

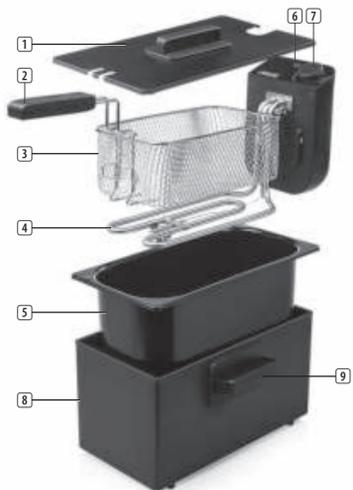


- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie
- DK Brugervejledning
- FI Ohjekirja
- NO Bruksanvisningen



Black Fryer
01.182727.01.050

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS ČEŠŤCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SÚČASTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSJEN KUVAVUKST / BESKRIVELSE AV DELER



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.
- This device cannot be used by children from 0 to 8 years old.
- This device can be used by children of 8 years old and older if they are continuously supervised by an adult.
- This device can be used by people with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have received instruction regarding the use of the device in a safe way and understand the risks involved. Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Only use the appliance with the appropriate connector.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Children shall not play with the appliance.

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

PARTS DESCRIPTION

- Lid
- Handle
- Basket
- Heating element
- Oil/fat bowl
- Indicator light
- Temperature button
- Outer shell
- 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 30 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 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 when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- The fryer may not be exposed to rain and moisture.
- Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

Considerations for using the fryer - DON'T

- Never store or place the bowl outside or in a damp place. Keep your fryer away from rain or moisture.
- Do not place food in the fryer when it is warming. Have patience and wait until the fryer has reached the right temperature.
- Do not fry too much food at once.
- Do not add water to the fat or oil.

USE

- Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- The temperature indicator remains on while the thermostat heats the oil or the liquid fat. The temperature indicator goes off when the oil or the liquid fat has reached the required temperature.
- 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 the control panel. The indicator 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.
- If the device malfunctions or stops working, use the restart button on the back of the product to reset the device.

Frying Tips

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

Changing the oil

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

Extra information

- The heating element is equipped with a safety switch, if the element is not placed in the correct position the element will not function.
- In the case of overheating, the pan will switch off automatically. This safety mechanism can be found on the bottom of the electrical part. If its switches off, it can be reactivated by pressing in the button with a long pointed object. The button is situated deep behind the hole and so you will need a long object such as a thin screwdriver. First remove the plug from the socket.

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 recollection.

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 wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits zij continu onder toezicht van een volwassene staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde geestelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- 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.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geschikte connector.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.

- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, voordat u het gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden gaat uitvoeren.
- Kooktoestellen moeten worden geplaatst op een stabiele ondergrond met de handgrepen (indien aanwezig) zodanig geplaatst dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.
- Open het deksel van de fritouse tijdens gebruik.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

- Deksel
- Handgreep
- Mand
- Verwarmingselement
- Olle-/vetpan
- Indicatielamp
- Temperatuurknop
- Buitenkant
- Handgrepen

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Opmerking: controleer het voltage op het apparaat overeenkomst met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- Dit type frituurpan is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet.
- Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het hete vet zeer krachtig spatten.
- Zorg er voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de fritouse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doet ook geen andere (vloe) stoffen in de pan zoals water.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - WEL

- Gebruik de frituurpan alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de frituurpan alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de frituurpan.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximumlijnen. Als er te veel vet/olie in de pan zit, dan kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de frituurpan veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de frituurpan. Zorg ervoor dat er niemand bij de frituurpan staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin rookt.
- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote bellen, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet. Indien de olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaarlijk kan zijn voor degene die de frituurpan gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevroren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zijn niet worden gesteld door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de frituurpan is wanneer u deze gebruikt.
- Laat de frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.
- De frituurpan mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - NIET

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

GEBRUIK

- Reinig de mand in warm sop en droog het goed voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en droog hem goed voor gebruik. Zorg ervoor dat de elektrische delen volledig droog blijven.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals aangegeven aan de binnenzijde van de pan. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar op het bedieningspaneel voor het voedsel dat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- De temperatuurindicator blijft aan terwijl de thermostaat de olie of het vloeibare vet verhit. De temperatuurindicator gaat uit wanneer de olie of het vloeibare vet de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Haal het mandje met de handgreep uit de fritouse.
- 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 opborelen te voorkomen. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit. Het rode controlelampje gaat tevens aan en uit.
- Als de frituurtijd is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.
- De fritouse 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 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.
 - Ijsdeeltjes in bevroren voedsel.
 - Het voedsel wordt voor gebruik gewassen maar niet grondig gedroogd.
 - De verwijderbare pan wordt na reiniging niet grondig gedroogd.
 - Het verkeerde type olie of vloeibaar vet wordt gebruikt.
- Als het apparaat niet goed of niet meer werkt, gebruik dan de herstartknop aan de achterzijde van het apparaat opnieuw in te stellen.

Frituurtips

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

Verversen van de olie

- Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voordat u de olie ververs (haal de stekker uit het stopcontact). Ververs de olie regelmatig. Dit is met name noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert. Ververs de olie in ieder geval na 10 frituursessies.
- Ververs de olie in één keer. Meng nooit oude en nieuwe olie.
- Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi het daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats op.

Extra informatie

- Bij oververhitting zal de thermische beveiliging de pan uitschakelen.
- Deze beveiliging vindt u aan de achterzijde van het elektrisch deel.
- Indien deze uitschakeld is kan deze weer hersteld worden door het knopje met een lang puntig voorwerp weer in te drukken. Het knopje zit diep achter het gaatje, er is dus een lang voorwerp zoals bijvoorbeeld een dunne schroevendraaier nodig. Haal hierbij eerst de stekker uit het stopcontact!

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Alle onderdelen, behalve het verwarmingselement, zijn vaatwasserbestendig. Dompel het verwarmingselement nooit onder in water.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit krassende en schurende schoonmaakmiddelen, schuurspunzen of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.

MILIEU

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

Support

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

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans sous la supervision continue d'un adulte.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité en étant conscientes des dangers liés. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par l'intermédiaire d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Utilisez l'appareil uniquement avec le connecteur approprié.
- L'adaptateur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, veillez à ce que l'orifice d'entrée soit totalement sec avant de réutiliser l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
 - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
 - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
 - Environnements de type chambre d'hôtes.
 - Fermes.

- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.

- Les appareils de cuisson devraient adopter un positionnement stable, les poignées (le cas échéant) étant disposées de sorte à éviter les risques de déversement de liquides chauds.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.
- Ouvrez le couvercle de la fritouse pendant l'utilisation.

DESCRIPTION DE PIÈCES

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essayez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Mettez le câble d'alimentation dans la prise. (Remarque : Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil. Voltage : 220 V-240 V 50-60 Hz)
- Ce type de 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 piéger l'eau dans la graisse, ce qui causerait de fortes éblouissoures 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 éblaboussures.
- N'utilisez jamais la friteuse 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 - À 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.
- Niveau de graisse ou d'huile se situe entre la ligne du minimum et la ligne du maximum. Si'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 (agrégats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments sont bien décongelés avant de les frire, en les étalant 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 - À 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.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile

UTILISATION

- Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse puis séchez-la bien avant utilisation. Nettoyez l'intérieur avec un torchon humide puis essuyez complètement l'intérieur. Assurez-vous que toutes les pièces électriques restent entièrement sèches.
- Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme indiqué à l'intérieur de la friteuse. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huiles et s'éteindra aussi.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Le témoin de température reste allumé tant que le thermostat chauffe l'huile ou la graisse liquide. Le témoin de température s'éteint dès que l'huile ou la graisse liquide atteint la température requise.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Immergez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne fasse trop de bulles. Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'activera et se désactivera. Le voyant lumineux rouge s'allumera et s'éteindra aussi.
- Soulevez le panier quand la durée de friture est écoulée et accrochez-le par la fixation sur la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.
- 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 empêche de brûler dans l'huile ou la graisse liquide. Les friteuses comportant une 'zone froide' présentent divers avantages mais peuvent également un surcoût additionnel. 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.
- Si le dispositif fonctionne mal ou cesse de fonctionner, utilisez le bouton de redémarrage à l'arrière pour réinitialiser le dispositif.

Astuces

- Utilisez un maximum de 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'excès de glace.
- Quand vous utilisez des aliments frais en morceaux, séchez-les après lavage pour qu'ils n'ajoutent pas d'eau dans l'huile. Faites 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 elle sent mauvais. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais de l'huile propre avec de l'huile usée.
- L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez les directives des autorités locales.

Informations supplémentaires

- En cas de surchauffe, la protection thermique permet de déconnecter la friteuse.
- En cas de surchauffe, la casserole s'éteindra automatiquement. Ce mécanisme de sécurité se trouve au bas de la partie électrique. S'il s'éteint, il peut être réactivé en appuyant sur le bouton avec un objet long et pointu. Le bouton est situé profondément derrière le trou et vous aurez donc besoin d'un objet long comme un tournevis fin. Débranchez toujours l'appareil de la prise avant!

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 lave-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. Reconnaissez-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 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.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern von 0 bis 8 Jahren verwendet werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, wenn sie dabei kontinuierlich von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränk­ten kör­perlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Kabel.
- 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 gewerblichen Bereichen.
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohn­einrichtungen.
 - In Frühstücks­pen­so­nen.
 - In Gutshäusern.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.
 - Die meisten Speisen, besonders Kartoffeln, enthalten naturgemäß Wasser.
 - Kondensation von heißem Dampf.

