



Deep Fryer
01.182642.01.001

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



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the appliance unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.
- Farm houses.

- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Children shall not play with the appliance.
- The lid is only intended to protect the deep fryer from dust during storage. Remove the lid when the deep fryer is in operation

Surface is liable to get hot during use.

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

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

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

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

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

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

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Handle
3. Basket
4. Heating element
5. Oil/fat bowl
6. Indicator light
7. Temperature button
8. Outer shell
9. Handles

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- 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).

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-Spareparts
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!



- 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.

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 overflow the fryer.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) from 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.
- Never cover the bowl and the filter.
- 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.
- The deep fryer has a 'cold zone' at the bottom of the appliance. The 'cold zone' is a zone where larger food particles sink and the lower temperature keeps them from being burnt by the oil or the liquid fat.
- Deep fryers with a 'cold zone' have many advantages, but also require special attention. Deep fryers with a 'cold zone' are sensitive to water as the heating element is immersed in oil or liquid fat.
- 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.
- The manual contains instructions to prevent water from getting in touch with the oil or the liquid fat. If water gets in touch with the oil or the liquid fat, the substance may start to splash, effervesce or overflow excessively. In order to optimise the deep fryers, Princess has developed a special safety filter which further decreases the temperature of the 'cold zone' and distributes water particles more effectively. The safety filter prevents the substance from splashing, effervescent or overflowing.
- Place the safety filter onto the bottom of the removable pan. Regularly clean the safety filter. Make sure that the openings in the safety filter are not blocked.

Frying Tips

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

Changing the oil

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

ENVIRONMENT

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

Support

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- 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 en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten terwijl het op de voeding is aangesloten.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- 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 afstandbedieningssysteem.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- 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 werkgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - WEL

- Gebruik de friteuse alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de friteuse alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de friteuse.
- 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 maximumniveau. Als er te veel olie/vet 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 friteuse veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de friteuse.
- Zorg voor dat er voldoende ruimte is voor de friteuse.
- 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 gevaren kan zijn voor degene die de friteuse gebruikt.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de friteuse veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de friteuse.
- Laat de friteuse zonder afdekken om condensatie te voorkomen. Bewaar de friteuse op een droge, veilige plek.
- De friteuse mag niet bloot worden gesteld aan regen of vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - NIET

- Bewaar of plaats de friteuse nooit buiten of op een vochtige plek. Houd uw friteuse uit de buurt van regen of vocht.
- Plaats geen etenswaren in de friteuse wanneer deze aan het opwarmen is. Heel geduldig en wacht totdat de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.
- Bedek de friteuse en het filter nooit.
- 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 voldoende 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 wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

- De "power" en "heating" lampjes lichten op, het "heating" lampje zal doorgaans zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Houd het filterdeksel niet de handgreep uit de friteuse.
- Plaats het filterdeksel in de friteuse. Vervang het filterdeksel door het voordeligste dat het beste resultaat geeft.

- Als de friteuse is verstoken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.
- De friteuse heeft een "koude zone" in de bodem van het apparaat. De "koude zone" is een zone waarin grotere voedseldeeltjes zinken en de lagere temperatuur voorkomt dat de voedseldeeltjes worden verbrand door de olie of het vloeibare vet. Friteuses met een "koude zone" hebben veel voordelen, maar vereisen tenslotte aandacht. Friteuses met een "koude zone" zijn gevoelig voor water, aangezien het verharmelingsproces wordt ondergedompeld in olie of vloeibaar vet.

- Water kan door verschillende oorzaken in aanraking komen met de olie of het vloeibare vet:
 - Het meeste voedsel, met name aardappelen, bevat van nature water.
 - Condensatie van hete stoom.
 - IJsvoedsel in bevoren voedsel.
 - Het voedsel wordt voor gebruik gewassen maar niet grondig gedroogd.
 - De verrijdbare pan wordt na reiniging niet grondig gedroogd.
 - Het verkeerde type olie of vloeibaar vet wordt gebruikt.

