



EN User manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Manuel de l'utilisateur

DE Benutzerhandbuch
PL Instrukcja obsługi
ES Manual del usuario



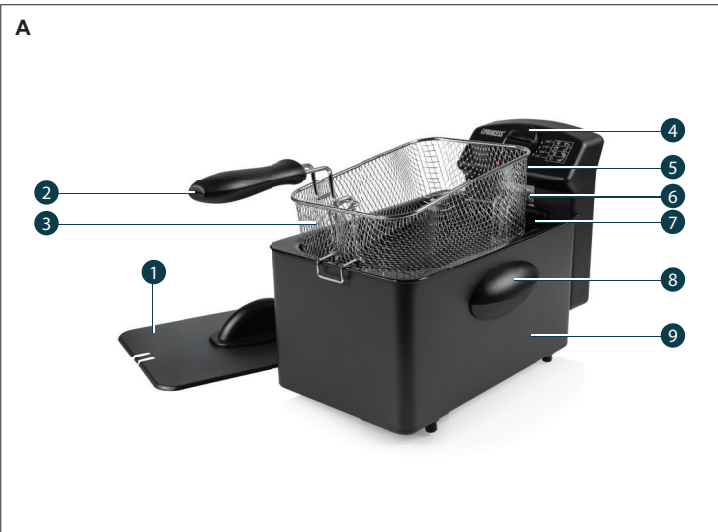
Black Steel Fryer PRO

01.182729.01.001



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

© Princess | Swardenstraat 65 | 5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu



EN User manual

Black Steel Fryer PRO

FOREWORD

About this document

This user manual contains all the information for correct, safe, and efficient use of the appliance.

Ensure you have fully read and understood the instructions in this user manual before you use the appliance.

Always store this user manual in a safe place near the appliance for future reference.

This manual is originally written in English. All other languages are translated documents.

General symbols

Symbol	Description
	This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.
	This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.
	The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.
	The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.
	Applicable in France: The product or packaging can be recycled and components must be disposed of separately. Follow the local regulations.
	Applicable in Italy: The product or packaging can be recycled and components must be disposed of separately. Follow the local regulations.
	Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local authority or local sector for recycling advice.

APPLIANCE DESCRIPTION

Intended use

This appliance is intended for indoor use only.

This appliance is intended exclusively for domestic, non-commercial use.

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;

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Any use of the appliance other than described in this user manual is regarded as misuse and may cause injury or damage to the appliance and void the warranty.

Technical specifications	
Appliance name	Deep fryer
Article number	01.182729.01.001
Power supply	220-240V~ 50/60Hz
Power consumption in use	2000W

Main parts (see image A)

- | | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

SAFETY

Safety symbols

Symbol	Description
	Indication for a hot surface. Contact may cause burns. Do not touch.

Safety precautions

⚠ WARNING

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.

- The user must not leave the appliance unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 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.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- The lid is only intended to protect the deep fryer from dust during storage. Remove the lid when the deep fryer is in operation.

BEFORE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or paper from the device.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. Free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Before using the appliance for the first time or after long pauses, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Connect the power cable to the socket. **Note:** Make sure the indicated voltage on the device matches the local voltage before connecting the device.
- 220V ~ 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.
- 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 appliance in a dry, safe place.
- The appliance may not be exposed to rain and moisture.

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 appliance when it is still heating up. Have patience and wait until the appliance has reached the right temperature.
- Do not fry too much food at once.
- Never cover the bowl and the filter.
- Do not add water to the fat or oil.

USE

- Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- The power indicator light and heating indicator lights will illuminate, the "heating" light will extinguish when the desired temperature is reached.
- Use the handle to lift the basket from the fryer
- Put the main plug in an earthed wall socket.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The green control light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.
- The deep fryer has a 'cold zone' at the bottom of the appliance. The 'cold zone' is a zone where larger food particles sink and the lower temperature keeps them from being burnt by the oil or the liquid fat. Deep fryers with a 'cold zone' have many advantages, but also require special attention. Deep fryers with a 'cold zone' are sensitive to water as the heating element is immersed in oil or liquid fat.
- Water can get in touch with the oil or the liquid fat due to various causes:
 - Most food, especially potatoes, naturally contains water.
 - Condensation of hot steam.
 - Ice particles in frozen food.
 - Food is washed but not dried thoroughly before use.
 - The removable pan is not dried thoroughly after cleaning.
 - The wrong type of oil or liquid fat is used.
- The manual contains instructions to prevent water from getting in touch with the oil or the liquid fat. If water gets in touch with the oil or the liquid fat, the substance may start to splash, effervesce or overflow excessively. In order to optimise the deep fryers, Princess has developed a special safety filter which further decreases the temperature of the 'cold zone' and distributes water particles more effectively. The safety filter prevents the substance from splashing, effervescing or overflowing.

Tips

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

Changing the oil

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

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the power cable when the appliance is not in use or unattended, and before cleaning.
- Allow the appliance to cool down completely.
- 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 Gebruikshandleiding

Zwarte Stalen Friteuse PRO

VOORWOORD

Over dit document

Deze gebruikshandleiding bevat alle informatie voor een juist, veilig en doelmatig gebruik van het apparaat.

Lees en begrijp de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing volledig voordat je het apparaat gebruikt.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing steeds op een veilige plaats in de buurt van het apparaat voor toekomstige raadpleging.

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Engels. Alle andere talen zijn vertaalde documenten.

Algemene symbolen

Symbol	Beschrijving
	Dit product voldoet aan de conformiteitseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen
	Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004
	The Green Dot is het geregistreerde handelsmerk van Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH en is een wereldwijd beschermd handelsmerk. Het logo mag uitsluitend worden gebruikt door klanten van DSD GmbH die in het bezit zijn van een geldig handelsmerkegebruikscontract of door aangewezen afvalverwerkingsbedrijven binnen de Bondsrepubliek Duitsland. Dit geldt ook voor de reproductie van het logo door derden in een woordenboek, een encyclopedie of een elektronische databank meteen naslagwerk.
	Het universele recyclingsymbool. -logo of -pictogram is een internationaal erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingsymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.
	Van toepassing in Frankrijk: Het product of de verpakking kan worden gerecycled en de onderdelen moeten apart worden weggegooid. Volg de plaatselijke regelgeving.
	Van toepassing in Italië: Het product of de verpakking kan worden gerecycled en de onderdelen moeten apart worden weggegooid. Volg de plaatselijke regelgeving.
	Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recyclen bij de daartoe aangewezen faciliteiten. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.

BESCHRIJVING APPARAAT

Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk, niet-commercieel gebruik.

Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelskeukenbereiken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- door klanten in hotels, motels en andere types residentiële omgevingen;
- omgevingen van het type bed and breakfast
- boerderijen;

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Elk gebruik van het apparaat anders dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing wordt beschouwd als verkeerd gebruik en kan letsel of schade aan het apparaat veroorzaken en de garantie ongeldig maken.

Technische specificaties	
Naam apparaat	Friteuse
Artikelnummer	01.182729.01.001
Voeding	220-240V~ 50/60Hz
Stroomverbruik tijdens gebruik	2000W

Belangrijkste onderdelen (zie afbeelding A)

- | | |
|--|--|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

VEILIGHEID

Veiligheidssymbolen

Symbol	Beschrijving
	Aanwijzing voor een heet oppervlak. Contact kan brandwonden veroorzaken. Niet aanraken.

Veiligheidsvoorzorgsmaatregelen

⚠ WAARSCHUWING

- Door de veiligheidsinstructies te negeren, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de schade.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens servicedienst of gelijkwaardig gekwalificeerd personeel om gevaren te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer niet verstrikt raakt.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten terwijl het op de voeding is aangesloten.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Koppel de stekker van het apparaat los van het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor het monteren of demonteren en voor het reinigen en onderhoud.
- Kooktoestellen moeten in een stabiele situatie worden geplaatst, waarbij de handgrepen (indien aanwezig) zo worden gepositioneerd dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Het deksel is alleen bedoeld om de friteuse tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel wanneer de friteuse in gebruik is.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, beschermfolie of papier van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw in een kast of voor buitengebruik.
- Veeg alle verwijderbare onderdelen af met een vochtige doek voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt of na een lange periode ongebruikt. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de stroomkabel aan op het stopcontact. **NB:** controleer of het op het apparaat vermelde voltage overeenkomt met de plaatselijke spanning voordat je het apparaat aansluit.
- 220V ~ 50/60Hz
- Dit type friteuse is alleen geschikt voor gebruik met olie of vloeibaar vet, niet voor vast vet.
- Het gebruik van vast vet brengt het risico met zich mee dat er water in het vet wordt opgesloten, waardoor het bij verhitting heftig gaat spetteren.
- Zorg ervoor dat de olie/het vet niet verontreinigd is met water, bijvoorbeeld van bevroren producten, want dat veroorzaakt overmatig spatten.
- Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet, want dan beschadigt je het apparaat.
- Giet nooit vloeistof, zoals water, in de pan.

Overwegingen voor het gebruik van de friteuse - DOEN

- Gebruik de friteuse alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik de friteuse alleen voor het frituren van voedsel.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is om in te frituren.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet of de olie hoger is dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum- en maximumlijn. Als er te veel vet of olie in de friteuse zit, kan de friteuse overlopen.
- Wees voorzichtig bij het frituren, zorg ervoor dat de friteuse veilig wordt gebruikt door voldoende afstand te bewaren tussen de gebruiker en het apparaat. Zorg ervoor dat mensen die extra hulp of toezicht nodig hebben niet bij de friteuse kunnen.
- Vervang de olie of het vet als het bruin is, vies ruikt of rookt in het begin.
- Vervang de olie of het vet als er te veel water in zit. Je kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen aan grote bellen en waterdruppels, waterdamp of een snelle stijging van de olie of het vet. Als de olieconcentratie in de friteuse te hoog is, bestaat de kans dat het vet of de olie eruit komt met een explosie, wat erg gevaarlijk kan zijn voor degenen die de friteuse gebruiken en degenen die zich in de buurt van de friteuse bevinden.
- Vervang de olie of het vet na 8 tot maximaal 10 keer gebruik.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevroren voedsel. Zorg ervoor dat gebakken voedsel eerst wordt ontdooid door het in een droge schone handdoek te leggen. Dep het voedsel met de handdoek als het meeste ijs gesmolten is.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is rond de friteuse wanneer je hem gebruikt.
- Laat de friteuse onafgedekt afkoelen om condensatie te voorkomen.
- Bewaar het apparaat op een droge, veilige plaats.
- Het apparaat mag niet worden blootgesteld aan regen en vocht.

Overwegingen bij het gebruik van de friteuse - NIET DOEN

- Bewaar of plaats de kom nooit buiten of op een vochtige plaats. Houd je friteuse uit de buurt van regen of vocht.
- Plaats geen voedsel in het apparaat wanneer het nog aan het opwarmen is. Heb geduld en wacht tot het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Bak niet te veel voedsel tegelijk.
- Bedek de kom en het filter nooit.
- Voeg geen water toe aan het vet of de olie.

GEBRUIK

- Was de mand in een warm sopje en droog hem goed af voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en veeg hem goed droog. Zorg ervoor dat alle elektrische onderdelen volledig droog blijven.
- Vul het apparaat met de benodigde hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens tot het minimumniveau gevuld is en niet hoger dan het maximumniveau, zoals aangegeven aan de binnenkant van de friteuse. Voor optimale resultaten raden we aan om verschillende soorten olie niet te mengen.
- Selecteer de temperatuur met de temperatuurschakelaar op het bedieningspaneel voor het voedsel dat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Het aan/uit-lampje en het verwarmingslampje gaan branden, het verwarmingslampje dooft wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
- Gebruik de handgreep om het mandje uit de friteuse te tillen
- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Plaats het voedsel dat gefrituurd moet worden in de mand. Voor het beste resultaat moet het voedsel droog zijn voordat het in de mand wordt geplaatst. Dompel de mand langzaam in de olie of het vet om te voorkomen dat de olie te sterk gaat bubbelen. Om ervoor te zorgen dat de olie de juiste temperatuur behoudt, zal de thermostaat aan- en uitgaan. Het groene controlelampje zal ook aan- en uitgaan.
- Til het mandje na het frituren op en hang het aan het haakje in de pan zodat de olie eraf kan druppen.
- De friteuse heeft een 'koude zone' aan de onderkant van het apparaat. De 'koude zone' is een zone waar grotere voedseldeeltjes zinken. De lagere temperatuur voorkomt dat ze verbranden door de olie of het vloeibare vet. Friteuses met een 'koude zone' hebben veel voordelen, maar vereisen ook speciale aandacht. Friteuses met een 'koude zone' zijn gevoelig voor water omdat het verwarmingselement ondergedompeld is in olie of vloeibaar vet.
- Water kan door verschillende oorzaken in contact komen met de olie of het vloeibare vet:
 - De meeste etenswaren, vooral aardappelen, bevatten van nature water.
 - Condensatie van hete stoom.
 - Ijsdeeltjes in bevroren voedsel.
 - Voedsel wordt gewassen maar niet grondig gedroogd voor gebruik.
 - De uitneembare pan is niet goed gedroogd na het reinigen.
 - Het verkeerde type olie of vloeibaar vet wordt gebruikt.
- De handleiding bevat instructies om te voorkomen dat water in contact komt met de olie of het vloeibare vet. Als water in contact komt met de olie of het vloeibare vet, kan de substantie gaan spetteren, bruisen of overmatig overlopen. Om de frituurpannen te optimaliseren, heeft Princess een speciaal veiligheidsfilter ontwikkeld dat de temperatuur van de 'koude zone' verder verlaagt en waterdeeltjes effectiever verspreidt. Het veiligheidsfilter voorkomt dat de substantie spettert, bruist of overloopt.

Tips

- Gebruik maximaal 200 gram chips per liter olie.
- Als je diepvriesproducten gebruikt, gebruik dan maximaal 100 gram omdat de olie snel afkoelt. Schud bevroren producten boven de gootsteen om overtollig ijs te verwijderen.
- Als je verse frites gebruikt, droog de frites dan na het wassen zodat er geen water in de olie terechtkomt. Bak de fritesjes om en om. Eerste keer (blancheren) 1 tot 5 minuten op 170 graden. Tweede keer (afbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Laat de olie eraf druppen.

Olie verversen

- Zorg ervoor dat de friteuse en de olie of het vet zijn afgekoeld voordat je de olie of het vet vervangt (haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact). Ververs de olie regelmatig. Dit is vooral nodig als de olie of het vet donker wordt of als de geur verandert. Ververs de olie altijd na elke 10 keer frituren. Ververs de olie in één keer. Meng nooit oude en nieuwe olie.
- Gebruikte olie is schadelijk voor het milieu. Gooi het niet weg met het normale afval, maar volg de richtlijnen van de lokale autoriteiten.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal de elektriciteitskabel altijd uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik of onder toezicht is, en voordat u het reinigt.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Alle onderdelen, behalve het verwarmingselement, zijn vaatwasmachinebestendig. Dompel het verwarmingselement nooit onder water.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende reinigingsmiddelen, schuurspons of staalwol, die het apparaat beschadigen.

MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponereerd, 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.

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

FR Mode d'emploi

Friteuse en Acier Noir PRO

AVANT-PROPOS

Au sujet de ce document

Ce mode d'emploi contient toutes les informations pour une utilisation correcte, sûre et efficace de l'appareil.

Assurez-vous d'avoir lu et compris les instructions de ce manuel utilisateur dans leur intégralité avant d'utiliser l'appareil.

Rangez toujours ce manuel utilisateur en lieu sûr près de l'appareil pour consultation ultérieure.

Ce manuel est rédigé dans sa version d'origine en anglais. Toutes les autres langues sont des documents traduits.

Symbole	Description
	Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européens en vigueur.
	Ce symbole est utilisé pour le marquage des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments dans l'Union Européenne, tel que défini dans le règlement (CE) n° 1935/2004.
	Le Point vert est une marque déposée de Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH et est une marque déposée dans le monde entier. Le logo ne peut être utilisé que par des clients de DSD GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République Fédérale Allemande. Cela s'applique également à la reproduction du logo par des tiers dans un dictionnaire, uneencyclopédie ou une base de données électronique contenant unmanuel de référence.
	Le symbole, le logo ou l'icône universel de recyclage est un symbole internationalement reconnu utilisé pour désigner les matériaux recyclables. Le symbole du recyclage relève du domaine public et n'est pas une marque déposée.
	En vigueur en France : Le produit ou l'emballage peuvent être recyclés et les composants doivent être éliminés séparément. Respectez les réglementations locales.
	En vigueur en Italie : Le produit ou l'emballage peuvent être recyclés et les composants doivent être éliminés séparément. Respectez les réglementations locales.
	Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez recycler là où les installations sont disponibles. Vérifiez auprès des autorités locales ou du magasin le plus proche pour obtenir des conseils sur le recyclage.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Usage prévu

Cet appareil n'est destiné qu'à une utilisation à l'intérieur.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et non commercial.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- des environnements de type "chambres d'hôtes".
- les fermes ;

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions ou une aide concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans ce manuel utilisateur est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures ou des dommages à l'appareil et annuler la garantie.

Nom de l'appareil	Friteuse
Numéro de référence	01.182729.01.001
Alimentation	220-240V~ 50/60Hz
Consommation électrique en cours d'utilisation	2000W

1	Couvercle	6	Élément chauffant
2	Poignée du panier	7	Cuve à huile/graisse
3	Panier	8	Poignées
4	Bouton de Température	9	Enveloppe externe
5	Voyant lumineux		

SÉCURITÉ

Symboles de sécurité

Symbole	Description
	Indique une surface chaude. Risque de brûlures en cas de contact. Ne pas toucher.

Précautions de sécurité

⚠️ AVERTISSEMENT

- En ignorant les consignes de sécurité, le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes également qualifiées afin d'éviter un danger.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et assurez-vous que le cordon ne s'emmêle pas.
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane.
- L'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché sur l'alimentation électrique.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- Débranchez la prise du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant l'assemblage ou le démontage, et avant le nettoyage et l'entretien.
- Les appareils de cuisson doivent être positionnés de manière stable, avec les poignées (le cas échéant) orientées de manière à éviter tout renversement de liquides chauds.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Le couvercle est uniquement destiné à protéger la friteuse de la poussière pendant le stockage. Retirez le couvercle lorsque la friteuse est en fonctionnement.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le papier de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable et prévoyez un espace libre de 10 cm autour de l'appareil. Cet appareil ne convient pas pour une installation dans une armoire ou pour une utilisation en extérieur.
- Avant toute première utilisation de l'appareil ou après de longues pauses, essayez toutes les parties amovibles à l'aide d'un chiffon humide. N' utilisez jamais de produits abrasifs.
- Branchez le câble d'alimentation dans la prise. **Remarque :** Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de connecter l'appareil.
- 220V ~ 50/60Hz
- Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non avec de la graisse solide.
- Si vous utilisez de la graisse solide, vous risquez d'emprisonner de l'eau dans la graisse qui giclera alors violemment une fois chauffée.
- Veillez à ce que l'huile/la graisse ne soit pas contaminée par de l'eau, provenant par exemple de produits surgelés, ce qui provoquerait des frites d'écaboussures.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse, sous peine de l'endommager.
- Ne versez jamais de liquide, tel que de l'eau, dans la cuve.

Considérations relatives à l'utilisation de la friteuse - À FAIRE

- N'utilisez la friteuse que pour un usage domestique.
- N'utilisez la friteuse que pour faire des aliments.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse adaptée à la friture.
- Assurez-vous que le niveau de la graisse ou de l'huile est supérieur au minimum et inférieur au maximum, c'est-à-dire entre les lignes minimum et maximum. S'il y a trop de graisse ou d'huile dans la friteuse, il se peut que la friteuse déborde.
- Soyez prudent lorsque vous faites de la friture, assurez-vous que la friteuse est utilisée en toute sécurité en gardant une distance suffisante entre l'utilisateur et l'appareil. Veillez à ce que les personnes ayant besoin d'une aide ou d'une supervision supplémentaire ne puissent pas atteindre la friteuse.
- Changez l'huile ou la graisse lorsqu'elle est brune, qu'elle sent mauvais ou qu'elle dégage de la fumée au début.
- Changez l'huile ou la graisse lorsqu'elle contient trop d'eau. La forte concentration d'eau dans l'huile ou la graisse se reconnaît à la présence de grosses bulles et de gouttelettes d'eau, à la vapeur d'eau ou à la montée rapide de l'huile ou de la graisse. Si la concentration d'huile dans la friteuse est trop élevée, la graisse ou l'huile risque d'exploser, ce qui peut être très dangereux pour ceux qui utilisent la friteuse et ceux qui se trouvent à proximité.
- Vidangez l'huile ou la graisse après 8 à 10 utilisations maximum.
- Enlevez toute la glace (molécules) sur les aliments surgelés. Assurez-vous que les aliments frits seront d'abord décongelés en les plaçant dans une serviette propre et sèche. Tamponnez l'aliment avec la serviette quand la glace a presque entièrement fondu.
- Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de la friteuse lorsque vous l'utilisez.
- Laissez refroidir la friteuse à découvert afin d'éviter la condensation.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et sûr.
- L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie et à l'humidité.

Considérations relatives à l'utilisation de la friteuse - À NE PAS FAIRE

- Ne jamais stocker ou placer le bol à l'extérieur ou dans un endroit humide. Gardez votre friteuse à l'abri de la pluie ou de l'humidité.
- Ne placez pas d'aliments dans l'appareil lorsqu'il est encore en train de chauffer. Faites preuve de patience et attendez que l'appareil ait atteint la bonne température.
- Ne faites pas fire trop d'aliments à la fois.
- Ne jamais couvrir le bol et le filtre.
- Ne pas ajouter d'eau à la graisse ou à l'huile.

UTILISATION

- Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse et séchez-le bien avant utilisation. Nettoyez l'intérieur de la cuve à l'aide d'un chiffon humide et essuyez-la soigneusement. Veillez à ce que toutes les pièces électriques restent parfaitement sèches.
- Versez la quantité d'huile ou de graisse requise dans la cuve. La cuve doit être au moins remplie au niveau minimum et au plus au niveau maximum, selon les repères à l'intérieur de la friteuse. Pour des résultats optimaux, évitez de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température à l'aide du bouton de température situé sur le panneau de commande pour l'aliment que vous souhaitez faire fire. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise.
- Le voyant d'alimentation et les voyants de chauffage s'allument, le voyant "chauffage" s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.
- servez-vous de la poignée pour remonter le panier de la friteuse.
- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour de meilleurs résultats, les aliments doivent être secs avant d'être placés dans le panier. Immergez lentement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne déborde trop fortement. Pour maintenir l'huile à la bonne température, le thermostat s'allumera et s'éteindra. Le voyant de contrôle vert clignotera également.
- Une fois les aliments frits, remontez le panier à l'aide de la poignée afin de le placer en position d'égouttage pour que l'huile puisse s'écouler.
- La friteuse comporte une **“zone froide”** au bas de l'appareil. La "zone froide" est une zone où les grosses particules d'aliments tombent et où la température plus basse les empêche d'être brûlées par l'huile ou la graisse liquide. Les friteuses dotées d'une "zone froide" présentent de nombreux avantages, mais nécessitent également une attention particulière. Les friteuses dotées d'une "zone froide" sont sensibles à l'eau car l'élément chauffant est immergé dans l'huile ou la graisse liquide.
- L'eau peut entrer en contact avec l'huile ou la graisse liquide pour diverses raisons :
 - La plupart des aliments, en particulier les pommes de terre, contiennent naturellement de l'eau.
 - Condensation de la vapeur d'eau chaude.
 - Particules de glace dans les aliments surgelés.
 - Les aliments sont lavés mais non séchés minutieusement avant utilisation.
- Le bac amovible n'est pas complètement séché après le nettoyage.
- Une huile ou une graisse liquide inappropriée est utilisée.
- Le manuel contient des instructions pour éviter que l'eau entre en contact avec l'huile ou la graisse liquide. Si l'eau entre en contact avec l'huile ou la graisse liquide, la substance peut commencer à éclabousser, à bouillonner ou à déborder excessivement. Afin d'optimiser les friteuses, Princess a développé un filtre de sécurité spécial qui réduit encore la température de la « zone froide » et répartit les particules d'eau plus efficacement. Le filtre de sécurité empêche la substance de éclabousser, de bouillonner ou de déborder.

Conseils

- Faites frire au maximum 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- Si vos produits sont surgelés, utilisez au maximum 100 grammes car l'huile refroidit rapidement. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer l'excès de glace.
- Si vous utilisez des frites fraîches, séchez-les après les avoir lavées pour éviter que de l'eau se mêle à l'huile. Faites frire les frites en deux fois. Première fois (blanchiment) 1 à 5 minutes à 170 degrés. Deuxième fois (finition) 2 à 4 minutes à 175 degrés. Laissez l'huile s'égoutter.

Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse aient refroidi avant de changer l'huile ou la graisse et débranchez la friteuse. Changez régulièrement l'huile. Cela est particulièrement nécessaire lorsque l'huile ou la graisse devient foncée ou que l'odeur change. Dans tous les cas, changez l'huile au bout de 10 frites. Changez l'huile en une seule fois. Ne mélangez jamais de l'huile ancienne avec de la nouvelle huile.
- L'huile usagée est nocive pour l'environnement. Ne la jetez pas avec vos déchets habituels, mais suivez les directives émises par les autorités locales.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours le câble d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou sans surveillance, et avant de le nettoyer.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Toutes les pièces, à l'exception de l'élément chauffant sont lavables au lave-vaisselle. Ne jamais immerger l'élément chauffant dans l'eau.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs et abrasifs, de tampon à récurer ou de laine d'acier, qui endommagent l'appareil.

ENVIRONNEMENT

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

Assistance
Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.princesshome.eu/

📘 Benutzerhandbuch

Schwarze Stahl-Friteuse PRO

VORWORT

Über dieses Dokument

Dieses Benutzerhandbuch enthält alle Informationen für die korrekte, sichere und effiziente Nutzung des Geräts.

Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch gründlich und vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät benutzen.

Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch immer in der Nähe des Geräts auf, um später darin nachschlagen zu können.

Dieses Handbuch ist im Original auf Englisch verfasst. Alle anderen Sprachfassungen sind übersetzte Dokumente.

Symbol	Beschreibung
	Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.
	Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.
	Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der,Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH- und istweitweil als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden derDSD GmbH, welche über einen gültigen Markennutzungsvertragverfügen, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalbder Bundesrepublik Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch fürdie Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einerEnzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche einNachschlagewerk enthält.
	Das universelle Recycling-Symbol. -Logo oder -Zeichen ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recyclebaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.
	Gültig für Frankreich: Das Produkt oder die Verpackung kann recycelt und die Bestandteile müssen getrennt entsorgt werden. Die örtlichen Vorschriften beachten.

Symbol	Beschreibung
	Gültig für Italien: Das Produkt oder die Verpackung kann recycelt und die Bestandteile müssen getrennt entsorgt werden. Die örtlichen Vorschriften beachten.
	Elektro-Algeräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgtwerden. Bitte recyceln Sie diese nur in den dafür vorgesehenenEinrichtungen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oderihrem örtlichen Händler nach Recyclingmöglichkeiten.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Vorgesehene Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch, nicht für gewerbliche Zwecke, geeignet.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt. Verwendungsbeispiele:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneneinrichtungen;
- Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.
- Gutshäuser;

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder haben von dieser Anweisungen erhalten, wie das Gerät zu benutzen ist.

Jegliche Verwendung des Geräts, die nicht in diesem Benutzerhandbuch beschrieben ist, gilt als Missbrauch, kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen und führt zum Erlöschen der Garantie.

Name des Geräts	Fritteuse
Artikelnummer	01.182729.01.001
Stromversorgung	220-240V~ 50/60Hz
Stromverbrauch in Betrieb	2000W

1	Deckel	6	Heizelement
2	Korbgriff	7	Öl-/Fett-Schale
3	Korb	8	Griffe
4	Temperaturknopf	9	Gehäuse
5	Kontrollleuchte		

SICHERHEIT

Sicherheitssymbole

Symbol	Beschreibung
	Hinweis auf eine heiße Oberfläche. Der Kontakt kann zu Verbrennungen führen. Nicht berühren.

Sicherheitsvorkehrungen

⚠️ WARNUNG

- Durch das Ignorieren der Sicherheitsanweisungen kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verschieben Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen Fläche stehen.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn es eingesteckt ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Trennen Sie den Netzstecker vom Stromnetz, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, vor der Montage oder Demontage sowie vor der Reinigung und Wartung.
- Kochgeräte sollten in einer stabilen Position aufgestellt werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) so ausgerichtet sein sollten, dass ein Verschütten heißer Flüssigkeiten vermieden wird.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Der Deckel dient nur dazu, die Fritteuse während der Lagerung vor Staub zu schützen. Entfernen Sie den Deckel, wenn die Fritteuse in Betrieb ist.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Papier vom Gerät.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche und halten Sie einen Freiraum von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Einbau in einen Schrank oder für die Verwendung im Freien geeignet.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme oder nach längerem Pausen alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals scheuernde Produkte.
- Schließen Sie das Netzkabel an die Steckdose an. **Hinweis:** Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung der örtlichen Spannung entspricht.
- 220V ~ 50/60Hz
- Diese Art von Friteuse ist nur für Öl oder flüssiges Fett geeignet, nicht für festes Fett.
- Bei der Verwendung von festem Fett besteht die Gefahr, dass Wasser im Fett eingeschlossen wird, was beim Erhitzen zu starkem Spritzen führt.
- Vergewissern Sie sich, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser verunreinigt ist, z. B. von tiefgefrorenen Produkten, da dies zu übermäßigem Spritzen führen würde.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Gerät beschädigen würde.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeiten, wie z. B. Wasser, in die Wanne.

