

Trisa[®]
E L E C T R O N I C S






Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Instructions for use



DE - Friteuse
FR - Friteuse
IT - Friggitrice
EN - Deep Fat Fryer

Art.-Nr. 7411

DE – Friteuse
FR – Friteuse
IT – Friggitrice
EN – Deep Fat Fryer

1.	Vor dem Gebrauch.....4 <i>Avant l'utilisation</i> Prima dell'uso <i>Before use</i>		Fritiertabelle..... 10 <i>Tableau de friture</i> Tabella di frittura <i>Table for deep frying</i>
i	Geräteübersicht6 <i>Description de l'appareil</i> Descrizione dell'apparecchio <i>Appliance description</i>		Fritieröl reinigen 12 <i>Nettoyer l'huile de friture</i> Pulire l'olio di frittura <i>Cleaning the deep frying oil</i>
!	Wartung..... 12 <i>Entretien</i> Manutenzione <i>Maintenance</i>		Reinigung..... 14 <i>Nettoyage</i> Pulizia <i>Cleaning</i>
	Gebrauchen.....8 <i>Utiliser</i> Uso <i>Use</i>		Sicherheitshinweise..... 15 <i>Consignes de sécurité</i> Direttive di sicurezza <i>Safety instructions</i>

§	Garantie - Hinweis <i>Conseils concernant de garantie</i> Dichiarazione di garanzia <i>Guarantee</i>
----------	---

1.

Vor dem Gebrauch **Avant l'utilisation** **Prima dell'uso** **Before use**

Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Informationen durch. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese an Nachbenutzer weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäss dieser Anleitung verwendet werden. Beachten Sie die Sicherheitshinweise. Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben. Kontrollieren Sie regelmässig die Qualität des Fritieröls, da altes und verschmutztes Öl einen tieferen Selbstentzündungspunkt hat. Die zu fritierende Nahrung muss immer vollständig durchgekocht sein.

Veillez lire toutes les informations contenues dans ce mode d'emploi. Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer et joignez-le à l'appareil si une autre personne doit l'utiliser. Cet appareil ne peut être utilisé que pour l'usage décrit dans ce mode d'emploi. Veuillez vous conformer aux consignes de sécurité. Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA). Contrôlez régulièrement la qualité de l'huile de friture étant donné que l'huile usagée et encrassée s'enflamme à température plus basse. Les aliments que vous faites frire doivent être cuits à cœur.

Leggere tutte le informazioni contenute in queste istruzioni per l'uso. Conservare con cura il presente manuale e trasmetterlo ad utenti seguenti. L'apparecchio deve essere adoperato solamente allo scopo previsto in conformità a queste istruzioni. Osservare le direttive di sicurezza. Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30mA). Controllare con regolarità la qualità dell'olio di frittura, in quanto l'olio usato e sporco ha un punto di autoaccensione più basso. I cibi da friggere devono essere cotti sempre completamente.

Please read these instructions. Keep the instructions carefully and pass them on to further users. The appliance must only be used for the intended purpose according to these instructions. Observe the notes on safety regulations. Appliance is best operated using an RCD (max. 30 mA). Check the quality of the oil regularly, as old, dirty oil has a lower self-ignition point. The food for deep frying must always be fully cooked.



Vor Erstgebrauch
Avant la première utilisation
Prima del primo impiego
Before using the appliance for the first time
Antes del primer uso

- 1 Kontrolle**
Contrôle
Controllo
Control
- Gerät und Zubehör auf Vollständigkeit/Schäden und Funktionalität prüfen
Vérifier que l'appareil et les accessoires sont au complet/non endommagés et fonctionnent
Controllare che l'apparecchio e gli accessori siano integri/indenni e funzionanti
Check appliance and attachments for completeness/damage and proper functioning

- 2 Reinigen**
Nettoyer
Pulire
Cleaning
- Mit heissem Spülwasser ausreiben, nachtrocknen
Nettoyer à l'eau très chaude, essuyer
Pulire con un panno e dell'acqua calda, asciugare
Rub with hot washing-up water, dry



- 3 Korb vorbereiten**
Préparer le panier
Preparare il cestello
Preparing the basket
- Korb reinigen und austrocknen
Nettoyer et sécher le panier
Pulire ed asciugare il cestello
Clean the basket and allow to dry out