- De gebruiksaanwijzing bevat instructies om te voorkomen dat water in aanraking komt met de olie of het vloeibare vet. Indien water in aanraking komt met de olie of het vloeibare vet, kan de substantie overmatig gaan sputteren, bruisen of overlopen. Ter perfectionering van de temperatuur van de "koude zone" verlaagt de olieverbruik en de waterdeeltjes fijner verdeelt. Het veiligheidsfilter voor komt dat de substantie zal spetteren, bruisen of overlopen.

- Plaats het veiligheidsfilter op de bodem van de verrijdbare pan. Reinig regelmatig het veiligheidsfilter. Zorg ervoor dat de openingen in het veiligheidsfilter niet worden geblokkeerd.

Frituurtips

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de grootte uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.

- Wanneer u verse friet bereidt, droog de friet na het afspoelen dan af om te voorkomen dat er water in de olie terechtkomt. Verse friet moet je twee keer bakken. De eerste keer (voorbakken): 1 tot 5 minuten op 170 graden. De tweede keer (afbakken): 2 tot 4 minuten op 175 graden. Laat de olie uit het mandje lekken.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Deksel
2. Handgreep
3. Mand
4. Verwarmingselement
5. Olie-/vetpan
6. Indicatielamp
7. Temperatuurbalk
8. Buitenkant
9. Handgrepen

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het

GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République Fédérale Allemande. Cela s'applique également à la reproduction du logo par des tiers dans un dictionnaire, une encyclopédie ou une base de données électronique contenant un manuel de référence.

Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les durées ménagères. Veuillez recycler là où les installations sont disponibles. Vérifiez auprès des autorités locales ou du magasin le plus proche pour obtenir des conseils sur le recyclage.

La marque de conformité eurasienne (EAC) est une marque de certification destinée à indiquer les produits conformes à toutes les réglementations techniques de l'Union douanière eurasienne.

Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, sous réserve de la responsabilité étendue du fabricant. Par souci de bon traitement des déchets, mettez-le au rebut séparément, en suivant les symboles d'emballage illustrés. Le logo Triman n'est valable qu'en France.

DESCRIPTION DE PIÈCES

1. Couvercle
2. Poignée
3. Panier
4. Élement chauffant
5. Bac à huile
6. Témoin lumineux
7. Bouton de température
8. Cuve extérieure
9. 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, essayez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Branchez le câble d'alimentation dans la prise. (Remarque : assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant toute connexion de l'appareil. Tension 220V-240V~ 50/60Hz.)
- Ce type de friteuse 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 plieger l'eau dans la graisse, ce qui causerait de fortes éblouissances 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 éblouissances.
- N'utilisez jamais l'appareil 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 friteuse - A FAIRE

- N'utilisez cette friteuse qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez cette friteuse 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 friteuse.
- 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 friteuse, elle peut déborder.
- Soyez prudent en utilisant la friteuse, 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 friteuse.
- 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 beaucoup d'eau. Si la concentration d'huile dans la friteuse 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 friteuse et les personnes à proximité.
- Changez l'huile ou la graisse toutes les 8 à 10 utilisations.
- Retirez toute la glace (agregats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments sont bien décongelés avant de les frire, en les élatant sur un torchon sec 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 friteuse quand vous l'utilisez.
- Laissez la friteuse refroidir sans le couvercle afin d'éviter la condensation. Rangez la friteuse dans un endroit sec et sûr.
- La friteuse ne doit pas être exposée à la pluie et à l'humidité.
- Soyez patient et attendez que la friteuse atteigne la bonne température.

Considérations d'usage de la friteuse - A ÉVITER

- Ne rangez et ne posez jamais la cuve à l'extérieur ou dans un endroit humide.
- Ne mettez pas d'aliment dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.
- Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois.
- Ne couvrez jamais la cuve et le filtre.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile.

