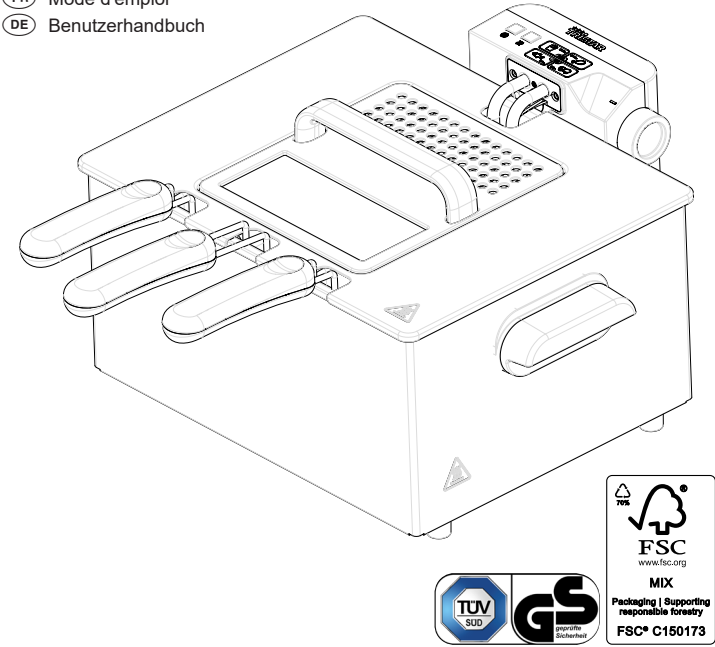
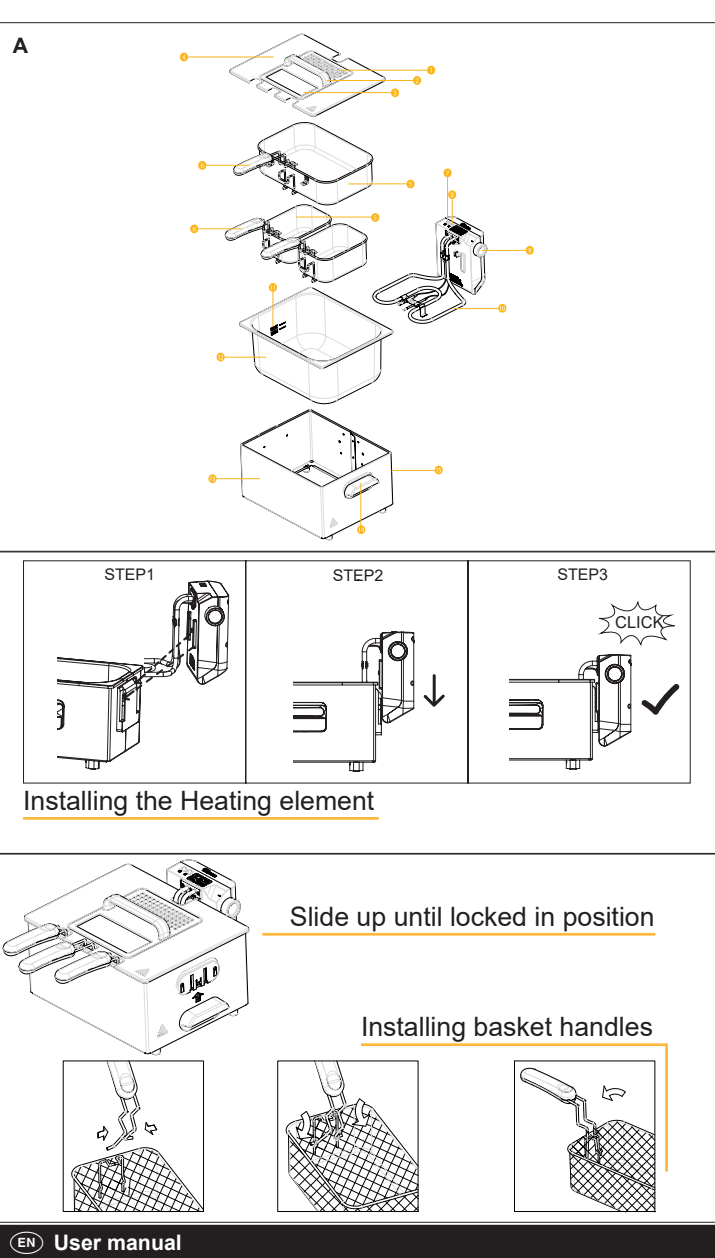




Deep Fryer 5L

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



Deep Fryer 5L

Main parts (see image A)

- 1 Filter
- 2 Lid handle
- 3 Viewing Window
- 4 Lid
- 5 Big basket / Small basket
- 6 Basket Handle
- 7 Power light (green)
- 8 Heating light (red)
- 9 Thermostat
- 10 Heating element
- 11 Oil level
- 12 Frying grease container
- 13 Base unit
- 14 Handle
- 15 Restart button

