

☆☆☆
TRISTAR



FO – 1102

NE

* Voor het gebruik

Om zoveel mogelijk plezier van uw nieuwe apparaat van Tristar te beleven, verzoeken wij u om voor gebruik de bedieningshandleiding goed door te lezen. Wij bevelen aan om de bedieningshandleiding te bewaren, zodat u op een later tijdstip ook nog aanwijzingen voor gebruik kunt nalezen.

(Netspanning: 230 V - 50 Hz)

* Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

Zorg er altijd voor dat de Fondue Friteuse niet in de buurt van warme oppervlakken komt, zoals een elektrische oven, kookplaat, of gasoven. Het apparaat op een droog en horizontaal oppervlak opstellen. De stekker uitsluitend in een geaard stopcontact steken. Het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen dompelen, ook niet tijdens reinigen. Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact. De Fondue Friteuse pas wegzetten als het volledig afgekoeld is. Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten. Zorg er altijd voor dat het netsnoer niet klem raakt tussen laden of achter kasten, en houd het uit de buurt van warme oppervlakken, zoals een elektrische oven, kookplaat, of gasoven. Bewaar het apparaat op een kinderveilige plaats, en laat het kinderen niet zonder toezicht van volwassenen gebruiken. Het gebruik van hete olie brengt een groot verbrandingsrisico met zich mee. De Fondue Friteuse nooit in de buurt van gas gebruiken, vanwege brandgevaar. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de bedieningshandleiding.

Trek de stekker uit het stopcontact, wanneer u het apparaat wilt reinigen, wanneer het niet in gebruik is, of wanneer u een defect aan het apparaat vermoedt. Nooit het apparaat tijdens gebruik afdekken, omdat de damp anders niet door de filter ontsnappen kan. Vervang de filter na 20 tot 30 keer gebruik, of wanneer u merkt dat het filter niet meer effectief werkt. Let altijd op dat de oliehoeveelheid tussen het minimum- en het maximum-niveau gevuld wordt. Zo niet, dan kan de olie gaan spatten of overlopen. Ververs de olie regelmatig, omdat er vanwege het gebruik water in de olie komt. Daarmee wordt het risico van spattende olie verhoogd. Controleer regelmatig het snoer en de stekker: Bij een defect aan het apparaat of aan de kabel, de Fondue Friteuse niet meer gebruiken. Reparatie mag alleen uitgevoerd worden door een daartoe bevoegd technicus met speciaal gereedschap. Het apparaat nooit bewegen, als de olie nog heet is. Overlaad de mand nooit (dit geldt vooral voor bevroren etenswaren), omdat er dan spatgevaar van hete olie bestaat. Wanneer het apparaat in bedrijf is, niet vastpakken of de handen erboven houden.

WAARSCHUWING! Nooit met water eventuele vlammen doven. Als er brand ontstaat, het apparaat afdekken met een stuk stof om de vlammen te doven. Het is belangrijk om de stroom uit te schakelen!!

* Voor eerste gebruik

Verwijder alle stickers en verpakkingen (folie) van het apparaat en toebehoren. Reinig de binnenzijde van de Fondue Friteuse (inclusief binnenzijde deksel) en de mand, verwijder

eventuele verontreinigingen en droog grondig na. Het apparaat op een vlak, droog oppervlak plaatsen. Niet in de buurt van brandgevaarlijke voorwerpen plaatsen.

+ Bediening van de Fondue Friteuse

Deksel op de Fondue Friteuse zetten. Als u frituurvet gebruikt, schakelt u het apparaat aan, zodat het vet smelten kan. De Fondue Friteuse op de laagste temperatuur zetten, totdat het vet gesmolten is, dan de thermostaat op de gewenste temperatuur instellen. Als de thermostaat ingeschakeld is, brandt de thermostaatlamp, totdat de gewenste temperatuur bereikt is.

Deze lamp gaat meerdere malen aan en uit, om de ingestelde temperatuur constant te houden.

* Ollevullen

BELANGRIJK! de Fondue Friteuse nooit zonder olie aanzetten.

Wij bevelen vloeibare, voor frituren geschikte olie, aan. Nooit oliemengsels of nieuwe olie met oude olie gebruiken. Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie. De oliehoeveelheid moet altijd tussen het minimum (0,4 liter) en het maximum (0,45 liter) liggen. Verzeker u voor het inschakelen ervan, dat de olie zich tussen deze niveaus bevindt.

Wanneer u palmvet/frituurvet gebruikt, snijd het in stukken, zodat de bodem van de Fondue Friteuse ermee bedekt is. De thermostaatknop op de laagste temperatuur instellen en dan het apparaat aanzetten. Laat het vet smelten en voeg dan steeds meer vet toe (450 gram vet is ongeveer 0,45 liter).

Nuttige tips voor een goed resultaat

Snij stukken van ongeveer gelijke afmetingen, zodat ze alle in dezelfde tijd gekookt worden. Zorg ervoor dat de stukken niet te dik worden, omdat ze anders van binnen niet gaar worden. Gebruik droge levensmiddelen, deze worden dan knapperiger. Niet alle bevroren eetwaren zijn geschikt voor de friteuse. Ongepaneerde visfilets moeten gedroogd worden. Diepvriesfrites hoeven niet ontdooid te worden. Olie vaker versersen - dit verbetert de smaak. Om de kwaliteit van de olie langer te behouden, dient u etensresten uit de olie te verwijderen, als de olie afgekoeld is. De etenswaren pas in de Fondue Friteuse leggen, als de gewenste temperatuur bereikt is. De gefrituurde etenswaren pas kruiden, als deze uit de friteuse en uit de mand genomen zijn.

Advies Kooktijden

Voor het frituren zijn de onderstaande kooktijden een richtlijn. De tijden kunnen variëren, afhankelijk van de gebruikte hoeveelheden en persoonlijke smaak.

	Kooktijd in minuten	C
Aardappel frites	12	190
Diepvriesfrites	10	190
Portie, diepvriesfrites	5	190

Diepvries vissticks (6 stuks)	7	180
Diepvries inktvis (340 g)	5	180
Kippeborst stukjes (vers)	8-9	170
Diepvries kipnuggets (300 g)	3-4	170
Camembert blokjes	2-3	160
Gehaktballetjes	9	150
Verse champignons (350 g)	5	150

Gebruik kookboeken voor recepten waarbij in chocolade en kaas gefondued wordt. De chocolade en kaas moet eerst gesmolten worden voordat u het in de Fondue Friteuse doet. Voor fonduen start u bij een lage temperatuur. Afhankelijk van de ingrediënten stelt u de temperatuur bij.

* Gebruik

Bevestig de meegeleverde handgreep aan de mand, door hem licht samen te drukken en het geheel in elkaar te sluiten. Plaats de mand, overvul het apparaat niet (zie max.-markering), omdat anders het bovenste deel niet warm wordt. De inhoud van de mand ligt voor verse waren op 400 g, en voor bevroren waren op 340 g. Als de thermostaatlamp uitgegaan is, laat de mand dan langzaam in de olie zakken en neem de handgreep af. Sluit het deksel, zorg ervoor dat dit goed afsluit. U kunt drie keer achter elkaar frituren. Voor het beste resultaat moet u echter olie bijvullen. Pas op bij het openen van het deksel als de etenswaar klaar is. Gebruik een doek, om u tegen hete delen en ontsnappende damp te beschermen. Neem de mand met de handgreep uit. Schud voorzichtig de overtollige olie van de etenswaar af.

* Na gebruik

Na gebruik het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat volledig afkoelen, voor u het beweegt, reinigt, of wegzet. Dit duurt ongeveer 1 tot 2 uur.

Filteren van olie / vet

Giet voorzichtig het vet in een houder (minstens 0,45 liter). Droog de Fondue Friteuse inwendig af met absorberend papier (keukenrol). Plaats een papierfilter (bijv. Koffiefilter) in de mand en giet het opgevangen vet voorzichtig door de filter in de mand. Het vet kan in de koelkast bewaard worden, palmvet/frituurvet kan ook in de Fondue Friteuse bewaard worden.

* Verversen van olie / vet

Ververs het vet regelmatig, na 8 tot 12 uur gebruik. Dat verbetert de smaak van de etenswaar. De gebruikte olie wordt afgekoeld in een houder en daarna weggegooid. Nooit in de wasbak gieten.

* Reiniging

Schakel de Fondue Friteuse uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen. Maak de buitenzijde van het apparaat en de kabel schoon met een vochtige warme doek. Grondig afdrogen, geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.

Als de olie ververst wordt (zie verversen van olie), de binnenzijde van het apparaat met papier, bijvoorbeeld keukenpapier, afdrogen en eventuele resten verwijderen. Was de binnenzijde met warm water en wat spoelmiddel af, spoel en droog het daarna af. Gebruik zo weinig mogelijk water, zodat geen water op de machine spat. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen. Was de mand, handgreep en houder af met warm water en wat spoelmiddel. Spoel en droog het grondig af.

* Vervangen van filters

Wij bevelen aan om het filter te vervangen na 20 tot 30 keer gebruik. Neem het deksel van de Fondue Friteuse af, schroef de plaat eraf met een kleine kruiskopschroevendraaier. Neem de filter eruit er; reinig het deksel. Zet de nieuwe filter erin met het gebogen deel naar buiten en schroef de plaat er weer op.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponneerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

FR

* Avant d'utiliser l'appareil

Pour avoir le plus grand plaisir possible avec votre nouvel appareil Tristar, lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. Nous vous recommandons de garder ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter plus tard.

(Tension du réseau : 230 V - 50 Hz)

Sécurité d'emploi importante

Évitez de placer la Fondue Friteuse près d'une source de chaleur, telle qu'un four électrique, une plaque de cuisson ou un four à gaz. Placez l'appareil sur une surface plane et horizontale. Uniquement user une prise attachée à la masse/terre. Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides, même pendant le nettoyage. Ne tirez pas sur le fil électrique pour débrancher le courant. Ne rangez la Fondue Friteuse que lorsqu'il est complètement froid. Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance. Veillez toujours à ce que le fil électrique ne soit pas coincé entre les tiroirs ou derrière les placards et gardez-le loin de toute source de chaleur comme un four électrique, une plaque de cuisson ou un four à gaz. Contrôlez l'appareil, cordon et fiche régulièrement pour les dommages : jamais user l'appareil si un de ces

parts sont caduques. Rangez l'appareil hors de la portée des enfants et ne les laissez pas l'utiliser sans surveillance. Utilisation d'huile bouillante représente un grand risque de brûlure. N'utilisez jamais la Fondue Friteuse près du gaz à cause du danger d'incendie.