UTILISATION

Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse puis séchez-le bien avant utilisation. Nettoyez l'intérieur avec un torchon humide puis essayez 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'allumé à frite. 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 séparés et mis dans le panier. Immergez doucement la poignée 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.
- Le fond de la friteuse comporte une "zone froide". Dans la "zone froide", les particules d'aliments les plus grandes coulent et la température inférieure les empêchent de brûler dans l'huile ou la graisse liquide. Les friteuses comportant une "zone froide" présentent divers avantages mais requièrent également un surcroît d'attention. Les friteuses comportant une "zone froide" sont sensibles à l'humidité car l'élément chauffant est plongé dans l'huile ou la graisse liquide.
- 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.

Le manuel contient des instructions permettant d'éviter le contact de l'huile ou la graisse liquide. Si l'eau entre en contact avec l'éclaboussure, la substance peut provoquer des friteuses, Princess a développé un filtre de sécurité spécial pour réduire encore la température de la "zone froide" et distribuer plus efficacement les particules d'eau. Le filtre de sécurité empêche la substance de provoquer des éclaboussures, d'entrer en effervescence et de déborder. Placez le filtre de sécurité au fond de la cuve amovible. Nettoyez régulièrement le filtre de sécurité. Vérifiez que les ouvertures du filtre de sécurité ne sont pas bouchées.

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'eau pour faire tomber l'excès de glace.
- Lors de la préparation de frites fraîches, les sécher après les avoir lavées pour éviter que de l'eau ne tombe dans l'huile. Préparez les frites en deux fois. La première fois, les faire frire 1 à 5 minutes à 170 degrés pour les blanchir. La deuxième fois, les faire frire 2 à 4 minutes à 175 degrés pour les finir. Laissez l'huile s'égoutter.

Changer l'huile

Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche 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 usée 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. Toutes les pièces, à l'exception de l'élément chauffant, sont lavables en vaisselle. Ne plongez jamais l'élément chauffant dans l'eau.

Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait 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 !

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 verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn es eingesteckt ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass alles 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 gewöhnlichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnenrichtungen.
- 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 Pflege.

- Das Gerät muss auf einer stabilen Fläche so positioniert werden, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Die Abdeckung dient nur dazu, die Fritteuse während der Aufbewahrung gegen Staub zu schützen. Entfernen Sie die Abdeckung, wenn Sie die Fritteuse benutzen möchten.

- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.

Das universelle Recycling-Symbol, -Logo oder -Zeichen ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recycelbaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.

Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.

Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der „Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH“ und ist weltweit als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden der DSD GmbH, welche über einen gültigen Mietvertrag verfügen, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalb der Bundesrepublik Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch für die Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einer Enzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche ein Nachschlagewerk enthält.

Elektrogeräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie diese nur in den dafür vorgesehenen Einrichtungen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem örtlichen Händler nach Recyclingmöglichkeiten.

Das Europäische Konformitätszeichen (EAC) ist ein Zertifizierungszeichen zur Kennzeichnung von Produkten, die allen technischen Vorschriften der Eurasischen Union entsprechen.

Elektrogeräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie diese nur in den dafür vorgesehenen Einrichtungen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem örtlichen Händler nach Recyclingmöglichkeiten.

Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar und unterliegen der erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie es separat und folgen Sie den auf der Verpackung abgedruckten Symbolen für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo ist nur in Frankreich gültig.

Das Handbuch enthält Anweisungen darüber, wie verhindert wird, dass Wasser mit dem Öl oder Flüssigkeit in Berührung kommt. Falls Wasser mit dem Öl oder Flüssigkeit in Berührung kommt, kann die Substanz spritzen, übersprudeln oder überlaufen. Um Fritteuses zu optimieren, hat Princess einen speziellen Sicherheitsfilter entwickelt, der die Temperatur der "Kaltzone" weiter herabsetzt und Wasserparket wärmter verteilt. Der Sicherheitsfilter verhindert, dass die Substanz verspritzt, übersprudelt oder überläuft.

Legen Sie den Sicherheitsfilter auf den Boden der herausnehmbaren Wanne. Reinigen Sie regelmäßig den Sicherheitsfilter. Vergewissern Sie sich, dass die Öffnungen im Sicherheitsfilter nicht verstopt sind.

