

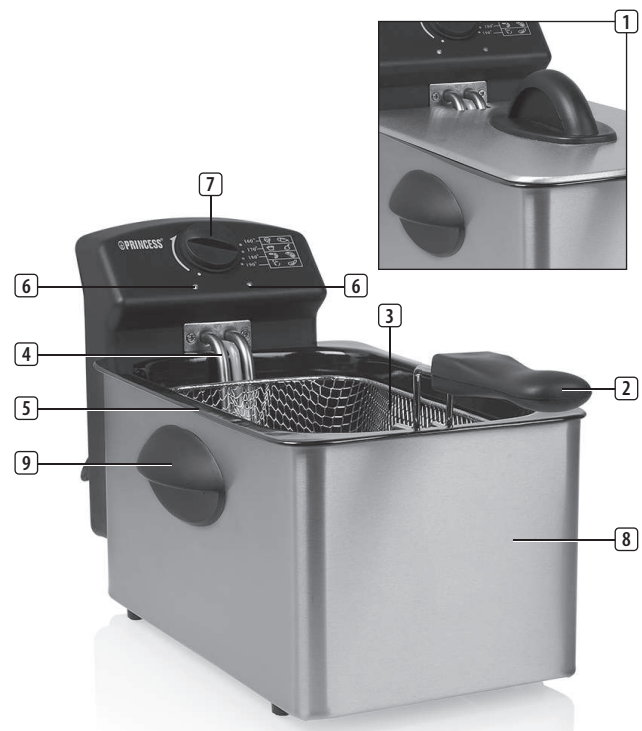


- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie



Deep Fryer  
01.182642.01.001

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



## 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.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments.
  - Farm houses.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- Children shall not play with the appliance.
- The lid is only intended to protect the deep fryer from dust during storage. Remove the lid when the deep fryer is in operation

- Surface is liable to get hot during use.

- 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.
- This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.
- 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.
- 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.
- 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.

- Surface is liable to get hot during use.

- 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.
- This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.
- 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.
- 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.
- 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.

- Surface is liable to get hot during use.

- Surface is liable to get hot during use.

- Surface is liable to get hot during use.

- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance.
- Never pour any liquid, such as water, in the pan.

- Considerations for using the fryer - DO
  - Only use the fryer for household appliance.
  - Only use the fryer for frying food.
  - Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for the 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 overflowed.
  - 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.
  - Never cover the bowl and the filter.
  - Do not fry too much food at once.
  - Do not add water to the fat or oil.

- USE
  - Wash the basket in warm soapy water and dry it well before use. Clean the inside of the pan with a damp cloth and wipe it dry thoroughly. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
  - Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results we advise to avoid mixing different types of oil.
  - Select the temperature with the temperature switch on the control panel for the food you wish to fry. Put the plug of the device into the outlet.
  - The "power" and "heating" lights will illuminate, the "heating" light will extinguish when the desired temperature is reached.
  - Use the handle to lift the basket from the fryer.
  - Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil 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) 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.

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

- CLEANING AND MAINTENANCE
  - Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
  - 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 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 onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- 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.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- 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:
  - Personeelkeukens 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 fritusee tijdens opslag tegen stof te beschermen. Verwijder het deksel tijdens gebruik van de fritusee.

- Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.

- Het universele recyclingssymbool, -logo of -pictogram is een internationaal erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingssymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.

- Dit product voldoet aan de conformiteitsnormen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen.

- The Green Dot is het geregistreerde handelsmerk van Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH en is een wereldwijd beschermd handelsmerk. Het logo mag uitsluitend worden gebruikt door klanten van DSD GmbH die in het bezit zijn van een geldig handelsmerkgebruikscontract of door aangewezen afvalverwerkingsbedrijven binnen de Bondsrepubliek Duitsland. Dit geldt ook voor de reproductie van het logo door derden in een woordenboek, een encyclopedie of een elektronische databank met een naslagwerk.

- Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recycleren bij de daartoe aangewezen faciliteiten. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.

- Het product en de verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Verwijder het gescheiden, volgens de geïllustreerde verpakkingsymbolen, voor een betere afvalverwerking. Het TriMan-logo is alleen in Frankrijk geldig.

- BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN
  - Deksel
  - Handgreep
  - Mand
  - Verwarmingselement
  - Olie-Afzetkom
  - Controlelampje
  - Temperatuurnop
  - Buitenlaag
  - Handgrepen

- VOOR HET EERSTE GEBRUIK
  - Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.

- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Zorg voor minimaal 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of gebruik buitenshuis.
- Veeg voor het eerste gebruik 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 plaatselijke spanning voordat je het apparaat aansluit. Voltage 220V~240V~ 50/60Hz).
- Dit type frituurpan is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet.
- Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het hete vet zeer krachtig spatten.
- Zorg er voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, want dat zal overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de fritusee nooit in zonder olie, anders gaat het apparaat kapot.
- Doe ook geen andere (vloeii) stoffen in de pan zoals water.

### AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSEE - WEL

- Gebruik de frituurpan alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de frituurpan alleen voor het frituren van etenwaren.
- 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 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 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 gevaarlijk kan zijn voor degene die de frituurpan gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevroren etenwaren. Zorg ervoor dat etenwaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen, waarnaar het meeste ijs gesmolten is of etenwaren met het handdoek.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de frituurpan is wanneer u deze gebruikt.
- Laat te frituurpan zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de frituurpan op een droge, veilige plaats.
- De frituurpan mag niet bloot worden gesteld aan regen en vocht.
- Wees geduldig en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.

### AANDACHTSPUNTEN VOOR GEBRUIK VAN DE FRITUSEE - 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 etenwaren in de frituurpan wanneer deze aan het opwarmen is. Heb geduld en wacht totdat de frituurpan de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Frituur niet te veel etenwaren in één keer.
- Bedek de frituurpan en het filter nooit.
- Voeg geen water toe aan het vet/de olie.

### GEBRUIK

- Reinig de mand in warm sop en droog het goed voor gebruik. Reinig de binnenkant van de pan met een vochtige doek en droog hem goed voor gebruik. Zorg ervoor dat de elektrische delen volledig droog blijven.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Zorg ervoor dat het apparaat minstens 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 door elkaar te gebruiken.
- Kies de geschikte temperatuur met de temperatuurschakelaar op het bedieningspaneel voor het voedsel dat u wilt frituren. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- De "power" en "heating" lampjes lichten op, het "heating" lampje zal doven zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.
- Haal het mandje met de handgreep uit de fritusee.
- 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 sterk opborreling te voorkomen. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat aan en uit. Het rode controlelampje gaat tevens aan en uit.
- Als de frituurtijd is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.
- De fritusee heeft een 'koude zone' in de bodem van het apparaat. De 'koude zone' is een zone waarin grotere voedselstukjes zinken en de lagere temperatuur voorkomt dat de voedselstukjes worden verbrand door de olie of het vloeibare vet. Friteuses met een 'koude zone' hebben veel voordelen, maar vereisen tevens speciale aandacht. Friteuses met een 'koude zone' zijn gevoelig voor water, aangezien het verwarmingselement wordt ondergedompeld in olie of vloeibaar vet.
- Water kan door verschillende oorzaken in aanraking komen met de olie of het vloeibare vet:
  - Het meeste voedsel, met name aardappelen, bevat van nature water.
  - Condensatie van hete stoom.
  - IJsdetijljes 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.

