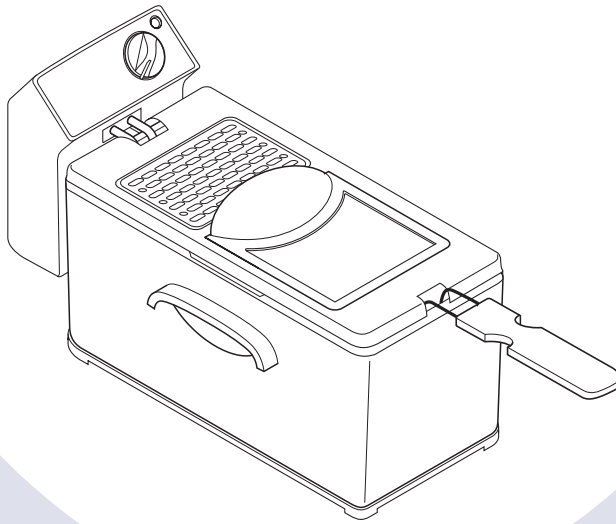
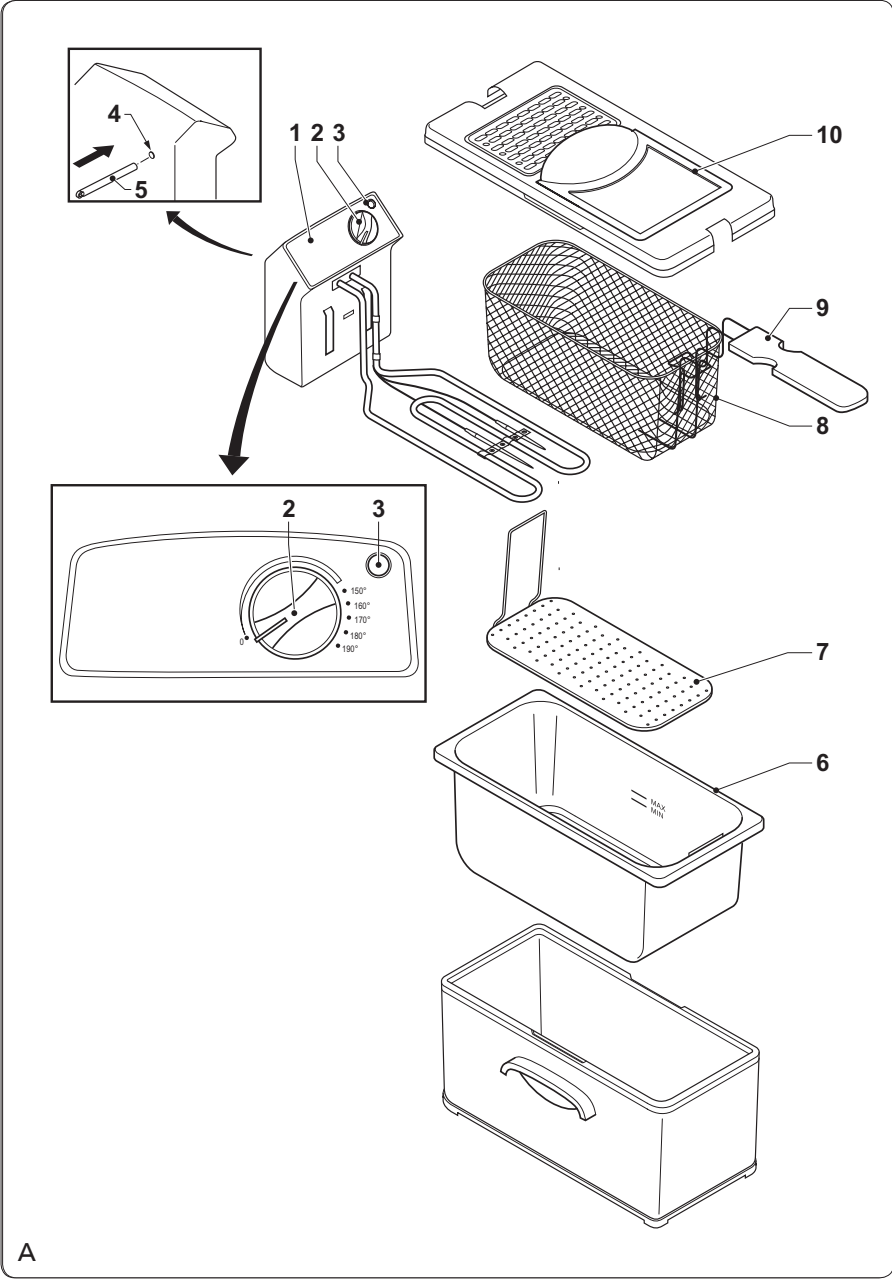


