

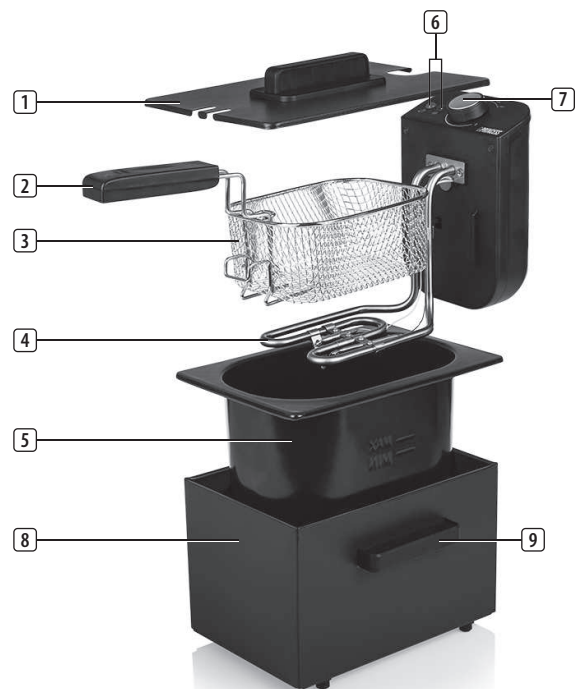


- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie
- RU Руководство по эксплуатации



Black Fryer
01.182725.01.001

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 SOUČASTI / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТІ



[WEEE Logo]



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not 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 can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device 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 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.
- 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.
- Only use the appliance with the appropriate connector.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.
- 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.

- Surface are liable to get hot during use.
- Open the lid from the deep fat fryer during use.

PARTS DESCRIPTION

- Lid
- Handle
- Large basket
- Small baskets
- Heating element
- Oil/fat bowl
- Indicator lights
- Temperature button
- Outer shell
- Handles

BEFORE THE 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 your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- 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.
- Choose between one large basket or two smaller baskets at a time.

Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- 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 be overflowed 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) on frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of 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.
- Do not add water to the fat or oil.

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 on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- The "power" and "heating" lights will illuminate, the "heating" light will extinguish when the desired temperature is reached.
- 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 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 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.
- Water can get in touch with the oil or the liquid fat due to various causes:
 - Most food, especially potatoes, naturally contains water.
 - Condensation of hot steam.
 - Ice particles in frozen food.
 - Food is washed but not dried thoroughly before use.
 - The removable pan is not dried thoroughly after cleaning.
 - The wrong type of oil or liquid fat is used.

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) 5 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.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.
- The parts, except the heating element are dishwasher safe. However, we recommend to wash by hand as this will be beneficial for the lifetime of the product.

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.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu)

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.

- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- 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 reinigen 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.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geschikte connector.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, voordat u het gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden gaat uitvoeren.
- Kooktoestellen moeten worden geplaatst op een stabiele ondergrond met de handgrepen (indien aanwezig) zodanig geplaatst dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

- Deksel
- Handgreep
- Mand
- Verwarmingselement
- Oliefatpan
- Indicatielamp
- Temperatuurnoep
- Buitenkant
- Handgrepen

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 buitenshuis.
- 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 220V-240V 50/60Hz)
- 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 opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het hete vet 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 fritusee nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doet ook geen andere (vloeit) stoffen in de pan zoals water.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSEE - 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/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 maximumlijnen. Als er te veel vet/olie in de pan zit, dan kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt.
- Wees 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 wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin rookt.
- 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 stijgen 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 gevaarlijk 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 bevroren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dep 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 te frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.
- 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 FRITUSEE - NIET

- Bewaar of plaats de frituurpan nooit buiten of op een vochtige plek. Houd uw frituurpan uit de buurt van regen of vocht.
- Plaats geen etenswaren in de frituurpan wanneer deze aan het opwarmen is. Heb geduld en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.
- Voeg geen water toe aan het vet/de olie.

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 gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, 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 bedieningspaneel voor het voedsel dat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- De "power" en "heating" lampjes lichten op, het "heating" lampje zal doven zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Haal het mandje met de handgreep uit de fritusee.
- Plaats het te frituren voedsel in de mand. Voor het beste resultaat dient het voedsel droog in de mand te doen. Dompel de mand langzaam onder in de olie of het vet om sterk opborelen te voorkomen. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit. Het rode controlelampje gaat tevens aan en uit.
- Als de frituurtijd is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.
- Water kan door verschillende oorzaken in aanraking komen met de olie of het vloeibaar vet:
 - Het meeste voedsel, met name aardappelen, bevat van nature water.
 - Condensatie van hete stoom.
 - Isdeeltjes in bevroren voedsel.
 - Het voedsel wordt voor gebruik gewassen maar niet grondig gedroogd.
 - De verwijderbare pan wordt na reiniging niet grondig gedroogd.
 - Het verkeerde type olie of vloeibaar vet wordt gebruikt.

Frituurtips

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Indien u verse aardappelen gebruikt, droog dan de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt. Bak de verse frites in twee beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Goed laten uitrusten.

Verversen van de olie

- Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voordat u de olie ververst (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 ieder geval na 10 frituursessies. 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.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

MILIEU



- Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recycleren van elektrische huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.princesshome.eu/

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- 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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par l'intermédiaire d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Utilisez l'appareil uniquement avec le connecteur approprié.
- L'adaptateur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, veillez à ce que l'orifice d'entrée soit totalement sec avant de réutiliser l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
 - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
 - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type chambre d'hôtes.
 - Fermes.

- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.
- Les appareils de cuisson devraient adopter un positionnement stable, les poignées (le cas échéant) étant disposées de sorte à éviter les risques de déversement de liquides chauds.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- La surface peut devenir chaude à l'usage.

DESCRIPTION DE PIÈCES

- Couvercle
- Poignée
- Panier
- Élément chauffant
- Bac à huile
- Témoin lumineux
- Bouton de température
- Cuve extérieure
- Poignées

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Mettez le câble d'alimentation dans la prise. (Remarque : Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil. Voltage : 220 V-240 V 50-60 Hz)
- Ce type de fritusee ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non pas avec de la graisse solide.
- L'utilisation de graisse solide risque de piéger l'eau dans la graisse, ce qui causerait de fortes ébroussures en chauffant.
- Vérifiez également que l'huile ou la graisse ne contient pas d'eau, par exemple de l'eau provenant de produits congelés, car cela causerait d'importantes ébroussures.
- N'utilisez jamais la fritusee sans huile ou graisse car cela endommagerait l'appareil.
- Ne versez pas de liquide, comme de l'eau, dans la cuve.

Considérations d'usage de la fritusee - À FAIRE

- N'utilisez cette fritusee qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez cette fritusee que pour frire des aliments.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse qui convient à la friture. Vérifiez sur l'emballage si la graisse ou l'huile convient à cette fritusee.
- Vérifiez si le niveau de graisse ou d'huile se situe entre la ligne du minimum et la ligne du maximum. S'il y a trop de graisse ou d'huile dans la fritusee, elle peut déborder.
- Soyez prudent en utilisant la fritusee, assurez-vous d'être à une distance suffisante. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide ou de surveillance ne puissent pas accéder à la fritusee.
- Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si de la fumée se dégage à l'allumage.
- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient de l'eau. Si la concentration d'huile dans la fritusee est trop élevée, alors il y a un risque que la graisse ou l'huile explose, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la fritusee et les personnes à proximité.
- Changez l'huile ou la graisse toutes les 8 à 10 utilisations.
- Retirez toute la glace (agrégats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments sont bien décongelés avant de les frire, en les étalant sur un torchon et propre. Tamponnez les aliments avec le torchon quand le gros de la glace a fondu.
- Vérifiez qu'il y a assez d'espace autour de la fritusee quand vous l'utilisez.
- Laissez la fritusee refroidir sans le couvercle afin d'éviter la condensation. Rangez la fritusee dans un endroit sec et sûr.
- La fritusee ne doit pas être exposée à la pluie et à l'humidité.
- Soyez patient et attendez que la fritusee atteigne la bonne température.