Es wurde das falsche Öl oder Flüssigkeit verwendet.

Das Handbuch enthält Anweisungen darüber, wie verhindert wird, dass Wasser mit dem Öl oder Flüssigkeit in Berührung kommt. Falls Wasser mit dem Öl oder Flüssigkeit in Berührung kommt, kann die Substanz spritzen, übersprudeln oder überlaufen. Um Fritteuses zu optimieren, hat Princess einen speziellen Sicherheitsfilter entwickelt, der die Temperatur der "Kaltzone" weiter herabsetzt und Wasserparket wärmter verteilt. Der Sicherheitsfilter verhindert, dass die Substanz verspritzt, übersprudelt oder überläuft.

Legen Sie den Sicherheitsfilter auf den Boden der herausnehmbaren Wanne. Reinigen Sie regelmäßig den Sicherheitsfilter. Vergewissern Sie sich, dass die Öffnungen im Sicherheitsfilter nicht verstopt sind.

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 Spül-, um das Eis zu entfernen.

Trocknen Sie frische Kartoffelpüree nach dem Waschen ab, um zu verhindern, dass Wasser in Blasenbildung. Fritieren Sie die Chips in zwei Durchgängen. Beim ersten Mal (Blanchieren) 1 bis 5 Minuten bei 170 Grad. Beim zweiten Mal (Fertigfritieren) 2 bis 4 Minuten bei 175 Grad. Lassen Sie das Öl abtropfen.

Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse 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 Altes mit neuem Öl.

• Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich. Geben Sie es niemals in den normalen Hausmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien der Ortsbehörden.

Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukte versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.

Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt.

• Gießen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne. Dies würde das Gerät beschädigen.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das 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 verwendete Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchte Haushaltsgeräte leisten Ihnen einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Reinigen Sie vor der Reinigung des Netzsteckers und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

• Alle Teile, außer dem Heizelement, sind spülmaschinengeeignet.

• Tauchen Sie das Heizelement niemals in Wasser.

• Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder schieuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle.

Dies würde das Gerät beschädigen.

Diese Anweisungen gelten für alle Haushaltsgeräte. Elfenbein für die Entsorgung von Haushaltsgeräten ist ein gesetzlich geschütztes Symbol.

• Diese Anweisungen gelten für alle Haushaltsgeräte. Elfenbein für die Entsorgung von Haushaltsgeräten ist ein gesetzlich geschütztes Symbol.

• Diese Anweisungen gelten für alle Haushaltsgeräte. Elfenbein für die Entsorgung von Haushaltsgeräten ist ein gesetzlich geschütztes Symbol.



Deep Fryer
01.182642.01.001

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 SÚČÁSTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



MEDIO AMBIENTE

Este aparelho no deve desecharse con la basura doméstica al final de sua 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

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- 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.
- 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 tampa destina-se apenas a proteger a fritadeira contra poeiras durante o armazenamento. Retire a tampa durante a utilização da fritadeira.

A superfície pode aquecer durante a utilização.

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

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

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

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

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

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-Spareparts
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!



MEDIO AMBIENTE

Este aparelho no debe desecharse con la basura doméstica al final de sua 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

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- 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.
- 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 tampa destina-se apenas a proteger a fritadeira contra poeiras durante o armazenamento. Retire a tampa durante a utilização da fritadeira.

A superfície pode aquecer durante a utilização.

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

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

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

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

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

MEDIO AMBIENTE

Este aparelho no debe desecharse con la basura doméstica al final de sua 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

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- 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.
- 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 tampa destina-se apenas a proteger a fritadeira contra poeiras durante o armazenamento. Retire a tampa durante a utilização da fritadeira.

A superfície pode aquecer durante a utilização.

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

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

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

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

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

MEDIO AMBIENTE

Este aparelho no debe desecharse con la basura doméstica al final de sua 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 materiais 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.