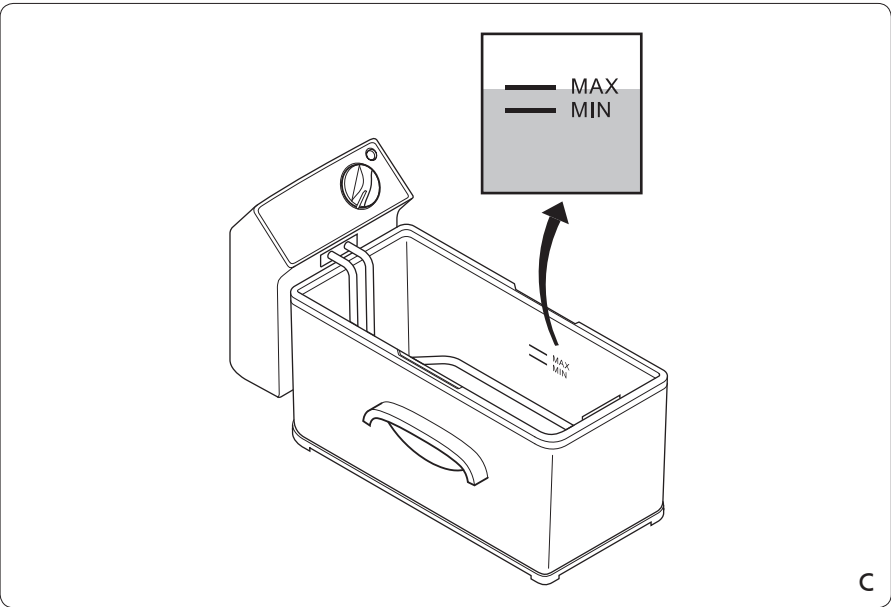
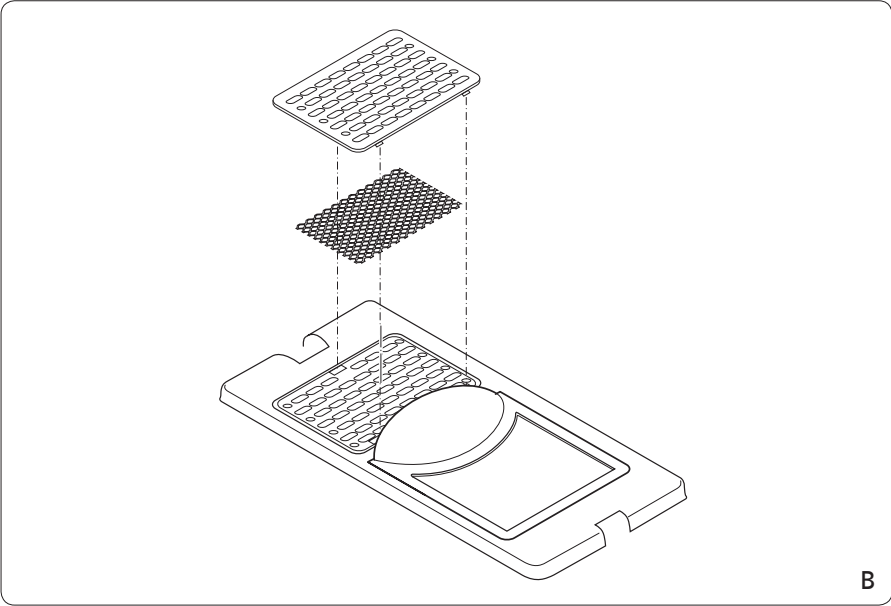
PRINCESS®