N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer, en cas de non utilisation ou de panne supposée. Ne couvrez jamais l'appareil pendant son utilisation la vapeur alors ne pourrait pas s'échapper par le filtre. Remplacez le filtre après l'avoir utilisé 20 à 30 fois ou lorsqu'il ne marche plus efficacement. Veillez toujours à ce que le bain se trouve entre le niveau minimum et maximum. Si non, l'huile peut gicler ou déborder. Renouvelez l'huile régulièrement parce qu'au cours de l'utilisation l'eau s'y accumule ce qui augmente le risque d'éclaboussement. N'utilisez plus la Fondue Friteuse lorsque le fil électrique ou l'appareil est défectueux. Seul un technicien autorisé peut effectuer les travaux de réparation avec des outils spéciaux. Ne déplacez jamais l'appareil lorsque l'huile est encore chaude. Le panier ne doit jamais être surchargé (surtout pour la nourriture congelée), parce qu'il y aurait risque d'éclaboussement d'huile bouillante. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, il ne faut jamais le saisir ou tenir ses mains au-dessus de l'appareil.

AVERTISSEMENT! N'utilisez jamais d'eau pour éteindre des flammes. Si le bain s'enflamme, couvrez l'appareil avec de l'étoffe pour éteindre les flammes. Il faut surtout débrancher le courant !

Avant la première utilisation

Enlevez tous les autocollants et emballages (feuille) de l'appareil et des accessoires. Nettoyez l'intérieur de la Fondue Friteuse (y compris l'intérieur du couvercle) et le panier, enlevez les malpropretés éventuelles et séchez soigneusement. Placez l'appareil sur une surface plane et sèche, loin des objets inflammables.

Utilisation de la Fondue Friteuse

Placez le couvercle sur l'appareil. Si vous utilisez de la matière grasse solide, branchez l'appareil pour la faire fondre. Mettez l'appareil à la température la plus basse Jusqu'à ce que la graisse soit fondue et réglez le thermostat à la température souhaitée. Quand le thermostat est branché, le voyant du thermostat reste allumé jusqu'à la bonne température. Ce voyant s'allume et s'éteint à plusieurs reprises pour garder une température constante.

+ Remplissage d'huile

IMPORTANT! ne branchez jamais la Fondue Friteuse sans huile.

Utilisez de préférence de l'huile liquide spéciale pour friture. N'utilisez jamais des mélanges d'huile et ne mélangez jamais de l'huile fraîche avec de l'huile utilisée. Remplissez la Fondue Friteuse avec la bonne quantité d'huile. Cette quantité doit toujours se trouver entre le minimum (0,4 litre) et le maximum (0,45 ' litre). Avant de brancher l'appareil, soyez sûr que l'huile se trouve au bon niveau.

Si vous utilisez une matière grasse solide (huile de palme/huile à friture), coupez-la en dés et placez ceux-ci dans le fond de la cuve pour le recouvrir. Réglez le thermostat sur la

position minimale et branchez l'appareil. Faites fondre cette matière grasse et ajoutez les dés peu à peu (450 grammes de matière grasse représente environ 0,45 litre).

Tuyaux pratiques pour un bon résultat

Pour une cuisson régulière de tous les morceaux, coupez-les en morceaux d'à peu près la même taille et de la même épaisseur. Afin d'assurer une bonne cuisson, faites attention à ne pas couper des morceaux trop épais. Utilisez des aliments secs pour qu'ils soient plus croustillants.. Les aliments congelés ne conviennent pas tous à la Fondue Friteuse. Les filets de poissons non-panés doivent être préalablement séchés. Il n'est pas nécessaire de décongeler les frites avant l'emploi. Renouvelez plus souvent l'huile pour améliorer le goût. Pour conserver plus longtemps la qualité de l'huile, il faut en éliminer les restes de nourriture quand elle est refroidie. Ne placez les aliments dans la Fondue Friteuse que lorsque la bonne température est atteinte. N'assaisonnez les aliments que lorsqu'ils sont frits et enlevés du panier.

Temps de cuisson

Pour une friture profonde des aliments, les temps de cuisson suivants sont donnés à titre indicatif. Les temps peuvent varier selon les quantités et les goûts personnels

	Temps de cuisson en minutes	C
Pommes frites	12	190
Pommes frites congelées	10	190
Portion de pommes frites congelées	5	190
Bâtonnets de poisson congelés (6)	7	180
Beignets de calmar congelés (340 g)	5	180
Blanc de poulet en tranches (frais)	8-9	170
Bouchées de poulet congelées (300 g)	3-4	170
Camembert en dés	2-3	160
Boulettes de hachis (400 g)	9	150
Champignons frais (35Qg)	5	150

Pour une fondue au chocolat ou au fromage, utilisez des livres de cuisine. Faites fondre le chocolat et le fromage avant de les mettre dans la Fondue Friteuse. Pour les fondues : commencez à basse température. Vous fixez la température selon les ingrédients.

*** Utilisation**

Accrochez la poignée amovible sur le panier en la pressant légèrement pour que le panier et la poignée s'ajustent bien. Mettez le panier, ne surchargez pas l'appareil (voir le marquage max.), autrement la partie supérieure ne pourrait pas chauffer. Pour les aliments frais, le panier peut contenir 400 g et pour les aliments congelés 340 g. Quand le voyant du thermostat s'éteint, descendez très lentement le panier dans l'huile et enlevez la poignée. Fermez le couvercle et assurez-vous de sa bonne fermeture. Vous pouvez faire trois fritures l'une après l'autre. Pour un meilleur résultat, il est préférable d'ajouter de l'huile. Quand les aliments sont prêts, faites attention en ouvrant le couvercle. Utilisez un chiffon pour vous protéger des pièces chaudes et de la vapeur qui s'échappe. Saisissez le panier avec la poignée. Secouez prudemment l'huile en superflu des aliments.

Après l'utilisation

- Après l'utilisation de l'appareil, débranchez-le.
- Laissez l'appareil se refroidir complètement avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger.
Cela prend environ 1 à 2 heures.

Filtrage de l'huile/de la matière grasse solide

Versez la graisse soigneusement dans un récipient (au moins 0,45 litre). Séchez l'intérieur de la Fondue Friteuse avec du papier absorbant (essuie-tout). Mettez un filtre de papier (p.ex. un filtre à café) dans le panier et versez la graisse soigneusement via le filtre dans le panier. La graisse se conserve dans le réfrigérateur, l'huile de palme/l'huile à friture se conserve également dans la Fondue Friteuse.

Renouvellement d'huile / de graisse

Renouvelez régulièrement la graisse après 8 à 12 heures d'utilisation. Le goût des aliments en sera amélioré. Avant de la jeter, laissez l'huile se refroidir dans un récipient. Ne jetez jamais l'huile dans l'évier.

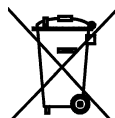
Nettoyage

Débranchez la Fondue Friteuse. Laissez-le complètement refroidir. Nettoyez l'extérieur de l'appareil et du fil électrique avec un chiffon chaud et humide. Séchez-le complètement, n'utiliser pas de détergents. Quand l'huile est renouvelée (V. Renouvellement de l'huile), Il faut sécher l'intérieur de l'appareil avec du papier absorbant (p.ex. essuie-tout) et s'il y a des restes, enlevez-les. Lavez l'intérieur à l'eau chaude additionnée d'un détergent, rincez et séchez, Utilisez aussi peu d'eau que possible pour éviter qu'elle ne gicle sur l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Lavez le panier, la poignée amovible et la cuve à l'eau chaude additionnée d'un détergent. Rincez et séchez soigneusement.

Remplacement de filtres

Nous vous recommandons de remplacer le filtre après 20 à 30 utilisations. Enlevez le couvercle de la Fondue Friteuse, dévissez la plaque avec un petit tournevis cruciforme. Enlevez le filtre et nettoyez le couvercle. Mettez un nouveau filtre avec la partie courbée vers l'extérieur et revissez la plaque.

Renseignements pour la protection de l'environnement



Ce produit ne devrait pas être mis dans les déchets ménagers à la fin de son existence mais doit être remis à une point de raliement pour des produits électroménager et électronique. Ce symbole sur article, mode d'emploi et boîte vous indique ce recyclage. Les matières de cet article sont appropriées pour recyclage. Par le recyclage des appareils ou de ses matières premières vous contribuez à la protection de notre environnement.

Renseignez-vous auprès les autorités locales pour cet endroit de rassemblement.

DE

Wichtige Sicherheitshinweise

Damit Sie viel Freude mit Ihrem neuem Gerät von Tristar haben, bitten wir Sie, vor dem Gebrauch sorgfältig die Bedienungsanleitung zu lesen. Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung aufzubewahren, falls Sie zu einem späteren Zeitpunkt Hinweise zum Gebrauch nachlesen wollen.

(Netzspannung: 230 V - 50 Hz)

Sorgen Sie immer dafür, dass die Fondue-Friteuse nicht in der Nähe von warmen Flächen, wie z.B. E-Herd, Kochplatten oder Gasherd kommt. Das Gerät auf eine trockene und ebene Fläche stellen. Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, auch nicht beim Reinigen. Nicht am Netzkabel anfassen, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Die Fondue-Friteuse erst wegstellen, wenn es vollständig abgekühlt ist. Das Gerät bei Benutzung nicht ohne Aufsicht lassen. Sorgen Sie immer dafür, dass das Netzkabel nicht in Schubfächern oder hinter Schränken o.ä. eingeklemmt wird und halten Sie es von warmen Flächen, wie z.B. U-Herd, Kochplatten oder Gasherd fern. Das Gerät vor Kindern geschützt aufbewahren und nicht ohne Aufsicht von Erwachsenen benutzen. Das heiße Öl stellt ein großes Verbrennungsrisiko dar. Die Fondue-Friteuse niemals in der Nähe von Gas benutzen, da Brandgefahr besteht. Das Gerät nicht zweckentfremden, nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, benutzen. Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn Sie das **WARNUNG!** Gerät reinigen wollen, wenn es nicht benutzt wird oder ein Defekt am Gerät zu vermuten ist. Das Gerät niemals während der Benutzung abdecken, da sonst der Dampf nicht durch das Filter entweichen kann. Das Filter nach 20-30-maliger Benutzung wechseln, oder wenn man merkt, dass es nicht mehr so effektiv ist. Achten Sie immer darauf, dass die Ölmenge nicht unter Minimum und nicht über Maximum eingefüllt wird. Das Öl kann spritzen bzw. überlaufen. Das Öl regelmäßig wechseln, da sich durch die Benutzung Wasser im Öl sammelt. Damit erhöht sich das Risiko, dass Öl herausspritzt. Bei einem Defekt am Gerät oder am Kabel, Fondue-Friteuse nicht mehr benutzen. Die Reparatur darf nur durch einen autorisierten Techniker mit Spezialwerkzeug durchgeführt werden. Das Gerät niemals bewegen, wenn das Öl noch heiß ist. Niemals den Korb überfüllen (speziell mit gefrorener Ware), da Spritzgefahr von heißem Öl besteht. Wenn das Gerät in Betrieb ist, nicht anfassen. Auch nicht die Hände drüberhalten.