### Frituurtips

- 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 overtollig ijs te verwijderen.
- Wanneer u verse friet bereidt, droog de friet na het afspelen dan af om te voorkomen dat er water in de olie terechtkomt. Verse friet moet je twee keer bakken. De eerste keer (voorbakken): 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 ververs (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 frituur sessies.
  - 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.

- Extra informatie
  - Bij oververhitting zal de thermische beveiliging de pan uitschakelen.
  - Bij oververhitting schakelt de pan automatisch uit. Dit veiligheidsmechanisme bevindt zich aan de achterkant van het elektrische gedeelte. Als het wordt uitschakeld, kan het opnieuw

worden geactiveerd door met een voorwerp met een lange punt op de knop te drukken. De knop bevindt zich diep achter het gat en daarom hebt u een lang voorwerp nodig, zoals de bijgeleverde plastic pin of een dunne schroevendraaier. Verwijder eerst de stekker uit het stopcontact.

### 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 huisafval 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 attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recycleren 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.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- L'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché sur l'alimentation électrique.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par l'intermédiaire d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- L'adaptateur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, veillez à ce que l'orifice d'entrée soit totalement sec avant de réutiliser l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
  - Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
  - Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
  - Environnements de type chambre d'hôtes.
  - Fermes.

- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.
- Les appareils de cuisson devraient adopter un positionnement stable, les poignées (le cas échéant) étant disposées de sorte à éviter les risques de déversement de liquides chauds.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le couvercle sert uniquement à protéger la fritusee de la poussière durant son stockage. Retirez le couvercle dès que la fritusee est en marche.

- La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.

- 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.

- Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européennes en vigueur.

- Le Point Vert est une marque déposée de Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH et est une marque déposée dans le monde entier. Le logo ne peut être utilisé que par des clients de DSD GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République





Deep Fryer  
01.182642.01.001

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



**Soporte**  
Puede encontrar toda la información y recambios en [www.princesshome.eu/](http://www.princesshome.eu/)

## PT Manual de Instruções

### SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se você ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo à distância independente.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Deve retirar o cabo antes de limpar o aparelho. Certifique-se de que a entrada está completamente seca antes de utilizar novamente a unidade.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
  - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
  - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
  - Quintas.

- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.
- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados numa situação estável com as pernas (se existirem) posicionadas para evitar derramamentos de líquidos quentes.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A tampa destina-se apenas a proteger a fritadeira contra poeiras durante o armazenamento. Retire a tampa durante a utilização da fritadeira.



A superfície pode aquecer durante a utilização.



O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicláveis. O símbolo de reciclagem é do domínio público e não é uma marca comercial.



Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.



The Green Dot é uma marca comercial registada da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo 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 logótipo por terceiros num dicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.



Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os nos centros competentes existentes. Para aconselhamento sobre reciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.



Os materiais do produto e da embalagem são recicláveis e estão sujeitos à responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os em separado, seguindo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.

### DESCRIZÃO DOS COMPONENTES

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

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- 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.
- Ào utilizar gordura sólida há o risco da água se infiltrar na gordura o que a 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 causará salpicos excessivos.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois danificará o aparelho.
- Nunca verta nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

### Precações 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 ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contiver 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 estão secos antes, dispor-los 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 a uma temperatura adequada.
- Manter a frigideira afastada de locais húmidos ou chuvu.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.

### Precações 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 a 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 elétricas 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.
- As luzes de "alimentação" e "aquecimento" irão iluminar-se, a luz de "aquecimento" irá apagar-se quando a temperatura desejada for alcançada.
- Utilize a pega para levantar os cestos da fritadeira.
- Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe o 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 escoar.
- 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 queimem 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 dada que o elemento de aquecimento fica imerso em óleo ou gordura líquida.
- Á 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 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 após o utilizar em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo novo com antigo.
- O óleo usado é prejudicial para o meio ambiente. Não deite fora óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

### Informação extra

- Em caso de sobre-aquecimento o sistema de segurança térmico desliga a panela.
- Em caso de sobre-aquecimento, a caçarola desligar-se-á automaticamente. Este mecanismo de segurança encontra-se na traseira da parte elétrica. Se o mesmo for desligado, pode ser reativado pressionando o botão com um objeto com uma ponteira comprida. O botão está situado bastante atrás do orifício pelo que necessitará de um objeto comprido similar à ponteira plástica incluída ou uma chave de fendas fina. Primeiro retire a ficha da tomada.

### 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 ácidos 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 eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações 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.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- L'utente non deve lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Il funzionamento di questo apparecchio non prevede l'utilizzo di un timer esterno o di un telecomando separato.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
  - Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
  - Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
  - Ambienti di tipo Bed and breakfast.
  - Fattorie.

- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Gli apparecchi di cottura devono essere posizionati su una superficie stabile con i manici (se presenti) posizionati in modo tale da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Il coperchio ha il solo scopo di proteggere la friggitrice dalla polvere quando viene riposta. Rimuovere il coperchio quando la friggitrice è in funzione.



La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.



Il simbolo, il logo o l'icona del riciclaggio universale è un emblema riconosciuto a livello internazionale utilizzato per designare i materiali riciclabili. Il simbolo del riciclaggio è di dominio pubblico e non è un marchio.

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



The Green Dot è un marchio registrato di Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH ed è protetto come marchio in tutto il mondo. Il logo può essere utilizzato unicamente dai clienti di DSD GmbH

titolari di un valido contratto di utilizzo del marchio o da società di gestione dei rifiuti impegnate all'interno della Repubblica Federale di Germania. Quanto sopra si applica anche alla riproduzione del logo da parte di terzi in un dizionario, un'enciclopedia o una banca dati elettronica contenente un manuale di riferimento.



I rifiuti elettrici non vanno smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Provvedere al riciclo dove esistono strutture. Effettuare la verifica presso l'autorità locale o il negozio in loco per ottenere consigli sul riciclaggio.



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili, a condizione che la responsabilità del produttore sia estesa. Smaltirli separatamente, seguendo i simboli di imballaggio illustrati, per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Triman è valido solo in Francia.