Nederlands	4	Svenska	35
English	9	Dansk	40
Français	14	Norsk	45
Deutsch	19	Suomi	50
Español	25	Português	55
Italiano	30	Ελληνικά	60
		عربية	69



182001 Princess
Superior Fryer 3L





Gefeliciteerd!

U heeft een product van Princess aangeschaft. Ons doel is om kwaliteitsproducten met een smaakvol ontwerp en tegen een betaalbare prijs te bieden. We hopen dat u gedurende vele jaren plezier zult hebben van dit product.

Beschrijving (fig. A)

Uw 182001 Princess friteuse is ontworpen voor het frituren van voedsel met behulp van olie of vloeibaar vet. Het apparaat is niet geschikt voor het frituren van voedsel met behulp van vast vet. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. De maximale capaciteit van het apparaat is 3 liter. De maximale hoeveelheid frites bedraagt 600 gram.

1. Elektronische bedieningsunit
2. Draaischijf thermostaat
3. Temperatuurindicator
4. Resetknop
5. Resetstokje
6. Verwijderbare pan
7. Veiligheidsfilter
8. Mand
9. Handgreep mand
10. Deksel

Eerste gebruik

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.
- Reinig het apparaat. Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
- Reinig de accessoires. Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud".

Assemblage (fig. A & B)

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Verwijder voor montage of demontage de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

De friteuse heeft een 'koude zone' in de bodem van het apparaat. De 'koude zone' is een zone waarin grotere voedseldeeltjes zinken en de lagere temperatuur voorkomt dat de voedseldeeltjes 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.
- Ijsdeeltjes 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.

Indien water in aanraking komt met de olie of het vloeibare vet, kan de substantie overmatig gaan spetteren, bruisen of overlopen. Ter perfectionering van de friteuses heeft Princess een speciaal veiligheidsfilter ontwikkeld dat de temperatuur van de 'koude zone' verder omlaag brengt en de waterdeeltjes fijner verdeelt. Het veiligheidsfilter voorkomt dat de substantie zal spetteren, bruisen of overlopen.

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:

- Ververs regelmatig de olie of het vloeibare vet.
- Reinig regelmatig het veiligheidsfilter. Zorg ervoor dat de openingen in het veiligheidsfilter niet worden geblokkeerd.
- Plaats de verwijderbare pan (6) in het apparaat.
- Plaats het veiligheidsfilter (7) op de bodem van de verwijderbare pan (6).

- Monteer de elektronische bedieningsunit (1) op het apparaat.
- Monteer de handgreep (9) op de mand (8). Plaats de mand (8) in de verwijderbare pan (6).
- Plaats het deksel (10) op het apparaat.

Gebruik

In- en uitschakelen (fig. A)

Het apparaat is voorzien van een thermostaat die de olie of het vloeibare vet op de gewenste temperatuur houdt.

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Gebruik het apparaat niet wanneer de verwijderbare pan niet met olie of vloeibaar vet gevuld is.
- Plaats de netstekker in het stopcontact.
- Voor het inschakelen van het apparaat draait u de draaischijf (2) van de thermostaat om de gewenste temperatuur in te stellen. De temperatuurindicator (3) blijft aan terwijl de thermostaat de olie of het vloeibare vet verhit. De temperatuurindicator (3) gaat uit wanneer de olie of het vloeibare vet de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Terwijl het apparaat is ingeschakeld, zal de temperatuurindicator (3) aan- en uitgaan wanneer de thermostaat in- en uitschakelt om de gewenste temperatuur te behouden.
- Voor het uitschakelen van het apparaat draait u de draaischijf (2) van de thermostaat naar de uit-positie. Zorg ervoor dat de stippen op de draaischijf (2) en de elektronische bedieningsunit (1) zich op een lijn bevinden. De temperatuurindicator (3) gaat uit.
- Verwijder de netstekker uit het stopcontact.

