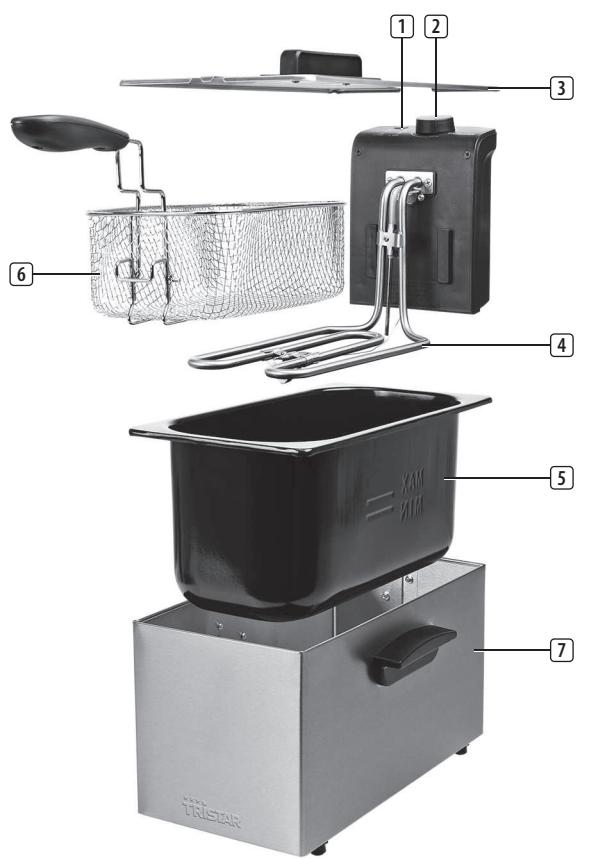




FR-6946

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



WWW.TRISTAR.EU
Tristar Europe B.V. | Swaardenvestraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands

EN Instruction manual

Safety

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the appliance unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Children shall not play with the appliance.
- The lid is only intended to protect the deep fryer from dust during storage. Remove the lid when the deep fryer is in operation

Surface is liable to get hot during use.

The waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.

This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.

The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.

The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.

The Eurasian Conformity mark (EAC) is a certification mark to indicate products that conform to all technical regulations of the Eurasian Customs Union.

This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.

Separate collection / Check your local municipal guidelines.

The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Tristar logo is valid in France only.

PARTS DESCRIPTION

1. Power lamp (red)
2. Thermostat
3. Lid
4. Heating element
5. Frying grease container
6. Frying basket
7. Base unit

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm, free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Connect the power cable to the socket. (Note: Make sure the indicated voltage on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 230V~50-60Hz 2000W)
- This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat.
- Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to splatter violently when heated up.
- Ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products, this will cause excessive spattering.
- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance.
- Never pour any liquid, such as water, in the pan.

Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may overflow the fryer.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) or frozen foods. Make sure that fried foods do not thaw first, by laying the food on a dry clean towel. Dab the food with the towel when the surface of the ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- The fryer may not be exposed to rain and moisture.
- Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

Considerations for using the fryer - DON'T

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

OPERATION

Use

- Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wash it dry thoroughly.
- Ensure all electrical parts are completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket in the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The red control light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.

Frying Tips

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 1 to 5 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

Changing the oil

- Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug of the device from the socket). Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil.
- Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish but follow the guidelines issued by the local authorities.

Extra information

- The heating element is equipped with a safety switch, if the element is not placed in the correct position the element will not function.
- In the case of overheating, the pan will switch off automatically. This safety mechanism can be found on the bottom of the electrical part. If its switches off, it can be reactivated by pressing in the button with a long pointed object. The button is situated deep behind the hole and so you will need a long object such as a thin screwdriver. First remove the plug from the socket.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- All parts, except the heating element are dishwasher-proof. Never immerse the heating element under water.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.

ENVIRONMENT

- This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By

recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at www.tristar.eu.

EAC

Het Euraziatische conformiteitsmerk (EAC) is een certificeringsmerk om producten aan te duiden die voldoen aan alle technische voorschriften van de Euraziatische douane-unie.



Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aansluiting te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004.



Gescheiden inzameling / Controleer uw gemeentelijke richtlijnen.



Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Verwijder het geschenke, volgens de geïllustreerde verpakkingssymbolen, voor een betere afvalverwerking. Het Triman-logo is alleen in Frankrijk geldig.