- 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 Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.
- Öffnen Sie den Deckel der Fritteuse während des Gebrauchs.

TEILEBESCHREIBUNG

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

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Neheben Sie das Öl oder Fett abgetropft aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transportsicherungen vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt, Spannung 220V/240V 50/60 Hz).
- Dieser Fritteusetyip ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigfett, nicht aber von festem Fett geeignet.
- Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt.
- Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.
- Verwenden Sie die Fritteuse 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 Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Fritteuse 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 Fritteuse geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen dem Minimum- und Maximumanzeigen. Falls sich der in der Fritteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Fritteuse 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 Fritteuse bleiben.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittieren beginn Rauch absondert.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen. Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausgeschleift, 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 von gefrorenen Lebensmitteln alle Eistreife. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein trockenes, sauberes Tuch legen. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Fritteuse um diese ein ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
- Lassen Sie die Fritteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Halten Sie Ihre Fritteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.
- Warten Sie immer, bis die Fritteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

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

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

GEBRAUCH

- Reinigen Sie den Korb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie das Innere der Pfanne mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum befüllt ist, was Sie an der Innenseite der Fritteuse 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 Temperaturanzeige bleibt eingeschaltet, während der Thermostat das Öl oder Flüssigfett erhitzt. Die Temperaturanzeige erlischt, sobald das Öl oder Flüssigfett die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Fritteuse zu heben.
- Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um eine zu starkes Sprudeln zu vermeiden. Der Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich auch ein und aus.
- Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Frittierzeit erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.
- Die Fritteuse 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 Flüssigfett verbrannt werden. Frittessen mit einer 'Kaltzone' haben viele Vorteile, bedürfen allerdings auch besonderer Aufmerksamkeit. Frittessen mit einer 'Kaltzone' reagieren empfindlich auf Wasser, da das Heizelement in Öl oder Flüssigfett eingetaucht ist.
- Aus verschiedenen Gründen kann Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommen:
 - Die meisten Speisen, besonders Kartoffeln, enthalten naturgemäß Wasser.
 - Kondensation von heißem Dampf.

- Eispartikel in gefrorenem Lebensmittel.
- Die Speise wurde vor dem Gebrauch gewaschen aber nicht gründlich getrocknet.
- Die herausnehmbare Wanne wurde nach der Reinigung nicht gründlich getrocknet.
- Es wurde das falsche Öl oder Flüssigfett verwendet.

- Wenn das Gerät nicht richtig oder nicht mehr funktioniert, verwenden Sie die Neustarttaste an der Rückseite, um das Gerät zurückzusetzen.

Frittierertipps

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

Austauschen des Öls

- 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 unweilschädlich. Geben Sie es niemals in den normalen Hausmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien der Ortsbehörden.

Zusatzinformation

- Das elektrische Teil ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Dadurch funktioniert das Heizelement nur, wenn es ordnungsgemäß auf dem Topf steht.
- Bei Überhitzung schaltet die thermische Sicherung den Topf aus. Diese Sicherung befindet sich auf der Rückseite des elektrischen Teils. Wenn die Sicherung ausgeschaltet ist, lässt sie sich durch das Eindringen des Knopfes mit einem langen spitzen Gegenstand wieder einschalten. Der Knopf befindet sich ganz hinten im Loch. Man benötigt also einen langen Gegenstand, beispielsweise einen dünnen Schraubenzieher. Zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen!

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker 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 scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

UMWELT



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

Support

Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf www.princesshome.eu!

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años si son supervisados continuamente por um adulto.
- Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o cognitivas reducidas, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

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

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

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

ANTES DEL PRIMER USO

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

Consideraciones de uso de la freidora - COSAS QUE HACER

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

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

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

USO

- Limpie la cesta en agua templada con jabón y séquela bien ante de utilizarla. Limpie el interior de la freidora con un paño húmedo y séquelo completamente. Asegúrese de que las partes eléctricas estén completamente secas.
- Llene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que el aparato se llena al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la freidora. Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.

- Seleccione la temperatura con el interruptor de temperatura del panel de control según el alimento que vaya a freír. Conecte el enchufe del aparato a la red de suministro.
- El indicador de temperatura permanece encendido mientras el termostato calienta el aceite o la grasa líquida. El indicador de temperatura se apaga cuando el aceite o la grasa líquida ha alcanzado la temperatura deseada.
- Utilice el asa para sacar la cesta de la freidora.
- Coloque la comida que desea freír en la cesta. Los alimentos deberán estar secos antes de colocarlos en la cesta para obtener resultados óptimos. Sumerja la cesta lentamente en el aceite o la grasa para evitar que burbujen con demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite permanezca a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y se apagará. El piloto de control rojo también se encenderá y apagará.
- Alice la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cuélguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.
- La freidora tiene una 'zona fría' en la parte inferior del aparato. La 'zona fría' es una zona en la que se hunden las partículas de alimentos de mayor tamaño y la temperatura más baja evita que sean quemadas por el aceite o la grasa líquida. Las freidoras con una 'zona fría' tienen numerosas ventajas, pero también requieren especial atención. Las freidoras con una 'zona fría' son sensibles al agua ya que el elemento calefactor está sumergido en aceite o grasa líquida.
- El agua puede entrar en contacto con el aceite o la grasa líquida debido a varias causas:
 - La mayor parte de los alimentos, especialmente las patatas, contienen agua de forma natural.
 - Condensación de vapor caliente.
 - Partículas de hielo en alimentos congelados.
 - El agua se aclara pero no se seca bien antes del uso.
 - La cubeta desmontable no se seca bien después de la limpieza.
 - Se utiliza el tipo incorrecto de aceite o grasa líquida.

- Si el dispositivo funciona mal o deja de funcionar, use el botón de reinicio en la parte posterior para restablecer el dispositivo.

Consejos para freír

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

Cambio del aceite

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

Información extra

- En caso de sobrecalentamiento, la freidora se apaga automáticamente.
- Este dispositivo de seguridad se encuentra en la parte inferior del componente eléctrico. Si la conexión se interrumpe, se puede volver a conectar presionando el botón con un objeto puntiagudo. El botón se encuentra en la parte inferior del orificio, por lo que necesita un artículo largo, como un destornillador fino. Primero desconecte el cable de alimentación.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- Todas las piezas, excepto el elemento calefactor, pueden lavarse en lavavajillas. Nunca sumerja el elemento calefactor en agua.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.

MEDIO AMBIENTE



Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte

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

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

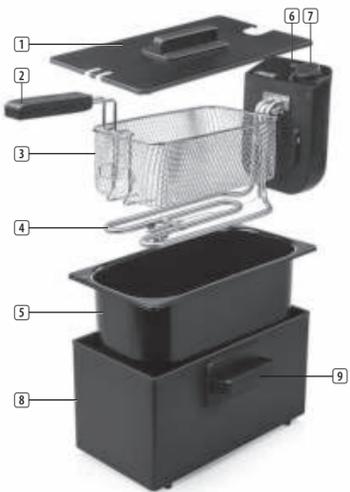


- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie
- DK Brugervejledning
- FI Ohjekirja
- NO Bruksanvisningen



Black Fryer
01.182727.01.050

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS ČEŠŤCI / POPIS SOUČÁSTI / POPIS SÚČASTI / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSJEN KUVAVKSET / BESKRIVELSE AV DELER



- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se receberem supervisão ou instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo à distância independente.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Utilize o aparelho apenas com o conector adequado.
- Deve retirar o cabo antes de limpar o aparelho. Certifique-se de que a entrada está completamente seca antes de utilizar novamente a unidade.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
 - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.

- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.
- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa situação estável com as pernas (se existirem) posicionadas para evitar derramamentos de líquidos quentes.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.

- ⚠** A superfície pode aquecer durante a utilização.
- Abra a tampa das fritadeiras durante a utilização.

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. (Nota: Antes de ligar o dispositivo, certifique-se de que a tensão indicada no dispositivo corresponde à tensão local. Tensão 220V-240V 50/60Hz)
- Este tipo de fritadeira só está adaptada para ser utilizada com óleo ou gordura líquida, e não com gordura sólida.
- Após utilizar gordura sólida há o risco de água se infiltrar na gordura o que a fará salpicar com força quando aquecida.
- Assegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, como acontece, por exemplo, com produtos congelados, o que causará salpicos excessivos.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois danificará o aparelho.
- Nunca verta nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - SIM

- Utilizar só a fritadeira como um electrodoméstico.
- Utilizar só a fritadeira para fritar alimentos.
- Utilizar só óleo ou gordura adequado para fritar. Verificar no rótulo da embalagem se o óleo ou o produto à base de gordura é adequado para esta fritadeira.
- Assegurar-se de que o nível do óleo ou da gordura está acima do nível mínimo ou se está abaixo do nível máximo, entre as linhas dos níveis mínimo e máximo. Se há demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode transbordar.
- Ter cuidado ao fritar, certificar-se de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.
- Mudar o óleo ou a gordura quando começar a ficar com cor acastanhada, mau cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contiver demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor do óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura verter, o que pode ser bastante perigoso para os utilizadores da fritadeira e para as pessoas que estejam perto dela.
- Mudar o óleo ou a gordura após 8 ou 10 utilizações no máximo.
- Retirar todo o gelo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos fritos escorrem antes, dispostos-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.

