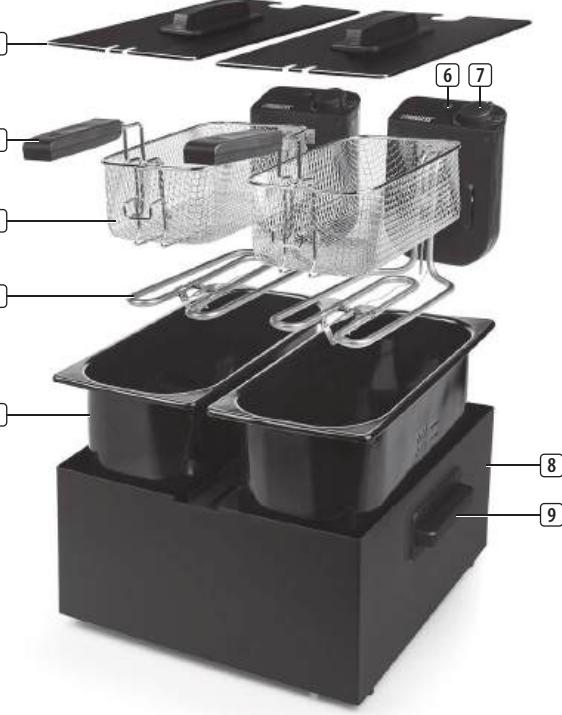




Double Black Fryer

01.183028.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZEŚCI / POPIS SÚČASŤÍ / 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 from 0 year to 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.
- 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.
- 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.
- The exterior of the unit is hot. Avoid any physical contact, it can cause serious injury. Let it cool down completely before it is moved.

PARTS DESCRIPTION

- Lid
- Handle
- Basket
- Heating element
- Oil/fat bowl
- Indicator light
- Temperature button
- Outer shell
- Handles

BEFORE THE FIRST USE

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

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



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

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 oil or fat is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow the fryer.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who needs extra help or supervision can't reach the fryer.
- Change the oil or fat when it is brown, dirty smell or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance, that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those which are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried foods will be thawed first, by laying the food in a dry clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- The fryer may not be exposed to rain and moisture.
- Be patient and wait until the fryer reaches the correct temperature.

Considerations for using the fryer - DON'T

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

USE

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

Frying Tips

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 6 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

Changing the oil

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

CLEANING AND MAINTENANCE

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

ENVIRONMENT

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

- 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.

- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, 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. Reinigen en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met een geschikte connector.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:

- 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.

- 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.

- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed & Breakfast-type omgevingen.
- Bedrijven.

- 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 frituur tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de frituse.

- 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 frituur tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de frituse.

- 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 frituur tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de frituse.

- 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 frituur tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de frituse.

- 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 frituur tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de frituse.

- 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 frituur tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de frituse.

- 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 frituur tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de frituse.

- 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 frituur tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de frituse.

- 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 frituur tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de frituse.

- 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 frituur tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de frituse.

- 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 onderhoud

- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse car cela endommagerait l'appareil.
- Ne versez pas de liquide, comme de l'eau, dans la cuve.

Considérations d'usage de la friteuse - À FAIRE

- N'utilisez cette friteuse qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez que l'huile ou de la graisse qui convient à la friture. Vérifiez sur l'emballage si la graisse ou l'huile convient à cette friteuse.
- 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 en utilisant la friteuse, assurez-vous d'être à une distance suffisante. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide ou de surveillance ne puissent pas accéder à la friteuse.
- Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si elle a été utilisée pour dégeler des aliments.
- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient beaucoup d'eau. Si la concentration d'huile dans la friteuse est trop élevée, alors il y a un risque que la graisse ou l'huile explosive, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la friteuse et les personnes à proximité.
- Changez l'huile ou la graisse toutes les 8 à 10 utilisations.
- Retirez toute la graisse (grégats) 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 sûr.
- La friteuse ne doit pas être exposée à la pluie et à l'humidité.
- Soyez patient et attendez que la friteuse atteigne la bonne température.