### DESCRIZIONE DELLE PARTI

- Coperchio
- Manici
- Cestello
- Elemento riscaldante
- Vaschetta per olio/grasso
- Spia
- Pulsante temperatura
- Calotta esterna
- Manici

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Inserire il cavo di alimentazione nella presa (Nota: assicurarsi che il voltaggio indicato sul dispositivo corrisponda alla tensione locale prima di collegarlo. Voltaggio 220V-240V~ 50/60Hz).
- 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 liquido che causa schizzi violenti quando si riscalda.
- Assicurarsi anche che il grasso/olio non sia contaminato con acqua, per esempio prodotti congelati, che causerebbero schizzi eccessivi.
- Non usare mai la friggitrice senza olio o grasso in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Non versare mai liquidi, come acqua, nella vaschetta.

### Considerazioni per l'uso della friggitrice - FARE

- Usare la friggitrice solo per utilizzo domestico.
- Usare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione se il grasso o l'olio è idone per questa friggitrice.
- Assicurarsi che il livello dell'olio o del grasso sia più alto del minimo e più basso del massimo, quindi tra le linee di minimo e massimo. Se c'è troppo grasso o olio nella friggitrice, esso potrebbe fuoriuscire.
- Fare attenzione durante la friggitura, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza o supervisione non accedano alla friggitrice.
- Sostituire l'olio o il grasso quando diventa marrone o si produce cattivo odore o fumo all'avvio.
- Sostituire l'olio o il grasso quando vi è troppa acqua in esso. È possibile rilevare l'alta concentrazione di acqua nell'olio o nel grasso attraverso grandi bolle e goccioline di acqua, vapore acqueo o aumento rapido nell'olio o nel grasso. Se la concentrazione dell'olio nella friggitrice è troppo alta, ci potrà essere la possibilità che il grasso o l'olio provochino un'esplosione, che può essere molto pericolosa per coloro che usano la friggitrice e coloro che sono vicini.
- Sostituire l'olio o il grasso dopo un utilizzo di 8/10 volte.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati, ponendoli in una tovaglia asciutta pulita. Premere il cibo con la tovaglia quando la maggior parte del ghiaccio è sciolta.
- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno alla friggitrice quando in uso.
- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensazione.
- Tenere la friggitrice in un luogo asciutto e sicuro.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.

### Considerazioni per l'uso della friggitrice - NON FARE

- Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando. Avere pazienza e attendere finché la temperatura non ha raggiunto la temperatura giusta.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non coprire mai la vaschetta e il filtro.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio.

### USO

- Lavare il cestello in acqua e sapone e asciugare bene prima dell'uso. Pulire le parti interne con un panno umido e asciugare bene. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.
- Riemplire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice. Per risultati ottimali consigliamo di evitare di mischiare diversi tipi di olio.
- Selezionare la temperatura con il tasto apposito posizionato nel riquadro comandi per il cibo che si desidera friggere. Inserire la spina nella corrente.
- Le luci "potenza" e "riscaldamento" si illumineranno, la luce "riscaldamento" si spegnerà quando viene raggiunta la temperatura desiderata.
- Usare la maniglia per sollevare il cestello dalla friggitrice.
- Porre il cibo da friggere nel cestello. Per i migliori risultati il cibo deve essere asciugato prima di essere posto nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle troppo forti. Per assicurare che l'olio sia alla temperatura corretta, il termistato comunterà su on e off. Anche la spia di controllo rossa si accende e si spegne.
- Sollevare il cestello quando il tempo di friggitura è trascorso e appenderlo al gancio nella vaschetta in modo che l'olio possa colare.
- La friggitrice è dotata di una "zona fredda" sul fondo dell'apparecchio. La "zona fredda" è un'area in cui si depositano le particelle di cibo di dimensioni maggiori e dove la temperatura inferiore impedisce che vengano bruciate dall'olio o dal grasso liquido. Le friggitrici dotate di una "zona fredda" presentano molti vantaggi, ma richiedono anche una particolare attenzione. Le friggitrici dotate di una "zona fredda" sono sensibili all'acqua, in quanto l'elemento riscaldante è immerso nell'olio o nel grasso liquido.
- L'acqua può entrare in contatto con l'olio o con il grasso liquido per vari motivi:
  - La maggior parte dei cibi, in particolare le patate, contengono naturalmente acqua.
  - Condensa del vapore caldo.
  - Particelle di ghiaccio presenti nei cibi congelati.
  - Cibo lavato ma non completamente asciugato prima dell'uso.
- Contentitore estraibile non completamente asciutto dopo la pulizia.
- Utilizzo di un tipo di olio o grasso liquido non idoneo.

### Consigli per friggitura

- Usare un massimo di 200 g di patate fritte per litro di olio.
- Se si usano prodotti congelati, usare un massimo di 100 g in quanto l'olio si riscalda rapidamente. Scuotere i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Quando si usano patatine fresche, asciugarle 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.

### Cambio dell'olio

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

### Informazioni extra

- In caso di surriscaldamento il dispositivo di protezione termica provvede a spegnere l'apparecchio.
- In caso di surriscaldamento, la pentola si spegne automaticamente. Questo meccanismo di sicurezza si trova sul retro della parte elettrica. Se si spegne, può essere riattivata premendo il pulsante con un oggetto dotato di una punta lunga. Il pulsante è situato in profondità dietro il foro e quindi è necessario un oggetto lungo come il perno di plastica in dotazione o un cacciavite sottile. Innanzitutto staccare la spina dalla presa di corrente.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Tutte le parti, fatta eccezione per l'elemento riscaldante, sono lavabili in lavastoviglie. Non immergere mai l'elemento riscaldante in acqua.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detersivi aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

### AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'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 in merito ai punti di raccolta.

### Assistenza

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

## SV Instruktionshandbok

### SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nåtilladen är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Användaren får inte lämna apparaten oövervakad när den är ansluten till elnätet.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Denna apparat får inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Kontakten måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inloppet är helt torrt innan apparaten kommer att användas igen.
- Denna apparat får avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
  - Personalköket i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
  - Av gäster på hotell, hotell och andra liknande boendemiljöer.
  - "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
  - Bondgårdar.
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.
- Matlagningsapparater bör placeras stabilt med handtagen (om några finns) placerade för att undvika spill av varma vätskor.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Locket får endast avsett att skydda frittösen från damm under lagring. Ta av locket när frittösen är i drift
- Ytan kan bli varm vid användning.

### 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 2024 | Swaardvenstraat 65  
5048 AV Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)



Den universella återvinningssymbolen, logotypen eller ikonen är en internationellt erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningssymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.



Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillämpliga europeiska förordningar eller direktiv.



Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av anlitade avfallsshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordbok, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.



Elektriska avfallsprodukter får inte slängas med hushållsavfallet. Återvinning där det finns anläggningar för det ämdamålet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få råd om återvinning.



Produkten och förpackningsmaterialet är återvinningsbart och är kopplat till ett utökadt tillverkaransvar. Kassera den separat och följ de illustrerade förpackningssymbolerna för bättre avfallshantering. Triman-logotypen är endast giltig i Frankrike.