SAFETY

Safety symbols

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

Safety precautions

⚠ WARNING

Safety hazard due to unintended use:

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never lift the appliance by the power cable. Lifting the appliance by the power cable may damage the power cable. Only lift the appliance by holding the base.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Never use the appliance if there are visible signs of damage or defects. Always replace a damaged or defective appliance immediately.
- Never immerse the fryer in water.
- Never use the appliance if there are visible signs of damage or defects to the appliance or power cable. Always replace a damaged or defective appliance or power cable immediately or contact customer service.
- Always avoid spillage on the power cable.
- Never open the appliance. The appliance may only be opened for maintenance by an authorised technician.
- Never replace the power cable yourself. Always let the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person replace the power cable.
- Always unplug the power cable when the appliance is not in use or unattended, and before cleaning.
- Always check if the voltage stated on the type plate of your appliance matches your mains voltage before use.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- Never leave the appliance unattended when in use. Only use the appliance under supervision.

- Switch off the appliance and remove the power cable from the power outlet when you leave the room.
- Never place the appliance directly underneath a power outlet. The appliance may become hot during use. Always keep the back of the appliance clear of any objects.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- Never place the appliance near a heat source.
- Never drop the appliance and avoid bumping. Excessive vibrations can lead to loosened connections and can influence proper functioning of the appliance. Stop using the appliance if the appliance has been dropped.
- Never use the appliance with an extension cable.
- Never connect any other appliance with high power consumption to the same group.
- Always clean all parts that come into contact with food after use.
- Ensure the oil is within the maximum and minimum marks in the pot when in use.
- Never use the appliance on recreational vehicles or boats. Hot liquid may spill out of the appliance.
- Never move the appliance during use. Hot liquid may spill out of the appliance.
- Always allow the oil to cool before moving the fryer, as hot oil can cause serious burns.
- Never let children play with the packaging material. Always keep the packaging material out of the reach of children.
- Always switch off and disconnect the appliance from the power source before changing accessories or approaching parts that move in use.

⚠ CAUTION

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Never touch the hot surfaces during or shortly after use. The hot surfaces may be subject to residual heat. Let the appliance cool down completely before handling the appliance.
 - Never leave the power cable hanging out in a way that someone might trip over it or accidentally pull it.
- NOTICE**
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
 - Never use aggressive chemical cleaning agents that can damage the appliance when cleaning the appliance.
 - Only use the appliance with the provided accessories or accessories recommended by Tristar.
 - Never fill the pan above the maximum capacity marking to prevent overflowing.
 - Never place the appliance in a dishwasher.
 - Never place the appliance near the edge of a countertop during use. Vibrations may occur during use which may cause the appliance to move. Always place the appliance on a stable, flat, heat, and moisture resistant surface.

FOREWORD

About this document

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

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

Always store this user manual in a safe place near the appliance for future reference. This manual is originally written in English. All other languages are translated documents.

General symbols

Symbol	Description
	This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.
	This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.
	FSC® logo indicates the paper used is from responsible forestry.
	TUV SÜD tested

APPLIANCE DESCRIPTION

About this appliance

The Tristar PD-4954 is a deep fryer for frying food.

Intended use

This appliance is intended for indoor use only.

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

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

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Any use of the appliance other than described in this user manual is regarded as misuse and may cause injury or damage to the appliance and void the warranty.

Technical specifications

Appliance name	Deep Fryer 5L
Article number	PD-4954
Power supply	220-240V~ 50-60Hz
Power consumption in use	3000W
Power consumption in off-mode (W)	≤ 0.5
Power consumption in standby mode (W)	≤ 0.5
Time needed for the equipment to reach the applicable low power mode (min)	N/A

BEFORE FIRST USE

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

USE

- Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature switch **A** on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- When the fryer has reached the desired temperature, the red light **A** will turn on and off during the fryer process to keep the temperature on the right level.
- Use the basket handle **A** to lift the basket **A** from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket **A**. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket **A** into 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 green control light **A** is the power indication light and it stays on to indicate that the device is turned on. It will turn off when you unplug the deep fryer.
- Lift the basket **A** 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.

Reset Function

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the power cable when the appliance is not in use or unattended, and before cleaning.
- Wash the basket and the oil compartment with soapy water.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.
- All parts, except the heating element **A** are dishwasher-proof.
- Refit all parts once they are completely dry.

Important: Never wet the electrical part of the unit.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
The Fryer does not work	The power cable is not properly connected to a working power outlet.	Plug the power cable into a working power outlet.
	The device is overheating.	Reactivate the fryer by pressing the restart button A .
	The heating element is not placed properly into the device.	Properly place the heating element into the device (see drawing at the start of the manual).

ENVIRONMENT



This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EC to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

Support

For spare parts and more information about the appliance, please visit www.tristar.eu.

