



Deep Fryer
01.182642.01.001

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



© Princess 2021 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | WWW.PRINCESSHOME.EU

EN Instruction manual

SAFETY

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

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

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

Surface is liable to get hot during use.

PARTS DESCRIPTION

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

BEFORE THE FIRST USE

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

Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow the fryer.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it. Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- The fryer may not be exposed to rain and moisture.
- Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

Considerations for using the fryer - DON'T

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

USE

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

Frying Tips

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

ENVIRONMENT

- This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of 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 onderhouds monteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.

GEbruIK

- Reinig de mand in warm sop en droog het goed voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en droog hem goed voor gebruik. Zorg ervoor dat de elektrische delen volledig droog blijven.

- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- Personale keukens in winkels, kantoren en andere werkgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed & Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.

- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is, voordat u het gaat monteren of demonteren en voordat u reinigings- en onderhoudswerkzaamheden gaat uitvoeren.

- Kooktoestellen moeten worden geplaatst op een stabiele ondergrond met de handgrepen (indien aanwezig) zodanig geplaatst dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het deksel is uitsluitend bedoeld om de friteuse tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de friteuse.

Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reining de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Alleen onderdelen, behalve het verwarmingselement, zijn vatwaterbestendig. Dompel het verwarmingselement nooit onder in water.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

MILIEU

- Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huishuishouden worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attenderen u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycleerd. 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.

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - WEL

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

AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - NIET

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

GEbruIK

- Reinig de mand in warm sop en droog het goed voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en droog hem goed voor gebruik. Zorg ervoor dat de elektrische delen volledig droog blijven.

- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens tot het maximumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals aangegeven aan de binnezijde van de pan. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Kies de

• Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Immérez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne fasse trop de bulles. Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'activera et se désactivera. Le voyant lumineux rouge s'allumera et s'éteindra aussi.

• Soulevez le panier quand la durée de friture est écoulée et accrochez-le par la fixation sur la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.

• Le fond de la friteuse comporte une 'zone froide'. Dans la 'zone froide', les particules d'aliments les plus grandes coulent et la température inférieure les empêchent de brûler dans l'huile ou la graisse liquide. Les friteuses comportant une 'zone froide' présentent divers avantages mais requièrent également un surcroît d'attention. Les friteuses comportant une 'zone froide' sont sensibles à l'humidité car l'élément chauffant est plongé dans l'huile ou la graisse liquide.

• De l'eau peut entrer en contact avec l'huile ou la graisse liquide pour diverses raisons :

- La plupart des aliments, spécialement les pommes de terre, contiennent naturellement de l'eau.
- Condensation de vapeur chaude.
- Particules de glace sur les aliments surgelés.
- Les aliments sont nettoyés mais pas suffisamment séchés avant utilisation.
- La cuve amovible n'est pas suffisamment séchée après le nettoyage.
- Un type d'huile ou de graisse liquide erroné est employé.

• Le manuel contient des instructions permettant d'éviter le contact de l'eau avec l'huile ou la graisse liquide. Si l'eau entre en contact avec l'huile ou la graisse liquide, la substance peut provoquer des éclaboussures, entrer en effervescence ou déborder. Afin d'optimiser les friteuses, Princess a développé un filtre de sécurité spécial pour réduire encore la température de la 'zone froide' et distribuer plus efficacement le filtre de sécurité. Le filtre de sécurité empêche la substance de provoquer des éclaboussures, d'entrer en effervescence ou de déborder.

• Placez le filtre de sécurité au fond de la cuve amovible. Nettoyez régulièrement le filtre de sécurité. Vérifiez que les ouvertures du filtre de sécurité ne sont pas bouchées.

Astuces

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

Changer l'huile

• Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou quand elle sent mauvais. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais de l'huile propre avec de l'huile usée.

• L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez les directives des autorités locales.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

• Toutes les pièces, à l'exception de l'élément chauffant, sont lavables en lave-vaisselle. Ne plongez jamais l'élément chauffant dans l'eau.

• Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs; de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

ENVIRONNEMENT

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

Support

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

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es an einer Stromquelle angeschlossen ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.

• Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass alles vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.

• Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielweise:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- In Frühstückspensionen.
- In Gutshäusern.

• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Pflege.

• Das Gerät muss auf einer stabilen Fläche so positioniert werden, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird.

• Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

• Die Abdeckung dient nur dazu, die Friteuse während der Aufbewahrung gegen Staub zu schützen. Entfernen Sie die Abdeckung, wenn Sie die Friteuse benutzen möchten.

 Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.

TEILEBESCHREIBUNG

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

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

• Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie den Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät.

• Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.

• Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.

• Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240V 50/60 Hz)

Dieser Friteusstecker ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigfett, bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt.

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

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

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

• Gießen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.

Was beim Gebrauch des Frittegeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU TUN IST

• Verwenden Sie die Friteuse nur als Haushaltsgerät.

• Verwenden Sie die Friteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.

• Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist.

• Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Friteuse geeignet ist.

• Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumzeichen. Falls sich der in der Friteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Friteuse führen.

• Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Friteuse bleiben.

• Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittieren Rauch absondert.

• Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserzentration im Öl oder Fett kann Ihnen Sorgen machen, dass große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen, Wasser dampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich schnell erhöht. Falls die Wasserzentration der Friteuse sehr hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl unkontrolliert herausquillt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.

• Waschen Sie nach 8 bis maximal 10 Einsätzen das Öl oder Fett. Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein frisches, sauberes Tuch legen. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.

• Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Friteuse um diese einen ausreichenden Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist. Lassen Sie die Friteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Friteuse an einem trockenen, sicheren Ort.

• Halten Sie Ihre Friteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern. • Warten Sie immer, bis die Friteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

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

• Legen Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort. Legen Sie beim Aufwärmen der Friteuse keine Lebensmittel in die Wanne.

• Fritieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal. • Decken Sie niemals die Wanne oder den Filter ab.

• Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

GEBRAUCH

• Reinigen Sie den Korb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie das Innere der Pfanne mit einem Tuch, trocknen Sie es ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken sind.

• Reinigen Sie den Grifff mit dem erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum befüllt ist, was Sie an der Innenseite der Friteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.

• Wählen Sie mit dem Temperaturschalter am Bedienfeld die Temperatur für die Speisen aus, die Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose.

• Die Kontrollleuchte "Betrieb" und "Aufheizung" leuchten, die gewünschte Temperatur erreicht ist.

• Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Friteuse zu heben.

• Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um eine starke Sprudel zu vermeiden. Der Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich auch ein und aus.

• Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Frittierzeit erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.

• Die Friteuse weist unten im Gerät eine 'Kaltzone' auf. Die 'Kaltzone' ist eine Zone, in der größere Speisestücke versinken. Die niedrigere Temperatur sorgt dafür, dass diese Partikel nicht vom Öl oder Flüssigfett verbrannt werden. Frittierte mit einer 'Kaltzone' haben viele Vorteile, bedürfen allerdings auch besonderer Aufmerksamkeit. Frittierte mit einer 'Kaltzone' reagieren empfindlich auf Wasser, das das Heizelement in Öl oder Flüssigfett eingeschlossen ist.

• Aus verschiedenen Gründen kann Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommen:

- Die meisten Speisen, besonders Kartoffeln, enthalten natürliche Wasser.
- Kondensation von heißem Dampf.
- Eispartikel in gefrorenem Lebensmittel.
- Die Speise wurde vor dem Gebrauch gewaschen aber nicht gründlich getrocknet.
- Die herausnehmbare Wanne wurde nach der Reinigung nicht gründlich getrocknet.
- Es wurde das falsche Öl oder Flüssigfett verwendet.

• Das Handbuch enthält Anweisungen darüber, wie verhindert wird, dass Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommt. Falls Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommt, kann die Substanzen, überprüfen, ob sie passen. Um Frittierte zu optimieren, hat Princess spezielle Sicherheitsfilter entwickelt, die die Temperatur der 'Kaltzone' weiter herabsetzt und Wasserteilchen wirksam verteilt. Der Sicherheitsfilter verhindert, dass die Substanzen verspielen, überprüfen oder überläuft.

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

• Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.

• Los aparatos de cocción deben colocarse en una posición estable con las asas (si las tiene) colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.

• Los niños no pueden jugar con el aparato.

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

• Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

• Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.

• El conector debe extraerse antes de limpiar el aparato, asegúrese de que la toma esté totalmente seca antes de volver a usar la unidad.

• Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:

- Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
- Entornos de tipo casa de huéspedes.
- Granjas.

• Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso.

