



Black Fryer PRO  
01.182729.01.001

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 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.
- 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.
- 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.
- 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.

### 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)
- 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/oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat/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 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/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.
- 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.
- 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.

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT  
[WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES](http://WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES)

FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!



### Considerations for using the fryer - DON'T

- Never store or place the bowl outside or in a damp place. Keep your远离 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.
- 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.

### 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 6 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 device.

### 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](http://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 of 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 wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- 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:

- Personale keukens 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 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 deksel is uitsluitend bedoeld om de friteuse tijdens oplag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de friteuse.

- Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.

### BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

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

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

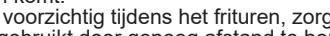
- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrij ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- 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 plaatjesje netspanningsvoeding op het apparaat)
- Dit type friteuse 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 friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doe ook geen andere (vloe)stoffen in de pan zoals water.

### AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - WEL

- Gebruik de 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 maximumlijnen. 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 ervoor dat de netspanning van de friteuse overeenkomt met de netspanning van de friteuse.
- 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 inzameelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attenderen u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzameelpunt.

### Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

- De "power" en "heating" lampjes lichten op, het "heating" lampje zal doven doordat de ingestelde temperatuur is bereikt.

- Haal het mandje met de handgreep uit de friteuse.

- Plaats het te frituren voedsel in de mand. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in de mand te doen. Dompel de mand langzaam onder in de olie of het vet om sterk oppervlak te voorkomen. Om de olie of de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit.

- Als de friteuse niet is verstrekken, 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 tevens speciale aandacht. Friteuses met een "koude zone" zijn gevoelig voor water, aangezien het verwarmingselement wordt ondergedompeld in olie of vloeibare 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.

- IJdsdeeltjes in bevroren voedsel.

- Het voedsel wordt voor gebruik gewassen maar niet grondig gedroogd.

- De verkeerde type olie of vloeibare 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 spetteren, bruisen of overlopen. Ter perfectionering van de friteuses heeft Princess een speciaal veiligheidsfilter ontwikkeld dat de temperatuur van de "koude zone" verlaagt om de overmatige waterdeeltjes fijner verdeelt. Het veiligheidsfilter voorkomt dat de substantie dat spetteren, bruissen of overlopen.

- 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.

- IJdsdeeltjes in bevroren voedsel.

- Het voedsel wordt voor gebruik gewassen maar niet gr

- 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 renfermant est employé.
- Le manuel contient des instructions permettant d'éviter le contact de l'eau avec l'huile ou la graisse liquide. Si l'eau entre en contact avec l'huile ou la graisse liquide, la substance peut provoquer des éclaboussures, entrer en effervescence ou déborder. Afin d'optimiser les 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.

- 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.
- Quand vous utilisez des aliments frais en morceaux, séchez-les après lavage pour qu'ils n'ajoutent pas d'eau dans l'huile. Faites frire 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 elles 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 ENTRETIEN

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Toutes les pièces, à l'exception de l'élément chauffant, sont lavables en lave-vaisselle. Ne plongez jamais l'élément chauffant dans l'eau.
- 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](http://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 bleiben, während es an einer Stromquelle angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- 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.
- 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 Wohninrichtungen.
  - 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 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 Abdeckung dient nur dazu, die Friteuse während der Aufbewahrung gegen Staub zu schützen. Entfernen Sie die Abdeckung, wenn Sie die Friteuse benutzen möchten.

- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.

### TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Griff
3. Korb
4. Heizelement
5. Öl-/Fettwanne
6. Kontrolllampe
7. Temperaturschalter
8. Aufbewahrungsbehälter
9. Griff

### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie den 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 Anchluss 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 Netzteckdose mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240V 50/60Hz)
- Dieser Fritteusety ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigkeit, 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 Gefrierproduken 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 Maximumzeigern. 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 Frittiergefälle Rauch absondert.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn 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 herausgeschleudert wird, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 bis maximal 10 Einsätzen das Öl oder Fett.
- Entfernen Sie gefrorene Lebensmittel alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein trockenes, sauberes Tuch legen. Tüpfen 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 ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewahrt 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 UNTERLÄSSEN IST

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

### GEBAUCH

- Reinigen Sie den Korb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie die 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 den Korb 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 Öltypen 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 Kontrolleuchten "Betrieb" und "Aufheizen" leuchten, die Kontrolleuchte "Heizen" erlischt, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Friteuse zu heben. Legen Sie das Frittiergefäß den Korb für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in das Öl oder Fett gelegt werden. Tauchen Sie den Korb sorgsam in das Öl oder Fett, um eine zu starken Sprudeln zu verhindern. Der Temperaturschalter wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten. Die rote Kontrolleuchte schaltet sich auch ein und aus.
- Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Friteuzzeit erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.

