de friteuse verplaats, want hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.

Verstikkingsgevaar door de plastic verpakking:

- Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen. Houd het verpakkingsmateriaal altijd buiten het bereik van kinderen.

Knelgevaar door bewegende delen:

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat je accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die bewegen tijdens het gebruik.

## ▲ VOORZICHTIG

Verbrandingsgevaar door hitte:

- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Raak de hete oppervlakken nooit aan tijdens of kort na gebruik. De hete oppervlakken kunnen nog restwarmte hebben. Laat het apparaat na gebruik altijd volledig afkoelen voordat je het hanteert.
- Bedeck het deksel niet tijdens het gebruik van het apparaat.

Struikelgevaar door losse kabels:

- Laat het netsnoer nooit zo hangen dat iemand ernaar kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken.

## OPMERKING

Gevaar voor beschadiging van het apparaat:

- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Gebruik bij het schoonmaken van het apparaat nooit agressieve chemische schoonmaakmiddelen die het apparaat kunnen beschadigen.
- Gebruik het apparaat alleen met de bijgeleverde accessoires of de door Tristar aanbevolen accessoires.
- Vul de pan nooit tot boven de maximale capaciteitsmarkering om overlopen te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in een afwasmachine.
- Zet het apparaat tijdens gebruik nooit bij de rand van een aanrecht. Tijdens het gebruik kunnen trillingen optreden, waardoor het apparaat kan verschuiven. Zet het apparaat altijd op een stabiele, vlakke, hitte- en vochtbestendige ondergrond.
- Gebruik nooit metalen keukengerei om voedsel uit de pan te halen. Metalen keukengerei kan de anti-aanbaklaag beschadigen.

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, beschermende folie of plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm vrij ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw in een kast of voor buitengebruik.
- Veeg alle verwijderde onderdelen af met een vochtige doek voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt of na een lange periode ongebruikt. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de stroomkabel aan op het stopcontact. **NB:** controleer of het op het apparaat vermelde voltage overeenkomt met de plaatselijke spanning voordat je het apparaat aansluit.
- Dit type friteuse is alleen geschikt voor gebruik met olie of vloeibaar vet, niet voor vast vet.
- Het gebruik van vast vet brengt het risico met zich mee dat er water in het vet wordt opgesloten, waardoor het bij verhitting heftig gaat spletteren.
- Zorg ervoor dat de olie/het vet niet verontreinigd is met water, bijvoorbeeld van beworven producten, want dat veroorzaakt overmatig splatten.
- Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet, want dan beschadigt je het apparaat.
- Giet nooit vloeistof, zoals water, in de pan.

## GEBRUIK

- Was de mand in een warm sopje en droog hem goed af voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en veeg hem goed droog. Zorg ervoor dat alle elektrische onderdelen volledig droog blijven.
- Vul het apparaat met de benodigde hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens tot het minimume niveau gevuld is en niet hoger dan het maximumniveau, zoals aangegeven aan de binnenkant van de friteuse. Voor optimale resultaten raden we aan om verschillende soorten olie niet te mengen.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. Het rode indicatielampje gaat branden, de groene indicatielampje blijft uit
- Stel de temperatuurregelaar in op de gewenste temperatuur, het groene indicatielampje gaat branden
- Wanneer de olie de gewenste temperatuur bereikt ongeveer 10 minuten later
- Gebruik de handgreep om het mandje uit de friteuse te tillen
- Plaats de fritten etenswaren in het mandje. Voor het beste resultaat moeten de etenswaren droog zijn voordat ze in de mand worden geplaatst. Laat het mandje langzaam in de olie of het vet zakken om te voorkomen dat de olie te sterk opborrelt. Schakel de thermostaat in uit om ervoor te zorgen dat de olie op de juiste temperatuur blijft. Het rode controlelampje gaat ook aan en uit.
- Til het mandje na het frieten op en hang het aan het haakje in de pan zodat de olie eraf kan druppelen.

Voedsel type	Temperatuur (°C)	Baktijd
Champignons	160°C	4 – 6 minuten
Vis	160°C	4 – 6 minuten
Drumsticks	170°C	9 – 11 minuten
Garnalen	180°C	4 – 5 minuten
Vlees	180°C	3 – 5 minuten
Friet	190°C	10 – 12 minuten

Tips voor het frieten:

- Gebruik maximaal 200 gram chips per liter olie.
- Als je diepvriesproducten gebruikt, gebruik dan maximaal 100 gram omdat de olie snel afkoelt. Schud beworven producten boven de grootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
- Als je verse frites gebruikt, droog de frites dan na het wassen zodat er geen water in de olie terechtkomt. Bak de frites om en om. Eerste keer (blancheren) 1 tot 5 minuten op 170 graden. Tweede keer (afbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Laat de olie eraf druppelen.

Olie verververs:

- Zorg ervoor dat de friteuse en de olie of het vet zijn afgekoeld voordat je de olie of het vet vervangt (haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact). Ververs de olie regelmatig. Dit is vooral nodig als de olie of het vet donker wordt of als de geur verandert. Ververs de olie altijd na elke 10 keer frieten. Ververs de olie in één keer. Meng nooit oude en nieuwe olie.
- Gebruikte olie is schadelijk voor het milieu. Gooi het niet weg met het normale afval, maar volg de richtlijnen van de lokale autoriteiten.

Resetfunctie:

- In geval van oververhitting zal de pan automatisch uitschakelen. Dit veiligheidsmechanisme bevindt zich aan de achterkant van het bedieningspaneel. Als het is uitgeschakeld, moet u eerst de stekker uit het stopcontact halen en wachten tot de friteuse is afgekoeld. Daarna kan de friteuse opnieuw worden geactiveerd door op de RESET-knop te drukken.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de elektriciteitskabel altijd uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik of onder toezicht is, en voordat u het reinigt.
- Was de mand en het oliecompartiment met water met zeep.

Belangrijk: Maak het elektrische gedeelte van het apparaat nooit nat.

- Plaats alle onderdelen terug zodra ze volledig droog zijn.

## OPSLAG

Bewaar het apparaat op een droge en afsluitbare plaats.

Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De friteuse werkt niet	De voedingskabel is niet goed aangesloten op een werkend stopcontact.	Sluit de voedingskabel aan op een werkend stopcontact.
De ingrediënten die in de friteuse gebakken zijn, zijn niet gaar.	Er zitten teveel ingrediënten in de mand.	Doe kleinere batches ingrediënten in de mand. Kleinere batches worden gelijkmaterig gebakken.
	De bereidingstijd is te kort.	Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste temperatuurregelaar.
	De temperatuur is ingesteld op laag.	Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste bereidingstijd (zie hoofdstuk 'Instellingen').
De friteuse werkt niet	Het apparaat oververhit.	Heractiveer de friteuse door op de resetknop A te drukken.

## MILIEU

 Het symbool van de doorgekreukte vuilcontainer betekent dat dit product niet met het normale huishoudelijke afval mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet wordt meegenomen in het selectieve sorteerproces kan gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Gooi het op een verantwoorde manier weg bij een erkende afvalverwerker of recyclingbedrijf.

## ondersteuning

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

## Benutzerhandbuch

## Fritteuse

### VORWORT

Über dieses Dokument

Dieses Benutzerhandbuch enthält alle Informationen für die korrekte, sichere und effiziente Nutzung des Geräts.

Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch

gründlich und vollständig gelezen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät benutzen.  
Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch immer in der Nähe des Geräts auf, um später darin nachschlagen zu können.

## Original-Anleitung

Dieses Handbuch ist im Original auf Englisch verfasst. Alle anderen Sprachfassungen sind übersetzte Dokumente.

## Support

Für Ersatzteile und weitere Informationen über das Gerät besuchen Sie bitte [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu).

## Allgemeine Symbole

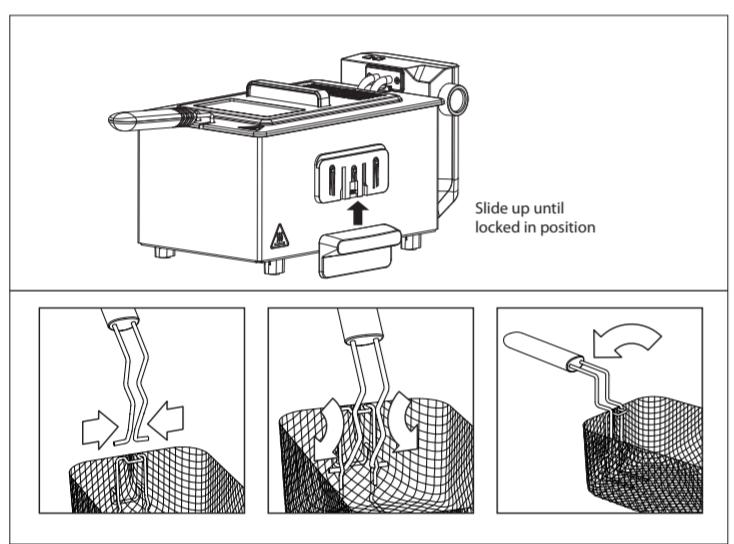
Symbol	Beschreibung
	<b>WANDELN</b> Signalwort, das auf eine potentiell gefährliche Situation hinweist, die bei Missachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
	<b>VORSICHT</b> Signalwort, das auf eine potentiell gefährliche Situation hinweist, die bei Missachtung zu leichten oder mittleren Verletzungen führen kann.
	<b>HINWEIS</b> Signalwort für Verfahren ohne Verletzungsgefahr.
	<b>CE</b> Weist auf zusätzliche Informationen hin oder hebt eine Anweisung hervor.
	Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.
	Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der „Duales System Deutschland GmbH“ und ist weltweit als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden der DSD GmbH, welche über einen gültigen Markenlizenzertragverfügung, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalb der Bundesrepublik Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch für die Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einer Enzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche ein Nachschlagewerk enthält.
	Das universelle Recycling-Symbol, -Zeichen ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recycelbaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.
	Gültig für Frankreich: Das Produkt oder die Verpackung kann recycelt und die Bestandteile müssen getrennt entsorgt werden. Die örtlichen Vorschriften beachten.
	Gültig für Italien: Das Produkt oder die Verpackung kann recycelt und die Bestandteile müssen getrennt entsorgt werden.