• Coloque la comida que desea freír en la cesta. Los alimentos deberán estar secos antes de colocarlos en la cesta para obtener resultados óptimos. Sumérja la cesta lentamente en el aceite o la grasa para evitar que burbuje con demasiada fuerza. Para asegurarse de que el aceite permanece a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y se apagará. El piloto de control rojo también se encenderá y se apagará.

• Añada la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y coloque la grasa con la fritidora.

• La freidora tiene una 'zona fría' en la parte inferior del aparato. La 'zona fría' es una zona en la que se humedecen las partículas de aceites de mayor tamaño y la temperatura más baja evita que sean quemadas por el aceite o la grasa líquida. Las freidoras con una 'zona fría' tienen numerosas ventajas, pero también requieren especial atención. Las freidoras con una 'zona fría' son sensibles al agua ya que el elemento calefactor está sumergido en aceite o grasa líquida.

• El agua puede entrar en contacto con el aceite o la grasa líquida debido a varias causas:

- La mayor parte de los alimentos, especialmente las patatas, contienen agua de forma natural.
- Condensación de vapor caliente.
- Partículas de hielo en alimentos congelados.
- El agua se aclara pero no se seca bien antes del uso.
- La cubeta desmontable no se seca bien después de la limpieza.
- Se utiliza el tipo incorrecto de aceite o grasa líquida.

• El manual contiene instrucciones para evitar que el agua entre en contacto con el aceite o la grasa líquida. Si entra agua en contacto con el aceite o la grasa líquida, la sustancia puede empezar a salpicar, producir efervescencia o rebosar en exceso. Para optimizar las freidoras, Princess ha desarrollado un filtro de seguridad especial que disminuye más la temperatura de la 'zona fría' y distribuye las partículas de agua más eficazmente. El filtro de seguridad evita que la sustancia salpique, produzca efervescencia o rebosar.

• Coloque el filtro de seguridad en el fondo de la cubeta desmontable. Limpie periódicamente el filtro de seguridad. Asegúrese de que las aberturas del filtro de seguridad no estén bloqueadas.

• Este aparato no está diseñado para calentar la superficie durante el uso.

• Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso.

• Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.

• Al freír productos congelados, utilice un máximo de



Deep Fryer
01.182642.01.001

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



• Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assegure-se de que o aparelho é cheio, pelo menos, até ao nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira. Para obter melhores resultados, aconselha-se a que evite misturar tipos de óleo diferentes.

• Selecione a temperatura com o botão da temperatura no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho na tomada.

• 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 de fritadeira.

• Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe o cesto no óleo ou na gordura devagar para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termostato deverá ligar e desligar. A luz de controlo vermelha também deverá ligar e desligar.

• Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e retire-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer. A fritadeira possui uma "zona fria" na parte inferior do aparelho. A "zona fria" é uma zona onde se acumulam as partículas de alimentos que já deram dimensões maiores. A "zona fria" apresenta muitos vantagens, mas requerem também atenção especial. As fritadeiras com uma "zona fria" possuem diversas vantagens, mas requerem também atenção especial. As fritadeiras com "zona fria" são sensíveis à água dado que o elemento de aquecimento fica imerso em óleo ou gordura líquida. A água pode misturar-se no óleo ou na gordura líquida por diversas razões:

- A maior parte dos alimentos, principalmente as batatas, 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.

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

• Coloque o filtro de segurança na parte inferior da cuba amovível. Limpe regularmente o filtro de segurança. Certifique-se de que as aberturas no filtro de segurança não estão bloqueadas.

Sugestões para fritar

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

Mudar o óleo

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

• Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.

• Todas as peças, exceto o elemento de aquecimento, podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Nunca mergulhe o elemento de aquecimento em água.

• Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifiquem o dispositivo.

AMBIENTE

Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrônicos. Este símbolo indica que não é 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 Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

• Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.

• Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.

• Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.

• Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.

• Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.

• Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.

• Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.

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



• Il funzionamento di questo apparecchio non prevede l'utilizzo di un timer esterno o di un telecomando separato.

• Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.

• È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.

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

- Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
 - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
 - Ambiti di tipo Bed and breakfast.
 - Fattorie.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati su una superficie stabile con i manici (se presenti) posizionati in modo tale da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Il coperchio ha il solo scopo di proteggere la friggitrice dalla polvere quando viene riposta. Rimuovere il coperchio quando la friggitrice è in funzione.