Sopporte
Puede encontrar toda la información y recambios en www.princesshome.eu

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- 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.
- 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 tampa destina-se apenas a proteger a fritadeira contra poeiras durante o armazenamento. Retire a tampa durante a utilização da fritadeira.

A superfície pode aquecer durante a utilização.

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

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

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

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

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

MEDIO AMBIENTE

Este aparelho no debe desecharse con la basura doméstica al final de sua 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 materiais 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.

Sopporte
Puede encontrar toda la información y recambios en www.princesshome.eu

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Para se proteger contra

- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

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

Ytan kan bli varm vid användning.

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

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

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

 Elektriska avfallsprodukter får inte slängas med hushållsavfallet. Återvinning är det finnas anslagningar för det åndamålet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få råd om återvinnning.

 Det europeiska överensstämmelsesmarknaden (EAC) är ett certifieringsmärke för att ange produkter som överensstämmer med alla tekniska föreskrifter i Europeiska unionen.

 Produkten och förpackningsmaterialet är återvinningsbart och är kopplat till ett utökat tillverkaransvar. Kassera den separat och följ de illustrerade förpackningsymbolerna för bättre avfallshantering. Triman-logotypen är endast giltig i Frankrike.

DELBESKRIVNING

1. Lock
2. Handtag
3. Korg
4. Värmelement
5. Olje/fett-skål
6. Indikatorlampa
7. Temperaturknapp
8. Ytter skål
9. Handtag

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avgångna klistermärken, särskilt från plast delar från apparaten.
- Placera enheten i 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 drämnäsduk. Använd aldrig silipande produkter.
 - Sätt i sladden i eluttaget (OSB: Se till att spänningen som anges på enheten motsvarar den lokala spänningen innan apparaten ansluts. Spänning 220V-240V-/50/60Hz).
 - Den här typen av fritörs 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 den kommer att stånga väldigt snabbt vid upphettning.
 - Var också nog med att oljan/fettet inte är förenat med vatten, från exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
 - Använd aldrig fritörs 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 avsett för hushållsanvändning.
- Fritösen är endast avsett för att fritera livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritörs. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Kontrollera om att allt fettet eller oljan ligger över miniminivån och under maxnivån, dvs. mellan linjerna för min och maxnivåerna. Om det är för mycket fett eller olja i fritösen kan det svämma över fritösen.
- Var försiktig vid fritering, använd fritösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd mellan användaren och apparaten. Se till att personer som befinner sig nära hittills inte kan nå fritösen.
- Bör oljan eller fettet ha det blivit brunt, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Bör olja eller fettet haft en röd färg vid fritering, kontrollera om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubbler och små vattendroppar, vattendroppar eller 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 sitter nära fritösen.
- Bör olja eller fettet efter 8 till max 10 användningar.
- Ta bort allt (är kristaller) från frys mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är tänd, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mesla av isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt fritösen när du använder den.
- Låt fritösen svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förvara fritösen på en torr, saker plats.
- Skydda fritösen mot regn och fukt.
- Ha tålamod och värna tills fritösen har nått rätt temperatur.

Att tänka på när du använder fritösen - GÖR INTE

- Förvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i fritösen medan den värms upp.
- Fräta inte för mycket mat på en gång.
- Täck aldrig över skålen och filtert.