Considérations d'usage de la fritusee - À ÉVITER

- Ne rangez et ne posez jamais la cuve à l'extérieur ou dans un endroit humide.

www.princesshome.eu

© Princess 2019

- Ne mettez pas d’aliment dans la friteuse pendant qu’elle chauffe.
- Ne faites pas fire trop d’aliments à la fois.
- N’ajoutez pas d’eau dans la graisse ou dans l’huile

UTILISATION

- Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse puis séchez-la bien avant utilisation. Nettoyez l’intérieur avec un torchon humide puis essuyez complètement l’intérieur. Assurez-vous que toutes les pièces électriques restent entièrement sèches.
- Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme indiqué à l'intérieur de la friteuse. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'éteindra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Immergez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne fasse trop de bulles. Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'activera et se désactivera. Le voyant lumineux rouge s'allumera et s'éteindra aussi.
- Soulevez le panier quand la durée de friture est écoulée et accrochez-le par la fixation sur la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.
- De l'eau peut entrer en contact avec l'huile ou la graisse liquide pour diverses raisons:
 - La plupart des aliments, spécialement les pommes de terre, contiennent naturellement de l'eau.
 - Condensation de vapeur chaude.
 - Particules de glace sur les aliments surgelés.
 - Les aliments sont nettoyés mais pas suffisamment séchés avant utilisation.
 - La cuve amovible n'est pas suffisamment séchée après le nettoyage.
 - Un type d'huile ou de graisse liquide erroné est employé.

Astuces

- Utilisez un maximum de 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'excès de glace.
- Quand vous utilisez des aliments frais en morceaux, séchez-les après lavage pour qu'ils n'ajoutent pas d'eau dans l'huile. Faites fire les aliments en morceaux en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 5 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

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 d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou quand elle sent mauvais. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais de l'huile propre avec de l'huile usée.
- L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez les directives des autorités locales.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

ENVIRONNEMENT



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie. Il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support
Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.princesshome.eu l

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es am Netz angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- 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 zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem passenden Stecker.
- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass der Eingang vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
 - In Frühstückspensionen.
 - In Gutshäusern.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.
- Das Kochgerät muss in stabiler Lage mit Griffen (wenn vorhanden), die so positioniert sind, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, aufgestellt werden.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

- ⚠ Die Oberfläche kann beim Gebrauch heiß werden.

TEILEBESCHREIBUNG

- Deckel
- Korb
- Griff
- Heizelement
- Öl-/Füllwanne
- Kontrolllampe
- Temperaturschalter
- Außengehäuse
- Griffe

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-/240 V 50/60Hz
- Dieser Frittsetyp ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigfett, nicht aber von festem Fett geeignet.
- Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt.
- Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.
- Verwenden Sie die Friteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt.
- Gießen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.

Was beim Gebrauch des Frittiergeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU TUN IST

- Verwenden Sie die Friteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Friteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist.
- Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Friteuse geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumanzeigen. Falls sich der in der Friteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Friteuse führen.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Friteuse bleiben.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittierbeginn Rauch absondert.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertropfen aufsteigen. Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Friteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausschießt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 bis maximal 10 Einsätzen das Öl oder Fett.
- Frittieren Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein trockenes, sauberes Tuch legen. Tipfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Friteuse um diese ein genügend Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
- Lassen Sie die Friteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Friteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Halten Sie Ihre Friteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.
- Warten Sie immer, bis die Friteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

Was beim Gebrauch des Frittiergeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU UNTERLASSEN IST

- Lagern Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.
- Legen Sie beim Aufwärmen der Friteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
- Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.
- Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

GEREAUCH

- Reinigen Sie den Korb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie das Innere der Pfanne mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum befüllt ist, was Sie an der Innenseite der Friteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Ölypen gemischt werden.
- Wählen Sie mit dem Temperaturschalter am Bedienfeld die Temperatur für die Speisen aus, die Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose.
- Die Kontrollleuchte "Betrieb" und "Aufheizen" leuchten, die Kontrollleuchte "Heizen" erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Friteuse zu heben.
- Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um eine zu starkes Sprudeln zu vermeiden. Der Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich auch ein und aus.
- Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Frittierzeit erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.
- Aus verschiedenen Gründen kann Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommen:
 - Die meisten Speisen, besonders Kartoffeln, enthalten naturgemäß Wasser.
 - Kondensation von heißem Dampf.
 - Eispartikel in gefrorenem Lebensmittel.
 - Die Speise wurde vor dem Gebrauch gewaschen aber nicht gründlich getrocknet.
 - Die herausnehmbare Wanne wurde nach der Reinigung nicht gründlich getrocknet.
 - Es wurde das falsche Öl oder Flüssigfett verwendet.

Frittierertipps

- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.
- Falls Sie gefrorene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütteln Sie gefrorene Produkte über der Spüle, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Falls Sie frische Pommes Frites verwenden, trocken Sie diese nach dem Waschen ab, um zu vermeiden, dass Wasser in das Öl gelangt.
- Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Blanchieren Sie diese zuerst 5 bis 7 Minuten bei 170 °C. Anschließend 2 bis 4 Minuten bei 175 °C fertig frittieren. Warten Sie, bis das Öl abgetropft ist.

Austaschen des Öls

- Stellen Sie sicher, dass sich die Friteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Das ist besonders wichtig, wenn das Öl oder Fett dunkel geworden ist oder sich der Geruch geändert hat. Tauschen Sie das Öl immer nach 10 Frittierdurchgängen aus. Tauschen Sie das Öl immer vollständig aus. Mischen Sie niemals alles mit neuem Öl.
- Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich. Geben Sie es niemals in den normalen Hausmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien der Ortsbehörden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

UMWELT



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für des Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Da in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln dieser Geräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support
Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter [www.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu)

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son

supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entiendo los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Use exclusivamente el conector adecuado.
- El conector debe extraerse antes de limpiar el aparato, asegúrese de que la toma esté totalmente seca antes de volver a usar la unidad.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Cientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.
- Los aparatos de cocción deben colocarse en una posición estable con las asas (si las tiene) colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.

- ⚠ La superficie puede calentarse durante el USO.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

- Tapa
- Asa
- Cesta
- Elemento calefactor
- Deposito del aceite/grasa
- Indicador luminoso
- Botón de temperatura
- Cubierta exterior
- Pegaz

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que el voltaje indicado en el dispositivo coincida con el voltaje local antes de conectar el dispositivo. Voltaje 220V-240V 50/60Hz)
- En este tipo de freidora sólo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no admitir grasa sólida.
- El uso de este tipo de grasa presenta el riesgo de que se atrape agua en la misma y al calentarse salpique violentamente.
- Asegúrese también de que el aceite o la grasa no estén contaminados con agua proveniente, por ejemplo, de productos congelados, ya que salpicará demasiado.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa ya que esto dañará el aparato.
- No vierta ningún líquido, como por ejemplo agua, en la máquina.

Consideraciones de uso de la freidora - COSAS QUE HACER

- Utilice la freidora sólo para el uso doméstico.
- Utilice la freidora sólo para el freír alimentos.
- Utilice sólo aceite o grasa que sean apropiados para freír. Compruebe si el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que rebose el aparato.
- Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesitan ayuda o supervisión no pueden alcanzar la freidora.
- Cambie el aceite o la grasa cuando se vuelvan marrones, huelan mal o produzcan humo al iniciar.
- Cambie el aceite o la grasa cuando contengan demasiada agua. La alta concentración de agua en el aceite o en la grasa se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas y gotas de agua, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite o la grasa. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite o la grasa sean expulsados de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
- Cambie el aceite o la grasa después de 8 o un máximo de 10 usos.
- Elimine todo el hielo (moléculas) de los alimentos congelados. Asegúrese de que los alimentos se han descongelado bien antes de freírlos.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deje la freidora destapada para que se enfríe y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.

