



Deep fryer  
01.182604.01.750

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUTĚSTÍ / POPIS SÚČÁSTÍ / 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 appliance unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- 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.

Surface is liable to get hot during use.  
 This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.

The Eurasian Conformity mark (EAC) is a certification mark to indicate products that conform to all technical regulations of the Eurasian Customs Union.

This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.

The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.

The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.

The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.

**PARTS DESCRIPTION**

1. Power lamp (red)
2. Thermostat
3. Lid
4. Heating element
5. Frying grease container
6. Frying basket
7. Base unit

**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!



### 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 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 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 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.
- Never cover the bowl and the filter.
- Do not add water to the fat or oil.

### OPERATION

#### 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.
- Use the handle to lift the basket from the fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The red control light will also go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan so the oil can drip off.

#### 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) 1 to 5 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

#### Changing the oil

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

#### CLEANING AND MAINTENANCE

- 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 appliance.

#### ENVIRONMENT

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

#### 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.

### ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Voedingslamp (rood)
2. Thermostaat
3. Lids
4. Verwarmingselement
5. Frituurvetcontainer
6. Frituurmand
7. Basishuis

- Als het netsnoer beschadigt is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur of 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 terwijl het op de voeding is aangesloten.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenhuis.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Steek de stroomkabel in het stopcontact. (Opmerking: Controleer of de spanning die op het apparaat staat aangegeven overeenkomt met de plugspanning. Controleer of de stopcontactspanning overeenkomt met de netvoedingsspanning. Aansluit. Voedingsspanning 220V-240V~ 50/60Hz).
- Dit type frituur is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vaste vet.
- Bij gebruik van vaste vet kan er water in opegesloten raken en daardoor kan bijverhitting het hele vet zeer krachtig spatten.
- Zorg er voor dat het olievet niet verontreinigd wordt met water, bijkvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot. Doe ook geen andere (vloe) stoffen in de pan zolang water.

### AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - WEL

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

### AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITEUSE - NIET

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

### BEDIENING

#### Gebruik

- Reinig de mand in warm sop en droog het goed voor gebruik. Reinig de binnenzak van de pan met een vochtige doek en droog hem goed voor gebruik. Zorg ervoor dat alle elektronische delen volledig droog blijven.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens gevuld 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 of olieën te gebruiken.
- Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar op het bedieningsschakelhuis voor het voedsel dat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Haal het mandje met de handgreep uit de frituurpan.
- Plaats het te frituren voedsel in de mand. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in de mand te doen. Dompel de mand langzaam onder in de olie of het vet om sterke oppervlakkige vocht te verwijderen.
- Om de ingestelde temperatuur te behalen klikt de thermostaat aan en uit. Het rode controlescherm gaat tevens aan en uit.
- Als de frituurijd is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haken in de pan zodat de olie eruit kan lekken.

### Frituurtips

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de grotendeels uitschudden om overtuigd ijs te verwijderen.
- Wanneer u verse friet bereidt, droog de friet na het afspoelen dan af om te voorkomen dat er water in de olie terechtkomt. Verse friet moet 1 tot 5 minuten op 170 graden. De tweede keer (afbakken): 2 tot 4 minuten op 175 graden. Laat de olie uit het mandje lekken.

### Verversen van de olie

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

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat afgekoeld is.
- Alle onderdelen, behalve het verwarmingselement, zijn vaatwasserbestendig. Dompel het verwarmingselement nooit onder in water.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of staalwol, die het apparaat beschadigen.

### 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 attenderen u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recycelen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attenderen u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recycelen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, sous réserve de la responsabilité étendue du fabricant. Par souci de bon traitement des déchets, mettez-le au rebut séparément, en suivant les symboles d'emballage illustrés. Le logo Triman n'est valable qu'en France.

Le symbole, le logo ou l'icône universel de recyclage est un symbole internationalement reconnu utilisé pour désigner les matériaux recyclables. Le symbole du recyclage relève du domaine public et n'est pas une marque déposée.

Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez recycler là où les installations sont disponibles. Vérifiez auprès des autorités locales ou du magasin le plus proche pour obtenir des conseils sur le recyclage.

#### DESCRIPTION DES PIÈCES

- 1. Témoin d'alimentation (rouge)
- 2. Thermostat
- 3. Couvercle
- 4. Élément chauffant
- 5. Conteneur de graisse de friture
- 6. Panier à friture
- 7. Unité de base

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Mettez l'appareil sur une surface stable plate et assurez un dégagement tout autour de l'appareil d'au moins 10 cm. Cet appareil ne convient pas à une installation dans une armoire ou à un usage à l'extérieur.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essayez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Branchez le câble d'alimentation dans la prise. (Remarque : assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant toute connexion de l'appareil. Tension 220V-240V~ 50/60Hz).
- Ce type de friteuse ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non pas avec de la graisse solide.
- L'utilisation de graisse solide risque de piéger l'eau dans la graisse, ce qui causerait de fortes éblouissances en chauffant.
- Vérifiez également que l'huile ou la graisse ne contient pas d'eau, par exemple l'eau provenant de produits congelés, car cela causerait d'importantes éblouissances.
- 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 cette friteuse que pour frire des aliments.
- N'utilisez que de 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 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 de la fumée se dégage 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 ait augmenté 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 explose, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la friteuse et les personnes à proximité.
- Retirez toute la glace (agrégats) 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 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.
- Ne coupez jamais la cuve et le filtre.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile.

#### FONCTIONNEMENT

##### Utilisation

- Lavez le panier à l'eau chaude savonneuse puis séchez-le 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.
- Utilisez la poignée pour soulever le panier de la friteuse.
- Placez la poignée 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.
- 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.

##### Astuce

- Utilisez un maximum de 200 grammes d'aliments en morceaux par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'excès de glace.
- Lors de la préparation de frites fraîches, les sécher après les avoir lavées pour éviter que de l'eau ne tombe dans l'huile. Préparer les frites en deux fois. La première fois, les faire frire 1 à 5 minutes à 170 degrés pour les blanchir. La deuxième fois, les faire frire 2 à 4 minutes à 175 degrés pour les frire. Laissez l'huile s'égoutter.

##### Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (désbranchez 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 à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait 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 sein, wenn es eingestellt 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.

- Was beim Gebrauch des Frittiergeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU TUN IST
  - Verwenden Sie die Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
  - Verwenden Sie die Fritteuse 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 Fritteuse geeignet ist.
  - Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumzeichen. Falls sich der in der Fritteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Frittieren 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 Fritteuse bleiben.
  - Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittiergebäck Rauch absontdet.
  - 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 Wassertropfen aufsteigen. Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herauschiesst, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
  - Wechseln Sie das Öl 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 Fritteuse um diese ein ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
  - Lassen Sie die Fritteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondenswasser zu verhindern. Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
  - Halten Sie Ihre Fritteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.
  - Warten Sie immer, bis die Fritteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.

- Was beim Gebrauch des Frittiergeräts zu berücksichtigen ist - WAS ZU UNTERLASSEN IST
  - Lassen Sie Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.
  - Legen Sie beim Aufwärmnen der Fritteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
  - Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.
  - Decken Sie niemals die Wanne oder den Filter ab.
  - Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

### BEDIENUNG

- Gebrauch
  - 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 dem erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum gefüllt ist, was Sie an der Innenseite der Fritteuse ablesen können. Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass verschiedene Öltypen gemischt werden.
  - Wählen Sie mit dem Temperaturschalter am Bedienfeld die Temperatur für die Fritteuse aus, die Sie frittieren möchten. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose.
  - Verwenden Sie den Griff, um den Korb aus der Fritteuse zu heben.
- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.



Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.



Das Eurasische Konformitätszeichen (EAC) ist eine Zertifizierungszertifikat zur Kennzeichnung von Produkten, die allen technischen Vorschriften der Eurasischen Zollunion entsprechen.



Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.



Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der Duales System Deutschland GmbH® und ist weltweit als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden der DSD GmbH, welche über einen gültigen Markennutzungsvertrag verfügen, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalb der Bundesrepublik Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch für die Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einer Enzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche ein Nachschlagewerk enthält.



Frittiertips

- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.
- Falls Sie gefrorene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütteln Sie gefrorene Produkte über der Fritteuse, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Trocknen Sie frische Kartoffelflocken nach dem Waschen ab, um zu verhindern, dass Wasser ins Öl gelangt. Frittieren Sie die Chips in zwei Durchgängen. Beim ersten Mal (Blanchieren) 1 bis 5 Minuten bei 170 Grad. Beim zweiten Mal (Fertigfrittieren) 2 bis 4 Minuten bei 175 Grad. Lassen Sie das Öl abtropfen.



Austaschen des Öls

- Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. 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 Frittierdurchgängen aus. Tauschen Sie das Öl immer vollständig aus. Mischen Sie niemals altes 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 schierende Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.



Umwelt

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät ist die Bedeutungssymbole und auf der Verpackung steht es auf diesen wichtigen Themen aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.



Support

Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

- Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um eine starke Sprudel zu vermeiden. Der Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten. Die rote Kontrollleuchte schaltet sich auch ein und aus.
- Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Frittierzeit erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.

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

- Los aparatos de cocción deben colocarse en una posición estable con las asas (si las tiene) colocadas para evitar el derrame de líquidos calientes.
- Los niños no pueden jugar con el aparato.

### La superficie puede calentarse durante el uso.

- Los niños no pueden jugar con el aparato.



Deep fryer  
01.182604.01.750

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



- 1. Lata de alimentação (vermelha)
- 2. Termostato
- 3. Tampa
- 4. Elemento de aquecimento
- 5. Recipiente da gordura para fritar
- 6. Cesto de fritar
- 7. Unidade base

#### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocollantes, 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.
- Insira o cabo de alimentação na tomada. (Nota: certifique-se de que a tensão indicada no dispositivo corresponde à tensão local antes de ligar o dispositivo. 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 salpicar 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.

#### PRECAUÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA - SIM

- Utilizar só a fritadeira como eletricodérmotico.
- 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 houver demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode bordar.
- 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 fritar com cor castanhão, mau cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando fritar demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido

do óleo ou da gordura. Se o teor do 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 fritos escorrem antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.
- Certificar-se de que tem espaço 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 frigideira afastada de locais húmidos ou chuvosos.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

#### PRECAUÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA - NÃO

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

#### FUNCIONAMENTO

##### 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.
- 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.
- Utilize a pega para levantar os cestos da fritadeira.
- Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Muitos cestos de óleo ou gordura devem ser evitados para evitar que se formem bolas demasiado grandes e a suportar. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termostato deve ligar e desligar. A luz de controlo vermelha deve 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.

##### 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 aquece rapidamente. Agite os produtos congelados sempre a banca da cozinha para retirar o gelo 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 1 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

##### Mudar o óleo

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

##### 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 utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.

##### 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.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collegare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.

#### PRECAUZIONI A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA - SIM

- Utilizar só a fritadeira como eletricodérmotico.
- 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 houver demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode bordar.
- 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 fritar com cor castanhão, mau cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando fritar demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido

do óleo ou da gordura. Se o teor do 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 fritos escorrem antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.
- Certificar-se de que tem espaço 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 frigideira afastada de locais húmidos ou chuvosos.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

#### PRECAUZIONI A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA - NÃO

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

#### FUNZIONAMENTO

##### Utilizzo

- 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 na tomada.

- Utilize a pega para levantar os cestos da fritadeira.

- Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termostato deve ligar e desligar. A luz de controlo vermelha deve 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.

#### La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.

#### CE Questo prodotto è conforme alle prescrizioni applicabili contenute nelle normative o direttive europee.

#### EAC Il Marchio di Conformità Eurasistica (EAC) è un marchio di certificazione per i prodotti conformi a tutti i regolamenti tecnici dell'Unione Doganale Eurasistica.