Considérations d'usage de la friteuse - À ÉVITER

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

UTILISATION

- Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse puis séchez-le bien avant l'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'allumer à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Le témoin de température reste allumé tant que le thermostat chauffe l'huile ou la graisse liquide. Le témoin de température s'éteint dès que l'huile ou la graisse liquide atteint la température requise.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Immergez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne fasse trop de bulles. Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'active et se désactive. Le voyant lumineux rouge s'allume 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 parties 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.
- Si l'eau peut entrer en contact avec l'huile ou la graisse liquide pour diverses raisons :
 - La plupart des aliments, spécialement les pommes de terre, contiennent naturellement de l'eau.
 - Condensation de vapeur chaude.
 - Particules de glace sur les aliments surgelés.
 - Les aliments sont nettoyés mais pas suffisamment séchés avant utilisation.
 - La cuve amovible n'est pas suffisamment séchée après le nettoyage.
 - Un type d'huile ou de graisse liquide erroné est employé.
- Si le dispositif fonctionne mal ou cesse de fonctionner, utilisez le bouton de redémarrage à l'arrière pour réinitialiser le dispositif.

Astuces

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

Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou quand 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 MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Toutes les pièces, à l'exception de l'élément chauffant, sont lavables en lave-vaisselle. Ne plongez jamais l'élément chauffant dans l'eau.
- Nettoyez l'appareil 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 ramené 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 bis zu 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ausgeführt werden.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu verhindern.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Kabel.
- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass alles vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewöhnlichen Bereichen.
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnenrichtungen.
 - 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 heißem 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 die Aufkleber, die Schutzfolie oder das Plastik vom Gerät. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche und halten Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum ein. Dieses Gerät ist nicht für den Anchluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.

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

- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netztepplung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220V-240 V 50/60 Hz)
- Dieser Fritteusety ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigkeit, nicht aber von festem Fett geeignet.
- Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt.
- Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.
- Verwenden Sie die Friteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt.
- Giessen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.

Was beim Gebrauch der 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 Maximumzeigern. Falls sich der in der Friteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Friteuse führen.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Friteuse befinden.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittiergebäck Rauch absondert.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertropfchen aufsteigen, Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Friteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausheißt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 bis maximal 10 Einsätzen das Öl oder Fett.
- Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein trockenes, sauberes Tuch legen. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Friteuse um diese ein ausreichender 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

- Lagern Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.
- Legen Sie beim Aufwärmen der Friteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.
- Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

GEBAUCH

- Reinigen Sie den Korb in warmem Seifenwasser und trocknen Sie ihn gut vor der Verwendung. Reinigen Sie das Innere der Pfanne mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Maximum 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 Bedienelement die Temperatur für die Speisen aus, die Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzteckdose.
- Die Temperaturrezeige bleibt eingeschaltet, während der Thermostat das Öl oder Flüssigkeit erhitzt. Die Temperaturrezeige erlischt, sobald das Öl oder Flüssigkeit die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Friteuse zu heben.

- Legen Sie das Fritteigut in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken und im Öl oder Fett, um eine zu starkes Sprudeln zu verhindern. Der Thermostat wird sich eins- 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 Frittierzzeit 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 Flüssigkeit verbrannt werden. Fritteusen mit einer 'Kaltzone' haben viele Vorteile, bedürfen allerdings auch besondere Aufmerksamkeit. Fritteusen mit einer 'Kaltzone' reagieren empfindlich auf Wasser, da das Heizelement in Öl oder Flüssigkeit eingetaucht ist.
- Aus verschiedenen Gründen kann Wasser mit dem Öl oder Flüssigkeit verbrannt werden. Fritteusen mit einer 'Kaltzone' haben viele Vorteile, bedürfen allerdings auch besondere Aufmerksamkeit. Fritteusen mit einer 'Kaltzone' reagieren empfindlich auf Wasser, da das Heizelement in Öl oder Flüssigkeit eingetaucht ist.
- Wenn das Gerät nicht richtig oder nicht mehr funktioniert, verwenden Sie die Neustarttaste an der Rückseite, um das Gerät zurückzusetzen.

Fritteutips

- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.
- Frittieren Sie gefrorene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütteln Sie gefrorene Produkte über der Spülé, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Falls Sie frische Pommes Frites verwenden, trocken Sie diese nach dem Waschen ab, um zu vermeiden, dass Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Blanchieren Sie diese zuerst 5 bis 7 Minuten bei 170 °C. Anschließend 2 bis 4 Minuten bei 175 °C fertig frittieren. Warten Sie, bis das Öl abgetropft ist.
- Losen Sie die falsche Öl oder Flüssigkeit verwendete.
- Wenn die Friteuse nicht richtig oder nicht mehr funktioniert, verwenden Sie die Neustarttaste an der Rückseite, um das Gerät zurückzusetzen.