Gebruikshandleiding

Friteuse 5 liter

Belangrijkste onderdelen (zie afbeelding A)

- 1 Filter
- 2 Dekselhandgreep
- 3 Kijkvenster
- 4 Deksel
- 5 Grote mand / Kleine mand
- 6 Mandgreep
- 7 Stroomindicator (groen)
- 8 Verwarmingslampje (rood)
- 9 Thermostaat
- 10 Verwarmingselement
- 11 Oliepeil
- 12 Frituurvetbak
- 13 Basisunit
- 14 Handgreep
- 15 Herstartknop

VEILIGHEID

Veiligheidssymbolen

Symbol	Beschrijving
	Aanwijzing voor een heet oppervlak. Contact kan brandwonden veroorzaken. Niet aanraken.

Veiligheidsvoorzorgsmaatregelen

⚠ WAARSCHUWING

Veiligheidsgevaar door onbedoeld gebruik:

- Door de veiligheidsinstructies te negeren, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de schade.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens servicedienst of gelijkwaardig gekwalificeerd personeel om gevaaren te voorkomen.
- Til het apparaat nooit op aan de voedingskabel. Als je het apparaat aan de voedingskabel optilt, kun je de voedingskabel beschadigen. Til het apparaat alleen op door de voet vast te houden.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit als er zichtbare tekenen van schade of gebreken zijn. Vervang een beschadigd of defect apparaat altijd onmiddellijk.
- Dompel de friteuse nooit onder in water.
- Gebruik het apparaat nooit als er zichtbare tekenen van schade of gebreken zijn aan het apparaat of de netsnoer. Vervang een beschadigd of defect apparaat of netsnoer altijd onmiddellijk of neem contact op met de klantenservice.
- Zorg er altijd voor dat er niet op de stroomkabel gemorst wordt.
- Maak het apparaat nooit open. Het apparaat mag alleen door een erkende technicus geopend worden voor onderhoud.
- Vervang nooit zelf de voedingskabel. Laat de voedingskabel altijd vervangen door de fabrikant, diens service-agent of een even gekwalificeerde persoon.
- Haal de elektriciteitskabel altijd uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik of onder toezicht is, en voordat u het reinigt.
- Controleer altijd vóór het gebruik of de spanning vermeld op het typeplaatje van uw apparaat overeenkomt met uw netspanning.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer niet verstrikt raakt.
- Zet het apparaat altijd op een stabiele, vlakke, hitte- en vochtbestendige ondergrond. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is. Gebruik het apparaat alleen onder toezicht. Zet het apparaat uit en haal de voedingskabel uit het stopcontact als je de kamer verlaat.
- Plaats het apparaat nooit direct onder een stopcontact. Het apparaat kan tijdens het gebruik heet worden. Houd de achterkant van het apparaat altijd vrij van voorwerpen.
- Om verstoring van de luchtstroom te voorkomen, plaats niets bovenop het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is.
- Zet het apparaat nooit in de buurt van een warmtebron neer.
- Laat het apparaat nooit vallen en vermijd stoten. Overmatige trillingen kunnen leiden tot losgeraakte verbindingen en kunnen de goede werking van het apparaat beïnvloeden. Gebruik het apparaat niet meer als het gevallen is.
- Gebruik het apparaat nooit met een verlengsnoer.
- Sluit nooit een ander apparaat met hoog stroomverbruik op dezelfde groep aan.
- Reinig na gebruik altijd alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel.
- Zorg ervoor dat het oliepeil binnen de maximum- en minimummarkeringen in de pan ligt wanneer deze in gebruik is.
- Gebruik het apparaat nooit op recreatievoertuigen of boten. Er kan hete vloeistof uit het apparaat lopen.
- Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik. Er kan hete vloeistof uit het apparaat lopen.
- Laat de olie altijd afkoelen voordat je de friteuse verplaatst, want hete olie kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen. Houd het verpakkingsmateriaal altijd buiten het bereik van kinderen.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat je accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die bewegen tijdens het gebruik.

⚠ VOORZICHTIG

- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Raak de hete oppervlakken nooit aan tijdens of kort na gebruik. De hete oppervlakken kunnen

nog restwarmte hebben. Laat het apparaat na gebruik altijd volledig afkoelen voordat je het hanteert.

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

OPMERKING

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

VOORWOORD

Over dit document

Deze gebruikshandleiding bevat alle informatie voor een juist, veilig en doelmatig gebruik van het apparaat.

Lees en begrijp de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing volledig voordat je het apparaat gebruikt.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing steeds op een veilige plaats in de buurt van het apparaat voor toekomstige raadpleging.

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Engels. Alle andere talen zijn vertaalde documenten.

Algemene symbolen

Symbol	Beschrijving
	Dit product voldoet aan de conformiteitseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen
	Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004
	FSC®-logo® geeft aan dat het gebruikte papier afkomstig is uit verantwoorde bosbouw
	TÜV SÜD getest

BESCHRIJVING APPARAAT

Over dit apparaat

De Tristar PD-4954 is een friteuse om voedsel in te frituren.

Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk, niet-commercieel gebruik. Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelskeukenbereiken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere types residentiële omgevingen;
- omgevingen van het type bed and breakfast

Elk gebruik van het apparaat anders dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing wordt beschouwd als verkeerd gebruik en kan letsel of schade aan het apparaat veroorzaken en de garantie ongeldig maken.

Technische specificaties

Naam apparaat	Friteuse 5 liter
Artikelnummer	PD-4954
Voeding	220-240V~ 50-60Hz
Stroomverbruik tijdens gebruik	3000W
Stroomverbruik in uit-stand (W)	≤ 0,5
Stroomverbruik in stand-bymodus (W)	≤ 0,5
Tijd die de apparatuur nodig heeft om het toepasselijke lage vermogen te bereiken	N.V.T.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, beschermende folie of plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw in een kast of voor buitengebruik.
- Veeg alle verwijderbare onderdelen af met een vochtige doek voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt of na een lange periode ongebruikt. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de stroomkabel aan op het stopcontact. Opmerking: Controleer of de aangegeven spanning op het apparaat overeenkomt met de lokale spanning voordat u het apparaat aansluit.
- Zorg ervoor dat de olie/het vet niet verontreinigd is met water, bijvoorbeeld van bevroren producten, want dat veroorzaakt overmatig spatten.
- Dit type friteuse is alleen geschikt voor gebruik met olie of vloeibaar vet, en niet voor vast vet. Bij gebruik van vast vet bestaat het risico dat er water in het vet terechtkomt, waardoor het bij verhitting hevig gaat spetteren.
- Zorg ervoor dat de olie/het vet niet verontreinigd is met water, bijvoorbeeld afkomstig van bevroren producten, omdat dit overmatig spatten veroorzaakt.
- Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet, omdat dit het apparaat kan beschadigen.
- Giet nooit vloeistoffen, zoals water, in de pan.

GEBRUIK

- Was de mand in een warm sopje en droog hem goed af voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en veeg hem goed droog. Zorg ervoor dat alle elektrische onderdelen volledig droog blijven.
- Vul het apparaat met de benodigde hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens tot het minimumniveau gevuld is en niet hoger dan het maximumniveau, zoals aangegeven aan de binnenkant van de friteuse. Voor optimale resultaten raden we aan om verschillende soorten olie niet te mengen.
- Selecteer de temperatuur met de temperatuurschakelaar **A** op het bedieningspaneel voor het voedsel dat je wilt bakken. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Wanneer de friteuse de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat het rode lampje **A** branden en knippert tijdens het frituren om de temperatuur op het juiste niveau te houden.
- Gebruik de handgreep **A** om de mand **A** uit de friteuse te tillen.
- Plaats het te frituren voedsel in de mand **A**. Voor het beste resultaat moet het voedsel droog zijn voordat het in de mand wordt geplaatst. Dompel de mand **A** langzaam in de olie of het vet om te voorkomen dat de olie te sterk gaat borrelen. Om ervoor te zorgen dat de olie op de juiste temperatuur blijft, schakelt de thermostaat in en uit. Het groene controlelampje **A** is het stroomindicatielampje en blijft branden om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld. Het gaat uit wanneer u de stekker van de friteuse uit het stopcontact haalt.
- Til de mand **A** er op wanneer de frituurtijd voorbij is en hang hem aan de haak in de pan zodat de olie eraf kan druipen.

Tips voor het frituren

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

Olie ververset

- Zorg ervoor dat de friteuse en de olie of het vet zijn afgekoeld voordat u de olie of het vet ververset (haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact). Ververs de olie regelmatig. Dit is vooral nodig wanneer de olie of het vet donker wordt of de geur verandert. Ververs de olie altijd na elke 10 frituursessies. Ververs de olie in één keer. Meng nooit oude en nieuwe olie.

Resetfunctie

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

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de elektriciteitskabel altijd uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik of onder toezicht is, en voordat u het reinigt.
- Was de mand en het oliecompartment met water met zeep.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende reinigingsmiddelen, schuurspons of staalwol, die het apparaat beschadigen.
- Alle onderdelen, behalve het verwarmingselement **A**, zijn vaatwasmachinebestendig.
- Plaats alle onderdelen terug zodra ze volledig droog zijn.

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

PROBLEEMPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De friteuse werkt niet	De voedingskabel is niet goed aangesloten op een werkend stopcontact.	Sluit de voedingskabel aan op een werkend stopcontact.
	Het apparaat oververhit.	Heractiveer de friteuse door op de resetknop A te drukken.
	Het verwarmingselement is niet correct in het apparaat geplaatst.	Plaats het verwarmingselement correct in het apparaat (zie tekening aan het begin van de handleiding).

MILIEU



Dit product is gemarkeerd met dit symbool van een doorgekruiste vuilnisbak in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EC om aan te geven dat het niet weggegooid mag worden met andere huishoudelijke afval. Door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen, mengsels en derivaten, elektrische en elektronische apparaten die niet selectief worden gesorteerd, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid. Raadpleeg uw gemeente of de afvalverwijderingsdienst voor het innleveren en recyclen van dit product.