#### DELBEKRVNING

- Lock
- Handtag
- Korg
- Värmeelement
- Skål för olja och fett
- Indikatorlampor
- Temperaturnapp
- Yttre skål
- Handtag

#### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Placera enheten på en platt yta och se till att det finns 10 cm fritt utrymme runt enheten. Enheten lämpar sig inte för placering i ett skåp eller för användning utomhus.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammratta. Använd aldrig slipande produkter.
- Sätt i sladden i eluttaget.(OBS: Se till att spänningen som anges på enheten motsvarar den lokala spänningen innan apparaten ansluts. Spänning 220V-240V~ 50/60Hz).
- Den här typen av fritis är endast lämplig att använda med olja eller flytande fett, inte med fett i fast form.
- Om du använder fett i fast form riskerar du att det finns vatten kvar i fettet, vilket gör att det kommer att stänka våldsamt vid upphettning.
- Var också noga med att oljan/fettet inte är förorenat med vatten, från till exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkingar.
- Använd aldrig friterösen utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten.
- Håll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i friterösen.

#### Att tänka på när du använder friterösen - ATT GÖRA

- Friterösen är endast avsedd för hushållsanvändning.
- Friterösen är endast avsedd för att frysa livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritis.
- Kontrollera så att nivån på fettet eller oljan ligger över mininivån och under maxnivån, dvs. mellan linjerna för mini- och maxnivåerna. Om det är för mycket fett eller olja i friterösen kan det svämma över friterösen.
- Var försiktig vid fritering, använd friterösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd från enheten och apparaten. Se till att personer som behöver extra hjälp eller tillsyn inte kan ta friterösen.
- Byt oljan eller fettet när det blivit brunt, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Byt olja eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stor bubblor och små vattendroppar, vattenänga eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket vatten i friterösen finns det en risk för att fettet eller oljan söker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av friterösen.
- Byt olja eller fett efter 8 till max 10 användningar.
- Ta bort all is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas först är tinalad, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handskar när det mesta isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt friterösen när du använder den.
- Låt friterösen svalna övertäckt för att förhindra kondensering. Förvara friterösen på en torr, säker plats.
- Skydda friterösen mot rök och fukt.
- Ha lålamod och vänta tills friterösen har nått rätt temperatur.

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

- Förvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i friterösen medan den värms upp.
- Friter lä om för mycket mat på en gång.
- Täck aldrig över skålen och filtret.
- Håll aldrig på vatten på fettet eller oljan.

#### ANVÄNDNING

- Diska korgen i varmt tvålvatten 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 erfordraderiga mängden olja eller fett. Kontrollera så att apparaten är fylld minst till mininivån och inte högre än maxnivån, enligt indikationerna på insidan av friterösen. För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blandar olika typer av olja.
- Välj temperatur med temperaturväljaren på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt frysa. Sätt i kontakten i vägguttaget.
- Lamporna "ström" och "uppvärmning" tänds. Lampan "uppvärmning" slocknar när den önskade temperaturen är uppnådd.
- Använd handtaget och lyft korgen ur friterösen.
- Placera livsmedlet som ska friteras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torr innan det läggs i korgen. Sänk ned korgen i oljan eller fettet långsamt så att inte oljan bubblar upp för kraftigt. För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer mestparten att sättas på och stängas av. Den röda kontrollampen kommer också att tändas och slockas.
- Lyft upp korgen när friteringsstiden är uppnådd och häng den på kroken i pannan så att oljan kan droppa av.
- Friterösen har en "kall zon" i botten på apparaten. Den "kalla zonen" är en zon där större matpartiklar sjunker och den lägre temperaturen förhindrar att de bränns av oljan eller det flytande fettet. Friteröser med en "kall zon" har många fördelar, men kräver också extra uppmärksamhet. Friteröser med en "kall zon" är känsliga för vatten eftersom värmeelementet är nedsänkta i olja eller flytande fett.
- Vatten kan komma i kontakt med oljan eller det flytande fettet av flera orsaker:
  - De flesta födoämnen, speciellt potatis, innehåller naturligt vatten.
  - Kondensering av het ånga.
  - Ispartiklar i frysta födoämnen.
  - Livsmedlen sköljs men torkas inte ordentligt före tillagning.

- Den löstgäbara pannan torkas inte ordentligt efter rengöring.
- Fel typ av olja eller flytande fett används.

#### Friteringstips

- Använd max 200 gram chips per liter olja.
- Om du använder frysta produkter använder du max 100 gram eftersom oljan svalnar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflödig is.
- När färska pommes frites används ska de torkas efter avsköljning för att säkerställa att inget vatten hamnar i oljan. Fritera pommes frites i två omgångar. Första gången (blanchering) i 1 till 5 minuter vid 170 grader. Andra gången (yta) i 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan droppa av.

#### Byte av oljan

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

#### Extra information

- Värmeelementet är utrustat med en säkerhetsbrytare, om elementet inte placeras i rätt position kommer det inte att fungera.
- Vid överhettning stängs pannan av automatiskt. Denna säkerhetsmekanism finns på baksidan av den elektriska delen. Om den stängs av kan den återaktiveras genom att knappen trycks in med ett föremål med lång spets. Knappen sitter djupt bakom hålet och du behöver därför ett långt föremål, t.ex. det medföljande plaststiftet eller en tunn skruvmejsel. Dra först ut kontakten ur uttaget.

##### RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ut kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Alla delar, förutom värmeelementet, är diskmaskinsäkra. Sänk aldrig ner värmeelementet i vatten.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, köksvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.

#### OMGIVNING



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

#### Support

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

## PL Instrukcje użytkowania

#### BEZPIECZEŃSTWO

- Producент nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby unikać zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwać urządzenia, ciągnąc za przewód ani odpuszczając do zaplątania 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.
- Aby unikać 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 unikać porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazдка na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
  - Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
  - Przez klientów w hotelach, motelech i innych ośrodkach tego typu.
  - Osrodki 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 rozlaniu gorącej cieczy.
- Zdzieloni nie wolno bawić się urządzeniem.

- Pokrywa ma na celu wyłączenie ochronę frytkownicy przed kurzem w czasie przechowywania. Gdy frytkownica pracuje, należy zdemontować pokrywę

- Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.



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 publicznej i nie jest znakiem towarowym.



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



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 korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawierającej podrecznik.