## Deep fryer

**FR-9334**

[WWW.TRISTAR.EU](http://WWW.TRISTAR.EU)  
Tristar Europe B.V. | Swardenstraat 65  
5048 AV Tilburg | The Netherlands



niemals in die Nähe des Randes einer Arbeitsplatte. Während des Gebrauchs können Vibrationen auftreten, die zu einer Bewegung des Geräts führen können. Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene, hitze- und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche.

- Verwenden Sie niemals Metallutensilien, um Lebensmittel aus der Pfanne zu entfernen. Metallutensilien können die Antihhaftbeschichtung beschädigen.

### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche und sorgen Sie für einen Freiraum von mindestens 10 cm um das Gerät herum. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in einen Schrank oder für die Verwendung im Freien geeignet.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme oder nach längeren Pausen alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals scheuernde Produkte.
- Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an. **Hinweis:** Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass auf dem Gerät angegebene Spannung der örtlichen Spannung entspricht. Diese Art von Friteuse ist nur für Öl oder flüssiges Fett geeignet, nicht für festes Fett.
- Bei der Verwendung von festem Fett besteht die Gefahr, dass Wasser im Fett eingeschlossen wird, was beim Erhitzen zu starkem Spritzen führt.
- Vergewissern Sie sich, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser verunreinigt ist, z. B. von tiefgefrorenen Produkten, da dies zu übermäßigem Spritzen führen würde.
- Verwenden Sie die Friteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Gerät beschädigen würde.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeiten, wie z. B. Wasser, in die Wanne.

### GEBRAUCH

- Waschen Sie den Korb in warmem Seifenwasser ab und trocknen Sie ihn vor dem Gebrauch gut ab. Reinigen Sie die Innenseite der Wanne mit einem feuchten Tuch und wischen Sie gründlich trocken. Achten Sie darauf, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Füllen Sie die gewünschte Öl- oder Fettmenge in das Gerät ein. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät mindestens bis zum Mindestfüllstand und nicht höher als bis zum Höchstfüllstand gefüllt ist, wie auf der Innenseite der Friteuse angezeigt. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, verschiedene Ölsorten nicht zu mischen.
- Stecken Sie das Gerät ein. Die rote Kontrollleuchte leuchtet, die grüne Kontrollleuchte bleibt aus.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein, die grüne Kontrollleuchte leuchtet.
- Wenn das Öl ca. 10 Minuten später die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Friteuse zu heben.
- Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Um optimale Ergebnisse zu erreichen, sollten Lebensmittel trocken sein, bevor sie in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett ein, um zu verhindern, dass das Öl zu stark aufkocht. Um sicherzustellen, dass das Öl die richtige Temperatur behält, schaltet sich der Thermostat ein und aus. Die rote Kontrollleuchte leuchtet ebenfalls auf und erlischt wieder.
- Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittzeit an und hängen Sie ihn am Haken in der Wanne ein, damit das Öl abtropfen kann.

Lebensmittelart	Temperatur (°C)	Garzeit
Pilze	160°C	4 - 6 Minuten
Fisch	160°C	4 - 6 Minuten
Hähnchenschenkel	170°C	9 - 11 Minuten
Garnelen	180°C	4 - 5 Minuten
Fleisch	180°C	3 - 5 Minuten
Pommes Frites	190°C	10 - 12 Minuten

Tipps zum Braten

- Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes frites pro Liter Öl.
- Wenn Sie tiefgefrorene Produkte verwenden, sollten Sie höchstens 100 Gramm verwenden, da das Öl schnell abkühlt. Schüttern Sie tiefgefrorene Produkte über der Spülung aus, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Wenn Sie frische Pommes frites verwenden, trocknen Sie diese nach dem Waschen, damit kein Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes frites in zwei Durchgängen. Erstes Mal (Blanchieren): 1 bis 5 Minuten bei 170 Grad. Zweites Mal (Fertigstellung): 2 bis 4 Minuten bei 175 Grad. Lassen Sie das Öl abtropfen.

### Wechsel des Öls

- Vergewissern Sie sich, dass die Friteuse und das Öl oder Fett abgekühlt sind, bevor Sie das Öl oder Fett wechseln (ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Dies ist insbesondere dann erforderlich, wenn das Öl oder Fett dunkel wird oder sich der Geruch verändert. Wechseln Sie das Öl nach jeweils 10 Frittierungsvorgängen. Wechseln Sie das Öl in einem Durchgang. Mischen Sie niemals altes und neues Öl.
- Gebrauchtes Öl ist umweltgefährlich. Entsorgen Sie ihn nicht mit dem normalen Haushalt, sondern halten Sie sich an die von den örtlichen Behörden aufgestellten Richtlinien.
- Reset-Funktion:
  - Im Falle einer Überhitzung wird die Pfanne automatisch ausschalten. Dieser Sicherheitsmechanismus befindet sich auf der Rückseite des Bedienelements. Wenn sie ausgeschaltet ist, müssen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen und warten, bis die Friteuse abgekühlt ist. Danach kann die Friteuse durch Drücken der RESET-Taste reaktiviert werden.

### REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät immer am Netzkabel von der Stromversorgung, wenn es unbeabsichtigt zurückgelassen wird, sowie vor der Reinigung.
- Waschen Sie den Korb und das Ölbad mit Seifenwasser aus.
- Wichtig: Befeuchten Sie niemals die elektrischen Teile des Geräts.
- Montieren Sie alle Teile wieder, sobald sie vollständig getrocknet sind.

### LAGERUNG

Lagern Sie das Gerät in einem trockenen und geschlossenen Raum. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

### FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Friteuse funktioniert nicht	Das <b>Stromkabel</b> ist nicht richtig mit einer funktionierenden Steckdose verbunden.	Stecken Sie das <b>Stromkabel</b> in eine Steckdose.
Die mit der Friteuse frittierten Zutaten sind nicht gar.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Korb. Geringere Mengen werden gleichmäßiger frittiert/gebraten.
Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperaturinstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“).	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“).	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperaturinstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
Die Friteuse funktioniert nicht	Das Gerät überhitzt.	Reaktivieren Sie die Friteuse, indem Sie den <b>Reset-Knopf A</b> drücken.

### UMWELT

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

### Support

Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)!

### **FR Mode d'emploi**

#### Friteuse

##### AVANT-PROPOS

###### Au sujet de ce document

Ce mode d'emploi contient toutes les informations pour une utilisation correcte, sûre et efficace de l'appareil.

Assurez-vous d'avoir lu et compris les instructions de ce manuel utilisateur dans leur intégralité avant d'utiliser l'appareil.

Rangez toujours ce manuel utilisateur en lieu sûr près de l'appareil pour consultation ultérieure.

##### Instructions d'origine

Ce manuel est rédigé dans sa version d'origine en anglais. Toutes les autres langues sont des documents traduits.

##### Assistance

Pour les pièces de rechange et plus d'informations sur l'appareil, veuillez visiter [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu).

##### Symboles généraux

Symbole	<b>AVERTISSEMENT</b>	Description
	<b>ATTENTION</b>	Mot de signalisation qui sert à indiquer une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut avoir pour résultat la mort ou une blessure grave.
	<b>AVIS</b>	Mot de signalisation qui sert à indiquer une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut avoir pour résultat une blessure légère ou modérée.
		Mot-indicateur utilisé pour aborder les pratiques sans rapport avec les blessures physiques.
		Indique des informations supplémentaires ou la mise en valeur d'une instruction.
		Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européens en vigueur.
		Ce symbole est utilisé pour le marquage des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments dans l'Union Européenne, tel que défini dans le règlement (CE) n° 1935/2004.
		Le Point vert est une marque déposée de Der Grüne Punkt - Dualsys System Deutschland GmbH et est une marque déposée dans le monde entier. Le logo ne peut être utilisé que par des clients de DSD GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République Fédérale Allemande. Cela s'applique également à la reproduction du logo par des tiers dans un dictionnaire, une encyclopédie ou une base de données électronique contenant un manuel de référence.
		Le symbole, le logo ou l'icône universelle de recyclage est un symbole internationalement reconnu utilisé pour désigner les matériaux recyclables. Le symbole du recyclage relève du domaine public et n'est pas une marque déposée.
		En vigueur en France : Le produit ou l'emballage peuvent être recyclés et les composants doivent être éliminés séparément. Respectez les réglementations locales.
		En vigueur en Italie : Le produit ou l'emballage peuvent être recyclés et les composants doivent être éliminés séparément. Respectez les réglementations locales.
		Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez recycler là où les installations sont disponibles. Veuillez consulter les autorités locales ou du magasin le plus proche pour obtenir des conseils sur le recyclage.

##### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

###### Au sujet de l'appareil

La Tristar FR-9334 est une friteuse pour faire frire des aliments.

### Usage prévu

Cet appareil n'est destiné qu'à une utilisation à l'intérieur.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et non commercial.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- des environnements de type "chambres d'hôtes".

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions ou une aide concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire sans disponibilité des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisatrice ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.

L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.

Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans ce manuel utilisateur est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures ou des dommages à l'appareil et annuler la garantie.

### Spécifications techniques

Nom de l'appareil	Friteuse
Numéro de référence	FR-9334
Alimentation	230V~ 50-60Hz
Consommation électrique en cours d'utilisation	2000 W

### Pièces principales (voir image A)

1 Voyant d'alimentation (rouge)	6 Panier
2 Voyant de chauffe (vert)	7 Corps de l'appareil
3 Couvercle	8 Poignée
4 Élément chauffant	9 Bouton de réinitialisation
5 Bac à graisse	

### SÉCURITÉ

#### Symboles de sécurité

Symbol	Description

l'huile ou la graisse et débranchez la friteuse. Changez régulièrement l'huile. Cela est particulièrement nécessaire lorsque l'huile ou la graisse devient foncée ou que l'odeur change. Dans tous les cas, changez l'huile au bout de 10 fritures. Changez l'huile en une seule fois. Ne mélangez jamais de l'huile ancienne avec de la nouvelle huile.

• L'huile usagée est nocive pour l'environnement. Ne la jetez pas avec vos déchets habituels, mais suivez les directives émises par les autorités locales.