Austaschen des Öls

- Stellen Sie sicher, dass sich die Friteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzteckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßiger. Das ist besonders wichtig, wenn das Öl oder Fett dunkel geworden ist oder sich der Geruch geändert hat. Tauschen Sie das Öl immer nach 10 Fritten durchgängen aus. Tauschen Sie das Öl immer vollständig aus. Mischen Sie niemals ältes mit neuem Öl.

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

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Alle Teile, außer dem Heizelement, sind spülmaschinengeeignet. Tauchen Sie das Heizelement niemals in Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle.

UMWELT

- Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. In diesem Gerät verwendete Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

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

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

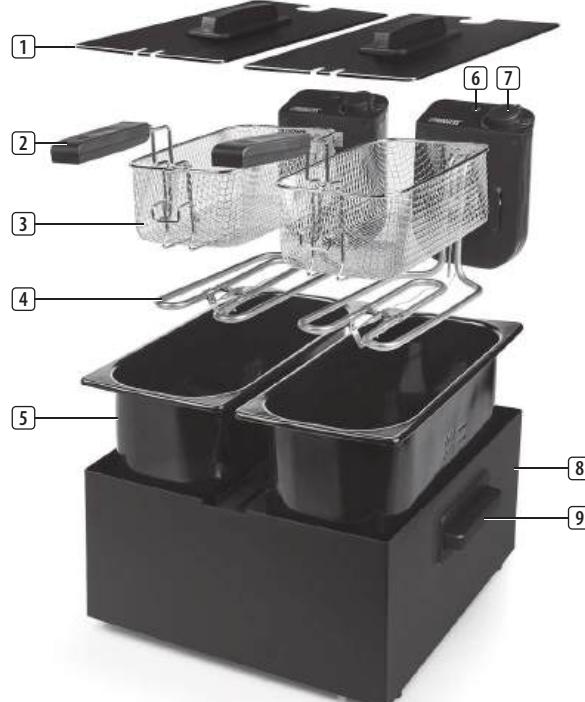
ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos,



Double Black Fryer
 01.183028.01.001

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!



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

- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa situação estável com as pegas (se existirem) posicionadas para evitar derramamentos de líquidos quentes.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A tampa destina-se apenas a proteger a fritadeira contra poeiras durante o armazenamento. Retire a tampa durante a utilização da fritadeira.

A superfície pode aquecer durante a utilização.

DESCRÍÇÃO DOS COMPONENTES

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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - SIM

- Utilizar só a fritadeira como um eletródromo.
- 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 transbordar.
- Ter cuidado ao fritar, certificar-se de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.
- Mudar o óleo ou a gordura quando comece a fritar com cor castanhada, mau cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contriver demasiada água. Poder reconhecer a alor 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 gelo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos frios escorrem antes, despondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.
- Adicionar óleo ou gordura suficiente à volta da fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer sem a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a 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 das suas lugares ou num local húmido. Manter a fritadeira em locais húmidos ou chuvosos.
- 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 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 que evite misturar tipos de óleos diferentes.
- Selecione a temperatura com o botão da temperatura no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho na tomada.
- O indicador de temperatura permanece aceso enquanto o termostato aquece óleo ou gordura líquida. O indicador de temperatura apaga-se assim que o óleo ou a gordura líquida atinge a temperatura pretendida.
- Utilize a pega para levantar os cestos 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 pendure-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer.
- A fritadeira possui uma "zona fria" na parte inferior do aparelho. A "zona fria" é uma zona onde se acumulam as partículas de alimentos de maiores dimensões e a temperatura inferior evita que se queiem óleo ou gordura líquida quentes. As fritadeiras com uma "zona fria" possuem diversas vantagens, mas requerem também atenção especial. As fritadeiras com "zona fria" são sensíveis à água dado que o elemento de aquecimento fica imerso em óleo ou gordura líquida. A água pode misturar-se no óleo ou na gordura líquida por diversas razões:
 - A maior parte dos alimentos, principalmente as batatas, contêm água.
 - Condensação de vapor quente.
- A área cucine per il personale em negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.