- 4 Fritieröl einfüllen**
Remplir d'huile à frire
Riempire con olio per friggere
Fill with oil for deep frying
- Korrekte Menge gemäss Markierungen
Quantité correcte selon marquages
La quantità corretta corrisponde alla tacca
Ensure correct quantity in accordance with marks

MAX
MIN



Qualitativ hochwertiges Fritieröl verwenden. Keine Butter/Margarine benutzen
Utiliser de l'huile à frire de très bonne qualité. Ne pas utiliser de beurre ou de margarine
Impiegare olio per friggere di elevata qualità. Non utilizzare burro/margarina
Use high-quality oil for deep frying. Do not use butter/margarine



Geräteübersicht
Description de l'appareil
Descrizione dell'apparecchio
Appliance description



heizt auf ●
chauffe
riscalda
heats up

Temperatur OK ●
Température OK
Temperatura OK
Temperatura OK

Betriebsanzeige
Affichage de fonctionnement
Indicatore di funzionamento
Operation display

Ein/Aus-Schalter – Temperaturregler
Interrupteur ON/OFF – Réglage de la température
Interruttore ON/OFF – Regolatore della temperatura
ON/OFF-Switch – Temperature controller



Wartung
Entretien
Manutenzione
Maintenance

! Zuerst Netzstecker ziehen, Gerät auskühlen lassen
 Avant le nettoyage, retirer la fiche, laisser refroidir l'appareil
■ Prima staccare la spina, lasciar raffreddare l'apparecchio
 First remove plug, allow appliance to cool



Filter wechseln
Changement du filtre
Cambio del filtro
Changing the filter



1.4 m
 Kabellänge
 Longueur du cordon
 Lunghezza del cavo
 Cable length

1800 W
 Leistung
 Puissance
 Potenza
 Output

270
270 **370** [mm]
 Abmessung
 Dimensions
 Dimensioni
 Dimension

130-190°C
 Fritiertemperatur
 Température de friture
 Temperatura di frittura
 Deep frying temperature

2.5 l
 Ölmenge
 Quantité d'huile
 Quantità d'olio
 Quantity of oil

450 g
 Fritiergut
 Contenance de friture
 Capacità fritto
 Food capacity



Gebrauchen Utiliser Usò Use

1



Öl einfüllen (max. 2,7 l)
Remplir d'huile (2,7 l max.)
Introdurre l'olio (max. 2,7 l)
Fill with oil (max. 2.7 litres)

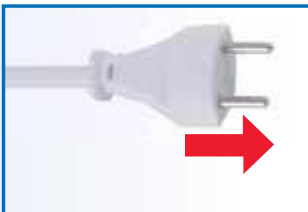
Fritierkorb einsetzen
Enfourner le panier à frire
Inserire il cestello per il fritto
Insert frying basket

Deckel schliessen
Fermer le couvercle
Chiudere il coperchio
Close lid

- !** Vor dem Öl einfüllen vergewissern, dass kein Wasser im Fritierbehälter ist.
Avant de rajouter d'huile, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le bac à frire.
- Prima di riempire d'olio, assicurarsi che ci non è più acqua nei contenitori per friggere.
Before filling oil, make sure that there is no water in the container for deep frying.

2

Aufheizen
Faire chauffer
Riscaldare
Heating up



Temperatur gemäss Fritiertabelle einstellen
Régler la température selon le tableau de friture
Impostare la temperatura in conformità alla tabella di frittura
Set temperature according to table for deep frying

● heizt auf
chauffe
riscalda
heats up

● Temperatur OK
Température OK
Temperatura OK
Temperatur OK

sobald Betriebsanzeige erlischt:
dès que l'affichage de fonctionnement s'éteint:
fino a che l'indicatore di funzionamento non si accende:
as soon as operation display goes out:

3

Befüllen
Remplir
Riempire
Filling up



Fritiergut einfüllen
Placer les aliments à frire
Inserire il cibo da friggere
Fill with food for deep frying
Introdurir el producte para freír

Fritierkorb oben einhängen
Accrocher le panier à frire en haut
Agganciare in alto il cestello per il fritto
Hang in frying basket from above
Colgar arriba el cesto para freír