#### Fonction de réinitialisation

• En cas de surchauffe, la poêle s'éteindra automatiquement. Ce mécanisme de sécurité se trouve à l'arrière du panneau de commande. S'il est éteint, vous devez d'abord retirer la prise de la prise et attendre que la friteuse refroidisse. Après cela, la friteuse peut être réactivée en appuyant sur le bouton RESET.

#### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• Débranchez toujours le câble d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou sans surveillance, et avant de le nettoyer.

• Lavez le panier et la cuve qui contient l'huile à l'eau savonneuse.

Important : ne mouillez jamais la partie électrique de l'appareil.

• Remettez toutes les pièces une fois qu'elles sont complètement sèches.

#### RANGEMENT

Rangez l'appareil dans un espace clos et sec.

Assurez-vous que toutes les pièces soient propres et sèches.

#### DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
La friteuse ne fonctionne pas	Le câble électrique n'est pas correctement branché à une prise de courant en état de marche.	Branchez le câble électrique à une prise de courant en état de marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse ne sont pas cuits.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Mettez de plus petites quantités dans le panier. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez le bouton de contrôle de la température pour régler la température souhaitée (voir la section "Régulations").
	La température est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur temps de préparation souhaité (voir la section "Régulations").
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil surchauffe.	Réactivez la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation A.

#### ENVIRONNEMENT

Le symbole de la poubelle à roulettes barrée signifie que ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Les équipements électriques et électroniques non inclus dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez vous en débarrasser de manière responsable dans un centre de traitement des déchets ou de recyclage agréé.

#### Assistance

Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)

#### Manual del usuario

#### Freidora

##### PRÓLOGO

###### Acerca de este manual

Este manual de usuario contiene toda la información para un uso correcto, seguro y eficiente del aparato.

Asegúrese de leer y entender completamente las instrucciones de este manual del usuario antes de utilizar el aparato.

Guarde siempre este manual del usuario en un lugar seguro cerca del aparato para consultas futuras.

###### Instrucciones originales

El original de este manual está escrito en inglés. Todos los demás idiomas son traducciones del documento.

###### Ayuda

Para piezas de recambio e información adicional sobre el aparato, visite [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu).

###### Símbolos generales

Símbolo	Descripción
<b>ADVERTENCIA</b>	Término de alerta utilizado para indicar una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar daños graves o, incluso, la muerte.
<b>ATENCIÓN</b>	Término de alerta utilizado para señalar una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o moderadas.
<b>AVISO</b>	Palabra de señalización utilizada para referirse a las prácticas no relacionadas con lesiones físicas.
<b>i</b>	Indica información adicional o pone énfasis en una instrucción.
<b>CE</b>	El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.
<b>U</b>	Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.
<b>G</b>	The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.
<b>W</b>	El símbolo, logo o icono universal de reciclaje es un símbolo reconocido en todo el mundo y usado para designar materiales reciclables. Este símbolo de reciclaje es de dominio público y no es una marca comercial.
<b>FR</b>	Aplicable en Francia: El producto y el empaquetado se pueden reciclar y los componentes se pueden desechar separadamente. Sigue las regulaciones locales.
<b>IT</b>	Aplicable en Italia: El producto y el empaquetado se pueden reciclar y los componentes se pueden desechar separadamente. Sigue las regulaciones locales.
<b>ES</b>	Los productos eléctricos viejos no deben eliminarse con basura doméstica. Reciclelos en instalaciones al efecto. Si necesita ayuda en temas de reciclaje, consulte a las autoridades competentes locales.

#### DESCRIPCIÓN DEL APARATO

###### Acerca del aparato

Tristar FR-9334 es una freidora de alimentos.

###### Uso adecuado

Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso en interiores.

Este electrodoméstico está destinado exclusivamente a un uso doméstico y no comercial.

Este electrodoméstico está destinado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares como:

- por el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo para su uso en las zonas de cocina;

- casas de campo;

- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- entornos de tipo bed and breakfast.

Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los menores) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que les haya supervisado o instruido sobre el uso del mismo una persona responsable de su seguridad.

Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o sistema de control remoto independiente. Cualquier uso del aparato distinto al descrito en este manual del usuario se considera un mal uso y podría causar lesiones o daños al aparato, quedando anulada la garantía.

#### Especificaciones técnicas

Nombre del aparato	Freidora
Número de artículo	FR-9334
Fuente de alimentación	230V~ 50-60Hz
Consumo de energía en uso	2000 W

#### Partes principales (ver imagen A)

- 1 Luz de encendido (rojo)
- 2 Indicador luminoso de calentamiento (verde)
- 3 Tapa
- 4 Elemento calefactor
- 5 Recipiente de grasa para freír
- 6 Cesto
- 7 Unidad base
- 8 Mango
- 9 Botón de reinicio

#### SEGURIDAD

##### Símbolos de seguridad

Símbolo	Descripción
	Indicación de superficie caliente. El contacto puede causar quemaduras. No tocar.

#### Precauciones de seguridad

##### ADVERTENCIA

Riesgo en la seguridad debido a un mal uso:

- Al ignorar las instrucciones de seguridad, el fabricante no puede ser considerado responsable de los daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.
- No cubra la tapa durante el funcionamiento del aparato.

Peligro de tropiezo debido a cables sueltos:

- Nunca deje el cable de alimentación colgando de tal manera que alguien pueda tropezar con él o tirarlo por accidente.

Peligro de incendio por cortocircuito:

- Nunca use el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.
- No sumerja nunca la freidora en agua.

Peligro de descarga eléctrica por cortocircuito:

- Nunca use el aparato si hay signos visibles de daños o defectos en el aparato o en el cable de alimentación. Siempre reemplace de inmediato los aparatos o cables de alimentación dañados o defectuosos, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Evite siempre derrames sobre el cable de alimentación.

• No abra nunca el aparato. El aparato sólo puede abrirse para realizar operaciones de mantenimiento por parte de un técnico autorizado.

• Nunca cambie el cable de alimentación personalmente. Permita que sea el fabricante, su servicio oficial o una persona con una cualificación similar quien sustituya el cable de alimentación.

• Desenchufe siempre el cable de alimentación cuando el electrodoméstico no esté en uso o esté sin supervisión, y antes de limpiarlo.

• Compruebe siempre si el voltaje indicado en la placa de características de su electrodoméstico coincide con el de su red eléctrica antes de utilizarlo.

• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar peligros.

• Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no quede enredado.

• Nunca use el aparato sobre el cable de alimentación.

• Nunca use el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca sumerja nunca la freidora en agua.

• Nunca use el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está dañado o defectuoso, sustítuyalo inmediatamente.

• Nunca utilice el aparato si hay signos visibles de daños o defectos. Si un aparato está da

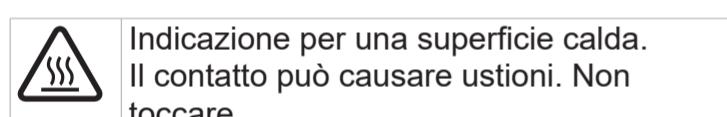
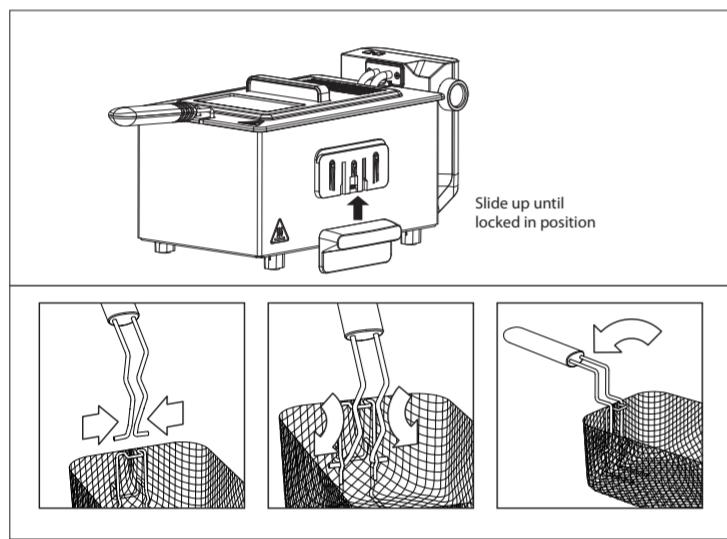


## Deep fryer

FR-9334

[WWW.TRISTAR.EU](http://www.tristar.eu)

Tristar Europe B.V. | Swardenstraat 65  
5048 AV Tilburg | The Netherlands



Indicazione per una superficie calda.  
Il contatto può causare ustioni. Non toccare.

### Misure di sicurezza

#### ATTENZIONE

Pericolo per la sicurezza dovuto ad uso improprio:  
• Ignorando le istruzioni di sicurezza, il produttore non può essere ritenuto responsabile dei danni.

• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo assistente tecnico o da persone altrettanto qualificate per evitare pericoli.

• Non sollevare mai l'apparecchio dal cavo di alimentazione. Il sollevamento dell'apparecchio dal cavo di alimentazione può danneggiare il cavo di alimentazione. Sollevare l'apparecchio solo tenendo la base.

• L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana

• L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 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 almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

• Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio.

• Non utilizzare mai l'apparecchio se sono presenti segni visibili di danni o difetti. Sostituire sempre un apparecchio danneggiato o difettoso immediatamente.

• Non immergere mai la friggitrice in acqua.

Pericolo di scossa elettrica da cortocircuito:  
• Non utilizzare mai l'apparecchio in caso di segni visibili di danni o difetti all'apparecchio o al cavo di alimentazione. Sostituire sempre immediatamente un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiato o difettoso o contattare il servizio clienti.

• Evitare sempre fuoruscite di liquido sul cavo elettrico.

• Non aprire mai l'apparecchio. L'apparecchio può essere aperto per la manutenzione solo da un tecnico autorizzato.

• Non sostituire mai il cavo di alimentazione autonomamente. Far sostituire sempre il cavo di alimentazione dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona qualificata.

• Collegare sempre il cavo elettrico

- dell'apparecchio quando non è in uso o senza supervisione e prima di pulirlo.
- Controllare sempre che la tensione indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete prima dell'uso.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo assistente tecnico o da persone altrettanto qualificate per evitare pericoli.
- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo e assicurarsi che il cavo non si intrecci.