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



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

#### OPIS CZĘŚCI

- Pokrywka
- Uchwyt
- Kosz
- Element grzejny
- Pojemnik na olej/tłuszcz
- Wymienny pojemnik
- Przycisk temperatury
- Pokrywa zewnętrzna
- Uchwyty

#### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejkę, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Urządzenie umieścić na odpowiedniej, płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do montażu w szafce lub do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wewnętrzne części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.
- Włóż kabel zasilający do gniazдка.(Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem lokalnym. Napięcie 220V~–240V~ (50/60Hz).
- Ten typ smażalni nadaje się do użycia tylko w przypadku, gdy jest napojony olejem lub innym ciekłym tłuszczem., nie można go stosować do tłuszczów stałych.
- Zastosowanie tłuszczu stałego pociąga za sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczu, co prowadzi do gwałtownego rozpryskiwania się tłuszczu podczas grzewawania.
- Należy także sprawdzić, czy użyty olej/tłuszcz nie zawiera wody, np. z napojony mrożony, gdyż może to powodować nadmierne rozbrzyzi tłuszczu.
- Nigdy nie używać frytkownicy bez oleju czy tłuszczu, gdyż spowoduje to uszkodzenie urządzenia.
- Do pojemników nigdy n ie wlewać żadnych płynów takich jak woda.

#### Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — DOZWOLONE

- Frytkownicy używać jedynie jako urządzenie do użtyku domowego.
- Frytkownicy użytkować tylko do smażenia 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.
- Sprawdzić, czy poziom oleju lub tłuszczu jest wyższy od minimum i mniejszy od maksimum, tak aby mieścił się pomiędzy liniami minimum a maksimum. Zbyt duża ilość tłuszczu lub oleju wewnątrz frytkownicy doprowadzi do zalania urządzenia.
- Podczas smażenia należy być ostrożnym i pamiętać, aby utrzymywać bezpieczną odległość pomiędzy użytkownikiem a urządzeniem. Kontrolować, aby osoby wymagające szczególnego nadzoru czy pomocy, nie miały bezpośredniego dostępu do frytkownicy.
- Olej lub tłuszcz zmienić, gdy staje się brązowy, wydaje zączyną pachnieć spalenizną lub zaczyna dymić.
- Olej lub tłuszcz wymienić, jeśli jest w nim zbyt dużo wody. Można rozpoznać dużą ilość wody w oleju czy innym tłuszczu poprzez widoczne duże pęcherze i krople wody, parę wodną czy gwałtowne podnoszenie się oleju czy tłuszczu. Jeśli zawartość wody w oleju znajdującym się w frytkownicy będzie zbyt duża, to pojawi się niebezpieczeństwo gwałtownego wydostawania się tłuszczu czy oleju, co może być niebezpieczne dla osób użytkujących frytkownicę lub znajdujących się w jej pobliżu.
- Zmienić olej lub tłuszcz po upływie 8 maksymalnie 10 godzin jego użytkowania.
- Zamrożonej żywności usunąć cały лёд (wszystkie jego cząstki).
- Sprawdzić, czy zamrożona żywność przeznaczona do smażenia najpierw uległa całkowicie rozmrożeniu, kładąc ją na czystej i suchej tkaninie, np. ręczniku. Żywność wytrzeć ręcznikiem, gdy już większość lodu uległa stopieniu.
- Sprawdzić, czy wokół frytkownicy jest dostateczna ilość wolnej przestrzeni niezbędnej do jej użytkowania.
- Aby uniknąć kondensacji pary na ściankach, pozostawiać frytkownicę do ostygnięcia bez przykrywania jej pokrywkami. Frytkownicę przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Frytkownicę trzymać z dala od deszczu czy wilgoci.
- Cierpliwie zaczekać, aż frytkownica osiągnie prawidłową temperaturę.

#### Wskazówki dotyczące użytkowania frytkownicy — NIEDOZWOLONE

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

#### UŻYTKOWANIE

- Kosz przystosowany do wycięcia wycięć z dodatkami płynu do mycia naczyn i dobrze wysuszyć. Wnętrze naczyńia osuszyć wilgotną szmatką i dobrze je wysuszyć. Sprawdzić, czy wszystkie części elektryczne pozostają całkowicie suche.

- Urządzenie napełnić wymaganą ilością oleju lub tłuszczu. Sprawdzić, czy urządzenie jest wypelnione nie mniej niż do poziomu minimum i nie więcej niż do poziomu maksimum, które są zaznaczone po wewnętrznej stronie frytkownicy. W celu uzyskania optymalnych rezultatów zaleca się, aby nie mieszać różnych rodzajów oleju.
- Przełącznikiem temperatury na tabliczce sterowania wybrać temperaturę smażenia. Podłącząc wtyczkę kabla zasilania do gniazдка sieciowego.
- Zapałać się kontrolki "power" (zasilanie) oraz "heating" (grzanie), kontrolka „heating” (grzanie) zgłasze z chwiłą osiągnięcia żądanej temperatury.
- Aby wyjąć lub unieść koszyk z frytkownicy, należy używać do tego celu uchwyty.
- Potrawę do smażenia umieścić w koszu. W celu uzyskania najlepszego rezultatu, żywność przed włożeniem do koszyka należy wysuszyć. Powoli zanurzać kosz w oleju lub tłuszczu, tak aby unikać zbył silnego pienienia się. W celu zapewnienia właściwej temperatury oleju, termostat będzie się włączał i wyłączał. Także czerwona kontrolka będzie się zapalała i gaśla.
- Po upływie czasu smażenia unieść koszyk i zawiesz go na haku pojemnika, tak aby olej mógł spłynąć.
- Frytkownica została wyposażona w zimną strefę znajdującą się u dołu urządzenia. Zimna strefa, to miejsce do którego przemieszczana są mniejsze kawalki żywności. Niższa temperatura gwarantuje, że nie spalają się one w oleju lub roztopionym tłuszczu. Frytkownice wyposażone w zimną strefę mają wiele zaled, jednak wymagają również dodatkowej ostrożności. Urządzenia z zimną strefą są wrażliwe na działanie wody, ponieważ element grzejny jest zanurzony w oleju lub roztopionym tłuszczu.
- Do kontaktu oleju lub roztopionego tłuszczu z wodą może dojść z wielu przyczyn:
  - Większość artykułów spożywczych, takich jak np. ziemniaki, zawiera wodę.
  - Gorąca para skrapla się.
  - Cząstki lodu przylegające do zamrożonej żywności stapiają się.
  - Żywność po umyciu może zostać niedokładnie osuszona.
  - Wymywana patelnia może nie zostać dokładnie osuszona po umyciu.
  - Użyty może zostać niewłaściwy rodzaj oleju lub roztopionego tłuszczu.

- Używać maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
- W przypadku używania mrożonek stosować 100 gramów maksymalnie z powodu zbyt szybkiego schładzania się oleju. Aby usunąć nadmiar lodu, zmrozone produkty zsiązając nad zlewem.
- Jeśli chcesz smażyć świeże frytki, wysusz je po umyciu, aby do oleju nie dostała się woda. Frytki smaź w dwóch etapach. Pierwszy raz (biansowanie) przez 1-5 minut w 170 stopniach. Drugi raz (kończenie) przez 2-4 minuty w 175 stopniach. Odczekać olej.