- Die Friteuse weist unten im Gerät eine "Kaltzone" auf. Die "Kaltzone" ist eine Zone, in der größere Speisepartikel versinken. Die niedrigere Temperatur sorgt dafür, dass diese Partikel nicht vom Öl oder Flüssigkeit verbrannt werden. Friteusen mit einer "Kaltzone" haben viele Vorteile, bedürfen allerdings auch besonderer Aufmerksamkeit. Friteusen mit einer "Kaltzone" reagieren empfindlich auf Wasser, da das Heizelement in Öl oder Flüssigkeit eingetaucht ist.
- Aus verschiedenen Gründen kann Wasser mit dem Öl oder Flüssigkeit verbrannt werden. Friteusen mit einer "Kaltzone" haben viele Vorteile, bedürfen allerdings auch besonderer Aufmerksamkeit. Friteusen mit einer "Kaltzone" reagieren empfindlich auf Wasser, da das Heizelement in Öl oder Flüssigkeit eingetaucht ist.
- 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 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 Friteusen zu optimieren, hat Princess einen speziellen Sicherheitsfilter entwickelt, der die Temperatur der "Kaltzone" weiter herabsetzt und Wasserpunktel wirksamer verteilt. Der Sicherheitsfilter verhindert, dass die Substanz verspritzt, übersprudelt oder überläuft.

- 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 tapa solo sirve para proteger la freidora del polvo durante el almacenamiento. Retire la tapa cuando la freidora esté funcionando

- La superficie puede calentarse durante el USO.

### DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Tapa
2. Asa
3. Cesta
4. Elemento calefactor
5. Depósito del aceite/grasa
6. Indicador luminoso
7. Botón de temperatura
8. Cubierta exterior
9. Pegas

### TRITTERTIPOS

• Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.

- Falls Sie gefrorene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g der Wanne das Öl sehr scharf abkühlen. Schützeln Sie gefrorene Produkte über der Stelle, 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.

- Frittierer 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.

- Auf keinen Fall darf die Friteuse über 170 °C erhitzt werden.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen Sie sie in einen trockenen Raum.

- Wenn Sie die Friteuse nicht mehr verwenden möchten, schützen Sie sie mit einem Tuch ab und legen



Black Fryer PRO  
01.182729.01.001

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



**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 escurece ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo ou óleo com uso em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo novo com antigo.  
 • O óleo usado é prejudicial para o meio ambiente. Não deite fora óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

**LIMPEZA E MANUTENÇÃO**  
 • Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.  
 • Todas as peças, exceto o elemento de aquecimento, podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Nunca mergulhe o elemento de aquecimento em água.  
 • Limpie o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifiquem 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 elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções ou no embalagem chama a sua atenção para a importância deste questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

**Assistência**  
 Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## IT Istruzioni per l'uso

### SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- 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.
- 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.
- 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, scollare 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.

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT  
[WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES](http://WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES)

FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!



- Secagem incompleta da cuba amovível após a lavagem.
- Utilização de um tipo de óleo ou gordura líquida errado.
- O manual apresenta instruções para evitar que a água se misture no óleo ou na gordura líquida. Se a água se misturar no óleo ou na gordura líquida, a substância poderá começar a salpicar, efervescer ou transbordar excessivamente. Para otimizar as fritadeiras, a Princess desenvolveu um filtro de segurança especial que evita mais a temperatura da "zona fria" e distribui as partículas de água de modo mais eficaz. O filtro de segurança evita que a substância salpique, efervesça ou transborde.

### Sugestões para fritar

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados utilize 100 gramas no máximo por cada litro de óleo.
- Assegure que a gordura fritada não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 6 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 escurece ou sofre alterações no cheiro.
- Mude sempre o óleo ou óleo com uso em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo novo com antigo.
- O óleo usado é prejudicial para o meio ambiente. Não deite fora óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Todas as peças, exceto o elemento de aquecimento, podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Nunca mergulhe o elemento de aquecimento em água.
- Limpie o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifiquem 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 elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções ou no embalagem chama a sua atenção para a importância deste questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

- Assistência**  
 Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

- Il coperchio ha il solo scopo di proteggere la friggitrice dalla polvere quando viene riposta. Rimuovere il coperchio quando la friggitrice è in funzione.

- 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.
- Prima 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.
- Far attenzione durante la friggitrice, 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 d'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 provocare 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, ponendoli in una tovaglietta assicurata. Premere il cibo con la tovaglietta quando la maggior parte del ghiaccio è scioltta.
- 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 coprire mai la vaschetta e il filtro.
- 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 assicurate.
- Riempire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito 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 ricettacolo per il cibo che si desidera friggere. Inserire la spina nella corrente.
- Le luci "potenza" e "riscaldamento" si illumineranno, la luce "riscaldamento" sis pegnerà 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. Immagazzinare il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle troppo forte. Per assicurarsi che l'olio sia alla temperatura corretta, il termostato comincerà su on e off. Anche la spia di controllo rossa si accende e si spegne.
- Sollevare il cestello quando il tempo di friggitura è trascorso e appenderlo al gancio nella vaschetta in modo che l'olio possa colare.
- La friggitrice è dotata di una "zona fredda" sul fondo dell'apparecchio. La "zona fredda" è quella in cui i cibi depositati nel recipiente di dimensioni maggiori e dove la temperatura inferiore impedisce che vengano bruciate dall'olio o dal grasso liquido. Le friggitrici dotate di una "zona fredda" presentano molti vantaggi, ma richiedono anche una particolare attenzione. Le friggitrici dotate di una "zona fredda" sono sensibili all'acqua, in quanto l'elemento riscaldante è immerso nell'olio o nel grasso liquido.
- 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 estremamente non completamente asciutto dopo la pulizia.
  - Utilizzo di un tipo di olio o grasso liquido non idoneo.
  - Il manuale contiene istruzioni per evitare che l'acqua entri in contatto con l'olio o con il grasso liquido. In caso di contatto dell'acqua con l'olio o il grasso liquido, la sostanza può iniziare a schizzare, spumeggiare o traboccare eccessivamente. Per ottimizzare le friggitrici, Princess ha creato uno speciale filtro di sicurezza che diminuisce ulteriormente la temperatura della "zona fredda" e distribuisce le particelle d'acqua con maggiore efficienza. Il filtro di sicurezza impedisce alle sostanze di schizzare, spumeggiare o traboccare.