- !** Vor dem Befüllen: Eistrückstände an Lebensmitteln entfernen
Avant de remplir la friteuse: éliminer le givre accumulé sur les aliments
- Prima di riempire: togliere i residui di ghiaccio dagli alimenti
Prior to filling, remove ice residues on food

4 Fritieren Frire Friggere Deep frying



1. Deckel schliessen
Fermer le couvercle
Chiudere il coperchio
Close lid
- 2./3. Fritierkorb absenken
Abaisser le panier à frire
Abbassare il cestello per il fritto
Lower frying basket

Dauer und Temperatur entsprechend Fritiertabelle
Durée et la température : voir le tableau de friture
Durata e la temperatura corrispondente a quanto
riportato nella tabella di frittura
Duration and temperature: as indicated by table for deep frying

5 Entnehmen Sortir Estrarre Removal



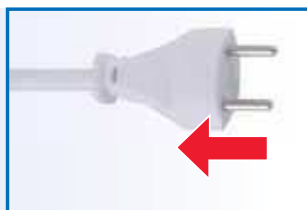
1. Fritierkorb oben einhängen
Accrocher le panier à frire en haut
Agganciare in alto il cestello per il fritto
Hang in frying basket from above
2. Nach ~10 Sek., Deckel öffnen
Après ~10 sec., ouvrir le couvercle
Dopo ca. 10 sec. aprire il coperchio
After ~10 sec., open lid

! Fritiergut bleibt knusprig und mit möglichst geringem Fettgehalt, wenn es zuerst kurz auf ein fettsaugendes Papier geschüttet wird. Das Fett geht zum grössten Teil erst beim Abkühlen ins Fritiergut über.
■ *La friture reste croustillante et présente une teneur en graisse réduite au minimum lorsqu'on la dépose brièvement au préalable sur un papier absorbant. La majeure partie de la graisse ne pénètre dans la friture que lorsqu'elle refroidit.*
La frittura rimane croccante e con pochissimo grasso, se la si scuote prima brevemente su carta assorbente. La maggior parte del grasso passa nella frittura solo quando questa si raffredda.
The food remains crisp and and has the least possible fat content if, after frying, it is first tipped onto absorbent paper. Most of the fat is retained in the food only once it cools.

6 Ausschalten Débrancher Estrarre Switch off



7 Ausstecken Débrancher Scollegare Unplug



Gerät abkühlen lassen
Laisser refroidir l'appareil
Lasciar raffreddare l'apparecchio
Allow to cool properly



Fritiertabelle (Richtwerte)

Tableau de friture (Températures indicatives)

Tabella di frittura (Valori indicativi)

Table for deep frying (Approximate values)

- ! Acrylamidarme Zubereitung bis zu einer Temperatur von 170°C möglich
Préparation à faible teneur en acrylamide possible jusqu'à une température de 170°C
- È possibile friggere con poca acrilammide fino ad una temperatura di 170°C
Food can be prepared with low acrylamide production at temperatures of up to 170°C

Frische Lebensmittel <i>Aliments frais</i> Cibi freschi <i>Fresh food</i>	Temperatur <i>Température</i> Temperatura <i>Temperature</i>	Fritierzeit (Min.) <i>Durée de cuisson (min)</i> Tempo di frittura (min.) <i>Deep frying time (min.)</i>
Pommes Frites vorbacken <i>Frites précuites</i> Patatine fritte precotte <i>Pre-baking french fries</i>	170 °C	6 - 8
Pommes Frites bräunen <i>Dorer des frites</i> Patatine fritte dorate <i>Browning french fries</i>	185 °C	4 - 6
Kartoffelkroketten <i>Croquettes de pommes de terre</i> Crocchette di patate <i>Croquet potatoes</i>	185 °C	4 - 6
Pouletschenkel <i>Cuisse de poulet</i> Coscie di pollo <i>Chicken thigh</i>	160 °C	15 - 20
Apfelringe im Teig <i>Beignets aux pommes</i> Anelli di mela in pastella <i>Apple rings in batter</i>	170 °C	6 - 8
Schnitzel paniert <i>Escalope panée</i> Cotolette impanate <i>Cutlet in breadcrumbs</i>	170 °C	4 - 5
Champignons im Teig <i>Champignons en pâte feuilletée</i> Funghi in pastella <i>Mushrooms in batter</i>	170 °C	4 - 6
Crevetten <i>Crevettes</i> Gamberetti <i>Shrimps</i>	170 °C	3 - 5



Bei den Temperaturen und Zeitangaben handelt es sich um Richtwerte.
Les températures et durées sont données à titre indicatif.
 La temperatura e i tempi sono valori indicativi.
The temperatures and times given are intended as guidelines only.