- Partículas de gelo em alimentos congelados.
- Alimentos que são lavados e não são minuciosamente secos antes de fritar.
- Secagem incompleta da cuba amovível após a lavagem.
- Utilização de um tipo de óleo ou gordura líquida errado.
- Se o dispositivo funcionar mal ou deixar de funcionar, use o botão de reiniciar na parte traseira para reiniciar o dispositivo.

Sugestões para fritar

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a banca da cozinha para retirar o óleo em excesso.
- Quando são utilizadas batatas congeladas, seque-as após a lavagem 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 (refreia 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.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer. Todas as peças, exceto o elemento de aquecimento, podem ser lavadas na máquina de lavar louça. Nunca mergulhe o elemento de aquecimento em água.
- Limpie o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifiquem o dispositivo.

AMBIENTE

- Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções 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 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.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa fra 0 e 8 anni.
- 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 compresa fra 0 e 8 anni.

Precauções a tomar ao utilizar a fritadeira - NÃO

- Guardar ou colocar nunca as cubas das suas lugares ou num local húmido. Manter a fritadeira em locais húmidos ou chuvosos.
- 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.

UTILIZAÇÃO

- Lave os cestos em água quente e seque-os bem antes de os utilizar. Limpe o interior da panela com um pano húmido e seque-o completamente. Assegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas.
- Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assegure-se de que o aparelho é cheio, pelo menos, até ao nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira. Para obter melhores resultados, aconselha-se que evite misturar tipos de óleos diferentes.
- Selecione a temperatura com o botão da temperatura no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho na tomada.
- O indicador de temperatura permanece aceso enquanto o termostato aquece óleo ou gordura líquida. O indicador de temperatura apaga-se assim que o óleo ou a gordura líquida atinge a temperatura pretendida.
- Utilize a pega para levantar os cestos 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 pendure-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer.
- A fritadeira possui uma "zona fria" na parte inferior do aparelho. A "zona fria" é uma zona onde se acumulam as partículas de alimentos de maiores dimensões e a temperatura inferior evita que se queiem óleo ou gordura líquida quentes. As fritadeiras com uma "zona fria" possuem diversas vantagens, mas requerem também atenção especial. As fritadeiras com "zona fria" são sensíveis à água dado que o elemento de aquecimento fica imerso em óleo ou gordura líquida. A água pode misturar-se no óleo ou na gordura líquida por diversas razões:
 - A maior parte dos alimentos, principalmente as batatas, contêm água.
 - Condensação de vapor quente.
- A área cucine per il personale em negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.

- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.
- Fattorie.

Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

- Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati su una superficie stabile con i manici (se presenti) posizionati in modo tale da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Il coperchio ha il solo scopo di proteggere la friggitrice dalla polvere quando viene riposta. Rimuovere il coperchio quando la friggitrice è in funzione.

- Se il dispositivo non funziona correttamente o smette di funzionare, utilizzare il pulsante di riavvio sul retro per ripristinare il dispositivo.

Consigli per friggere

- Usare un massimo di 200 g di patate fritte per litro di olio.
- Se si usano prodotti congelati, usare un massimo di 100 g in quanto l'olio si riscalda rapidamente. Sciacquare i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Se si usano patate fresche, asciugare le patate dopo averle lavate per assicurarsi che non finisca acqua nell'olio. Friggere le patate in due tornate. Prima volta (montatura) 5 a 6 minuti a 170 °C. Seconda volta (finitura) 2 a 4 minuti a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.

Cambio dell'olio

- Assicurarsi che la friggitrice e l'olio o grasso siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa della corrente). Cambiare l'olio regolarmente. Ciò è in particolare necessario quando l'olio o il grasso diventa scuro o se l'odore cambia. Cambiare sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frittura.
- Se si usano patate fresche, asciugare le patate dopo averle lavate per assicurarsi che non finisca acqua nell'olio. Friggere le patate in due tornate. Prima volta (montatura) 5 a 6 minuti a 170 °C. Seconda volta (finitura) 2 a 4 minuti a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Tutte le parti, fatta eccezione per l'elemento riscaldante, sono lavabili in lavastoviglie. Non immergere mai l'elemento riscaldante in acqua.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detergenti duri o abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggiano l'apparecchio.