Niemals mit Wasser eventuelle Flammen löschen. Sollte ein Brand entstehen, das Gerät mit einem Stück Stoff abdecken, um die Flammen zu ersticken. Es ist wichtig den Strom abzuschalten!

Vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungen (Folien) vom Gerät und vom Zubehör. Säubern Sie die Innenseite des Fondue-Friteuse (einschließlich der Innenseite des Deckels) und den Korb, entfernen Sie evt. Verunreinigungen und trocknen Sie gründlich nach. Das Gerät auf eine ebene, trockene Oberfläche stellen. Nicht in der Nähe von feuergefährlichen Gegenständen stellen.

* **Bedienung der Fondue-Friteuse**

Deckel auf die Fondue-Friteuse legen. Wenn Sie Frittierfett / Paimin benutzen, schalten Sie das Gerät ein, damit das Fett schmelzen kann. Die Fondue-Friteuse auf niedrigste Temperatur einstellen, bis das Fett geschmolzen ist, dann den Thermostat auf die gewünschte Temperatur stellen. Wenn der Thermostat eingeschaltet ist, leuchtet die Thermostatlampe, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Diese Lampe wird mehrmals ein und ausgeschaltet worden, um die eingestellte Temperatur immer konstant zu halten.

Oel auffühlen

WICHTIG!

Praktische Tips für ein gutes Resultat

Die Fondue-Friteuse niemals ohne Öl einschalten.

Wir empfehlen flüssiges, für frittieren geeignetes Öl. Niemals Öl mischen oder neues Öl mit altem Öl. Die gewünschte Mengen Ölmenge einfüllen. Die Ölmenge muss sich immer zwischen dem Minimum (0,4 Liter) und dem Maximum (0,45 Liter) befinden. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass sich das Öl zwischen diesen Niveaus befindet.

Wenn Sie Frittierfett Palmin verwenden, schneiden Sie es in Stücke, so dass der Boden damit bedeckt ist. Den Thermostatkopf auf die niedrigste Temperatur stellen und dann das Gerät einschalten. Lassen Sie das Fett schmelzen und fügen Sie dann nach und nach mehr Fett hinzu (450 Gramm Fett sind ca. 0,45 Liter).

Schneiden Sie Stücke, die alle etwa die gleiche Größe haben, damit sie alle in der gleichen Zeit gekocht werden. Sorgen Sie dafür, daß Sie die Stücke nicht zu dick schneiden, da sie sonst inwendig nicht gar werden. Trockene Lebensmittel verwenden, diese sind dann knuspriger. Nicht alle gefrorenen Esswaren sind für eine Fondue-Friteuse geeignet. Fischfilets ohne Panierung müssen abgetrocknet werden. Pommes frites müssen nicht aufgetaut werden. Öl öfter wechseln - Dies verbessert den Geschmack. Um die Qualität des Öls länger zu erhalten, Essensreste aus dem Öl entfernen, wenn das Öl abgekühlt ist. Die Esswaren erst in die Fondue-Friteuse legen, wenn die erwünschte Temperatur erreicht worden ist. Das Frittiergut erst würzen, wenn es aus dem Gerät und dem Korb ist.

*** Zubereitungszeiten**

Die nachstehenden Zubereitungszeiten sind eine Richtlinie für das frittieren. Die Zeiten können variieren, abhängig von den benutzten Mengen und dem persönlichen Geschmack.

	Zubereitungszeit in Minuten	C
Pommes Frites	12	190
Gefrierte Pommes Frites	10	190
Portion gefrierte Pommes Frites	5	190
Gefrierte Fischstäbchen (6 Stück)	7	180
Gefrierter Tintenfisch	5	180

Hühnerbrust Stückchen (frisch)	8-9	170
Gefrierte Hühnernuggets	3-4	170
Camembert Blöckchen	2-3	160
Frikadellen	9	150
Frische Champignons	5	150

Benutzen Sie ein Kochbuch für Rezepte, wobei in Schokolade und Käse Fondue gemacht wird. Die Schokolade und die Käse müssen zuerst geschmolzen werden, bevor Sie sie in die Fondue-Friteuse hineingeben. Um Fondue zu machen, sollten Sie bei einer niedrigen Temperatur starten. Stellen Sie die Temperatur abhängig von den Zutaten ein.

Gebrauch

- Die mitgelieferten Handgriffe an dem Korb anbringen, indem man diesen leicht zusammendrückt und in den Beschlag einrastet.
- Plazieren Sie den Korb, überfüllen Sie das Gerät nicht

(siehe Max-Markiezing), da sonst die obere Schicht nicht warm wird. Das Fassungsvermögen des Korbes liegt für gefrorene Ware bei 340 g. Wenn die Thermostatlampe ausgegangen ist, den Korb langsam absenken und den Handgriff abnehmen. Mit Deckel schließen, dabei auf einen korrekten Sitz des Deckels achten. Sie können 3 Mal hintereinander fritieren, sollten aber Öl nachfüllen, um ein besseres Resultat zu bekommen. Wenn das Gefriergut fertig ist, aufpassen beim Öffnen des Deckels. Benutzen Sie ein Tuch um sich vor heißen Teilen und dem entweichenden Dampf zu schützen. Den Korb mit dem Handgriff *entnehmen*. Schütteln Sie vorsichtig das überschüssige Öl von den fertigen Speisen ab.

Nach Benutzung

Nach Benutzung wird das Gerät ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen. Das Gerät, vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es bewegen, reinigen oder wegstellen wollen. Dies dauert ca. 1-2 Stunden.

Filtern von Öl/ Fett

Vorsichtig den Fettstoff in einen Behälter kippen (mind.0,45 Liter). Die Fondue-Friteuse auf der Innenseite abtrocknen mit Fettsaugendem Papier, z.B. Küchen-Rolle. Ein Papierfilter, z.B. Kaffeefilter, in den Korb einsetzen und das aufgefangene Fett vorsichtig durch den Filter in den Korb gießen. Der Fettstoff kann im Kühlschrank aufbewahrt werden, Palmöl/Frittierfett kann auch in der Fondue-Friteuse aufbewahrt werden.

Wechseln von Öl/ Fett

Den Fettstoff regelmäßig wechseln, nach ca. 8-12 Stunden Benutzung. Das verbessert den Geschmack vom Essen. Das benutzte Öl wird in einem Behälter abgekühlt und danach weggeworfen. Niemals ins Spülbecken kippen.

Reinigung

Fondue-Friteuse ausschalten und Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät vollständig abkühlen lassen. Die Außenseite des Gerätes und das Kabel mit einem warmfeuchten Lappen säubern. Gründlich abtrocknen, keine scharfen und schleifenden Reinigungsmittel verwenden. Wenn Öl gewechselt wird (siehe Wechseln von Öl), die

Innenseite des Gerätes mit Papier, z.B. Küchenrolle, abtrocknen und evt. Reste entfernen. Die Innenseite mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen, abspülen und anschließend abtrocknen. So wenig wie möglich Wasser benutzen, damit kein Wasser auf die Maschine spritzt. Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Den Korb, den Handgriff des Korbes und die Halterung mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen, spülen und gründlich abtrocknen.

Wechseln des Filters

Wir empfehlen, das Filter nach ca. 20-30 Mal Benutzung auszuwechseln. Den Deckel von der Fondue-Friteuse abnehmen, die Platte mit einem kleinen Kreuzschlitzschraubendreher abschrauben. Den Filter herausnehmen und den Deckel reinigen. Setzen Sie das neue Filter ein, mit dem gebogenen Teil nach außen und schrauben Sie die Platte wieder an.

Hinweise zum Umweltschutz

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wieder verwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.



EN

Before use

To enjoy your new appliance of Tristar as much as possible, please read this operation manual thoroughly before use. We recommend keeping this manual at a convenient place, so you can look up directions for use at a later time.

(Mains voltage: 230 V - 50 Hz)

*** Important safety directions**

Always take care that the Fondue Deep-frying pan is not placed close to warm surfaces, such as an electric oven, cooking plate, or gas oven. Place the appliance on a dry and flat surface. Never immerse the appliance in water or other liquids, not even when cleaning. Do not pull the plug from the socket by pulling the cable. Put away the Fondue Deep-frying pan only after it has completely cooled down. Do not leave the appliance unattended while in use. Always take care that the mains cable is not stuck between drawers or behind cabinets, and keep it away from warm surfaces, such as an electric oven, cooking plate, or gas oven. Keep the appliance at a safe place, away from children, and do not let children use it without the supervision of adults. The use of hot oil involves a large burning risk. Never use the Fondue Deep-frying pan near gas, because of the risk of fire. Do not use

the appliance for purposes other than described in the operation manual. Pull the plug out of the socket, when you want to clean the appliance, when it is not in use, or when you suspect a defect to the appliance. Never cover the appliance during use, otherwise the vapours cannot escape through the filter. Change the filter after 20 - 30 times of use, or when you notice that the filter does not work effectively anymore. Always watch out that the oil bath is filled between the minimum and maximum level. If not, the oil may sputter, or run over. Change the oil regularly, because water collects in the oil during use, thereby increasing the risk of oil splashing out. When the appliance or the cable shows a defect, stop using the appliance. Repairs may only be carried out by a qualified technician, using special tools. Do not move the appliance if the oil is still hot. Never overfill the basket (this especially holds for frozen foods), because then there will be sputter danger of hot oil. When the appliance is in operation, do not hold it or keep your hands above it.