Gefrorene Lebensmittel <i>Aliments congelés</i> Cibi congelati <i>Frozen food</i>	Temperatur <i>Température</i> Temperatura <i>Temperature</i>	Fritierzeit (Min.) <i>Durée de cuisson (min)</i> Tempo di frittura (min.) <i>Deep frying time (min.)</i>
Pommes Frites <i>Frites</i> Patatine fritte <i>French fries</i>	190 °C	6 - 8
Kartoffelkroketten <i>Croquettes de pommes de terre</i> Crocchette di patate <i>Croquet potatoes</i>	190 °C	4 - 6
Fischstäbchen <i>Poissons panés</i> Bastoncini di pesce <i>Fish fingers</i>	190 °C	5 - 6
Frühlingsrollen <i>Rouleaux de printemps</i> Involtini primavera <i>Spring rolls</i>	190 °C	6 - 8
Tintenfischringe <i>Calamars</i> Anelli di calamari <i>Rings of squid</i>	190 °C	4 - 5
Apfelringe im Teig <i>Beignets aux pommes</i> Anelli di mela in pastella <i>Apple rings in batter</i>	180 °C	3 - 4
Chicken Nuggets <i>Nuggets de poulet</i> Bocconcini di pollo fritti <i>Chicken nuggets</i>	180 °C	4 - 5
Käsekroketten <i>Croquettes au fromage</i> Crocchette di formaggio <i>Cheese croquettes</i>	160 °C	5 - 7



Fritieröl reinigen *Nettoyer l'huile de friture* Pulire l'olio di frittura *Cleaning the deep frying oil*

Um die Qualität des Öls länger zu erhalten, und um beste Fritiererergebnisse sicher zu stellen, empfiehlt es sich, das Fritieröl nach jedem Gebrauch wie unten beschrieben zu filtrieren.

Pour préserver plus longtemps la qualité de l'huile et garantir les meilleurs résultats de friture, il est recommandé de filtrer l'huile après chaque utilisation en procédant comme indiqué ci-dessous.

Per conservare più a lungo la qualità dell'olio e garantire migliori risultati di frittura, si consiglia di filtrare l'olio di frittura dopo ogni utilizzo, come descritto nel seguito.

To retain the quality of the oil for longer and to ensure the best results, it is recommended that you filter the oil after each use (as described below).

- 1** **Gerät auskühlen lassen und vom Netz trennen**
Laisser refroidir l'appareil et retirer la prise
Lasciar raffreddare l'apparecchio e scollegarlo dalla presa
Allow appliance to cool and isolate from mains

- 2** **Öl abschütten**
Vider l'huile
Togliere l'olio
Shake out oil



Korb entfernen
Enlever le panier
Rimuovere il cestello
Remove basket



Abgekühltes Öl durch ein Sieb in dichten, lichtundurchlässigen und hitzebeständigen Behälter filtern.

Filtrer l'huile refroidie à travers une passoire dans un récipient étanche, résistant à la lumière et à la chaleur.

Passare al colino l'olio raffreddato e filtrarlo in un recipiente stagno, impenetrabile alla luce e resistente al calore.

Filter the cooled oil through a sieve into an airtight, opaque, heat resistant container.

- 3** **Gerät reinigen und zusammenbauen**
Nettoyer l'appareil et le remonter
Pulire l'apparecchio e rimontarlo
Clean appliance and reassemble



Beschriftung / Pfeil nach hinten
Marquage / Flèche vers derrière
Marcatura / freccia direzione dietro
Marking / arrow direction rear side

Siehe Kapitel Reinigung
Voir chapitre Nettoyage
Vedi il capitolo dedicato alla pulizia
See the section on cleaning