#### EU Questo simbolo è utilizzato per marcare i materiali destinati al contatto con gli alimenti nell'Unione Europea come stabilito dal Regolamento (CE) N° 1935/2004.

#### Green Dot The Green Dot è un marchio registrato da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e è una marca comercial protegida em todo o mundo. O logotipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detêm um contrato de marca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão de resíduos, no território da República Federal da Alemanha. Isto também se aplica à reprodução do logotipo por terceiros num dicionário, encyclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.

#### Cambiamento 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 e riscaldare rapidamente. Sciacquare i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso).

- Quando si usano patatine fresche, asciugare dopo averle lavate per assicurarsi che l'acqua non entri nell'olio. Friggere le patatine in due passaggi. La prima volta (sbollentatura), da 1 a 5 minuti a 170 gradi. La seconda volta (finitura) da 2 a 4 minuti a 175 gradi. Sgocciolare l'olio.

#### Cambiamento 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 e riscaldare rapidamente. Sciacquare i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso).

- Quando si usano patatine fresche, asciugare dopo averle lavate per assicurarsi che l'acqua non entri nell'olio. Friggere le patatine in due passaggi. La prima volta (sbollentatura), da 1 a 5 minuti a 170 gradi. La seconda volta (finitura) da 2 a 4 minuti a 175 gradi. Sgocciolare l'olio.

#### Cambiamento 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 e riscaldare rapidamente. Sciacquare i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso).

- Quando si usano patatine fresche, asciugare dopo averle lavate per assicurarsi che l'acqua non entri nell'olio. Friggere le patatine in due passaggi. La prima volta (sbollentatura), da 1 a 5 minuti a 170 gradi. La seconda volta (finitura) da 2 a 4 minuti a 175 gradi. Sgocciolare l'olio.

#### Cambiamento 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 e riscaldare rapidamente. Sciacquare i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso).

- Quando si usano patatine fresche, asciugare dopo averle lavate per assicurarsi che l'acqua non entri nell'olio. Friggere le patatine in due passaggi. La prima volta (sbollentatura), da 1 a 5 minuti a 170 gradi. La seconda volta (finitura) da 2 a 4 minuti a 175 gradi. Sgocciolare l'olio.

#### Cambiamento 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 e riscaldare rapidamente. Sciacquare i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso).

- Quando si usano patatine fresche, asciugare dopo averle lavate per assicurarsi che l'acqua non entri nell'olio. Friggere le patatine in due passaggi. La prima volta (sbollentatura), da 1 a 5 minuti a 170 gradi. La seconda volta (finitura) da 2 a 4 minuti a 175 gradi. Sgocciolare l'olio.

- Büt oljan eller fettet nära det blir brunt, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Büt olja eller fett nära det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubbler och små vattendroppar, vattenänglar eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i frönseren finns det en risk för att fettet eller oljan sörger sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av frönseren.
- Büt olja eller fett efter 8 till 10 minuter.
- Ta bort allt is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är linad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mestas avisen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt frönseren nära den användaren den.
- Låt frönseren svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förvära frönseren på ett torrt, saker plats.
- Skydda frönseren mot regn och tukt.
- Ha tålamod och värta till frönseren har nått rätt temperatur.

#### Att tänka på när du använder frönseren - GÖR INTE

- Förvära eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i frönseren medan den värms upp.
- Fröfria inte för mycket mat på en gång.
- Tack aldrig över skål och filter.
- Håll aldrig på vatten på fettet eller oljan.