AMBIENTE

- Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed eletrônicos. Questo simbolo sul dispositivo indica che il dispositivo deve essere riciclado. 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 ai punti di raccolta.

Att tänka på när du använder fritösen - ATT GÖRA

- Fritösen är endast avsedd för fritösen för hushållsanvändning.
- Fritösen är endast avsedd för att frriteria livsmedel.
- Använd endast oljor eller fett som är avsett för fritösen. Kontrollera på förpackningen om fetten eller oljan är lämplig för denna fritösen.
- Kontrollera att du anvär olja på fettet eller oljan ligger över minimivärdet och under maxivärdet, dvs. mellan linerna för minimi- och maxivärdena. Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fetten eller oljan söker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren.
- Vår förtig till fritösen, använd fritösen på ett fast kärrat så genast att hålla tillräcklig distans från annan fritösen.
- Var försiktig vid fritösen, använd fritösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräcklig distans från annan fritösen.
- Terfritösen med handen, låt den bli vit innan du använder den.
- Byt olja eller fetter efter varje fritösen.
- Byt olja eller fetter efter varje fritösen.
<li

• Om du använder färskas chips torkar du dem efter att de tvättats så att inget vatten kommer med i oljan. Fritter chiper i två omgångar. Först (blanchera) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Sedan (avsluta) 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan droppa av.

Byte av oljan

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ut kontaktken och vänta tills apparaten har svälvt. Alla delar, förutom värmeelementet, är diskmaskinsäkra. Sänk aldrig ner värmeelementet i vatten.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller ståluli som skadar apparaten.

OMGIVNINGEN

- 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 hushållssoporater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

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

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzeń, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zapłatania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie przeznaczane jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci w wieku od 0 do 8 lat nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzeniem 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 związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenie i konserwacja dozwolona dla użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci.

- Aby uniknąć porażenia pradem 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 pradem 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:

- Pomięszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
- Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
- Gospodarstwa rolne.
- Wtyczkę zasilającą należy odłączyć od sieci, gdy urządzenie nie jest używane, przed jego montażem lub demontażem, a także przed czyszczeniem i czynnościami konserwacyjnymi.
- Urządzenia do gotowania należy umieszczać na stabilnym podłożu z rączkami (jeżeli są dostępne) w położeniu zapobiegającym rozaniu gorącej cieczy.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

- Pokrywa ma na celu wyłącznie ochronę frytkownicy przed kurzem w czasie przechowywania. Gdy frytkownica pracuje, należy zdementować pokrywę
-  Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.

- OPIS CZĘŚCI**
1. Pokrywa
 2. Uchwyt
 3. Końcówka
 4. Element grzejny
 5. Miska na olej/tłuszcze
 6. Wskaźnik światlny
 7. Przycisk temperatury
 8. Obudowa zewnętrzna
 9. Uchwyty

PRZED PIERWSZYM UŻYCİEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użyciwiania 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 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 tłuszczy stałego pociąga za sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczy, co prowadzi do gwałtownego rozpylkowania się tłuszczy podczas podgrzewania.
- Należy taką sprawdzić, czy użyty olej/tłuszczy nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozprzygnięcie tłuszczy.
- Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczy, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Do pojemników nigdy nie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — DOZWOLONE