- !** Behälter muss dicht sein, damit das Öl keine Feuchtigkeit aufnimmt. Behälter bis zum nächsten Gebrauch an einem dunklen Ort aufbewahren. Geschmacksübertragung!
- *Le récipient doit être étanche pour empêcher que l'huile n'absorbe pas d'humidité. Le récipient doit être stocker dans un endroit protégé devant la lumière. Transfert de goût!*
Il recipiente deve essere stagno che l'olio non prende l'umidità. Conservare il recipiente ad una posto scura. Trasmissione di gusto!
The container has to be airtight to prevent the oil from absorbing humidity. Store container at a dark place. Taste transmission!
- !** **Öl austauschen:** Fritieröl muss ersetzt werden, wenn es sehr dunkel ist, stark riecht, stark schäumt und zu rauchen beginnt. Entnehmen Sie das Öl wie beschrieben.
- **Remplacer l'huile:** *Remplacer l'huile de friture lorsqu'elle est très sombre, dégage une forte odeur, mousse beaucoup et commence à fumer. Retirer l'huile comme indiqué.*
Cambio olio: l'olio di frittura deve essere sostituito, quando è molto scuro, ha un forte odore, schiuma molto ed inizia a far fumo. Togliere l'olio come descritto.
Changing the oil: *the oil must be changed if it is very dark, has a strong odour, foams up a lot or starts to smoke. Remove the oil as described.*
- !** Entsorgen Sie das Öl ordnungsgemäss. Nicht in den Abfluss schütten – Umweltverschmutzung!
- *Eliminer l'huile convenablement. Ne pas la verser dans l'évier – pollution!*
L'olio deve essere smaltito in modo regolamentare. Non gettarlo nello scarico: inquina l'ambiente!
Dispose of the old oil properly. Do not pour the oil down the drain – this causes environmental pollution.



In Übereinstimmung mit den Sicherheitsbestimmungen der Russischen Föderation.
Conforme aux réglementations de sécurité de la Fédération de Russie.
In conformità alle direttive di sicurezza della Federazione Russa.
In accordance with the Russian Federation safety regulations.



In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV.
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM.
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC.
In accordance with the European guidelines for safety and EMC.



Kein Hausmüll. Muss gemäß den lokalen Vorschriften entsorgt werden.
Ne pas jeter avec les ordures ménagères. Respecter les directives locales concernant la mise en décharge.
Non smaltire tra i rifiuti domestici. Deve essere smaltito secondo le norme locali.
No household waste. Must be disposed of in accordance with local regulations.



Reinigung
Nettoyage
Pulizia
Cleaning

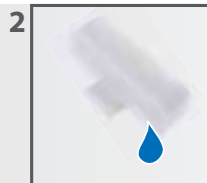
! Zuerst Netzstecker ziehen, Gerät auskühlen lassen
Avant le nettoyage, retirer la fiche, laisser refroidir l'appareil
■ Prima staccare la spina. Lasciar raffreddare l'apparecchio
First remove plug, allow appliance to cool



Mit heissem Spülwasser waschen, nachtrocknen. Nicht spülmaschinenfest!
Laver à l'eau chaude avant de bien sécher. Ne pas mettre au lave-vaisselle!
Lavare con acqua calda, poi asciugare. Non lavare in lavastoviglie!
Wash with hot washing-up water, dry. Do not put into the dishwasher!



1
Deckel leicht vorkippen, vorsichtig rausziehen
Basculer le couvercle un peu vers l'avant, tirer prudemment
Ribaltare il coperchio un poco verso davanti, tirare con attenzione
Tilt the lid a little to the front, then pull carefully



2
Kondenswasser leeren
Vider l'eau condensé
Svuotare l'acqua di condensa
Spill condensate



3
Deckel in gleicher Position wieder aufsetzen. Feder korrekt positionieren.
Remettre le couvercle dans la même position. Positionner le ressort correctement.
Reinserire il coperchio nella stessa posizione. Posizionare la molla correttamente.
Reattach the lid in same position. Place spring correctly.



Mit weichem Papiertuch auswischen
Essuyer avec un chiffon en papier doux
Pulire con un panno-carta morbido
Wipe out with soft kitchen towel

Feucht abwischen, trocknen lassen. Keine Lösungsmittel verwenden.
Essuyer avec un chiffon humide et laisser sécher. Ne pas employer de solvants.
Pulire con un panno umido e poi lasciare asciugare. Non usare mai soluzioni contenenti acidi.
Can be wiped with a damp cloth, then dried. Do not use scourers or solvents.