Consideraciones de uso de la freidora - COSAS QUE NO HAY QUE HACER

- No guarde ni coloque el depósito nunca en el exterior o en un lugar húmedo. Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.
- No ponga comida en la freidora mientras se está calentando. Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.
- No fría demasiada comida a la vez.
- No añada agua al aceite o la grasa.

USO

- Limpie la cesta en agua templada con jabón y séquela bien ante de utilizarla. Limpie el interior de la freidora con un paño húmedo y séquelo completamente. Asegúrese de que las partes eléctricas estén completamente secas.
- Liene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que el aparato se llena al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la freidora. Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.
- Seleccione la temperatura con el interruptor de temperatura del panel de control según el alimento que vaya a freír. Conecte el enchufe del aparato a la red de suministro.
- Las luces de "encendido" y "calentamiento" se iluminarán, la luz de "calentamiento" se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.
- Utilice el asa para sacar la cesta de la freidora.
- Coloque la comida que desea freír en la cesta. Los alimentos deberán estar secos antes de colocarlos en la cesta para obtener resultados óptimos. Sumerja la cesta lentamente en el aceite o la grasa para evitar que burbujee con demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite permanezca a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y se apagará. El piloto de control rojo también se encenderá y apagará.
- Aice la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cuélguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.
- El agua puede entrar en contacto con el aceite o la grasa líquida debido a varias causas:
 - La mayor parte de los alimentos, especialmente las patatas, contienen agua de forma natural.
 - Condensación de vapor caliente.
 - Partículas de hielo en alimentos congelados.
 - El agua se aclara pero no se seca bien antes del uso.
 - La cubeta desmontable no se seca bien después de la limpieza.
 - Se utiliza el tipo incorrecto de aceite o grasa líquida.

Consejos para freír

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.
- Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfría rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando se utilicen patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no se introduce agua en el aceite. Fría las patatas en dos pasos. En el primero escaldélas de 5 a 5 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se oscurea el aceite.

Cambio del aceite

- Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se han enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (desenchufe el aparato de la red). Cambie el aceite con regularidad. Esto es particularmente importante cuando el aceite se vuelve más oscuro o cambia de olor. No utilice el aceite nunca más de 10 veces. Cambie todo el aceite a la vez. No mezcle nunca aceite nuevo con el ya usado.
- El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga de él junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indicadas por las autoridades locales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar 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 esta 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.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu)

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo danos.
- 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 menos de 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 respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- 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.
- Utilize o aparelho apenas com o conector adequado.
- Deve retirar o cabo antes de limpar o aparelho. Certifique-se de que a entrada está completamente seca antes de utilizar novamente a unidade.
- 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 superfície poderá aquecer durante a utilização.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

- Tampa
- Pega
- Cesto
- Elemento de aquecimento
- Cubas de óleo / gordura
- Luz indicadora
- Botão de temperatura
- Cuba exterior
- Pegaz

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, 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: Antes de ligar o dispositivo, certifique-se de que a tensão indicada no dispositivo corresponde à tensão local. Tensão 220V-240V 50/60Hz)
- 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 o risco da água se infiltrar na gordura o que a fará salpicar com força quando aquecida.
- Assegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, condense, por exemplo, com produtos congelados, o que causará salpicos excessivos.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois danificará o aparelho.
- Nunca verta nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - SIM

- Utilizar só a fritadeira como um electrodoméstico.
- 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, certificar-se 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 ficar com cor acastanhada, mau cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contiver 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 do óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura verter, 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.
- Retire o óleo ou a gordura de todos os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos fritos escorrem antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.
- Certificar-se de que tem espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto à estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer sem a tampa colocada a fim de evitar condensação. Mantenha a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a frigideira afastada de locais húmidos ou chuva.
- 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 fora dos seus lugares ou num local húmido. Manter a fritadeira em locais húmidos ou a 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.
- Adicionar água ao óleo ou à gordura.

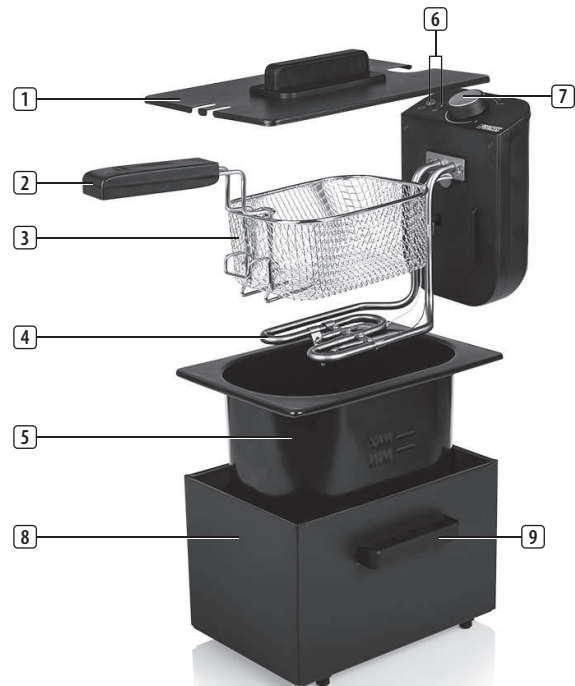


- EN Instruction manual
- FR Gebruiksaanwijzing
- NL Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie
- RU Руководство по эксплуатации



Black Fryer
01.182725.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES /
TELEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS
COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR /
OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТІ



UTILIZAÇÃO

- Lave os cestos em água quente e seque-os bem antes de os utilizar. Limpe o interior da panela com um pano húmido e seque-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 óleo 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.
- As luzes de "alimentação" e "aquecimento" irão iluminar-se, a luz de "aquecimento" irá apagar-se quando a temperatura desejada for alcançada.
- 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 termómetro deve a 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.
- A água pode misturar-se no óleo ou na gordura líquida por diversas razões:
 - A maior parte dos alimentos, principalmente as batatas, contém água.
 - Condensação de vapor quente.
 - Partículas de gelo em alimentos congelados.
 - Alimentos que são lavados e não são minuciosamente secos antes de fritar.
 - Secagem incompleta da cuba amovível após a lavagem.
 - Utilização de um tipo de óleo ou gordura líquida errado.

Sugestões para fritar

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a banca da cozinha para retirar o gelo em excesso.
- Quando são utilizadas batatas congeladas, seque-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 5 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 arrefeceram 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 escurace ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo após o utilizar em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo 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.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifica o dispositivo.

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 eléctricos 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 protecção 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.princesshome.eu!

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla 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.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- 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 inferiore agli 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 almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

- 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 proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Usare l'apparecchio solo con il connettore appropriato.
- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
 - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
 - Fattorie.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati su una superficie stabile con i manici (se presenti) posizionati in modo tale da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.



La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Coperchio
- Impugnatura
- Cestello
- Elemento riscaldante
- Vaschetta olio/grasso
- Spia dell'indicatore
- Pulsante della temperatura
- Struttura esterna
- Impugnatura

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Primo di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Inserisci il cavo di alimentazione nella presa. (Nota: Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione locale prima di collegarlo. Tensione 220 V-240 V 50/60 Hz)
- Questo tipo di friggitrice può essere usata solo con olio o grasso liquido e non con grasso solido.
- L'uso di grasso solido provoca il rischio di trattenere l'acqua nel grasso che causa schizzi violenti quando si riscalda.
- Assicurarsi anche che il grasso/olio non sia contaminato con acqua, per esempio prodotti congelati, che causerebbero schizzi eccessivi.
- Non usare mai la friggitrice senza olio o grasso in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non versare mai liquidi, come acqua, nella vaschetta.