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Voedingslamp (rood)
2. Thermostaat
3. Deksel
4. Verwarmingselement
5. Frituurvetcontainer
6. Frituurmand
7. Basismunit

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenhuis.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Opmerking: Controleer of het voltage op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 230V~50-60Hz 2000W)
- Dit type frituurpan is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet.
- Bij gebruik van vast vet kan er water in ogesloten raken en daardoor kan bij verhitting het vet heel zeer krachtig spatten.
- Zorg er voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doe ook geen andere (vloe) stoffen in de pan zoals water.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - WEL

- Gebruik de frituurpan alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de frituurpan alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de frituurpan.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximum. Als er veel vet/olie in de pan zit, dan kan het dat het vet/de olie uit de pan komt.
- Wanneer voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de frituurpan veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de frituurpan. Zorg ervoor dat er niemand bij de frituurpan staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.
- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote bellen, waterdruppels, waterdamp of het snel sijpelen van de olie of het vet. Indien de olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaren kan zijn voor degene die de frituurpan gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevoren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst onttdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dap wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de frituurpan is wanneer u deze gebruikt.
- Laat de frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plek.
- De frituurpan mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - NIET

- Bewaar of plaatst de frituurpan nooit buiten of op een vochtige plek. Houd uw frituurpan uit de buurt van regen of vocht.
- Plaats geen etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst onttdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dap wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de frituurpan is wanneer u deze gebruikt.
- Laat de frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plek.
- De frituurpan mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

BEDIENING

Gebruik

- Reinig de mand in warm sop en droog het goed voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en droog hem goed voor gebruik. Zorg ervoor dat de elektrische delen volledig droog blijven.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens volstaat om de maximumpunt, zoals aangegeven aan de binnenzijde van de pan. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar op het voedsel dat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Haal het mandje met de handgreep uit de friteuse.
- Plaats het de frituren voedsel in de mand. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in de mand te doen. Dompel de mand langzaam onder in de olie of het vet om sterk oppervlakkig te voorkomen. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit. Het rode controleschakelje gaat tevens aan en uit.
- Als de frituurpan is verstevigd, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.

Frituurtips

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de grootteutschutsen om overtollig ijs te verwijderen.
- Wanneer u verse friet bereidt, droog de friet na het afspoelen dan af om te voorkomen dat er water in de olie terechtkomt. Verse friet moet je tweemaal bakken. De eerste keer (voorbakken): 1 tot 5 minuten op 170 graden. De tweede keer (afbakken): 2 tot 4 minuten op 175 graden. Laat de olie uit het mandje lekken.

Verversen van de olie

- Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voordat u de olie ververs. Haal de stekker uit het stopcontact. Ververs de olie regelmatig. Dit is met name noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert. Ververs de olie in één keer. Meng nooit oude en nieuwe olie.
- Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi het daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats op.

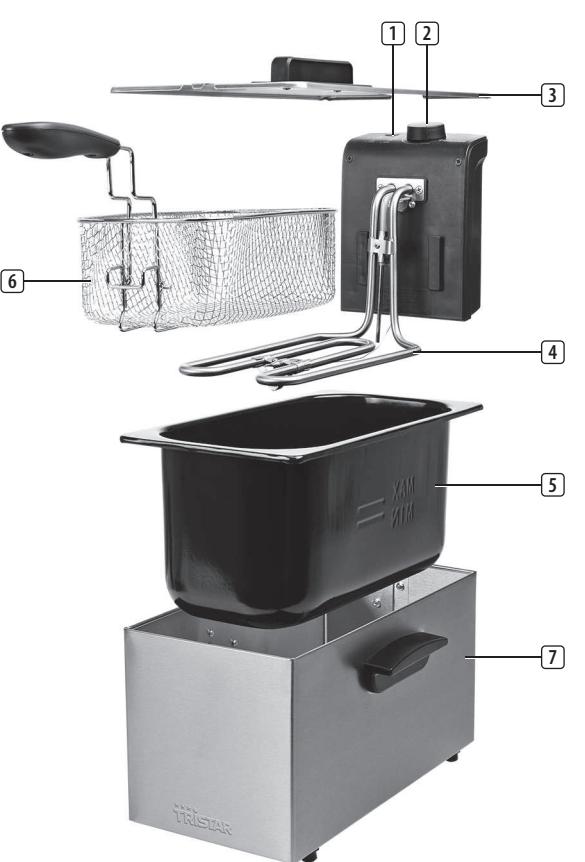
Extra informatie

- Bij oververhitting zal de thermische beveiliging de pan uitschakelen. Deze beveiliging vindt u aan de achterzijde van het elektrisch deel. Indien deze uitgeschakeld is kan deze weer hersteld worden door het knopje met een lang puntig voorwerp weer in te drukken. Het knopje zit diep achter het gaasje, er is dus een lang voorwerp zoals bijvoorbeeld