WARNING!

Never extinguish any occurring flames with water. if a fire should arise, cover the appliance with a piece of cloth, to extinguish the flames. It is important to switch off the voltage!!

Before first use

Remove all stickers and packages (foil) from the appliance and accessories. Clean the inside of the Fondue Deep-frying pan (including the inside of the lid) and the basket, remove possible dirt and dry thoroughly. Place the appliance on a flat, dry surface. Do not place near objects with fire risks.

*** Operation of the Fondue Deep-frying pan**

Put the lid on the Fondue Deep-frying pan. When you use frying fat, switch on the appliance, so the fat can melt, Set the Fondue Deep-frying pan to the lowest temperature, until all fat has melted. Then set the thermostat to the desired temperature. When the thermostat is switched on, the thermostat light is on, until the desired temperature has been reached. This lamp alternately switches on and off, to keep the set temperature constant.

Oil filling

IMPORTANT!

never switch on Fondue Deep-frying pan without oil.

We recommend liquid oil, suitable for deep frying. Never use oil mixtures or new oil with used oil. Fill the appliance with the desired amount of oil. The amount of oil always has to be between the minimum (0.4 litre) and the maximum (0.45 litre). Make sure, before switching on, that the oil level is between the levels mentioned above.

When you use palm butter/deep-frying fat, cut it into pieces, so the bottom of the Fondue Deep-frying pan is covered. with it. Set the thermostat to the lowest temperature and switch on the appliance. let the fat melt and gradually add more fat (450 grams of fat is about 0.45 litre).

Useful tips for a good result

Cut pieces in approximately the same size and thickness if you want them to be cooked in the same amount of time. Take care not to cut pieces that are too thick to be cooked well at the inside. Use dry foods, these will become crispier. Not all frozen foods are suitable for the Fondue Deep-frying pan. Fish filets that are not bread crumbed, have to be dried. Frozen fries need not be defrosted. Change the oil regularly - this improves the taste. To retain the quality of the oil for a longer period of time, you need to remove food remains from the oil, when the oil has been cooled down. Put the food in the Fondue Deep-frying pan after the desired temperature has been reached. Season the deep-fried food only after it has been taken out of the Fondue Deep-frying pan and out of the basket.

Cooking times To deep-fry food, the following cooking times are given as a guide. Times may vary according to quantities used and personal taste.

	Cooking time (min)	°C
Potato chips	12	190
frozen potato chips	10	190
portion of frozen chips (200 g)	5	190
frozen fish fingers (6 pieces)	7	180
frozen squid fritters (340 g)	5	180
chicken breast slices (fresh)	8-9	170
frozen chicken nuggets (300 g)	3-4	170
camembert dice meat balls (400 g)	2-3	160
meat balls (400 g)	9	150
fresh mushrooms (350 g)	5	150

Please use cooking manuals for recipes for fonduing in chocolate and cheese. The chocolate and cheese need to be melted first before putting it in the Fondue deep frying pan. Having fondue, start at a low temperature. Adjust the temperature dependent on the ingredients.

Operation

Attach the supplied handle to the basket by pushing it slightly together and closing it in. Place the basket, do not overfill the appliance (see the max. mark), otherwise the upper part will not get warm. The maximum contents of the basket are 400 g for fresh foods, and 340 g for frozen foods. If the thermostat light has gone out, lower the basket slowly into the oil and take off the handle. Close the lid, watch for the correct fit. You can fry three times in a row. However, for the best results, you have to add new oil. When the food is ready, watch out when opening the lid. Use a cloth, to protect yourself against the hot parts and escaping vapours. Take out the basket with handle. Carefully shake off the excess oil from the food.

After use

After use, the appliance should be switched off and the plug should be pulled from the socket. Let the appliance cool down completely, before you move it, clean it, or put it away. This will take about 1 to 2 hours.

Filtering of oil/fat

Carefully pour the fat into a holder (of at least 0.45 litre). Dry the Fondue Deep-frying pan internally with absorbing paper (kitchen roll). Place a paper filter (for example, a coffee filter) in the basket and pour the collected fat carefully through the filter, into the basket. The fat can be kept in the refrigerator; palm butter/deep frying fat can also be kept in, the Fondue/ deep frying pan.

Changing of oil/fat

Change the fat regularly, after 8 to 12 hours of use. This improves the taste of the food. The used oil is cooled down in a holder and thrown away afterwards. Never pour it into the sink.

Cleaning

Switch off the Fondue Deep-frying pan and pull the plug from the socket. Let the appliance cool down completely. Clean the outside of the appliance and the cable with a warm damp cloth. Dry thoroughly. Do not use abrasive cleaning agents. When the oil is changed (see changing of oil), dry the inside of the appliance with paper, for example a kitchen roll, and remove possible remains. Wash the inside with warm water, rinse it and dry it. Use an amount of water as small as possible, so no water is splashing on the appliance. Never immerse the appliance in water or other liquids. Wash the basket, the handle and the holder with warm water and a rinsing agent. Rinse and dry thoroughly.

Changing the filters

We recommend changing the filter after 20 to 30 times of use. Take off the lid from the Fondue Deep-frying pan; screw off the plate with a small crosshead screwdriver. Take out the filter and clean the lid. Put in the new filter with the curved part on the outside, and screw the plate back .

Guidelines for protection of the environment



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

IT

Prima dell'uso

Per poter sfruttare al meglio il vostro nuovo apparecchio di Tristar, leggete attentamente questo manuale prima dell'uso. Consigliamo di conservare questo manuale per poter utilizzare queste informazioni in futuro.

(Tensione di rete: 230 V - 50 Hz)

* Norme di sicurezza importanti

Verificare sempre che la Friggitrice Fondue non si trovi nelle vicinanze di superfici calde, come forni elettrici, piani di cottura o forni a gas. Sistemare l'apparecchio su di una superficie asciutta e orizzontale. Inserire la spina esclusivamente in una presa con messa a terra. Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi, nemmeno durante la pulizia. Estrarre la spina dalla presa senza tirare il filo. Non riporre la Friggitrice Fondue se non si è raffreddata completamente. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso. Verificare che il cavo non resti incastrato tra degli oggetti pesanti o dietro a degli armadi e tenerlo lontano dalle superfici calde, come forni elettrici, piani di cottura o forni a gas. Sistemare l'apparecchio in un luogo fuori dalla portata dei bambini e non permettere che i bambini lo utilizzino senza la sorveglianza dei genitori. L'uso di olio caldo rappresenta una fonte di rischio d'incendio. Non utilizzare mai la Friggitrice Fondue nelle vicinanze di sorgenti di gas, a causa del pericolo d'incendio. Non utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel manuale d'uso.

Estrarre la spina dalla presa al momento della pulizia dell'apparecchio, mentre non si trova in uso o quando si sospetta che l'apparecchio sia difettoso. Non coprire mai l'apparecchio durante l'uso perché il vapore non può uscire se non attraverso filtro. Sostituire il filtro dopo 20 o 30 utilizzi o quando si nota che è meno efficiente. Fare sempre attenzione che la quantità d'olio sia compresa tra il livello minimo e quello massimo. In caso contrario, l'olio può fuoriuscire o schizzare. Cambiare l'olio regolarmente perché a causa dell'uso è possibile che dell'acqua entri nell'olio. In tal caso il rischio di schizzi d'olio aumenta. Controllare regolarmente il cavo e la spina: in caso di difetto dell'apparecchio o del cavo, non utilizzare più la Friggitrice Fondue. Le riparazioni possono essere realizzate solamente da un tecnico autorizzato e specializzato. Non muovere mai l'apparecchio quando l'olio è ancora caldo. Non sovraccaricare mai il cesto (ciò vale soprattutto per i cibi congelati), perché in tal caso si produce un alto rischio di schizzi d'olio bollente. Quando l'apparecchio è in uso, non afferrarlo o mettere le mani sopra di esso.

ATTENZIONE! Non cercare di spegnere mai con acqua le fiamme che possono sprigionarsi. In caso di incendio, coprire l'apparecchio con un telo per soffocare le fiamme. È importante interrompere l'alimentazione!!

* Prima dell'uso

Togliere tutte le etichette e gli imballaggi dall'apparecchio e dai suoi accessori. Pulire l'interno della Friggitrice Fondue (compresa la parte interna del coperchio) e il cestello, eliminare eventuali elementi di contaminazione e quindi asciugare attentamente. Sistemare l'apparecchio su una superficie piatta e asciutta. Non appoggiare nelle vicinanze di oggetti infiammabili.

+ Uso della Friggitrice Fondue

Sistemare il coperchio sulla Friggitrice Fondue. Se si utilizza grasso per friggere, accendere l'apparecchio in modo da poter sciogliere l'apparecchio. Impostare la Friggitrice Fondue sulla temperatura più bassa fino a quando il grasso non si è sciolto del tutto, quindi impostare il termostato sulla temperatura desiderata. Quando il termostato è acceso, il LED del termostato si accende, fino a quando viene raggiunta la temperatura desiderata.

Questo LED si accenderà e spegnerà più volte, per mantenere costante la temperatura impostata.

* **Riempimento d'olio**

IMPORTANTE! Non accendere mai la Friggitrice Fondue senza olio.

Consigliamo di utilizzare olio liquido adatto a frittura. Non utilizzare mai delle miscele di olio fresco con olio vecchio. Riempire l'apparecchio con la quantità desiderata. Tale quantità dev'essere compresa sempre tra il livello minimo (0,4 litri) e quello massimo (0,45 litri). Assicurarsi che la quantità d'olio si trovi tra questi due livelli prima di accendere l'apparecchio.

Quando si utilizza grasso di palma/per frittura, tagliarlo in pezzetti in modo da ricoprire il fondo della Friggitrice Fondue. Il pulsante del termostato deve quindi essere impostato sul livello di temperatura più basso e quindi accendere l'apparecchio. Lasciare che il grasso si sciolga e quindi aggiungerne dell'altro (450 grammi di grasso corrispondono a circa 0,45 litri).