Optionales Zubehör
Accessoires en option
Accessori opzionali
Optional accessories



Art.Nr. 7411 98 00

Aktivkohlefilter
Filtre au charbon actif
Filtro di carbone attivo
Active carbon filter



Sicherheitshinweise
Directives de sécurité
Direttive di sicurezza
Safety instructions



Netzanschluss: Die Spannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.
Raccordement au réseau: la tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
Alimentazione elettrica: la tensione deve corrispondere alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio.
Mains Connection: The supply voltage must comply with that shown on the appliance label.

Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschl. Kindern) mit beschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a fourni au préalable des directions ou instructions concernant l'usage de l'appareil. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Questo apparecchio non è destinato a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza d'esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto una supervisione o un'istruzione iniziale sull'uso dell'apparecchio, da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given initial supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.
Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation. Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.
Non lasciar pendere il cavo. Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.
Do not allow power cable to hang down within easy reach. Keep children away from packing material (e.g. plastic bags).

Stecker nie am Netzkabel/ mit feuchten Händen ziehen. Netzstecker ziehen bei Störungen während Gebrauch, vor der Reinigung, Umplatzierung, nach dem Gebrauch.
Ne jamais débrancher la fiche en tirant sur le cordon ou avec les mains mouillées. Retirer la fiche en cas de mauvais fonctionnement, avant chaque nettoyage ou entretien, en cas d'interruption ou après utilisation.
Non estrarre mai la spina dalla presa tirando il cavo né con le mani bagnate. Estrarre la spina in caso di disturbi durante l'uso, prima di pulire l'apparecchio, oppure quando si deve spostarlo in un altro luogo, dopo l'uso.
Never pull the plug out of the socket by the flex or with wet hands. Disconnect the mains plug in case of faults during use, before cleaning or moving the appliance from place to place, after use.

Gerät / Netzkabel / Verlängerungskabel auf Schadstellen überprüfen. Defektes Gerät nie in Betrieb nehmen. Schadhafte Netzkabel durch den Hersteller ersetzen lassen.
Contrôler régulièrement si le cordon / l'appareil / la rallonge est défectueux. Dans ce cas l'appareil ne doit pas être mis en marche (retirer la fiche immédiatement) et envoyer l'appareil au fabricant pour réparation.
Controllare regolarmente se il cavo / l'apparecchio / la prolunga sono difettosi. In questo caso l'apparecchio non deve essere messo in funzione (staccare subito la spina) e mandare l'apparecchio al produttore per riparazione.
Regularly check if the main cable / appliance / extension lead is defective. In this case the appliance must not be put into operation (immediately pull the plug). Send it to the manufacturer for repair.



Reparaturen am Gerät nur durch eine Fachkraft. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Les réparations d'appareils électriques doivent uniquement être effectuées par des spécialistes. Des réparations impropres peuvent causer des dangers considérables pour l'utilisateur.

Le riparazioni degli apparecchi elettrici devono unicamente essere effettuate da specialisti. Le riparazioni improprie possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Only trained personnel should repair electrical appliances. Unskilled repairs can cause considerable danger to the user.



Vom Hersteller nicht empfohlenes /verkauftes Zubehör aus Sicherheitsgründen nicht verwenden.

Utilisez uniquement les accessoires d'origines.

Utilizzare solo degli accessori supplementari che sono raccomandati dal produttore.

Do not use attachments not recommended by the manufacturer.

Gerät / Anschlussleitung nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen/ legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen.

Ne mettez jamais l'appareil /cable sur des surfaces chaudes, ni à proximité de vives flammes.

Mai mettere l'apparecchio /spina sopra superfici calde nè vicino a fiamme aperte.

Never put the appliance /cable on hot surfaces or near open flames.

Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben.

L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

The appliance is designed for household use and not for industrial operation. Do not operate the appliance outside.



Nie in der Nähe von Wasser (Badewannen, Waschbecken, etc) benutzen. Nicht Regen / Feuchtigkeit aussetzen.

Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (baignoires, lavabos, etc). Ne pas l'exposer à la pluie /humidités.

Non utilizzare quest' apparecchio vicino ad acqua (vasche da bagno, lavandini, etc) e non esporlo nè alla pioggia nè ad altra umidità.

Do not use this appliance near the water (bath-tubs, washbasins, etc) nor expose it to rain or other humidity.

Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.

Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.

Se però è caduto una volta nell'acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.

Should however the appliance fall into water, only take it out after pulling the plug. Do not use the appliance anymore. It has to be checked by an authorized service department first.

Gerät nie am Netzkabel tragen / ziehen. Netzkabel nicht knicken, einklemmen, über scharfe Kanten ziehen.

Ne portez, ni tirez jamais l'appareil par le cordon. Ne pliez pas le cordon, ne tirez-le pas par-dessus des bords tranchants.

Ne le coincez pas.

Non trasportate ne tirare mai l'apparecchio per il cavo. Non tirare il cavo attraverso bordi taglienti. Non schiacciarlo. Non piegarlo.

Never carry or pull the appliance by the flex. Don't pull the flex over sharp edges. Don't wedge it. Don't bend it.

Unbenutzte / unbeaufsichtigte Geräte ausschalten und Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln.

Arrêter l'appareil et retirer la fiche lorsqu'il n'est pas utilisé /laissé sans surveillance. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.

Disinserire l'apparecchio ed estrarre la spina quando non è utilizzato. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.

Switch the appliance off and pull the plug out of the mains when it is not in use. Don't wind the flex around the appliance.

Nur mit frischem, geeignetem Pflanzenöl in richtiger Füllmenge gefüllte Geräte aufheizen. Heiße Geräte nie bewegen.

Faire chauffer les appareils uniquement avec de l'huile végétale propre et appropriée, respecter la quantité d'huile.

Ne jamais transporter des appareils brûlants.

Riscaldare l'apparecchio riempito solo con olio vegetale adatto e fresco, nella giusta quantità. Non spostare mai l'apparecchio caldo.

Only heat appliances using fresh and suitable vegetable-based oil at the correct filling quantity. Never move appliances whilst hot.

Altes Öl ordentlich entsorgen, heißes Öl nie in Kunststoffbehälter schütten.

Jeter l'huile usagée en respectant les normes environnementales, ne jamais verser de l'huile brûlante dans un récipient en plastique.

Smaltire l'olio vecchio in modo opportuno. Non versare mai l'olio caldo in contenitori di plastica.

Dispose of used oil correctly. Never pour hot oil into plastic containers.

Flammen im Brandfall mit einer Decke ersticken. Nie mit Wasser löschen.

En cas d'incendie, jeter une couverture sur les flammes. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes.

In caso di fuoco, soffocare le fiamme con un copercchio. Non versare mai dell'acqua.

In case of fire, smother flames with a blanket. Never use water for extinguishing fires.



Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où l'appareil est désaffecté, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.

No warranty for any possible damage can be accepted if the appliance is used for improper purpose, wrongly operated or unprofessionally repaired. In such a case, any warranty claim is void.

Heißes Gerät nie / Fritierkorb nur am Griff anfassen - Verbrennungsgefahr!

Ne jamais toucher l'appareil brûlant / Saisir le panier à frire uniquement par le manche - Danger de brûlure !

Non toccare mai l'apparecchio caldo. Afferrare il cestello solo dal manico: pericolo di ustione!

Never touch appliance / deep frying basket while hot - otherwise you may burn yourself!



Entsorgung
Elimination
Smaltimento
Disposal



Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen. Netzstecker ziehen und Netzkabel durchtrennen. Elektro-Geräte im Verkaufsgeschäft oder bei einer Sammelstelle abgeben.

Mettre tout appareil usagé immédiatement hors service. Retirer le cordon électrique et le sectionner. Les appareils électriques usagés doivent être remis à un magasin ou à un service d'élimination.

Rendete gli apparecchi inutili subito inutilizzabili. Togliete la spina e staccate il cavo portacorrente. Gli apparecchi elettrici devono essere ceduti in un negozio di vendita o presso un centro di raccolta.

Make worn out appliances unusable. Pull out the mains plug and sever the cord. Electric appliances are to be returned to a shop of sale or handed over to an official dump.