Considerazioni per l'uso della friggitrice - FARE

- Usare la friggitrice solo per utilizzo domestico.
- Usare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione se il grasso o l'olio è idoneo per questa friggitrice.
- Assicurarsi che il livello dell'olio o del grasso sia più alto del minimo e più basso del massimo, quindi tra le linee di minimo e massimo. Se c'è troppo grasso o olio nella friggitrice, esso potrebbe fuoriuscire.
- Fare attenzione durante la frigitura, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza o supervisione non accedano alla friggitrice.
- Sostituire l'olio o il grasso quando diventa marrone o si produce cattivo odore o fumo all'avvio.
- Sostituire l'olio o il grasso quando vi è troppa acqua in esso. È possibile rilevare l'alta concentrazione di acqua nell'olio o nel grasso attraverso grandi bolle e goccioline di acqua, vapore acqueo o aumento rapido nell'olio o nel grasso. Se la concentrazione dell'olio nella friggitrice è troppo alta, ci potrà essere la possibilità che il grasso o l'olio provochino un'esplosione, che può essere molto pericolosa per coloro che usano la friggitrice e coloro che sono vicini.
- Sostituire l'olio o il grasso dopo un utilizzo di 8/10 volte.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati ponendoli in una tovagliola asciutta pulita. Premere il cibo con la tovaglia quando la maggior parte del ghiaccio è sciolta.
- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno alla friggitrice quando in uso.
- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensa.
- Tenere la friggitrice in un luogo asciutto e sicuro.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.

Considerazioni per l'uso della friggitrice - NON FARE

- Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido. Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando. Avere pazienza e attendere finché la temperatura non ha raggiunto la temperatura giusta.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio.

USO

- Lavare il cestello in acqua e sapone e asciugare bene prima dell'uso.
- Pulire le parti interne con un panno umido e asciugare bene. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.

- Riemplire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per risultati ottimali consigliamo di evitare di mischiare diversi tipi di olio.
- Selezionare la temperatura con il tasto apposito posizionato nel riquadro comandi per il cibo che si desidera friggere. Inserire la spina nella corrente.
- Le luci "potenza" e "riscaldamento" si illumineranno, la luce "riscaldamento" sis pegerà quando viene raggiunta la temperatura desiderata.
- Usare la maniglia per sollevare il cestello dalla friggitrice.
- Porre il cibo da friggere nel cestello. Per i migliori risultati il cibo deve essere asciugato prima di essere posto nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle troppo forte. Per assicurare che l'olio sia alla temperatura corretta, il termostato commuterà su on e off. Anche la spia di controllo rossa si accende e si spegne.
- Sollevare il cestello quando il tempo di frigitura è trascorso e appenderlo al gancio nella vaschetta in modo che l'olio possa colare.
- L'acqua può entrare in contatto con l'olio o con il grasso liquido per vari motivi:
 - La maggior parte dei cibi, in particolare le patate, contengono naturalmente acqua.
 - Condensa del vapore caldo.
 - Particelle di ghiaccio presenti nei cibi congelati.
 - Cibo lavato ma non completamente asciugato prima dell'uso.
 - Contenitore estraibile non completamente asciutto dopo la pulizia.
 - Utilizzo di un tipo di olio o grasso liquido non idoneo.

Consigli per frigitura

- Usare un massimo di 200 g di patate fritte per litro di olio.
- Se si usano prodotti congelati, usare un massimo di 100 g in quanto l'olio si riscalda rapidamente. Scuotere i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Se si usano patate fresche, asciugare le patate dopo averle lavate per assicurarsi che non finisca acqua nell'olio. Friggere le patate in due tornate. Prima volta (mondatura) 5 a 5 minuti a 170 °C. Seconda volta (finitura) 2 a 4 minuti a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.

Cambio dell'olio

- Assicurarsi che la friggitrice e l'olio o grasso siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa della corrente). Cambiare l'olio regolarmente. Ciò è in particolare modo necessario quando l'olio o il grasso diventa scuro o se l'odore cambia. Cambiare sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frigitura. Cambiare l'olio in un'unica volta. Non mescolare mai olio vecchio e nuovo.
- L'olio usato è nocivo per l'ambiente. Non smaltirlo con i rifiuti normali ma seguire le direttive delle autorità locali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detergenti duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggiano l'apparecchio.

AMBIENTE

- Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito www.princesshome.eu!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåttsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten obehövad när den är ansluten till vägguttaget.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 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 övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår 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 får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- 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 fjärrkontrollsystem.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.

- Apparaten får endast användas med lämplig kontakt.
- Kontakten måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inloppet är helt torrt innan apparaten kommer att användas igen.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
 - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - Av gäster på hotell, hotell och andra liknande boendemiljöer.
 - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
 - Bondgårdar.
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före monterering 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.



Ytan kan bli varm vid användning.

DELBESKRIVNING

- Lock
- Handtag
- Korg
- Värmeelement
- Olje/fett-skål
- Indikatorlampa
- Temperaturknapp
- Yttre skal
- Handtag

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Placera 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 för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammrässa. Använd aldrig slipande produkter.
- Sätt i strömkablarna i uttaget. (Obs: Kontrollera att spänningen som anges på enheten matchar spänningen i det lokala elnätet innan du ansluter enheten. Spänning 220–240 V 50/60 Hz)
- 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 det kommer att stänka våldsamt vid upphettning.
- Var också noga med att oljan/fettet inte är förörent med vatten, från till exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
- Använd aldrig fritösen 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 frityra livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för frityring. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Kontrollera så att nivån på fettet eller oljan ligger över mininivån 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 frityring, använd fritösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd mellan användaren och apparaten. Se till att personen som behöver extra hjälp eller tillsyn inte kan nå fritösen.
- Byt oljan eller fettet när det blivit brunt, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Byt olja eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubblor och små vattendroppar, vattenängan eller att oljan eller fettet stiger 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 de som står i närheten av fritösen.
- Byt olja eller fett efter 8 till max 10 användningar.
- Ta bort all is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är tinnad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mesta av isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt fritösen när du använder den.
- Låt fritösen svalna övertäckt för att förhindra kondensering. Förvara fritösen på en torr, säker plats.
- Skydda fritösen mot regn och fukt.
- Ha tålmod och vänta tills fritösen har nått rätt temperatur.

Att tänka på när du använder fritösen - GÖR INTE

- Forvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i fritösen medan den värms upp.
- Fritera inte för mycket mat på en gång.
- Håll aldrig på vatten på fettet eller oljan.

ANVÄNDNING

- Diska korgen i varmt tvålatten 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 fylld minst till mininivån och inte högre än maxnivån, enligt indikationerna på insidan av fritösen. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blandar olika typer av olja.
- Välj temperatur med temperaturväljaren på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt frityra. Sätt i kontakten i vägguttaget.
- Lamporna "ström" och "uppvärmning" tänds, lampan "uppvärmning" slöcknar när den önskade temperaturen är uppnådd.
- Använd handtaget och lyft korgen ur fritösen.
- Placera livsmedlet som ska frityras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torrt innan det läggs i korgen. Sänk ned korgen i oljan eller fettet långsamt så att inte oljan bubblar upp för kraftigt. För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och slängas av. Den röda kontrolllampan kommer också att tändas och släckas.
- Lyft upp korgen när frityringstiden är uppnådd och häng den på kroken i pannan så att oljan kan droppa av.
- Vatten kan komma i kontakt med oljan eller det flytande fettet av flera orsaker:
 - De flesta födoämnen, speciellt potatis, innehåller naturligt vatten.
 - Kondensering av het ånga.
 - Ispartiklar i frysta födoämnen.
 - Livsmedien sköljs men torkas inte ordentligt före tillagning.
 - Den löstagarbara pannan torkas inte ordentligt efter rengöring.
 - Fel typ av olja eller flytande fett används.