- Certificar-se de que tem espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer sem a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a frigideira afastada de locais húmidos ou chuva.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - NÃO

- Guardar ou colocar nunca as cubas fora dos seus lugares ou num local húmido. Manter a fritadeira em locais húmidos ou à chuva.
- Colocar os alimentos na fritadeira quando estiver a aquecer. Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.
- Fritar demasiados alimentos de uma vez só.
- Adicionar água ao óleo ou a gordura.

UTILIZAÇÃO

- Lave os cestos em água quente e seque-os bem antes de os utilizar.
- Limpe o interior da panela com um pano húmido e seque-o completamente. Assegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas.
- Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assegure-se de que o aparelho é cheio, pelo menos, até ao nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira. Para obter melhores resultados, aconselha-se a que evite misturar tipos de óleo diferentes.
- Selecione a temperatura com o botão da temperatura no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho na tomada.
- O indicador de temperatura permanece aceso enquanto o termostato aquece o óleo ou a gordura líquida. O indicador de temperatura apaga-se assim que o óleo ou a gordura líquida atinge a temperatura pretendida.
- Utilize a pega para levantar os cestos da fritadeira.
- Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe o cesto no óleo ou na gordura devagar para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termostato deverá ligar e desligar. A luz de controlo vermelha também deverá ligar e desligar.
- Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e pendure-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer.
- A fritadeira possui uma "zona fria" na parte inferior do aparelho. A "zona fria" é uma zona onde se acumulam as partículas de alimentos de maiores dimensões e a temperatura inferior evita que se queimem no óleo ou gordura líquida quentes. As fritadeiras com uma "zona fria" possuem diversas vantagens, mas requerem também atenção especial. As fritadeiras com "zona fria" são sensíveis à água dado que o elemento de aquecimento fica imerso em óleo ou gordura líquida.
- A água pode misturar-se no óleo ou na gordura líquida por diversas razões:
 - A maior parte dos alimentos, principalmente as batatas, contém água.
 - Condensação de vapor quente.
 - Partículas de gelo em alimentos congelados.
 - Alimentos que são lavados e não são minuciosamente secos antes de fritar.
 - Secagem incompleta da cuba amovível após a lavagem.
 - Utilização de um tipo de óleo ou gordura líquida errado.
- Se o dispositivo funcionar mal ou deixar de funcionar, use o botão de reiniciar na parte traseira para reiniciar o dispositivo.

Sugestões para fritar

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a bancada de cozinha para retirar o gelo em excesso.
- Quando são utilizadas batatas congeladas, seque-as após a lavagem para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 5 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

Mudar o óleo

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar estes últimos (retire a ficha do aparelho da tomada). Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando a cor do óleo ou da gordura escurece ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo após o utilizar em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo 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.

Informação extra

- Em caso de sobre-aquecimento o sistema de segurança térmico desliga a panela.
- Este sistema está situado por detrás do componente eléctrico. Se se desligar, pode voltar a ligá-lo, usando um objecto pontiagudo e pressionando o óleo após o utilizar em 10 frituras. (Nota: Antes de ligar o dispositivo, certifique-se de que a tensão indicada no dispositivo corresponde à tensão local. Tensão 220V-240V 50/60Hz)
- Este tipo de fritadeira só está adaptada para ser utilizada com óleo ou gordura líquida, e não com gordura sólida.
- Após utilizar gordura sólida há o risco de água se infiltrar na gordura o que a fará salpicar com força quando aquecida.
- Assegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, como acontece, por exemplo, com produtos congelados, o que causará salpicos excessivos.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois danificará o aparelho.
- Nunca verta nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

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.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.

AMBIENTE

- ⚠** Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem indica a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a 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!

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.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa fra 0 e 8 anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni sotto costante supervisione di un adulto.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza sotto supervisione o con adeguate istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e alla comprensione dei rischi impliciti. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Il funzionamento di questo apparecchio non prevede l'utilizzo di un timer esterno o di un telecomando separato.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Usare l'apparecchio solo con il connettore appropriato.
- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
 - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
 - Fattorie.

- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati su una superficie stabile con i manici (se presenti) posizionati in modo tale da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

- ⚠** La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- Aprire il coperchio della friggitrice 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.
- Fare attenzione durante la friggitura, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza o supervisione non accedano alla friggitrice.

- Sostituire l'olio o il grasso quando diventa marrone o si produce cattivo odore o fumo all'avvio.
- Sostituire l'olio o il grasso quando vi è troppa acqua in esso. È possibile rilevare l'alta concentrazione di acqua nell'olio o nel grasso attraverso grandi bolle e goccioline di acqua, vapore acqueo o aumento rapido nell'olio o nel grasso. Se la concentrazione dell'olio nella friggitrice è troppo alta, ci potrà essere la possibilità che il grasso o l'olio provochino un'esplosione, che può essere molto pericolosa per coloro che usano la friggitrice e coloro che sono vicini.
- Sostituire l'olio o il grasso dopo un utilizzo di 8/10 volte.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati, ponendoli in una tovaglia asciutta pulita. Premere il cibo con la tovaglia quando la maggior parte del ghiaccio è sciolta.
- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno alla friggitrice quando in uso.
- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensa. Tenere la friggitrice in un luogo asciutto e sicuro.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.

Considerazioni per l'uso della friggitrice - NON FARE

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

USO

- Lavare il cestello in acqua e sapone e asciugare bene prima dell'uso.
- Pulire le parti interne con un panno umido e asciugare bene. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.
- Riempiere l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per risultati ottimali consigliamo di evitare di mischiare diversi tipi di olio.
- Selezionare la temperatura nel con il tasto apposito posizionato nel riquadro comandi per il cibo che si desidera friggere. Inserire la spina nella corrente.
- La spia della temperatura rimane accesa mentre il termostato scalda l'olio o il grasso liquido. Una volta che l'olio o il grasso liquido ha raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura si spegne.
- Usare la maniglia per sollevare il cestello dalla friggitrice.
- Friggere il cibo nella friggitrice. Per i migliori risultati il cibo deve essere asciugato prima di essere posto nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle troppo forte. Per assicurare che l'olio sia alla temperatura corretta, il termostato commuterà su on e off. Anche la spia di controllo rossa si accende e si spegne.
- Scollegare 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 un'area in cui si depositano le particelle di cibo 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 estraibile non completamente asciutto dopo la pulizia.
 - Utilizzo di un tipo di olio o grasso liquido non idoneo.
- Se il dispositivo non funziona correttamente o smette di funzionare, utilizzare il pulsante di riavvio sul retro per ripristinare il dispositivo.

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 lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Se si usano patate fresche, asciugare le patate dopo averle lavate per assicurarsi che non finisca acqua nell'olio. Friggere le patate in due tornate. Prima volta (mondatura) 5 a 5 minuti a 170 °C. Seconda volta (finitura) 2 a 4 minuti a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.

Cambio dell'olio

- Assicurarsi che la friggitrice e l'olio o grasso siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa della corrente). Cambiare l'olio regolarmente. Ciò è in 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 fruttura. 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.

Informazioni extra

- In caso di surriscaldamento il dispositivo di protezione termica provvede a spegnere l'apparecchio.
- Il dispositivo di protezione è situato sul retro della parte elettrica. Se il dispositivo di protezione termica è intervenuto è possibile ripristinarlo premendo il pulsante in un attrezzo lungo e appuntito. Il pulsante è situato in profondità nel foro, pertanto dovrete usare un attrezzo sufficientemente lungo, come per esempio un cacciavite, per poterlo premere. Togliete prima la spina dalla presa di alimentazione!

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare 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 utilizzare detersigenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

AMBIENTE

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

Assistenza

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

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd aldrig apparaten obehövad när den är ansluten till vägguttaget.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn från 0 till 8 år.
- Apparaten kan användas av barn som är 8 år eller äldre om de kontinuerligt övervakas av en vuxen.
- Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller får instruktioner angående användning av enheten på ett säkert sätt och förstär riskerna. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Denna apparat får inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten får endast användas med lämplig kontakt.
- Kontaktens måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inloppet är helt tort innan apparaten kommer att användas igen.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
 - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
 - Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
 - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
 - Bondgårdar.
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.
- Matlagningsapparater bör placeras stabilt med handtagen (om några finns) placerade för att undvika spill av varma vätskor.
- Barn får inte leka med apparaten.

- ⚠** Ytan kan bli varm vid användning.
- Öppna locket av fritosen vid användning.

DELBESKRIVNING

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

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Placera enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammtrasa. 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 våldsamt vid upphettning.
- Var också noga med att oljan/fettet inte är föroronet med vatten, från till exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
- Använd aldrig fritosen utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten.
- Håll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i fritosen.

Att tänka på när du använder fritosen - ATT GÖRA

- Fritösen är endast avsedd för hushållsanvändning.
- Fritösen är endast avsedd för att frysa livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Kontrollera så att nivån på fettet eller oljan ligger över mininivån och under maxnivån. Om mellan linjerna för minimi- och maxnivåerna. Om det är för mycket fett eller olja i fritösen kan det svämma över fritosen.
- Var försiktig vid fritering, använd fritosen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd mellan användaren och apparaten. Se till att personer som behöver extra hjälp eller tillsyn inte kan nå fritosen.