- Frytkownice używać jedynie jako urządzenie do użytku domowego. Frytkownice użytkować tylko do smażenia żywności.
- Stosować jedynie olej czy tłuszcze, który nadaje się do frytkownicy. Sprawdzić na opakowaniu, czy dany olej lub tłuszczy nadaje się do tego typu frytkownicy.
- Sprawdzić, czy poziom oleju lub tłuszczy jest wyższy od minimum i mniejszy od maksimum. Zbyt duża ilość tłuszczy lub oleju wewnętrzny frytkownicy doprowadzi do zalania urządzenia.
- Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczeństwa odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem. Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru czy pomocy, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.
- Olej lub tłuszczy zmieniać, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna paciornie spalinową lub zaczyna dymić.
- Olej lub tłuszczy wymienić, jeśli jest w nim przybyły woda. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju czy innym tłuszczy poprzez widoczną duże percher i kropki wody, parę wodnych ciepli w głowach podnoszenie się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdująca się w frytkownicy będzie zbyt duża, to pojawi się niebezpieczne gwałtownego wydostawiania się tłuszczy czy oleju, co może być niebezpieczne dla osób użytkowiących frytkownice lub znajdujących się w jej pobliżu.
- Zmieniać olej lub tłuszczy po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.
- Z zamrożonej żywności usuwać cały lód (wszystkie jego częstki). Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu roztopieniu, kładąc ją na czystej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość lodu uległa stopieniu.
- Sprawdzić, czy wokół frytkownicy jest dostateczna ilość wolnej przestrzeni przednią do jej użytkowania.
- Aby uniknąć kondensacji panującej na ściankach, pozostawiać frytkownicy do wysuszenia bez przykrywania jej pokrywami. Frytkownice przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Frytkownice trzymać z dala od deszczu czy wilgoci. Czerwienie zaczekać, a frytkownika osiągną prawidłową temperaturę.

Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — NIEDOZWOLENE

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

UŻYTKOWANIE

- Kosz przed użyciem umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dobrze wysuszyć. Wnętrze naczynia oczyścić wilgotną szmatką i dobrze je wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne pozostały całkowicie suche.
- Urządzenie napełnić wymaganą ilością oleju lub tłuszczy. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypełnione nie mniej niż do poziomu minimum i nie więcej niż poziomem maksymalnym, który są zaznaczone po wewnętrznej stronie frytkownicy. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zaleca się, aby nie mieszać różnych rodzajów oleju.
- Przeliczając temperatury na tabliczce sterowania wybrać temperaturę smażenia. Podłączyć wtyczkę kabla zasilania do gniazda sieciowego.
- Wskaźnik temperatury pozostałościowo, gdy termostat podgrzewa olej lub rozpuszczony tłuszczy. Wskaźnik temperatury wyłącza się w momencie, gdy olej lub rozpuszczony tłuszczy osiągnie odpowiednią temperaturę.
- Aby wyłączyć kosz z frytkownicy, należy używać do tego celu uchwytu. Potrawy do smażenia umieścić w koszu. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, żywność przed włożeniem do koszka należy i wysuszyć. Powoli zanurzać kosz w oleju lub tłuszczy, tak aby uniknąć zbyt silnego pękania się. W celu zapewnienia właściwej temperatury oleju termostat będzie się włączał i wyłączał. Także czerwona kontrolka będzie się zapalać i gąsić.
- Po upływie czasu smażenia unieść kosz. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, żywność przed włożeniem do koszka należy i wysuszyć. Powoli zanurzać kosz w oleju lub tłuszczy, tak aby uniknąć zbyt silnego pękania się. W celu zapewnienia właściwej temperatury oleju termostat będzie się włączał i wyłączał. Także czerwona kontrolka będzie się zapalać i gąsić.
- Frytkownica została wyposażona w zimną strefę znajdującej się u dołu urządzenia. Zimna strefa to miejsce do którego przemieszczane są mniejsze kawałki żywności. Niższa temperatura gwarantuje, że nie spala się one w oleju lub roztopionym tłuszczy. 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 tłuszczy.
- Do kontaktu oleju lub roztopionego tłuszczy z wodą może dojść z wielu przyczyn:

 - Większość artykułów spożywczych, takich jak np. ziemniaki, zawiązki.
 - Gorąca para skrapla się.
 - Częstki lodu przylegające do zamrożonej żywności stają się.

- Żywność po myciu może zostać niedokładnie osuszoną.
- Wyjmowana patelnia może nie zostać dokładnie osuszoną po myciu.
- Użyty może zostać niewłaściwy rodzaj oleju lub roztopionego tłuszczy.
- Jeśli urządzenie nie działa poprawnie lub przestaje działać, użyj przycisku ponownego uruchomienia z tyłu, aby zresetować urządzenie.

Wskazówki dotyczące smażenia

- Używanie maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
- W przypadku używania mrożonego stosować 100 gramów maksymalnie z powodu szybkiego schładzania się oleju. Aby usunąć nadmiar lodu, zmrożone produkty strząsnąć nad zlewem.
- W przypadku użycia świeżego frytek, aby uniknąć dostania się wody do oleju, frytki wysuszyć po ich myciu. Frytki smażyc 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 spłynie.

