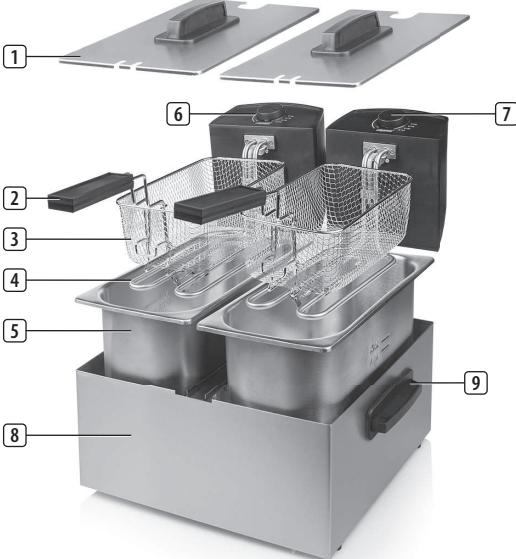




**Double Fryer**  
01.183123.01.001

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



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT  
[WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-Spareparts](http://WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-Spareparts)



FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!  
5015 BH Tilburg | The Netherlands | [WWW.PRINCESSHOME.EU](http://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.
- 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.
- 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. Oil/fat 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 spatter violently when heated up. Ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products, this will cause excessive spattering. Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance. Never pour any liquid, such as water, in the pan.

### Considerations for using the fryer - DO

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat 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 safe 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 fryer away from rain or moisture.
- Do not place food in the fryer when it is warming. Have patience and wait until the fryer have reached the right temperature.
- Do not fry too much food at once.
- Do not add water to the fat or oil.
- 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 advice 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.

### 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 or fat. 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 oil or fat. 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](http://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.

### Considerations for using the fryer - DO

- Gebruik de friteuse alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de friteuse alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor friteuren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de friteuse.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dan het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximumlijnen. Als er te veel 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 friteuse veilig gebruikt door genoeg afstand te houden tussen de gebruiker en de friteuse. Zorg ervoor dat er niemand bij de friteuse staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin breekt.
- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote bellen, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet. Indien de olieconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat

het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevraaglijk kan zijn voor degene die de friteuse gebruikt of die erbij in de buurt staat.

- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevroren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst onttdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dep wanneer het meeste ijs gesmolten is, de etenswaren met de handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte is om de friteuse te wachten.
- Laat de friteuse zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de friteuse op een droge, veilige plaats.
- De friteuse mag niet bloot worden gesteld aan regen of vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.

### AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - NIET

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

### GEbruIK

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

### Frituur tips

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overstolling ijs te verwijderen.
- Indien u verse aardappelen gebruikt, droog dan de frites na het wasen zodat er geen water in de olie komt. Bak de verse frites in twee beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Goed laten uitdrogen.
- Het meeste voedsel, met name aardappelen, bevat van nature water.
- Condensatie van hete stoom.
- IJsdelen in bevroren voedsel.
- Het voedsel wordt voor gebruik gewassen maar niet grondig gedroogd.
- De verwijderbare pan wordt na reiniging niet grondig gedroogd.
- Het verkeerde type olie of vloeibaar vet wordt gebruikt.

### Vervenen van de olie

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

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Alle 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 huisvuil 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 waarschuwt u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

**Support**  
U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## FR Manuel d'instructions

### SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.

### Considérations d'usage de la friteuse - À FAIRE

- N'utilisez cette friteuse qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez pas cette friteuse pour faire des aliments.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse qui convient à la friture. Vérifiez sur l'emballage que 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

- Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si de la fumée se dégagé à l'allumage.
- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient beaucoup d'eau. Si la concentration d'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 glace (agrégrats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments sont bien décongelés avant de les frire, en les étalant sur un torchon sec et propre. Tamponnez les aliments avec le torchon quand le gras 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 faire trop d'aliments à la fois.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile.

#### UTILISATION

- Lavez le panier à l'huile chaude savonneuse puis séchez-la bien avant utilisation. Nettoyez l'intérieur avec un torchon humide puis essuyez complètement l'intérieur. Assurez-vous que toutes les pièces électriques restent entièrement sèches.
- Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme indiqué à l'intérieur de la friteuse. Pour obtenir la meilleure performance, nous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température avec le thermostat du panneau de commande pour l'aliment à frire. Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique.
- Les voyants d'alimentation et de chauffage s'allumeront, et le voyant de chauffage s'éteindra quand la température de consigne est atteinte.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier de la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir la meilleure performance, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Immergez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne fasse trop de bulles. Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'activera et se désactivera. Le voyant lumineux rouge s'allumera et s'éteindra aussi.
- Soulvez le panier quand la cuve d'huile est écoulée et accrochez-le par la fixation de la cuve d'huile puisse s'égarer.
- Le fond de la friteuse comporte une 'zone froide'. Dans la 'zone froide', les particules d'aliments les plus grandes coulent et la température inférieure les empêche de brûler dans l'huile ou la graisse liquide. Les friteuses comportant une 'zone froide' présentent divers avantages mais 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.