#### DRIFT

##### Användning

- Diska korgen i varmt tvålvattnet och torka den noggrant innan användning. Rengör pannans insida med en fuktig trasa och torka den noggrant. Kontrollera så att alla elektriska delar är helt torra.
- Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett. Kontrollera så att apparaten är fyllt minst till minimivärdet och inte högre än maxivärdet, enligt indikatorerna på insidan av frönseren. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte bländer olika typer av olja.
- Välj temperatur med temperaturvaljaren på kontrollpanelen för det livsmedlet du tänkt fritera. Sätt i kontakten i väggtagget.
- Använd handtaget och lyft korgen ur frönseren.
- Placerar livsmedlet som ska frönseras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torrt innan det läggs i korgen. Sank ned korgen i oljan efter fettet längsamt så att inte oljan bubbler för kraftigt. För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sätta på och slängas av. Den röda kontrolllampan kommer också att tändas och släcks.
- Lyft upp korgen när frötteringen är uppnådd och häng den på krogen i pannan så att oljan kan droppa av.

##### Friteringstips

- Använd max 200 gram chips per liter olja.
- Om du använder frysta produkter använder du max 100 gram eftersom oljan svävar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflödet is.
- När färskas pommes frites används ska de törkas efter avsköljning för att säkerställa att inget vatten hamnar i oljan. Friteras pommes frites i två omgångar. Första gången (blancheringen) 1 till 5 minuter vid 170 grader. Andra gången (yla) 1 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan droppa av.

##### Byte av oljan

- Se till att frönseren och oljan eller fettet har svalnat innan du byter olja eller fett (ta ut kontaktken och eluttaget). Büt olja regelbundet. Detta är särskilt viktigt när oljan eller fettet blir mörkt eller bärar lukt amorfunda. Büt alltid olja efter 10 användningar. Büt allt olja på en gång. Blända aldrig gammal olja och ny olja.
- Använd olja är skadlig för miljön. Släng den inte med det vanliga avfalltet utan följa lokala anvisningarna för hur den ska tas om hand.

##### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ut kontaktken och värta till apparaten har svalnat.

Alla delar, förutom värmelementet, är diskmaskinsäkra. Sänk aldrig ner värmeelementet i vatten!

Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slippande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålulor. Sådana artiklar skadar apparaten.

##### OMGIVNING

- Denna apparat ska ej slängas bland vanliga hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda världen. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

##### Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på [www.princesshome.eu](http://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 urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zapłatania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru, kiedy jest podłączone do zasilania.
- Urządzenie przeznaczone 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 bezpieczeństwa użycowania urządzenia, a także rozumieją związanego z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci,

które nie ukończyły 8 lat. 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.
- To urządzenie zaprojektowane do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscowościach takich jak:

  - Pomieszczenia 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.

• Wtyczka zasilająca 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 rozlanemu gorączej cieczy.

• Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.

Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.

Euroazjatycki znak zgodności (EAC) to znak certyfikacyjny wskazujący produkty, które spełniają wymagania techniczne Eurazjatyckiej Unii Celnej.

Ten symbol jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.

Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną umowę o korzystanie ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawiązującej podręcznik.

Produkt i materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, pod warunkiem rozszerzenia odpowiedzialności producenta. Wyznacza je jednolito, stosując się do przedstawionych symboli na opakowaniu, aby lepiej przetwarzać odpady. Logo Triman obowiązuje tylko we Francji.

Uniwersalny symbol, logo lub ikona recyklingu to uznawany na całym świecie symbol stosowany do oznaczania materiałów nadających się do recyklingu. Symbol recyklingu jest dostępny w domenie publicznego i nie jest znakiem towarowym.

Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Oddawać odpady do recyklingu w odpowiednich zakładach utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje dotyczące recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędkiem lub sklepem.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygne.
- Wszystkie części, z wyjątkiem elementu grzejnego, nadają się do mycia w zimowej. Nigdy nie zanurzać elementu grzejnego w wodzie.
- Urządzenie czyszczyć wilgotną szmatką. Nigdy nie używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub drucików, aby nie uszkodzić urządzenia.

### ŚRODOWISKO

■ Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytwarzono to urządzenie, nadają się do powtórnego recyklingu. Zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbioru odpadów.

### Szeszpracie

Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

## CS Návod k použití

### BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případnou poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenásejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.

### Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — DOZWOLONE

- Frytkownicę używać jedynie jako urządzenie do użynku domowego.
- Frytkownicę używać tylko dla zucchiny żywności.
- Stosować jedynie olej czy tłuszcz, który nadaje się do tej frytkownicy. Sprawdzić na opakowaniu, czy dany olej lub tłuszcz nadaje się do tego typu frytkownicy.

• Byt oljan eller fett nära det blir brutt, luktar illa eller ryker vid upphettning.

• Byt olja eller fett nära det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubbler och små vattendroppar, vattenänglar eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i frönseren finns det en risk för att fettet eller oljan sörger sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av frönseren.

• Byt allt is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stejas först är linad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mestas avisen har smält.

• Se till att det är tillräckligt med plats runt frönseren nära den användaren den.

• Låt frönseren svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förvära frönseren på ett torrt, saker plats.

• Skydda frönseren mot regn och tukt.

• Ha tålamod och värta till frönseren har nått rätt temperatur.

• Tack aldrig över skål och filter.

• Büt oljan eller fett nära det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubbler och små vattendroppar, vattenänglar eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i frönseren finns det en risk för att fettet eller oljan sörger sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av frönseren.

• Byt allt is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stejas först är linad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mestas avisen har smält.

• Se till att det är tillräckligt med plats runt frönseren nära den användaren den.

• Låt frönseren svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förvära frönseren på ett torrt, saker plats.

• Skydda frönseren mot regn och tukt.

• Ha tålamod och värta till frönseren har nått rätt temperatur.

• Tack aldrig över skål och filter.

• Büt oljan eller fett nära det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubbler och små vattendroppar, vattenänglar eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i frönseren finns det en risk för att fettet eller oljan sörger sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av frönseren.

• Byt allt is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stejas först är linad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mestas avisen har smält.

• Se till att det är tillräckligt med plats runt frönseren nära den användaren den.

• Låt frönseren svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förvära frönseren på ett torrt, saker plats.

• Skydda frönseren mot regn och tukt.

• Ha tålamod och värta till frönseren har nått rätt temperatur.

• Tack aldrig över skål och filter.

• Büt oljan eller fett nära det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubbler och små vattendroppar, vattenänglar eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i frönseren finns det en risk för att fettet eller oljan sörger sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av frönseren.

• Byt allt is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stejas först är linad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mestas avisen har smält.

• Se till att det är tillräckligt med plats runt frönseren nära den användaren den.

• Låt frönseren svalna överläckt för att förhindra kondensering. Förvära frönseren på ett torrt, saker plats.

• Skydda frönseren mot regn och tukt.

• Ha tålamod och värta till frönseren har nått rätt temperatur.

• Tack aldrig över skål och filter.

• Büt oljan eller fett nära det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubbler och små vattendroppar, vattenänglar eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i frönseren finns det en risk för att fettet eller oljan sörger sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står



Deep fryer  
01.182604.01.750

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



- Budete opatrní pri smažení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že bude dodržiavať vzdialenosť medzi užívateľom a zariadením. Uistite sa, že ľudia, ktorí potrebujú špeciálnu pomoc alebo super dohľad a dozor nedosiachu na fritézu.
- Vymieňajte olej alebo tuk, ak je už hnedej farby, má špinavú a zlý záchap alebo sa z neho dymí na začiatku.
- Vymieňajte olej alebo tuk, keď je v hom prilis veľa vody. Môžete rozpoznať vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku tak, že sú v nej veľké bublinky a vodné kvapôčky, vodná para alebo rýchle stúpanie oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja vo fritéze prilis vysoká, je možné, že tuk alebo olej vybuchne alebo pretečie vybuchnutím, čo môže byť veľmi nebezpečné pre tých, ktorí používajú fritézu a tých, ktorí sú v jej blízkosti.
- Zmenite olej alebo tuk po 8 maximálne 10-tich použitiaach.
- Odstráňte všetky kocky fadu (fad) alebo kúsky fadu z mrazených jedál pri pratravine. Uistite sa, že smaženie jedla bude najprv dobré rozmaznanie tak, že položíte jedlo na suchú a cistú utierku. Vysušte a popletkejte jedlo na suchú a cistú utierku, aby väčšina fadu a fadových kúskov bola odstránená.
- Uistite sa, že je dosťatočný priestor okolo fritézy, keď ju používate. Nechajte fritézu vychladieť napokon tak, aby ste predchádzali prázdnemu vodu. Nechajte fritézu na suchom a bezpečnom mieste. Fritézu nevystavujte a chráňte pred dažďom, zrážkami a vlnkou.
- Budete trezivo a počkajte pokym fritéza dosiahne správnu teplotu.