Ondersteuning

Voor onderdelen en meer informatie over het apparaat kun je terecht op www.tristar.eu.

Friteuse 5 L

Pièces principales (voir image A)

- 1 Filtre
- 2 Poignée du couvercle
- 3 Fenêtre de visualisation
- 4 Couvercle
- 5 Grand panier / Petit panier
- 6 Poignée de panier
- 7 Voyant d'alimentation (vert)
- 8 Voyant de chauffage (rouge)
- 9 Thermostat
- 10 Élément chauffant
- 11 Niveau d'huile
- 12 Bac à graisse
- 13 Corps de l'appareil
- 14 Poignée
- 15 Bouton de redémarrage

SÉCURITÉ

Symboles de sécurité

Symbole	Description
	Indique une surface chaude. Risque de brûlures en cas de contact. Ne pas toucher.

Précautions de sécurité

▲ AVERTISSEMENT

Risque pour la sécurité lié à un usage non prévu :

- En ignorant les consignes de sécurité, le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes également qualifiées afin d'éviter un danger.
- Ne soulevez jamais l'appareil par le câble électrique. Soulever l'appareil par le câble électrique peut endommager ce dernier. Soulevez uniquement l'appareil en tenant la base.
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- N'utilisez jamais l'appareil en cas de signes de détérioration ou de défauts visibles. Remplacez toujours immédiatement un appareil endommagé ou défectueux.
- N'immergez jamais la friteuse dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil si celui-ci ou son câble d'alimentation présente des signes visibles de dommages ou des défauts. Remplacez toujours immédiatement un appareil ou un câble d'alimentation endommagé ou défectueux, ou contactez le service client.
- Veillez à ne jamais renverser de liquide sur le câble électrique.
- N'ouvrez jamais l'appareil. L'appareil ne peut être ouvert que pour l'entretien assuré par un technicien agréé.
- Ne remplacez jamais le câble électrique par vos soins. Faites toujours remplacer le câble électrique par le fabricant, son réparateur ou une personne à la qualification similaire.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou sans surveillance, et avant de le nettoyer.
- Avant toute utilisation, vérifiez toujours si la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à la tension de votre réseau.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et assurez-vous que le cordon ne s'emmêle pas.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur et à l'humidité. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Utilisez uniquement l'appareil sous surveillance. Éteignez l'appareil et débranchez le câble électrique de la prise de courant lorsque vous quittez la pièce.
- Ne placez jamais l'appareil directement sous une prise de courant, car celui-ci peut devenir chaud lors de l'utilisation. Maintenez toujours l'arrière de l'appareil à l'écart de tout objet.
- Afin d'éviter des perturbations du flux d'air, ne mettez rien au-dessus de l'appareil et assurez-vous qu'il y a toujours 10 centimètres d'espace libre autour de l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- Ne faites jamais tomber l'appareil et évitez les chocs. Dés vibrations excessives peuvent entraîner le desserrage des raccords et peuvent nuire au bon fonctionnement de l'appareil. Arrêtez d'utiliser l'appareil si celui-ci est tombé.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une rallonge.
- Ne branchez jamais un autre appareil à forte consommation d'énergie sur le même circuit électrique.
- Nettoyez toujours toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments après utilisation.
- Pour la friture, la quantité d'huile doit se situer entre les repères minimum et maximum de la cuve.
- N'utilisez jamais l'appareil sur des véhicules récréatifs ou des bateaux, car des liquides chauds peuvent s'en échapper.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant l'utilisation, car des liquides chauds pourraient s'en échapper.
- Laissez toujours l'huile refroidir avant de déplacer la friteuse, l'huile chaude pouvant provoquer de graves brûlures.
- Ne laissez jamais les enfants jouer avec les emballages. Gardez toujours les emballages hors de portée des enfants.
- Eteignez et débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de changer les accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement lors de l'utilisation.

▲ ATTENTION

- Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes pendant ou peu après l'utilisation. Les surfaces chaudes peuvent être sujettes à une chaleur résiduelle. Avant de déplacer l'appareil, laissez-le toujours refroidir complètement.
- Ne laissez jamais le câble d'alimentation traîner d'une manière telle que quelqu'un pourrait trébucher dessus ou le tirer accidentellement.

AVIS

- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage chimiques agressifs qui peuvent endommager l'appareil pendant vous nettoyez l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires fournis ou recommandés par Tristar.
- Ne remplissez jamais le bac à frire au-dessus de la marque de capacité maximale afin d'éviter tout débordement.
- Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne placez jamais l'appareil près du bord d'un comptoir pendant l'utilisation, car celui-ci produit des vibrations pouvant entraîner sa chute. Placez toujours l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur et à l'humidité.