Consigli utili per un ottimo risultato

Tagliare dei pezzetti delle stesse dimensioni circa, in modo che vengano cotti tutti nello stesso tempo. Controllare che i pezzi non siano troppo grossi, altrimenti non si cuoceranno all'interno. Utilizzare dei generi alimentari asciutti, che diventeranno quindi croccanti. Non tutti i cibi congelati sono adatti alla friggitrice. I filetti di pesce non impanati devono esser asciugati. Le frittiture di pesce congelate non devono essere scongelate. Cambiare spesso l'olio, in tal modo il sapore migliora. Per mantenere più a lungo la qualità dell'olio, è necessario rimuovere i resti di cibi dall'olio, quando l'olio si è raffreddato. Immergere il cibo nella Friggitrice Fondue solo quando è stata raggiunta la temperatura desiderata. Condire i cibi fritti appena sono stati tolti dalla friggitrice e dal cestello.

Consigli per i tempi di cottura

I tempi di cottura che seguono sono indicativi per le frittiture. I tempi possono cambiare, in base alle quantità utilizzate e al gusto personale.

	Tempo di cottura in minuti	C
Patatine	12	190
Patatine surgelate	10	190
Porzione di patatine surgelate	5	190
Bastoncini di pesce surgelati (6 pezzi)	7	180
Seppia surgelata (340 g)	5	180
Pezzetti di petto di pollo (fresco)	8-9	170
Nugget di pollo surgelate (300 g)	3-4	170
Cubetti di camembert	2-3	160
Polpette	9	150
Funghi freschi (350 g)	5	150

Utilizzare i libri di cucina per quelle ricette in cui vengono fusi cioccolato e formaggio. Il cioccolato e il formaggio devono prima essere fatti sciogliere prima di immergerli nella

friggitrice fondue. Per le fondue iniziare con una temperatura bassa. In base al tipo di ingredienti si seleziona la temperatura.

* Modo d'uso

Applicare il manico accluso al cestello, spingendolo leggermente e quindi richiudendolo. Sistemare il cestello, non riempire eccessivamente l'apparecchio (cfr. il segno del livello massimo) altrimenti la parte superiore non si scalda. Il contenuto del cestello si aggira per i cibi freschi attorno ai 400 g, per quelli surgelati attorno ai 340 g. Quando il LED del termostato si è spento, introdurre lentamente il cestello nell'olio ed estrarre il manico. Chiudere il coperchio e controllare che sia ben chiuso. È possibile friggere per tre volte di seguito. Per un migliore risultato si dovrà aggiungere olio. Fare attenzione al momento dell'apertura del coperchio quando il cibo è pronto. Utilizzare uno strofinaccio per proteggersi dalle parti calde e dal vapore che può fuoriuscire. Afferrare il cestello con il manico. Scuotere con attenzione l'olio in eccesso presente sui cibi.

* Dopo l'uso

Spegnere l'apparecchio dopo l'uso ed estrarre la spina dalla presa. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di muoverlo, pulirlo o riporlo. Il raffreddamento richiederà circa 1 o 2 ore.

Filtraggio dell'olio/ grasso

Versare con attenzione il grasso in un contenitore (almeno 0,45 litri). Asciugare la Friggitrice Fondue internamente con carta assorbente (rotolo da cucina). Sistemare un filtro di carta (es. filtro per caffè) nel cestello e versare il grasso raccolto nel cestello attraverso il filtro. Il grasso può essere conservato in frigorifero, mentre il grasso di palma e per frittura può essere conservato anche all'interno della Friggitrice Fondue.

* Cambio dell'olio/grasso

Cambiare regolarmente il grasso, dopo 8-12 ore di utilizzo. Ciò migliorerà il sapore dei cibi, l'olio utilizzato deve essere lasciato raffreddare in un contenitore e quindi gettato. Non versare nel lavabo.

* Pulizia

Spegnere la Friggitrice Fondue ed estrarre la spina dalla presa. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente. Pulire la parte esterna dell'apparecchio e il cavo con un panno umido caldo. Asciugare completamente, non utilizzare detersivi abrasivi. Quando viene cambiato l'olio (cfr. la sezione corrispondente), asciugare la parte interna dell'apparecchio con carta, ad esempio carta da cucina, e quindi togliere eventuali resti di cibo. Lavare la parte interna con acqua e un po' di detersivo, risciacquare e asciugare. Utilizzare poca acqua, in modo che l'acqua non schizzi sulla macchina. Non immergere mai in acqua o in altri liquidi. Lavare il cestello, il manico e l'appoggio con acqua calda e detersivo. Sciacquare e asciugare completamente.

* Sostituzione dei filtri

Consigliamo di sostituire il filtro dopo 20 o 30 utilizzi. Togliere il coperchio della Friggitrice Fondue, svitare la piastra con un piccolo cacciavite a stella. Estrarre il filtro, pulire il

coperchio. Inserirlo il nuovo filtro con la parte curva verso l'esterno e avvitare di nuovo la piastra.



Avvertenza per la tutela dell'ambiente

Come indicato dal simbolo riportato sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso oppure sull'imballaggio, una volta terminata la vita utile di questo prodotto, non smaltirlo nei normali rifiuti domestici, bensì portarlo ad un centro di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. I materiali sono riutilizzabili in conformità alla loro marcatura. Con il riutilizzo, il ricupero dei materiali oppure altre forme del ricupero di apparecchi vecchi si contribuisce in modo importante alla tutela del nostro ambiente. Richiedete all'amministrazione comunale i dati relativi al punto di smaltimento competente.

SP

*** Antes de utilizarlo**

Para disfrutar al máximo de su nuevo aparato Tristar, sírvase leer detenidamente las instrucciones de uso. Le recomendamos que guarde las instrucciones de uso para poder consultar las recomendaciones de uso en el futuro.

(Corriente: 230 V - 50 Hz)

*** Instrucciones de seguridad importantes**

Asegúrese de que la Fondue-freidora no esté nunca cerca de superficies calientes como hornos eléctricos, fogones u hornos de gas. Coloque el aparato en una superficie seca y horizontal. Enchufe el aparato solamente a toma con conexión a tierra. No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos, ni siquiera bajo la lluvia. No desenchufe el aparato tirando del cable para sacarlo del enchufe. No guarde la Fondue-freidora hasta que se haya enfriado completamente. No deje el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento. Asegúrese de que el cable no se enganche entre cajones o detrás de armarios, y mantenga la freidora alejada de superficies calientes como hornos eléctricos, fogones u hornos de gas. Guarde el aparato fuera del alcance de los niños, y no deje que los niños lo utilicen sin supervisión de un adulto. La utilización de aceite caliente representa un grave riesgo de quemaduras. Nunca utilice la Fondue-freidora en las inmediaciones de gas debido al peligro de incendio. No lo utilice con fines distintos de los descritos en el manual de uso.

Retire el enchufe de la toma de corriente si va a limpiar aparato, si no lo está utilizando o si sospecha que el aparato presenta algún defecto. No retire nunca la tapa del aparato mientras lo utilice, porque de hacerlo el vapor no puede escaparse por el filtro.

Reemplace el filtro después de utilizarlo entre 20 y 30 veces, o cuando observe que ya no

funciona bien. Asegúrese de que la cantidad de aceite esté siempre entre los niveles mínimo y máximo. En caso contrario, el aceite podría salpicar o rebosar. Renueve regularmente el aceite, porque debido a su uso se mezcla con agua, lo cual incrementa el riesgo de salpicones. Compruebe regularmente el estado del cable y del enchufe: si observa algún problema en el aparato o el cable, no utilice más la fondue-freidora. La reparación sólo debe ser realizada por un técnico cualificado y herramientas especiales. No mueva nunca el aparato mientras el aceite todavía esté caliente. No sobrecargue nunca la cesta (especialmente en el caso de alimentos congelados) para que no haya peligro de salpicones de aceite caliente. Cuando el aparato esté en funcionamiento, no lo agarre ni coloque las manos encima.

¡ADVERTENCIA! Si se produce alguna llama, no intente apagarla con agua. Si se produce un incendio, cubra el aparato con un trozo de tela para extinguir las llamas. ¡¡Es importante quitar la corriente eléctrica!!

*** Antes de utilizarlo por primera vez**

Retire todas las pegatinas y embalajes (papel) del aparato y sus accesorios. Limpie el interior de la Fondue-freidora (incluida la cara interior de la tapa) y la cesta, retire la suciedad que puedan contener y séquelas bien. Coloque el aparato en una superficie seca y plana. No lo coloque cerca de objetos inflamables.

+ Uso de la Fondue-freidora

Coloque la tapa sobre la Fondue-freidora Si utiliza aceite para freír, ponga el aparato en marcha para que pueda fundirse. Ponga la Fondue-freidora a la temperatura más baja hasta que el aceite se funda, y a continuación regule el termostato a la temperatura deseada. Cuando el termostato está en marcha, el piloto del termostato estará encendido hasta que se alcance la temperatura deseada.

Este piloto se encenderá y apagará varias veces para mantener constante la temperatura deseada.

*** Introducción del aceite**

¡IMPORTANTE! No ponga nunca la Fondue-freidora en marcha sin aceite.

Le recomendamos utilizar aceite líquido adecuado para freír. No mezcle nunca distintos aceites o aceite nuevo con aceite usado. Llene el aparato con la cantidad deseada de aceite. La cantidad de aceite debe estar siempre entre el mínimo (0,4 litros) y el máximo (0,45 litros). Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que la cantidad de aceite se encuentre entre estos dos niveles.

Cuando utilice aceite de palma / aceite para freír, córtelo en trozos de tal modo que el fondo de la Fondue-freidora quede cubierto. Regule el botón del termostato a la temperatura más baja y a continuación encienda el aparato. Deje que el aceite se funda y vaya añadiéndole más (450 gramos de aceite es aproximadamente 0,45 litros).

Consejos útiles para lograr un buen resultado

Corte pedazos de aproximadamente el mismo tamaño para que todos se frían a la vez. Asegúrese de que los pedazos no sean demasiado gruesos, porque en tal caso no se cocerían bastante de dentro. Introduzca los alimentos secos, así serán más crujientes. No todos los alimentos congelados son adecuados para la freidora. Si va a cocinar filetes de pescado no rebozados, séquelos primero. Nunca descongele las patatas fritas congeladas. Renueve a menudo el aceite; así mejora el sabor. Para mantener durante más tiempo la calidad del aceite, retire los restos de comida del aceite una vez se haya enfriado. No coloque los alimentos en la Fondue-freidora hasta que se haya alcanzado la temperatura deseada. No añada especias a los alimentos fritos hasta que los haya retirado de la freidora y de la cesta.