- Byt olian eller fettat när det blivit brunt, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Byt olija eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i olija eller fettet genom att det finns stor bubblor och små vattendroppar, vattenånga eller att olijan eller fettat stiger snabbt. Om det är för mycket olija i friterisen finns det en risk för att fettat eller olijan söker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av friterisen.
- Byt olija eller fett efter 8 till max 10 användningar.
- Ta bort alla is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är tinnad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mesta av isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt friterisen när du använder den.
- Låt friterisen svalna övertäcktt för att förhindra kondensering. Förvara friterisen på en torr, säker plats.
- Skydda friterisen mot regn och fukt.
- Ha tålmod och vänta tills friterisen har nått rätt temperatur.

Att tänka på när du använder friterisen - GÖR INTE

- Förvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktigt plats.
- Lägg inte mat i friterisen medan den värms upp.
- Friteria inte för mycket mat på en gång.
- Håll aldrig på vatten på fettet eller olijan.

ANVÄNDNING

- Diska korgen i varmt tvålatten och torka den noggrant innan användning. Rengör pannans insida med en fuktig trasa och torka den noggrant. Kontrollera så att alla elektriska delar är helt torra.
- Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olija eller fett. Kontrollera så att apparaten är fylld minst till miniminivån och inte högre än maxnivån, enligt indikationerna på insidan av friterisen. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blandar olika typer av olija.
- Välj temperatur med temperaturväljaren på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt friteras. Sätt i kontakten i vägguttaget.
- Temperaturindikatorn är tänd medan termostaten värmer upp olijan eller det flytande fettat. Temperaturindikatorn slöcknar när olijan eller det flytande fettat när önskad temperatur.
- Använd handtaget och lyft korgen ur friterisen.
- Placera livsmedlet som ska friteras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torrt innan det läggs i korgen. Sänk ned korgen i olijan eller fettat långsamt så att inte olijan bubblar upp för kraftigt. För att olijan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och stängas av. Den röda kontrollampen kommer också att tändas och släckas.
- Lyft upp korgen när friteringsstegen är uppnådd och hång den på kroken i pannan så att olijan kan droppa av.
- Friterisen har en 'kall zon' i botten på apparaten. Den 'kalla zonen' är en zon dit större matpartiklar sjunker och den lägre temperaturen förhindrar att de bränns av olijan eller det flytande fettat. Friteriser med en 'kall zon' har många fördelar, men kräver också extra uppmärksamhet. Friteröser med en 'kall zon' är känsliga för vatten eftersom värmeelementen är nedänkta i olija eller flytande fett.
- Vatten kan komma i kontakt med olijan eller det flytande fettat av flera orsaker:
 - De flesta födoämnen, speciellt potatis, innehåller naturligt vatten.
 - Kondensering av het ånga.
 - Ispartiklar i frysta födoämnen.
 - Livsmedlen sköljs men torkas inte ordentligt före tillagning.
 - Den löstagbara pannan torkas inte ordentligt efter rengöring.
 - Fel typ av olija eller flytande fett används.

- Om enheten störs eller slutar fungera, använd omstartsknappen på baksidan för att återställa enheten.

Friteringsstips

- Använd max 200 gram chips per liter olija.
- Om du använder frysta produkter använder du max 100 gram eftersom olijan svalnar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflödig is.
- Om du använder färska chips torkar du dem efter att de tvättats så att inget vatten kommer med i olijan. Friteras omedelbart av automatiskt. (blanchera) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Sedan (avsluta) 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt olijan droppa av.

Byte av olijan

- Se till att friterosen och olijan eller fettat har svalnat innan du byter olija eller fett (ta ut kontakten ur eluttaget). Byt olija regelbundet. Detta är särskilt viktigt när olijan eller fettat blir mörkt eller börjar lukta annorlunda. Byt alltid olija efter 10 användningar. Byt all olija på en gång. Blanda aldrig gammal och ny olija.
- Använd olija är skadlig för miljön. Släng den inte med det vanliga avfallet utan följ de lokala anvisningarna för hur den ska tas om hand.

Extra information

- Värmeelementet är utrustat med en säkerhetsbrytare, om elementet inte placeras i rätt position kommer det inte att fungera.
- I händelse av överhettning stängs pannan av automatiskt. Säkerhetsmekanismen finns på undersidan av den elektriska delen. Om den stängs av kan den aktiveras på nytt genom att man trycker in knappen med ett långt spetsigt föremål. Knappen sitter långt ner i hälet, därför behöver du ett långt föremål (till exempel en smal skruvmejsel). Dra först ut kontakten från vägguttaget.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Alla delar, förutom värmeelementet, är diskmaskinsäkra. Sänk aldrig ner värmeelementet i vatten.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kokkssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller ståttull. Sådana artiklar skadar apparaten.

ÖMIVNING

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

Support
Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på www.princesshome.eu!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.

- Nie wolno przesuwają urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczają do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wy poziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączzonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci w wieku od 0 do 8 lat nie mogą używać tego urządzenia.
- Dzieci 8-letnie i starsze mogą obsługiwać to urządzenie, jeśli będą pod stałym nadzorem osób dorosłych.
- Urządzenie może być używane przez osoby z obniżoną sprawnością fizyczną, zmysłową lub umysłową, osoby z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub gdy je konstruowano jak korzystają z tego urządzenia w bezpieczny sposób, i gdy zdają sobie sprawę z istniejących niebezpieczeństw. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenie i konserwacja dozwolona dla użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Używaj urządzenia wyłącznie z właściwą wtyczką.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
 - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.

- Wtyczkę zasilającą należy odłączyć od sieci, gdy urządzenie nie jest używane, przed jego montażem lub demontażem, a także przed czyszczeniem i czynnościami konserwacyjnymi.
- Urządzenia do gotowania należy umieszczać na stabilnym podłożu z rączkami (jeżeli są dostępne) w położeniu zapobiegającym rozlaniu gorącej cieczy.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

-  Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.
- Otwórz pokrywę frytownicy podczas użytkowania.

OPIS CZĘŚCI

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejkę, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wymiowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać zszorskich środków czyszczących.
- Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie 220–240 V 50/60 Hz)
- Ten typ smażalini nadaje się do użtyku tylko w przypadku, gdy jest napędzany olejem lub innym ciekłym tłuszczem., nie można go stosować do tłuszczów stałych.
- Zastosowanie tłuszczu stałego pociąga za sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczu podczas podgrzewania.
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozbryzi tłuszczu.
- Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Do pojemników nigdy n nie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — DOZWOLONE

- Frytkownicę używać jedynie jako urządzenie do użtku domowego.
- Frytkownicę użytkować tylko do smażenia żywności.

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

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — NIEDOZWOLONE

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

UŻYTKOWANIE

- Kość przed użyciem umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dobrze wysuszyć. Wnętrze naczyńa oczyścić wilgotną szmatką i dobrze je wykuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne pozostają całkowicie suche.
- Urządzenie napełnić wymaganą ilością oleju lub tłuszczu. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypełnione nie mniej niż do poziomu minimum i nie więcej niż do poziomu maksimum, które są zaznaczone po wewnętrznej stronie frytkownicy. Użyć celu zapewnienia właściwej temperatury oleju, nie mieszając różnych rodzajów oleju.
- Przelicznikiem temperatury na tabliczce sterowania wybrać temperaturę smażenia. Podłączyć wtyczkę kabla zasilania do gniazdka sieciowego. Wskaźnik temperatury pozostaje włączony, gdy termostat podgrzewa olej lub rozpuszcza tłuszcz. Wskaźnik temperatury wyszła się w momencie, gdy olej lub rozpuszczony tłuszcz osiąga odpowiednią temperaturę.
- Aby wyjąć lub unieść koszyk z frytkownicy, należy używać do tego celu uchwytu.
- Potrwa do smażenia umieścić w koszu. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, żywność przed włożeniem do koszyka należy wysuszyć.
- Powoli zanurzać kosz w oleju lub tłuszczu, tak aby uniknąć zbyt silnego pienienia się. W celu zapewnienia właściwej temperatury oleju, termostat będzie się włączał i wyłączał. Także czerwona kontrolka będzie się zapalała i gasła.
- Po upływie czasu smażenia unieść koszyk i zawiesić go na haku pojemnika, tak aby olej mógł spłynąć.
- Frytkownica została wyposażona w zimną strefę znajdującą się u dołu urządzenia. Zimna strefa, to miejsce do którego przemieszczane są mniejsze kawalki żywności. Niższa temperatura gwarantuje, że nie spalają się one w oleju lub roztopionym tłuszczu. Frytkownice wyposażone w zimną strefę mają wiele zalet, jednak wymagają również dodatkowej ostrożności. Urządzenia z zimną strefą są wrażliwe na działanie wody, ponieważ element grzejny jest zanurzony w oleju lub roztopionym tłuszczu.
- Do kontaktu oleju lub roztopionego tłuszczu z wodą może dojść z wielu przyczyn:
 - Większość artykułów spożywczych, takich jak np. ziemniaki, zawiera wodę.
 - Gorąca para skrapla się.
 - Cząstki lodu przylegające do zamrożonej żywności stapiają się.
 - Żywność po umyciu może zostać niedokładnie osuszona.
 - Wyjmowana patelnia może nie zostać dokładnie osuszona po umyciu.
 - Użyty tłuszcz może zostać niewłaściwy rodzaj oleju lub roztopionego tłuszczu.

- Jeśli urządzenie nie działa poprawnie lub przestaje działać, użyj przycisku ponownego uruchomienia z tyłu, aby zresetować urządzenie.

Wskazówki dotyczące smażenia

- Używać maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
- W przypadku używania mrożonek stosować 100 gramów maksymalnie z powodu zbyt szybkiego schładzania się oleju. Aby usunąć nadmiar lodu, zmroźone produkty strząsnąć nad zlewem.
- W przypadku użycia świeżych frytek, aby uniknąć dostania się wody do oleju, frytki wysuszyć po ich umyciu. Frytki smażyć w dwóch turach. Za pierwszym razem (blanszowaniu) w czasie od 5 do 10 minut, w 170 stopniach. Za drugim razem (zrumienienie) w czasie od 2 do 4 minut w 175 stopniach. Odczekać, aż olej spłynie.

Wymiana oleju

- Przed przystąpieniem do wymiany oleju lub tłuszczu sprawdź, czy frytkownica wraz z olejem lub tłuszczem (przedzie wszystkim wyjąć element zasilający) zostało urządzenie całkowicie ostygnięte. Regularnie wymienić olej. Jest to szczególnie konieczne w przypadku zauważalnego zbrnatnienia oleju lub tłuszczu, lub zmiany zapachu. Zawsze wymienić olej po 10 turach smażenia. Olej wymienić w całości za jednym razem. Nigdy nie mieszać starego oleju ze świeżym. Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucać oleju wraz ze zwykłymi odpadami kuchennymi, lecz postępować według wytycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.

Dodatkowe informacje

- Element grzejny jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa. Jeżeli element nie zostanie umieszczony w odpowiedniej pozycji, nie będzie działał.
- W przypadku przegrzewania misa automatycznie się wyłączy. Mechanizm bezpieczeństwa znajduje się na spodzie części elektrycznej. Jeśli się wyłączy, można go ponownie załączyć, naciskając przycisk za pomocą długiego, ostro zakończzonego przedmiotu. Przycisk znajduje się głęboko w otworze, dlatego jest potrzebny długi przedmiot, taki jak cienki śrubokręt. Najpierw wyciągnij wtyczkę z gniazdka.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Wszystkie części, z wyjątkiem elementu grzejnego, nadają się do mycia w zmywarce. Nigdy nie zanurzać elementu grzejnego w wodzie.

- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani zszorskich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

ŚRODOWISKO



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

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

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.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za převodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let.

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let, pokud jsou pod soustavným dozorem dospělého.
- Tento spotřebič směji používat osoby s omezenými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zručností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud byly o použití tohoto spotřebiče touto osobou poučeny a uvědomují si možná nebezpečí. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržba by neměla být prováděna dětmi.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládn pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Přístroj používejte pouze s vhodným konektorem.
- Konektor musí být předtím, než je přístroj čistěn, vyjmutý, prosím, zajistěte, aby byl vstup zcela suchý předtím, než bude přístroj opět v provozu.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
 - kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
 - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - V penzionech.
 - Na státcích a farmách.
- Když se spotřebič nepoužívá, odpojte před montáží nebo demontáží, jakož i před čištěním a údržbou, napájecí kabel ze síťové zástrčky
- Varná zařízení je třeba nastavit do stabilní polohy s rukojeťmi (jsou-li nainstalovány) umístěnými tak, aby se zabránilo rozlití horkých kapalin.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.

-  Povrch může být během používání horký.
- Během používání otevřete víko fritézy.

POPIS SOUČÁSTÍ

- Víko
- Držadlo
- Koš
- Topný prvek
- Nádobá na olej/omastek
- Světelný indikátor
- Tlačítko teploty
- Vnější kryt
- Rukojeť

PŘED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiča odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříňe nebo pro venkovní použití.

- Před prvním použitím tohoto spotřebiče oťete všechny odnamlené součásti vlnkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte brusné čističí prostředky.
- Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče, který zkontroluje zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu síťovému napětí. Napětí 220–240- V 50/60Hz)
- Do fritézy tohoto typu je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk.
- Použití pevného tuku sebou nese riziko, že je v tuku zachycena voda, která může způsobit silné prskání tuku při zahřátí.
- Přesvědčte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmrazených výrobků, ta by způsobila nadměrné stříkání.
- Fritézu nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo k jejímu poškození.
- Do fritovací nádoby nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.

Opatření pro používání fritovacího hrnce - CO DÉLAT

- Používejte fritézu pouze jako domácí spotřebič.
- Používejte fritézu pouze pro smażení potravin.
- Používejte pouze olej nebo tuk, který je vhodný pro smażení. Zkontrolujte obal tuku či oleje, jsou-li pro tuto fritézu vhodné.
- Zajistěte, aby hladina tuku nebo oleje byla vyšší než minimum a nižší než maximum, tedy mezi čarou minima a maxima. Je-li ve fritěze příliš mnoho tuku nebo oleje, může z fritézy přetékat.
- Při smażení bude optiml, zajistěte, aby fritéza byla používána bezpečně, udržováním dostatečné vzdálenosti mezi uživatelem a zařízením. Zajistěte, aby osoby, které vyžadují mimořádnou asistenci či dohled, na fritézu nedošahly.
- Vyměňte olej či tuk, který má hnědou barvu nebo od začátku nepřijemně páchné či kouří.
- Vyměňte olej či tuk, ve kterém je příliš mnoho vody. Vysokou koncentraci vody v oleji či tuku poznáte podle velkých bublin a kapiček vody, vodní páry nebo rychlého stoupaní oleje či tuku. Je-li koncentrace oleje ve fritěze příliš velká, může dojít k tomu, že tuk nebo olej s výbuchem vyletí, což může být velmi nebezpečné pro osoby, které fritézu používají, i pro ty, které jsou v její blízkosti.
- Olej či tuk vyměňte po 8. až maximálně 10. použití.
- Odstraňte všechny led (kousky) ze zmrazených potravin. Zajistěte, aby zmrazené potraviny nejprve rozmrzly, tak, že je položíte na čistou suchou utěrku. Když se většina ledu rozpustí, osušte potraviny utěrkou.
- Zajistěte, aby při použití fritézy byl okolo ní dostatek prostoru.
- Nechteje fritézu vychladnout odkrytou, aby se zabránilí srážení vody.
- Používejte fritézu pouze v suchém a bezpečném místě.
- Fritézu chraňte před deštěm či vlhkostí.
- Budte trpěliví a počkejte, dokud fritéza nedosáhne správné teploty.

Opatření pro používání fritovacího hrnce - CO NEDĚLAT

- Neuskladňujte ani neumísťujte nádobu venku nebo na vlhkém místě.
- Nevkládejte potraviny do fritézy, když se nahřívá.
- Nesmažte příliš velké množství pokrmu najednou.
- Do oleje či tuku nepřidávejte vodu.

POUŽITÍ

- Koš umyte teplotu mydlovou vodou a před použitím ho vysušte. Vnitřek hrnce uterete vlnkým hadříkem a pečlivě ho vysušte. Zkontrolujte, zda jsou všechny elektrické součástky zcela suché.
- Spotřebič naplňte požadovaným množstvím oleje nebo tuku. Zkontrolujte, zda je spotřebič napelněn alespoň po minimální hladině a ne výše než po maximální hladinu uvedenou na vnitřní straně fritovacího hrnce. Pro optimální výsledky doporučujeme nemechat různé typy oleju.
- Pomocí spínače teploty na ovládacím panelu vyberte žádanou teplotu pro potraviny, které chcete smažit. Vložte zástrčku do zásuvky.
- Ukazatel teploty zůstane rozsvícený, pokud termostat zahřívá olej nebo kapalnú tuk. Když olej nebo tekutý tuk dosáhnu požadovanou teplotu, ukazatel teploty zhasne.
- Abyste zdvihli košík s přístroje, použijte rukojeť.
- Do koše vložte potravinu, která se bude smažit. Pro dosažení co nejlepšího výsledku by potravina měla být před vložením do koše suchá. Koš ponořte do oleje či tuku pomalu, abyste zabránili příliš silnému bublání oleje. Pro udržení správné teploty oleje se bude zapínat a vypínat termostat. Červená kontrolka se bude také rozsvěcet a zhasínat.
- Po uplynutí doby smažení koš zvedněte a pověste na hák ve fritěze, aby mohl okapat olej.
- Hluboký pekáč má v dolní části spotřebiče „chladnou oblast“. „Chladná oblast“ je část, kam spadají větší části potravin a nižší teplota brání jejich spálení olejem či roztažením tuku. Hluboký pekáč s „chladnou oblastí“ má mnoho výhod, vyžaduje však mimořádnou pozornost. Hluboká pánev s „chladnou oblastí“ je vlišká na vodu, protože topné těleso je ponořeno do oleje či roztaženého tuku.
- Voda se může dostat do styku s rozleveným tukem v důsledku různých příčin:
 - Většina potravin, zejména brambory, přirozeně obsahují vodu.
 - Kondenzace horské páry.
 - Částčky ledu v mražených potravinách.
 - Potraviny byly umyty, ale před použitím nebyly dostatečně osušeny.
 - Vyjímatelná pánev nebyla po čištění pečlivě osušena.
 - Byl použit chybný typ oleje či tekutého tuku.

- Pokud zařízení nepracuje správně nebo přestane pracovat, použijte tlačítko restartu na zadní straně pro resetování zařízení.

Tipy na smażení

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

Výměna oleje

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

Další informace

- Topné těleso je vybaveno bezpečnostním vypínačem. Pokud těleso nebude ve správné poloze, nebude fungovat.
- V případě přehřátí se pánev automaticky vypne. Bezpečnostní mechanismus je umístěn ve dně elektrické části. V případě vypnutí lze pánev znovu zapnout stiskem tlačítka dlouhým spíacím předmětem. Tlačítko se nachází hluboko pod ústím otvoru, proto potřebujete, aby byl předmět dlouhý, vhodný je například tenký šroubovák. Nejprve odpojte zástrčku ze zásuvky.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Všechny díly, s výjimkou topného prvku, lze mýt v myčce nádobí. Topný prvek nikdy neponořujte do vody.
- Spotřebič čistěte vlnkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čističí prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.

PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovních odpadů, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo, k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebič



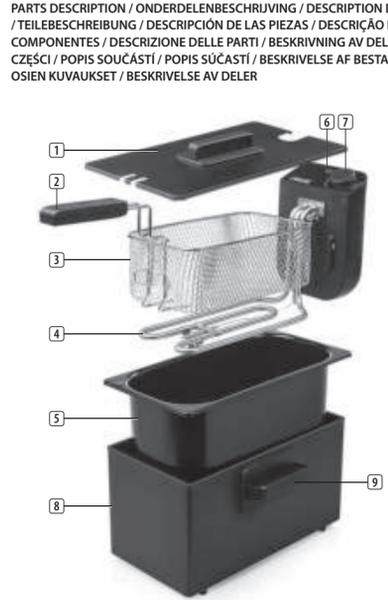
EN Instruction manual	PL Instrukcja obsługi
NL Gebruiksaanwijzing	CS Návod na použití
FR Mode d'emploi	SK Návod na použitie
DE Bedienungsanleitung	DK Brugervejledning
ES Manual de usuario	FI Ohjekirja
PT Manual de utilizador	NO Bruksanvisningen
IT Manuale utente	
SV Bruksanvisning	



Black Fryer

01.182727.01.050

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 SÚČASTÍ / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OZŠENI KUVAKUŠET / BESKRIVELSE AV DELER



- Pred prvým použitím spotrebiča utrite všetky demontovateľné diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne výrobky.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky. **P**oznámkia: Pred zapojením spotrebiča skontrolujte, či nariadenie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu siete. Napätie 220 V-240 V, 50/60 Hz)
- Tento typ fritézy je vhodný len na použitie s olejom alebo tekutým tukom, mastou a nie je vhodná na pevný tuk.
- Použitím pevného tuku alebo masti je tu riziko zraďzavovania vody v masle, tuku, čo môže spôsobiť rozstreknutie a silné prskanie až násilie, keď sa tuk zahreje.
- Taktiež zaistite, aby olej/tuk nebol kontaminovaný vodou, napríklad z mrazených produktov, čo môže spôsobiť nadmerné rozstreknutie a poffkanie.
- Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja či tuku, môže to poškodiť zariadenie.
- Nikdy nelejte do fritézy žiadnu tekutinu, ako je voda napríklad.

Upozornenia na používanie fritovaciego hrnca - ČO ROBIŤ

- Používajte fritézu len na domáce použítie ako domáci spotrebič.
- Používajte fritézu len na smaženie a pečenie potravín, jedál.
- Používajte len olej alebo tuk, masť, ktorá je vhodná na smaženie. Skontrolujte na balení, či je tuk alebo olej vhodný pre tento typ fritézy.
- Zaistite, aby hladina tuku alebo oleja bola výššia ako minimálna hranica a nižšia ako maximálna hranica, tak aby bola v rozptätí minima a maxima. Ak je príliš veľa oleja či masti vo fritéze, môže presiahnuť hranicu a preliať sa cez fritézu.
- Buďte opatrní pri smažení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že budete dodržiavať vzdialenosť medzi užívateľom a zariadením. Uistite sa, že ľudia, ktorí potrebujú špeciálnu pomoc alebo super dohľad a dozor nedosiahnu na fritézu.
- Vymieňajte olej alebo tuk, ak je už hnedej farby, má špinavý a zlý zápach alebo sa z neho dymí na začiatku.
- Vymeňte olej alebo tuk, keď je v ňom príliš veľa vody. Môžete rozpoznať vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku tak, že sú v nej veľké bubliny a vodné kvapôčky, vodná para alebo rýchle stúpanie oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja vo fritéze príliš vysoká, je možné, že tuk alebo olej vybuchne alebo pretečie vybuchnutím, čo môže byť veľmi nebezpečné pre tých, ktorí používajú fritézu a tých, ktorí sú v jej blízkosti.
- Zmeňte olej alebo tuk po 8 maximálne 10-tich použitiach.
- Nescháľte fritézu vychladnúť nepokrytú tak, aby ste predchádzali zraďzaniu vody. Nescháľte fritézu na suchú alebo horúcu miestu.
- Fritézu nevystavujte a chráňte pred dažďom, zrážkami a vlhkosťou.
- Buďte trezrivý/a počkajte pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.

Upozornenia na používanie fritovacíego hrnca - ČO NEROBIŤ

- Nikdy neskudajte alebo neumiestňujte misku mimo alebo vonku alebo na vlhkom mieste. Uchovávajte vašu fritézu mimo dažďa a zrážok a vlhkosti.
- Neumiestňujte a navkladajte do fritézy potraviny, keď sa práve zahrieva. Majte trepezivosa a počkajte, pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.
- Nesmažte príliš veľké množstvo naraz.
- Nepriďavajte vodu do oleja či tuku.

POUŽÍVANIE

- Pred použitím umyte kôš v teplej mydlovej vode a vysušte ho pred použitím. Myle vnútornú panvicu vlhkou utierkou a vytrite do sucha porcelán. Uistite sa, že všetky elektrické súčasti zostávajú úplne suché.
- Napíňte zariadenie požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že zariadenie je naplnené najmenej minimálnou úrovnou a nie vyššou úrovnou ako je maximálna úroveň, ako je označené na vnútornej strane fritézy. Pre optimálne výsledky vždy odporúčame vyhýbať sa pomiešaniu a mixovaniu rôznych typov oleja.
- Vyberte teplotu spätnoťom teploty na kontrolnom paneli pre danú potravinu, ktorú chcete smažiť. Ďajte prípojku zariadenia do el. zásuvky.
- Indikátor teploty zostane svietiť, pokiaľ termostat zahrieva olej či kvapalný tuk. Keď olej alebo tekutý tuk dosiahnu požadovanú teplotu, indikátor teploty zhasne.
- Použite držadlo alebo rukoväť na zdvihnutie koša z fritézy.
- Do koša vložte potraviny alebo jedlo na smaženie. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, potraviny by mali byť úplne suché predtým, ako sa vložia do koša. Ponorte kôš do oleja alebo tuku pomaly, aby ste tak predišli bublianiu alebo prskaniu oleja príliš silne. Aby olej zostával pri správnej teplote, termostat sa bude zapínať a vypínať. Kontrolné červené svetielko sa taktiež vypne a zapne.
- Po uplynutí doby smaženia, zdvihnite kôš a zaveste na hák vo fritéze v panvici tak, aby olej mohol odtekať a kvapkať.
- Fritéza má „chladnú oblasť“ na dne spotrebiča. „Chladná oblasť“ je miesto, kam klesajú väčšie častice potravín a nižšia teplota bráni tomu, aby ich olej či tekutý tuk spálili. Fritézy s „chladnou oblasťou“ ponúkajú mnoho výhod, ale vyžadujú aj špeciálnu pozornosť. Fritézy s „chladnou oblasťou“ sú citlivé na vodu, pretože ohrevné teleso je ponorené do oleja či tekutého tuku.
- Voda so môže dostať do styku s olejom či tekutým tukom v dôsledku rôznych príčin:
 - Väčšina potravín, najmä zemiaky, prirodzene obsahuje vodu.
 - Kondenzácia horúcej pary,
 - Potraviny umyté vo vode, ktoré neboli pred použitím riadne osušené.
 - Potraviny umyté vo vode, ktoré neboli pred použitím riadne osušené.
 - Vyberateľná panvica nebola po vyčistení riadne usušená.
 - Použitie chybného oleja či tekutého tuku.
- Ak zariadenie nefunguje správne alebo prestane fungovať, použite tlačidlo reštart na zadnej strane na resetovanie zariadenia.

Tipy na smaženie

- Používajte maximálne 200 gramov hranolok na 1 liter oleja.
- Ak použijete mrazené výrobky, použite maximálne 100 gramov, pretože olej veľmi rýchlo chladne. Potrastra mrazenými výrobkami nad mývadlom v kuchyni a odstráňte nadmerné množstvo ľadu.
- Ak použijete čerstvé hranolky, vysušte hranolky potom, ako ich umyjete a tak zabezpečte, aby žiadna voda nebola v oleji či tuku. Vysmažajte hranolky v dvoch kolách. Najprv (bielsírovanie) 5 až 10 minút pri 170 stupňoch. Druhýkrát (dosmaženie) od 2 do 4 minút pri 175 stupňoch. Nechajte olej odkvapkať.

Výmena oleja

- Pred výmenou oleja alebo tuku sa uistite, že fritéza a olej alebo tuk sú vychladené (odstráňte prípojku zo zariadenia a z el. zásuvky).
- Pravidelne olej vymieňajte. Toto je nadmieru potrebné, keď je olej alebo tuk tmavý a sťnavne rýchlo alebo sa zmení zápach. Vždy vymieňajte olej po každom 10-tom smažení. Vždy vymeňte celý olej naraz. Nikdy nemiešajte starý a nový olej.
- Použitý olej je škodlivý pre životné prostredie. Nevyhadzujte ho spolu s bežným odpadom z domácnosti, ale nasledujte pokyny a smernice vydávané vašimi miestnymi orgánmi.