La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

- 1 Coperchio
- 2 Impugnatura
- 3 Cestello
- 4 Elemento riscaldante
- 5 Vaschetta olio/grasso
- 6 Spia dell'indicatore
- 7 Pulsante della temperatura
- 8 Struttura esterna
- 9 Impugnatura

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

• Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.

• Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.

• Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi. Inserire il cavo di alimentazione nella presa. (Nota: Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione locale prima di collegarlo. Tensione 220-240 V 50/60 Hz)

• Questo tipo di friggitrice può essere usata solo con olio o grasso liquido e non con grasso solido.

• L'uso di grasso solido provoca il rischio di trattenere l'acqua nel grasso che causa schizzi violenti quando si riscalda.

• Assicurarsi anche che il grasso/olio non sia contaminato con acqua, per esempio prodotti congelati, che causerebbero schizzi eccessivi.

• Non usare mai la friggitrice senza olio o grasso in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.

• Non versare mai liquidi, come acqua, nella vaschetta.

Considerazioni per l'uso della friggitrice - FARRE

• Usare la friggitrice solo per utilizzo domestico.

• Usare la friggitrice solo per friggere cibo.

• Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione se il grasso o l'olio è idoneo per questa friggitrice.

• Assicurarsi che il livello dell'olio o del grasso sia più alto del minimo e più basso del massimo, quindi tra le linee di minimo e massimo. Se c'è troppo grasso o olio nella friggitrice, esso potrebbe fuoriuscire.

• Fare attenzione durante la friggitrice, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza o supervisione non accedano alla friggitrice.

• Sostituire l'olio o il grasso quando diventa marrone o si produce cattivo odore o fumo all'avvio.

• Sostituire l'olio o il grasso quando vi è troppa acqua in esso. È possibile rilevare l'alta concentrazione di acqua nell'olio o nel grasso attraverso grandi bolle e goccioline di acqua, vapore acqueo o aumento rapido nell'olio o nel grasso. Se la concentrazione dell'olio nella friggitrice è troppo alta, ci potrà essere la possibilità che il grasso o l'olio provocare un'esplosione, che può essere molto pericolosa per coloro che usano la friggitrice e coloro che sono vicini.

• Sostituire l'olio o il grasso dopo un utilizzo di 8/10 volte.

• Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati, ponendoli in una tovaglietta asciutta. Premere il cibo con la tovaglietta quando la maggior parte del ghiaccio è sciolti.

• Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno alla friggitrice quando in uso.

• Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensa.

• Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.

• Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.

• Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido.

• Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando. Avere pazienza e attendere finché la temperatura non ha raggiunto la temperatura giusta.

• Non friggere troppo cibo in un'unica volta.

• Non coprire mai la vaschetta e il filtro.

• Non aggiungere acqua al grasso o all'olio.

Considerazioni per l'uso della friggitrice - NON FARRE

• Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido.

• Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando. Avere pazienza e attendere finché la temperatura non ha raggiunto la temperatura giusta.

• Non friggere troppo cibo in un'unica volta.

• Non coprire mai la vaschetta e il filtro.

• Non aggiungere acqua al grasso o all'olio.

• Lavare il cestello in acqua e sapone e asciugare bene prima dell'uso.

• Pulire le parti interne con un panno umido e asciugare bene. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.

• Riempire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta.

• Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per risultati ottimali consigliamo di evitare di mischiare diversi tipi di olio.

• Selezionare la temperatura con il tasto apposito posizionato nel quadro comandi per il cibo che si desidera friggere. Inserire la spina nella corrente.

• Le luci "potenza" e "riscaldamento" si illumineranno, la luce "riscaldamento" si spegnerà quando viene raggiunta la temperatura desiderata.

• Usare la maniglia per sollevare il cestello dalla friggitrice.

• Porre il cibo da friggere nel cestello. Per i migliori risultati il cibo deve essere asciugato prima di essere posto nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle troppo forte. Per assicurare che l'olio sia alla temperatura corretta, il termostato comuterà su on e off. Anche la spia di controllo rossa si accende e si spegne.

• Sollevare il cestello quando il tempo di friggitura è trascorso e appenderlo al gancho nella vaschetta in modo che l'olio possa colare.