Frityringstips

- Använd max 200 gram chips per liter olja.
- Om du använder frysta produkter använd du max 100 gram eftersom oljan svalnar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflöd is.

- Om du använder färska chips torkar du dem efter att de tvättats så att inget vatten kommer med i oljan. Frityra chipsen i två omgångar. Först (blanchera) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Sedan (avsluta) 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan 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 för oljan eller fettet blir mörkt eller börjar lukta anströmda. Byt alltid olja efter 10 användningar. Byt all olja på en gång. Blanda aldrig gammal och ny olja.
- Använd olja är skadlig för miljön. Slang den inte med det vanliga avfallet utan följ de lokala anvisningarna för hur den ska tas om hand.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar apparaten.

OMGIVNING



- Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningssation för elektrisk och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialet som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på www.princesshome.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 przesuwać urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wyzozimowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczona jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją 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. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Używać urządzenie wyłącznie z właściwą wtyczką.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.
- Wtyczkę zasilającą należy odłączyć od sieci, gdy urządzenie nie jest używane, przed jego montażem lub demontażem, a także przed czyszczeniem i czynnościami konserwacyjnymi.
- Urządzenia do gotowania należy umieszczać na stabilnym podłożu w połączeniu zapobiegającym rozlaniu gorącej cieczy.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

[WEEE Logo]



www.princesshome.eu

© Princess 2019

- ⚠**Повierzchnia może stać się gorąca podczas użytkowania.

OPIS CZĘŚCI

- Pokrywa
- Uchwyt
- Kosz
- Element grzejny
- Miska na olej/tłuszcz
- Wskaźnik świetlny
- Przycisk temperatury
- Obudowa zewnętrzna
- Uchwyt

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. 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 wolnym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wymiowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.
- Kabli zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie 220–240 V 50/60 Hz)
- Ten typ smażalni nadaje się do użytku tylko w przypadku, gdy jest napojony olejem lub innym ciekłym tłuszczem., nie można go stosować do tłuszczów stałych.
- Zastosowanie tłuszczu stalego polega za sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczu podczas podgrzewania.
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozbryzgi podczas smażenia.
- Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Do pojemników nigdy nie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

Wskaźniki dotyczące użytkowania frytkownicy — DOZWOLONE

- Frytkownicy używać jedynie jako urządzenia do użytku domowego.
- Frytkownicy użykować tylko do smażenia żywności.
- Stosować jedynie olej czy tłuszcz, który nadaje się do tej frytkownicy. Sprawdzić na opakowaniu, czy dany olej lub tłuszcz nadaje się do tego typu frytkownicy.
- Sprawdzić, czy poziom oleju lub tłuszczu jest wyższy od minimum i mniejszy od maksimum, tak aby mieścił się pomiędzy liniami minimum a maksimum. Zbyt duża ilość tłuszczu lub oleju wewnątrz frytkownicy doprowadzi do zalania urządzenia.
- Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczną odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem. Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru czy pomocy, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.
- Olej lub tłuszcz zmienić, gdy staje się brązowy, wydaje począzyna pachnieć spalenzną lub zaczyna dymić.
- Olej lub tłuszcz wymienić, jeśli jest w nim zbyt dużo wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju czy innym tłuszczu poprzez widoczne duże pecherze i krople wody, parę wodną czy gwałtowne podnoszenie się oleju czy tłuszczu. Jeśli zawartość wody w oleju znajdującym się w frytkownicy będzie zbyt duża, to pojawi się niebezpieczeństwo gwałtownego wydostawania się tłuszczu czy oleju, co może być niebezpieczne dla osób użytkujących frytkownicę lub znajdujących się w jej pobliżu.
- Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.
- Z zawieszonyi żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części). Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw ulega całkowicie rozmrożeniu, kładąc ja na czystej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość lodu uległa stopieniu.
- Sprawdzić, czy wokół frytkownicy jest dostateczna ilość wolnej przestrzeni niezbędnej do jej użytkowania.
- Aby uniknąć kondensacji pary na ściankach, pozostawiać frytkownicę do ostygnięcia bez przykrywania jej pokrywami. Frytkownicę przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Frytkownicę trzymać z dala od deszczu czy wilgoci.
- Cierpliwie zacczekać, aż frytkownica osiągnie prawidłową temperaturę.

Wskaźniki dotyczące użytkowania frytkownicy — NIEDOZWOLONE

- Nigdy nie przechowywać pojemników na zewnątrz czy też w wilgotnym miejscu.
- Nie wkładać pożywienia do frytkownicy, gdy jest ono w trakcie rozmrażania.
- Nie smaczyć zbyt mocno i zbyt gwałtownie przygotowywanej żywności
- Nigdy do oleju czy tłuszczu nie dodawać wody.

UŻYTKOWANIE

- Kosz przed użyciem umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dobrze wysuszyć. Wnętrze naczyńka oczyścić wilgotną szmatką i dobrze je wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne pozostają całkowicie suche.
- Urządzenie napójnic wymagana ilośća oleju lub tłuszczu. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypełnione nie mniej niż do poziomu minimum i nie więcej niż do poziomu maksimum, które są zaznaczone po wewnętrznej stronie frytkownicy. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zaleca się, aby nie mieszać różnych rodzajów oleju.
- Przełącznikiem temperatury na tabliczce sterowania wybrać temperaturę smażenia. Podłączyć wtyczkę kabla zasilania do gniazдка sieciowego.
- Zapala się kontrolki „power” (zasilanie) oraz „heating” (grzanie), kontrolka „heating” (grzanie) zgaśnie z chwilą osiągnięcia zadanej temperatury.
- Aby wyjąć lub unieść koszyk z frytkownicy, należy używać do tego celu uchwytów.
- Potrwaę do smażenia umieścić w koszu. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, żywność przed włożeniem do koszyka należy wysuszyć. Powoli zanurzać kosz w oleju lub tłuszczu, tak aby uniknąć zbyt silnego pienienia się. W celu zapewnienia właściwej temperatury oleju, termostat będzie się włączał i wyłączał. Także czerwona kontrolka będzie się zapalała i gasła.
- Po upływie czasu smażenia unieść koszyk i zawiesić go na haku pojemnika, tak aby olej mógł spłynąć.
- Do kontaktu oleju lub roztopionego tłuszczu z wodą może dojść z wielu przyczyn:
 - Większość artykułów spożywczych, takich jak np. ziemniaki, zawiera wodę.
 - Gorąca para skrapla się.
 - Cząstki lodu przylegające do zamrożonej żywności stapiają się.
 - Żywność po umyciu może zostać niedokładnie osuszona.
 - Wymyjowana patelnia może nie zostać dokładnie osuszona po umyciu.
 - Użyty tłuszcz zostac niewłaściwy rodzaj oleju lub roztopionego tłuszczu.

Wskaźniki dotyczące smażenia

- Używać maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
- W przypadku używania smażenka stosować 100 gramów maksymalnie z powodu zbyt szybkiego schłodzenia się oleju. Aby usunąć nadmiar lodu, zmroź produkty strząsając nad zlewem.

- W przypadku użycia świeżych frytek, aby uniknąć dostania się wody do oleju, frytki wysuszyć po ich umyciu. Frytki smażzyć w dwóch turach. Za pierwszym razem (bianszowanie) w czasie od 5 do 10 minut, w 170 stopniach. Za drugim razem (zrumienienie) w czasie od 2 do 4 minut w 175 stopniach. Odczekać, aż olej spłynie.