Doplňujúce informácie

- Ohrievacie teleso je vybavené bezpečnostným spínačom. Ak teleso nie je umiestnené v správnej polohe, nebude fungovať.
- V prípade poruchy zariadenia sa nádobu automaticky vypne. Tento bezpečnostný mechanizmus nachádza v spodnej časti elektrického dielu. Ak sa vypne, možno ho znova aktivovať stlačením tlačidla

pomocou dlhého špicatého predmetu. Tlačidlo je umiestnené hlboko v otvore, preto budete potrebovať dlhý predmet, ako je napríklad tenký skrutkovač. Najskôr vyiahnite zástrčku zo zásuvky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Všetky diely, okrem ohrevného telesa, je možné umývať v umývačke riadu. Ohrevné teleso nikdy neponarajte do vody.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongia ani drôtenku, pretože by mohli dôjsť k poškodeniu zariadenia.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recyklačiou použitých domích spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora
Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na www.princesshome.eu!

DA Betjeningsvejledning

SIKKERHED

- Hvis sikkerhedsinstrukserne tilsesættes, vil fabrikanten ikke være ansvarlig for skader.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes service-agent eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
- Flyt aldrig apparatet ved at trække i netledningen, og sørg for, at ledningen ikke bliver sammenfiltret.
- Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug og kun til brug for det, som det er konstrueret til.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn under 8 år.
- Apparatet kan bruges af børn fra 8 år og op, hvis de er under konstant opsyn af en voksen.
- Apparatet kan anvendes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de medfølgende risici.
- Sørg for, at kedlen og dens ledning er uden for rækkevidde af børn under 8 år. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn.
- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Dette apparat er ikke beregnet til anvendelse sammen med en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Anvend kun apparatet med det passende stik.
- Stikken skal fjernes inden apparatet gøres rent. Kontroller, at indgangen er helt tør, før enheden bruges igen.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
 - Kantineområder i foretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
 - Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
 - Miljøer som Bed and Breakfast.
 - Bondegårde.

- Fjern stikket fra stikkontakten når apparatet ikke er i brug, før monterng eller demontering og før rengøring og vedligeholdelse.
- Kogeapparater skal placeres på et stabilt underlag. Brug håndtagene (hvis de forefindes) for at undgå at spilde varme væsker.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Der er risiko for elektrisk stød, hvis elementet ikke er placeret i den rigtige position, fungerer elementet ikke. I tilfælde af overophedning slukkes gryden automatisk. Denne sikkerhedsmekanisme kan findes på bunden af den elektriske del. Hvis det slukkes, kan det genstartes ved at trykke på knappen med en lang spids genstand. Knappen er placeret dybt bag hullet, og så har du brug for en lang genstand såsom en tynd skruetrækker. Fjern først stikket fra stikket.

- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Dette apparat er ikke beregnet til anvendelse sammen med en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Anvend kun apparatet med det passende stik.
- Stikken skal fjernes inden apparatet gøres rent. Kontroller, at indgangen er helt tør, før enheden bruges igen.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
 - Kantineområder i foretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
 - Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
 - Miljøer som Bed and Breakfast.
 - Bondegårde.

- Fjern stikket fra stikkontakten når apparatet ikke er i brug, før monterng eller demontering og før rengøring og vedligeholdelse.
- Kogeapparater skal placeres på et stabilt underlag. Brug håndtagene (hvis de forefindes) for at undgå at spilde varme væsker.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Der er risiko for elektrisk stød, hvis elementet ikke er placeret i den rigtige position, fungerer elementet ikke. I tilfælde af overophedning slukkes gryden automatisk. Denne sikkerhedsmekanisme kan findes på bunden af den elektriske del. Hvis det slukkes, kan det genstartes ved at trykke på knappen med en lang spids genstand. Knappen er placeret dybt bag hullet, og så har du brug for en lang genstand såsom en tynd skruetrækker. Fjern først stikket fra stikket.

- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Dette apparat er ikke beregnet til anvendelse sammen med en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Anvend kun apparatet med det passende stik.
- Stikken skal fjernes inden apparatet gøres rent. Kontroller, at indgangen er helt tør, før enheden bruges igen.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
 - Kantineområder i foretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
 - Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
 - Miljøer som Bed and Breakfast.
 - Bondegårde.

- Fjern stikket fra stikkontakten når apparatet ikke er i brug, før monterng eller demontering og før rengøring og vedligeholdelse.
- Kogeapparater skal placeres på et stabilt underlag. Brug håndtagene (hvis de forefindes) for at undgå at spilde varme væsker.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Der er risiko for elektrisk stød, hvis elementet ikke er placeret i den rigtige position, fungerer elementet ikke. I tilfælde af overophedning slukkes gryden automatisk. Denne sikkerhedsmekanisme kan findes på bunden af den elektriske del. Hvis det slukkes, kan det genstartes ved at trykke på knappen med en lang spids genstand. Knappen er placeret dybt bag hullet, og så har du brug for en lang genstand såsom en tynd skruetrækker. Fjern først stikket fra stikket.

- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Dette apparat er ikke beregnet til anvendelse sammen med en ekstern timer eller et fjernbetjeningssystem.
- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Anvend kun apparatet med det passende stik.
- Stikken skal fjernes inden apparatet gøres rent. Kontroller, at indgangen er helt tør, før enheden bruges igen.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
 - Kantineområder i foretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
 - Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
 - Miljøer som Bed and Breakfast.
 - Bondegårde.

- Fjern først ibrugtagning
 - Fjern husholdningsapparatet og tilbehøret fra kassen. Fjern sikkerhedssele eller beskyttelsesfolie eller plastik fra apparatet.
 - Placer apparatet på en flad stabil overflade og sikr, at der er mindst 10 cm fri område omkring apparatet. Dette apparat er ikke egnet til installation i et skab eller til udedørs brug.

- For du bruger apparatet første gang, skal alle aftagelige dele rengøres i otvure, preto budete potrebovat dlhy predmet, ako je napríklad tenky skrutkovač. Najskôr vyiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Tilslut netledningen til en stikkontakt. (Bemærk: Kontroller, at den spænding, der er angivet på apparatet, stemmer overens med den lokale netspænding, inden apparatet tilsluttes. Spænding 220 V-240 V 50/60 Hz)
- Denne type friturekoger er kun egnet til brug med olie eller flydende fedt, og ikke fast fedt.
- Ved brug af fast fedt er der risiko, for at der fanges vand i fedtet, hvilket forårsager kraftige sprøjt, når det varmes op.
- Sørg for, at olien/fedtet ikke indeholder vand, fx fra frosne produkter, da det vil forårsage kraftige sprøjt.
- Brug aldrig friturekogerens uden olie eller fedt da det vil ødelægge apparatet.
- Hæld aldrig nogen form for væsker så som vand ned i kogeren.

- Omtanke i forbindelse med brug af friturekogeren - GØR**
- Anvend kun friturekogerens som et husholdningsapparat.
- Brug kun friturekogeren til stegning af madvarer.
- Anvend kun olie eller fedt der er egnet til friturestegning. Tjek emballagen om fedtet eller olien er egnet til denne friturekoger.
- Sikr, at niveauet af fedt eller olie er højere end minimumsmærket og lavere end maksimumsmærket, altså mellem de to mærker. Hvis der er for meget fedt eller olie i friturekogeren, kan det risikere at løbe over.
- Vær forsigtig under friturestegningen og sørg for at anvende friturekogerens sikker ved at sikre tilstrækkeligt afstand til apparatet. Sørg for, at personer, der har behov for ekstra hjælp eller vejledning, ikke kan nå røret/knappen.
- Udskift olie eller fedt når det er brunt, lugter snavset eller ryger i begyndelsen.
- Udskift olien eller fedtet når der er for meget vand i det. Du kan se, hvis der er en høj koncentration af vand i olien eller fedtet, ved at der dannes store bobler og vanddråber, vandamp eller en hurtig opkogning af olien eller fedtet. Hvis vandkoncentrationen er for høj i friturekogeren, er der risiko for, at fedtet eller olien kan sprøjte eksplosionsagtigt, hvilket kan være meget farligt, for dem der bruger friturekogeren, eller står i nærheden af den.
- Skift olie eller fedt efter 8 til maksimum 10 ganges brug.
- Fjern alt is (molekyler) fra de frosne madvarer. Sørg for, at madvarerne først optes ved at lægge maden på et tørt rent viskestykke. Dub madvarerne med viskestykket, når størstedelen af iset er smeltet.
- Sørg for, at der er tilstrækkeligt plads omkring friturekogeren, når den anvendes.
- Lad friturekogeren køle af udlidækket for at undgå at der dannes kondensvand. Opbevar friturekogeren på et tørt og sikkert sted.
- Friturekogerens må ikke udsættes for regn og fugt.
- Har tålmodighed, og vent indtil friturekogeren har nået den rigtige temperatur.

- Omtanke i forbindelse med brug af friturekogeren - GØR IKKE**
- Opbevar eller placer aldrig beholderen uden for eller på et fugtigt sted. Hold din friturekogeren væk fra regn og fugt.
- Læg ikke madvarer ned i friturekogeren uden opvarmningen. Hav tålmodighed, og vent indtil friturekogeren har nået den rigtige temperatur.
- Frituresteg ikke for mange madvarer på en gang.
- Tilfør aldrig vand til fedtet eller olien.