FR-6946

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



WWW.TRISTAR.EU

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

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

Información extra
• En caso de sobrecalentamiento, la freidora se apaga automáticamente.
• Este dispositivo de seguridad se encuentra en la parte inferior del componente eléctrico. Si la conexión se interrumpe, se puede volver a conectar presionando el botón con un objeto puntiagudo. El botón se encuentra en la parte inferior del orificio, por lo que necesita un artículo largo, como un destornillador fino. Primero desconecte el cable de alimentación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfrie.
- Todas las piezas, excepto el elemento calefactor, pueden lavarse en lavavajillas. Nunca sumerja el elemento calefactor en agua.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarán el aparato.

MEDIO AMBIENTE

Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre este importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte

Puede encontrar toda la información y recambios en www.tristar.eu

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se você ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre os 0 e os 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e o respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças.

- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo à distância independente.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:

- Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
- Ambientes de dormida e pequeno almoço.
- Quintas.

- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.

- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa situação estável com as pegas (se existirem) posicionadas para evitar derramamentos de líquidos quentes.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A tampa destina-se apenas a proteger a fritadeira contra poeiras durante o armazenamento. Retire a tampa durante a utilização da fritadeira.

FUNCIONAMENTO
Utilização
• Lave os cestos em água quente e sequê-os bem antes de os utilizar. Limpe o interior da panela com um pano húmedo e sequê-o completamente. Assegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas.

A superfície pode aquecer durante a utilização.

X Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os nos centros competentes existentes. Para aconselhamento sobre reciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.

CE Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretrizes europeias aplicáveis.

The Green Dot é uma marca comercial registrada da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detêm um contrato de marca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão de resíduos, no território da República Federal da Alemanha. Isto também se aplica à reprodução do logótipo por terceiros num dicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.

O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicáveis. O símbolo de reciclagem é de domínio público e não é uma marca comercial.

EAC A marca de conformidade da Eurásia (EAC) é uma marca de certificação para indicar produtos que estão em conformidade com todos os regulamentos técnicos da União Aduaneira da Eurásia.

Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.

Recolha separada/Consulte as diretrizes da sua autarquia local.

Os materiais do produto e da embalagem são recicáveis e estão sujeitos à responsabilidade alongada do fabricante. Elimine-os em separado, segundo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.

DESCRICAÕES DE PEÇAS

1. Luz indicadora de alimentação (vermelha)
2. Termostato
3. Tampa
4. Elemento de aquecimento
5. Recipiente da gordura para fritar
6. Cesto de fritar
7. Unidade base

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocollantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos. Ligue o cabo de alimentação à tomada. (Nota: Ante de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão local. Tensão 230V~ 50-60Hz 200W.)
- Este tipo de fritadeira só está adaptada para ser utilizada com óleo ou gordura líquida, e não com gordura sólida.
- Ao utilizar gordura sólida há risco da água se infiltrar na gordura ou que a fará salpicar, com força quando adicionada.
- Assegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, como por exemplo, com produtos congelados, o que causará salpicos excessivos.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois danificará o aparelho. Nunca verter nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

PRECAUÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA - SIM

- Utilizar só a fritadeira como um eletricodoméstico.
- Utilizar só a fritadeira para fritar alimentos.
- Utilizar só óleo ou gordura adequado para fritar. Verificar no rótulo da embalagem se o óleo ou o produto à base de gordura é adequado para esta fritadeira.
- Assegurar-se que o nível do óleo ou da gordura está acima do nível mínimo ou se está abaixo do nível máximo, entre as linhas dos níveis mínimo e máximo. Se há demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode transbordar.
- Ter cuidado ao fritar, certificarse de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.
- Mudar o óleo ou a gordura quando começar a fritar com cor acastanhada, mau cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contriver demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor de óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura verte, o que pode ser bastante perigoso para os utilizadores da fritadeira e para as pessoas que estejam perto dela.
- Mudar o óleo ou a gordura após 8 ou 10 utilizações no máximo.
- Retirar todo o gelo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos fritos escorrerem antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano que absorva a maioria da gordura do gelo estiver derretido.
- Certificar-se de que tem espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer sem a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a fritadeira afastada de locais húmidos ou chuvosos.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

PRECAUÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA - NÃO

- Guardar ou colocar nunca as cubas das foras dos seus lugares ou num local húmido. Manter a fritadeira em locais húmidos ou à chuva.
- Colocar os alimentos na fritadeira quando estiver a aquecer. Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.
- Fritar demasiados alimentos de uma vez só.
- Nunca cobrir as cubas e o filtro.
- Adicionar água ao óleo ou à gordura.

FUNCIONAMENTO

Utilização

- Lave os cestos em água quente e sequê-os bem antes de os utilizar. Limpe o interior da panela com um pano húmedo e sequê-o completamente. Assegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas.

• Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assegure-se de que o aparelho é cheio, pelo menos, até ao nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira. Para obter melhores resultados, aconselha-se a que evite misturar tipos de óleos diferentes.

• Selecione a temperatura com o botão da temperatura no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho na tomada.

• Utilize a pega para levantar os cestos da fritadeira.

• Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe o cesto no óleo ou na gordura devagar para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termostato deverá ligar e desligar. A luz de controlo vermelha também deverá ligar e desligar.

• Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e pendure-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer.

Sugestões para fritar

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo por óleo arrefecido rapidamente. Agite os produtos congelados resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe o cesto no óleo ou na gordura devagar para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termostato deverá ligar e desligar.
- Quando são utilizadas batatas congeladas, sequê-as após a lavagem para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 10 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

Mudar o óleo

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefecem antes de mudar estes últimos (retire a ficha do aparelho da tomada). Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando a cor do óleo ou da gordura escurece ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo após utilizar em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo novo com antigo.
- O óleo usado é prejudicial para o meio ambiente. Não deite fora óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

INFORMAÇÃO EXTRA

- Em caso de sobre-aquecimento ou sistema de segurança térmica desliga a panela.
- Este sistema está situado por detrás do componente eléctrico. Se se desligar, pode voltar a ligá-lo, usando um objecto pontiagudo e pressionando o botão. Este botão está situado por detrás do orifício, bem fundo, por isso deve utilizar um objecto afiado, como por exemplo, uma chave de parafusos estreita. Primeiro deve desligar a tomada da corrente!

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer. Todas as peças, exceto o elemento de aquecimento, podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Nunca mergulhe o elemento de aquecimento em água.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.

AMBIENTE

- Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

ASSISTÊNCIA

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em www.tristar.eu

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.

- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.

- Collegare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.

- L'utente non deve lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.

- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa fra 0 e 8 anni.

- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia.

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.

- Il funzionamento di questo apparecchio non prevede l'utilizzo di un timer esterno o di un telecomando separato.
- Per proteg

- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn upp till 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsysteem.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:

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

- Lossa nätkontakterna från nättuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.
- Matlagningsapparater bör placeras stabilt med handtagen (om några finns) placerade för att undvika spill av varma vätskor.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Locket är endast avsett att skydda fritösen från damm under lagring. Ta av locket när fritösen är i drift

Ytan kan bli varm vid användning.

 Elektriska avfallsprodukter får inte slängas med hushållsavfallet. Återvinning där det finns anläggningar för det ändamålet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få rád om återvinning.

 Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillämpiga europeiska förordningar eller direktiv.

 Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av anlitade avfallshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordrap, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.

 Den universella återvinningsymbolen, logotypen eller ikonen är en internationellt erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningsymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.

 Det eurasiska överensstämmelsesmarknaden (EAC) är ett certifieringsmärke för att ange produkter som överensstämmer med alla tekniska föreskrifter i Eurasiska tullunionen.

 Denna symbol används för att markera material som säkert kan användas i kontakten med livsmedel inom Europeiska unionen enligt definitionen i förordning (EG) nr 1935/2004.

 Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

 Produkten och förpackningsmaterialet är återvinningsbart och är kopplat till ett utökat tillverkarsvar. Kassera den separat och följ de illustrerade förpackningssymbolerna för bättre avfalls hantering. Triman-logotypen är endast giltig i Frankrike.

BESKRIVNING AV DELAR
1. Strömlampa (rött)
2. Termostat
3. Lock
4. Värmeelement
5. Behållare för fritrolja
6. Friteringsskorg
7. Basenhet

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avgåsna klistermärken, skyltar och plast från apparaten.
- Placerar enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Innan apparaten används första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammträska. Använd aldrig silipande produkter.
- Anslut strömkabeln till vägguttaget. (Obs! Kontrollera att spänningen som anges på enheten matchar spänningen i det lokala elnätet innan du ansluter enheten. Spänning 230 V- 50-60 Hz 2 000 W)
- Den här typen av fritös är endast lämplig att använda med olja eller flytande fett, inte med fett i fast form.
- Om du använder fett i fast form riskerar du att det finns vatten kvar i fettet, vilket gör att kommet att stånd världsmäst vid upphettning.
- När också nog med att oljan/fettet inte är förurenat med vatten, från till exempel frysta produkter, efftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
- Använd aldrig fritös utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten.

Håll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i fritösen.

Att tänka på när du använder fritösen - ATT GÖRA

- Fritösen är endast avsedd för hushållsanvändning.
- Fritösen är endast avsedd för att fritera livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Kontrollera så att nivån på fettet eller olja ligger över miniminivån och under maxnivån, dvs. mellan linjerna för minimi- och maxnivåerna. Om det är för mycket fett eller olja i fritösen kan det svämma över fritösen.
- Var försiktig vid fritering, använd fritösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräcklig avstånd mellan användaren och apparaten. Se till att personen som behöver extra hjälp och tillsyn inte kan nå fritösen. Bety oljan eller fettet när det blivit brun, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Byt olja eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det har hänt vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubbler och små vattendroppar, vattenänga eller att oljan eller fettet sligar snabbt. Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fettet eller oljan söker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och för dem står i närheten av fritösen.
- Tå tort alls (är kristaller) från frysfil mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är lätt, maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mestas av isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt fritösen när du använder den. Låt fritösen svalna överstälkt för att förhindra kondensering. Förvara fritösen på en torr, saker plats.
- Skydda fritösen mot regn och fukt.
- Håll aldrig vatten tills fritösen har nått rätt temperatur.

Att tänka på när du använder fritösen - GÖR INTE

- Förvara eller placera aldrig skalen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i fritösen medan den värms upp.
- Fritera inte för mycket mat på en gång.
- Tåck aldrig över skalen och filtert.
- Håll aldrig vatten på fettet eller oljan.

DRIFT

Användning

- Diska korgen i varmt tvålvattnet och torka den noggrant innan användning. Rengör pannans insida med en fuktig trasa och torka den noggrant. Kontrollera så att alla elektriska delar är helt torra.
- Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett.
- Kontrollera så att apparaten är fyllt minst till miniminivån och inte högre än maxnivån, enligt indikationerna på insidan av fritösen. För bärsta resultat rekommenderar vi att du inte bländer olika typer av olja.
- Väl temperatur med temperaturväxlaren på kontrollpanelen för det fritösen.
- Använd handtaget och lyft korgen ur fritösen.
- Placerar lívsméletet som ska friteras i korgen. För bärsta resultat ska lívsméletet vara torrt innan det läggs i korgen. Säck ned korgen i oljan eller fettet längsamt så att inte oljan bubbler upp för kraftigt. För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och stängas av. Då kontrolllampen kommer också att tändas och släckas.
- Lyft upp korgen när friteringstiden är uppnådd och häng den på krogen i pannan så att oljan kan droppa av.

Friteringstips

- Använd max 200 gram chiper per liter olja.
- Om du använder frysta produkter använda du max 100 gram efter som oljan svalnar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflödig is.
- När färsk pommes frites används ska de torkas före avsköljningen, klicka på dem för att få bort vatten.
- Första gången (blanchering) i 1 till 5 minuter vid 170 grader. Därefter handtaget och lyft korgen ur fritösen.
- Placerar lívsméletet som ska friteras i korgen. För bärsta resultat ska lívsméletet vara torrt innan det läggs i korgen. Säck ned korgen i oljan eller fettet längsamt så att inte oljan bubbler upp för kraftigt. För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och stängas av. Då kontrolllampen kommer också att tändas och släckas.
- Lyft upp korgen när friteringstiden är uppnådd och häng den på krogen i pannan så att oljan kan droppa av.