Instellen van de temperatuur (fig. A)

De temperatuur kan worden ingesteld tussen 150 °C en 190 °C.

- Draai de draaischijf (1) van de thermostaat om de temperatuur in te stellen. De temperatuurindicator (3) gaat uit wanneer de olie of het vloeibare vet de gewenste temperatuur heeft bereikt.

Frituurtemperatuur

Voedsel	Temperatuur (°C)
Frites (voorbakken)	170
Frites (afbakken)	175
Fondue parmesan	170
Kaaskroketten	170
Aardappelkroketten	175
Vleeskroketten	175
Viskroketten	175
Vis	170
Vissticks	180
Kaasbeignets	180
Garnalenbeignets	180
Frikandellen	180
Kip	170

Voor de beste verse frites wordt aanbevolen als volgt te werk te gaan:

- Frituur de frites op 170 °C gedurende 5-10 minuten. Schud de mand zodat de frites van elkaar loskomt. Laat de frites even in een schaal afkoelen.
- Frituur de frites op 175 °C gedurende 2-4 minuten. Schud de mand zodat de frites van elkaar loskomt. Laat de frites even in een schaal afkoelen.

Resetten van het apparaat (fig. A)

Indien het apparaat niet juist werkt of indien zich een fout voordoet, kan het apparaat worden gereset.

- Druk op de resetknop (4) op de elektronische bedieningsunit (1) om het apparaat te resetten. Gebruik het resetstokje (5).

Aanwijzingen voor gebruik

- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Assembleer het apparaat. Zie het gedeelte "Assemblage".
- Vul de verwijderbare pan met olie of vloeibaar vet. Zorg ervoor dat het peil van de olie of het vloeibare vet zich tussen de minimummarkering en de maximummarkering op de verwijderbare pan bevindt (fig. C).
- Plaats de netstekker in het stopcontact.

- Stel de gewenste temperatuur in. Raadpleeg de verpakking van het voedsel voor de gewenste temperatuur en de gewenste tijd. De temperatuurindicator gaat uit wanneer de olie of het vloeibare vet de gewenste temperatuur heeft bereikt.
- Laat het apparaat ongeveer 15 minuten voorverwarmen met de olie of het vloeibare vet op de gewenste temperatuur.
- Verwijder ijs van bevroren voedsel en droog het voedsel om te voorkomen dat hete olie of heet vloeibaar vet gaat spetteren.
- Vul de mand met het voedsel.
- Plaats de mand in het apparaat.
- Plaats het deksel op het apparaat.
- Verwijder na het einde van het proces het deksel van en de mand uit het apparaat.
- Verricht een van de volgende stappen:
 - Houd de handgreep van de mand vast en schud de mand om overvloedige olie of overvloedig vloeibaar vet te verwijderen.
 - Laat de mand op de haak van de verwijderbare pan rusten om overvloedige olie of overvloedig vloeibaar vet te verwijderen.
- Leeg de mand op een bord of een schaal.
- Herhaal de bovenstaande stappen om meer voedsel te frituren.
- Controleer regelmatig of het peil van de olie of het vloeibare vet zich tussen de minimummarkering en de maximummarkering op de verwijderbare pan bevindt (fig. C). Vul indien nodig meer olie of vloeibaar vet bij.
- Schakel na gebruik het apparaat uit, verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Vul de mand niet met te veel voedsel om ongewenste bakresultaten te vermijden.
- Ververs regelmatig de olie of het vloeibare vet voor de gezondste resultaten. Vervang de olie of het vloeibare vet altijd na het frituren van rauwe snacks zoals kippenpootjes.
- Houd de olie of het vloeibare vet langer vers door de olie of het vloeibare vet na gebruik te zeven om voedselresten te verwijderen.