Garantie - Hinweis
Conseils concernant de garantie
Dichiriazione de garanzia
Guarantee

DE Für dieses Gerät leisten wir Ihnen 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantieleistung besteht im Ersatz oder in der Reparatur eines Gerätes mit Material- oder Fabrikationsfehlern. Ein Austausch auf ein neues Gerät oder die Rücknahme mit Rückerstattung des Kaufbetrages ist nicht möglich. Von den Garantieleistungen ausgeschlossen sind normale Abnutzung, gewerblicher Gebrauch, Änderung des Originalzustandes, Reinigungsarbeiten, Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen, Schäden, die auf äussere Umstände zurückzuführen oder die durch Batterien verursacht werden. Die Garantieleistung setzt voraus, dass das schadhafte Gerät mit der von der Verkaufsstelle datierten und unterzeichneten Garantiekarte oder mit der Kaufquittung auf Kosten des Käufers eingesandt wird.

FR *Pour cet appareil, nous accordons une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. La prestation de garantie couvre le remplacement ou la réparation d'un appareil présentant des défauts de matériel ou de fabrication. Tout échange contre un appareil neuf ou reprise avec remboursement est impossible. Sont exclus des prestations de garantie l'usure normale, l'utilisation à des fins commerciales, la modification de l'état d'origine, les opérations de nettoyage, les conséquences d'une utilisation impropre ou un endommagement par l'acheteur ou des tiers, les dommages provoqués par des circonstances extérieures ou occasionnés par des piles. La prestation de garantie nécessite que l'appareil défectueux soit retourné aux frais de l'acheteur, accompagné du bon de garantie daté et signé par le point de vente ou de la preuve d'achat.*

IT Questo apparecchio è provvisto di una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia include la sostituzione oppure la riparazione di un apparecchio con difetti di materiale o di fabbricazione. Sono escluse la sostituzione con un nuovo apparecchio oppure la restituzione con rimborso dell'importo d'acquisto. La garanzia è esclusa in caso di normale usura, uso commerciale, modifica dello stato originale, lavori di pulizia, conseguenze derivanti da un utilizzo inappropriato oppure danni provocati dall'acquirente o da terze persone, danni da ricondurre ad eventi esterni o arrecati da batterie. La garanzia presuppone che le spese di spedizione dell'apparecchio danneggiato insieme al certificato di garanzia firmato e datato dal punto vendita oppure insieme alla ricevuta d'acquisto siano a carico dell'acquirente.

EN *With this appliance you get a 2 year guarantee starting from the date of purchase. Under the guarantee, in the case of material or manufacturing defects, the appliance will be replaced or repaired. Replacement with a new appliance or money back return is not possible. Excluded from the guarantee is normal wear and tare, commercial use, alterations to the appliance as purchased, cleaning activities, consequences of improper use or damage by the purchaser or a third person, damage, that can be attributed to external circumstances or caused by the batteries. The guarantee requires that the faulty appliance be returned at the purchaser's expense along with the retail outlets dated and signed guarantee card or a sales receipt.*



Art.-Nr. 7411

Garantieschein

2 Jahre Garantie

Bulletin de garantie

2 ans de garantie

Garanzia

2 anni di garanzia

Guarantee

2 years guarantee

CH

Trisa Electro AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectro.ch
+41 41 933 00 30

DE

HKS
Satellitentechnik
Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstr. 8
D-63150 Heusenstamm
HKS-GmbH@T-online.de
+49 (6104) 5920

AT

Franz Holzbauer
Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectro.at
+43 (2647) 4304070

www.trisaelectro.ch





Modell/Erzeugnis
Modèle/produit
Modello/prodotto
Model/product

Seriennummer
Numéro de série
Numero di serie
Serial number

Verkäuferfirma
Firme
Ditta
Company

Verkäufer
Vendeur
Venditore
Sales assistant

Verkaufs-/ Lieferdatum
Date de vente/livraison
Data di vendita/consegna
Sales/delivery date

Stempel
Timbre
Timbro
Stamp

Käufer
Acheteur
Aquirente
Customer



Switzerland

Trisa Electro AG
Kantonsstrasse 121
CH-6234 Triengen
info@trisaelectro.ch
+41 41 933 00 30

Germany

HKS
Satellitentechnik Vertriebs GmbH
Graf von Stauffenbergstrasse 8
D-63150 Heusenstamm
HKS-GmbH@T-online.de
+49 (6104) 5920

Austria

Franz Holzbauer
Service GmbH
Unterhaus 33
A-2851 Krumbach
service@trisaelectro.at
+43 (2647) 4304070

www.trisaelectro.ch