- Placer enhetet 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 användningen används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammtvätt. Använd aldrig slipande produkter.
- Sätt i strömkabeln 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 väldigt vid upphettning.
- Var också noga med att oljan/fettet inte är förorenat med vatten, fram till exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
- Använd aldrig fritös utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten.
- Häll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i fritös.

### Consigli per friggitura

- 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 lavavino 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 fasi. Prima volta (montatura) 5 a 6 minuti a 170 °C. Seconda volta (finitura) 2 a 4 minuti a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.

### Cambiare l'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 particolar modo necessario quando l'olio o il grasso diventa scuro o se l'odore cambia. Cambiare sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frittura. 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 di pulire l'apparecchio, scollare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Tutte le parti, fatta eccezione per l'elemento riscaldante, sono lavabili in lavastoviglie. Non immergere mai l'elemento riscaldante in acqua.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detergenti o 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](http://www.princesshome.eu)

## SV Instruktionshandbok

### SÄKERHET





**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 PRO**  
01.182729.01.001

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



#### 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 собираетесь обжарить свежий нарезанный картофель, просушите его после промывания, чтобы не допустить попадания воды в масло. Обжаривайте ломтики дважды. Первый раз (бланирование) — 5 минут при 170 градусов. Второй раз (бланирование) — 2–4 минуты при 175 градусов. Позвольте маслу стечь.

#### Замена масла

- Убедитесь, что фритюрница и масло остывали, прежде чем заменять 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 харов. 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 остывает.
- Все компоненты кроме нагревательного элемента можно мыть в посудомоечной машине. Запрещается погружать нагревательный элемент под воду.
- 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. Способствуйте вторичной переработке бытовых приборов, выносите 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)!

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT  
[WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES](http://WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES)  
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!



© Princess 2020 | Jules Verneweg 87  
5015 BH Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

- Заполните устройство требуемым количеством масла или жира. Убедитесь, что устройство наполнено, но 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.
- Поместите пищу для жарки в корзину. Для лучшего результата помещайте в корзину сухие продукты. Медленно погрузите корзину в масло или жир во избежание чрезмерного вселивания масла. Для поддержания правильной температуры масла терmostат 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 стекло.
- На дне фритюрницы расположена «холодная зона». В «холодной зоне» более крупные частицы пищи погружаются на глубину и не кипятят масло или жидким жиром, что создает меньший температурный фильтр. Фритюрницы, в которых предусмотрена «холодная зона», обладают многими преимуществами, но при их использовании требуется больше внимательности. Фритюрницы с «холодной зоной» чувствительны к воде, поскольку элемент погружен в масло или жидкий жир. 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 просушенна после очистки.
- Используется неподходящий вид масла или жидкого жира.

- В руководстве приведены инструкции, позволяющие предотвратить попадание воды в масло или жидким жиром. При вступлении воды в контакт с маслом или жидким жиром может произойти разбрызгивание вещества, образование пузырьков газа в нем или его выкипание. Для оптимизации фритюрницы компания Princess разработала специальный предохранительный фильтр, который сильно снижает температуру «холодной зоны» и более эффективно распределяет частицы воды. Предохранительный фильтр предотвращает разбрызгивание вещества, образование пузырьков газа в нем или его выкипание.

#### 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 собираетесь обжарить свежий нарезанный картофель, просушите его после промывания, чтобы не допустить попадания воды в масло. Обжаривайте ломтики дважды. Первый раз (бланирование) — 5 минут при 170 градусов. Второй раз (бланирование) — 2–4 минуты при 175 градусов. Позвольте маслу стечь.

#### Замена масла

- Убедитесь, что фритюрница и масло остывали, прежде чем заменять 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 харов. 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 остывает.
- Все компоненты кроме нагревательного элемента можно мыть в посудомоечной машине. Запрещается погружать нагревательный элемент под воду.
- 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. Способствуйте вторичной переработке бытовых приборов, выносите 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)!

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT  
[WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES](http://WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES)  
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!



© Princess 2020 | Jules Verneweg 87  
5015 BH Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)