Hinweise zur Verwendung der Fritteuse – DAS SOLLTEN SIE TUN:

- Verwenden Sie die Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur zum Frittieren geeignetes Öl oder Fett.
- Stellen Sie sicher, dass der Fett- oder Olland über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen d er Minimum- und Maximum-Linie. Wenn sich zu viel Fett oder Öl in der Fritteuse befindet, kann die Fritteuse überlaufen.
- Seien Sie beim Frittieren vorsichtig und achten Sie auf die sichere Handhabung der Fritteuse – halten Sie dazu genügend Abstand zwischen Benutzer und Gerät einhalten. Stellen Sie sicher, dass Personen, die zusätzliche Hilfe oder Aufsicht benötigen, nicht an die Fritteuse gelangen können.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun ist, schmutzig riecht oder zu Beginn raucht.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es zu viel Wasser enthält. Eine hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett erkennen Sie an großen Blasen und Wassertröpfchen, Wasserdampf oder einem schnellen Aufsteigen im Öl oder Fett. Wenn die Ölkonzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht die Gefahr, dass das Fett oder Öl explosionsartig austritt – das kann für die Benutzer der Fritteuse und für Personen, die sich in deren Nähe aufhalten, sehr gefährlich sein.

- Wechseln Sie das Öl bzw. Fett nach 8- bis maximal 10-maligem Gebrauch.
- Entfernen Sie das gefasste Eis (Moleküle) auf gefrorenen Lebensmitteln. Achten Sie darauf, dass frittierte Lebensmittel zuerst aufgetaut werden. Legen Sie sie dazu in trockenes, sauberes Handtuch. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Handtuch ab, wenn der Großteil des Eises geschmolzen ist.
- Achten Sie darauf, dass während des Betriebs rund um die Fritteuse genügend Platz vorhanden ist.
- Zur Vermeidung von Kondensation lassen Sie die Fritteuse nicht abgedeckt abkühlen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sicheren Ort auf.
- Das Gerät darf weder Regen noch Feuchtigkeit ausgesetzt werden.

Hinweise zur Verwendung der Fritteuse – DAS SOLLTEN SIE NICHT TUN:

- Bewahren Sie die Schale niemals im Freien oder an einem feuchten Ort auf.
- Schützen Sie Ihre Fritteuse vor Regen oder Feuchtigkeit.
- Legen Sie keine Lebensmittel in das Gerät, während es noch aufheizt. Haben Sie Geduld und warten Sie, bis das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat.
- Frittieren Sie nicht zu viele Lebensmittel auf einmal.
- Decken Sie niemals die Schüssel und den Filter ab.
- Geben Sie kein Wasser zum Fett oder Öl.

GEBRAUCH

- Waschen Sie den Korb in warmem Seifenwasser ab und trocknen Sie ihn vor dem Gebrauch gut ab. Reinigen Sie die Innenseite der Wanne mit einem feuchten Tuch und wischen Sie sie gründlich trocken. Achten Sie darauf, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Füllen Sie die gewünschte Öl- oder Fettmenge in das Gerät ein. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät mindestens bis zum Mindestfüllstand und nicht höher als bis zum Höchstfüllstand gefüllt ist, wie auf der Innenseite der Fritteuse angezeigt. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir, verschiedene Ölsorten nicht zu mischen.
- Waschen Sie mit dem Temperaturschalter auf dem Bedienfeld die Temperatur für das Lebensmittel aus, das Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose.
- Die Betriebsanzeige und die Heizanzeigen leuchten, die „Heiz“-Leuchte erlischt, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Fritteuse zu heben.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb. Für beste Ergebnisse sollte das Essen trocken sein, bevor es in den Korb gelegt wird. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um zu verhindern, dass das Öl zu stark sprudelt. Damit das Öl die richtige Temperatur beibehält, wird der Thermostat ein- und ausgeschaltet. Die grüne Kontrollleuchte wird ebenfalls ein- und ausgeschaltet.
- Heben Sie den Korb nach Ablauf der Frittierzeit an und hängen Sie ihn am Haken in der Wanne ein, damit das Öl abtropfen kann.
- Die Fritteuse hat eine **„Kältezone“** am Boden des Geräts. Die „Kältezone“ ist eine Zone, in die größere Lebensmittelteichen absinken und aufgrund der niedrigeren Temperatur nicht durch das Öl oder das flüssige Fett verbrannt werden. Frittieren mit einer „Kältezone“ haben viele Vorteile, erfordern aber auch besondere Aufmerksamkeit. Frittieren mit einer „Kältezone“ reagieren empfindlich auf Wasser, da das Heizelement in Öl oder flüssiges Fett eingetaucht ist.
- Wasser kann aus verschiedenen Gründen mit dem Öl oder dem flüssigen Fett in Berührung kommen:
 - Die meisten Lebensmittel, insbesondere Kartoffeln, enthalten von Natur aus Wasser.
 - Kondensation von heißem Dampf.
 - Eispartikel in Tiefkühlkost.
 - Die Lebensmittel werden vor der Verwendung gewaschen, aber nicht gründlich getrocknet.
 - Die herausnehmbare Schale wird nach der Reinigung nicht gründlich abgetrocknet.
- Es wird das falsche Öl oder das falsche flüssige Fett verwendet.
- Das Handbuch enthält Anweisungen, um zu verhindern, dass Wasser mit dem Öl oder flüssigem Fett in Kontakt kommt. Wenn Wasser mit dem Öl oder flüssigem Fett in Kontakt kommt, kann die Substanz anfangen zu spritzen, zu schäumen oder übermäßig zu überlaufen. Um die Fritteusen zu optimieren, hat Princess einen speziellen Sicherheitsfilter entwickelt, der die Temperatur der „kalten Zone“ weiter senkt und Wasserpartikel effektiver entfernt. Der Sicherheitsfilter verhindert, dass die Substanz spritzt, schäumt oder überläuft.

Tips

- Verwenden Sie maximal 200 Gramm Pommes frits pro Liter Öl.
- Wenn Sie tiefgefrorene Produkte verwenden, sollten Sie höchstens 100 Gramm verwenden, da das Öl schnell abkühlt. Schütten Sie tiefgefrorene Produkte über der Spüle aus, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Wenn Sie frische Pommes frites verwenden, trocknen Sie diese nach dem Waschen, damit kein Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes frites in zwei Durchgängen. Erstes Mal (Blanchieren): 1 bis 5 Minuten bei 170 Grad. Zweites Mal (Fertigstellung): 2 bis 4 Minuten bei 175 Grad. Lassen Sie das Öl abtropfen.

Wechsel des Öls

- Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse und das Öl oder Fett abgekühlt sind, bevor Sie das Öl oder Fett wechseln (ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Dies ist insbesondere dann erforderlich, wenn das Öl oder Fett dunkel wird oder sich der Geruch verändert. Wechseln Sie das Öl nach jeweils 10 Frittiervorgängen. Wechseln Sie das Öl in einem Durchgang. Mischen Sie niemals altes und neues Öl.
- Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich. Entsorgen Sie ihn nicht mit dem normalen Hausmüll, sondern halten Sie sich an die von den örtlichen Behörden aufgestellten Richtlinien.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie das Gerät immer am Netzkabel von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt zurückgelassen wird, sowie vor der Reinigung.
- Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.
- Alle Teile, außer dem Heizelement, sind spülmaschinenfest. Tauchen Sie das Heizelement niemals unter Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive und abrasive Reinigungsmittel, Scheuerschwamm oder Stahlwolle, da diese 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. Die 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/

📘 Manual del usuario

Freidora de Acero Negro PRO

PRÓLOGO

Acerca de este manual

Este manual de usuario contiene toda la información para un uso correcto, seguro y eficiente del aparato.

Asegúrese de leer y entender completamente las instrucciones de este manual del usuario antes de utilizar el aparato.

Guarde siempre este manual del usuario en un lugar seguro cerca del aparato para consultas futuras.

El original de este manual está escrito en inglés. Todos los demás idiomas son traducciones del documento.

Símbolo	Descripción
	El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.
	Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.
	The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.
	El símbolo, logo o icono universal de reciclaje es un símbolo reconocido en todo el mundo y usado para designar materiales reciclables. Este símbolo de reciclaje es de dominio público y no es una marca comercial.
	Ap

PRINCESS®

ES Manual del usuario
PT Manual do utilizador
IT Manuale dell'utente

SV Väffeljärm
PL Instrukcja obsługi



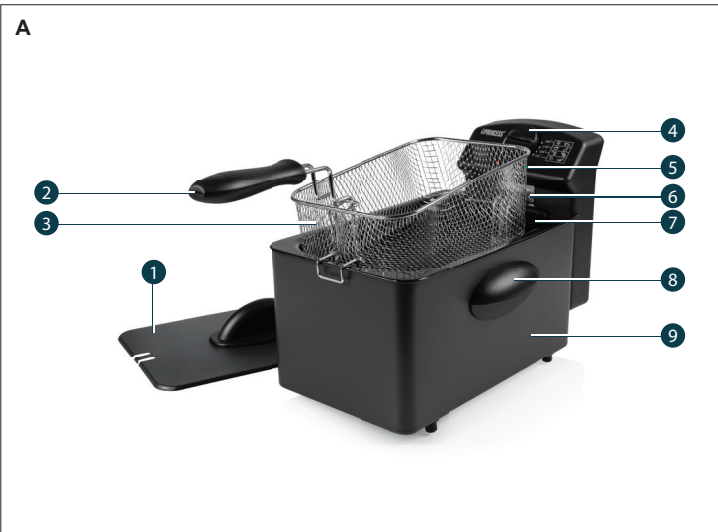
Black Steel Fryer PRO

01.182729.01.001



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

© Princess | Swardenstraat 65 | 5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu



Este electrodoméstico está destinado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares como:

- por el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo para su uso en las zonas de cocina;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo bed and breakfast.
- casas de campo;

Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los menores) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que les haya supervisado o instruido sobre el uso del mismo una persona responsable de su seguridad.

Cualquier uso del aparato distinto al descrito en este manual del usuario se considera un mal uso y podría causar lesiones o daños al aparato, quedando anulada la garantía.

Nombre del aparato	Freidora
Número de artículo	01.182729.01.001
Fuente de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Consumo de energía en uso	2000W

1 Tapa	4 Elemento calefactor
2 Asa de la cesta	7 Recipiente para aceite/grasa
3 Cesto	8 Asas
4 Botón de Temperatura	9 Carcasa externa
5 Luz indicadora	

SEGURIDAD

Símbolos de seguridad

Símbolo	Descripción
	Indicación de superficie caliente. El contacto puede causar quemaduras. No tocar.

Precauciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

- Al ignorar las instrucciones de seguridad, el fabricante no puede ser considerado responsable de los daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no quede enredado.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el aparato sin supervisión mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- El aparato no está diseñado para usarsemediante un temporizador externo o unsistema de control remoto independiente
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o desmontaje, y antes de la limpieza y el mantenimiento.
- Los electrodomésticos de cocina deben colocarse en una posición estable, con las asas (si las hay) orientadas de manera que se evite el derrame de líquidos calientes.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- La tapa está destinada únicamente a proteger la freidora del polvo durante el almacenamiento. Retíre la tapa cuando la freidora esté en funcionamiento.

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Retira los adhesivos, la lámina protectora o el papel del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y lisa y deje como mínimo 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este dispositivo no es adecuado para su instalación en un armario o para su uso en el exterior.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez o tras pausas prolongadas, limpie todas las piezas desmontables con un paño húmedo. No utilice nunca productos abrasivos.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. **Aviso:** asegúrese de que la tensión indicada en el electrodoméstico coincide con la tensión local antes de conectarlo.
- Este tipo de freidora solo se puede utilizar con aceite o grasa líquida, no con grasa sólida.
- Si se utiliza grasa sólida, se corre el riesgo de que quede agua retenida en la grasa, lo cual provocará salpicaduras intensas al calentarse.
- Asegúrese de que el aceite o la grasa no contengan agua, como en el caso de los productos congelados, ya que esto provocará salpicaduras en exceso.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa, ya que se dañaría el aparato.
- No vierta nunca ningún líquido, como agua, en el recipiente.

Recomendaciones de uso de la freidora

- Utilice la freidora únicamente para uso doméstico.
- Utilice la freidora exclusivamente para freir alimentos.
- Utilice solo aceite o grasa adecuados para freír.
- Asegúrese de que el nivel de grasa o aceite se encuentra entre las líneas de mínimo y máximo, es decir, por encima del nivel mínimo y por debajo del máximo. Si la freidora contiene demasiada cantidad de grasa o aceite, es posible que esta rebose.
- Al freír, procure utilizar la freidora de forma segura manteniendo una distancia suficiente con respecto al aparato. Asegúrese de que la freidora no esté al alcance de personas que precisen ayuda o supervisión adicional.
- Cambie el aceite o la grasa cuando adquiera un color marrón, huela mal o eche humo al principio.
- Cambie el aceite o la grasa cuando contenga demasiada agua. La alta concentración de agua en el aceite o la grasa se reconoce por la presencia de grandes burbujas y gotitas de agua, vapor de agua o una subida rápida del aceite o la grasa. Si la concentración de aceite es demasiado alta, existe la posibilidad de que explote y salte despedido, con el consiguiente peligro para el usuario y las personas que se encuentran cerca de la freidora.
- Cambie el aceite o la grasa después de un uso máximo de 8 a 10 veces.
- Retire cualquier resto de hielo de los alimentos congelados. Asegúrese de descongelar primero los alimentos que se frían, colocándolos sobre un paño limpio y seco. Cuando se haya derretido la mayor parte del hielo, seque el alimento con el paño.
- A la hora de utilizar la freidora, asegúrese de disponer de suficiente espacio alrededor de ella.
- Deje que la freidora se enfríe sin taparla para evitar la condensación.
- Guarde el aparato en un lugar seco y seguro.
- El aparato no debe exponerse a la lluvia ni a la humedad.

Consejos de seguridad de uso de la freidora

- No guarde ni coloque nunca el recipiente en exteriores ni en lugares húmedos. Mantenga la freidora lejos de la lluvia o la humedad.
- No introduzca alimentos en el aparato si este aún se está calentando. Espere a que el aparato alcance la temperatura adecuada.
- No fría demasiados alimentos a la vez.
- Nunca cubra el bol y el filtro.
- No añada agua a la grasa ni al aceite.