• La friggitrice è dotata di una "zona fredda" sul fondo dell'apparecchio. La "zona fredda" è un'area in cui si depositano le particelle di cibo di dimensioni maggiori e dove la temperatura inferiore impedisce che vengano bruciate dall'olio o dal grasso liquido. Le friggitrici dotate di una "zona fredda" presentano molti vantaggi, ma richiedono anche una particolare attenzione. Le friggitrici dotate di una "zona fredda" sono sensibili all'acqua in quanto l'elemento riscaldante è immerso nell'olio o nel grasso liquido.

• L'acqua può entrare in contatto con l'olio o con il grasso liquido per vari motivi:

- La maggior parte dei cibi, in particolare le patate, contengono naturalmente acqua.

- Condensa del vapore caldo.

- Particelle di ghiaccio presenti nei cibi congelati.

- Cibo lavato ma non completamente asciugato prima dell'uso.

- Contenitore estribile non completamente asciugato dopo la pulizia.

- Utilizzo di un tipo di olio o grasso liquido non idoneo.

- Il manuale contiene istruzioni per evitare che l'acqua entri in contatto con l'olio o con il grasso liquido. In caso di contatto dell'acqua con l'olio o il grasso liquido, la sostanza può iniziare a schizzare, sputumeggiare o traboccare eccessivamente. Per ottimizzare le friggitrici, Princess ha creato uno speciale filtro di sicurezza che diminuisce ulteriormente la temperatura della "zona fredda" e distribuisce le particelle d'acqua con maggiore efficienza. Il filtro di sicurezza impedisce alle sostanze di schizzare, sputumeggiare o traboccare.

- Collocare il filtro di sicurezza sul fondo del contenitore estribile. Pulire regolarmente il filtro di sicurezza. Verificare che le aperture nel filtro di sicurezza non siano bloccate.

Consigli per friggere

• Usare un massimo di 200 g di patate fritte per litro di olio.

• Se si usano prodotti congel

 Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.

OPIS CZĘŚCI

- Pokrywa
- Uchwyty
- Kosz
- Element grzejny
- Miska na olej/tłuszcze
- Wskaznik żywotności
- Przyrząd temperatury
- Przudka zewnętrzna
- Uchwyty

PŘED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia pakietki, folie ochronne lub elementy plastikowe.
- Urządzenie umieszczyć na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przygotowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Należy też nie 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 użytku tylko w przypadku, gdy jest napełniony olejem lub innym ciekłym tłuszczem, nie można go stosować do tłuszczy stałych.
- Zastosowanie tłuszcza stałego pociąga za sobą ryzyko zatrzymania wody w tłusczu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszcza podczas podgrzewania.
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozbrzgiganie tłuszcza.
- Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Do pojemników nigdy nie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — DOZWOLONE

- Frytkownicę używać jedynie jako urządzenie do użytku domowego.
- Frytkownicę używać tylko do smażenia żywności.
- Stosować jedynie olej czy tłuszcz, który nadaje się do tej frytkownicy. Sprawdzić na opakowaniu, czy daną olej lub tłuszcz nadaje się do tego typu frytkownicy.
- Sprawdzić, czy poziom oleju lub tłuszczu jest wyższy od minimum i mniejszy od maksimum, tak aby mieścił się pomiędzy linią minimum a maksimum. Zbyt duży olej/tłuszcz lub olej wewnętrzny 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 czy pomocy, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.
- Olej lub tłuszcz zmienić, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć spaleniną lub zaczyna dymić.
- Olej lub tłuszcz wymienić, jeśli jest w nim zbyt dużo wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju czy innym tłuszczu poprzez widoczną dużej ilości wody, parą wodną czy gwałtowne podnoszenie się oleju czy tłuszcza. Jeśli zauważałeś wody w oleju znajdującej się w frytkownicy będzie zbyt duża, to pojawi się niebezpieczeństwo gwałtownego wydostawiania się tłuszcza z oleju, co może być niebezpieczne dla osób użytkujących frytkownicę lub znajdujących się w jej pobliżu.
- Zmień olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.
- Z zamrożonej żywności usiąść cały lód (wszystko jeste części). Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmieleniu, kładąc ją na czerstwej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość lodu ulegnie stopieniu.
- Sprawdzić, czy wokół frytkownicy jest dostateczna ilość wolnej przestrzeni niezbędnej do jej użytkowania.
- Aby uniknąć kondensacji pary na szkłankach, pozostawiać frytkownice do ostygnięcia bez przykrywania jej pokrywami. Frytkownicę przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Frytkownicę trzymać z dala od deszczu czy wilgoci.
- Częściej zaczekaj, aż frytkownica osiągnie prawidłową temperaturę.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — NIEDOZWOLONE

- Nigdy nie przechowywać pojemników na zewnątrz czy też w wilgotnym miejscu.
- Nie wkładać pozywienia do frytkownicy, gdy jest ono w trakcie rozgrzania.
- Nie smażyc zbyt mocno i zbyt gwałtownie przygotowywanej żywności.
- Nigdy nie przykrywać pojemnika wraz z filtrem.
- Nigdy do oleju czy tłuszczu nie dodawać wody.