AVANT-PROPOS

Au sujet de ce document

Ce mode d'emploi contient toutes les informations pour une utilisation correcte, sûre et

efficace de l'appareil.

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

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

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

Symbole	Description
	Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européens en vigueur.
	Ce symbole est utilisé pour le marquage des matériaux destinés à entrer en contact avec des aliments dans l'Union Européenne, tel que défini dans le règlement (CE) n° 1935/2004.
	Le logo FSC® indique que le papier utilisé est issu d'une gestion responsable des forêts.
	TÜV SÜD testé

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Au sujet de l'appareil

La Tristar PD-4954 est une friteuse pour faire frire des aliments.

Usage prévu

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

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et non commercial. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

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

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

Spécifications techniques	
Nom de l'appareil	Friteuse 5 L
Numéro de référence	PD-4954
Alimentation	220-240V~ 50-60Hz
Consommation électrique en cours d'utilisation	3000W
Consommation électrique en mode arrêt (W)	≤ 0,5
Consommation électrique en mode veille (W)	≤ 0,5
Temps nécessaire pour que l'équipement atteigne la faible puissance applicable	N/A

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires de la boîte. Retirez les autocollants, la feuille de protection ou le plastique de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable et prévoyez un espace libre de 10 cm autour de l'appareil. Cet appareil ne convient pas pour une installation dans une armoire ou pour une utilisation en extérieur.
- Avant toute première utilisation de l'appareil ou après de longues pauses, essuyez toutes les parties amovibles à l'aide d'un chiffon humide. N' utilisez jamais de produits abrasifs.
- Branchez le câble d'alimentation à la prise. Remarque : assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil.
- Veillez à ce que l'huile/la graisse ne soit pas contaminée par de l'eau, provenant par exemple de produits surégelés, ce qui provoquerait de fortes éclaboussures.
- Ce type de friteuse ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non avec de la graisse solide. L'utilisation de graisse solide comporte le risque de piéger de l'eau dans la graisse, ce qui provoquera des projections violentes lorsqu'elle sera chauffée.
- Veillez à ce que l'huile/la graisse ne soit pas contaminée par de l'eau, provenant par exemple de produits congelés, car cela provoquerait des projections excessives.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse, car cela endommagerait l'appareil.
- Ne versez jamais de liquide, tel que de l'eau, dans la poêle.

UTILISATION

- Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse et séchez-le bien avant utilisation. Nettoyez l'intérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon humide et essuyez-la soigneusement. Veillez à ce que toutes les pièces électriques restent parfaitement sèches.
- Versez la quantité d'huile ou de graisse requise dans la cuve. La cuve doit être au moins remplie au niveau minimum et au plus au niveau maximum, selon les repères à l'intérieur de la friteuse. Pour des résultats optimaux, évitez de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température à l'aide du commutateur de température sur le panneau de commande pour l'aliment que vous souhaitez faire frire. Branchez la fiche de l'appareil dans la prise de courant.
- Lorsque la friteuse a atteint la température souhaitée, le voyant rouge s'allume et s'éteint pendant le processus de friture afin de maintenir la température au niveau adéquat.
- Utilisez la poignée du panier pour retirer le panier de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier . Pour obtenir les meilleurs résultats, les aliments doivent être secs avant d'être placés dans le panier. Plongez lentement le panier dans l'huile ou la graisse afin d'éviter que l'huile ne bouillonne trop fortement. Pour garantir que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'allume et s'éteint automatiquement. Le voyant vert est le voyant d'alimentation. Il reste allumé pour indiquer que l'appareil est sous tension. Il s'éteint lorsque vous débranchez la friteuse.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, soulevez l' panier et suspendez-le au crochet de la poêle afin que l'huile puisse s'égoutter.

Conseils pour la friture

- Faites frire au maximum 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- Si vos produits sont surgelés, utilisez au maximum 100 grammes car l'huile refroidit rapidement. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer l'excès de glace.
- Si vous utilisez des frites fraîches, séchez-les deux fois avant pour éviter que de l'eau se mêle à l'huile. Faites frire les frites en après les deux. Première fois (blanchiment) 1 à 5 minutes à 170 degrés. Deuxième fois (finition) 2 à 4 minutes à 175 degrés. Laissez l'huile s'égoutter.

Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche de l'appareil de la prise). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire lorsque l'huile ou la graisse devient sombre ou que son odeur change. Changez toujours l'huile après 10 séances de friture. Changez l'huile en une seule fois. Ne mélangez jamais l'ancienne et la nouvelle huile.

Fonction de réinitialisation

- En cas de surchauffe, la friteuse s'éteint automatiquement. Ce mécanisme de sécurité se trouve à l'arrière du panneau de commande. Si elle est éteinte, vous devez d'abord débrancher la fiche de la prise et attendre que la friteuse ait refroidi. Ensuite, vous pouvez la réactiver en appuyant sur le bouton **RESTART** (Redémarrer) .