USO

- Lave la cesta con agua tibia y jabón y séquela bien antes de usarla. Limpie el interior del recipiente con un paño húmedo y séquelo bien. Asegúrese de que todas las piezas eléctricas están completamente secas.
- Llene la freidora con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de llenar la freidora hasta un nivel igual al mínimo y no superior al máximo, tal como se indica en el interior del aparato. Para lograr los mejores resultados, le aconsejamos no mezclar distintos tipos de aceite.
- Seleccione la temperatura mediante el selector de temperatura del panel de control según el alimento que desee freír. Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- El indicador luminoso de encendido y los indicadores luminosos de calentamiento se iluminarán, estos últimos se apagarán cuando se alcance la temperatura deseada.
- Utilice el asa para extraer la cesta de la freidora
- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Coloque los alimentos a freír en la canasta. Para obtener los mejores resultados, los alimentos deben estar secos antes de colocarlos en la canasta. Sumergir la canasta en el aceite o grasa lentamente para evitar que el aceite se desborde demasiado. Para garantizar que el aceite se mantenga a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y apagará. La luz de control verde también se encenderá y apagará.
- Una vez finalizado el tiempo de fritura, retire la cesta y cuélguela en el gancho que se encuentra en el recipiente para escurrir el aceite.
- La freidora dispone de una «**zona fría**» en la parte inferior del aparato. Se trata de una zona en la que se depositan las partículas de alimentos de mayor tamaño, evitando que se quemen con el aceite o la grasa líquida gracias a la baja temperatura. Las freidoras con «zona fría» tienen muchas ventajas, pero también requieren una atención especial. Estas freidoras son sensibles al agua, ya que la resistencia está sumergida en aceite o grasa líquida.
- El agua puede entrar en contacto con el aceite o la grasa líquida por diversas causas:
 - La mayoría de los alimentos, especialmente las patatas, contienen agua en su composición natural.
 - Condensación de vapor caliente.
 - Partículas de hielo en alimentos congelados.
 - Los alimentos están lavados pero no completamente secos antes de su uso.
 - El recipiente extraíble no se ha secado bien después de limpiarlo.
 - El tipo de aceite o grasa líquida utilizado no es el adecuado.
- El manual contiene instrucciones para evitar que el agua entre en contacto con el aceite o la grasa líquida. Si el agua entra en contacto con el aceite o la grasa líquida, la sustancia puede empezar a salpicar, hacer efervescencia o desbordarse exoesivamente. Para optimizar las freidoras, Princess ha desarrollado un filtro de seguridad especial que reduce aún más la temperatura de la "zona fría" y distribuye las partículas de agua de manera más eficaz. El filtro de seguridad evita que la sustancia salpique, haga efervescencia o se desborde.

Consejos

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas troceadas por litro de aceite.
- En caso de productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos, ya que el aceite se enfría rápidamente. Para eliminar el exceso de hielo, conviene agitar los productos congelados encima del fregadero.
- Si se utilizan patatas frescas troceadas, séquelas después de lavarlas para evitar en lo posible que entre agua en el aceite. Fría las patatas fritas en dos tiempos de cocción. Primer tiempo de cocción (escaldado) de 1 a 5 minutos a 170 grados. Segundo tiempo de cocción (acabado) de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje escurrir el aceite.

Cambio del aceite

- Antes de cambiar el aceite o la grasa, asegúrese de que tanto la freidora como el aceite o la grasa se han enfriado (desenchufe el aparato de la toma de corriente).
- Cambie el aceite con regularidad. Especialmente cuando el aceite o la grasa adquieran un color oscuro o cambien de olor. Cambie siempre el aceite cada 10 frituras. Cambie todo el aceite. No mezcle nunca aceite usado con nuevo.
- El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No lo tire a la basura normal y cumpla la normativa de las autoridades locales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre el cable de alimentación cuando el electrodoméstico no esté en uso o esté sin supervisión, y antes de limpiarlo.
- Deje que el aparato se enfríe por completo.
- Todas las piezas, excepto la resistencia, son aptas para su lavado en lavavajillas. No sumerja nunca la resistencia en agua.
- Limpie el dispositivo con un paño húmedo. Nunca utilice limpiadores fuertes y abrasivos, esponjas de fregar o lana de acero, que dañan el dispositivo.

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.

Ayuda
Puede encontrar toda la información y las piezas de repuesto disponibles en www.princesshome.eu.

PT Manual do utilizador

Fritadeira de Aço Preto PRO

INTRODUÇÃO

Sobre este documento

Este manual do utilizador contém toda a informação destinada ao uso correto, seguro e eficiente do dispositivo.
Certifique-se de que leu na íntegra e compreendeu as instruções deste manual do utilizador, antes de começar a utilizar o eletrodoméstico.
Armazene sempre este manual do utilizador num local seguro, perto do eletrodoméstico, para futura referência.
Este manual está redigido, originalmente, em língua inglesa. Todas as outras línguas são documentos traduzidos.

Símbolo	Descrição
	Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.
	Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.
	The Green Dot é uma marca comercial registada da DerGrüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detenham um contrato demarca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão deresíduos, no território da República Federal da Alemanha. Istotambém se aplica à reprodução do logótipo por terceiros nurdicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenhaum manual de referência.
	O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicláveis. O símbolo de reciclagem é do domínio público e não é uma marca comercial.
	Aplicável em França: O produto ou a embalagem podem ser reciclados e os componentes têm de ser destruídos em separado. Siga as regulamentações locais.
	Aplicável em Itália: O produto ou a embalagem podem ser reciclados e os componentes têm de ser destruídos em separado. Siga as regulamentações locais.
	Os resíduos de produtos elétricos não devem sereliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os noscentros competentes existentes. Para aconselhamento sobrereciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.

DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO

Uso pretendido

Este eletrodoméstico destina-se ao uso exclusivo em espaços interiores. Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico; não se destina a uso comercial.
Este aparelho destina-se a ser usado em casas particulares e aplicações semelhantes, tais como:
- cozinhas de pessoal em zonas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- ambientes do género hostel.
- quintas;
Este eletrodoméstico não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não tenham experiência e conhecimento, exceto se tiverem sido supervisionadas ou recebido instruções relativas à utilização do eletrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
Qualquer outra utilização do eletrodoméstico que não seja a descrita neste manual do utilizador é considerada indevida e poderá causar ferimentos no utilizador ou danos no eletrodoméstico e anular a garantia.

Nome do eletrodoméstico	Fritadeira elétrica
Número do artigo	01.182729.01.001
Fonte de energia	220-240V~ 50/60Hz
Consumo em uso	2000W

Partes principais (ver imagem A)

1 Tapa	4 Elemento de aquecimento
2 Pega do cesto	7 Taça de óleo/gordura
3 Cesto	8 Pegas
4 Botão de Temperatura	9 Alojamento exterior
5 Indicador luminoso	

SEGURANÇA

Símbolos de segurança

Símbolo	Descrição
	Indicação para uma superfície quente. O contacto pode causar queimaduras. Não tocar.

Precauções de segurança

⚠ ATENÇÃO

- Ao ignorar as instruções de segurança, o fabricante não pode ser responsabilizado pelos danos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que o cabo não fique enrolado.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície estável e nivelada.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
- Desconecte o plugue da rede elétrica quando o aparelho não estiver em uso, antes da montagem ou desmontagem e antes da limpeza e manutenção.
- Os aparelhos de cozinha devem ser posicionados de forma estável, com as alças (se houver) posicionadas de modo a evitar o derramamento de líquidos quentes.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.A tampa destina-se apenas a proteger a fritadeira do pó durante o armazenamento. Remova a tampa quando a fritadeira estiver em funcionamento.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Remova os autocolantes, a película protetora ou o papel do dispositivo.
- Coloque o dispositivo numa superfície plana e estável e garanta um mínimo de 10 cm de espaço livre em redor do dispositivo. O dispositivo não é adequado para instalação em armários nem para utilização exterior.
- Antes de utilizar o dispositivo pela primeira vez ou após longas pausas, limpe todas as partes amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. **Nota:** Certifique-se de que a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão local antes de ligar o aparelho.
- 220V ~ 50/60Hz
- Este tipo de fritadeira só é adequado para ser utilizado com óleo ou gordura líquida e não com gordura sólida
- A utilização de gordura sólida implica o risco de retenção de água na gordura, o que fará com que esta salpique violentamente quando aquecida.
- Certifique-se de que o óleo/gordura não está contaminado com água, por exemplo, de produtos congelados, o que provocará salpicos excessivos.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura, pois isso danificará o aparelho.
- Nunca deite qualquer líquido, como água, na cuba.

Considerações sobre a utilização da fritadeira — O QUE FAZER

- Utilize a fritadeira apenas para eletrodomésticos.
- Utilize a fritadeira apenas para fritar alimentos.
- Utilize apenas óleos ou gorduras adequados para fritar.
- Certifique-se de que o nível da gordura ou do óleo é superior ao mínimo e inferior ao máximo, ou seja, que se situa entre as linhas mínima e máxima. Se houver demasiada gordura ou óleo na fritadeira, esta pode transbordar.
- Tenha cuidado ao fritar; certifique-se de que a fritadeira é utilizada em segurança, mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certifique-se de que as pessoas que precisam de ajuda ou de supervisão não conseguem chegar à fritadeira.
- Mude o óleo ou a gordura quando estiver castanho, com cheiro ou se deitar fumo no início do processo.
- Substitua o óleo ou a gordura quando tiver demasiada água. É possível reconhecer a elevada concentração de água no óleo ou na gordura através de grandes bolhas e gotículas de água, vapor de água ou subida rápida do óleo ou da gordura. Se a concentração de óleo na fritadeira for demasiado elevada, a gordura ou o óleo podem sair com uma explosão, o que pode ser muito perigoso para as pessoas que utilizam ou estão perto da fritadeira.
- Mude o óleo ou a gordura após 8 a 10 utilizações, no máximo.
- Retire todo o gelo (moléculas) dos alimentos congelados. Certifique-se de que os alimentos fritos são descongelados primeiro, colocando-os numa toalha limpa e seca. Limpe a comida com a toalha quando a maior parte do gelo tiver derretido.
- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta da fritadeira quando a utiliza.
- Deixe a fritadeira arrefecer sem a tampa para evitar a condensação.
- Guarde o aparelho num local seco e seguro.
- O aparelho não deve ser exposto à chuva e à humidade.

Considerações sobre a utilização da fritadeira — O QUE NÃO FAZER

- Nunca guarde nem coloque a taça no exterior ou num local húmido. Mantenha a fritadeira afastada da chuva ou da humidade.
 - Não coloque alimentos no aparelho quando este ainda estiver a aquecer. Seja paciente e aguarde até que o aparelho tenha atingido a temperatura correta.
 - Não frite demasiados alimentos de uma só vez.
 - Nunca cubra a tigela e o filtro.
 - Não adicione água à gordura ou ao óleo.
- UTILIZAÇÃO**
- Lave o cesto em água morna com sabão e seque-o bem antes de o utilizar. Limpe o interior da cuba com um pano húmido e seque-o bem. Certifique-se de que todas as peças elétricas permanecem completamente secas.
 - Encha o aparelho com a quantidade necessária de óleo ou gordura. Assegurar-se de que o aparelho está cheio pelo menos até ao nível mínimo e não acima do nível máximo, tal como indicado no interior da fritadeira. Para obter resultados ótimos, aconselhamos que não misture diferentes tipos de óleo.
 - Selecione a temperatura com o interruptor de temperatura no painel de controlo para o alimento que pretende fritar. Introduza a ficha do aparelho na tomada.
 - A luz indicadora de alimentação e as luzes indicadoras de aquecimento acendem-se, a luz "aquecimento" apaga-se quando a temperatura desejada é atingida.
 - Utilize a pega para levantar o cesto da fritadeira
 - Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
 - Coloque os alimentos a fritar na cesta. Para melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados na cesta. Mergulhe a cesta no óleo ou gordura lentamente para evitar que o óleo transborde muito. Para garantir que o óleo se mantenha na temperatura correta, o termostato irá ligar e desligar. A luz de controlo verde também se acenderá e apagará.
 - Levante o cesto quando o tempo de fritura chegar ao fim e coloque-o na posição de drenagem na cuba, para que o óleo possa escorrer.

- A fritadeira tem uma "**zona fria**" na parte inferior do aparelho. A "zona fria" é uma zona onde as partículas maiores de alimentos se afundam e a temperatura mais baixa evita que sejam queimadas pelo óleo ou pela gordura líquida. As fritadeiras com uma "zona fria" têm muitas vantagens, mas também requerem uma atenção especial. As fritadeiras com uma "zona fria" são sensíveis à água, uma vez que o elemento de aquecimento está imerso em óleo ou gordura líquida.
- A água pode entrar em contacto com o óleo ou a gordura líquida por várias causas:
 - A maioria dos alimentos, especialmente as batatas, contém naturalmente água.
 - Condensação de vapor quente.
- Partículas de gelo em alimentos congelados.
- Os alimentos são lavados, mas não cuidadosamente secados antes de serem utilizados.
- O tabuleiro amovível não está bem seco após a limpeza.
- Foi utilizado um tipo incorreto de óleo ou de gordura líquida.
- O manual contém instruções para evitar que a água entre em contato com o óleo ou a gordura líquida. Se a água entrar em contato com o óleo ou a gordura líquida, a substância pode começar a respingar, efervescer ou transbordar excessivamente. Para otimizar as fritadeiras, a Princess desenvolveu um filtro de segurança especial que diminui ainda mais a temperatura da "zona fria" e distribui as partículas de água de forma mais eficaz. O filtro de segurança impede que a substância respingue, efervesça ou transbore.

Sugestões

- Utilize um máximo de 200 gramas de batatas por litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize um máximo de 100 gramas, uma vez que o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados por cima do lava-loiça para retirar o excesso de gelo.
- Se forem utilizadas batatas frescas, seque-as depois de as lavar para garantir que não entra água no óleo. Frite as batatas por duas vezes. Primeira vez (escaldar) 1 a 5 minutos a 170 graus. Segunda vez (acabamento) 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe escorrer o óleo.

Mudar o óleo

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar o óleo ou a gordura (retire a ficha do aparelho da tomada). Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando o óleo ou a gordura escurece ou o cheiro se altera. Mude sempre o óleo após cada 10 sessões de fritura. Mude o óleo na sua totalidade. Nunca misture óleo usado com novo.
- O óleo usado é nocivo para o ambiente. Não o deite fora juntamente com o lixo normal, siga as diretrizes emitidas pelas autoridades locais.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue sempre o cabo de alimentação da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado ou ficar sem vigilância e antes de o limpar.
- Deixe o aparelho arrefecer totalmente.
- Todas as peças, exceto o elemento de aquecimento, podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Nunca submerja o elemento de aquecimento em água.
- Limpe o dispositivo com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esponja de limpeza ou esfregão de aço, que danifiquem o dispositivo.

AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a 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 Manuale d'uso

Friggitrice in Acciaio Nero PRO

INTRODUZIONE

A proposito di questo documento

Questo manuale d'uso contiene tutte le informazioni per un uso corretto, sicuro ed efficiente dell'apparecchio.
Assicurarsi di aver letto e compreso completamente le istruzioni presenti in questo manuale dell'utente prima di utilizzare l'apparecchio.
Conservare questo manuale dell'utente in un luogo sicuro vicino all'apparecchio per riferimenti futuri.
Questo manuale è stato originariamente scritto in inglese. Tutte le altre lingue sono documenti tradotti.

Simbolo	Descrizione
	Questo prodotto è conforme alle prescrizioni applicabili contenute nelle normative o direttive europee.
	Questo simbolo è utilizzato per marcare i materiali destinati al contatto con gli alimenti nell'Unione Europea come stabilito dal Regolamento (CE) N° 1935/2004.
	The Green Dot è un marchio registrato di Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH ed è protetto come marchio in tutto il mondo. Il logo può essere utilizzato unicamente dai clienti di DSD GmbH titolari di un valido contratto di utilizzo del marchio o da società di gestione dei rifiuti impegnate all'interno della Repubblica Federale di Germania. Quanto sopra si applica anche allariproduzione del logo da parte di terzi in un dizionario,un'enciclopedia o una banca dati elettronica contenente un manualedi riferimento.
	Il simbolo, il logo o l'icona del riciclaggio universale è un emblema riconosciuto a livello internazionale utilizzato per designare i materiali riciclabili. Il simbolo del riciclaggio è di dominio pubblico e non è un marchio.
	Applicabile in Francia: Il prodotto o l'imballaggio possono essere riciclati e i componenti devono essere smaltiti separatamente. Seguire le normative locali.
	Applicabile in Italia: Il prodotto o l'imballaggio possono essere riciclati e i componenti devono essere smaltiti separatamente. Seguire le normative locali.
	I rifiuti elettrici non vanno smaltiti insieme ai rifiutidomestici. Provvedere al riciclo dove esistono strutture. Effettuare laverifica presso l'autorità locale o il negozio in loco per ottenereconsigli sul riciclaggio.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Uso previsto

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente a un uso domestico e non commerciale.

Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti tipo bed and breakfast.
- case coloniche;

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Qualsiasi uso dell'apparecchio diverso da quello descritto in questo manuale dell'utente è considerato un uso improprio e può causare lesioni o danni all'apparecchio e invalidare la garanzia.

Specifiche tecniche	
Nome dell'apparecchio	Friggitrice
Numero dell'articolo	01.182729.01.001
Alimentazione	220-240V~ 50/60Hz
Consumo di energia in uso	2000W

Parti principali (vedi immagine A)

- Coperchio
- Manico del cestello
- Cestello
- Pulsante di Temperatura
- Spia

- Elemento riscaldante
- Vaschetta per olio/grasso
- Manici
- Calotta esterna

SICUREZZA

Simboli di sicurezza

Simbolo	Descrizione
	Indicazione per una superficie calda. Il contatto può causare ustioni. Non toccare.

Misure di sicurezza

⚠ ATTENZIONE

- Ignorando le istruzioni di sicurezza, il produttore non può essere ritenuto responsabile dei danni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo assistente tecnico o da persone altrettanto qualificate per evitare pericoli.
- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo e assicurarsi che il cavo non si intrecci.
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana
- L'utente non deve lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'appare
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Scollegare la spina dalla rete elettrica quando l'apparecchio non è in uso, prima dell'assemblaggio o dello smontaggio e prima della pulizia e manutenzione.
- Gli elettrodomestici da cucina devono essere posizionati in modo stabile, con le maniglie (se presenti) orientate in modo da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8anni e non siano controllati.
- Il coperchio è destinato solo a proteggere la friggitrice dalla polvere durante la conservazione. Rimuovere il coperchio quando la friggitrice è in funzione.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre l'apparecchio e gli accessori dalla confezione. Rimuovere gli adesivi, la pellicola o la carta protettiva dal dispositivo.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile, assicurando almeno 10 cm di spazio libero attorno al dispositivo. Il presente dispositivo non è idoneo all'installazione in un armadio o all'esterno.
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta o dopo lunghe pause, pulire tutte le parti rimovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa. **Nota:** assicurarsi che il voltaggio indicato sull'apparecchio corrisponda al voltaggio locale prima di collegarlo.
- 220V ~ 50/60Hz
- Questo tipo di friggitrice può essere utilizzata solo con olio o grasso liquido e non con grasso solido.
- Usando grassi solidi si rischia di intrappolare dell'acqua nel grasso, il che può provocare schizzi violenti una volta riscaldato il grasso.
- Assicurarsi che il livello del grasso o dell'olio sia superiore al minimo e inferiore al massimo, quindi compreso tra le linee che indicano minimo e massimo. La friggitrice potrebbe traboccare se si inserisce troppo olio o grasso.
- Per non danneggiare l'apparecchio, non usare mai la friggitrice senza olio o grasso.
- Non versare mai liquidi, come acqua, nella padella.

Considerazioni sull'uso della friggitrice

- Utilizzare la friggitrice solo come elettrodomestico.
- Utilizzare la friggitrice solo per friggere i cibi.
- Utilizzare solo olio o grasso adatti alla frittura.
- Assicurarsi che il livello del grasso o dell'olio sia superiore al minimo e inferiore al massimo, quindi compreso tra le linee che indicano minimo e massimo. La friggitrice potrebbe traboccare se si inserisce troppo olio o grasso.

- Quando l'elettrodomestico è in uso, assicurarsi che la massima cura che la friggitrice venga utilizzata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che la friggitrice sia fuori dalla portata di persone che hanno bisogno di aiuto o di supervisione.
- Cambiare l'olio o il grasso quando è scuro, ha un cattivo odore o fa fumo all'accensione.
- Cambiare l'olio o il grasso se contiene troppa acqua. L'alta concentrazione di acqua nell'olio o nel grasso si riconosce da bolle e gocce d'acqua di grandi dimensioni, dal vapore acqueo o dalla rapida risalita dell'olio o del grasso. Se la concentrazione di olio nella friggitrice è troppo alta, c'è la possibilità che il grasso o l'olio escano con un'esplosione, che può essere molto pericolosa per chi usa la friggitrice e per chi si trova nelle vicinanze.
- Cambiare l'olio o il grasso dopo 8-10 volte al massimo.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (anche le parti più piccole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi fritti vengano prima scongelati ponendoli su un canovaccio pulito e asciutto. Tamporare il cibo con il canovaccio quando la maggior parte del ghiaccio è sciolto.
- Assicurarsi che ci sia sufficiente spazio libero intorno alla friggitrice durante l'uso.
- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per evitare la condensa.
- Conservare l'elettrodomestico in un luogo asciutto e sicuro.
- Non esporre l'elettrodomestico a pioggia e umidità.

Considerazioni sull'utilizzo della friggitrice

- Non conservare o collocare mai la ciotola all'esterno o in un luogo umido. Tenere la friggitrice al riparo dalla pioggia o dall'umidità.
- Non inserire gli alimenti nell'apparecchio quando è ancora in fase di riscaldamento. Attendere pazientemente che l'apparecchio raggiunga la temperatura corretta.
- Non friggete troppo cibo in una volta sola.
- Non coprire mai la ciotola e il filtro.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio.

UTILIZZO

- Lavare il cestello della friggitrice in acqua calda e sapone e asciugarlo bene prima dell'uso. Pulire l'interno della pentola con un panno umido e asciugarlo accuratamente. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.
- Riempire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso suggerita. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno fino al livello minimo e non oltre il livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di evitare di mescolare diversi tipi di olio.
- Selezionare la temperatura con l'apposito interruttore sul pannello di controllo per il cibo che si desidera friggere. Inserire la spina del dispositivo nella presa.
- La spia di alimentazione e le spie di riscaldamento si illumineranno, la spia "riscaldamento" si spegnerà quando verrà raggiunta la temperatura desiderata. Utilizzare il manico per sollevare il cestello dalla friggitrice.
- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Metti il cibo da friggere nel cestello. Per i migliori risultati, il cibo dovrebbe essere asciutto prima di essere messo nel cestello. Immergi il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare che l'olio schizzi troppo. Per garantire che l'olio rimanga alla temperatura corretta, il termostato si accenderà e spegnerà. La luce verde di controllo si accenderà e spegnerà anch'essa.
- Al termine del tempo di frittura, sollevare il cestello e appenderlo all'apposito gancio nella padella, in modo che l'olio possa sgocciolare.
- La friggitrice è dotata di una **"zona fredda"** situata nella parte inferiore. La "zona fredda" è la zona in cui vanno a finire le particelle di cibo più grandi; la temperatura più bassa impedisce loro di essere bruciate dall'olio o dal grasso liquido. Le friggitrici con "zona fredda" presentano molti vantaggi, ma richiedono anche un'attenzione particolare. Le friggitrici con "zona fredda" sono sensibili all'acqua poiché l'elemento riscaldante è immerso nell'olio o nel grasso liquido.
- L'acqua può entrare in contatto con l'olio o il grasso liquido per varie cause:
 - La maggior parte degli alimenti, soprattutto le patate, contiene naturalmente acqua.
 - Condensazione del vapore caldo.
 - Particelle di ghiaccio nei cibi surgelati.
 - Gli alimenti vengono lavati ma non asciugati accuratamente prima dell'uso.
 - Il piatto estraibile non viene asciugato accuratamente dopo il lavaggio.
 - Viene utilizzato un tipo di olio o di grasso liquido sbagliato.
- Il manuale contiene istruzioni per evitare che l'acqua entri in contatto con l'olio o il grasso liquido. Se l'acqua entra in contatto con l'olio o il grasso liquido, la sostanza potrebbe iniziare a schizzare, effervescere o traboccare eccessivamente. Per ottimizzare le friggitrici, Princess ha sviluppato un filtro di sicurezza speciale che riduce ulteriormente la temperatura della "zona fredda" e distribuisce le particelle d'acqua in modo più efficace. Il filtro di sicurezza impedisce alla sostanza di schizzare, effervescere o traboccare.

Suggerimenti

- Utilizzare un massimo di 200 grammi di patatine per litro di olio.
- Quando si utilizzano prodotti surgelati, utilizzare un massimo di 100 grammi perché l'olio si raffredda rapidamente. Scuotere i prodotti surgelati sopra il lavandino per rimuovere i residui di ghiaccio.
- Se si utilizzano patatine fresche, asciugarle dopo averle lavate per evitare che l'acqua reagisca con l'olio. Friggere le patatine in due riprese. La prima volta (sbollentatura) friggere 1-5 minuti a 170 gradi. La seconda volta (finitura) friggere 2-4 minuti a 175 gradi. Lasciare sgocciolare l'olio.

Sostituzione dell'olio

- Prima di sostituire l'olio o il grasso, accertarsi che la friggitrice e l'olio o il grasso si siano raffreddati (togliere la spina dell'apparecchio dalla presa). Sostituire regolarmente l'olio. Questo è particolarmente necessario quando l'olio o il grasso scuriscono o cambiano odore. Sostituire sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frittura. Sostituire tutto l'olio in una sola volta. Non mescolare mai olio vecchio e nuovo.
- L'olio usato è dannoso per l'ambiente. Non smaltirlo con i normali rifiuti, ma seguire le linee guida previste dalle autorità locali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare sempre il cavo elettrico dell'apparecchio quando non è in uso o senza supervisione e prima di pulirlo.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Tutte le parti, tranne l'elemento riscaldante, sono lavabili in lavastoviglie. Non immergere mai l'elemento riscaldante nell'acqua.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Mai utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugne abrasive o lana d'acciaio, che danneggiano l'apparecchio.

AMBIENTE

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

Assistenza

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

Bruksanvisning

Svart Stål Fritös PRO

FÖRORD

Om detta dokument

Denna bruksanvisning innehåller all information för korrekt, säker och effektiv användning av apparaten. Se till att du har läst och förstått instruktionerna i denna bruksanvisning till fullo innan du använder apparaten. Förvara alltid denna bruksanvisning på en säker plats nära apparaten för framtida referens. Denna bruksanvisning skrevs ursprungligen på engelska. Alla andra språk är översatta dokument.

Symbol	Beskrivning
	Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillåmpliga europeiska förordningar eller direktiv.
	Denna symbol används för att markera material som säkert kan användas i kontakt med livsmedel inom Europeiska unionen enligt definitionen i förordning (EG) nr 1935/2004.
	Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av anlitade avfallsshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordbok, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.
	Den universella återvinningssymbolen, logotypen eller ikonen är en internationellt erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningssymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.
	Tillåmpligt i Frankrike: Produkten eller förpackningen kan återvinnas och komponenterna måste kasseras separat. Följ de lokala föreskrifterna.
	Tillåmpligt i Italien: Produkten eller förpackningen kan återvinnas och komponenterna måste kasseras separat. Följ de lokala föreskrifterna.
	Elektriska avfallsprodukter får inte slängas medhushållsavfallet. Återvinn där det finns anläggningar för detandamålet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få råd omåtervinning.

BESKRIVNING AV APPARATEN

Avsedd användning

- Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk. Den här produkten är endast avsedd för hushållsbruk och icke-kommersiellt bruk. Den här produkten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, t.ex:
 - personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - av gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer;
 - miljöer av typ bed and breakfast.
 - bondgårdar;

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakning eller har fått instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet. All annan användning av apparaten än den som beskrivs i denna bruksanvisning betraktas som felaktig användning och kan orsaka skador eller skada på apparaten och ogiltigförklarar garantin.

Tekniska specifikationer	
Apparatens namn	Fritös
Artikelnummer	01.182729.01.001
Strömkälla	220-240V~ 50/60Hz
Elförbrukning vid användning	2000W

Huvuddelar (se bild A)

- Lock
- Korghandtag
- Korg
- Temperaturknapp
- Indikatorlampa
- Värmeelement
- Skål för olja och fett
- Handtag
- Yttre hölje

SÄKERHET

Säkerhetssymboler

Symbol	Beskrivning
	Varningslampa för heta ytor. Kontakt kan orsaka brännskada. Vidrör ej.

Säkerhetsföreskrifter

⚠ VARNING

- Genom att ignorera säkerhetsanvisningarna kan tillverkaren inte hållas ansvarig för skador.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller likvärdigt kvalificerad personal för att undvika fara
- Flytta aldrig apparaten genom att dra i sladden och se till att sladden inte blir trasslad.
- Apparaten måste placeras på en stabil, plan yta.
- Användaren får inte lämna apparaten obevakad när den är ansluten till elnätet.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten är inte avsedd att manövrerasmed hjälp av en extern timer eller ett separatfjärrkontrollsystem.
- Koppla ur nätkontakten från strömförsörjningen när apparaten inte används, innan montering eller demontering samt före rengöring och underhåll.
- Matlagningsapparater ska placeras i ett stabilt läge, där handtagen (om de finns) är placerade för att förhindra spill av heta vätskor.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- Locket är endast avsett att skydda fritösen från damm under förvaring. Ta bort locket när fritösen är i drift.

INNAN ENHETEN TAS I BRUK FÖRSTA GÅNGEN

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Ta bort klistermärken, skyddsfolie eller papper från enheten.
- Placera apparaten på en plan, stabil yta och se till att det finns minst 10 cm fritt utrymme runt apparaten. Denna enhet är inte lämplig för installation i ett skåp eller användning utomhus.
- Innan du använder apparaten för första gången eller efter långa uppehåll, torka av alla löstagbara delar med en fuktig trasa. Använd aldrig slipande produkter.
- Napajalni kabel vstavite v vtičnico. **Opomba:** Preden napravo povežete, pregledjte ali se napetost, navedena na napravi, ujema z lokalno napetostjo.
- 220V ~ 50/60Hz
- Denna typ av fritös är endast lämplig för användning med olja eller flytande fett, och inte för fast fett
- Att använda fast fett medför risk för att vatten fastnar i fettet som gör att det stänker kraftigt när det värms upp.
- Se till att oljan/fettet inte är föröreat med vatten, till exempel från frysta produkter, detta kommer att orsaka överdrivet stänk.
- Använd aldrig fritösen utan olja eller fett eftersom detta kan skada apparaten.
- Håll aldrig någon vätska, t.ex. vatten, i pannan.

Att tänka på vid användning av fritösen – GÖR

- Använd endast fritösen som hushållsapparat.
- Använd endast fritösen för att fritera mat.
- Använd endast olja eller fett som är lämpligt för fritering.
- Säkerställ att nivån på fettet eller oljan är över minimum och under maximum, dvs. mellan min- och maxlinjerna. Om det finns för mycket fett eller olja i fritösen kan det rinna över.
- Var försiktig vid fritering, och säkerställ att fritösen används på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd mellan användaren och apparaten. Säkerställ att personer som behöver extra hjälp eller tillsyn inte kan komma åt fritösen.
- Byt ut oljan eller fettet när det blir brunt, luktar illa eller börjar röka tidigt.
- Byt ut oljan eller fettet när det innehåller för mycket vatten. Du kan känna igen en hög koncentration av vatten i oljan eller fettet genom att det bildas stora bubblor och vattendroppar, vattenånga eller en snabb höjning av oljan eller fettet. Om vattenkoncentrationen i fritösen är för hög finns det en risk att fettet eller oljan sprutar ut med en explosion, vilket kan vara mycket farligt för både användaren och personer som befinner sig i närheten av fritösen.
- Byt ut oljan eller fettet efter 8 till maximalt 10 användningar.
- Ta bort all is (kristaller) från frysta livsmedel. Säkerställ att friterade livsmedel tinas upp först genom att lägga dem på en torr och ren handduk. Torka av maten med handduken när största delen av isen har smält.
- Säkerställ att det finns tillräckligt med utrymme runt fritösen när du använder den.
- Låt fritösen svalna utan lock för att undvika kondens.
- Förvara apparaten på en torr och säker plats.
- Apparaten får inte utsättas för regn och fukt.

Att tänka på vid användning av fritösen – GÖR INTE

- Förvara eller placera aldrig skåp utomhus eller på en fuktig plats. Håll fritösen borta från regn eller fukt.
- Placera inte livsmedel i apparaten när den fortfarande värms upp. Ha tålmod och vänta tills apparaten har nått rätt temperatur.
- Fritera inte för mycket mat på en gång.
- Täck aldrig över skålen och filtret.
- Tillsätt inte vatten i fettet eller oljan.

ANVÄNDNING

- Tvätta korgen i varmt tvålatten och torka den väl före användning. Rengör insidan av pannan med en fuktig trasa och torka den ordentligt torr. Se till att alla elektriska delar förblir helt torra.
- Fyll apparaten med önskad mängd olja eller fett. Se till att apparaten är fylld åtminstone till lägsta nivån och inte högre än maxnivån, som anges på insidan av fritösen. För optimalt resultat rekommenderar vi att du undviker att blanda olika typer av olja.
- Välj temperaturen med temperaturumkopplaren på kontrollpanelen för den mat du vill fritera. Sätt in enhetens kontakt i eluttaget.
- Strömindikatorlampan och värmeindikatorlamporna tänds. Lampan för "uppvärmning" slocknar när önskad temperatur uppnås.
- Använd handtaget för att lyfta korgen från fritösen
- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Lägg maten som ska friteras i korgen. För bästa resultat bör maten vara torr innan den läggs i korgen. Sänk långsamt ner korgen i oljan eller fettet för att förhindra att oljan bubblar upp för kraftigt. För att säkerställa att oljan håller rätt temperatur, kontrollera termostaten att slå på och av. Den gröna kontrolllampan kommer också att tändas och släckas.
- Lyft korgen när friteringstiden har gått ut och häng den på kroken i pannan så att oljan kan rinna av.

- Fritösen har en "kall zon" längst ned på apparaten. Den "kalla zonen" är en zon där större matpartiklar sjunker och den lägre temperaturen hindrar dem från att brännas av oljan eller det flytande fettet. Fritöser med en "kall zon" har många fördelar, men kräver också särskild uppmärksamhet. Fritöser med en "kall zon" är känsliga för vatten eftersom värmeelementet är nedsänkt i olja eller flytande fett.
- Vatten kan komma i kontakt med oljan eller det flytande fettet av olika orsaker:

- De flesta livsmedel, särskilt potatis, innehåller naturligt vatten.
- Kondensation av het ånga.
- Ispartiklar i frysta livsmedel.
- Livsmedel tvättas men torkas inte ordentligt innan användning.
- Den avtagbara pannan torkas inte ordentligt efter rengöring.
- Fel typ av olja eller flytande fett används.
- Manualen innehåller instruktioner för att förhindra att vatten kommer i kontakt med oljan eller det flytande fettet. Om vatten kommer i kontakt med oljan eller det flytande fettet kan substansen börja spruta, bubbla eller rinna över för mycket. För att optimera friterna har Princess utvecklat ett speciellt säkerhetsfilter som ytterligare sänker temperaturen i den "kalla zonen" och effektivt sprider vattendroppar. Säkerhetsfiltret förhindrar att substansen sprutar, bubblar eller rinner över.

Tips

- Använd max 200 gram pommes frites per liter olja.
- Vid användning av frysta produkter, använd max 100 gram eftersom oljan svalnar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför diskbänken för att ta bort överflödig is.
- När färska pommes frites används, torka dem efter att du tvättat dem för att säkerställa att inget vatten kommer in i oljan. Fritera pommes fritesen i två omgångar. Första gången (blanchera) 1 till 5 minuter i 170 grader. Andra gången (avslutning) 2 till 4 minuter i 175 grader. Låt oljan dropa av.

Byte av olja

- Se till att fritösen och oljan eller fettet har svalnat innan du byter olja eller fett (dra ut enhetens kontakt ur vägguttaget). Byt olja regelbundet. Detta är särskilt nödvändigt när oljan eller fettet blir mörkt eller lukten förändras. Byt alltid oljan efter var 10:e fritering. Byt all olja på en gång. Blanda aldrig gammal och ny olja.
- Använd olja är skadlig för miljön. Slang den inte tillsammans med vanliga sopor, utan följ de lokala myndigheternas anvisningar.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Dra alltid ur strömkabeln när apparaten inte används eller är obevakad och före rengöring.
- Låt apparaten svalna helt.
- Alla delar, förutom värmeelementet, kan diskas i diskmaskin. Sänk aldrig ned värmeelementet under vatten.
- Rengör enheten med en fuktig trasa. Använd aldrig hårda och slipande rengöringsmedel, skrubbkudde eller stålull, som skadar enheten.

MILJÖ

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

Kundtjänst

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

Instrukcja obsługi

Frytkownica ze Stali Czarnej PRO

PRZEDMOWA

Informacje o niniejszym dokumencie

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego, bezpiecznego i efektywnego użytkowania urządzenia. Przed użyciem urządzenia upewnij się, że w pełni przeczytałeś(-aś) i zrozumiałeś(-aś) instrukcję zawartę w niniejszym podręczniku użytkownika. Niniejszą instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu w pobliżu urządzenia, aby móc z niej skorzystać w przyszłości. Niniejsza instrukcja została zredagowana w języku angielskim. Wszystkie inne języki są dokumentami przetłumaczonymi.

Symbol	Opis
	Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.
	Ten symbol jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.
	Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmyDer Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jestchroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może byćużywane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważnąumowę o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangazowanefirmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie RepublikiFederalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osobyfizyczne w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danychzawierającej podrecznik.
	Uniwersalny symbol, logo lub ikona recyklingu to uznawany na całym świecie symbol stosowany do oznaczania materiałów nadających się do recyklingu. Symbol recyklingu jest dostępny w domenie publicznej i nie jest znakiem towarowym.
	Dotyczy Francji: Produkt lub jego opakowanie nadają się do recyklingu, a komponenty należy zutylizować oddzielnie. Należy postępować zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami.
	Dotyczy Włoch: Produkt lub jego opakowanie nadają się do recyklingu, a komponenty należy zutylizować oddzielnie. Należy postępować zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami.
	Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucaćrazem z odpadami domowymi. Oddawaj odpady do recyklingu w odpowiednich zakładach utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacjedotyczące recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem lubsklepem.

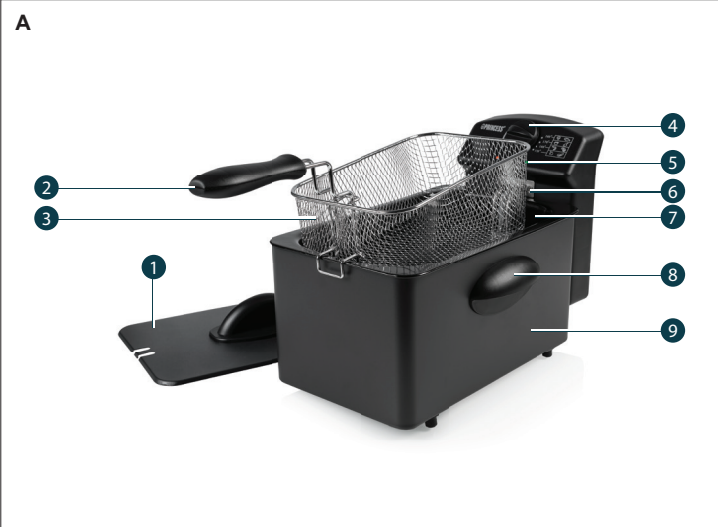
PRINCESS®

- PL Instrukcja obsługi
- CZ Návod k použití
- SK Používateľská príručka



Black Steel Fryer PRO

01.182729.01.001



- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- 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.
- Odłącz wtyczkę od gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, przed montażem lub demontażem oraz przed czyszczeniem i konserwacją.
- Urządzenia kuchenne powinny być ustawione w stabilnej pozycji, a uchwyty (jeśli występują) powinny być ustawione w sposób zapobiegający wyłaniu gorących cieczy.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Pokrywka służy wyłącznie do ochrony frytkownicy przed kurzem podczas przechowywania. Zdejmij pokrywkę, gdy frytkownica jest w użyciu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wymij urządzenie i akcesoria z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub papier.
- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni, zapewniając co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół niego. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do montażu w szafie ani do użytku zewnętrznego.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia lub po dłuższej przerwie wytrzyj wszystkie zdejmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj produktów ściernych.
- Podłącz kabel zasilający do gniazda. **Uwaga:** Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem lokalnym. - 220V ~ 50/60Hz
- W tego typu frytkownicy można stosować wyłącznie olej lub płynny tłuszcz, a nie tłuszcz w postaci stałej.
- Tłuszcz stały może zawierać wodę, przez co gwałtownie się rozpryskuje po podgrzaniu.
- Upewnij się, że do oleju/tłuszczu nie przedostała się woda, np. z produktów mrożonych, przez co może on rozpryskiwać się nadmiernie.
- Nigdy nie używaj frytkownicy bez oleju lub tłuszczu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Nigdy nie wlewaj na patelnię żadnych płynów, np. wody.

Wskazówki dotyczące korzystania z frytkownicy — jak należy postępować

- Frytkownica jest przeznaczona wyłącznie do użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Urządzenia należy używać wyłącznie do smażenia żywności.
- Używaj wyłącznie oleju lub tłuszczu przeznaczonego do smażenia.
- Upewnij się, że poziom tłuszczu lub oleju mieści się między minimum i maksimum, czyli pomiędzy wskaźnikiem minimum i maksimum. Jeżeli w frytkownicy znajduje się zbyt dużo tłuszczu lub oleju, może to spowodować jego wyłanie z urządzenia.
- Podczas smażenia należy zachować ostrożność. Upewnij się, że frytkownica jest używana bezpiecznie, przy zachowaniu odpowiedniej odległości między użytkownikiem a urządzeniem. Zadbaj, aby osoby potrzebujące dodatkowej pomocy lub nadzoru nie miały dostępu do frytkownicy.
- Wymień olej lub tłuszcz, jeśli jest brązowy, ma nieprzyjemny zapach lub dymił się po uruchomieniu urządzenia.
- Wymień olej lub tłuszcz, jeśli zawiera zbyt dużo wody. Wysokie stężenie wody w oleju lub tłuszczu można rozpoznać po dużych pęcherzykach i kropłach, parze lub szybkim wzroście zawartości oleju albo tłuszczu. Jeżeli stężenie oleju we frytkownicy będzie zbyt wysokie, istnieje niebezpieczeństwo, że tłuszcz lub olej wybuchnie, co może być bardzo niebezpieczne dla osób korzystających z frytkownicy i osób znajdujących się w jej pobliżu.
- Wymień olej lub tłuszcz po 8–10 użyciach.
- Usuń cały łód (częścieczki) z zamrożonej żywności. Upewnij się, że smażone potrawy są najpierw rozmrożone, rozkładając je na suchym, czystym ręczniku. Gdy większość lodu się rozpuści, osusz żywność ręcznikiem.
- Podczas korzystania z frytkownicy upewnij się, że wokół niej znajduje się odpowiednio dużo wolnej przestrzeni.
- Aby zapobiec kondensacji, pozostaw frytkownicę do ostygnięcia bez przykrycia.
- Przechowuj urządzenie w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Nie należy narażać urządzenia na działanie deszczu lub wilgoci.

Wskazówki dotyczące korzystania z frytkownicy — jak nie należy postępować

- Nigdy nie przechowuj ani nie stawiaj pojemnika na zewnątrz lub w wilgotnym miejscu. Chroń frytkownicę przed deszczem i wilgocią.
- Nie wkładaj jedzenia do urządzenia, gdy się nagrzewa. Zachowaj cierpliwość i poczekaj, aż urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę.
- Nie smaż zbyt dużej ilości jedzenia jednorazowo.
- Nigdy nie zakrywaj miski i filtra.
- Nie dodawaj wody do tłuszczu lub oleju.

UŻYTKOWANIE

- Przed użyciem koszyk należy umyć w ciepłej wodzie z mydłem i dobrze wysuszyć. Wnętrze patelni należy przetrzeć wilgotną szmatką i dokładnie wytrzeć do sucha. Należy upewnić się, że wszystkie części elektryczne są zawsze całkowicie suche.
- Wlej do urządzenia wymaganą ilość oleju lub tłuszczu. Upewnij się, że olej lub tłuszcz włany do urządzenia sięga co najmniej do poziomu minimalnego lecz nie przekracza poziomu maksymalnego oznaczonego po wewnętrznej stronie frytkownicy. Aby wynik smażenia był optymalny, zalecamy, aby unikać mieszania olejów różnego rodzaju.
- Wybierz temperaturę dla jedzenia, które chcesz smażyć, za pomocą przełącznika temperatury na panelu sterowania. Włóż wtyczkę urządzenia do gniazdka zasilania. Lampka kontrolna zasilania i lampki kontrolne grzania zapalą się, gdy zostanie osiągnięta żądana temperatura.
- Użyj uchwyty, aby podnieść kosz z frytownicy
- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Umieść jedzenie do smażenia w koszu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, jedzenie powinno być suche przed umieszczeniem w koszu. Powoli zanurzaj kosz w oleju lub tłuszczu, aby uniknąć zbyt silnego bulgotania oleju. Aby utrzymać olej w odpowiedniej temperaturze, termostat będzie się włączał i wyłączał. Zielona kontrolka również będzie się włączać i wyłączać.
- Po upływie czasu smażenia podnieś kosz i powieś go za uchwyt przymocowany do patelni, żeby ustawić go w pozycji ociekania i by olej mógł spływać.
- Frytkownica ma „**strefę zimną**” w dolnej części urządzenia. „Strefa zimna” to strefa, w której większe cząsteczki jedzenia opadają, a niższa temperatura zapobiega ich przypaleniu. Frytkownice ze „strefą zimną” mają wiele zalet, ale wymagają także szczególnej uwagi. Frytkownice ze „strefą zimną” są wrażliwe na działanie wody, ponieważ element grzewczy jest zanurzony w oleju lub tłuszczu.
- Istnieje wiele przyczyn, które mogą doprowadzić do kontaktu wody z olejem lub tłuszczem:
 - Większość produktów spożywczych, zwłaszcza ziemniaki, naturalnie zawiera wodę.
 - Kondensacja gorącej pary.
 - Cząsteczki lodu w mrożonej żywności.
 - Żywność przed spożyciem zostaje umyta, ale nie jest dokładnie osuszona.
 - Wymywany pojemnik nie został dokładnie osuszony po myciu.
 - Użyto niewłaściwego rodzaju oleju lub tłuszczu.
- Instrukcja zawiera wskazówki, aby zapobiec kontaktowi wody z olejem lub tłuszczem płynnym. Jeśli woda wejdzie w kontakt z olejem lub tłuszczem płynnym, substancja może zacząć pryskać, musować lub nadmiernie przelewać się. Aby zoptymalizować frytkownicę, firma Princess opracowała specjalny filtr bezpieczeństwa, który dodatkowo obniża temperaturę „zimnej strefy” i skuteczniej rozprządza cząsteczki wody. Filtr bezpieczeństwa zapobiega pryskaniu, musowaniu lub przelewaniu się substancji.

Wskazówki

- Stosować maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
- Jeśli używasz produktów mrożonych, użyj maksymalnie 100 gramów, ponieważ olej szybko stygnie. Zamrożone produkty wytrząśnij nad zlewem, aby usunąć nadmiar lodu.
- W przypadku stosowania świeżych frytek należy je wysuszyć po umyciu, aby mieć pewność, że do oleju nie przedostanie się woda. Frytki należy smażyć w dwóch turach. Pierwszy raz (blanszowanie) przez 1 do 5 minut w temperaturze 170 stopni. Drugi raz (wykończenie) przez 2 do 4 minut w temperaturze 175 stopni. Pozwól, aby olej spłynął.

Wymiana oleju

- Przed wymianą oleju lub tłuszczu należy upewnić się, że frytkownica oraz olej lub tłuszcz ostygły (wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazodka). Regularnie wymieniaj olej. Jest to szczególnie konieczne, gdy olej lub tłuszcz ciemnieje lub zmienia się zapach. Zawsze wymieniaj olej po każdych 10 sesjach smażenia. Zawsze należy wymienić cały olej. Nigdy nie mieszaj starego i nowego oleju.
- Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucaj go razem ze zwykłymi śmieciami, ale postępuj zgodnie z wytycznymi wystawy przez władze lokalne.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz kabel zasilający, gdy urządzenie nie jest używane lub jest pozostawione bez nadzoru oraz przed czyszczeniem.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Wszystkie części, z wyjątkiem elementu grzejnego, można myć w zmywarce. Nigdy nie zanurzaj elementu grzejnego w wodzie.
- Wyczyść urządzenie wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych i ścierających środków czyszczących, gąbki do szorowania ani drucianej włóczki, które uszkadzają urządzenie.

ŚRODOWISKO

- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skonstatować się z władzami lokalnymi, w instrukcjach dotyczących punktów zbiórki odpadów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

Wsparcie

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

Návod k použití

Fritéza z Černé Oceli PRO

PŘEDMLUVA

O tomto dokumentu

Tato uživatelská příručka uvádí veškeré informace pro správné, bezpečné a efektivní používání spotřebiče.

Než začnete spotřebič používat, je třeba si přečíst veškeré pokyny v této uživatelské příručce a ujistit se, že jim správně rozumíte.

Tuto uživatelskou příručku vždy uchovávejte na bezpečném místě v blízkosti spotřebiče pro budoucí použití.

Tato příručka je původně vypracována v angličtině. V případě veškerých dalších jazyků se jedná o překlad.

Obecné symboly

Symbol	Popis
	Tento výrobek splňuje požadavky na shodu s platnýmevropskými předpisy nebo směrnice.
	Tento symbol slouží v Evropské unii k označení materiálůurčených pro kontakt s potravinami, jak definuje nařízení ES č. 1935/2004.
	Zelená tečka je registrovaná ochranná známka Der GrünePunkt – Duales System Deutschland GmbH a je celosvětověochráněna jako ochranná známka. Logo mohou používat pouzezákazníci společnosti DSD GmbH, kteří mají platnou smlouvu opoužívání ochranné známky, nebo společnosti zabývající senákladním s odpady na území Spolkové republiky Německo. Platí to pro reprodukci loga třetími stranami ve slovnících, encyklopediíchnebo elektronických databázích obsahujících referenční příručku.
	Univerzální symbol recyklace, logo nebo ikona jemezinárodně uznávaný symbol používaný k označenírecyklovatelných materiálů. Symbol recyklace je veřejně dostupný anení ochrannou známkou.
	Ve Francii platí: Výrobek nebo jeho obal lze recyklovat a jednotlivé díly musí být likvidovány odděleně. Dodržujte místní předpisy.
	V Itálii platí: Výrobek nebo jeho obal lze recyklovat a jednotlivé díly musí být likvidovány odděleně. Dodržujte místní předpisy.
	Elektroodpad by se neměl likvidovat společně sdomovním odpadem. Máte-li k tomu možnost, třídte prosím odpad.Informace o recyklaci získáte na místním úřadě nebo v místnímobchodě.

POPIS SPOTŘEBIČE

Zamýšlené použití

Tento spotřebič je určen pouze k použití ve vnitřních prostorech.

Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí, nekomerční použití.

Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných oblastech jako např.:

- kuchynské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
- pro klienty v hotelech, motelech a dalších obytných prostorech;
- prostředí typu penzion.
- zemědělské usedlosti;

Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud neobdrží informace ohledně bezpečného používání spotřebiče. Jiné použití spotřebiče, než je popsané v této uživatelské příručce, se považuje za nesprávné použití, které může vést ke zranění, poškození spotřebiče a zneplátnění záruky.

Technické specifikace	
Název spotřebiče	Fritéza
Číslo položky	01.182729.01.001
Napájení	220-240V~ 50/60Hz
Spotřeba energie při používání	2000W

Hlavní součásti (viz obr. A)

- Víko
- Rukojeť košíku
- Košík
- Tlačítko Teploty
- Světelný indikátor
- Topné těleso
- Miska na olej/tuk
- Rukojeť
- Vnější plášť

BEZPEČNOST

Bezpečnostní symboly

Symbol	Popis
	Signalizace horkého povrchu. Kontakt může způsobit popáleniny. Nedotýkejte se.

Bezpečnostní opatření

VAROVÁNÍ

- Ignorováním bezpečnostních pokynů není výrobce zodpovědný za škody.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní technik nebo obdobně kvalifikované osoby, aby se zabránilo nebezpečí.
- Nepřesunujte přístroj taháním za kabel a ujistěte se, že kabel není zamotan.
- Přístroj musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Uživatel nesmí nechat spotřebič bez dozoru, pokud je připojen k napájení.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Přístroj by neměl být ovládan prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
- Odpojte zástrčku od sítě, když zařízení není v provozu, před montáží nebo demontáží a před čištěním a údržbou.
- Kuchynské spotřebiče by měly být umístěny na stabilní ploše, přičemž madla (pokud existují) by měla být umístěna tak, aby se zabránilo vylití horkých tekutin.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Víko je určeno pouze k ochraně fritézy před prachem během skladování. Před použitím fritézy víko odstraňte.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyměňte spotřebič a příslušenství z krabice. Ze spotřebiče sejměte nálepky, ochrannou fólii nebo papír.
- Umístěte spotřebič na rovnou stabilní plochu a zajistěte alespoň 10 cm volného prostoru okolo spotřebiče. Spotřebič není vhodný k instalaci do skříně nebo k venkovnímu použití.
- Před prvním použitím spotřebiče nebo po delších pauzách otevře všechny oddílné části vlnitým hadříkem. Nikdy nepoužívejte abrazivní prostředky.
- Zapojte síťový kabel do zásuvky. **Poznámka:** Před připojením zařízení se ujistěte, že napětí uvedené na zařízení odpovídá místnímu napětí. - 220V ~ 50/60Hz
- Tento typ fritézy je vhodný pouze ze olejem nebo tekutým tukem, nikoli pro pevný tuk
- Použitím pevného tuku vzniká riziko zachycení vody v tuku, což povede k prudkému roztřískování tuku při zahřívání.
- Zajistěte, aby olej/tuk nebyl kontaminován vodou, např. z mražených produktů, mohl by dojít k nadměrnému roztřískování.
- Nikdy nepoužívejte fritézu bez oleje nebo tuku, protože by došlo k poškození spotřebiče.
- Do párnve nikdy nejlíte žádnou tekutinu, jako je voda.

Úvahy o používání fritézy – DO

- Fritézu používejte pouze jako domácí spotřebič.
- Fritézu používejte pouze k fritování jídla.
- Používejte pouze olej nebo tuk vhodný na smážení.
- Ujistěte se, že hladina tuku nebo oleje je vyšší než minimum a nižší než maximum, tedy mezi minimální a maximální čarou. Pokud je ve fritéze příliš mnoho tuku nebo oleje, může přetéct.
- Buďte při smážení opatrní, zajistěte, aby byla fritéza bezpečně používána tím, že mezi uživatelem a zařízením udržíte dostatečnou vzdálenost. Ujistěte se, že lidé, kteří potřebují extra pomoc nebo dohled, nemohou k fritéze dosáhnout.
- Vyměňte olej nebo tuk, když je hnědý, má špatný zápach nebo na začátku kouří.
- Vyměňte olej nebo tuk, když v něm bude příliš mnoho vody. Vysokou koncentraci vody v oleji nebo tuku poznáte podle velkých bublin, kapek vody, vodní páry nebo rychlého stoupání oleje nebo tuku. Pokud je ve fritéze příliš vysoká koncentrace vody, hrozí, že tuk nebo olej vybuchne, což může být velmi nebezpečné pro uživatele fritézy a osoby v její blízkosti.
- Poté vyměňte olej nebo tuk8 na maximální10 časy použití.
- Odstraňte veškerý led (molekuly) ze zmrazených potravin. Ujistěte se, že potraviny určené k fritování budou nejprve rozmrazeny tak, že se položíte na suchou čistou utěrku. Když je většina ledu rozpuštěna, otevře potravinu utěrkou.
- Při používání se ujistěte, že je kolem fritézy dostatek místa.
- Nechte fritézu vždy vychladnout odkrytou, aby se zabránilo kondenzaci.
- Ukládejte spotřebič na sucha a bezpečné místo.
- Spotřebič nesmí být vystaven dešti a vlhkosti.

Pokyny pro používání fritézy – CO NENÍ DOVOLENO

- Nikdy neskládejte ani nepokládáte nádobu venku nebo na vlhkém místě. Chraňte fritézu před deštěm nebo vlhkostí.
- Nevkládějte potraviny do spotřebiče, když se ještě zahřívá. Mějte trpělivost a počkejte, až spotřebič dosáhne správné teploty.
- Nesmažte příliš mnoho jídla najednou.
- Nikdy nezakrývejte misku a filtr.
- Do tuku nebo oleje nikdy nepřidávejte vodu.

POUŽITÍ

- Košík před použitím umyte v teplé mydlové vodě a dobře jej osušte. Vnitřek párnve vyčistěte vlnitým hadříkem a důkladně vyfete do sucha. Zajistěte, aby všechny elektrické části zůstaly zcela suché.
- Naplněte spotřebič požadovaným množstvím oleje nebo tuku. Ujistěte se, že je spotřebič naplněn alespoň po minimální úrově a ne nad maximální úroveň, jak je uvedeno na vnitřní straně fritézy. Pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme nesměšovat různé druhy olejů.
- Pomocí přepínače teploty na ovládacím panelu zvolte požadovanou teplotu pro pokrm, který chcete smažit. Zasuňte zástrčku spotřebiče do zásuvky.
- Indikační světlo napájení a indikátory zahřívání se rozsvítí, světlo „zahřívání“ zhasne, jakmile bude dosaženo požadované teploty.
- Pomocí rukojeti zvedněte košík z oleje.
- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Umístěte potraviny k fritování do košíku. Pro nejlepší výsledky by měly být potraviny před vložením do košíku suché. Pomalu ponořte košík do oleje nebo tuku, aby se zabránilo příliš silnému vřstění oleje. Aby olej zůstal na správné teplotě, termostat se bude zapínat a vypínat. Zelená kontrolka se také bude zapínat a vypínat.
- Po uplynutí doby smážení zvedněte košík a pověste jej za háček párnve, aby mohl olej volně odkapávat.

- Fritéza může být také zařízení „studenou zónu“. „Studená zóna“ je oblast, kde větší kousky jídla klesají a nižší teplota zabraňuje jejich spálení olejem nebo tekutým tukem. Fritézy se „studenou zónou“ mají mnoho výhod, ale také vyžadují zvláštní pozornost. Fritézy se „studenou zónou“ jsou citlivé na vodu, protože topné těleso je ponořeno v oleji nebo tekutém tuku.
- Voda může přijít do kontaktu s olejem nebo tekutým tukem z různých důvodů.

- Většina potravin, zejména brambory, přirozeně obsahuje vodu.
- Kondenzace horké páry.
- Ledové částice v mražených potravinách.
- Potravinny jsou omty, ale nejsou důkladně osušeny před použitím.
- Vyjímatelná pánev není po vyčištění důkladně osušena.
- Používá se špatný typ oleje nebo tekutého tuku.
- Manuál obsahuje pokyny, jak zabránit kontaktu vody s olejem nebo tekutým tukem. Pokud voda přijde do kontaktu s olejem nebo tekutým tukem, může se látka začít stříkat, pění nebo nadměrně přetékát. Aby bylo dosaženo optimálního výkonu fritéz, vyvinula společnost Princess speciální bezpečnostní filtr, který dále snižuje teplotu „studené zóny“ a efektivněji rozděluje vodní částice. Bezpečnostní filtr zabraňuje stříkání, pěníní nebo přetékání látky.

Tipy

- Použijte maximálně 200 gramů hranolků na litr oleje.
- Při použití mražených produktů používejte maximálně 100 gramů, protože olej rychle vychladne. Protřepejte mražené produkty nad dřezem, abyste odstranili přebytečný led.
- Pokud používáte čerstvé hranolky, po umytí je osušte, aby se do oleje nedostala voda. Hranolky smažte dvoufázově. Poprvé (blansírování) 1 až 5 minut při 170 stupních. Podruhé (dokončení) 2 až 4 minuty při 175 stupních. Nechte olej okapat.

Výměna oleje

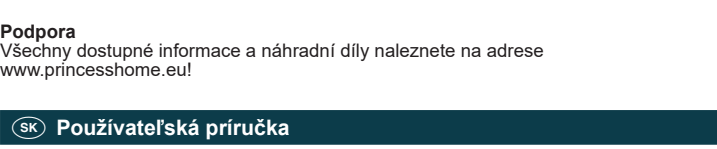
- Před výměnou oleje nebo tuku se ujistěte, že fritéza a olej nebo tuk vychladly (zástrčku zařízení vytáhněte ze zásuvky). Pravidelně měňte olej. To je nutné zvláště tehdy, když olej nebo tuk ztímnave nebo změní aroma. Olej vyměňujte po každé 10. fázi smážení. Olej měňte najednou. Nikdy nemíchejte starý a nový olej.
- Použitý olej je škodlivý pro životní prostředí. Nevyhazujte jej do běžného odpadu, ale řídte se pokyny vydanými místními úřady.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vždy odpojte napájecí kabel, pokud spotřebič nepoužíváte nebo je bez dozoru, a před čištěním.
- Nechte spotřebič zcela vychladnout.
- Všechny části, kromě topného tělesa, jsou vhodné do myčky. Nikdy nezapojte topné těleso do vody.
- Čistěte zařízení vlnkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní a abrazivní čisticí prostředky, drsný houbovku nebo ocelovou vlnu, které by mohly zařízení poškodit.

PROSTŘEDÍ

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



Používateľská príručka

Fritéza z Čiernej Ocele PRO

PREDSLOV

O tomto dokumente

Tento návod na použitie obsahuje všetky informácie pre správne, bezpečné a efektívne používanie spotrebiča.

Pred použitím spotrebiča sa usistite, že ste si úplne prečítali a pochopili pokyny v tomto návode na použitie.

Tento návod na použitie vždy uschovajte na bezpečnom mieste v blízkosti spotrebiča na budúce použitie.

Tento návod je pôvodne napísaný v angličtine. Všetky ostatné jazyky vznikli preložením pôvodného návodu.

Všeobecné symboly

Symbol	Popis
	Tento výrobok spĺňa požiadavky zhody podľa platných európskych predpisov alebo smerníc.
	Tento symbol sa používa na označenie materiálov určených na styk s potravinami v Európskej únii, ako je definované v nariadení (ES) č. 1935/2004.
	The Green Dot je registrovanou obchodnou značkou Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a ako obchodná značka je celosvetovo chránená. Toto logo smú používať výlučne zákazníci spoločnosti DSD GmbH, ktorí majú platnú zmluvu o používaní ochrannej známky, alebo spoločnosti zaoberajúce zaoberajú sa odpadovým hospodárstvom v rámci Spolkovej republiky Nemecko. To platí aj pre reprodukciu loga tretími stranami v slovníku, encyklopédií alebo elektronickí databáze, ktorá obsahuje referenčnúpríručku.
	Symbol univerzálnej recyklácie, logo alebo ikona je medzinárodne uznávaným symbolom, ktorý sa používa na označenie recyklovateľných materiálov. Symbol recyklácie spadá do verejnej oblasti a nie je ochrannou známkou.
	Platné pre Francúzsko: Výrobok alebo obal možno recyklovať a komponenty sa musia likvidovať oddelene. Dodržiujte miestne predpisy.
	Platné pre Taliansko: Výrobok alebo obal možno recyklovať a komponenty sa musia likvidovať oddelene. Dodržiujte miestne predpisy.
	Odpad z elektrických výrobkov sa nesmie likvidovaťspolu s odpadom z domácností. Recyklujte, prosím, v príslušnýchzariadeniach. Informácie o recyklácii sú dostupné na miestnom úradealebo v miestnej predajni.

POPIS SPOTREBIČA

Určené použitie

Tento spotrebič je určený len na použitie v interieri.

Tento spotrebič je určený výhradne na domáce, nekomerčné použitie.

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných zariadeniach, ako sú:

- kuchynské priestory pre z

- Zariadenie nie je určené na ovládaniepomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Odpojte zástrčku od siete, keď zariadenie nie je v prevádzke, pred montážou alebo demontážou a pred čistením a údržbou.
- Kuchynské spotrebiče by mali byť umiestnené na stabilnej ploche, pričom rukoväte (ak sú) by mali byť umiestnené tak, aby sa zabránilo vylievaniu horúcich tekutín.
- Tento spotrebič nesmú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smajú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Pokrievka slúži iba na ochranu fritézy pred prachom počas skladovania. Pred použitím fritézy odstráňte pokrievku.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vyberte spotrebič a príslušenstvo zo škatule. Zo zariadenia odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo papier.
- Zariadenie umiestnite na rovný stabilný povrch a zabezpečte minimálne 10 cm. voľného priestoru okolo zariadenia. Toto zariadenie nie je vhodné na inštaláciu do skrinky ani na použitie vonku.
- Pred prvým použitím zariadenia alebo po dlhých prestávkach utrite všetky odnímateľné časti vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne prostriedky.
- Napájací kábel pripojte do zásuvky. **Poznámka:** Pred pripojením zariadenia sa ubezpečte, že napätie uvedené na zariadení zodpovedá miestnemu napätiu.
 - 220V ~ 50/60Hz
- Tento typ fritézy je vhodný len na použitie s olejom alebo tekutým tukom a nie s tuhým tukom
- Pri použití tuhého tuku hrozí, že sa v ňom zachytí voda, ktorá pri zahrievaní prudko vystrekne.
- Uistite sa, že olej/tuk nie je kontaminovaný vodou, napríklad zo zmrazených výrobkov, čo by spôsobilo nadmerné rozstrekovanie.
- Nikdy nepoužívajte fritézu bez oleja alebo tuku, pretože by sa spotrebič poškodil.
- Do panvice nikdy nelejte žiadnu tekutinu, napríklad vodu.

Úvahy o používaní fritézy – UROBIŤ

- Fritézu používajte iba ako domáci spotrebič.
- Fritézu používajte iba na vyprážanie jedla.
- Používajte iba olej alebo tuk vhodný na vyprážanie.
- Uistite sa, že hladina tuku alebo oleja je vyššia ako minimum a nižšia ako maximum, teda medzi čiarami minima a maxima. Ak je vo fritéze príliš veľa tuku alebo oleja, môže pretiecť.
- Buďte opatrní pri vyprážaní, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečne tým, že medzi používateľom a zariadením udržiavate dostatočnú vzdialenosť. Uistite sa, že osoby, ktoré potrebujú pomoc alebo dohľad, nemôžu dosiahnuť na fritézu.
- Zmeňte olej alebo tuk, keď je hnedý, zápacha alebo na začiatku začne dymiť.
- Vymeňte olej alebo tuk, keď je v ňom príliš veľa vody. Vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku spoznáte podľa veľkých bublín, kvapiek vody, vodnej pary alebo rýchleho stúpania oleja alebo tuku. Ak je vo fritéze príliš vysoká koncentrácia vody, môže dôjsť k výbuchu tuku alebo oleja, čo môže byť veľmi nebezpečné pre používateľov fritézy a osoby v blízkosti.
- Potom vymeňte olej alebo tuk8 na maximálnu 10 dobu použitia.
- Odstráňte všetok ťad (molekuly) z mrazených potravín. Uistite sa, že vyprážané potraviny sa najskôr rozmrazia tak, že ich položíte na suchú čistú utierku. Utrite jedlo utierkou, keď sa väčšina ťadu roztopí.
- Pri používaní sa uistite, že je okolo fritézy dostatok miesta.
- Nechajte fritézu vychladnúť nezakrytú, aby sa zabránilo kondenzácii.
- Ukladajte zariadenie na suché a bezpečné miesto.
- Spotrebič nesmie byť vystavený dažďu a vlhkosti.

Úvahy o používaní fritézy - NIKDY

- Misku nikdy neskladujte ani neumiestňujte vonku alebo na vlhké miesto. Chráňte svoju fritézu pred dažďom alebo vlhkosťou.
- Nevkladajte potraviny do spotrebiča, keď sa ešte ohrieva. Buďte trpezliví a počkajte, kým spotrebič nedosiahne správnu teplotu.
- Nesmažte príliš veľa jedla naraz.
- Nikdy nezakrývajte misku a filter.
- Do tuku alebo oleja nepridávajte vodu.

POUŽÍVANIE

- Kôš pred použitím umyte v teplej mydlovej vode a dobre osušte. Vnútro panvice očistite vlhkou handričkou a dôkladne utrite dosucha. Dbajte na to, aby všetky elektrické časti zostali úplne suché.
- Naplňte spotrebič požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že je spotrebič naplnený aspoň po minimálnu hladinu a nie vyššie ako maximálna hladina, ako je uvedené na vnútornej strane fritézy. Pre dosiahnutie optimálnych výsledkov odporúčame nemiešať rôzne druhy oleja.
- Pomocou teplotného spínača na ovládacom paneli vyberte teplotu, na ktorej chcete vyprážať pripravované jedlo. Zapojte prístroj do elektrickej zásuvky.
- Indikačná kontrolka napájania a kontrolky vykurovania sa rozsvietia, kontrolka "vykurovania" zhasne, keď sa dosiahne požadovaná teplota.
- Pomocou rukoväte zdvihnite košík z fritézy
- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Umiestnite potraviny na vyprážanie do koša. Pre najlepšie výsledky by mali byť potraviny pred vložením do koša suché. Pomaly ponorte kôš do oleja alebo tuku, aby ste zabránili príliš silnému bublaniu oleja. Na udržanie správnej teploty oleja sa termostat bude zapínať a vypínať. Zelená kontrolka sa tiež bude zapínať a vypínať.
- Po uplynutí času vyprážania zdvihnite kôš a zaveste ho na háčik v panvici, aby z neho mohol odkvapkávať olej.
- Fritéza má na dne zariadenia „studenú zónu“. „Studená zóna“ je oblasť, kde väčšie kusky jedla klesajú a nižšia teplota zabraňuje ich spáleniu olejom alebo tekutým tukom. Fritézy so „studenou zónou“ majú mnoho výhod, ale vyžadujú aj osobitnú pozornosť. Fritézy so „studenou zónou“ sú citlivé na vodu, pretože vykurovacie teleso je ponorené v oleji alebo tekutom tuku.
- Voda môže prísť do kontaktu s olejom alebo tekutým tukom z rôznych dôvodov.
 - Väčšina potravín, najmä zemiaky, prirodzene obsahuje vodu.
 - Kondenzácia horúcej pary.
 - Ľadové častice v mrazených potravinách.
 - Potraviny sú umyté, ale nie sú dôkladne osušené pred použitím.
 - Vyberateľná panvica nie je dôkladne osušená po čistení.
 - Používa sa nesprávny typ oleja alebo tekutého tuku.
- Manuál obsahuje pokyny na zabránenie kontaktu vody s olejom alebo tekutým tukom. Ak voda príde do kontaktu s olejom alebo tekutým tukom, môže sa látka začať striekať, peniť alebo nadmerne pretekať. Aby sa optimalizovali fritézy, spoločnosť Princess vyvinula špeciálny bezpečnostný filter, ktorý ďalej znižuje teplotu „studené zóny“ a efektívnejšie rozdeľuje vodné častice. Bezpečnostný filter zabraňuje striekaniu, peneniu alebo pretečeniu látky.

Tipy

- Na liter oleja použite maximálne 200 gramov hranoliek.
- Pri použití mrazených produktov použite maximálne 100 gramov, pretože olej rýchlo vychladne. Potraсте mrazenými výrobkami nad umývadlom, aby ste odstránili prebytočný ťad.
- Ak sa používajú čerstvé hranoľky, po umytí ich osušte, aby sa do oleja nedostala voda. Hranolky opečte na dve otočky. Prvýkrát (blanširovanie) 1 až 5 minút pri 170 stupňoch. Druhýkrát (dokončenie) 2 až 4 minúty pri 175 stupňoch. Olej nechajte odkvapkať.

Výmena oleja

- Pred výmenou oleja alebo tuku sa uistite, že fritéza a olej alebo tuk vychladli (vytiahnite zástrčku zariadenia zo zásuvky). Olej pravidelne vymieňajte. Je to potrebné najmä vtedy, keď olej alebo tuk stmavne alebo sa zmení jeho vôňa. Olej vymieňajte vždy po 10 vyprážaniach. Vymeňte olej naraz. Nikdy nemiešajte starý a nový olej.
- Použitý olej je škodlivý pre životné prostredie. Nelikvidujte ho spolu s bežným odpadom, ale postupujte podľa pokynov vydaných miestnymi úradmi.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Vždy odpojte napájací kábel, keď sa spotrebič nepoužíva alebo je bez dozoru a pred čistením.
- Nechajte prístroj úplne vychladnúť.
- Všetky časti, okrem vykurovacieho telesa, sú vhodné do umývačky riadu. Nikdy neponárajte vykurovacie teleso do vody.
- Čistite zariadenie vlhkou handrou. Nikdy nepoužívajte agresívne a abrazívne čistiace prostriedky, drsný húbik ani oceľovú vlnu, ktoré by mohli zariadenie poškodiť.

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. Recykľáciou použitých domácich 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!