- UZYTKOWANIE**
 - Kosz przed użyciem umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dobrze wysuszyć. Wnętrze naczynia wytrzeć wilgotną szmatką i dobrze je wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne pozostają całkowicie suche.
 - Urządzenie napełnić wymaganą ilością oleju lub tłuszczu. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypełnione nie mniej niż do poziomu minimum i nie więcej niż do poziomu maksimum, które są zaznaczone po wewnętrznej stronie frytkownicy. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zaleca się, aby nie mieścić różnych rodzajów oleju.
 - Przezłącznikiem termometru na tabliczce sterowania wybiera temperaturę smażenia. Podłączając wtyczkę kabla zasilania do gniazdka sieciowego.
 - Zapalić kontrolę "power" (zasilanie) oraz "heating" (grzanie), kontrolkę „heating“ (grzanie) zgasić z chwilą osiągnięcia żądanej temperatury.
 - Aby wyjąć lub unieść kosz z frytkownicy, należy używać do tego celu uchwyty.
 - Połóż ręce do smażenia umieszczyć w koszu. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, żywność przed włożeniem do koszyka należy wysuszyć. Powoli zanurzyć kosz w oleju lub tłuszczu, tak aby uniknąć zbyt silnego pękania się. W celu uniknięcia właściwej temperatury oleju, temperatura oleju powinna być zawsze wyższa niż temperatura smażonej żywności. Nóżka temperatury gwarantuje, że nie spala się olej w tłuszczu.
 - Po upływie czasu smażenia unieść kosz i zawiesić go na haku pojemnika, tak aby olej mógł spływać.
 - Frytkownica została wyposażona w zimną strefę, to miejsce do którego promieszczone są mniej więcej kawalki żywności. Nóżka temperatury gwarantuje, że nie spala się olej w tłuszczu. Frytkownice wyposażone w zimną strefę znajdują się u dołu urządzenia. Zimna strefa, to miejsce do którego promieszczone są mniej więcej kawalki żywności. Nóżka temperatury gwarantuje, że nie spala się olej w tłuszczu. Frytkownice wyposażone w zimną strefę mają wiele zalet, jednak wymagają również dodatkowej ostrożności. Urządzenia z zimną strefą są wrażliwe na działanie wody, ponieważ element grzejny jest zanurzony w oleju lub roztopionym tłuszczu.
 - Do kontaktu oleju lub roztopionego tłuszczu z wodą może dojść z wielu przyczyn:
 - Wielkość artykułów spożywczych, takich jak np. ziemniaki, zawiera wodę.
 - Gorąca para skrapla się.
 - Częstki lodu przylegające do zamrożonej żywności stają się.
 - Żywność po myciu może zostać niedokładnie osuszona.
 - Wyjmowana patelnia może nie zostać dokładnie osuszona po myciu.

- Użyty może zostać niewłaściwy rodzaj oleju lub roztopionego tłuszczu.
- W instrukcji obsługi zawarto wskazówki pozwalające zapobiec kontaktowi oleju lub roztopionego tłuszczu z wodą. Jeżeli dojdzie do kontaktu wody z olejem lub roztopionym tłuszczem, płyn może zacząć nadmierne rozpryskiwać się, burzyć lub przelewać. W celu optymalizacji pracy frytkownicy firma Princess opracowała specjalny filtr zabezpieczający jeszcze bardziej obniżający temperaturę w zimnej strefie i efektywniej rozprzadzający cząsteczki wody. Filtr zabezpieczający zapobiega rozchlapywaniu, burzeniu i przelewaniu się płynu.
- Umieścić filtr zabezpieczający na dnie wyjmowanej patelni. Filtr zabezpieczający należy regularnie czyścić. Należy upewnić się, że wtyczka filtru zabezpieczającego nie szałkowana.