Tiempos de cocción recomendados

Los tiempos de cocción que aparecen a continuación son indicativos. El tiempo puede variar dependiendo de las cantidades utilizadas y del gusto de cada uno.

	Tiempo de cocción en minutos	C
Patatas fritas	12	190
Patatas fritas congeladas	10	190
Ración de patatas fritas congeladas	5	190
Palitos de pescado congelados (6 unidades)	7	180
Calamares congelados (340 g)	5	180
Pechugas de pollo troceada (fresca)	8-9	170
Nuggets de pollo congelados (300 g)	3-4	170
Bloques de camembert	2-3	160
Bolas de carne picada	9	150
Champiñones frescos (350 g)	5	150

Utilice libros de cocina para recetas de fondue de chocolate y queso. En primer lugar deberá fundir el chocolate y el queso antes de colocarlos en la Fondue-freidora. En las fondues, debe empezar con una temperatura baja, e ir la modificando según los ingredientes.

* Uso

Fije el mango incluido a la cesta apretándolos suavemente y conectando el conjunto. Coloque la bandeja, sin llenar demasiado el aparato (consulte la marca de nivel máximo), ya que en caso contrario la capa superior no se caliente. La cantidad que debe colocarse en la cesta es de 400 g en caso de productos frescos y 340 g en caso de productos congelados. Cuando el piloto del termostato se apague, sumerja lentamente la cesta en el aceite y retire el mango. Cierre la tapa, asegurándose de que quede bien cerrada. Puede freír tres veces seguidas; sin embargo, para conseguir el mejor resultado debería añadir aceite. Tenga cuidado al abrir la tapa cuando los alimentos estén listos. Utilice un paño para protegerse contra las piezas calientes y el vapor que sale al abrir. Retire el mango con la cesta. Con cuidado, sacuda la cesta para eliminar el aceite sobrante.

* Después de su utilización

Después de su utilización, apague y desenchufe inmediatamente el aparato. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo. Esto dura entre 1 y 2 horas.

Filtraje de aceite / grasa

Vierta con cuidado el aceite en un recipiente (que pueda contener al menos 0,45 litros). Seque la Fondue-freidora hacia dentro con papel absorbente (papel de cocina). Coloque un filtro de papel (por ej. un filtro de café) en la cesta y vierta con cuidado el aceite a través del filtro de la cesta. El aceite se puede guardar en la nevera, el aceite de palma o el aceite para freír también se pueden guardar en la Fondue-freidora.

*** Renovación de aceite / grasa**

Renueve regularmente el aceite, después de entre 8 y 12 horas de uso. Así mejora el sabor de los alimentos. El aceite usado se enfría en un recipiente y a continuación se desecha. No lo vierta nunca en el fregadero.

*** Limpieza**

Apague la Fondue-freidora y desenchufe el aparato en la toma de corriente. Deje enfriar completamente el aparato. Limpie el exterior y el cable del aparato con un paño húmedo y tibio. Séquelo bien, no utilice productos de limpieza abrasivos. Cuando se renueva el aceite (consulte la sección 'renovación de aceite'), seque el interior del aparato con papel, como por ejemplo papel de cocina, y retire los restos que puedan quedar. Limpie el interior con agua caliente y un poco de detergente, enjuáguelo y a continuación séquelo. Utilice el mínimo de agua posible, para que ningún salpicón entre en la máquina. Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido. Limpie la cesta, el mago y el soporte con agua caliente y un poco de detergente. Enjuáguelos y séquelos bien.

*** Cambio de filtros**

Recomendamos cambiar el filtro cada 20 o 30 usos. Retire la tapa de la Fondue-freidora, desatornille la placa con un destornillador con cabeza de estrella pequeño. Retire el filtro y limpie la tapa. Coloque el nuevo filtro con la parte doblada hacia fuera y vuelva a atornillar la placa.

Indicaciones para la protección del medio ambiente



Este producto no debe desecharse con la basura normal una vez finalizada su vida útil, sino que debe depositarse en un punto de recogida selectiva para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos, tal como advierte el símbolo que aparece en el producto, en las instrucciones de uso o en el embalaje. Los materiales se pueden reutilizar según su clasificación. Al reutilizar los aparatos antiguos, ya sea de forma material o de cualquier otra forma, contribuye de manera importante a la protección de nuestro medio ambiente. Infórmese en su ayuntamiento sobre los puntos de eliminación de residuos correspondientes.

PT

*** Antes de utilizar**

Para poder retirar o máximo prazer do seu novo aparelho da Tristar, aconselhamos a que leia cuidadosamente o manual de instruções antes de o utilizar. Recomendamos ainda que guarde o manual de instruções, para que posteriormente o possa consultar para obter indicações de utilização.

(Alimentação à Corrente: 230 V - 50 Hz)

+ Conteúdo da Embalagem

*** Instruções de segurança importantes**

Certifique-se sempre de que não utiliza a fritadeira fondue na proximidade de superfícies quentes, como fogões eléctricos, placas ou fogões a gás. Coloque o aparelho sobre uma superfície seca e horizontal. Coloque a ficha apenas numa tomada de corrente alternada. Nunca submerja o aparelho em água ou em qualquer outro líquido, nem mesmo durante a lavagem. Puxe sempre pela ficha e nunca pelo fio para retirar da tomada. Guarde a fritadeira fondue apenas depois de ter arrefecido por completo. Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão. Certifique-se sempre de que o fio da corrente não fica preso entre gavetas ou atrás de armários e mantenha-o afastado de superfícies quentes, como fogões eléctricos, placas ou fogões a gás. Mantenha o aparelho afastado das crianças e não permite que crianças utilizem o aparelho sem a supervisão de adultos. A utilização de óleo quente acarreta um enorme perigo de queimaduras. Nunca utilize a fritadeira fondue na proximidade de gás, devido ao perigo de incêndio. Nunca utilize o aparelho para outros fins que não os descritos no manual de instruções.

Retire a ficha da tomada quando pretender lavar o aparelho, quando não estiver a utilizá-lo ou quando detectar alguma avaria no mesmo. Nunca cubra o aparelho durante a utilização, pois se o fizer o vapor não passará pelo filtro. Substitua o filtro depois de 20 a 30 utilizações ou quando perceber que o filtro já não está a ser eficaz. Certifique-se sempre de que a quantidade de óleo se situa sempre entre os níveis mínimo e máximo. Se assim não for, o óleo pode respingar ou transbordar. Substitua regularmente o óleo, uma vez que com a utilização entra água no óleo. E isso aumenta o risco de o óleo salpicar. Verifique regularmente o fio e a tomada: Se o aparelho ou o fio apresentar defeitos, não volte a utilizar a fritadeira fondue. As reparações apenas podem ser executadas por um técnico especializado, com ferramentas próprias. Nunca movimente o aparelho enquanto o óleo ainda estiver quente. Nunca encha o cesto em demasia (sobretudo com alimentos ultracongelados), porque existe o perigo de salpicar óleo quente. Ao utilizar o aparelho, não o agarre nem coloque as mãos sobre ele.

AVISO! Nunca tente apagar eventuais chamas com água. Se houver fogo, cubra o aparelho com um pano para apagar as chamas. É importante desligar a corrente!

*** Antes de utilizar pela primeira vez**

Remova todos os autocolantes e películas de embalagem do aparelho e acessórios. Limpe o interior da fritadeira fondue (incluindo o lado interior da tampa) e o cesto, remova

eventuais sujidades e seque bem. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e seca. Não o coloque na proximidade de objectos que possam pegar fogo.

+ Funcionamento da fritadeira fondue

Coloque a tampa sobre a fritadeira fondue. Se utilizar margarina para fritura, ligue o aparelho para que a margarina possa derreter. Coloque a fritadeira fondue no nível mínimo de temperatura, até que a margarina tenha derretido, depois coloque o termóstato à temperatura pretendida. Quando o termóstato está ligado, acende-se a luzinha do termóstato até atingir a temperatura pretendida.

Esta luz acende-se e apaga-se várias vezes para manter constante a temperatura configurada.

*** Colocação do óleo**

IMPORTANTE! Nunca ligue a fritadeira fondue sem antes colocar óleo.

Recomendamos a utilização de óleo líquido adequado para fritura. Nunca utilize misturas de óleo nem junte óleo novo a óleo usado. Encha o aparelho com a quantidade pretendida de óleo. A quantidade de óleo deve situar-se sempre entre o mínimo (4 decilitros) e o máximo (4,5 decilitros). Certifique-se de que o óleo se situa entre estes níveis, antes de ligar o aparelho.

Se utilizar margarina de palma/ margarina de fritura, corte-a em pedaços, até cobrir o fundo da fritadeira fondue. Coloque o botão do termóstato na temperatura mais baixa e ligue o aparelho em seguida. Deixe a margarina derreter e vá adicionando sempre mais margarina (450 gramas de margarina equivalem a 4,5 decilitros).

Sugestões úteis para um bom resultado

Corte pedaços de tamanhos similares, pelo que possa tudo ser cozinhado no mesmo tempo. Certifique-se de que os pedaços não são demasiado grandes, pois caso contrário não cozinham no interior. Utilize alimentos secos, pois ficam mais estaladiços. Nem todos os alimentos são adequados para a fritadeira. Os filetes de peixe sem serem panados têm de ser bem secos antes. As batatas fritas ultracongeladas não precisam de descongelar antes. Substitua o óleo regularmente – isso melhora o sabor. Para manter a qualidade do óleo por mais tempo, remova os restos de alimentos do óleo quando este arrefecer. Introduza os alimentos na fritadeira fondue apenas depois de atingir a temperatura pretendida. Condimente apenas os alimentos fritos quando os retirar da fritadeira e do cesto.

Sugestões de tempos de cozedura

Os tempos de cozedura abaixo referidos são uma sugestão: Os tempos podem variar, consoante as quantidades utilizadas e o gosto pessoal.

	Tempo de cozedura em minutos	°C
Batatas fritas	12	190

Batatas fritas ultracongeladas	10	190
Porção de batatas fritas ultracongeladas	5	190
Douradinhos de peixe ultracongelados (6 unidades)	7	180
Polvo, lulas, chocos ultracongelados (340 g)	5	180
Pedaços de peito de frango (fresco)	8-9	170
Pedaços de frango ultracongelados (300 g)	3-4	170
Bloquinhos de queijo <i>Camembert</i>	2-3	160
Almôndegas	9	150
Cogumelos frescos (350 g)	5	150

Siga as instruções de livros de culinária para receitas de fondue de chocolate e queijo. O chocolate e o queijo têm de ser derretidos antes de serem inseridos na fritadeira de fondue. Antes de fazer o fondue, comece com uma temperatura baixa. Dependendo dos ingredientes utilizados, ajuste então a temperatura.