#### Upozornenia na používanie fritovacieho hrncu - ČO NEROBIŤ

- Nikdy neskladujte alebo neumiestňujte misku mimo alebo vonku alebo na vlnkom mieste. Uchovávajte vašu fritézu mimo dažďa a zrážok a vlnkostí.
- Neumiestňujte a navkladajte do fritézy potraviny, keď sa práve zahrieva. Majte trezivo a počkajte, pokym fritéza dosiahne správnu teplotu.
- Nesmäzte prilis veľké množstvo naraz.
- Nikdy nezakrývajte misku, nádobu a filter.
- Nepridávajte vodu do oleja či tuku.

#### PREVÁDZA

##### Používanie

- Pred použitím umyte kôš v teplej mydlovej vode a vysušte ho pred použitím. Umyte vnútajšok panvice vlnkou utierku a vytrite do sucha poriadne. Uistite sa, že všetky elektrické súčasti zostávajú úplne suché.

- Najlepšie zariadenie požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že zariadenie je naplnené najmenšou minimálnou úrovňou a nie vysokou úrovňou ako je maximálna úroveň, ktorá je označená na vlastnej strane fritézy. Pre optimálne výsledky vám odporúčame využiť sa pomiešania a mixovania rôznych typov oleja.
- Výberete teplotu správacom teploty na kontrolnom paneli pre danú potravu, ktorú chcete smažiť. Dajte prípojku zariadenia do el. zásuvky.

- Používajte držadlo alebo rukoväť na zvládanie kôša z fritézy. Do kôša vložte potraviny alebo jedlo na smaženie. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, potraviny by malo byť úplne suché predtým, ako sa vložia do kôša. Ponorte kôš do oleja alebo tuku pomaly, aby ste tak predišli bublaniu alebo prskaniu oleja prilis silne. Aby olej zostával pri správnej teplote, termostát sa bude zapínať a vypínať. Kontrolné červené svetielko sa taktož vypne a zapne.
- Po uplynutí doby smaženia, zdvihnite kôš a zaveste na hák na panvici tak, aby olej mohol odtekat a kvapkať.

##### Tipy na smaženie

- Používajte maximálne 200 gramov hranolkov na 1 liter oleja. Ak použijete mrazené výrobky, používajte maximálne 100 gramov, pretože olej v ľahko chladne. Potraste mrazené výrobky nad umývadlom v kuchyni a odstráňte nadmerné množstvo ľadu. Keď používate čerstvé hranolčeky, nezabudnite ich po umytí poriadne osúšiť, aby sa do oleja nedostala voda. Hranolčeky vyrážajte v dvoch krokoch. Najskôr (opečenie) 1 až 5 minút pri 170 stupňoch. Potom (dokončenie) 2 až 4 minuty pri 175 stupňoch. Nechajte olej odkvapkať.

##### Výmena oleja

- Pred výmenou oleja alebo tuku sa uistite, že fritéza a olej alebo tuk sú vychladné (odstráňte prípojku zo zariadenia a z el. zásuvky). Pravidelne olej vymieňajte. Toto je nadmieru potrebné, keď je olej alebo tuk tmavý a stravne rýchlo sa zmene na zláchap. Vždy vymieňajte olej po každom 10-tom smažení. Vždy vymieňajte celý olej na raz. Nikdy nemiešajte starý a nový olej.
- Používajte olej je škodlivý pre životné prostredie. Nevyhľadávajte ho spolu s bežným odpadom z domácností, ale nasledujte pokyny a smernice vydávané vašimi miestnymi orgánmi.

##### ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Všetky diely, okrem ohrevného telesa, je možné umývať v umývačke riadu. Ohrevné teleso nikdy neponárajte do vody.
- Zariadenie očistite vlnkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a dŕsné čistiace prostriedky, špongiovani ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.

##### ZIVOTNÉ PROSTREDIE

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

##### Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## RU

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель несет ответственность 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 подключённое к источнику питания устройство без присмотра.

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 2023 | Sjaardenvestraat 65  
5048 AV Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

- 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.
- Гостевые 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 разлитие горячих жидкостей.
- Не позволяйте детям играть с устройством.

- Во время использования поверхность может нагреваться.



Этот продукт отвечает требованиям соответствия, которые предусмотрены применимыми европейскими нормами или директивами.



Евразийский знак соответствия (EAC) - сертификационный знак для обозначения продукции, соответствующей всем техническим регламентам Евразийского Таможенного союза.

Этот символ используется для маркировки материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами в Европейском Союзе, как определено в постановлении (ЕС) № 1935/2004.

Зеленая точка является зарегистрированным товарным знаком Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH и защищена как товарный знак во всем мире. Этот логотип может использоваться только клиентами DSD GmbH, имеющими действующий договор на использование товарного знака, или приставками или группами по обращению с отходами в Федеративной Республике Германия. Это правило также относится к воспроизведению логотипа тремя лицами в словах, энциклопедии или электронной базе данных, содержащей справочное руководство.

Продукт и упаковочные материалы подлежат вторичной переработке при условии расширенной ответственности производителя. Для лучшей переработки отходов продукт следует утилизировать отдельно в соответствии с обозначениями на упаковке. Логотип Tritan действует только во Франции.

Универсальный символ, логотип или значок вторичной переработки — это международно признанный символ, используемый для обозначения материалов, подлежащих вторичной переработке. Символ переработки является общественным достоянием и не является товарным знаком.

Отработанные электротехнические изделия нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. При наличии соответствующих предприятий их следует отдавать на переработку. Для получения информации о переработке обратитесь в местные органы власти или к продавцу.

#### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- Индикатор питания (красный)
- Термостат
- Крышка
- Нагревательный элемент
- Контейнер для жира
- Жарочная корзина
- Основание

#### ПЕРВЫЙ ВРЕМЯ 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 протрите все съёмные 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 масла или жидких жиров, 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 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 в фритюрнице слишком большой, они могут перелиться через край фритюрницы.
- При жарке соблюдать осторожность. В целях безопасного применения убедитесь, что пользователь находится на достаточном расстоянии от фритюрницы. Убедитесь, что фритюрница расположена в месте, недоступном для лиц, которые нуждаются в помощи или контроле для ее использования.

- Замените масло или жир, если они потемнели, приобрели неприятный запах или дымятся в начале жарки.
- Замените масло или жир, если они вобрали в себя излишки воды. Высокое содержание воды в масле или жире можно определить по наличию пузьрей и капелек воды, водяного пара или быструю подъему уровня масла или жира. При чрезмерном содержании масла в фритюрнице может произойти выброс жира или масла, сопровождающийся взрывом, который может представлять серьезную угрозу здоровью пользователя фритюрницы и 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 растворяется.

- Обеспечьте достаточное свободное пространство вокруг фритюрницы при ее использовании.
- При работе 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. Пожалуйста, пока фритюрница не нагреется до необходимой температуры.
- Не обжаривайте одновременно слишком много продуктов.
- Не накройте внутреннюю емкость и фильтр.
- Не добавляйте воду в жир или масло.

#### РАБОТА

##### Эксплуатация