#### 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 par l'huile refroidie 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 (friture) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

#### Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique). Changez l'huile régulièrement. Cela est particulièrement nécessaire quand l'huile ou la graisse devient foncée ou quand elle sent 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 usée 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](http://www.princesshome.eu) !

## DE Bedienungsanleitung

### SICHERHEIT

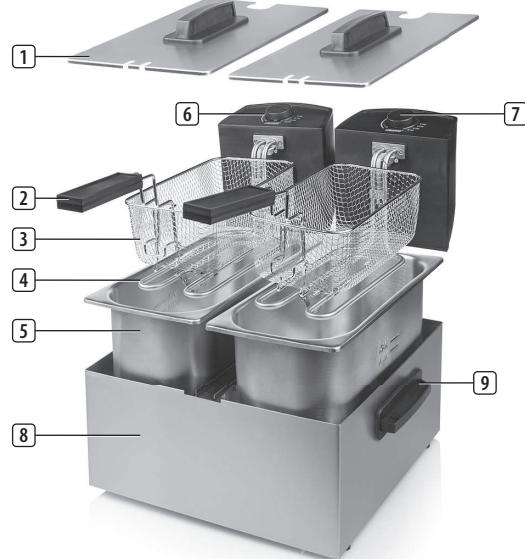
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- 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 Haushaltgebrauch 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 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät



**Double Fryer**  
01.183123.01.001

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



#### 9. 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 o risco de água se infiltrar na gordura o que fará salpicos com força quando aquecida.
- Assegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, como acontece, por exemplo, com produtos congelados, o que 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.

#### Precavações a tomar ao utilizar a fritadeira - SIM

- Utilizar só a fritadeira como um electrodoméstico.
- Utilizar só a fritadeira para fritar alimentos.
- Utilizar só óleo ou gordura adequado para fritar. Verificar no rótulo da embalagem se o óleo ou o produto à base de gordura é adequado para esta fritadeira.
- Assegurar-se que o nível do óleo ou da gordura está acima do nível mínimo ou se está abaixo do nível máximo, entre as linhas dos níveis mínimo e máximo. Se há demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode transbordar.
- Ter cuidado ao fritar, certificar-se de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.
- Mudar o óleo ou a gordura quando começar a ficar com cor acastanhada, mau cheiro ou fumo a começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contriver demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de óleo ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor do óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura derreter, e, por isso, pode ser bastante perigoso para os utilizadores da fritadeira para as pessoas que estejam perto dela.
- Retirar todo o gelo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos estiveram escorregos antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha, quando a maioria do óleo estiver derretido.
- Certificar-se de que tem espaço suficiente para a fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a frigideira afastada de locais húmidos ou chuvosos.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

#### Precavações a tomar ao utilizar a fritadeira - NÃO

- Guardar ou colocar nunca as cubas fora das suas lugares ou num local húmido. Manter a fritadeira em locais húmidos ou à chuva.
- Colocar os alimentos a 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 a que evite misturar tipos de óleo diferentes.
- Seleccione a temperatura com o botão da temperatura no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho no painel de controlo.
- 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 termóstato deverá ligar e desligar. A luz de controlo vermelha também deverá ligar e desligar.
- Usar 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 no óleo ou gordura líquida quentes. As fritadeiras com uma "zona fria" possuem diversas vantagens, mas requerem também atenção especial. As fritadeiras com "zona fria" são sensíveis à água dado que o elemento de aquecimento fica imerso em óleo ou gordura líquida. A água pode misturar-se no óleo ou na gordura líquida por diversas razões:
- A maior parte dos alimentos, principalmente as batatas, contêm água.
- Condensação de vapor quente.
- Partículas de gelo em alimentos congelados.
- Alimentos que são lavados e não são minuciosamente secos antes de fritar.
- Secagem incompleta da cuba amovível após a lavagem.
- Utilização de um tipo de óleo ou gordura líquida errado.

#### Sugestões para fritar

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo 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 para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 6 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

#### Mudar o óleo

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar estes últimos (retirar 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.

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT  
[WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-Spareparts](http://WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-Spareparts)  
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR APPLIANCE!



© Princess 2020 | Jules Verneweg 87  
5015 BH Tilburg | The Netherlands | [WWW.PRINCESSHOME.EU](http://WWW.PRINCESSHOME.EU)

#### 9. Pegas

#### 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 paña 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 indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

#### Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em [www.princesshome.eu](http://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.
- Mudar o óleo ou a gordura quando começar a fritar a fritadeira.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contriver demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de óleo ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor do óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura derreter, e, por isso, pode ser bastante perigoso para os utilizadores da fritadeira 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 estiveram escorregos antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha, quando a maioria do óleo estiver derretido.
- Certificar-se de que tem espaço suficiente para a fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a frigideira afastada de locais húmidos ou chuvosos.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

#### Precavações a tomar ao utilizar a fritadeira - NÃO

- Guardar ou colocar nunca as cubas fora das suas lugares ou num local húmido. Manter a fritadeira em locais húmidos ou à chuva.
- Colocar os alimentos a 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 a que evite misturar tipos de óleo diferentes.
- Seleccione a temperatura com o botão da temperatura no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar. Insira a ficha do aparelho no painel de controlo.
- 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 termóstato 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 no óleo ou gordura líquida quentes. As fritadeiras com uma "zona fria" possuem diversas vantagens, mas requerem também atenção especial. As fritadeiras com "zona fria" são sensíveis à água dado que o elemento de aquecimento fica imerso em óleo ou gordura líquida. A água pode misturar-se no óleo ou na gordura líquida por diversas razões:
- A maior parte dos alimentos, principalmente as batatas, contêm água.
- Condensação de vapor quente.
- Partículas de gelo em alimentos congelados.
- Alimentos que são lavados e não são minuciosamente secos antes de fritar.
- Secagem incompleta da cuba amovível após a lavagem.
- Utilização de um tipo de óleo ou gordura líquida errado.

#### Sugestões para fritar

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo 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 para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 6 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

#### Mudar o óleo

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar estes últimos (retirar 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.

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 plana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è pensato 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 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 solido 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.

#### AMBIENTE

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

#### ASSISTENZA

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

cambia. Cambiare sempre olio dopo ogni 10 sessões de fritura. Cambiare o óleo em unica volta. Non mesclar mai óleo vecchio e novo.

- L'olio usato è nocivo per l'ambiente. Non smaltirlo con i rifiuti normali ma seguere le direttive delle autorità locali.

#### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scolareggi 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 pano umido. Non usare mai detergenti duri e 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

## PL Instrukcje użytkowania

### BEZPIECZENSTWO

- 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 zaplątania 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. Użycie urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby ograniczonych możliwości fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcję dotyczącej bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związek z tym zagrożeniem. 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 prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Używanie urządzenia wyłącznie z właściwą wtyczką.
- Wtyczka musi zostać wyjąta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnić się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- To urządzenie zaprojektowane do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
  - Pomyślnie 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 zdemontować pokrywę.
- Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.

### OPIS CZĘŚCI

1. Pokrywa
2. Uchwyt
3. Kosz
4. Element grzejny
5. Miska na olej/tłuszcz
6. Wskaźnik świetlny
7. Przycisk temperatury
8. Obudowa zewnętrzna
9. Uchwyty

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIMIEM

- 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 po bokach urządzenia, to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania 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 smaźalni 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 tłusczu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczy podczas podgrzewania.
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z produktów mrożonych, gdyż może to powodować nadmierne rozbrzygnięcie.
- 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

Frytkownicę używać jedynie jako urządzenie do użytku domowego. Frytkownicę użytkować tylko do smażenia żywności. Sprawdzić, aby olej i tłuszcz, który nadaje się do tej frytkownicy, sprawdzały się na opakowaniu, czy dany olej lub tłuszcz nadaje się do tego frytkownicy. Sprawdzić, czy poziom oleju lub tłuszczy jest wyższy od minimum i mniejszy od maksimum, aby nie miały się pomiędzy liniami minimum i maksimum. Zbyt duża ilość tłuszczy lub oleju wewnętrz frytkownicy doprowadzi do uszkodzenia urządzenia. Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczną odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem. Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru czymkolwiek, nie mają bezpośredniego dostępu do frytkownicy. Olej lub tłuszcz zmienia, gdy staje się brązowy, wydaje zaczyna pachnieć, spaloneczną lub zaczyna dymić.

Olej lub tłuszcz wymienia, jeśli jest w nim bytu duzo wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju z innym tłuszczy poprzez widoczną duże percherze i kropelki wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne gwałtownego wydostawianie się tłuszczy z oleju, co może być niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdujących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmrznięciu, klając ją na czystej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większe ilości oleju i tłuszczy.

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowitemu rozmrznięciu, klając ją na czystej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większe ilości oleju i tłuszczy.

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.

Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.

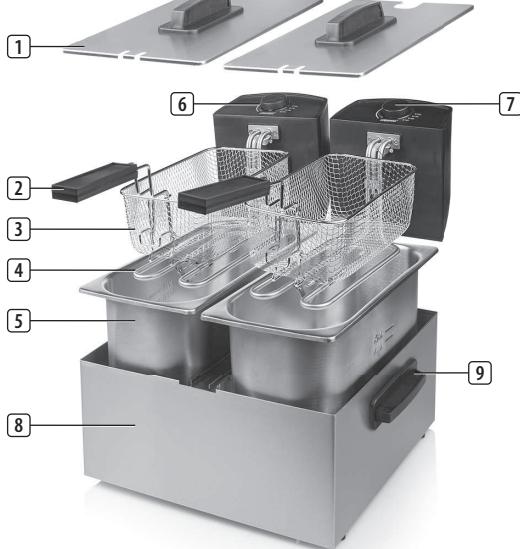
Z zamrażonej żywności usunąć cały lód (wszystkie jego części).

Sprawdzić, czy olejek z krople wody, parę wodnych czerwów podnoszące się oleju czy tłuszczy. Jeśli zawartość wody w oleju znajdują się w frytkownicy będzie zbyt duża, to powie się niebezpieczne dla osób używających frytkownicy lub znajdująjących się w jej pobliżu.



**Double Fryer**  
01.183123.01.001

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 SÚČASŤÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



## RU

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не 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.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
  - Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
  - Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
  - Условия типа B&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 крышку нужно снимать.
- Во время использования поверхность может нагреваться.

### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

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

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките устройство и принадлежности из упаковки. Удалите пакетики, 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 проприте 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 масле / 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 ее только для масла или жира, 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 перелиться 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 помещении, 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. Высокое содержание воды в масле или жире можно определить по наличию больших пузырей и капелек воды, водяного пара или влаги подъему уровня масла или жира. При чрезмерном содержании масла во фритюрнице может произойти выброс жира или масла, сопровождающийся взрывом, который может представлять серьезную угрозу здоровью пользователя и фритюрницей и людям, стоящим рядом с ней.
- Замените масло или жир, если они вбрали в себя излишек воды.
- 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 большое количество льда растаяло.
- Обеспечьте достаточно свободного пространства вокруг фритюрницы при ее использовании.
- При сушке фритюрницы не накрывайте ее крышкой, чтобы не допустить образования конденсата. Храните фритюрницу в сухом, закрытом месте.
- Запрещается подвергать фритюрницу воздействию влаги, например, дождя.
- Подождите, пока фритюрница не нагреется до необходимой температуры.

### Указания по использованию фритюрницы — ЗАПРЕЩЕНО

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

### ПРИМЕНЕНИЕ

- Промойте корзину в теплой мыльной воде и тщательно просушите ее перед применением. Очистите внутреннюю поверхность емкости для масла с помощью влажной ткани и тщательно вытрите ее насухо. Убедитесь, что на электрические компоненты не попала влага.
- Заполните устройство требуемым количеством масла или жира. Убедитесь, что устройство наполнено, но меньшей мере, до минимального уровня и не выше максимального уровня. Отметки этих уровней расположены внутри фритюрницы. Для достижения оптимальных результатов рекомендуется не смешивать различные виды масла.
- Выберите температуру с помощью соответствующего регулятора на панели управления для пищи, предназначенной для жарки. Подключите устройство к розетке.
- Зажмутся индикаторы «питание» и «нагрев», по достижению заданной температуры индикатор «нагрев» погаснет.
- 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 для жарки избегая чрезмерного опускания масла. Для предотвращения превышающей температуры термостат будет периодически включаться и отключаться. Красный контрольный индикатор будет также загораться и потухать.
- По истечению времени жарки поднимите корзину и повесьте ее на крючок емкости для того, чтобы масло стекало.
- 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», обладающая многими преимуществами, но при их использовании требуется больше внимательности. Фритюрницы с «холодной зоной» чувствительны к воде, поскольку нагревательный элемент погружен в масло или жидкий жир.
- Вода может вступать в контакт с маслом или жидким жиром по разным причинам:
  - Для большинства продуктов, особенно картофеля, характерен 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.

### Советы по жарке

- Используйте не более 200 грамм нарезанного картофеля на литр масла.
- При обжаривании замороженных продуктов используйте не более 100 грамм, чтобы избежать быстрого охлаждения масла. Потрясите замороженные продукты над раковиной для удаления излишков льда.
- Если вы собираетесь обжарить свежий нарезанный картофель, просушите его после промывания, чтобы не допустить попадания воды в масло. Обжаривайте ломтики дважды. Первый раз (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). Произведите замену масла регулярно. В частности, замена необходима при потемнении масла или жира, или изменении их запаха. Всегда меняйте масло после каждого 10 жарок. Производите 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 правилам местных органов власти.

### ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед чисткой 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 могутцарапать 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. 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](http://www.princesshome.eu).

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



© Princess 2020 | Jules Verneweg 87  
5015 BH Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)