ANVÄNDNING

- Diska korgen i varmt tvålvattnet och torka den noggrant innan användning. Rengör paronen insida med en fuktig trasa och torka den med handduken.
- Pla på apparaten i den erforderliga mängden olja eller fett.
- Kontrollera så att apparaten är fylld minst till minimerivätskan 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 temperaturvälgaren på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt fritera. Sätt i kontakten i vägguttaget.
- Lamporna "ström" och "uppvärming" tänds, lampen "uppvärming" släcks när den önskade temperaturen är uppnådd.
- Använd handtaget och lyft korgen ur fritösen.
- Placerar livsmedlet som ska friteras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torrt innan det läggs i korgen. Sank ned korgen i oljan eller fettet långsamt så att inte oljan bubbler upp för kraftigt. För att oljan aldrig ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och stängas av. Den röda kontrolllampen kommer också att tändas och släcks.
- Lyft upp korgen när friteringstiden är uppnådd och häng den på krogen i pannan så att oljan kan droppa av.
- Fritösen har en "kall zon" i bottén på apparaten. Den "kalla zonen" är en zon dit större matpartiklar sänker och den lägre temperaturen förhindrar att de bränns av oljan eller det flytande fettet. Fritösen med en "kall zon" har många fördelar, men kräver också extra uppmärksamhet. Fritösen med en "kall zon" är kansliga för vatten eftersom värmeelementen är nedskrämda i olja eller flytande fett.
- Vatten kan komma i kontakt med oljan eller det flytande fettet av flera orsaker:
 - De flesta fidoämnena, speciellt potatis, innehåller naturligt vatten.
 - Kondensering av het ånga.
 - Ispartiklar i frysta fidoämnena.
 - Livsmedel sköljs men torkas inte ordentligt före tillagning.
 - Den löstagbara pannan torkas inte ordentligt efter rengöring.
 - Fel typ av olja eller flytande fett används.

- Handboken innehåller anvisningar om att hindra vatten från att komma i kontakt med oljan eller det flytande fettet, kan substanserna borta skrävta, skumma eller flöda över kraftigt. För att optimera fritösen har Princesha utvecklat ett speciellt säkerhetsfilter som sänker temperaturen i den "kalla zonen" ytterligare och fördelar vatenpartiklarna mer effektivt. Säkerhetsfilter hindrar substansen från att skrävta, skumma eller flöda över.
- Placerar säkerhetsfilter på botten av den löstagbara pannan. Rengör säkerhetsfilter regelbundet. Kontrollera att öppningarna i säkerhetsfilter inte är tilltagna.

Friteringstips

- Använd max 200 gram chips per liter olja.
- Om du använder frysta produkter använda du max 100 gram eftersom oljan svärlar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflödig is.
- När färsk pommes frites används ska de torkas för avskölning av fritösen. Fritösen har en fuktig struktur som kan förhindra att inget vatten hamnar i oljan. Fritera pommes frites i två omgångar. Första gången (blanchering) i 1 till 5 minuter vid 170 grader. Andra gången (tyla) i 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan droppa av.
- Använd olja som är skadlig för miljön. Släng den inte med det vanliga avfallet utan följ de lokala anvisningarna för hur den ska tas om hand.

Byt 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 per regelbundet. Detta är särskilt viktigt när oljan eller fettet blir mörkt eller börjar lukta annorlunda. Byt alltid olja efter 10 användningar. Byt olja på en gång. Blanda aldrig gammal olja och ny olja.
- Använd olja som är skadlig för miljön. Släng den inte med det vanliga avfallet utan följ de lokala anvisningarna för hur den ska tas om hand.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring är dra ut kontakten och värta tills apparaten har svalnat.
- Alls delar, förutom värmeelementet, är diskmaskinsäkra. Sank aldrig ner värmeelementet i vatten.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller silipande rengöringsmedel, köksvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålslida. Sådana artiklar skadar apparaten.

OMGIVNING

- Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas in en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksvärnningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinnna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö.

- Produkten och materialet opakovanione nadają się do recyklingu, pod warunkiem rozszerzenia odpowiedzialności producenta. Wyrzucając je oddzielnie, stosując się do przedstawionych symboli na opakowaniu, aby lepiej przewarzać odpady. Logo Triman obowiązuje tylko we Francji.