Wymiana oleju

- Przed przystąpieniem do wymiany oleju lub tłuszczu sprawdzić, czy frytkownica wraz z olejem lub tłuszczem (przed wszystkim wyjąć wtyczkę zasilania urządzenia z gniazдка sieciowego). Regularnie wymieniać olej. Jest to szczególnie konieczne w przypadku zauważalnego zbruniatnienia oleju lub tłuszczu, lub zmiany zapachu. Zawsze wymieniać olej po 10 turach smażenia. Olej wymieniać w całości za jednym razem. Nigdy nie mieszać starego oleju ze świeżym. Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucać oleju wraz ze zwykłymi odpadami kuchennymi, lecz postępować według wytycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Zewnętrzna obudowa należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkownika i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Wsparcie
Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie www.princoesshome.eu!

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřepnešjete tažením za vívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládná pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Konektor musí být předtím, než je přístroj čištěn, vyjmutý, prosím, zajistěte, aby byl vstup zcela suchý předtím, než bude přístroj opět v provozu.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:

- kuchyňsi personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
- Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
- V penzionech.
- Na statcích a farmách.
- Když se spotřebič nepoužívá, odpojte před montáží nebo demontáží, jakož i před čištěním a údržbou, napájecí kabel ze síťové zástrčky
- Varná zařízení je třeba nastavit do stabilní polohy s rukojeťmi (jsou-li nainstalovány) umístěnými tak, aby se zabránilo rozliti horkých kapalin.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.

- ⚠**Povrch může být během používání horký.

POPIS SOUČÁSTÍ

- Víko
- Držadlo
- Koš
- Topený prvek
- Nádoba na olej/omastek
- Śvětelný indikátor
- Tlačítko teploty
- Nejší kryt
- Rukojeť

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Umístěte spotřebič na rovny stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití!
- Před prvním použitím tohoto spotřebiče otreťe všechny odnímatelné nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu síťovému napětí. Napětí 220–240 V 50/60Hz)
- Do fritézy tohoto typu je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk.
- Použití pevného tuku sebou nese riziko, že je v tuku zachycena voda, která může způsobit silné prskání tuku při zahřátí.
- Presvědčte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmrazených výrobků, ta by způsobila nadměrné sftřikání.
- Fritézu nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo k jejímu poškození.
- Do fritovací nádoby nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.

Opatření pro používání fritovacího hrnce - CO DĚLAT

- Používejte fritézu pouze jako domácí spotřebič.
- Používejte fritézu pouze pro smažení potravin.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smažení. Zkontrolujte obal tuku či oleje, jsou-li pro tuto fritézu vhodné.
- Zajistěte, aby hladina tuku nebo oleje byla vyšší než minimum a nižší než maximum, tedy mezi čarou minima a maxima. Je-li ve fritěze příliš mnoho tuku nebo oleje, může z fritézy přetékat.
- Při smažení buďte opatrní, zajistěte, aby fritéza byla používána bezpečně, udržováním dostatečné vzdálenosti mezi uživatelem a zařízením. Zajistěte, aby osoby, které vyžadují mimořádnou asistenci či dohled, na fritézu nedošly.
- Vyměňte olej či tuk, který má hnědou barvu nebo od začátku nepříjemně páchne či kouří.
- Vyměňte olej či tuk, ve kterém je příliš mnoho vody. Vysokou koncentraci vody v oleji či tuku způsobí vytvoření bublin a kapiček vody, vodní páry nebo rychlého stoupání oleje či tuku. Je-li koncentrace oleje ve fritěze příliš velká, může dojít k tomu, že tuk nebo olej s výbuchem vyletí, což může být velmi nebezpečné pro osoby, které fritézu používají, i pro ty, které jsou v jej blízkosti.
- Olej či tuk vyměňte po 8. až maximálně 10. použití.
- Nevkládejte do fritézy mražené potraviny. Zajistěte, aby zmrazené potraviny nejprve rozmrzly, tak, že je položíte na čistou suchou utěrku. Když se většina ledu rozptátí, osušte potraviny utěrkou.
- Zajistěte, aby při použití fritézy byl okolo ni dostatek prostoru
- Nechejte fritézu vychladnout odkrytou, abyste zabránili srážení vody. Fritézu uchovávejte na suchém bezpečném místě.
- Fritézu chráňte před deštěm či vlhkostí.
- Budte trpěliví a počkejte, dokud fritéza nedosáhne správné teploty.

Opatření pro používání fritovacího hrnce - CO NEDĚLAT

- Neuskládajte ani neumísťujte nádobu vonku nebo na vlnkém místě.
- Nesmažte potraviny, ktoré obsahujú veľké množstvo vody.
- Nesmažte príliš veľké množstvo pokrmu najednou.
- Do oleje či tuku nepriďavajte vodu.

POUŽITÍ

- Koš umyjte teplou mýdlovou vodou a před použitím ho vysušte. Vnitřek hrnce uřtejte vlnkým hadříkem a pečlivě ho vysušte. Zkontrolujte, zda jsou všechny elektrické součástky zcela suché.
- Spotřebič naplňte požadovaným množstvím oleje nebo tuku. Zkontrolujte, zda je spotřebič naplněn alespoň po minimální hladinu a ne výše než po maximální hladinu uvedené na vnitřní straně fritovacího hrnce. Pro optimální výsledky doporučujeme nemíchat různé typy olejí.
- Pomocí spínače teploty na ovládacím panelu vyberte žáadoucí teplotu
- Rozsvílí se kontrolky „napájení“ a „ohřev“, kontrolka „ohřev“ zhasne poté, co je dosaženo žáadoucí teploty.
- Abyste zdvihli košík z přístroje, použijte rukojeť.
- Do koše vlozte potraviny, která se bude smažit. Pro dosažení co nejlepšího výsledku by potravina měla být před vložením do koše suchá. Koš ponořte do oleje či tuku pomalu, abyste zabránili příliš silnému bublání oleje. Pro udržení správné teploty oleje se bude zapínat a vypínat termostat. Červená kontrolka se bude také rozsvěcovat a zhasínat. Po uplynutí doby smažení koš zvednete a pověste na hák ve fritěze, aby mohl okapat olej.
- Voda se může dostat do styku s olejem nebo tekutým tukem v důsledku různých příčin:
 - Většina potravin, zejména brambory, přirozeně obsahují vodu.
 - Kondenzace horké páry.
 - Částičky ledu v mražených potravinách.
 - Potraviny byly umyty, ale před použitím nebyly dostatečně osušeny.
 - Výměnitelná pánev nebyla po čištění pečlivě osušena.
 - Byl použit chybny typ oleje či tekutého tuku.

Typy na smažení

- Použijte maximálně 200 gramů hranolků na litr oleje.
- Použijete-li zmrazený výrobek, vezměte maximálně 100 gramů, protože olej rychle chladne. Zmrazený výrobek nad dřezem protřepete, aby se odstranil přebytečný olej.
- Použijete-li čerstvé hranolky, po umytí je osušte, aby se do oleje nedostala voda. Hranolky smažte nadkvátr. Nejprve je 5 až 10 minut bianshrujte při 170 stupních. Nejprve je 2 až 4 minut bianshrujte při 175 stupních. Nechejte okapat olej.

Výměna oleje

- Před výměnou oleje či tuku se ujistěte, že fritéza i olej či tuk jsou vychladlé (včetně zástrčky spotřebiče ze zásuvky). Olej pravidelně vyměňujte. To je zvláště důležité, když olej či tuk ztavně nebo změní vůni. Olej vyměňujte vždy po 10 smaženích. Olej vyměňte celý najednou. Nikdy nemesťujte starý a nový olej.
- Použitý olej je škodlivý pro životní prostředí. Nevyhazujte jej s běžným odpadem, ale postupujte podle pokynů vašich místních úřadů.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič očistěte vlnkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, skrabku ani drátěnku, které poškodují spotřebič.

PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňují. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklační použitých domácích spotřebičů významně přispěje k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese www.princoesshome.eu!

SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akekoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedžilo nebezpečenstvu.
- Spotřebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Nikdy nenechávajte spotřebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotřebič nesmie používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smeuť deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorkické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotřebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávejte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponaťrajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Tento spotřebič nie je určený na to, aby fungoval s externým časovačom, alebo bol ovládaný pomocou systému diaľkového ovládania.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponaťrajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Tento spotřebič nie je určený na to, aby fungoval s externým časovačom, alebo bol ovládaný pomocou systému diaľkového ovládania.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponaťrajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Používaťe len spotřebič s vhodným konektorom.
- Pred čistením spotřebiča musíte vytiahnuť konektor. Ubezpečte sa prosím, že vstup je kompletne suchý, skôr ako spotřebič znovu použijete.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:

- Kuchynských účtových vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motolav a iných priestorov, ktoré majú ubytovacia charakter.
- V turistických ubytovniach.
- Na farmách.
- Pokiaľ sa spotřebič nepoužíva, pred montážou či demontážou, čistením a údržbou vždy vytiahnite napájací kábel zo sieťovej zásuvky.
- Spotřebiče na varenie je treba umiestniť do stabilnej polohy s rukoväťami (pokiaľ ich majú) umiestnenými tak, aby sa zabránilo rozliatiu horúcich kvapalín.
- Deti sa nesmú hrať so spotřebičom.

- ⚠**Povrch môže byť pri používaní horúci.

POPIS KOMPONENTOV

- Veko
- Držadlo
- Koš
- Ohrvnné teleso
- Miska na olej/tuk
- Śvětelný indikátor
- Tlačídko teploty
- Vonkajší kryt
- Rukoväťe

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyberte z obalu. Zo spotřebiča odstraňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrecko.
- Zariadenie umiestnite na rovnu stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal volný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použitie vonku.
- Pred prvým použitím spotřebiča utrite všetky demontovateľné diely vlnkou hadričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne výrobky.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením spotřebiča zkontrolujte, či napätie uvedené na spotřebiči zodpovedá napätiu siete. Napätie 220 V-240 V, 50/60 Hz)
- Tento typ fritézy je vhodný len na použitie s olejom alebo tekutým tukom, masťou a nie je vhodná na pevný tuk.
- Použitím pevného tuku alebo masťi je tu riziko zadržovania vody v masli, tuku, čo môže spôsobiť rozstreknutie a silné prskanie až násilie, keď sa tuk zahreje.
- Taktiež zaistite, aby olej/tuk nebol kontaminovaný vodou, napríklad z mrazených produktov, to môže spôsobiť nadmerné rozstreknutie a pofikanie.
- Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja či tuku, môže to poškodiť zariadenie.
- Nikdy nelijte do fritézy žiadnu tekutinu, ako je voda napríklad.

Upozornenia na používanie fritovacíeho hrnce - ČO ROBIŤ

- Používaťe fritézu len na domáce použitie ako domáci spotřebič.
- Používaťe fritézu len na smaženie a pečenie potravín, jedál.
- Používaťe len olej alebo tuk, masť, ktorá je vhodná na smaženie. Skontrolujte na balení, či je olej alebo olej vhodný pre tento typ fritézy.
- Zaistite, aby hladina tuku alebo oleja bola vyššia ako minimálna hranica a nižšia ako maximálna hranica, tak aby bola v rozptí minimá a maxima. Ak je príliš veľa oleja či masťi vo fritěze, môže presiahnuť hranicu a preliat sa cez fritézu.
- Budte opatrní pri smažení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že budete dodržiavať vzdialenosť medzi užívateľom a zariadením. Uistite sa, že ľudia, ktorí potrebujú špeciálnu pomoc alebo super doňatú a dozor nedosiahnu na fritézu.
- Vymeňajte olej alebo tuk, ak je už hneďe farby, má spinavý a zlý zápach alebo sa z neho dymí na začiatku.
- Vymeňte olej alebo tuk, keď je v ňom príliš veľa vody. Môžete rozpoznať vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku tak, že sú v nej veľké bubliny a vodné kvapčky, vodná para alebo rýchle stúpanie oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja vo fritěze príliš vysoká, je možné, že tuk alebo olej vylučne alebo preteče vybuchnutím, čo môže byť veľmi nebezpečné pre tých, ktorí používajú fritézu a tých, ktorí sú v jej blízkosti.
- Zmeňte olej alebo tuk po 8 maximálne 10-tich použitiach.
- Odstraňte všetky kocky ľadu (ľad) alebo kúsky ľadu z mrazených jedál a potravín. Uistite sa, že smažené jedlo bude najprv dobre rozmrazené tak, že položíte jedlo na suchú čistú utierku. Vysušte a poklepte po jedle utierkou, aby väčšina ľadu a ľadových kúskov bola roztopená. Uistite sa, že je dostatok priestoru okolo fritézy, keď ju používate.
- Nechajte fritézu vychladnúť nepokrytú tak, aby ste predchádzali zražaniu vody. Nechajte fritézu na suchom a bezpečnom mieste.
- Fritézu nevystavujte a chráňte pred dažďom, zrážkami a vlhkosťou.
- Budte trpezliví a počkajte pokým fritěza dosiahne správnú teplotu.

Upozornenia na používanie fritovacíeho hrnce - ČO NEROBIŤ

- Nikdy neskladujte alebo neumísťujte misku mimo alebo vonku alebo na vlnkém mieste. Uchovávaťe vašu fritézu mimo dažďa a zrážok a vlnkosti.
- Neumiesťujte a navkládajte do fritézy potraviny, keď sa práve zahrieva. Majte trpezlivosť a počkajte, pokým fritěza dosiahne správnú teplotu.
- Nesmažte príliš veľké množstvo naraz.
- Nepriďavajte vodu do oleja či tuku.

POUŽÍVANIE

- Pred použitím umyte koš v teplej mýdlovej vode a vysušte ho pred použitím. Umyte vnútrajšok panvice vlnkou uterakú a vytrite do sucha poriadne. Uistite sa, že všetky elektrické súčasti zostávajú úplne suché.
- Naplňte zariadenie požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že zariadenie je naplnené najmenej minimálnou úrovňou a nie vyššou úrovňou ako je maximálna úroveň, ako je označené na vnútornej strane fritézy. Pre optimálne výsledky vám odporúčame vyhýbať sa miešaniu a mixovaniu rôznych typov oleja.
- Vyberte teplotu spínačom teploty na kontrolnom paneli pre danú potravinu, ktorú chcete smažiť. Ďajte pripojku zariadenia do el. zásuvky.
- „El.energia“ a „ohrievanie“ - svetielka sa rozsvietia, svetielko „ohrievanie“ zhasne, keď sa dosiahne požadovaná teplota.
- Použitie držadlo alebo rukoventi zdvihnite koš z fritézy.
- Do koša vložte potraviny alebo jedlo na smaženie. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, potraviny by mali byť úplne suché predtým, ako sa vložia do koša. Ponorte koš do oleja alebo tuku pomaly, aby ste tak predišli bubľaniu alebo prskaniu oleja príliš silne. Aby olej zostával pri správnej teplote, termostat sa bude zapínať a vypínať. Kontrolné červené svetielko sa taktiež vypne a zapne.
- Po uplynutí doby smażenia, zdvihnite koš a zaveste na hák vo fritěze v panvici tak, aby olej mohl okapat a kvapkať.
- Voda so môže dostať do styku s olejom či tekutým tukom v dôsledku rôznych príčin:
 - Väčšina potravín, najmä zemiaky, prirodzene obsahuje vodu.
 - Kondenzácia horúcej pary.
 - Čiastočky ľadu na mrazených potravinách.
 - Potraviny umyté vo vode, ktoré neboli pred použitím riadne osušené.
 - Vyberateľná panvica nebola po vyčistení riadne usušená.
 - Použitie chybného oleja či tekutého tuku.

Typy na smaženie

- Používaťe maximálne 200 gramov hranolkov na 1 liter oleja.
- Ak použijete mrazené výrobky, použijte maximálne 100 gramov, pretože olej veľmi rýchlo chladne. Potraše mrazenými výrobkami nad úroveň v kuchyni a odstráňte nadmerné množstvo ľadu.
- Ak použijete čerstvé hranolky, vysušte hranolky potom, ako ich umyjete a tak zapečte, aby žiadna voda nebola v oleji či tuku. Vysmažte hranolky v dvoch koloch. Najprv (biansirovanie) 5 až 10 minút pri 170 stupňoch. Druhýkrát (dosmaženie) od 2 do 4 minút pri 175 stupňoch. Nechajte olej odkvapkát.

Výmna oleja

- Pred výmenou oleja alebo tuku sa uistite, že fritěza a olej alebo tuk sú vychladené (odstráňte pripojku zo zariadenia a z el. zásuvky). Pravidelne olej vymieňajte. Toto je najmieru potrebné, keď je olej alebo tuk tavný a má silný zápach. Olej vymeňujte vždy vymieňajte olej po každom 10-tom smažení. Vždy vymeňte celý olej naraz. Nikdy nemesťajte starý a nový olej.
- Použitý olej je škodlivý pre životné prostredie. Nevyhazujte ho spolu s bežným odpadom z domácnosti, ale nasledujte pokyny a smernice vydávané vašimi miestnymi orgánmi.

ČIŠTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotřebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Zariadenie očistite vlnkou hadričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, Spongiu ani drôtenku, pretože by mohli dojsť k poškodeniu spotřebiča.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotřeb

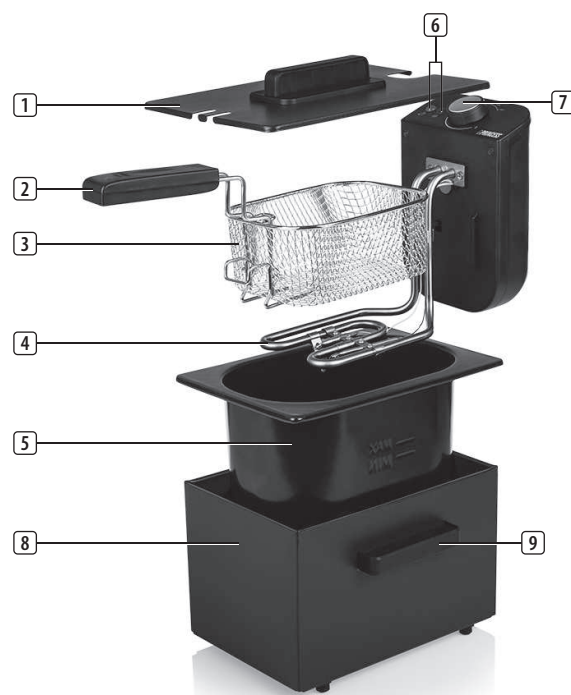


- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie
- RU Руководство по эксплуатации



Black Fryer
01.182725.01.001

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 SUČASTI / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



[WEEE Logo]



- Убедитесь, что в масло / жир не попала вода, например, из замороженных продуктов, иначе произойдет чрезмерное разбрызгивание.
- Не используйте фритюрницу без масла или жира, иначе может произойти повреждение устройства.
- Не наливайте жидкости, такие как вода, в емкость для масла.

Указания по использованию фритюрницы — РАЗРЕШЕНО

- Используйте фритюрницу только в бытовых условиях.
- Используйте фритюрницу только для обжаривания пищи.
- Используйте только те масла или жиры, которые пригодны для жарки. Чтобы узнать, можно ли использовать тот или иной жир или масло в этой фритюрнице, ознакомьтесь с информацией на их упаковке.
- Уровень жира или масла должен находиться в допустимом диапазоне, то есть располагаться между отметками минимума и максимума. Если объем жира или масла во фритюрнице слишком большой, они могут перелиться через край фритюрницы.
- При жарке соблюдайте осторожность. В целях безопасного применения убедитесь, что пользователь находится на достаточном расстоянии от фритюрницы. Убедитесь, что фритюрница расположена в месте, недоступном для лиц, которые нуждаются в помощи или контроле для ее использования.
- Замените масло или жир, если они потемнели, приобрели неприятный запах или дымятся в начале жарки.
- Замените масло или жир, если они вобрали в себя излишек воды. Высокое содержание воды в масле или жире можно определить по наличию больших пузырей и капелек воды, водяного пара или быстрому подъему уровня масла или жира. При чрезмерном содержании масла во фритюрнице может произойти выброс жира или масла, сопровождающийся взрывом, который может представлять серьезную угрозу здоровью пользователя фритюрницей и людей, стоящих рядом с ней.
- Заменяйте масло или жир после 8, максимум 10 раз использования.
- Удалите весь лед (его мельчайшие частицы) с замороженных продуктов. Убедитесь, что продукты для жарки предварительно оттаяли, положив их в сухое чистое полотенце. Промокните полотенцем продукт, когда большее количество льда растаяло.
- Обеспечьте достаточно свободного пространства вокруг фритюрницы при ее использовании.
- При остывании фритюрницы не накрывайте ее крышкой, чтобы не допустить образования конденсата. Храните фритюрницу в сухом, закрытом месте.
- Запрещается подвергать фритюрницу воздействию влаги, например, дождя.
- Подождите, пока фритюрница не нагреется до необходимой температуры.

Указания по использованию фритюрницы — ЗАПРЕЩЕНО

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

ПРИМЕНЕНИЕ

- Промойте корзину в теплой мыльной воде и тщательно просушите ее перед применением. Очистите внутреннюю поверхность емкости для масла с помощью влажной ткани и тщательно вытрите ее насухо. Убедитесь, что на электрические компоненты не попала вода.
- Заполните устройство требуемым количеством масла или жира. Убедитесь, что устройство наполнено, по меньшей мере, до минимального уровня и не выше максимального уровня. Отметки этих уровней расположены внутри фритюрницы. Для достижения оптимальных результатов рекомендуется не смешивать различные виды масла.
- Выберите температуру с помощью соответствующего регулятора на панели управления для пищи, предназначенной для жарки. Подключите устройство к розетке.
- Зажгутся индикаторы «питание» и «нагрев»; по достижению заданной температуры индикатор «нагрев» погаснет.
- С помощью ручки поднимите корзину из фритюрницы.
- Поместите пищу для жарки в корзину. Для лучшего результата помещайте в корзину сухие продукты. Медленно погрузите корзину в масло или жир во избежание чрезмерного вспенивания масла. Для поддержания правильной температуры масла термостат будет периодически включаться и отключаться. Красный контрольный индикатор будет также загораться и потухать.
- По истечению времени жарки поднимите корзину и повесьте ее на крючок емкости для того, чтобы масло стекало.
- Вода может вступать в контакт с маслом или жидким жиром по разным причинам:
 - Для большинства продуктов, особенно картофеля, характерно содержание воды.
 - Конденсация горячего пара.
 - Наличие частиц льда в замороженной пище.
 - Продукт вымыт, но не был тщательно просушен перед использованием.
 - Съемная емкость для масла не была тщательно просушена после очистки.
 - Используется неподходящий вид масла или жидкого жира.

Советы по жарке

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

Замена масла

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

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



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

Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте [www.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu)