Pericolo di incendio per surriscaldamento:

- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana, resistente al calore e all'umidità. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. Utilizzare l'apparecchio solo sotto supervisione. Spegnere l'apparecchio e rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente quando si esce dalla stanza.
- Non posizionare mai l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante l'uso. Tenere sempre il retro dell'apparecchio lontano da oggetti.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non mettere nulla sopra l'apparecchio e assicurarsi che ci sia sempre uno spazio libero di 10 centimetri intorno all'apparecchio.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a una fonte di calore.

Pericolo di incendio per cortocircuito:

- Non far cadere mai l'apparecchio e proteggerlo dagli urti. Le vibrazioni eccessive possono allentare i collegamenti e influenzare il corretto funzionamento dell'apparecchio. In caso di caduta, interrompere l'uso dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con un cavo di prolunga.
- Non collegare mai nessun altro apparecchio ad alto consumo energetico allo stesso gruppo.

Pericolo di incendio dovuto a cibo bruciato:

- Dopo l'uso, pulire sempre tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
- Assicurarsi che l'olio rimanga nei limiti massimo e minimo indicati sulla pentola durante l'uso.

Pericolo di ustione dovuto a liquidi caldi:

- Non usare mai l'apparecchio su veicoli ricreativi o imbarcazioni. Dall'apparecchio potrebbero fuoriuscire liquidi caldi.
- Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso. Dall'apparecchio potrebbero fuoriuscire liquidi caldi.
- Lasciare sempre raffreddare l'olio prima di spostare la friggitrice, poiché l'olio bollente può causare gravi ustioni.

Rischio di soffocamento per l'imballaggio in plastica:

- Non lasciare che i bambini giochino con il materiale dell'imballaggio. Tenere sempre il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

Rischio di impigliarsi dovuto alle parti in movimento:

- Spegnere sempre e scollare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di cambiare gli accessori o toccare parti che sono in movimento durante l'uso.

#### ATTENZIONE

Pericolo di ustione dovuto al calore:

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non toccare mai le superfici roventi durante l'uso o poco dopo. Le superfici roventi possono essere ancora calde. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di maneggiarlo.
- Non coprire il coperchio durante il funzionamento dell'apparecchio.

Pericolo di inciampo a causa di cavi allentati:

- Non lasciare mai il cavo di alimentazione sospeso per evitare che qualcuno possa inciamparvi o tirarlo accidentalmente.

#### AVVISO

Rischio di danneggiamento dell'apparecchio:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana
- Non utilizzare mai detergenti chimici aggressivi che possono danneggiare l'apparecchio durante la pulizia.
- Usare l'apparecchio soltanto con gli accessori forniti o con gli accessori raccomandati da Tristar.
- Non riempire mai il recipiente oltre il segno di capacità massima per evitare traboccati.
- Non mettere mai l'apparecchio in lavastoviglie.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante l'uso. Durante l'uso possono verificarsi vibrazioni che possono spostare l'apparecchio. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana, resistente al calore e all'umidità.
- Non usare mai utensili metallici per rimuovere le pietanze dal recipiente. Gli utensili metallici possono danneggiare il rivestimento antiaderente.

#### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estraete l'apparecchio e gli accessori dalla scatola. Rimuovete gli adesivi, la pellicola protettiva o la plastica dall'apparecchio.

• Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile, assicurando almeno 10 cm di spazio libero attorno al dispositivo. Il presente dispositivo non è idoneo all'installazione in un armadio o all'esterno.

• Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta o dopo lunghe pause, pulire tutte le parti rimovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.

• Collegare il cavo di alimentazione alla presa. **Nota:** assicurarsi che il voltaggio indicato sull'apparecchio corrisponda al voltaggio locale prima di collegarlo.

• Questo tipo di friggitrice può essere utilizzata solo con olio o grasso liquido e non con grasso solido.

• Usare grassi solidi si rischia di intrappolare dell'acqua nel grasso, il che può provocare schizzi violenti una volta riscaldato il grasso.

• Assicurarsi che l'olio/grasso non contenga residui di acqua, ad esempio da prodotti surgelati, il che rischia di causare schizzi in eccesso.

• Per non danneggiare l'apparecchio, non usare mai la friggitrice senza olio o grasso.

• Non versare mai liquidi, come acqua, nella padella.

#### UTILIZZO

- Lavare il cestello della friggitrice in acqua calda e sapone e asciugarlo bene prima dell'uso. Pulire l'interno della pentola con un panno umido e asciugarlo accuratamente. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.

• Riempiere l'apparecchio con la quantità di olio o grasso suggerita. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno fino al livello minimo e non oltre il livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di evitare di mescolare diversi tipi di olio.

• Collega l'apparecchio alla presa. La spia rossa si accenderà, la spia verde rimarrà spenta.

• Regolare la manopola di controllo della temperatura alla temperatura desiderata, la

spia verde si accenderà

- Quando l'olio raggiunge la temperatura desiderata circa 10 minuti dopo
- Utilizzare il manico per sollevare il cestello dalla friggitrice.
- Collocare il cibo da friggere nel cestello. Per ottenere risultati ottimali, il cibo deve essere asciutto prima di essere inserito nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente, per evitare che l'olio ribolla troppo energicamente. Per garantire che l'olio rimanga alla temperatura corretta, il termostato si accende e si spegne. Anche la spia rossa di controllo si accende e si spegne.
- Al termine del tempo di friggere, sollevare il cestello e appenderlo all'apposito gancio nella padella, in modo che l'olio possa sgocciolare.

Tipo di alimento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura
Funghi	160°C	4 - 6 minuti
Pesce	160°C	4 - 6 minuti
Cosce di pollo	170°C	9 - 11 minuti
Gamberetto	180°C	4 - 5 minuti
Carne	180°C	3 - 5 minuti
Patate fritte	190°C	10 - 12 minuti

Suggerimenti per la frittura

- Utilizzare un massimo di 200 grammi di patatine per litro di olio.
- Quando si utilizzano prodotti surgelati, utilizzare un massimo di 100 grammi perché l'olio si raffredda rapidamente. Scuotere i prodotti surgelati sopra il lavandino per rimuovere i residui di ghiaccio.
- Se si utilizzano patatine fresche, asciugarle dopo averle lavate per evitare che l'acqua reagisca con l'olio. Friggere le patatine in due riprese. La prima volta (sboilatura) friggere 1-5 minuti a 170 gradi. La seconda volta (finitura) friggere 2-4 minuti a 175 gradi. Lasciare sgocciolare l'olio.

Sostituzione dell'olio

- Prima di sostituire l'olio o il grasso, accertarsi che la friggitrice e l'olio o il grasso si siano raffreddati (togliere la spina dell'apparecchio dalla presa). Sostituire regolarmente l'olio. Questo è particolarmente necessario quando l'olio o il grasso scuriscono o cambiano odore. Sostituire sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frittura. Sostituire tutto l'olio in una sola volta. Non mescolare mai olio vecchio e nuovo.
- L'olio usato è dannoso per l'ambiente. Non smaltirlo con i normali rifiuti, ma seguire le linee guida previste dalle autorità locali.

Funzione di reset

- In caso di surriscaldamento, la padella si spegnerà automaticamente. Questo meccanismo di sicurezza si trova sul retro del pannello di controllo. Se si spegne, è necessario prima rimuovere la spina dalla presa e attendere che la friggitrice si raffreddi. Dopo ciò, la friggitrice può essere riattivata premendo il pulsante RESET.

#### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare sempre il cavo elettrico dell'apparecchio quando non è in uso o senza supervisione e prima di pulirlo.
- Lavare il cestello e il contenitore dell'olio con acqua e sapone. Importante: non bagnare mai la parte elettrica della macchina.
- Rimontare tutte le parti una volta completamente asciutte.

#### CONSERVAZIONE

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e chiuso. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

#### RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
La friggitrice non funziona	Il cavo elettrico non è correttamente collegato a una presa di corrente funzionante.	Collegare il cavo elettrico in una presa di corrente funzionante.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice non sono cotti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Mettere nel cestello una quantità minore di ingredienti. Le porzioni più piccole vengono fritte in modo più uniforme.
Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare il pulsante di regolazione della temperatura sull'impostazione desiderata (vedere la sezione "Impostazioni").	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni").
La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni").	Riattivare la friggitrice premendo il pulsante di reset A.
La friggitrice non funziona	Il dispositivo si sta surriscaldando.	Riattivare la friggitrice premendo il pulsante di reset A.

#### AMBIENTE

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici. I dispositivi elettronici ed elettrici non inclusi in un processo di smistamento sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Si prega di smaltire in modo responsabile presso centri idonei di raccolta differenzi

coloque nada em cima do aparelho e certifique-se de que sempre haja 10 centímetros de espaço livre ao redor do aparelho.

- Nunca coloque o aparelho perto de uma fonte de calor.

#### Perigo de incêndio devido a curto-circuito:

- Nunca deixe cair o eletrodoméstico e evite esbarrar nele. As vibrações excessivas podem originar o desaperto das ligações e influenciar o funcionamento adequado do eletrodoméstico. Deixe de utilizar o eletrodoméstico se o tiver deixado cair.
- Nunca utilize o aparelho com uma extensão.
- Nunca ligue qualquer outro aparelho com consumo elevado na mesma tomada.

#### Perigo de incêndio devido a alimentos queimados:

- Após a utilização, limpe sempre todas as peças que ficam em contacto com os alimentos.
- Certifique-se de que o óleo se encontra dentro das marcas de máximo e mínimo na cuba quando está a ser utilizada.

#### Perigo de queimadura devido a líquidos quentes:

- Nunca utilize o aparelho em veículos ou barcos de recreio. O líquido quente pode derramar para fora do aparelho.
- Nunca move o aparelho durante a respetiva utilização. O líquido quente pode derramar para fora do aparelho.
- Deixe sempre o óleo arrefecer antes de deslocar a fritadeira, uma vez que o óleo quente pode provocar queimaduras graves.

#### Perigo de asfixia devido a embalagem de plástico:

- Nunca deixe crianças brincar com o material da embalagem. Mantenha sempre o material da embalagem longe do alcance das crianças.

#### Risco de ficar preso devido a peças móveis:

- Antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças móveis, desligue sempre o eletrodoméstico e desligue o cabo de alimentação da tomada.

#### A CUIDADO

##### Perigo de queimaduras devido ao calor:

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o eletrodoméstico.
- Nunca toque nas superfícies quentes durante a utilização ou pouco tempo após a utilização. As superfícies quentes podem ficar com calor residual. Deixe o aparelho arrefecer após a utilização, antes de o manusear.
- Não cubra a tampa durante o funcionamento do aparelho.

##### Perigo de tropeçar devido a cabos soltos:

- Nunca deixe o cabo de alimentação suspenso de forma que alguém possa tropeçar ou puxá-lo acidentalmente.

#### AVISO

##### Risco de dano do eletrodoméstico:

- O aparelho deve ser colocado numa superfície estável e nivelada.
- Nunca use produtos de limpeza com químicos agressivos que possam danificar o eletrodoméstico ao limpá-lo.
- Use o eletrodoméstico unicamente com os acessórios fornecidos ou recomendados pela Tristar.
- Nunca encha a cuba acima da marca da capacidade máxima para evitar que transborde.
- Nunca coloque o eletrodoméstico na máquina de lavar loiça.
- Nunca coloque o aparelho perto da extremidade de uma bancada durante a utilização. Podem ocorrer vibrações durante a utilização, o que pode fazer com que o aparelho se move. Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície estável, plana, resistente ao calor e humidade.
- Nunca utilize utensílios de metal para remover os alimentos da cuba. Os utensílios de metal podem danificar o revestimento antiaderente.

#### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Remova os adesivos, a película protetora ou o plástico do aparelho.
- Coloque o dispositivo numa superfície plana e estável e garanta um mínimo de 10 cm de espaço livre em redor do dispositivo. O dispositivo não é adequado para instalação em armários nem para utilização exterior.
- Antes de utilizar o dispositivo pela primeira vez ou após longas pausas, limpe todas as partes amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. **Nota:** Certifique-se de que a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão local antes de ligar o aparelho.
- Este tipo de fritadeira só é adequado para ser utilizado com óleo ou gordura líquida e não com gordura sólida.
- A utilização de gordura sólida implica o risco de retenção de água na gordura, o que fará com que esta salpique violentamente quando aquecida.
- Certifique-se de que o óleo/gordura não está contaminado com água, por exemplo, de produtos congelados, o que provocará salpicos excessivos.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura, pois isso danificará o aparelho.
- Nunca deite qualquer líquido, como água, na cuba.

#### UTILIZAÇÃO

- Lave o cesto em água morna com sabão e seque-o bem antes de o utilizar. Limpe o interior da cuba com um pano húmido e seque-o bem. Certifique-se de que todas as peças elétricas permanecem completamente secas.
- Encha o aparelho com a quantidade necessária de óleo ou gordura. Assegurar-se de que o aparelho está cheio pelo menos até ao nível mínimo e não acima do nível máximo, tal como indicado no interior da fritadeira. Para obter resultados ótimos, aconselhamos que não misture diferentes tipos de óleo.
- Ligue o aparelho à tomada. A luz indicadora vermelha acenderá, a luz indicadora verde ficará apagada
- Ajuste o botão de controlo de temperatura para a temperatura desejada, a luz indicadora verde acenderá
- Quando o óleo atingir a temperatura desejada, cerca de 10 minutos depois
- Utilize a pega para levantar o cesto da fritadeira
- Coloque os alimentos que pretende fritar no cesto. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados no cesto. Mergulhe o cesto lentamente no óleo ou na gordura para impedir que o óleo borbulhe demasiado. Para garantir que o óleo se mantém à temperatura correta, o termômetro liga e desliga. A luz vermelha de controlo também se acende e apaga.
- Levante o cesto quando o tempo de fritura chegar ao fim e coloque-o na posição de drenagem na cuba, para que o óleo possa escorrer.

Tipo de alimentos	Temperatura (°C)	Tempo de preparação
Cogumelos	160°C	4 - 6 minutos
Peixe	160°C	4 - 6 minutos
Coxas de frango	170°C	9 - 11 minutos
Camarão	180°C	4 - 5 minutos
Carne	180°C	3 - 5 minutos
Batatas fritas	190°C	10 - 12 minutos

- Dicas para Fritar
- Utilize um máximo de 200 gramas de batatas por litro de óleo.
  - Quando utilizar produtos congelados, utilize um máximo de 100 gramas, uma vez que o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados por cima do lava-loiça para retirar o excesso de gelo.
  - Se forem utilizadas batatas frescas, seque-as depois de as lavar para garantir que não entra água no óleo. Frite as batatas por duas vezes. Primeira vez (escaldar) 1 a 5 minutos a 170 graus. Segunda vez (acabamento) 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe escorrer o óleo.

#### Mudar o óleo

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar o óleo ou a gordura (retire a ficha do aparelho da tomada). Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando o óleo ou a gordura escurce ou o cheiro se altera. Mude sempre o óleo após cada 10 sessões de fritura. Mude o óleo na sua totalidade. Nunca misture óleo usado com novo.
- O óleo usado é nocivo para o ambiente. Não o deite para juntamente com o lixo normal, siga as diretrizes emitidas pelas autoridades locais.

#### Função de reset

- Em caso de sobreaquecimento, a panela desligará automaticamente. Esse mecanismo de segurança pode ser encontrado na parte de trás do painel de controlo. Se ele for desligada, você deve primeiro remover o plugue da tomada e esperar até que a fritadeira tenha esfriado. Depois disso, a fritadeira pode ser reativada pressionando o botão RESET.

#### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue sempre o cabo de alimentação da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado ou ficar sem vigilância e antes de o limpar.
- Lave o cesto e a cuba do óleo com água e sabão.

Importante: Nunca molhe a parte elétrica do aparelho.

- Volte a montar todas as peças quando estiverem completamente secas.

#### ARMAZENAMENTO

Guarde o aparelho num local seco e fechado.

Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.

#### RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução possível
A fritadeira não funciona	O cabo de alimentação não está ligado corretamente a uma tomada de corrente.	Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de corrente.
Os ingredientes fritos na fritadeira não estão cozinhados.	Colocou demasiados ingredientes no cesto.	Coloque fornadas mais pequenas de ingredientes no cesto. Os pedaços mais pequenos são fritos de forma mais uniforme.
O tempo de preparação é demasiado curto.	Rode o botão de controlo da temperatura para a definição de temperatura pretendida (ver secção "Definições").	Rode o botão de controlo da temperatura para o tempo de preparação desejado (ver secção "Definições").
A temperatura predefinida é demasiado baixa.	Rode o botão de controlo da temperatura para a definição de temperatura pretendida (ver secção "Definições").	Rode o botão de controlo da temperatura para o tempo de preparação desejado (ver secção "Definições").
A fritadeira não funciona	O dispositivo está superaquecendo.	Reative a fritadeira pressionando o botão de reinicialização <b>A</b> .

#### AMBIENTE

O símbolo do contentor de lixo sobre rodas riscado significa que este produto não deve ser eliminado com os resíduos domésticos. Os equipamentos eletrónicos e elétricos não incluídos no processo de separação seletiva são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana devido à presença de substâncias perigosas. Por favor, elimine-o de forma responsável num centro de reciclagem de resíduos aprovado.

#### Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em [www.tristar.eu/](http://www.tristar.eu/)

#### Instrução de serviço

Nenhuma instrução de serviço zawiera wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego, bezpieczeństwa i efektywnego użytkowania urządzenia. Przed użyciem urządzenia upewnij się, że w pełni przeczytałeś(-aś) i zrozumiałe(-aś) instrukcję zawartą w niniejszym podręczniku użytkownika.

Niniejsza instrukcja obsługi należy zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu w pobliżu urządzenia, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

#### Originalna instrukcja

Niniejsza instrukcja została zredagowana w języku angielskim. Wszystkie inne języki sa dokumentami przetłumaczonymi.

#### Wsparcie

Części zamienne oraz więcej informacji na temat urządzenia można znaleźć na stronie [www.tristar.eu/](http://www.tristar.eu/)

#### Symbol ogólne

Symbol	Opis
<b>A OSTRZEŻENIE</b>	Symbol sygnalizacyjny używany do wskazania potencjalnie niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.
<b>PRZESTROGA</b>	Symbol sygnalizacyjny używany do wskazania potencjalnie niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
<b>NOTYFIKACJA</b>	Oznaczenie używane w odniesieniu do praktyk niezwiązanych z uzarami fizycznymi. Wskazuje dodatkowe informacje lub podkreśla instrukcję.
<b>i</b>	Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.
<b>CE</b>	Ten produkt jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.
	Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną i wydawniczą o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawiązującej podzespoły.
	Uniwersalny symbol, logo lub ikona recyklingu to uznawany na całym świecie symbol stosowany do oznaczania materiałów nadającego się do recyklingu. Symbol recyklingu jest dostępny w domenie publicznego i nie jest znakiem towarowym.
	Dotyczy Francji: Produkt lub jego opakowanie nadają się do recyklingu, a komponenty należy zutylizować oddzielnie. Należy postępować zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami.
	Dotyczy Włoch: Produkt lub jego opakowanie nadają się do recyklingu, a komponenty należy zutylizować oddzielnie. Należy postępować zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami.
	Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Oddaj wodę do recyklingu wodopojównych zakładów utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje dotyczące recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem ląbskim.

#### OPIS URZĄDZENIA

##### Informacje o niniejszym urządzeniu

FR-9334 Tristar frytkownica do smażenia żywności na głębokim tłuszczu.

##### Przeznaczenie

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnętrznych pomieszczeń. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- gospodarstwa rolne;
- prz kientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych;
- penzjonaty Bed and Breakfast

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadając do dojrzałości i wiedzy, chyba że osoby te otrzymają nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku de 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach

fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia, a także rozumiej związek z tym zagrożeniem. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.

Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wylącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.

Każde użycie urządzenia inne niż opisane w niniejszym podręczniku użytkownika jest traktowane jako niewłaściwe i może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia oraz unieważnienie gwarancji.

#### Specyfikacja techniczna

Nazwa urządzenia	Frytkownica Deep Fryer

<tbl\_r

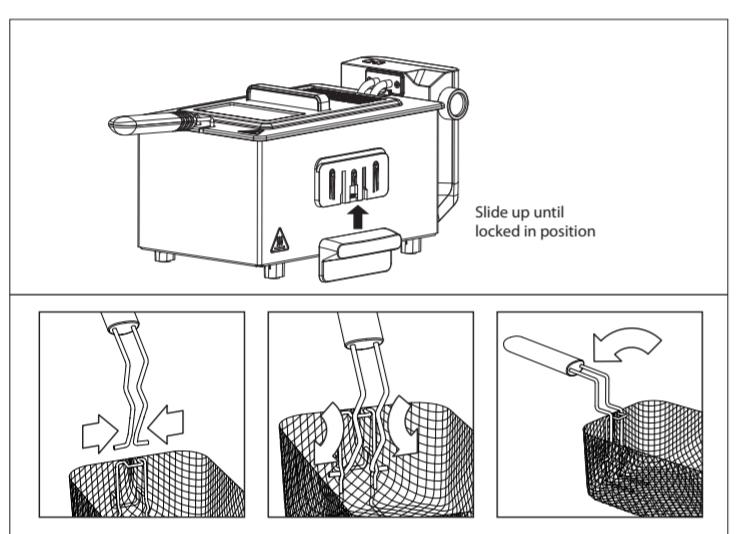


## Deep fryer

FR-9334

[WWW.TRISTRAR.EU](http://WWW.TRISTRAR.EU)

Tristar Europe B.V. | Swaardenstraat 65  
5048 AV Tilburg | The Netherlands



**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**  
• Odłącz kabel zasilający, gdy urządzenie nie jest używane lub jest pozostawione bez nadzoru oraz przed czyszczeniem.  
• Umij kosz i komorę olejową wodą z mydłem.  
Ważne: Nigdy nie zwilż części elektrycznej urządzenia.  
• Zamontuj wszystkie części po całkowitym wyschnięciu.

**PRZECHOWYWANIE**  
Przechowuj urządzenie w suchym i zamkniętym miejscu.  
Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

### ROZWIĄZYwanie PROBLEMów

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Frytkownica nie działa	Kabel zasilający nie jest prawidłowo podłączony do gniazdka.	Podłącz kabel zasilający do sprawnego gniazdka.
Składniki znajdują się we frytkownicy nie są ugotowane.	W koszu znajduje się zbyt dużo składników.	Włóz mniejsze porcje składników do kosza. Mniejsze porcje smażą się bardziej równomiernie.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Obróć przycisk regulacji temperatury do żądanej ustawienia temperatury (patrz rozdział „Ustawienia“).
	Ustawiono za niską temperaturę.	Przekręć pokrętło regulacji temperatury na żądaną czas gotowania (patrz rozdział „Ustawienia“).
Frytkownica nie działa	Urządzenie się przegrzewa.	Aktywuj ponownie frytkownicę, naciśkając przycisk resetowania A.

### ŚRODOWISKO

Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanych lub części składowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych, nieodlegające procesowi selektywnego sortowania są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska i zdrowia ludzi. Produkt należy zutylizować w sposób odpowiedzialny w zatwardzonym zakładzie utylizacji odpadów lub recyklingu.

### Wsparcie

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

### Bruksanvisning

#### Fritös

##### FÖRORD

##### Om detta dokument

Denna bruksanvisning innehåller all information för korrekt, säker och effektiv användning av apparaten.

Se till att du har läst och förstått instruktionerna i denna bruksanvisning till fullo innan du använder apparaten.

Förvara alltid denna bruksanvisning på en säker plats nära apparaten för framtida referens.

##### Originalinstruktioner

Denna bruksanvisning skrives ursprungligen på engelska. Alla andra språk är översatta dokument.

##### Kundtjänst

För reservdelar och mer information om apparaten, besök [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu).

##### Allmänna symboler

Symbol	Beskrivning
	Signalord som används för att indikera en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i mindre allvarlig skada.

<b>▲ OBSERVERA</b>	Signalord som används för att indikera en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i mindre allvarlig skada.
<b>OBS!</b>	Signalord som används för metoder som inte har med fysisk skada att göra.
	Anger ytterligare information eller betoning av en instruktion.
	Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillämpliga europeiska förordningar eller direktiv.
	Denna symbol används för att markera material som särskilt kan användas i kontakt med livsmedel inom Europeiska unionen enligt definitionen i förordning (EG) nr 1935/2004.
	Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av anlitade avfallshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordbook, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.
	Den universella återvinningsymbolen, logotypen eller ikonen är en internationell erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningsymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.
	Tillämpligt i Frankrike: Produkten eller förpackningen kan återvinnas och komponenterna måste kasseras separat. Följ de lokala föreskrifterna.
	Tillämpligt i Italien: Produkten eller förpackningen kan återvinnas och komponenterna måste kasseras separat. Följ de lokala föreskrifterna.
	Elektriska avfallsprodukter får inte slängas medhusålsavfallet. Återvin därför finns anläggningar för detändnamälet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få råd om återvinnings.

### BESKRIVNING AV APPARATEN

#### Om denna apparat

Tristar FR-9334 är en fritös för fritering av mat.

#### Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd för inomhus bruk.

Den här produkten är endast avsedd för hushållsbruk och icke-kommersiell bruk.

Den här produkten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, t.ex.:

- personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- bongårdar;
- av gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer;
- miljör på typ bed and breakfast.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakning eller har fått instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysisk, sensorisk eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstå de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn sávida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

Apparaten är inte avsedd att manöveras med hjälp av en extern timer eller ett separatstoppkontrollsysteem.

All annan användning av apparaten än den som beskrivs i denna bruksanvisning betraktas som felaktig användning och kan orsaka skador eller skada på apparaten och olygigtförklarar garanti.

#### Tekniska specifikationer

Apparaten namn	Fritös
Artikelnrumer	FR-9334
Strömkälla	230V- 50-60Hz
Erförbrukning vid användning	2000 W

#### Huvuddelar (se bild A)

1 Strömindikator (röd)	6 Korg
2 Indikeringslampa (grön)	7 Basenhett
3 Lock	8 Handtag
4 Värmeelement	9 Återställningsknapp
5 Behälare för frityflott	

#### SÄKERHET

#### Säkerhetssymboler

#### Säkerhetsföreskrifter

#### ▲ WARNING

Säkerhetsrisk på grund av oavsiktlig användning:

- Apparaten måste placeras på en stabil, plan yta.
- Använd aldrig aggressiva kemiska rengöringsmedel som kan skada apparaten vid rengöring av apparaten.
- Använd endast apparaten med de medföljande tillbehören eller tillbehören som rekommenderas av Tristar.

Fyll aldrig pannan ovanför märkningen för maximal kapacitet. Detta för att förhindra att pannan blir överfull.

• Diska aldrig apparaten i en diskmaskin.

• Placer aldrig apparaten nära kanten på en bänkskiva medan den används. Vibrioner kan uppstå under användning som kan göra att apparaten rör sig. Placer alltid apparaten på en stabil, plan och värme- och fuktbeständig yta.

• Ta aldrig upp mat ur pannan med metallredskap. Metallredskap kan skada nonstick-beläggningen.

#### INNAN ENHETEN TAS I BRUK FÖRSTA GÅNGEN

• Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Ta bort klistermärken, skyddsfolier eller plast från apparaten.

• Placer apparaten på en plan, stabil yta och se till att det finns minst 10 cm fri utrymme runt apparaten. Denne enhet är inte lämplig för installation i ett skåp eller annan utrustning.

• Innan du använder apparaten för första gången eller efter lång uppehåll, torka av alla löstagbara delar med en fuktig trasa. Använd aldrig slipande produkter.

• Napajalni kabel vstavite v vtičnicu. **Opomba:** Preden napravo povežete, preglejte ali se napotest, navedena na napravi, ujemna z lokalno napotestjo.

• Denna typ av fritös är endast lämplig för användning med olja eller flytande fett, och inte för fast fett.

• Att använda fast fett medför risk för att vatten fastnar i fettet som gör att det stänker kraftigt när det värms upp.

• Se till att oljan/fettet inte är förenat med vatten, till exempel från frysta produkter, detta kommer att orsaka överdrivet stänk.

• Använd aldrig fritös utan olja eller fett eftersom detta kan skada apparaten.

• Håll aldrig någon vätska, t.ex. vatten, i pannan.

#### ANVÄNDNING

• Tvätta korgen i varmt tvålvattnet och torka den väl före användning. Rengör insidan av pannan med en fuktig trasa och torka den ordentligt torr. Se till att alla elektriska delar förblir helt torra.

• Fyll apparaten med önskad mängd olja eller fett. Se till att apparaten är fyllt åtminstone till lägst nivå och inte högre än maxnivån, som anges på insidan av fritösen. För optimalt resultat rekommenderar vi att du undviker att blanda olika typer av olja.

• Anslut apparaten. Den röda kontrollpannan tänds, den gröna kontrollpannan är släckt.

• Justera temperaturkontrollknappen till önskad temperatur, den gröna kontrollpannan tänds

• Oljan når önskad temperatur efter cirka 10 minuter

• Använd handtaget för att lyfta korgen från fritösen

• Placer den mat som ska friteras i korgen. För bästa resultat bör maten vara torr innan den placeras i korgen. Sänk ner korgen i oljan eller fettet längsamt för att förhindra att oljan bubbler upp för kraftigt. För att säkerställa att oljan har rätt temperatur slätestomat på och av. Den röda kontrollpannan kommer också att tändas och släckas.

• Lyft korgen när friteringen har gått ut och häng den på krogen i pannan så att oljan rinna av.