Wskazówki dotyczące smażenia

- Używać maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
- W przypadku używania mrożonek stosować 100 gramów maksymalnie z powodu zbyt szybkiego schładzania się oleju. Aby usunąć nadmiar lodu, zmrócone produkty sąższać nad zlewem.
- W przypadku używania świeżych frytek, aby uniknąć zatrzymania się wody, należy mywać je po umyciu. Frytki smażyć w dwóch turach. Za pierwszym razem (blanszowanie) w czasie od 5 do 10 minut, w 170 stopniach. Za drugim razem (zrumienienie) w czasie od 2 do 4 minut w 175 stopniach. Odczekać, aż olej splynie.

Ryzmy oleju

- Przed przystąpieniem do wymiany oleju lub tłuszczu sprawdzić, czy frytkownica wraz z olejem lub tłuszczem (przed规矩) wyjęta jest z gniazdka sieciowego. Regularnie wymieniać olej. Jest szczególnie konieczne w przypadku zauważalnego zbrunatnienia oleju lub tłuszczu, lub zmiany zapachu. Zawsze wymieniać olej po 10 turach smażenia. Olej wymieniać w całości za jednym razem. Nigdy nie mieszać starego oleju z nowym.
- Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucać oleju w zbytym stopniu, aby nie wprowadzić do środowiska. Wykonaj procedurę według wytycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygne.
- Wszystkie części, z wyjątkiem elementu grzejnego, nadają się do mycia w zimnej wodzie. Nigdy nie zanurzać elementu grzejnego w wodzie. Zewnątrz urządzenia należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrzych ani szorstkich środków czyszczących, w tym woda do szorowania oraz drucików, aby nie uszkodzić urządzenia.

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 elektronowych. Ten symbol zaznacza, że nie ma się na nim użycia 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 składnikiem frytkownicy w ochronie środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiorki odpadów.

Wsparcie

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

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.

POUŽITÍ

- Nikdy spotřebič nepreruďujte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.

- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponofujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebiči do vody či jiné tekutiny.

- Konektor musí být předmětem, než je přístroj čistěn, vyjmout, prosím, že vstup je kompletně suchý, skôr ako spotřebič znova použijete, například:

- V kuchyňských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.

- Smû ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestor, ktoré majú ubytovací charakter.

- V turistických ubytovniach.

- Na farmách.

- Pokiaľ sa spotřebič nepoužíva, pred montážou či demontážou, čistením a údržbou vždy vytiahnite napájecí kábel zo zástrčky.

- Spotřebiče na varenie je treba umiestniť do stabilnej polohy s rukoväťami (pokiaľ ich majú) umiestnenými tak, aby sa zabránilo rozliataniu oleja či tekutého tuku.

- Deti sa nesmû hrať so spotřebičom.

- Veko slúži len na ochranu fritézy pred prachom počas skladovania. Ked' je fritéza v prevádzke, veko daje preč.

- Používajte maximálny 200 gramov hranolkov na 1 liter oleja.

- Používajte zmrzlý výrobek, vezmiete maximálně 100 gramů, protože olej rychle chladne. Zmrzlána potrvá dle výrobce až 10 minut při 170 stupních.

- Používajte fritézu, kdežto olej je výrobek.

- Používajte



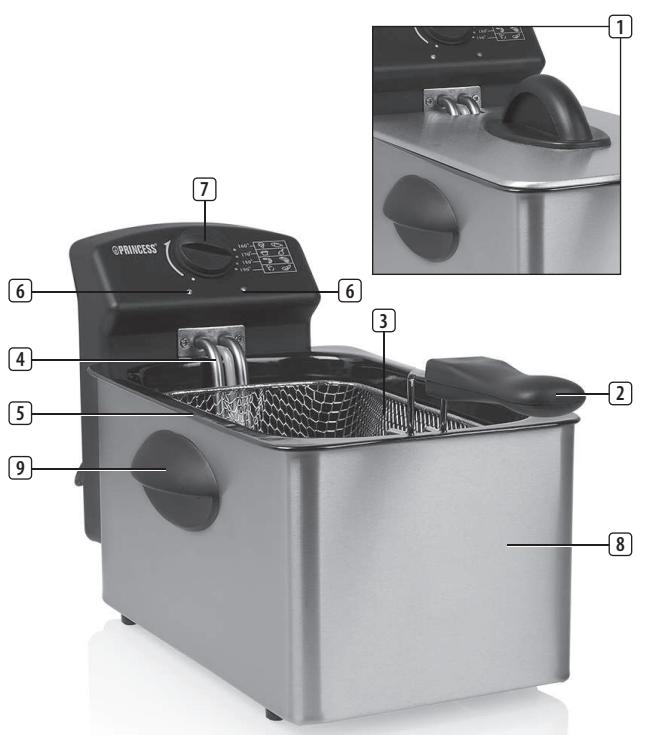
EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
PT Manual de utilizador