Byte av oljan

- Se till att fritösen och oljan eller fettet har svalnat innan du byter olja eller fett (ta ut kontakten ur eluttaget). Byt olja regelbundet. Detta är särskilt viktigt när oljan eller fettet blir mörk eller börjar lukt annorlunda. Byt alltid olja efter 10 användningar. Byt all olja på en gång. Blanda aldrig gammal och ny olja.
- Ärvänd olja är skadlig för miljön. Släng den inte med det vanliga avfallen utan följ de lokala anvisningarna för hår den ska tas om hand.

Extra information

- Värmeelementet är utrustat med en säkerhetsbrytare, om elementet inte placeras i rätt position kommer detta att fatta fyr.
- I händelse av överhettning stängs pannan av automatiskt. Säkerhetsmekanismen finns på undersidan av den elektriska delen. Om den stänger kan den aktiveras på nytt genom att man trycker in knappen med ett långt spetsigt föremål. Knappen sitter långt ner i hålet, därför behöver du ett långt föremål (till exempel en smal skruvmejsel). Dra först ut kontakten från vägguttaget.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vända tills apparaten har svalnat.
- Alla delar, förutom värmeelementet, är diskmaskinsäkra. Säck aldrig ner värmeelementet i vatten.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller silipande rengöringsmedel, köksvasspar (av Scotch-Brite-typ) eller stålaffär. Sådana artiklar skadar apparaten.

OMGIVNING

- Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinnna hushållsavfallet ger du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fraga de lokala myndigheterna var det finns insamlingstillagen.

Support

Du hittar allt tillgänglig information och reservdelar på www.tristar.eu!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.

OPIS CZĘŚCI

- Lampa sygnalizująca włączenie (czterowana)
- Termostat
- Pokrywa
- Element grzejny
- Zbiornik na olej do smażenia
- Kosz do smażenia

Urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru, kiedy jest podłączone do zasilania.

- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci w wieku od 0 do 8 lat nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzeniem mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadających odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcję dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumiane związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczanie i konserwacja dozwolona dla użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Przed pieszem użyciem urządzenia należy wyłączyć z gniazdka. (Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej upewnij się, że napiecie oznaczone na urządzeniu jest zgodne z napieciem w sieci. Napiecie 230V- 50-60Hz 2000W.)
- Ten typスマźnia nadaje się do użytku tylko w przypadku, gdy jest napojem olejem lub tłuszczem ciekłym tłuszczem, nie można go stosować do tłuszczy statycznych.
- Zasztowianie tłuszczy statycznych począć od zbytu ryczącego z wody w tłuszu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczy podczas podgrzewania.
- Należy także sprawdzić, czy użycie oleju/tłuszcza nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmiernie rozpryski.
- Po użyciu oleju/tłuszcza należy usiąść i zatrzymać się, aby umożliwić dozbrojeniu się wodą.

7. Podstawa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIMI

- Przed pieszem użyciem urządzenia należy wyjąć z pudelka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wilgotnym.
- Przed pieszem użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy zasilanie jest zgodne z napieciem w sieci.
- Ten typスマźnia nadaje się do użytku tylko w przypadku, gdy jest napojem olejem lub tłuszczem ciekłym tłuszczem, nie można go stosować do tłuszczy statycznych.
- Zasztowianie tłuszczy statycznych począć od zbytu ryczącego z wody w tłuszu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczy podczas podgrzewania.
- Należy także sprawdzić, czy użycie oleju/tłuszcza nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmiernie rozpryski.
- Po użyciu oleju/tłuszcza należy usiąść i zatrzymać się, aby umożliwić dozbrojeniu się wodą.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Wszystkie części, z wyjątkiem elementu grzejnego, nadają się do mycia w zimowej. Nigdy nie zanurzać elementu grzejnego w zimowej.
- Urządzenie czyszczenie wilgotną szmatką. Nigdy nie używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub drucików, aby nie uszkodzić urządzenia.

ŚRODOWISKO

E

CE

W

R

G

S

Y

U

M

A

O

P

W

E

Y

U

M

A