Wymiana oleju

- Przed przystąpieniem do wymiany oleju lub tłuszczy sprawdzić, czy frytkownica stoi z olejem lub tłuszczy (przed wyciągnięciem wyjmieć wtyczkę zasilania urządzenia z gniazda sieciowego). Regularnie wymieniać olej. Jest to szczególnie konieczne w przypadku zauważalnego zbrunatnienia oleju lub tłuszczy w zbiorniku zapachu. Zawsze wymieniać olej po 10 turach smażenia. Olej wymieniać w całości za każdym razem.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.

- Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucaj oleju wraz z zwykłymi odpadami kuchennymi, lecz postępuj według wytycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.

CZYSTEZNIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie się chłodzi.
- Wszystkie części, z wyjątkiem elementu grzejnego, nadają się do mycia w zmywareczce. Nigdy nie zanurzać elementu grzejnego w wodzie.
- Zewnętrzna obudowa należy czyszczyć wilgotną szmatką. Należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz drucików, aby nie uszkodzić urządzenia.

ŚRODOWISKO

- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, informuje, że przed użyciem urządzenia należy skontrolować, czy posiadało już olejne lub tłuszczy.
- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, informuje, że przed użyciem urządzenia należy skontrolować, czy posiadało już olejne lub tłuszczy.

Wsparcie

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

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

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

- Nikdy spotřebič nepřenášeje tažením za přívodní šňůru ani zástrčku.

- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.

- Nikdy nenechávejte spotřebič zapnutý bez dozoru.

- Tento spotřebič se smí používat iba na specifikované účely v domácém prostředí.

- Tento spotřebič nesmí používat deti od 0 do 8 let. Tento spotřebič smějí deti starší až 8 let a osoby, které mají znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, nebo bezpochyby mentálně omezení.

- Zajistěte, aby v blízkosti tuku nebo oleje byla výška nejméně až 10 cm.

- Při smažení buďte opatrní, zajistěte, aby fritéza byla používána bezpečně, udržováním dostatečné vzdálenosti mezi uživatelem a fritézem. Zajistěte, aby osoby, které využívají mimofádnou asistenční dílu, nebyly v blízkosti.

- Vyměňte olej či tuk, jež je příliš vysoký.

- Vyměňte olej či tuk, jež je příliš vysoký.

- Vyměňte olej či tuk, jež je příliš vysoký.

- Vyměňte olej či tuk, jež je příliš vysoký.

- Vyměňte olej či tuk, jež je příliš vysoký.

- Vyměňte olej či tuk, jež je příliš vysoký.

- Vyměňte olej či tuk, jež je příliš vysoký.

- Vyměňte olej či tuk, jež je příliš vysoký.

- Vyměňte olej či tuk, jež je příliš vysoký.

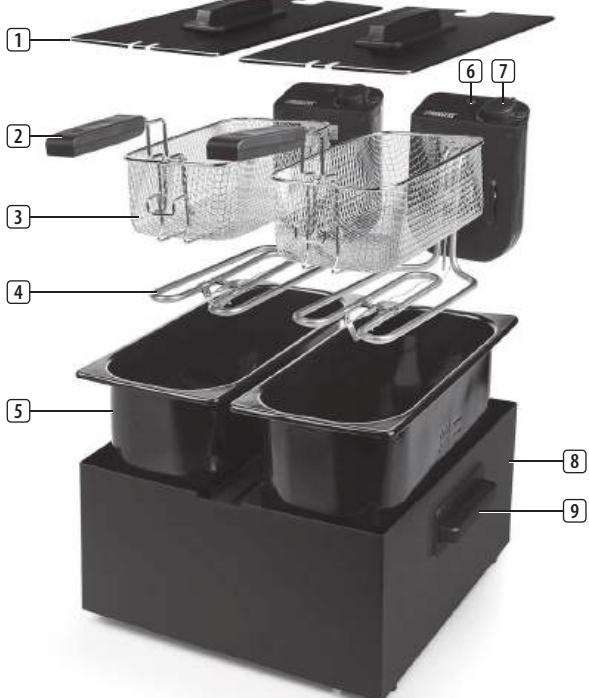
- Vyměňte olej či tuk, jež je příliš vysoký.