Typ av mat	Temperatur (°C)	Tillagningstid
Svampar	160°C	6 – 4 minuter
Fisk	160°C	6 – 4 minuter
Kyllinglärl	170°C	11 – 9 minuter
Råka	180°C	5 – 4 minuter
Kött	180°C	5 – 3 minuter
Pommes Frites	190°C	12 – 10 minuter

#### Brandrisk på grund av överhettning:

- Placer alltid apparaten på en stabil, platt, värme-

## HLAVNÍ SOUČÁSTI (viz obr. A)

- 1 Kontrolka napájení (červený)
- 2 Kontrolka ohřívání (zelená)
- 3 Víko
- 4 Topné těleso
- 5 Nádoba na fritovací tuk
- 6 Košik
- 7 Základní jednotka
- 8 Rukojet'
- 9 Knoťák resetování

## BEZPEČNOST

### Bezpečnostní symboly

Symbol	Popis
	Signalizace horkého povrchu. Kontakt může způsobit popáleniny. Nedotýkejte se.

### Bezpečnostní opatření

#### A VAROVÁNÍ

Bezpečnostní riziko z důvodu nezamýšleného využití:

- Ignoráním bezpečnostních pokynů není výrobce zodpovědný za škody.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní technik nebo obdobně kvalifikované osoby, aby se zabránilo nebezpečí.
- Spotřebič nezvedejte za napájecí kabel. Zvedání spotřebiče za napájecí kabel může napájecí kabel poškodit. Spotřebič vždy zdvihejte za základnu.
- Přístroj musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností 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 nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponrujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud nese viditelné známky poškození nebo vad. Poškozený či vadný spotřebič neprodleně vyměňte.
- Fritézu nikdy neponrujte do vody.

Riziko zásahu elektrickým proudem z důvodu zkratu:

- Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud jsou na něm nebo na napájecím kabelu viditelné známky poškození či závady. Poškozený nebo vadný spotřebič nebo napájecí kabel vždy okamžitě vyměňte nebo kontaktujte zákaznický servis. Vždy se vyvarujte rozlití na napájecí kabel.
- Spotřebič nechte výtečnější. Spotřebič smí otevřít pouze autorizovaný technik za účelem údržby.
- Nevyměňujte napájecí kabel sami. Napájecí kabel nechte vyměnit výrobcem, jeho servisním zastoupením nebo jinou osobou s odpovídající kvalifikací.
- Vždy odpojte napájecí kabel, pokud spotřebič nepoužíváte nebo je bez dozoru, a před čištěním.
- Před použitím vždy zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí vaší elektrické sítě.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní technik nebo obdobně kvalifikované osoby, aby se zabránilo nebezpečí.
- Nepřesuňujte přístroj taháním za kabel a ujistěte se, že kabel není zamotán.

Riziko požáru z důvodu přehřátí:

- Spotřebič musí být vždy umístěn na stabilním, rovném povrchu odolávajícím vysoké teplotě a vlhkosti. Spotřebič nenechávejte běžet bez dozoru. Spotřebič používejte pouze pod dozorem. Při odchodu z místnosti spotřebič vypněte a vypojeté napájecí kabel z elektrické zásuvky.
- Spotřebič nikdy neumíšťujte přímo pod zásuvku. Během používání může dojít k zahřátí spotřebiče. Zadní stranu spotřebiče vždy chráňte před jakýmkoli předměty.
- Abyste předešli přerušení proudění vzduchu, nekladete nic na vrch přístroje a ujistěte se, že kolem přístroje je vždy 10 centimetrů volného místa.
- Spotřebič nikdy neumíšťujte do blízkosti zdroje tepla.

Riziko požáru z důvodu zkratu:

- Zamezte pádu spotřebiče a otřesům. Nadměrné vibrace mohou způsobit uvolnění spojů a ovlivnit tak správné fungování spotřebiče. Pokud došlo k pádu spotřebiče, nadále jej nepoužívejte.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte s prodlužovacím kabelem.
- Ke stejně skupině nikdy nepřipojujte další spotřebiče s vysokou spotřebou energie.

Nebezpečí požáru v důsledku spálených pokrmů:

- Po použití vždy očistěte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
- Při používání se ujistěte, že hladina oleje v hrnci je v rozmezí značek maxima a minima.

Nebezpečí popálení horkými tekutinami:

- Spotřebič nikdy nepoužívejte na rekreačních vozidlech nebo člunech. Ze spotřebiče může vytéct horká tekutina.
- Během používání spotřebičem nikdy nepohybujte. Ze spotřebiče může uniknout horká tekutina.
- Před přemístěním fritézy nechte olej vždy vychladnout, protože horký olej může způsobit vážné popáleniny.

Nebezpečí udušení způsobené plastovým obalem:

- Nikdy nenechávejte děti, aby si hrály s obalovým materiélem. Obalový materiál vždy uchovávejte mimo dosah dětí.

Nebezpečí zaseknutí kvůli pohyblivým částem:

- Před výměnou příslušenství nebo přiblížením k pohyblivým dílům spotřebič vždy vypněte a odpojte od zdroje napájení.

#### A UPOMÍNKY

Riziko popálení z důvodu tepla:

- Nad dětmi je třeba dohlížet, aby si se spotřebičem nehrály.

- Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů během používání nebo krátce po něm. Horké povrchy

mohou být vystaveny zbytkovému teplu. Před manipulací se spotřebičem jej nechte zcela vychladnout.

• Nepříkryvejte víko během provozu spotřebiče.

Nebezpečí zakopnutí o volné kabely:

- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset tak, aby o něj někdo mohl zakopnout nebo za něj nahodně zatáhnout.

#### OZNÁMENÍ

Riziko poškození spotřebiče:

- Přístroj musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nepoužívejte agresivní chemické čisticí prostředky, které mohou spotřebič při čištění poškodit.
- Spotřebič používejte pouze s dodaným příslušenstvím nebo příslušenstvím doporučeným značkou Tristar.
- Nikdy nenapříjmejte nádobi nad značkou maximální kapacity, aby nedošlo k přetečení.
- Spotřebič nikdy nevkládejte do myčky.
- Spotřebič během používání nikdy nestavte do blízkosti okraje pracovní desky. Během používání může docházet k vibracím, které mohou způsobit pohyb spotřebiče. Spotřebič vždy pokládejte na stabilní a rovný povrch odolný proti teplu a vlhkosti.
- K výjmání potravin z pánev nikdy nepoužívejte kovové náčiní. Kovové náčiní může poškodit neprůlnav povrch.

#### PŘED PRVÝM POUŽITÍM

- Vymějte příslušenství z krabice. Odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast z přístroje.
- Umístěte spotřebič na rovnou stabilní plochu a zajistěte alespoň 10 cm volného prostoru okolo spotřebiče. Spotřebič není vhodný k instalaci do skříně nebo k venkovnímu použití.
- Před prvním použitím spotřebiče nebo po delších pauzách otevřete všechny odmítnací části vlnitým hadíkem. Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky.
- Zapojte síťový kabel do zásuvky. **Poznámka:** Před připojením zařízení se ujistěte, že napětí uvedené na zařízení odpovídá místnímu napětí.
- Tento typ fritézy je vhodný pouze pro použití s olejem nebo tekutým tukem, nikoli pro pevný tuk.
- Použitím pevného tuku vzniká riziko zachycení vody v tuku, což povede k prudkému roztržkování tuku při zahřívání.
- Zajistěte, aby olej nebyl kontaminován vodou, např. z mražených produktů, mohlo by dojít k nadměrnému roztržkování.
- Nikdy nepoužívejte fritézu bez oleje nebo tuku, protože by došlo k poškození spotřebiče.
- Do pánev nikdy nelijte žádnou tekutinu, jako je voda.

#### POUŽITÍ

- Košik před použitím umyjte v teplé mydlidové vodě a dobře jej osušte. Vnitřek pánev vycistěte vlnitým hadíkem a důkladně vytřete do sucha. Zajistěte, aby všechny elektrické části zůstaly zcela suché.
- Například spotřebič požadovaný množstvím oleje nebo tuku. Ujistěte se, že je spotřebič naplněn alespoň po minimální úrovni a ne nad maximální úrovni, jak je uvedeno na vnitřní straně fritézy. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme nesměšovat různé druhy olejů.
- Zapojte spotřebič do zásuvky. Červená kontrolka se rozsvítí, zelená kontrolka zůstane zhasnutá
- Nastavte knoflík pro regulaci teploty na požadovanou teplotu, zelená kontrolka se rozsvítí
- Když olej dosáhne požadované teploty Zpoždění asi o 10 minut
- Pomocí rukojeti zvedněte košik z fritézy
- Do košíku položte potraviny určené ke smažení. Pro dosažení nejlepších výsledků by měly být potraviny před vložením do košíku zcela suché. Košik ponorujte do oleje nebo tuku pozvolna, aby zabránil příliš silnému bublinám oleje. Aby byla po celou dobu zajistěna správná teplota oleje, termostat zapíná a vypíná ohřev.
- Červená kontrolka se také rozsvítí a zhasne.
- Po uplynutí doby smažení zvedněte košik a pověste jej za háček pánev, aby mohl olej volně odkapávat.

Typ potraviny	Teplota (°C)	Doba přípravy
Houbu	160°C	6 - 4 minut
Rybu	160°C	6 - 4 minut
Kuřecí stehna	170°C	11 - 9 minut
Kreveta	180°C	5 - 4 minut
Maso	180°C	5 - 3 minut
Hranolky	190°C	12 - 10 minut

Tipy na smažení

- Použijte maximálně 200 gramů hranolku na litr oleje.
- Při používání mražených produktů používejte maximálně 100 gramů, protože olej rychle vychladne. Protečepte mražené produkty nad dřezem, aby byly odstraněny přebytečné led.
- Pokud používáte čerstvý hranolky, po umytí je osušte, aby se do oleje nedostala voda. Hranolky smažte dvoufázově. Poprvé (blansirován) 1 až 5 minut při 170 stupních. Podruhé (dokončení) 2 až 4 minut při 175 stupních. Nechte olej okapat.

Výměna oleje

- Před výměnou oleje nebo tuku se ujistěte, že fritéza a olej nebo tuk vychladly (zástrčka zařízení vytáhnete ze zásuvky). Pravidelně měňte olej. To je nutné zvláště tehdy, když olej nebo tuk ztmavne nebo změní aroma. Olej vyměňte po každé 10. fázi smažení. Olej měňte najednou. Nikdy neměňte starý a nový olej.

- Použijte olej je škodlivý pro životní prostředí. Nevyhazujte jej do běžného odpadu, ale říďte se pokyny vydanými místními úřady.

Funkce rezervoáru

- V případě přehřátí se pánev automaticky vypne. Tento bezpečnostní mechanismus se nachází na zadní straně ovládací panelu. Pokud je vypnut, musejte nejprve vymontovat zástrčku ze zásuvky a počkat, až fritéza vychladne. Poté lze fritézu znovu aktivovat stisknutím tlačítka RESET.

#### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vždy odpojte napájecí kabel, pokud spotřebič nepoužíváte nebo je bez dozoru, a před čištěním.
- Koš a příhrádku na olej omýjte mydlidovou vodou. Důležité: Nikdy nemanáčejte elektrickou část jednotky.
- Jakmile všechny díly zcela oschnou, namontujte zpět.

#### SKLADOVÁNÍ

Spotřebič skladujte na suchém a uzavřeném místě.

Dbejte na to, aby byly všechny díly čisté a suché.

#### ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

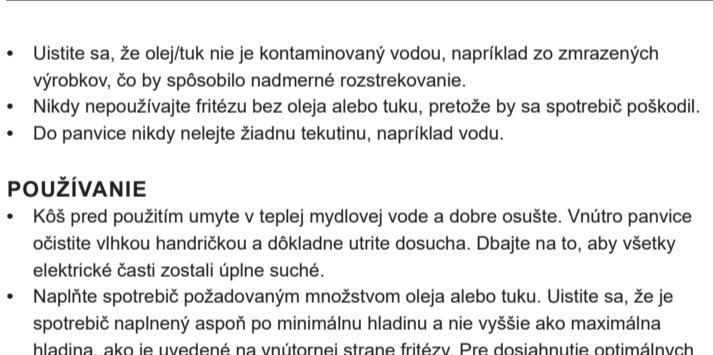
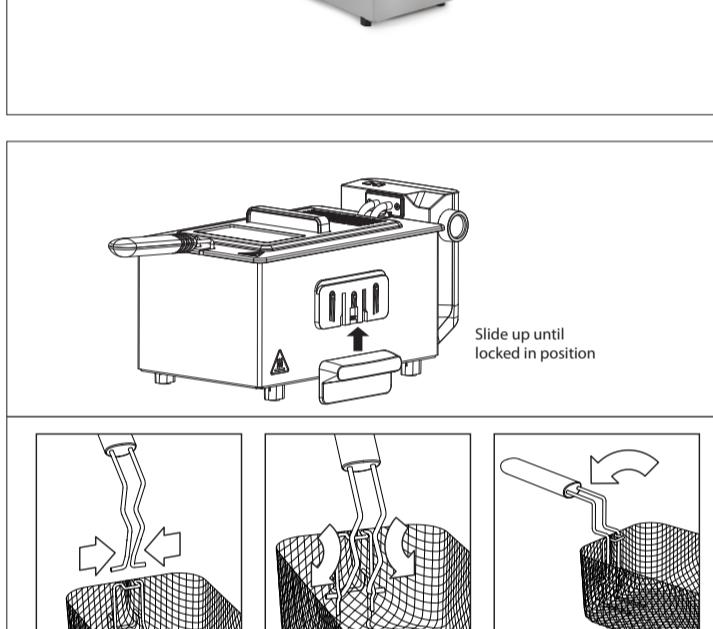
Problém	Možná příčina	Možné řešení
Fritéza nefunguje	Napájecí kabel není správně připojen k funkční elektrické zásuvce.	Zapojte napájecí kabel do funkční elektrické zásuvky.
Ingridence smažené ve fritéze nejsou hotové.	Množství ingredience v košíku je příliš velké.	Do košíku vkládejte menší dávky ingredience. Menší množství se smaží rovněž.
Doba přípravy je příliš krátká.	Otočte tlačítko regulace teploty na požadované nastavení teploty (viz kapitola „Nastavení“).	Otočte vkládacího tlačítka na požadovanou dobu přípravy (viz kapitola „Nastavení“).
Fritéza nefunguje	Zařízení se přehřívá	Znov

**EN** User manual  
**NL** Gebruiksaanwijzing  
**FR** Manuel de l'utilisateur  
**DE** Benutzerhandbuch  
**ES** Manual del usuario  
**IT** Manuale dell'utente  
**PT** Manual do utilizador  
**PL** Instrukcja obsługi  
**SV** Bruksanvisning  
**CS** Uživatelská příručka  
**SK** Uživatelská príručka



## Deep fryer FR-9334

[WWW.TRISTAR.EU](http://www.tristar.eu)  
 Tristar Europe B.V. | Swardvenstraat 65  
 5048 AV Tilburg | The Netherlands



- Uistite sa, že olej/tuk nie je kontaminovaný vodou, napríklad zo zmrzených výrobkov, čo by spôsobilo nadmerné rozstrekovanie.

Nikdy nepoužívajte fritézu bez oleja alebo tuku, pretože by sa spotrebič poškodil.

Do panvice nikdy nelejte žiadnu tekutinu, napríklad vodu.

### POUŽÍVANIE

- Kôš pred použitím umyte v teplej mydlovej vode a dobre osušte. Vnútro panvice očistite vlhkou handričkou a dôkladne utrite dosucha. Dbajte na to, aby všetky elektrické časti zostali úplne suché.
- Naplňte spotrebič požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že je spotrebič naplnený aspoň po minimálnu hladinu a nie vyššie ako maximálna hladina, ako je uvedené na vnútornej strane fritézy. Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov odporúčame nemiešať rôzne druhy oleja.
- Zapojte spotrebič do zásuvky. Červená kontrolka sa rozsvieti, zelená kontrolka zostane vypnutá.
- Nastavte ovládač regulácie teploty na požadovanú teplotu, zelená kontrolka sa rozsvieti.
- Ked' olej dosiahne požadovanú teplotu Približne o 10 minút neskôr
- Pomocou rukoväťe zdvihnite košík z fritézy
- Vložte jedlo na vyprážanie do košíka. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak jedlo pred vložením do košíka vysušíte. Košík pomaly ponárajte do oleja alebo tuku, vďaka čomu zabrániť, aby olej príliš bublal. Aby mal olej stále správnu teplotu, termostat sa bude vypínať a zapínať. Červená kontrolka sa tiež rozsvieti a zhasne.
- Po uplynutí času vyprážania zdvihnite kôš a zaveste ho na háčik v panvici, aby z neho mohol odkvapkať olej.

Typ jedla	Teplota (°C)	Čas prípravy
Huby	160°C	4 až 6 minút
Ryby	160°C	4 až 6 minút
Kuračie stehná	170°C	9 až 11 minút
Kreveta	180°C	4 až 5 minút
Mäso	180°C	3 až 5 minút
Hranolky	190°C	10 až 12 minút

### Tipy na vyprážanie

- Na liter oleja použite maximálne 200 gramov hranoliek.
- Pri použíti mrazených produktov použite maximálne 100 gramov, pretože olej rýchlo vychladne. Potraste mrazenými výrobkami nad umývadlom, aby ste odstránili prebytočný ľad.

Ak sa používajú čerstvé hranolky, po umytí ich osušte, aby sa do oleja nedostala voda. Hranolky opečte na dve otočky. Prvýkrát (blanširovanie) 1 až 5 minút pri 170 stupňoch. Druhýkrát (dokončenie) 2 až 4 minuty pri 175 stupňoch. Olej nechajte odkvapkať.

### Výmena oleja

- Pred výmenou oleja alebo tuku sa uistite, že fritéza a olej alebo tuk vychladli (vytiahnite zástrčku zariadenia zo zásuvky). Olej pravidelne vymieňajte. Je to potrebné najmä vtedy, keď olej alebo tuk stmavne alebo sa zmení jeho vôňa. Olej vymieňajte vždy po 10 vyprážaniach. Vymeňte olej naraz. Nikdy nemiešajte starý a nový olej.

Použitý olej je škodlivý pre životné prostredie. Neličujte ho spolu s bežným odpadom, ale postupujte podľa pokynov vydaných miestnymi úradmi.

### Funkcia resetovania

- V prípade prehriatia sa panvice automaticky vypne. Tento bezpečnostný mechanizmus sa nachádza na zadnej strane ovládacieho panelu. Ak je vypnutý, najprv musíte vybrať zástrčku zo zásuvky a počkať, kým fritéza vychladne. Potom je možné fritézu znova aktivovať stlačením tlačidla RESET.

### ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Vždy odpojte napájací kábel, keď sa spotrebič nepoužíva alebo je bez dozoru a pred čistením.

Kôš a priečadlo na olej umyte mydlovou vodou.

Dôležité: Nikdy nezmáčajte elektrickú časť jednotky.

Po úplnom vyschnutí všetky diely namontujte späť.

### SKLADOVANIE

Spotrebič skladujte v suchom a uzavretom priestore.

Uistite sa, že sú všetky časti čisté a suché.

### RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Fritéza nefunguje	Napájací kábel nie je správne zapojený k funkčnej elektrickej zásuvky.	Zapojte napájací kábel do funkčnej elektrickej zásuvky.
Suroviny vyprážané vo fritéze nie sú hotové.	Množstvo ingrediencií v košíku je príliš veľké.	Do košíka vkladajte menšie dávky ingrediencií. Menšie dávky sa fritujú rovnomernejšie.
Čas na prípravu je príliš krátky.	Regulátor teploty otočte na požadované nastavenie teploty (pozri časť „Nastavenia“).	
Je nastavená príliš nízka teplota.	Gombík regulátora teploty otočte na požadovanú časť prípravy (pozrite si časť „Nastavenia“).	
Fritéza nefunguje	Zariadenie sa prehrieva.	Znovu aktivujte fritézu stlačením tlačidla resetovania A9.

### ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Symbol preškrtnutej nádoby na odpad znamená, že tento výrobok sa nesmie likvidovať s bežným komunálnym odpadom. Elektronické a elektrické zariadenia, ktoré nebudú likvidované procesom selektívneho triedenia, predstavujú z dôvodu prítomnosti nebezpečných látok potenciálne nebezpečenstvo pre životné prostredie a ľudské zdravie. Zlikvidujte ich zodpovedne cez schválené zariadenia na uloženie alebo recykláciu odpadu.

### Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [www.tristar.eu](http://www.tristar.eu)!