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours le câble d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou sans surveillance, et avant de le nettoyer.
- Lavez le panier et la cuve qui contient l'huile à l'eau savonneuse.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs et abrasifs, de tampon à récurer ou de laine d'acier, qui endommagent l'appareil.
- Toutes les pièces, à l'exception de l'élément chauffant , sont compatibles avec le lave-vaisselle.
- Remontez toutes les pièces une fois qu'elles sont complètement sèches.

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

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
La friteuse ne fonctionne pas	Le câble électrique n'est pas correctement branché à une prise de courant en état de marche.	Branchez le câble électrique à une prise de courant en état de marche.
	L'appareil surchauffe.	Réactivez la friteuse en appuyant sur le bouton de réinitialisation .
	L'élément chauffant n'est pas correctement placé dans l'appareil.	Placez correctement l'élément chauffant dans l'appareil (voir dessin au début du manuel).

ENVIRONNEMENT

- Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EC pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

Assistance

Pour les pièces de rechange et plus d'informations sur l'appareil, veuillez visiter www.tristar.eu.

DE Benutzerhandbuch

Friteuse 5 l

Hauptteile (siehe Bild A)

- 1 Filtergehäuse
- 2 Deckelgriff
- 3 Ansichtsfenster
- 4 Deckel
- 5 Großer Korb / Kleiner Korb
- 6 Korbgriff
- 7 Betriebsanzeige (grün)
- 8 Heizungsanzeige (rot)
- 9 Thermostat
- 10 Heizelement
- 11 Ostand
- 12 Frittierbehälter
- 13 Basiseinheit
- 14 Griff
- 15 Neustart-Taste

SICHERHEIT

Sicherheitsssymbole

Symbol	Beschreibung
	Hinweis auf eine heiße Oberfläche. Der Kontakt kann zu Verbrennungen führen. Nicht berühren.

Sicherheitsvorkehrungen

▲ WARNUNG

Sicherheitsrisiko durch unsachgemäßen

Gebrauch:

- Durch das Ignorieren der Sicherheitsanweisungen kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel hoch. Wenn Sie das Gerät am Netzkabel anheben, kann dieses beschädigt werden. Heben Sie das Gerät nur am Sockel an.
- Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen Fläche stehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn es sichtbare Anzeichen von Schäden oder Mängeln aufweist. Ersetzen Sie ein beschädigtes oder defektes Gerät immer sofort.
- Tauchen Sie die Fritteuse niemals in Wasser ein.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn sichtbare Anzeichen von Beschädigungen oder Defekten am Gerät oder am Stromkabel vorhanden sind. Ersetzen Sie ein beschädigtes oder defektes Gerät oder Netzkabel immer sofort oder wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Vermeiden Sie immer, dass etwas auf das Stromkabel verschüttet wird.
- Öffnen Sie das Gerät niemals. Das Gerät darf nur zu Wartungszwecken von einem befugten Techniker geöffnet werden.
- Wechseln Sie das Netzkabel niemals selbst aus. Lassen Sie das Netzkabel immer vom Hersteller, dessen Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person austauschen.
- Trennen Sie das Gerät immer am Netzkabel von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt zurückgelassen wird, sowie vor der Reinigung.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die auf dem Typenschild Ihres Geräts angegebene Spannung mit der bei Ihnen vorliegenden Netzspannung übereinstimmt.
- Verschieben Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Stellen Sie das Gerät stets auf eine stabile, flache, hitze- und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Raum verlassen.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt unter eine Steckdose. Das Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie die Rückseite des Geräts immer von Gegenständen fern.
- Um Störungen des Luftstroms zu verhindern, legen Sie nichts oben auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter freier Raum um das Gerät herum vorhanden ist.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wärmequelle ab.
- Lassen Sie das Gerät niemals fallen und vermeiden Sie Stöße. Übermäßige Vibrationen können zu gelockerten Verbindungen führen und die ordnungsgemäße Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, nachdem es heruntergefallen ist.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel.
- Schließen Sie niemals andere Geräte mit hohem Stromverbrauch an dieselbe Leitung an.
- Reinigen Sie nach dem Gebrauch immer alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Öl bei Gebrauch innerhalb der Höchst- und Mindestmarkierungen im Topf befindet.
- Verwenden Sie das Gerät niemals auf Freizeitfahrzeugen oder Booten. Heiße Flüssigkeit kann aus dem Gerät austreten.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Gebrauchs. Heiße Flüssigkeit kann aus dem Gerät austreten.
- Lassen Sie das Ölvor dem Bewegen der Fritteuse stets abkühlen, da heißes Öl schwere Verbrennungen verursachen kann.
- Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial spielen. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.

▲ VORSICHT

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen während oder kurz nach der Benutzung. Die heißen Oberflächen können einer Restwärme ausgesetzt sein. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es anfassen.
- Lassen Sie das Netzkabel niemals so hängen, dass jemand darüber stolpern oder es versehentlich ziehen könnte.