* Utilização

Fixe a pega fornecida no cesto, apertando-a ligeiramente no cesto e fixando-a por completo. Coloque o cesto, não encha demasiado o aparelho (observe a marcação de máx.), pois caso contrário a parte de cima não aquece. O conteúdo do cesto é de 400 g para alimentos frescos e de 340 g para alimentos ultracongelados. Quando a luz do termóstato se apagar, deixe o cesto penetrar lentamente no óleo e retire a pega. Feche a tampa, certifique-se de que fica bem fechada. Pode fritar três vezes consecutivas. Para um melhor resultado, vá acrescentando óleo. Cuidado ao abrir a tampa depois de cozinhar os alimentos. Utilize um pano para se proteger de partes quentes e do vapor do óleo quente. Retire o cesto com a pega. Sacuda cuidadosamente o óleo em excesso dos alimentos.

* Depois da utilização

Depois de utilizar, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer por completo, antes de o movimentar, limpar ou arrumar. O tempo de arrefecimento é de 1 a 2 horas.

* Filtrar o óleo/ margarina

Verta cuidadosamente o óleo/margarina num recipiente (com capacidade mínima de 4,5 decilitros). Seque bem a fritadeira fondue com papel absorvente (rolo de cozinha). Coloque um filtro de papel (por ex. um filtro de café) no cesto e faça passar por ele o óleo ou a margarina, cuidadosamente. A margarina ou óleo pode ser conservada no frigorífico; se se tratar de margarina de palma ou de fritura pode ser conservada na fritadeira fondue.

* Substituição do óleo/ margarina

Substitua o óleo/ margarina com regularidade, após 8 a 12 horas de utilização. Assim melhorará o paladar dos alimentos. Deixe o óleo usado arrefecer num recipiente e depois deite-o fora. Não o verta no lava-loiças.

* Limpeza

Desligue a fritadeira fondue e retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer por completo. Limpe o exterior e o fio com pano humedecido em água quente. Seque bem,

não utilize detergentes abrasivos. Ao substituir o óleo (vd. substituição do óleo), seque o interior do aparelho com papel absorvente, como o papel de cozinha, e remova eventuais resíduos. Lave o interior com água quente e um pouco de detergente, enxágue e depois seque. Utilize o mínimo de água possível, para que não respingue para o motor do aparelho. Nunca submerja o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Lave o cesto, a pega e o suporte com água quente e um pouco de detergente. Lave e seque completamente.

* Substituição dos filtros

Recomendamos que substitua o filtro após cada 20 a 30 utilizações. Retire a tampa da fritadeira fondue, desaparafuse a placa da tampa com uma pequena chave de estrela. Retire o filtro; lave a tampa. Coloque o novo filtro com a parte curva virada para fora e volte a apertar a placa.

Indicações para a protecção ambiental



Este produto não pode ser deitado no lixo doméstico normal no final da sua vida útil, tendo de ser colocado num ponto de recolha selectiva para reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos. O símbolo apresentado no produto, o manual de instruções ou a embalagem avisam sobre esta situação. Os materiais são reutilizáveis de acordo com a sua identificação. Através da reutilização, do aproveitamento de materiais ou de outras formas de aproveitamento de aparelhos antigos, irá contribuir significativamente para proteger o ambiente. Informe-se no seu município para saber qual o ponto de eliminação de resíduos responsável.

PL

Przed użyciem

Aby w pełni cieszyć się nowym urządzeniem firmy Tristar, powinni Państwo przed pierwszym użyciem dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Zalecamy zachowanie instrukcji w podręcznym miejscu, tak aby w dowolnej chwili można było z niej skorzystać.

(Napięcie sieciowe: 230 V - 50 Hz)

* Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Nie należy umieszczać zestawu do fondue / głębokiego smażenia w pobliżu gorących powierzchni – piekarników elektrycznych, płyt kuchennych lub kuchenek gazowych. Urządzenie należy umieścić na suchej i płaskiej powierzchni. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach, nawet podczas czyszczenia. Nie wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za nią. Zestaw do fondue / głębokiego smażenia należy schować dopiero wtedy, gdy całkowicie ostygnie. Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Należy uważać, aby kabel sieciowy nie został przycięty szufladą lub przygniety szafką. Należy trzymać go z dala od gorących powierzchni - piekarników elektrycznych, płyt kuchennych lub kuchenek gazowych. Trzymać urządzenie w bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci. Nie pozwalać dzieciom na używanie urządzenia bez nadzoru dorosłych. Stosowanie gorącego oleju stanowi niebezpieczeństwo poważnych poparzeń. Nie używać

zestawu do fondue / głębokiego smażenia w pobliżu źródeł gazu – ryzyko wystąpienia pożaru. Nie używać urządzenia w celach innych niż opisane w niniejszej instrukcji. Przed przystąpieniem do czyszczenia, gdy urządzenie nie jest używane lub gdy podejrzewają Państwo usterkę urządzenia, wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nie zakrywać urządzenia, gdy jest używane. W przeciwnym razie opary nie mogą wydostać się z filtra. Filtr należy wymieniać co 20-30 cykli lub gdy nie działa już prawidłowo. Należy zwrócić uwagę, czy poziom oleju mieści się pomiędzy oznaczeniem poziomu minimalnego i maksymalnego. Jeśli tak nie jest, olej może przyskać lub przelać się. Należy regularnie wymieniać olej, ponieważ podczas używania zbiera się w nim woda, powodując ryzyko pryskania. Jeśli wystąpi usterka urządzenia lub przewodu zasilacza, należy zaprzestać używania urządzenia. Naprawy należy zlecać osobom wyspecjalizowanym, posiadającym odpowiednie narzędzia. Nie przenosić urządzenia, jeśli olej jest nadal gorący. Nie przepelniać koszyka (zwłaszcza produktami zamrożonymi), ponieważ może to spowodować pryskanie gorącym olejem. Gdy urządzenie działa, nie należy go trzymać, ani trzymać dłoni ponad nim.

OSTRZEŻENIE!

Nie gasić płomieni wodą. Jeśli pojawi się ogień, należy zakryć urządzenie kawałkiem tkaniny, co ugasi płomień. Ważne jest, aby odłączyć zasilanie!!!

Przed pierwszym użyciem

Usunąć wszystkie naklejki i elementy opakowania (folia) z urządzenia oraz jego akcesoriów. Wyczyścić wnętrze urządzenia (włącznie z pokrywą) i koszyk, usuwając możliwe zabrudzenia, a następnie dokładnie wysuszyć. Urządzenie należy umieścić na suchej i płaskiej powierzchni. Nie ustawiać w pobliżu przedmiotów łatwopalnych.

*** Używanie garnka do fondue**

Na garnku położyć pokrywę. Jeśli używają Państwo tłuszczu w kostce, należy teraz włączyć urządzenie, aby tłuszcz się stopił. Ustawić najniższą temperaturę – do chwili stopienia tłuszczu. Następnie ustawić termostat na żądanej temperaturę. Po włączeniu termostatu zapali się jego kontrolka i będzie się paliła do chwili osiągnięcia żądanej temperatury. Kontrolka na przemian zapala się i gaśnie - termostat utrzymuje stałą temperaturę.

Napełnianie olejem

WAŻNE!

Nigdy nie włączać garnka do fondue / głębokiego smażenia bez oleju.

Zalecamy używanie oleju – wygodnego do smażenia w głębokim tłuszczu. Nie stosować mieszanki oleju nowego z używanym. Wlać potrzebną ilość oleju. Ilość oleju zawsze musi mieścić się w przedziale pomiędzy poziomem minimalnym (0,4 litra) a maksymalnym (0,45 litra). Przed włączeniem garnka należy upewnić się, że ilość oleju jest prawidłowa.

Jeśli używają Państwo tłuszczu palmowego, należy pociąć go na kawałki, tak aby dno garnka było całkowicie zakryte. Ustawić termostat na najniższą temperaturę i włączyć urządzenie. Gdy tłuszcz się stopi, stopniowo dodawać więcej (450 gramów tłuszczu to około 0,45 litra).

Użyteczne wskazówki

Jeśli chcą Państwo, aby smażone produkty były gotowe w tym samym czasie, należy pokroić je na kawałki równej wielkości i grubości. Należy unikać grubych kawałków, ponieważ mogą pozostać surowe w środku. Używać produktów suchych – będą bardziej kruche. Nie wszystkie mrożonki można smażyć w zestawie do fondue / głębokiego smażenia. Filety z ryby, jeśli nie są panierowane, należy wysuszyć. Mrożonych frytek nie należy rozmrażać. Zmieniać olej regularnie – poprawia to smak potraw. Aby zachować jakość oleju na dłużej, gdy olej ostygnie, należy usunąć z niego pozostałości produktów spożywczych. Po osiągnięciu żądanej temperatury, umieścić produkty w garnku. Przyprawiać można tylko po wyjęciu z garnka i z koszyka.

Czas smażenia Poniżej znajdują się wskazówki dotyczące czasu smażenia niektórych produktów. Czas może być inny, zależnie od ilości użytych produktów oraz osobistych preferencji.

	Czas smażenia (min.)	C
Frytki	12	190
Frytki mrożone	10	190
Porcja mrożonych frytek (200 g)	5	190
Mrożone paluszki rybne (6 sztuk)	7	180
Mrożone kawałki kalmara (340 g)	5	180
Plastry piersi z kurczaka (świeże)	8-9	170
Mrożone kotleciki drobiowe (300 g)	3-4	170
Kulki mięsne z camembertem (400 g)	2-3	160
Kulki mięsne (400 g)	9	150
Świeże grzyby (350 g)	5	150

Przepisy na fondue z czekolady i sera znajdują Państwo w książkach kucharskich. Czekoladę i ser należy stopić przed umieszczeniem w garnku do fondue. Rozpocząć od niskiej temperatury. Wyregulować temperaturę, w zależności od składników.