OPIS CZĘŚCI

1. Płyta grzejna
2. Uchwyt
3. Koło
4. Element grzejny
5. Miska na olej/tłuszcze
6. Wyświetlacz świetlny
7. Przycisk temperatury
8. Obudowa zewnętrzna
9. Uchwyty

EUROAZJATYCZNY ZNAK ZGODNOŚCI (EAC)

- Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną umowę o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodarką opadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawierającej podręcznik.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIMI

- Urządzenie i akcesoria należy wyłączyć z pudełka. Usun z urządzenia naklejki, folie ochronne lub elementy plastikowe.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić mu 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przygotowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wyłączyć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.
- Włożyć kabel zasilający do gniazdku. (Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napiecie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem lokalnym. Napięcie 220V~240V~/50/60Hz).
- Ten typ smażnika nadaje się do użytku tylko w przypadku, gdy jest napięty olejem lub innym ciekłym tłuszczem, nie można go stosować do tłuszczów stałych.
- Zastosowanie tłuszczu stałego począć za sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczu podczas podgrzewania.
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcze nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozpryski tłuszczu.
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcze nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozpryski tłuszczu.
- Nigdy nie używać fritownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Do pojemników nigdy nie lewlaź żadnych płynów takich jak woda.

PRED PIERWSZYM UZYCIEM

- Używać maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
- W przypadku używanego mrożonek stosować 100 gramów maksymalnie z powodu zbyt szybkiego schładzania się oleju. Aby unieść nadmierną lodzenie produktu straszając nadlewem.
- Jeśli chcesz smażyć świeże frytki, wyróżnij je po umyciu, aby do oleju nie dostali się woda. Frytki smażą w dwóch etapach. Pierwszy raz (blanszowanie) przez 1-5 minut w 170 stopniach. Drugi raz (kociozenie) przez 2-4 minuty w 175 stopniach. Odszarp olej.

Wymiana oleju

- Przed przystąpieniem do wymiany oleju lub tłuszczu sprawdzić, czy fritownica wraz z olejem lub tłuszczem (przed wszystkim wyjąć z gniazda) jest sucha. Regularnie wyczyść olej. Jest to szczególnie konieczne w zimie.
- Zawsze zmyć olej z przednią częścią fritownicy przed rozpoczęciem rozmazywania tłuszczu. Olej wymieniać w całości za każdym razem. Nigdy nie mieszać starego oleju ze świeżym.
- Użyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucać oleju wraz ze zwykłymi odpadami kuchennymi, lecz postępować według wytycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.
- Nigdy nie używać fritownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Do pojemników nigdy nie lewlaź żadnych płynów takich jak woda.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Wskazówki dotyczące użytkowania fritownicy — DOZWOLONE

- Fritownicę używać jedynie do użycia do użytku domowego.
- Fritownicę używać tylko do smażenia żywności.
- Słosząc jedynie olej czy tłuszcz, który nadaje się do tej fritownicy. Sprawdzić na opakowaniu, czy dany olej lub tłuszcz nadaje się do tego typu fritownicy.
- Sprawdzić, czy poziom oleju lub tłuszczu jest wyższy od minimum i mniejszy od maksimum, tak aby mieścił się pomiędzy liniami minimum i maksimum. Zbyt duży ilość tłuszczu lub oleju wewnętrzny fritownik doprowadzi do zalania urządzenia.
- Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczną odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem. Kontrolować, aby osoby wyjmujące szczególnego nadzoru czy pomocy, nie miały bezpośredniego dostępu do fritownicy.
- Olej lub tłuszcz zmienić, gdy staje się brązowy, wydaje gaczną pachnicią spalonej lub zaczytną dynicą.
- Olej lub tłuszcz wymienić, jeśli jest w nim zbyt dużo wody. Można rozpoznać dużą ilością wody w oleju czy innym tłuszczem poprzez znajdowanie się oleju czy tłuszczu. Jeśli zawartość wody w oleju jest znaczącym składnikiem gwałtownego wydostania się tłuszczu czy oleju, co może być niebezpieczne dla osób używających fritownicę lub znajdujących się w jej pobliżu.
- Zamień olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být 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.

Wskazówki dotyczące użytkowania fritownicy — NIEDOZWOLONE

- Pomíjte využívání kuchenneho v sklepach, biurach i iných miestach.
- Používejte fritézu pouze jako domácí spotrebic.
- Používejte fritézu pouze pro