HINWEIS

- Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen Fläche stehen.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit aggressiven chemischen Reinigungsmitteln, die es beschädigen können.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten oder von Tristar empfohlenen Zubehör.
- Füllen Sie die Pfanne niemals über die maximale Kapazitätsmarkierung, um ein Überlaufen zu verhindern.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals in die Nähe des Randes einer Arbeitsplatte. Während des Gebrauchs können Vibrationen auftreten, die zu einer Bewegung des Geräts führen können. Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene, hitze- und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche.

VORWORT

Über dieses Dokument

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

Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch gründlich und vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch immer in der Nähe des Geräts auf, um später darin nachschlagen zu können. Dieses Handbuch ist im Original auf Englisch verfasst. Alle anderen Sprachfassungen sind übersetzte Dokumente.

Allgemeine Symbole

Symbol	Beschreibung
	Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.
	Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.
	Das FSC®-Logo zeigt an, dass das verwendete Papier aus verantwortungsvoller Forstwirtschaft stammt.
	TÜV SÜD getestet

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Über dieses Gerät

Der Tristar PD-4954 ist eine Fritteuse zum Frittieren von Lebensmitteln.

Vorgesehene Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch, nicht für gewerbliche Zwecke, geeignet.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt. Verwendungsbeispiele:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- Gutshäuser;
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnrichtungen;
- Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.

Jegliche Verwendung des Geräts, die nicht in diesem Benutzerhandbuch beschrieben ist, gilt als Missbrauch, kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen und führt zum Erlöschen der Garantie.

Technische Daten

Name des Geräts	Fritteuse 5 l
Artikelnummer	PD-4954
Stromversorgung	220-240V~ 50-60Hz
Stromverbrauch in Betrieb	3000W
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (W)	≤ 0,05
Leistungsaufnahme im Standby-Modus (W)	≤ 0,5
Zeit, die das Gerät benötigt, um die geltende niedrige Leistung zu erreichen	K. A.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche und sorgen Sie für einen Freiraum von mindestens 10 cm vor das Gerät herum. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in einen Schrank oder für die Verwendung im Freien geeignet.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme oder nach längeren Pausen alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals scheuernde Produkte.
- Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an. Hinweis: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser verunreinigt ist, z. B. von tiefgefrorenen Produkten, da dies zu übermäßigem Spritzen führen würde.
- Dieser Frittentyp ist nur für die Verwendung mit Öl oder flüssigem Fett geeignet, nicht jedoch für festes Fett. Bei der Verwendung von festem Fett besteht die Gefahr, dass sich Wasser im Fett ansammelt, das beim Erhitzen heftig spritzt.
- Achten Sie darauf, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser verunreinigt ist, beispielsweise durch gefrorene Produkte, da dies zu übermäßigem Spritzen führt.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Gerät beschädigen würde.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeiten wie Wasser in die Pfanne.

GEBRAUCH

- Waschen Sie den Korb in warmem Seifenwasser ab und trocknen Sie ihn vor dem Gebrauch gut ab. Reinigen Sie die Innenseite der Wanne mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie gründlich trocken. Achten Sie darauf, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Füllen Sie die gewünschte Öl- oder Fettmenge in das Gerät ein. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät mindestens bis zum Mindestfüllstand und nicht höher als bis zum Höchstfüllstand gefüllt ist, wie auf der Innenseite der Fritteuse angezeigt. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, verschiedene Ölsorten nicht zu mischen.
- Wählen Sie mit dem Temperaturschalter auf dem Bedienfeld die Temperatur für das zu brutende Lebensmittel. Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose.
- Wenn die Fritteuse die gewünschte Temperatur erreicht hat, schaltet sich die rote Kontrollleuchte „“ während des Frittiervorgangs ein und aus, um die Temperatur auf dem richtigen Niveau zu halten.
- Verwenden Sie den Korbgriff , um den Korb aus der Fritteuse zu heben.
- Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb . Für beste Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken sein, bevor Sie in den Korb legen. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, damit das Öl nicht zu stark sprudelt. Um sicherzustellen, dass das Öl die richtige Temperatur behält, schaltet sich der Thermostat ein und aus. Die grüne Kontrollleuchte ist die Betriebsanzeige und leuchtet, um anzuzeigen, dass das Gerät eingeschaltet ist. Sie erlischt, wenn Sie den Stecker der Fritteuse ziehen.
- Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittierzeit aus der Pfanne und hängen Sie ihn an den Haken in der Pfanne, damit das Öl abtropfen kann.

Tipps zum Braten

- Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes frits pro Liter Öl.
- Wenn Sie tiefgefrorene Produkte verwenden, sollten Sie höchstens 100 Gramm verwenden, da das Öl schnell abkühlt. Schütteln Sie tiefgefrorene Produkte über der Spüle aus, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Wenn Sie frische Pommes frites verwenden, trocknen Sie diese nach dem Waschen, damit kein Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes frites in drei Durchgängen. Erstes Mal (Blanchieren): 1 bis 5 Minuten bei 1