#### Wskazówki dotyczące czyszczenia

- Użyć maksymalnie 200 gramów frytek na litr oleju.
- W przypadku używania mrożonek stosować 100 gramów maksymalnie z powodu zbyt szybkiego schładzania się oleju. Aby usunąć nadmiar lodu, zmrozone produkty zsiązając nad zlewem.
- Jeśli chcesz smażyć świeże frytki, wysusz je po umyciu, aby do oleju nie dostała się woda. Frytki smaź w dwóch etapach. Pierwszy raz (biansowanie) przez 1-5 minut w 170 stopniach. Drugi raz (kończenie) przez 2-4 minuty w 175 stopniach. Odczekać olej.

#### Wymiana oleju

- Przed przystąpieniem do wymiany oleju lub tłuszczu sprawdź, czy frytkownica wraz z olejem lub tłuszczem (przed wszystkim wyjąć wtyczkę zasilania urządzenia z gniazдка sieciowego). Regularnie wymieniac olej. Jest to szczególnie konieczne w przypadku zauważalnego zbruniatnienia oleju lub tłuszczu, lub zmiany zapachu. Zawsze wymieniać olej po 10 turach smażenia. Olej wymieniac w całości za jednym razem. Nigdy nie mieszać starego oleju ze świeżym.
- Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie wyrzucać oleju wraz ze zwykłymi odpadami kuchennymi, lecz postępować według wytycznych opublikowanych przez lokalne władze samorządowe.

#### Dodatkowe informacje

- Element grzejny jest wyposażony w wyłącznik bezpieczeństwa. Jeżeli element nie zostanie umieszczony w odpowiedniej pozycji, nie będzie działał.
- W przypadku przegrzania urządzenie wyłączy się automatycznie. Mechanizm zabezpieczający znajduje się z tyłu elementu elektrycznego. Jeśli się włącza, można go wyłączyć ponownie naciskając przycisk długim przedmiotem. Przycisk znajduje się głęboko za otworem, będziezias potrzebować długiego przedmiotu, takiego jak dołączony plastikowy boleć lub cienki śrubokręt. Najpierw wyjmij dołączony przewodu zasilającego z gniazдка.

##### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.

- Wszystkie części, z wyjątkiem elementu grzejnego, nadają się do mycia w zmywarce. Nigdy nie zanurzać elementu grzejnego w wodzie.
- Urządzenie należy wytrzeć wilgotną szmatką. Nigdy nie używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, wmywaoków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

#### ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowym. Urządzenie to powinno zostać zutilizowane 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 wytorzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znacząco większym wyzwaniem niż recykling odpadów. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

#### Wsparcie

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

## CS Návod k použití

#### BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepednášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Uživatel nesmí nechat spotřebič bez dozoru, pokud je připojen k napájení.

- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič není určen k tomu, aby byl ovládná pomocí externího časovače nebo odděleného systému dálkového ovládání.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Konektor musí být předtím, než je přístroj čišťen, vyjmутý, prosím, zajistěte, aby byl vstup zcela suchý předtím, než bude přístroj opět v provozu.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
  - kuchyní personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
  - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
  - V penzionech.
  - Na statcích a farmách.
- Když se spotřebič nepoužívá, odpojte před montáží nebo demontáží, jakož i před čištěním a údržbou, napájecí kabel ze síťové zástrčky
- Varná zařízení je třeba nastavit do stabilní polohy s rukojeťmi (jsou-li nainstalovány) umístěnými tak, aby se zabránilo rozliti horkých kapalin.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Kryt slouží k ochraně hlubokého pekáče před prachem během skladování. Je-li hluboký pekáč používaný, kryt sejměte.

- Povrch může být během používání horký.
- Univerzální symbol recyklace, logo nebo ikona je mezinárodně uznávaný symbol používaný k označení recyklovatelných materiálů. Symbol recyklace je veřejně dostupný a není ochrannou známkou.
- Tento výrobek splňuje požadavky na shodu s platnými evropskými předpisy nebo směrnicemi.
- Zelená tečka je registrovaná ochranná známka Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a je celosvětově chráněná jako ochranná známka. Logo mohou používat pouze zákazníci společnosti DSD GmbH, kteří mají platnou smlouvu o používání ochranné známky, nebo společnosti, které se nakládáním s odpady na území Spolkové republiky Německo. Platí to i pro reprodukcí logo třetími stranami ve slovníčcích, encyklopediích nebo elektronických databázích obsahujících referenční příručky.
- Elektroodpad by se neměl likvidovat společně s domovním odpadem. Máte-li k tomu možnost, třídte prosím odpad. Informace o recyklaci získáte na místním úřadě nebo v místním obchodě.
- V rámci rozšířené zodpovědnosti výrobce lze produkt i obalové materiály recyklovat. V zájmu efektivnějšího nakládání s odpadem je likvidujte zvlášť podle symbolu na balení. Logo Triman platí pouze ve Francii.
- Popis součástí
  - Víko
  - Rukojeť
  - Košík
  - Topné těleso
  - Nádoba na olej/tuk
  - Světelný indikátor
  - Tlačítko teploty
  - Vnější kryt
  - Rukojeť
- PŘED PRVNÍM POUŽITÍM**
  - Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraněte nálepky, ochrannou fólii nebo plasty.
  - Umístěte spotřebič na rovný stabilní povrch a zajistěte minimálně 10 cm volného prostoru kolem spotřebiče. Tento spotřebič není vhodný pro instalaci do skříně nebo pro venkovní použití.
  - Před prvním použitím tohoto spotřebiče otřete vnitřek odnímatelné součásti vlnkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky.
  - Zapojte napájecí kabel do zásuvky.(Poznámka: Před prvním zapojením spotřebiče se ujistěte, že napětí, které je uvedeno na jeho štítku, odpovídá napětí v dané zászuvce. Napětí 220 V–240 V– 50/60 Hz).
  - Do fritězy tohoto typu je vhodné použít olej či tekutý tuk, nikoli pevný tuk.
  - Použití pevného tuku sebou nese riziko, že je v tuku zachycena voda, která může způsobit silné prskání tuku při zahřátí.
  - Presvědčte se také, že olej/tuk neobsahuje vodu, například ze zmražených výrobků, ta by způsobila nadměrné splítkání.
  - Fritězu nikdy nepoužívejte bez oleje či tuku, protože by došlo k jejímu poškození.
  - Do fritovací nádoby nikdy nelijte žádnou tekutinu, například vodu.



Univerzální symbol recyklace, logo nebo ikona je mezinárodně uznávaný symbol používaný k označení recyklovatelných materiálů. Symbol recyklace je veřejně dostupný a není ochrannou známkou.



Tento výrobek splňuje požadavky na shodu s platnými evropskými předpisy nebo směrnicemi.