Double Black Fryer

01.183028.01.001

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



RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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 подключенное 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 от 0 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 могут выполняться детьми только.
- 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.

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

- Ak použijete čerstvé hranolky, vysušte hranolky potom, ako ich umýjete a tak zabezpečte, aby žiadna voda nebolá v oleji či tuku. Vysmážajte hranolky v dvoch kolach. Najprv (balširovanie) 5 až 10 minút pri 170 stupňoch. Druhýkrát (dosmaženie) od 2 do 4 minút pri 175 stupňoch. Nechajte olej odkvapkať.

Утилизация масла

- Pred výmenou oleja alebo tuku sa uistite, že fritéza a olej alebo tuk sú vychladené (odstráňte pripojku zo zariadenia a z el. zásuvky). Pravidelne olej vymenájte. Toto je nadmieru potrebné, keďže olej alebo tuk trávia a stravne rýchlo alebo sa zmení západ. Vždy vymieňajte olej po každom 10-tom smažení. Vždy vymenite celý olej naráz. Nikdy nemiesajte starý a nový olej.
- Použitý olej je skôr dobrodružstvo pre životné prostredie. Nevyhľadujte ho spolu s bôžinným odpadom z domácností, ale hasledujte pokyny a smernice vydávané vašimi miestnymi orgánmi.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počakajte, kým vychladne.
- Všetky diely, okrem ohrevného telesa, je možné umývať v umývačke riadu. Ohrevné telo nikdy neponárajte do vody.
- Zariadenie odčísteť vlnkou handričkou. Nikdy neporužívajte ostré a drsné čistiacie prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

- Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recykláčnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebici, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitosť skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciou používajúcich domáčiacich spotrebičov výraznou miernou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zbernych miestach vám poskytnú miestne úrady.

Podpora

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

- Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
- Условия типа В&B.
- 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.
- Крышка предназначена только для защиты фритюрницы от попадания пыли при хранении. При использовании фритюрницы крышки нужно снимать.

- Во время использования поверхность может нагреваться.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

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 возникает 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.

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. 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 ворвали в себя излишки воды. Высокое содержание воды в масле или жире можно определить по наличию больших пузырей и капелек воды, водяного пара или быстрому падению 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 фритюрницей и людям, стоящим 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 сушивании фритюрницы не накройте 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.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- 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, предназначенной для жарки.
- Индикатор температуры горит, пока работает терmostat — осуществляется нагрев масла или жидкого жира. При нагреве масла или жидкого жира до нужной температуры индикатор температуры гаснет.
- С помощью ручки поднимите корзину из фритюрницы.

- Поместите пищу для жарки в корзину. Для лучшего результата поместите в корзину сухие продукты. Медленно погрузите корзину в масло или жир во избежание чрезмерного вскипания масла. Для поддержания правильной температуры масла терmostat будет периодически включаться и отключаться. Красный контрольный индикатор будет также загораться и потухать.
- На дне фритюрницы расположена «холодная зона». В «холодной зоне» более крупные частицы пищи погружаются на глубину и не подгорают в масле или жидком жире благодаря меньшей температуре. Фритюрницы, в которых предусмотрена «холодная зона», обладают многими преимуществами, но при их использовании требуется больше внимательности. Фритюрницы с «холодной зоной» чувствительны к воде, поскольку нагревательный элемент погружен в масло или жидким жиром.
- Вода может вступать в контакт с маслом или жидким жиром по разным причинам:
 - Для большинства продуктов, особенно картофеля, характерно содержание воды.
 - Конденсация горячего пара.
 - Наличие частиц льда в замороженной пище.
 - Продукт вымыт, но не был тщательно просушен перед использованием.
 - Съемная емкость для масла не была тщательно просушенна после очистки.
 - Используется неподходящий вид масла или жидкого жира.
- В случае сбоя или прекращения работы устройства перезапустите его нажатием на кнопку сброса, расположенную на его задней панели.

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. Потяните замороженные продукты над раковиной для удаления излишков льда.
- Если вы собираетесь обжарить свежий нарезанный картофель, прополосните его после промывания, чтобы не допустить попадания воды в масло. Обжаривайте помидоры 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 остывли, прежде чем заменить масло или жир (извлеките штепсель 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.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.

- 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. Используйте в данном устройстве материалы, подлежащие 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!