IT Manuale utente
SV Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi
CS Návod na použití
SK Návod na použitie
RU Руководство по эксплуатации



Deep Fryer
01.182642.01.001

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



- 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.

Указания по использованию фритюрницы — РАЗРЕШЕНО

- Используйте фритюрницу только в бытовых условиях.
- Используйте фритюрницу только для обжаривания пищи.
- Используйте только те масла или жиры, 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. Объем жира или масла в фритюрнице слишком большой, они могут выплыть 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 вбрали в себя излишки воды. Высокое содержание воды в масле или жире можно определить по наличию больших пузырей и капелек воды, водяного пара или быструму подъему уровня масла или жира. При чрезмерном содержании масла в 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 съезжании 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 накрывайте внутреннюю емкость фильтром.
- 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 пиццы, предназначенной для жарки. Подключите устройство к розетке.
- Зажгутся индикаторы «питание» и «нагрев»; по достижению заданной температуры индикатор «нагрев» погаснет.
- С помощью ручки поднимите корзину из фритюрницы.
- Поместите пиццу для жарки в корзину. Для лучшего результата поместите в корзину сухие продукты. Медленно погрузите корзину в масло или жир во избежание чрезмерного вселения масла. Для поддержания правильной температуры масла терmostat будет периодически включаться и отключаться. Красный контрольный индикатор будет также загораться и гаснуть.
- По истечению времени жарки поднимите корзину и повесьте ее на крючок емкости для того, чтобы масло стекало.
- На дно фритюрницы расположена «холодная зона». В «холодной зоне» более крупные частицы пищи погружаются на глубину и не подгорают в масле или жидким жире благодаря меньшей температуре. Фритюрницы, в которых предусмотрена «холодная зона», обладают многими преимуществами, но при их использовании чувствительны к воде, поскольку нагревательный элемент погружен в масло или жидким жиром. Вода может вступать в контакт с маслом или жидким жиром по различным причинам:

 - Для большинства продуктов, особенно картофеля, характерно содержание воды.
 - Конденсация горячего пара.
 - Наличие частиц льда в замороженной пище.
 - Продукт вымыт, но не был тщательно просушен перед использованием.
 - Съемная емкость для масла не была тщательно просушена после очистки.

- Используется неподходящий вид масла или жидкого жира.

- В руководстве приведены инструкции, позволяющие предотвратить попадание воды в масло или жидким жиром. При вступлении воды в контакт с маслом или жидким жиром может произойти разбрызгивание вещества, образование пузырьков газа в нем или его выкипание. Для оптимизации фритюрницы компания Princess разработала специальный предохранительный фильтр, который сильно снижает температуру «холодной зоны» и более эффективно распределяет частицы воды. Предохранительный фильтр предотвращает разбрызгивание вещества, образование пузырьков газа в нем или его выкипание.
- Поместите предохранительный фильтр на дно емкости для масла. Регулярно производите очистку предохранительного фильтра. Не допускайте блокировку отверстий в предохранительном фильтре.

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 потоками дважды. Первый раз

(бланширование) — 5 минут при 170 градусов. Второй раз (бланширование) — 2–4 минуты при 175 градусов. Позвольте маслу стечь.

Замена масла

- Убедитесь, что фритюрница и масло остывли, прежде чем заменить масло или жир (извлеките штепсель устройства из розетки). Производите замену масла регулярно. В частности, замена необходима при потемнении масла или жира, или изменении их запаха. Всегда меняйте масло после каждого 10-го раза. 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.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остывает.
- Все компоненты кроме нагревательного элемента можно мыть в посудомоечной машине. Запрещается погружать нагревательный элемент под воду.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствует 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!

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-Spareparts

FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!



© Princess 2021 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu