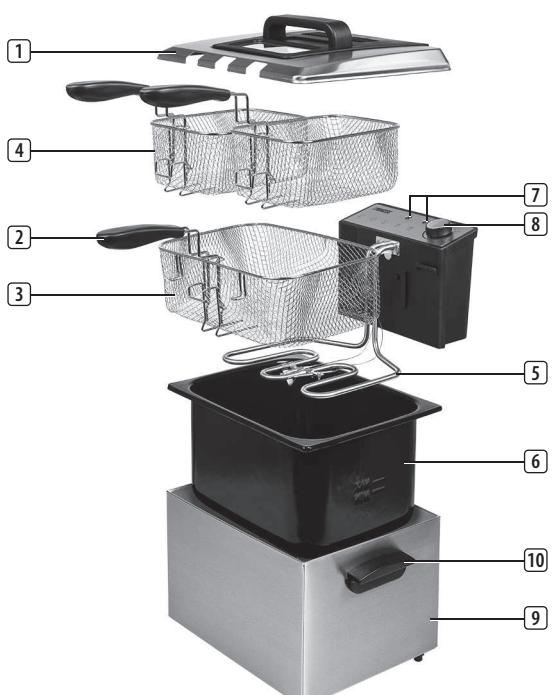




Deep Fryer
01.185000.01.001

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



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Only use the appliance with the appropriate connector.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

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

- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Children shall not play with the appliance.

Surface is liable to get hot during use.

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Handle
3. Large basket
4. Small baskets
5. Heating element
6. Oil/fat bowl
7. Indicator lights
8. Temperature button
9. Outer shell
10. Handles

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat.
- Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to sputter violently when heated up.
- Ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products, this will cause excessive sputtering.
- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance.
- Never pour any liquid, such as water, in the pan.
- Choose between one large basket or two smaller baskets at a time.

Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow the fryer.

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



- 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) frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- The fryer may not be exposed to rain and moisture.
- Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

Considerations for using the fryer - DON'T

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

USE

- Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
- Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
- The "power" and "heating" lights will illuminate the "heating" light will extinguish when the desired temperature is reached.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The red control light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.
- Water can get in touch with the oil or the liquid fat due to various causes:
 - Most food, especially potatoes, naturally contains water.
 - Condensation of hot steam.
 - Ice particles in frozen food.
 - Food is washed but not dried thoroughly before use.
 - The removable pan is not dried thoroughly after cleaning.
 - The wrong type of oil or liquid fat is used.

Frying Tips

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 15 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

Changing the oil

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

Extra information

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

ENVIRONMENT

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

Support

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.

Considerations for using the fryer - DO

- Gebruik de friteuse alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de friteuse alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de friteuse.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximumlijnen. Als er te veel vetolie in de pan zit, dan kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, zorg ervoor dat u de friteuse veilig gebruikt door genoeg afstand te houden van de gebruikte en de friteuse. Zorg ervoor dat er niemand bij de friteuse staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin rookt.

- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichaamslijke, zintuiglijke of geestelijke vermogen 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.

- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevoren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdooi zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte is om de friteuse te wachten tot de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Laat de friteuse zonder deet afkoelen om condensatie te voorkomen. Bewaar de friteuse op een droge, veilige plaats.
- De friteuse mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.

- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote bellen, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet. Indien de olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaarlijk kan zijn voor degene die de friteuse gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevoren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdooi zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs gesmolten is de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte is om de friteuse te wachten tot de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Laat de friteuse zonder deet afkoelen om condensatie te voorkomen. Bewaar de friteuse op een droge, veilige plaats.
- De friteuse mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - NIET

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

GEbruIK

- Reinig de mand in warm sop en droog het goed voor gebruik. Reinig de binnenzijde van de pan met een vochtige doek en droog hem goed voor gebruik. Zorg ervoor dat de elektrische delen volledig droog blijven.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens voldoende olie of vet heeft. 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.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geschikte connector.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
 - Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - Bed&Breakfast-type omgevingen.
 - Boerderijen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor commerciële gebruiksinstrumenten.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, voordat u het gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden gaat uitvoeren.
- Kooktoestellen moeten worden geplaatst op een stabiele ondergrond met de handgrepen (indien aanwezig) zodanig geplaatst dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Friteurtips

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

Verversen van de olie

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

Extra informatie

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

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.
- De onderdelen zijn vatwaterbestendig, met uitzondering van het verwarmingselement. Het wordt echter aanbevolen het product met de hand te wassen om de levensduur van het product te verlengen.

<h

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

Considérations d'usage de la friteuse - A ÉVITER

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

UTILISATION

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

Astuces

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

Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou quand elle sent mauvaise. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais de l'huile propre avec de l'huile usée.
- L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez les directives des autorités locales.

Informations supplémentaires

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

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.
- Les pièces, à l'exception de l'élément de chauffage, vont au lave-vaisselle. Cependant, nous recommandons de les laver à la main car cela sera bénéfique pour la durée de vie du produit.

ENVIRONNEMENT

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

Support

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

DE Bedienungsanleitung

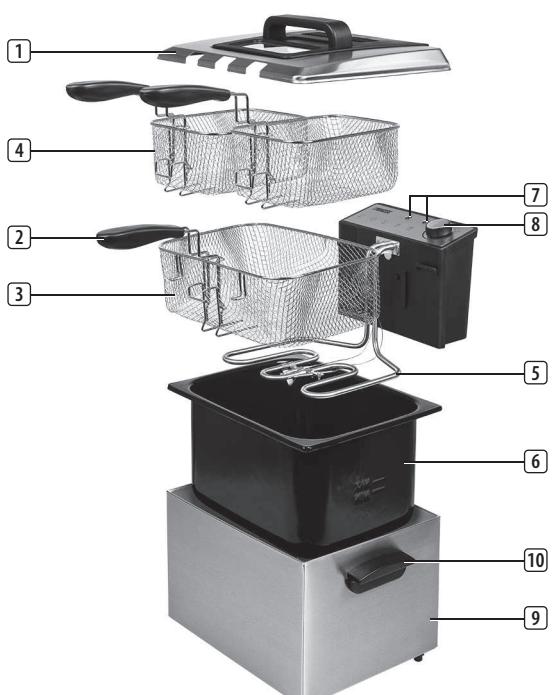
SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es an einer Stromquelle angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern 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.
- Die Voyants d'alimentation und de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever la partie de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'étendra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée



Deep Fryer
 01.185000.01.001

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



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



- As crianças não devem brincar com o aparelho.

A superfície pode aquecer durante a utilização.

DESCRÍÇÃO DOS COMPONENTES

- Tampa
- Pega
- Cesto grande
- Cestos pequenos
- Reservatório
- Balde de óleo / gordura
- Luzes indicadoras
- Botão de temperatura
- Cuba exterior
- Pegas

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - SIM

- Utilizar só a fritadeira como um electrodoméstico.
- Utilizar só a fritadeira para fritar alimentos.
- Utilizar só óleo ou gordura adequado para fritar. Verificar no rótulo da embalagem se o óleo ou o produto à base de gordura é adequado para esta fritadeira.

Assegurar-se que o nível do óleo ou da gordura está acima do nível mínimo ou se está abaixo do nível máximo, entre as linhas dos níveis mínimo e máximo. Se há demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode transformar.

- Ter cuidado ao fritar, certificar-se de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.
- Mudar o óleo ou a gordura quando começar a ficar com cor acastanhada, marrom cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contriver demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor de óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura verter, o que pode ser bastante perigoso para os utilizadores da fritadeira e para as pessoas que estejam perto dela.
- Mudar o óleo ou a gordura após 8 ou 10 utilizações no máximo.
- Retirar todo o óleo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos fritos escorrer antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do óleo estiver derretido.
- Certificar-se de que tem espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer sempre a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a fritadeira afastada de locais húmidos ou chuvosos.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - NÃO

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

UTILIZAÇÃO

- Lave os cestos em água quente e seque-os bem antes de os utilizar. Limpe o interior da panela com um pano húmido e seque-o completamente. Assegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas.
- Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assegure-se de que o óleo é cheio, pelo menos, até ao nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira. Para obter melhores resultados, aconselha-se a que evite misturar tipos de óleo diferentes.
- Seleciona a temperatura com o botão da temperatura no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho na tomada.
- As luzes de "alimentação" e "aquecimento" irão iluminar-se, a luz de "aquecimento" irá apagar-se quando a temperatura desejada for alcançada.
- Utilize a pega para levantar os cestos da fritadeira.
- Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe o óleo no óleo ou na gordura devagar para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termostato deve estar ligado e desligado. A luz de controlo também deve estar ligada e desligada.
- Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e pendure-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer. A água pode misturar-se no óleo ou na gordura líquida por diversas razões:
- A maior parte dos alimentos, principalmente as batatas, contêm água.
- Condensação de vapor quente.
- Partículas de gelo em alimentos congelados.
- Alimentos que são lavados e não são minuciosamente secos antes de fritar.
- Secagem incompleta da cuba amovível após a lavagem.
- Utilização de um tipo de óleo ou gordura líquida errado.

Sugestões para fritar

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo refreza rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a banca da cozinha para retirar o gelo em excesso.
- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.

• Quando são utilizadas batatas congeladas, seque-as após a lavagem para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 6 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

Mudar o óleo

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

• O óleo usado é prejudicial para o meio ambiente. Não deite fora óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

Informação extra

- Em caso de sobre-aquecimento o sistema de segurança térmico desliga a panela.
- Este sistema está situado por detrás do componente eléctrico. Se se desligar, pode voltar a ligá-lo, usando um objecto pontiagudo e pressionando o botão. Este botão está situado por detrás do orifício, bem fundo, por isso deve utilizar um objecto afiado, como por exemplo uma chave de parafusos estreita. Primeiro deve desligar a tomada da corrente!

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Lime o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou paña de aço, que danifiquem o dispositivo.
- Todas as peças, exceto a resistência, podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Contudo, para o benefício da vida útil do produto, recomenda-se a lavagem à mão.

AMBIENTE

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

Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em www.princesshome.eu

Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Il funzionamento di questo apparecchio non prevede l'utilizzo di un timer esterno o di un telecomando separato.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Usare l'apparecchio solo con il connettore appropriato.
- E' necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.

Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:

- Utilizzare 200 grammi di batatas no máxímo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máxímo porque o óleo refreza rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a banca da cozinha para retirar o gelo em excesso.
- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.

– Fattorie.

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

La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Coperchio
- Manico
- Cestello grande
- Cestelli piccoli
- Elemento riscaldante
- Vasca olio/grasso
- Spie luminose
- Pulsante temperatura
- Struttura esterna
- Maniglie

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Prima della pulizia, collegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detergenti duri o abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggino l'apparecchio.
- Tutte le parti, fatta eccezione per l'elemento riscaldante, sono lavabili in lavavivande. Tuttavia, si consiglia di lavare a mano in quanto preserva ulteriormente la durata del prodotto.

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 sottolinea una 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

Consigli per friggitora

- Usare un massimo de 200 g de patate fritte per litro di óleo.
- Se se usano produtos congelados, usear um massimo de 100 g em quanto óleo si riscalda rapidamente. Scolher os produtos congelados sul lavandino per rimuovere o gelo em excesso.
- Se se usano patates fresches, asciugare as patates dopo averle lavate per asicurarsi che non finisca aqua nell'olio. Friggeiros le patates in due tomat. Prima volta (montatura) 5 a 5 minutos a 170 °C. Segunda volta (fritura) 2 a 4 minutos a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.

Cambio dell'olio

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

Informazioni extra

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

PRULOGUE

- Ta ut appartenet och tillbehören ur lädaren. Avlägsna klistermärken, skyddsföljor och plast från appartenet.
- Placerä enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm frihet runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Innan apparten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en drammas. Använd aldri släpande produkter.
- Sätt i strömkabeln i uttaget. (Obs: Kontrollera att spänningen som anges på enheten matchar spänningen i det lokala elnätet innan du ansluter enheten. Spänning 220–240 V 50/60 Hz)
- Den här typen av fritös är endast lämplig att använda med olja eller fett, inte med fett i fast form.
- Om du använder fett i fast form riskerar du att det finns kvar i fettet, vilket gör att den kommer att stänka väldigt vid upphettning.
- Var också noga med att oljan/fetten inte är för torrt vid frittösen, detta kommer att göra den svår att få upp i frittösen.
- Använd aldri fritös utan olja eller fett, det kommer att skada apparten.
- Håll aldri nägon vätska, som till exempel vatten, i frittösen.
- Välj mellan en stor korg eller två mindre korgar åt gången.

- Barn får inte leka med appartenet.
- Ytan kan bli varm vid användning.

DELBEKRIVNING

Extra information

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vända tills apparaten har svälnat.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skurkstamp eller stålull som skadar apparaten.
- Alla delar, förutom värmeelementet, kan diskas i diskmaskin. Vi rekommenderar dock att du diskar dem för hand eftersom det är bäst för produkternas livslängd.

OMGIVNING

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

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

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producenci nie ponoszą odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwając urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcję dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związanego z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Używaj urządzenie wyłącznie z właściwą wtyczką.

- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnić się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.

- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:

- Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
- Ośrodku oferujące noclegi ze śniadaniem.

- Wtyczkę zasilającą należy odłączyć od sieci, gdy urządzenie nie jest używane, przed jego montażem lub demontażem, a także przed czyszczeniem i czynnościami konserwacyjnymi.

- Urządzenia do gotowania należy umieszczać na stabilnym podłożu z rączkami (jeżeli są dostępne) w położeniu zapobiegającym rozaniu gorączej cieczy.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

• Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.

OPIS CZĘŚCI

- Pokrywa
- Uchwyt
- Duży koszyk
- Male koszyki
- Element grzejny
- Miska na olej/tłuszcz
- Wskazniki świetlne
- Przyrząd temperatury
- Obudowa zewnętrzna
- Uchwyt

PŘED PŘEJÍZDYM UŽYCIEM

Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe. Urządzenie umieścić na odpowiadającej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użyczenia na wolnym powietrzu.

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.

Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie 220–240 V (50/60 Hz))

Ten typスマźnia nadaje się do użycia tylko w przypadku, gdy jest napełniony olejem lub innym ciekłym tłuszczem, nie można go stosować do tłuszczów stałych.

Zastosowanie tłuszczu stałego pociąga za sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczu podczas podgrzewania.

Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozpryski tłuszczu.

Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.

Do pojerników nigdy nie wlewaj żadnych płynów takich jak woda.

Wybierz, czy chcesz używać jednego dużego koszyka, czy dwóch mniejszych naraz.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy – DOZWOLONE

Frytkownicę używać jedynie jako urządzenie do użytku domowego. Frytkownice użytkować tylko do smażenia żywności.

Słosować jedynie olej czy tłuszcz, który nadaje się do tej frytkownicy.

Sprawdź, czy poziom oleju lub tłuszczu jest wyższy od minimum i mniejszy od maksimum, tak aby nieśli się pomiędzy liniami minimum a maksimum. Zbyt duża ilość tłuszczu lub oleju wewnątrz frytkownicy doprowadzi do zalania urządzenia.

Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczną odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem.

Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru czymkolwiek, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.

Olej lub tłuszcz zmieniać, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Olej lub tłuszcz wyminieć, jeśli jest w nim zbyt dużo wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju z innym tłuszczem poprzez widoczną duże pecherze i kropki wody, parę wodną z gwałtowne podnoszenie się oleju czy tłuszczu. Jeśli zawartość wody w oleju znajdującej się w frytkownicy będzie była duży, to pojawi się niebezpieczeństwo gwałtownego wydostawiania się tłuszczu czy oleju, co może być niebezpieczne dla osób użytkowiących frytkownicę lub znajdujących się w jej pobliżu.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu, kładąc ją na cieście i suchej tkanienie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość oleju lub tłuszczu zmieniły, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dyumić.

Zmniejszyć olej lub tłuszcz po użyciu 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

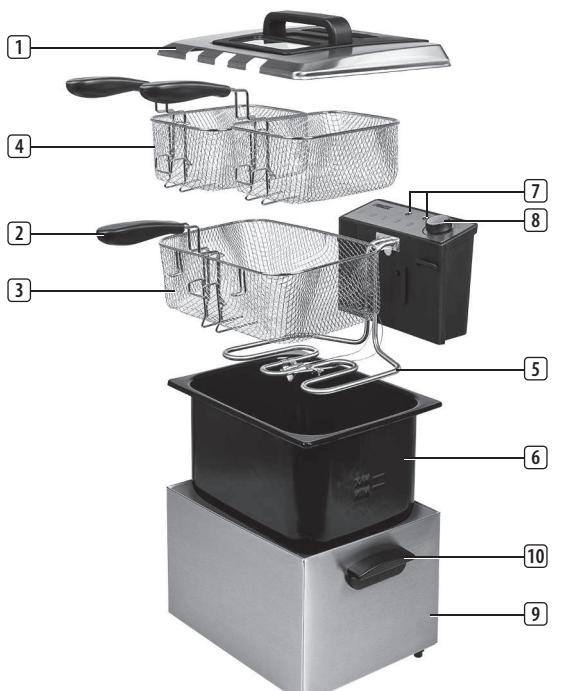
Z zamrożonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego częstki).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmożeniu,



Deep Fryer
01.185000.01.001

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



Doplňujúce informácie

- Orievacie telo je vybavené bezpečnostným spínačom. Ak teleso nie je umiestnené v správnej polohe, nebude fungovať.
- V prípade prehrívania sa nádoba automaticky vypne. Tento bezpečnostný mechanizmus sa nachádza v spodnej časti elektrického dielu. Ak sa vypne, možno ho znova aktivovať stlačením tláčidla pomocou dlhého špičkáteho predmetu. Tláčidlo je umiestnené hlboko v otvore, preto budete potrebovať dlhy predmet, ako je napríklad tenky skrutkovac. Najskôr vytiahnite zástrčku zo zásuvky.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebici od elektrickej siete a počakajte, kým vychladne.
- Zariadenie očistite vlnkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenu, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebici.
- Diely, okrem ohrevného telosa, je možné umývať v umývačke riadu. Avšak odporúčame ich umývať ručne, pretože toto priaživo vplyvá na životnosť výrobku.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

- Tento spotrebici nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recykláčnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebicie. Tento symbol na spotrebici, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitosť skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebici je možné recyklovať. Recyklácia použitých domáčich spotrebiciov výraznou miernou prispeváte k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytnú mestne úrady.

Podpora

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

RU

МЕРЫ ПРЕДСТОРОЖНОСТИ

- Производитель несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Не оставляйте подключенным к источнику питания устройство без присмотра.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Используйте это устройство только со специальным разъемом.
- Необходимо удалить соединитель до очистки устройства. Прежде чем приступить к повторному использованию устройства, убедитесь, что впускной канал сухой.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
- Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
- Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.

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



© Princess 2020 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

- Условия типа В&В.
- Фермерские дома.

- Если устройство не используется, а также прежде чем приступить к сборке или разборке, очистке или техническому обслуживанию, отключите его от сети.**
- Как можно устойчивее ставьте или кладите кухонные принадлежности, а их ручки располагайте так, чтобы предотвратить разливание горячих жидкостей.
- Не позволяйте детям играть с устройством.

- Во время использования поверхность может нагреваться.**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Крышка
- Ручка
- Большая корзина
- Маленькие корзины
- Нагревательный элемент
- Емкость для масла или жира
- Световые индикаторы
- Регулятор нагрева
- Внешний корпус
- Ручки

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките устройство и принадлежности из упаковки. Удалите наклейки, защитную пленку или пластик с устройства.
- Установите устройство на ровную устойчивую поверхность и обеспечьте не менее 10 см свободного пространства вокруг него. Это устройство не предназначено для установки в шкафах и для использования под открытым небом.
- Перед первым применением устройства протрите все съемные компоненты влажной тканью. Не используйте абразивные изделия.
- Подключите шнур питания к розетке. (Примечание. Убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве (220–240 В, 50/60 Гц), и сетевое напряжение совпадают.)
- Этот тип фритюрницы может быть использован только для жарки в масле или жидких жирах, но не в твердых жирах.
- При использовании твердого жира возникнет риск попадания воды в жир, из-за чего может произойти его сильное разбрызгивание при нагревании.
- Убедитесь, что в масло / жир не попала вода, например, из замороженных продуктов, иначе произойдет чрезмерное разбрызгивание.
- Не используйте фритюрницу без масла или жира, иначе может произойти повреждение устройства.
- Не наливайте жидкости, такие как вода, в емкость для масла.
- Выберите одну большую корзину или две меньшего размера.

Указания по использованию фритюрницы — РАЗРЕШЕНО

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

Указания по использованию фритюрницы — ЗАПРЕЩЕНО

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

ПРИМЕНЕНИЕ

- Промойте корзину в теплой мыльной воде и тщательно просушите ее перед применением. Очистите внутреннюю поверхность емкости для масла с помощью влажной ткани и тщательно вытрите ее насухо. Убедитесь, что на электрические компоненты не попала влага.
- Заполните устройство требуемым количеством масла или жира. Убедитесь, что устройство наполнено, но меньшей мере, до минимального уровня и не выше максимального уровня. Отметки этих уровней расположены внутри фритюрницы. Для достижения оптимальных результатов рекомендуется не смешивать различные виды масла.
- Выберите температуру с помощью соответствующего регулятора на панели управления для жарки в корзину. Для лучшего результата поместите лицу для жарки в корзину сухие продукты. Медленно погрузите корзину в масло или жир избежав чрезмерного вспенивания масла. Для этого рекомендуется использовать деревянную ложку. Красный термостат будет также загораться и потухать.
- По истечению времени жарки поднимите корзину и повесьте ее на крючок емкости для того, чтобы масло стекло.
- Вода может вступать в контакт с маслом или жидким жиром по разным причинам.

- Для большинства продуктов, особенно картофеля, характерно содержание воды.
- Конденсация горячего пара.

- Наличие частичек льда в замороженной пище.
- Продукт вымыт, но не был тщательно просушен перед использованием.
- Съемная емкость для масла не была тщательно просушенна после очистки.
- Используется неподходящий вид масла или жидкого жира.

Советы по жарке

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

Замена масла

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

Дополнительная информация

- Нагревательный элемент оснащен предохранительным выключателем. Если разместить элемент неправильно, он не будет работать.
- При перегревании устройство автоматически выключается. Предохранительный механизм находится снизу электрического блока. Если предохранительный механизм выключит устройство, включите его повторно, нажав кнопку механизма в глубине отверстия. Для этого воспользуйтесь длинным узким предметом (например, тонкой отверткой). Перед нажатием кнопки выньте штепсельную вилку из сетевой розетки.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкое чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скобки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.
- Все компоненты кроме нагревательного элемента можно мыть в посудомоечной машине. Однако мы рекомендуем мыть их вручную, так как это продлит срок службы прибора.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.princesshome.eu.