Używanie

Zamontować uchwyt na koszyku, ściskając je ze sobą. Włożyć produkty do koszyka, nie przepelniać (patrz oznaczenie maks.) – w przeciwnym razie górna część nie zagrzeje się. Maksymalna zawartość koszyka to 400 g świeżych produktów i 340 g produktów mrożonych. Jeśli kontrolka termostatu zgasła, powoli umieścić koszyk w oleju i zdjąć uchwyt. Dokładnie zamknąć pokrywę. Smażyć można trzy razy z rzędu. Jednak, dla uzyskania najlepszych rezultatów, należy dodać świeżego oleju. Po zakończeniu smażenia, należy zachować ostrożność podczas otwierania pokrywy. Aby osłonić się przed gorącymi częściami i oparami, użyć ścierki. Wyjąć koszyk trzymając za uchwyt. Ostrożnie strząsnąć nadmiar oleju z produktów.

Po użyciu

Po użyciu należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed przeniesieniem, przystąpieniem do czyszczenia lub schowaniem. Trwa to 1-2 godziny.

Filtrowanie oleju/tłuszczu

Ostrożnie przelać tłuszcz (do pojemnika o pojemności co najmniej 0,45 litra). Wytrzeć garnek jednorazowymi ręcznikami kuchennymi. Na koszyk nałożyć papierowy filtr (np. do kawy) i ostrożnie przelać przez niego tłuszcz do koszyka. Tłuszcz trzymać w lodówce. Tłuszcz palmowy można trzymać w garnku do fondue / głębokiego smażenia.

Wymiana oleju/tłuszczu

Tłuszcz należy wymieniać regularnie, po 8-12 godzinach używania. Poprawia to smak produktów. Zużyty tłuszcz należy przelać do zbiornika i wylać. Nie wlewać do zlewu!

Czyszczenie

Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Części zewnętrzne oraz kabel czyścić szmatką zwilżoną ciepłą wodą. Dokładnie wysuszyć. Nie stosować ostrych środków czyszczących. Gdy olej jest wymieniany (patrz: Wymiana oleju), osuszyć wnętrze garnka ręcznikiem papierowym i usunąć pozostałości. Wnętrze umyć ciepłą wodą, wypłukać i wysuszyć. Użyć jak najmniej wody, aby uniknąć ochłapania urządzenia. Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani w żadnym innym płynie. Umyć koszyk, uchwyt i zbiornik ciepłą wodą i środkiem do płukania. Wypłukać i dokładnie wysuszyć.

Wymiana filtrów

Zalecamy wymianę filtru po 20-30 cyklach. Zdjąć pokrywę z garnka, odkręcić płytkę za pomocą małego śrubokrętu krzyżakowego. Wyjąć filtr i wyczyścić pokrywę. Włożyć nowy filtr zagiętą częścią na zewnątrz i przykręcić płytkę z powrotem.

Wytyczne w zakresie ochrony środowiska



Tego urządzenia z chwilą jego zużycia nie należy traktować jako zwykłego odpadu komunalnego, lecz należy go dostarczyć do punktu składowania materiałów do recyklingu elektrycznych i elektronicznych urządzeń gospodarstwa domowego. To oznaczenia na urządzeniu, instrukcja obsługi oraz opakowanie zwraca uwagę użytkownika na tę istotną kwestię. Materiały zastosowane w tym urządzeniu mogą być poddane odzyskowi. Poprzez odzysk zastosowany w urządzeniach gospodarstwa domowego użytkownik wnosi istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacji dotyczących punktów zbiórki zużytych urządzeń należy szukać u swoich lokalnych władz samorządowych.

Bruksanvisning för Tristar Fonduegryta

Studera bruksanvisningen noggrant innan produkten används. Hänvisningar refererar till den engelska originalmanualen.

- 1 st fonduegryta
- 1 st filterkorg
- 1 st handtag till filterkorg
- 1 st lock
- 1 st hållare för fonduegafflar
- 6 st fonduegafflar
- 1 st bruksanvisning (original)

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

- Placera inte fonduegrytan i närheten av värme-källor såsom ugnar och spisplattor, etc. Var noga med att ställa grytan på ett torrt och plant under-lag.
- Doppa aldrig ned fonduegrytan i vatten eller nå-gon annan vätska, inte heller för rengöring.
- Dra inte i nätkabeln för att lossa stickkontakten från eluttaget – ta tag i stickkontakten.
- Ställ inte undan fonduegrytan för förvaring förrän den har kallnat helt.
- Lämna inte fonduegrytan obebakad när den an-vänds.
- Se till att nätkabeln inte kommer i kläm i t.ex. kökslådor och att den inte kommer i kontakt med heta ytor.
- Placera fonduegrytan utom räckhåll för barn och låt inte barn använda grytan utan noggrann till-syn av en vuxen person. Användningen av het olja medför risk för brännskador och skållning.
- Använd aldrig fonduegrytan i närheten av gaser på grund av brandrisken.
- Använd inte fonduegrytan för något annat ända-mål utöver vad som beskrivs i denna bruksan-visning.
- Koppla loss fonduegrytan från eluttaget före ren-göring, efter användning eller om du misstänker att det har uppstått något fel på grytan.
- Täck aldrig över fonduegrytan när den används, annars kan inte ångorna tränga ut genom filtret.
- Rengör filtret efter 20-30 användningstillfällen el-ler om du ser att filtret inte fungerar tillfredsstäl-lande.
- Se till att oljenivån alltid befinner sig mellan MIN- och MAX-nivåerna i oljebadet. I annat fall kan oljan stänka eller rinna över.
- Byt ut oljan regelbundet eftersom vatten samlas i oljan när fonduegrytan används. Ansamlingen av vatten ökar risken för att oljan skall stänka.
- Använd inte fonduegrytan om du upptäcker nå-got fel på grytan eller nätkabeln. Reparation av grytan kräver specialverktyg och får endast ut-föras av en behörig servicetekniker.
- Flytta inte fonduegrytan när oljan är het.
- Överfyll aldrig korgen. Detta gäller särskilt fryst mat eftersom het olja då kommer att stänka.
- När fonduegrytan används, håll inte i grytan och håll inte händerna över den.

WARNING! Försök aldrig att släcka eventuella eld-flammor med vatten. Om det börjar brinna, täck över hela fonduegrytan med ett skynde eller liknande och koppla omedelbart loss grytan från eluttaget.

INNAN DU ANVÄNDER FONDUEGRYTAN (sid 19)

- Ta bort allt förpackningsmaterial från grytan och alla tillbehör.
- Rengör grytan och locket invändigt samt korgen. Avlägsna eventuell smuts och torka noga.
- Placera fonduegrytan på ett plant och torrt underlag. Ställ den inte i närheten av föremål som kan medföra brandrisk.

HANDHAVANDE

Sätt på locket på fonduegrytan. Om du använder stekfett i fast form, sätt på grytan så att fettets kan smälta. Ställ in den lägsta temperaturen tills fettets har smält. Justera sedan termostaten till önskad temperatur. När termostaten arbetar är dess kontrollampa tänd tills den inställda temperaturen har uppnåtts. Kontrollampen kommer att tändas och släckas ett flertal gånger medan termostaten upprätthåller en konstant temperatur.

FYLLA PÅ OLJA

OBS! Sätt aldrig på fonduegrytan om det inte finns olja i den.

- Vi rekommenderar att du använder flytande olja avsedd för fryturer. Använd aldrig oljeblandningar och blanda aldrig ny olja med gammal olja.
- Fyll på grytan till önskad nivå. Oljenivån måste alltid vara mellan MIN-nivån (0,4 liter) och MAX-nivån (0,45 liter). Kontrollera noga innan du sätter på fonduegrytan att oljenivån är mellan dessa markeringar.

Om du använder steksmör eller fryturfett i fast form, skär det i bitar och lägg i så att grytans botten täcks. Ställ in termostaten på den lägsta temperaturen och sätt på apparaten. Låt fettets smälta och tillsätt gradvis mer fett upp till önskad nivå (450 gram fett blir ungefär 0,45 liter olja).

RÅD OCH TIPS

- Skär upp matbitarna i ungefär samma storlek och tjocklek om du vill att de skall tillagas på ungefär samma tid. Skär inte alltför tjocka bitar som kan bli svåra att få rätt tillagade hela vägen igenom.
- Använd torra matbitar. Maten blir mer knaprig på det viset.
- All fryst mat är inte lämplig att tillaga i en fonduegryta. Fiskfiléer som inte är panerade måste torka. Fryst pommes frites behöver inte tinas.
- Byt ut oljan ofta – då smakar maten bättre.
- För att upprätthålla en så god kvalitet på oljan som möjligt skall du avlägsna matrester från oljan när den har kallnat.
- Lägg i maten i fonduegrytan när önskad temperatur har uppnåtts.
- Krydda inte maten förrän den har plockats upp ur grytan och korgen.

TILLAGNINGSTIDER

Följande tillagningstider är endast riktlinjer. Tiderna kan variera beroende på den mängd mat som läggs i fonduegrytan och på din personliga smak.

Maträtt	Tillagningstid (minuter)	°C
Potatischips	12	190
Frysta potatischips	10	190
Portion frysta chips (200 g)	5	190
Frysta fiskpinnar	7	180
Frysta bläckfiskbitar	5	180
Skivor av kycklingbröst	8-9	170
Frysta kycklingdelar (300 g)	3-4	170
Tärningar av camembertost	2-3	160
Köttbullar (400 g)	9	150
Färska champinjoner (350 g)	5	150

Se efter i kokböcker för fonduecept med choklad och ost. Choklad och ost behöver smältas innan de placeras i fonduegrytan. Starta vid en låg temperatur. Justera temperaturen beroende på ingredienserna.

TILLAGNING

- Sätt fast det medföljande handtaget på korgen genom att trycka ihop det något och stänga det.
- Sätt i korgen. Överfyll inte grytan (se MAX-märkningen). Korgen rymmer max. 400 gram färsk mat eller 340 gram fryst mat.
- När termostatlampen har slocknat, sänk sakta ned korgen i oljan och ta av handtaget. Stäng locket ordentligt.
- Du kan fritera tre gånger i rad. För bästa resultat bör du dock tillsätta ny olja.
- När maten är klar, var försiktig när du öppnar locket. Använd till exempel en köksvante för att skydda dig mot hela ytor och ånga. Plocka upp korgen med handtaget. Skaka försiktigt av överflödiga olja.

EFTER ANVÄNDNING

- Stäng av fonduegrytan och koppla loss den från eluttaget. Vänta tills fonduegrytan kallnat helt innan du flyttar den, rengör den eller ställer undan den för