BRUG

- Rengør kurven i varmt sæbevand og tør den grundigt inden brug. Rengør pandens inderside med en fugtig klud og aftør den grundigt. Sørg for, at alle elektriske dele forbliver helt tørre.
- Fyld apparatet med den ønskede mængde olie eller fedt. Sikr, at apparatet fyldes mindst til minimumsniveauet og ikke højere end maksimumsniveauet, som er indikeret indvendigt i friturekogeren. For et optimalt resultat råder vi til, at man ikke blander forskellige typer olie.
- Vælg temperaturen til de madvarer du ønsker at friturestegge med temperaturkontakten på kontrolpanelet. Sæt apparatets netstik i en stikkontakt.
- Temperaturindikatoren forbliver tændt, mens termostaten opvarmer olien eller det flydende fedt. Temperaturindikatoren slukkes, når olien eller det flydende fedt har nået den ønskede temperatur.
- Brug håndtag til at læfte kurven op af friturekogeren.
- Placer madvarerne der skal frituresteges i kurven. For at opnå det bedste resultat skal disse være tørre, inden de placeres i kurven. Nedsænk kurven langsomt i olien eller fedtet, for at undgå olien bruser for kraftigt op. For at sikre, at olien holder den korrekte temperatur, vil termostaten tændes og slukke. Det røde lys vil også tændes og slukke.
- Løft kurven inden den stegningen er udløbet, og hæng den på krogeen i beholderen, så olien kan dryppe af.
- Frituregryden har en 'kold zone' i bunden af apparatet. Den 'kolde zone' er en zone, hvor større madpartikler synker ned, og den lavere temperatur bevirker, at de ikke brændes af olien eller den flydende fedt. Frituregryder med en 'kold zone' har mange fordele, men kræver også særlig opmærksomhed. Frituregryder med har en 'kold zone' er følsomme over for vand, da varmelement er nedsænket i olie eller flydende fedt.
- Vand kan komme i kontakt med olien eller det flydende fedt af forskellige årsager:
 - De fleste fødevarer, særligt kartofler, indeholder naturligt vand.
 - Kondens af varm damp.
 - Ispartikler i frosnen mad.
 - Maden skylles men tørres ikke grundigt inden brug.
 - Den aftagelige gryde er ikke tørret grundigt nok, efter den er rengjort.
 - Der er anvendt forkert type olie eller flydende fedt.
- Hvis der er fejl ved apparatet, eller det holder op med at fungere, skal du trykke på genstartsknappen bag på produktet for at nulstille apparatet.

Tip til friturestegning

- Anvend maksimum 200 gram pommes frites per liter olie.
- Når der anvendes frosne produkter, så anvend maksimum 100 gram, da olie hurtigt kølkes. Ryst frosne produkter over vasken for at fjerne overskydende is.
- Når der anvendes friske pommes frites, så tør dem efter vask for at sikre, at der ikke kommer vand i olien. Frituresteg pommes frites i to omgange. Første gang (blancher) i 2 til 5 minutter ved 170 grader. Anden gang (færdigstegning) i 2 til 4 minutter ved 175 grader. Lad olien dryppe af.

Udskiftning af olien

- Sikr, at friturekogeren og olien eller fedtet er kølet helt af før udskiftning af olie eller fedt (tag stikket ud af stikkontakten). Skift olie regelmæssigt. Dette er specielt nødvendigt, når olien eller fedtet bliver mørkt, eller der kommer en ændring i lugten. Skift alt olie efter den har været brugt 10 gange. Skift alt olie på én gang. Bland aldrig gammel og ny olie.
- Brugt olie er skadeligt for miljøet. Bortskaf det ikke sammen med det almindelige affald men følg anvisningerne udstedt af de lokalemyndigheder.

Ekstra information

- Varmeelementet er udstyret med en sikkerhedsafbryder, hvis elementet ikke er placeret i den rigtige position, fungerer elementet ikke. I tilfælde af overophedning slukkes gryden automatisk. Denne sikkerhedsmekanisme kan findes på bunden af den elektriske del. Hvis det slukkes, kan det genstartes ved at trykke på knappen med en lang spids genstand. Knappen er placeret dybt bag hullet, og så har du brug for en lang genstand såsom en tynd skruetrækker. Fjern først stikket fra stikket.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag netstikket ud og vent til apparatet er helt kølet af, inden det rengøres.

- Med undtagelse af varmelementet kan alle dele kommes i opvaskemaskinen. Nedsænk aldrig varmelementet i vand.
- Rengør apparatet med en fugtig klud. Brug aldrig kraftige eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld, som ødelægger apparatet.

MILJØ

■ Dette apparat må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet efter udløbet brug, men skal afleveres på en genbrugsplads for elektronisk og køkkenapparater. Dette symbol på apparatet, brugervejledningen og emballagen henviser til dette vigtige punkt. Materialerne, der er brugt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater bidrager du med en væsentlig hjælp til beskyttelse af miljøet. Spørg dine lokale myndigheder hvor genbrugspladserne er placeret.

Støtteanordning
Du kan finde al tilgængelig information og reservedele på www.princesshome.eu!

FI Ohjekirja

TURVALLIUS

- Jos turvallisuusohjeita ei noudateta, valmistaja ei ole vastuussa vahingoista.
- Jos virtajohto vaurioituu, tulee valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevyiden haltijan vaihtaa se, jotta välttyään sähköiskun vaaralta.
- Älä koskaan siirrä laitetta vetämällä johdosta ja varmista, ettei johto sokeennu.
- Laitte on asetettava vakaalle, tasaiselle alustalle.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta se ollessa käytössä.
- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksien tarpeisiin ja vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- 0–8–vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset, jos aikuinen valvoo heitä jatkuvasti.
- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksien tarpeisiin ja vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- 0–8–vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta.
- Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset, jos aikuinen valvoo heitä jatkuvasti.
- Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkuvuuteen liittyviä rajoitteita, tai joilla on puutteellinen kokemus tai tuntemus, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa suorittaa puhdistus- ja huoltotoimenpiteitä.
- Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitetta ei ole tarkoitettu ohjattavaksi ulkoisella ajastimella tai kauko-ohjauksijärjestelmällä.
- Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.

- Liitin on poistettava ennen laitteen puhdistusta. Varmista sisääntulon olevan täysin kuiva ennen laitteen seuraavaa käyttöä.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja samankaltaisissa ympäristöissä, kuten:
 - Henkilöstön keittiötiloissa kaupaisoa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
 - Asiakkaiden käytössä olevissa tiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
 - Majoituksen ja aamiaisen tarjoavissa ympäristöissä.
 - Maataloissa.
- Irrota virtapistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen laitteen asentamista tai purkamista ja ennen sen puhdistamista ja huoltoa.
- Keittoastiat on asetettava vakaasti ja kahvat (jos on) sijoitettuna estämään kuumien nesteiden tahaton läikyttäminen.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

-  Pinta kuumenee yleensä käytön aikana.
- Avaa friteerauskeittimen kansi käytön aikana.
- Irrota virtapistoke pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen laitteen asentamista tai purkamista ja ennen sen puhdistamista ja huoltoa.
- Keittoastiat on asetettava vakaasti ja kahvat (jos on) sijoitettuna estämään kuumien nesteiden tahaton läikyttäminen.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

OSIEN KUVAUS

- Kansi
- Kahva
- Kori
- Lämmityselementti
- Öljy-/rasva-astia
- Merkkivaio
- Temperatuurin säätöpainikkeet
- Ulkoisuus
- Kahvat

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Ota laite ja lisävarusteet ulos pakettista. Irrota laitteesta tarrat ja suojaalvo tai -muovi.
- Aseta laite tasaiselle, vakaalle pinnalle ja varmista, että laitteen ympärillä on vähintään 10 cm vapaata tilaa. Laite ei sovellu asennettavaksi kaapin sisään tai ulos.
- Ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa pyyhi kaikki irrotettavat osat kostealla kankaalla. Älä koskaan käytä hankaavia tuotteita.
- Aseta virtakaapin sisäiseen osaan. (Huom.: Varmista ennen kytkemistä, että laitteessa ei moitettu jännite vastaa paikallista jännitettä. Jännite 220V-240V 50/60Hz)

- Tällainen keitin soveltuu vain öljyllä tai nestemäiselle rasvalle, ei kiinteälle rasvalle.
- Kiinteää rasvaa käytettäessä vettä voi jäädä rasvan sisään, jolloin se saattaa voimakkaasti lämmittäässä.
- Varmista myös, ettei öljyä/rasvan joukossa ole vettä (esim. pakastetut tuotteet), sillä vesi aiheuttaa roiskumista.
- Älä käytä keittimä ilman öljyä tai rasvaa, sillä se vaurioituu.
- Älä kaada pannuun mitään nestettä, kuten vettä.

Huomioon otettavaa paistimen käytössä - TEE

- Käytä keittimä vain kotitalouskäyttöön.
- Käytä keittimä vain ruoan uppoaistamiseen.
- Käytä vain uppoaistamiseen sopivaa öljyä tai rasvaa. Tarkista pakkauksesta, sopiko rasva tai öljy keittimeen.
- Tarkista, että rasva- tai öljytaso on minimi- ja maksimiviivojen välissä. Jos öljyä on keittimeessä liikaa, se voi valua yll.
- Ole varovainen paistaessa ja varmista paistamisen turvallisus jättämällä riittävästi tilaa käyttäjän ja laitteen väliin. Varmista, että opastusta tai valvontaa laitteen käytössä tarvitsevat henkilöt eivät ylety keittimeen asti.
- Vaihda

