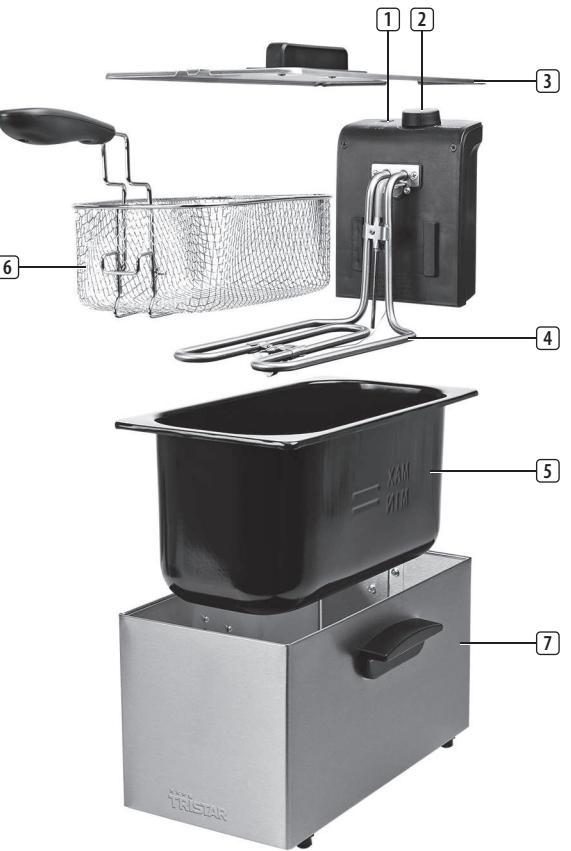


EN | Instruction manual
NL | Gebruiksaanwijzing
FR | Mode d'emploi
DE | Bedienungsanleitung
ES | Manual de usuario
PT | Manual de utilizador
IT | Manuale utente
SV | Bruksanvisning
PL | Instrukcja obsługi
CS | Návod na použití
SK | Návod na použitie
RU | Руководство по эксплуатации
DK | Brugervejledning



FR-6946DA

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



- При остыании фритюрницы не накрывайте ее крышкой, чтобы не допустить образования конденсата. Храните фритюрницу в сухом, закрытом месте.
- Запрещается подвергать фритюрницу воздействию влаги, например, дождя.
- Подождите, пока фритюрница не нагреется до необходимой температуры.

Указания по использованию фритюрницы — ЗАПРЕЩЕНО

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

РАБОТА

Эксплуатация

- Промойте корзину в теплой мыльной воде и тщательно просушите ее перед применением. Очистите внутреннюю поверхность емкости для масла с помощью влажной ткани и тщательно вытрите ее насухо. Убедитесь, что на электрические компоненты не попала вода.
- Заполните устройство требуемым количеством масла или жира. Убедитесь, что устройство наполнено, но меньшей мере, до минимального уровня и не выше максимального уровня. Отметки этих уровней расположены внутри фритюрницы. Для достижения оптимальных результатов рекомендуется не смешивать различные виды масла.
- Выберите температуру с помощью соответствующего регулятора на панели управления для пиццы, предназначенной для жарки.
- Подключите устройство к розетке.
- Поместите пиццу для жарки в корзину. Для лучшего результата помешайте в корзину сухие продукты. Медленно погрузите корзину в масло или жир во избежание чрезмерного вскипания масла. Для поддержания правильной температуры масла терmostat будет периодически включаться и отключаться. Красный контрольный индикатор будет также загораться и потухать.
- По истечении времени жарки поднимите корзину и повесьте ее на крючок емкости для того, чтобы масло стекло.

Советы по жарке

- Используйте не более 200 грамм нарезанного картофеля на литр масла.
- При обжаривании замороженных продуктов используйте не более 100 грамм, чтобы избежать быстрого охлаждения масла. Поприте замороженные продукты над раковиной для удаления излишков льда.
- Если вы собираетесь обжарить свежий нарезанный картофель, пропустите его после промывания, чтобы не допустить попадания воды в масло. Обжаривайте ломтики дважды. Первый раз (бланирование) — 5 минут при 170 градусов. Второй раз (бланирование) — 2-4 минуты при 175 градусов. Позвольте маслу стечь.

Замена масла

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

Дополнительная информация

- Нагревательный элемент оснащен предохранительным выключателем. Если разместите элемент неправильно, он не будет работать.
- При перегревании устройства автоматически выключается. Предохранительный механизм находится снизу электрического блока. Если предохранительный механизм выключит устройство, включите его повторно, нажав кнопку механизма в глубине отверстия. Для этого восторгайтесь длинным узким предметом (например, тонкой отверткой). Перед нажатием кнопки выньте штепсельную вилку из сетевой розетки.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.tristar.eu!

DA Betjeningsvejledning

SIKKERHED

- Hvis sikkerhedsinstrukserne til sidesættes, vil fabrikanten ikke være ansvarlig for skader.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes service-agent eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
- Flyt aldrig apparatet ved at trække i netledningen, og sørge for, at ledningen ikke bliver sammenfiltret.

- Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug og kun til brug for det, som det er konstrueret til.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn under 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og opefter samt personer med reducerede fysiske, sansæmssige eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges i forbindelse med en voksen.
- Brug håndtaget til at løfte kurven op af friteurekogenen.
- Placer madvarerne der skal friteuges i kurven. For at opnå det bedste resultatl skal disse være tørre, inden de placeres i kurven. Ned sænk kurven langsomt i ølen eller fedtet, for at undgå ølen bruser for kraftigt op. For at sikre, at ølen holder den korrekte temperatur, vil termostaten tænde og slukke. Det røde lys vil også tænde og slukke. Loft kurven op, når stegetiden er udløbet, og hæng den på krogen i beholderen, så ølen kan dryppre af.

HANDELING

Brug

- Rengør kurven i varmt sæbevand og tør den grundigt inden brug. Rengør pandens inderside med en fugtg klud og efter den grundigt. Sørg for, at alle elektriske dele forblive helt tørre.
- Fyld apparatet med dampeskadelængende øle eller fedt. Sikr, at apparatet fylder op til den maksimale mængde øle eller fedt. Hvis ikke ølen har maksimumsvægt, som er indikeret i friteurekogenen. For et optimalt resultat råder vi til, at man ikke blander forskellige typer ølie.
- Vælg temperaturen til de madvarer du ønsker at friteuges med ved temperaturkontakten på kontrolpanelet. Sæt apparatets netstik i en stikkontakt.
- Brug håndtaget til at løfte kurven op af friteurekogenen.
- Placer madvarerne der skal friteuges i kurven. For at opnå det bedste resultatl skal disse være tørre, inden de placeres i kurven. Ned sænk kurven langsomt i ølen eller fedtet, for at undgå ølen bruser for kraftigt op. For at sikre, at ølen holder den korrekte temperatur, vil termostaten tænde og slukke. Det røde lys vil også tænde og slukke. Loft kurven op, når stegetiden er udløbet, og hæng den på krogen i beholderen, så ølen kan dryppre af.

Tips til friteustegning

- Anvend maksimum 200 gram pommes frites per liter øle.
- Når der anvendes frosne produkter, så anvend maksimum 100 gram, da øle hurtigt nedkokes. Ryst frosne produkter over vasken for at fjerne overskydende is.
- Når der anvendes friske pommes frites, så tør dem efter vask for at sikre, at der ikke kommer vand i ølen. Friteusteg pommes frites i to omgange. Første gang (blancher) i 2 til 5 minutter ved 170 grader. Anden gang (færdigstegning) i 2 til 4 minutter ved 175 grader. Lad ølen dryppre af.

Udskifting af øle

- Sikr, at friteurekogen og ølen eller fedtet er kølet helt af før udskiftning af øle eller fedt (tag stikket ud af stikkontakten). Skift øle regelmæssigt. Dette er speciel nødvendigt, hvis ølen eller fedtet bliver mørkt, eller der kommer en ændring i lugten. Skift altid ølen efter den har været brugt 10 gange. Skift alt øle på én gang. Bland aldrig gammel og ny øle.
- Brugt øle er skadeligt for miljøet. Bortskaf det ikke sammen med det almindelige affald men følg anvisningerne udstillet af de lokale myndigheder.

Ekstra information

- Varmeelementet er udstyret med en sikkerhedsafbryder, hvis elementet ikke er placeret i den rigtige position, fungerer elementet ikke.
- I tilfælde af overophedning slukkes gryden automatisk. Denne sikkerhedsmekanisme kan findes på bunden af den elektriske del. Hvis det slukkes, kan det genaktiveres ved at trykke på knappen med en lang spids genstand. Knappen er placeret dybt bag hullet, og så har du brug for en lang genstand såsom en tynd skruetrækker. Fjern først stikket fra stikket.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag netstikket ud og vent til apparatet er helt kølet af, inden det rengøres.
- Med undtagelse af varmeelementet kan alle dele kommes i opvaskemaskinen. Ned sænk aldrig varmeelementet i vand.
- Rengør apparatet med en fugtg klud. Brug aldrig kraftige eller silbende rengøringsmidler, skuresvampe eller stålulid, som kan ødelægge apparatet.

MILJØ

- Dette apparat må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet efter udtagt brug, men skal afgives på en genbrugsplads for elektronik og køkkenapparater. Dette symbol på apparatet, brugervejledningen og emballagen henviser til dette vigtige punkt. Materiale, der er brugt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater bidrager du med en væsentlig hjælp til beskyttelsen af miljøet. Spørg dine lokale myndigheder hvor genbrugspladserne er placeret.

Støtteanordning

Du kan finde al tilgængelig information og reservedele på www.tristar.eu!



WWW.TRISTAR.EU

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

- Anvend kun friteurekogen som et husholdningsapparat.
- Brug kun friteurekogen til steget af madvarer.
- Anvend kun øle eller fedt der er egnet til friteustegning.
- Sikr, at ølen/ølefedt er ved at lægge maden på et tørt rent viskestykke. Dub madvarerne med viskestykke, når størstedelen af isen er smeltet.
- Sørg for, at der er tilstrækkeligt plads omkring friteurekogen, når den anvendes.
- Lad friteurekogen køle af tilstækket for at undgå at der dannes kondensvand. Opbevar friteurekogen på et tørt og sikert sted.
- Friteurekogen må ikke udsættes for regn og fugt.
- Har tålmodighed, og vent indtil friteurekogen har nået den rigtige temperatur.

- Oprevar eller placer aldrig beholderen uden for eller på et fugtigt sted.
- Hold din friteurekogen væk fra regn og fugt.
- Læg ikke madvarer ned i friteurekogen under opvarmningen. Hav tålmodighed, og vent indtil friteurekogen har nået den rigtige temperatur.