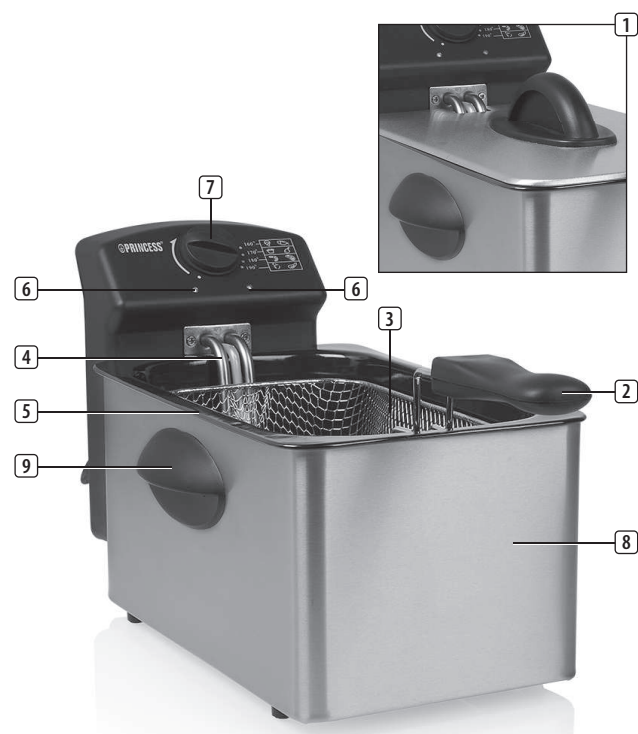


Zelená tečka je registrovaná ochranná známka Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a je celosvětově chráněná jako ochranná známka. Logo mohou používat pouze zákazníci společnosti DSD GmbH, kteří mají platnou smlouvu o používání ochranné známky, nebo společnosti, které se nakládáním s odpady na území Spolkové republiky Německo. Platí to i pro reprodukcí logo třetími stranami ve slovníčcích, encyklopediích nebo elektronických databázích obsahujících referenční příru



Deep Fryer  
 01.182642.01.001

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



- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Tento spotřebič nie je určený na to, aby fungoval s externým časovačom, alebo bol ovládaný pomocou systému diaľkového ovládania.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Pred čistením spotřebiča musíte vytiahnuť konektor. Ubezpečte sa prosím, že vstup je kompletne suchý, skôr ako spotřebič znovu použijete.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
  - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
  - Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
  - V turistických ubytovniach.
  - Na farmách.

- Pokiaľ sa spotřebič nepoužíva, pred montážou či demontážou, čistením a údržbou vždy vytiahnite napájací kábel zo sieťovej zásuvky.
- Spotřebiče na varenie je treba umiestniť do stabilnej polohy s rukovätami (pokiaľ ich majú) umiestnenými tak, aby sa zabránilo rozliatiu horúcich kvapalín.
- Deťi sa nesmú hrať so spotřebičom.
- Veko slúži len na ochranu fritézy pred prachom počas skladovania. Keď je fritéza v prevádzke, veko dajte preč.

- Povrch môže byť pri používaní horúci.

Symbol univerzálnej recyklácie, logo alebo ikona je medzinárodne uznávaným symbolom, ktorý sa používa na označenie recyklovateľných materiálov. Symbol recyklácie spadá do verejnej oblasti a nie je ochrannou známkou.

Tento výrobok spĺňa požiadavky zhody podľa platných európskych predpisov alebo smerníc.

The Green Dot je registrovanou obchodnou značkou Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a ako obchodná značka je celosvetovo chránená. Toto logo smú používať výlučne zákazníci spoločnosti DSD GmbH, ktorí majú platnú zmluvu o používaní ochrannej známky, alebo spoločnosti zaoberajúce sa odpadovým hospodárstvom v rámci Spolkovej republiky Nemecko. To platí aj pre reprodukciiu loga tretími stranami v slovníku, encyklopédii alebo elektronickej databáze, ktorá obsahuje referenčnú príručku.

Odpad z elektrických výrobkov sa nesmie likvidovať spolu s odpadom z domácnosti. Recyklujte, prosím, v príslušných zariadeniach. Informácie o recyklácii sú dostupné na miestnom úrade alebo v miestnej predajni.

Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné pod podmienkou rozšírenej zodpovednosti výrobcu. V záujme lepšieho spracovania odpadu ho zlikvidujte oddelene podľa znázornených symbolov na obale. Logo Triman platí len vo Francúzsku.

#### POPIS KOMPONENTOV

1. Veko
2. Rúčka
3. Košík
4. Vyhrievacie teleso
5. Miska na olej/tuk
6. Svetelný ukazovateľ
7. Tlačidlo teploty
8. Vonkajší plášť
9. Rukoväte

#### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotřebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotřebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrečko.
- Zariadenie umiestnite na rovnú stabilnú plochu, pričom dbajte na to, aby okolo zariadenia ostal voľný priestor minimálne 10 cm. Tento výrobok nie je vhodný pre inštaláciu do skrine či na použitie vonku.
- Pred prvým použitím spotřebiča utrite všetky demontovateľné diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne výrobky.
- Zasuňte napájací kábel do zásuvky. (Poznámka: Pred pripojením zariadenia do siete sa uistite, že napätie uvedené na zariadení sa zhoduje s miestnym napätím siete. Napätie 220V-240V / 50/60Hz).
- Tento typ fritézy je vhodný len na použitie s olejom alebo tekutým tukom, masťou a nie je vhodná na pevný tuk.
- Použitím pevného tuku alebo masť je tu riziko zadržiavania vody v masť, tuku, čo môže spôsobiť rozstreknutie a silné prskanie až násilie, keď sa tuk zahreje.
- Taktiež zaisťte, aby olej/tuk nebol kontaminovaný vodou, napríklad z mrazených produktov, to môže spôsobiť nadmerné rozstreknutie a poffkanie.
- Fritézu nikdy nepoužívajte bez oleja či tuku, môže to poškodiť zariadenie.
- Nikdy nelejte do fritézy žiadnu tekutinu, ako je voda napríklad.

#### Upozornenia na používanie fritovacieho hrnca - ČO ROBIŤ

- Používajte fritézu len na domáce použitie ako domáci spotřebič.
- Používajte fritézu len na smaženie a pečenie potravín, jedál.
- Používajte len olej alebo tuk, masť, ktorá je vhodná na smaženie. Skontrolujte na balení, či je tuk alebo olej vhodný pre tento typ fritézy.
- Zaisťte, aby hladina tuku alebo oleja bola vyššia ako minimálna hranica a nižšia ako maximálna hranica, tak aby bola v rozpätí minima a maxima. Ak je príliš veľa oleja či masť vo fritéze, môže presiahnuť hranicu a preliať sa cez fritézu.
- Buďte opatrný pri smažení a pečení, uistite sa, že fritéza sa používa bezpečným spôsobom tak, že budete dodržiavať vzdialenosť medzi užívateľom a zariadením. Uistite sa, že ľudia, ktorí potrebujú špeciálnu pomoc alebo super dohľad a dozor nedosiahnu na fritézu.

- Vymieňajte olej alebo tuk, ak je už hneď farby, má špinavý a zlý zápach alebo sa z neho dymí na začiatku.
- Vymeňte olej alebo tuk, keď je v ňom príliš veľa vody. Môžete rozpoznať vysokú koncentráciu vody v oleji alebo tuku tak, že sú v nej veľké bubliny a vodné kvapôčky, vodná para alebo rýchle stúpanie oleja alebo tuku. Ak je koncentrácia oleja vo fritéze príliš vysoká, je možné, že tuk alebo olej vybuchne alebo pretečie vzbuchnutím, čo môže byť veľmi nebezpečné pre tých, ktorí používajú fritézu a tých, ktorí sú v jej blízkosti.
- Zmeňte olej alebo tuk po 8 maximálne 10-lich použitiach.
- Odstráňte všetky kocky ľadu (ľad) alebo kúsky ľadu z mrazených jedál a potravín. Uistite sa, že smažené jedlo bude najprv dobre rozmrazené tak, že položíte jedlo na suchú a čistú utierku. Vysušte a poklepte po jedle utierkou, aby väčšina ľadu a ľadových kúskov bola roztopená.
- Uistite sa, že je dostatok priestoru okolo fritézy, keď ju používate.
- Nechajte fritézu vychladnúť nepokrytú tak, aby ste predchádzali zražaniu vody. Nechajte fritézu na suchom a bezpečnom mieste.
- Fritézu nevystavujte a chráňte pred dažďom, zrážkami a vlhkosťou.
- Buďte trezrivý a počkajte pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.

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

- Nikdy neskladujte alebo neumiestňujte misku mimo alebo vonku alebo na vlhkom mieste. Uchovávajte vašu fritézu mimo dažďa a zrážok a vlhkosti.
- Neumiestňujte a navkladajte do fritézy potraviny, keď sa práve zahrieva. Majte trezrivosť a počkajte, pokým fritéza dosiahne správnu teplotu.
- Nesmažte príliš veľké množstvo naraz.
- Nikdy nezakrývajte misku, nádobu a filter.
- Neprievádzajte vodu do oleja či tuku.

#### POUŽÍVANIE

- Pred použitím umyte kôš v teplej mydlovej vode a vysušte ho pred použitím. Umyte vnútrajšok panvice vlhkou utierkou a vytrite do sucha poriadne. Uistite sa, že všetky elektrické súčasti zostávajú úplne suché.
- Naplňte zariadenie požadovaným množstvom oleja alebo tuku. Uistite sa, že zariadenie je naplnené najmenej minimálnou úroveňou a nie vyššou úroveňou ako je maximálna úroveň, ako je označené na vnútornej strane fritézy. Pre optimálne výsledky vám odporúčame vyhybať sa pomešaniu a mixovaniu rôznych typov oleja.
- Vyberte teplotu spínačom teploty na kontrolnom paneli pre danú potravinu, ktorú chcete smažiť. Dajte prípojku zariadenia do el. zásuvky.
- "El.energia" a "ohrievanie" - svetielka sa rozsvetia, svetielko "ohrievanie" zhasne, keď sa dosiahne požadovaná teplota.
- Použite držadlo alebo rukoväť na zdvihnutie koša z fritézy.
- Do koša vložte potraviny alebo jedlo na smaženie. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, potraviny by mali byť úplne suché predtým, ako sa vložia do koša. Ponorte kôš do oleja alebo tuku pomaly, aby ste tak predišli bublaniu alebo prskaniu oleja príliš silne. Aby olej zostával pri správnej teplote, termostat sa bude zapínať a vypínať. Kontrolné červené svetielko sa taktiež vypne a zapne.
- Po uplynutí doby smaženia, zdvihnite kôš a zaveste na hák vo fritéze v panvici tak, aby olej mohol odtekať a kvapkať.
- Fritéza má "chladnú oblasť" na dne spotřebiča. „Chladná oblasť“ je miesto, kam klesajú väčšie častice potravín a nižšia teplota bráni tomu, aby ich olej či tekutý tuk spálil. Fritézy s „chladnou oblasťou“ ponúkajú mnoho výhod, ale vyžadujú aj špeciálnu pozornosť. Fritézy s „chladnou oblasťou“ sú citlivé na vodu, pretože ohrevné teleso je ponorené do oleja či tekutého tuku.
- Voda so môže dostať do styku s olejom či tekutým tukom v dôsledku rôznych príčin:
  - Väčšina potravín, najmä zemiaky, prirodzene obsahuje vodu.
  - Kondenzácia horúcej pary.
  - Čiastočky ľadu na mrazených potravinách.
  - Potraviny umyté vo vode, ktoré neboli pred použitím riadne osušené.
  - Vyberateľná panvica nebola po vyčistení riadne usušená.
  - Použitie chybného oleja či tekutého tuku.

#### Tipy na smaženie

- Používajte maximálne 200 gramov hranolok na 1 liter oleja.
- Ak použijete mrazené výrobky, použite maximálne 100 gramov, pretože olej veľmi rýchlo chladne. Potrasite mrazenými výrobkami nad umývadlom v kuchyni a odstráňte nadmerné množstvo ľadu.
- Keď používate čerstvé hranolčeky, nezabudnite ich po umytí poriadne osušiť, aby sa do oleja nedostala voda. Hranolčeky vyprážajte 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 vychladené (odstráňte prípojku zo zariadenia a z el. zásuvky). Pravidelne olej vymieňajte. Toto je nadmieru potrebné, keď je olej alebo tuk tmavý a silnavne rýchlo alebo sa zmení zápach. Vždy vymieňajte olej po každom 10-tom smažení. Vždy vymeňte celý olej naraz. Nikdy nemiešajte starý a nový olej.
- Použitý olej je škodlivý pre životné prostredie. Nevyhadzujte ho spolu s bežným odpadom z domácnosti, ale nasledujte pokyny a smernice vydávané vašimi miestnymi orgánmi.

#### Doplňujúce informácie

- Ohrievacie teleso je vybavené bezpečnostným spínačom. Ak teleso nie je umiestnené v správnej polohe, nebude fungovať.
- V prípade prehriatia sa panvica automaticky vypne. Tento bezpečnostný mechanizmus sa nachádza na zadnej strane elektrickej časti. Ak sa vypne, je možné ho opätovne aktivovať stlačením tlačidla dlhým špicatým predmetom. Tlačidlo sa nachádza hlboko za otvorom, a preto budete potrebovať dlhý predmet, napríklad priložený plastový kolík alebo tenký skrutkovač. Najprv vyberte zástrčku zo zásuvky.

#### ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotřebič 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 vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohli dôjsť k poškodeniu zariadenia.

#### ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Tento spotřebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronicke spotřebiče. Tento symbol na spotřebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotřebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotřebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

#### Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [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!