Reiniging en onderhoud

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Verwijder voor reiniging en onderhoud de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Dompel de onderdeken niet onder in water of andere vloeistoffen.

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.

- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Droog de buitenkant van het apparaat grondig met een schone, droge doek.
- Reinig de accessoires:
 - Haal het apparaat uit elkaar.
 - Haal het deksel uit elkaar. Reinig het deksel met een zachte, vochtige doek en een paar druppels afwasmiddel. Droog de onderdelen van het deksel met een schone, droge doek. Assembleer het deksel zoals afgebeeld (fig. B).
 - Reinig het apparaat en de elektronische bedieningsunit met een zachte, vochtige doek en een paar druppels afwasmiddel. Droog het apparaat en de elektronische bedieningsunit grondig met een schone, droge doek.

Algemene tips

- Gebruik plantaardige olie, zoals arachideolie, maïsolie of sojaolie voor de lekkerste resultaten.
- Frituur het voedsel altijd op de juiste temperatuur. Zorg ervoor dat het voedsel zich in de mand bevindt tijdens de automatische opwarmingstijd.
- Ontdooi het voedsel voor gebruik voor de gezondste resultaten.
- Frituur voorgekookte frites niet meer dan één keer. Bak verse frites altijd voor.

- Reinig de mand, het veiligheidsfilter en de verwijderbare pan in sop. Spoel de mand, het veiligheidsfilter en de verwijderbare pan af onder stromend water. Droog de mand, het veiligheidsfilter en de verwijderbare pan grondig met een schone, droge doek.
- Assembleer het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is. Indien een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Verversen van olie of vloeibaar vet

De olie of het vloeibare vet moet steeds na 4 keer gebruik worden verversd.

- Verwijder het deksel, de mand en de elektronische bedieningsunit van het apparaat.
- Verwijder de verwijderbare pan uit het apparaat.
- Houd de hendel van het veiligheidsfilter vast om het veiligheidsfilter uit de verwijderbare pan te verwijderen.
- Doe de olie of het vloeibare vet in een bewaarbak. Werp de olie of het vloeibare vet weg.
- Reinig het veiligheidsfilter in sop.
- Reinig de verwijderbare pan in sop.
- Droog de accessoires grondig.
- Assembleer het apparaat.
- Vul de verwijderbare pan met verse olie of vers vloeibaar vet kort voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.
- Het gebruik van dit apparaat door kinderen of personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische handicap of zonder de benodigde kennis en ervaring kan gevaar veroorzaken. Personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid moeten uitdrukkelijke instructies geven of toezicht houden op het gebruik van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Verwijder het apparaat niet met uw handen indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Verwijder onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet opnieuw indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.
- Dompel de elektronische bedieningsunit niet onder in water of andere vloeistoffen. Verwijder de elektronische bedieningsunit niet met uw handen indien hij is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Verwijder onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Gebruik de elektronische bedieningsunit niet opnieuw indien hij is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en voor gelijksoortige toepassingsgebieden zoals werknemerskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door gasten in hotels, motels, bed and breakfasts en andere woonomgevingen.

Opbergen

- Doe het apparaat en de accessoires in de originele verpakking.
- Berg het apparaat met de accessoires op op een droge plaats, buiten bereik van kinderen.

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheid

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat en de accessoires uitsluitend voor hun beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de accessoires niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.

Elektrische veiligheid

- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik indien nodig een geaarde verlengkabel met een geschikte diameter (minimaal 3 x 1 mm²).
- Installeer voor extra bescherming een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom van maximaal 30 mA.
- Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Draai het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig uit.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van een werkblad hangt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk verstrengeld raakt of de oorzaak van een struikeling kan vormen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Trek niet aan het netsnoer om de netstekker van de netvoeding te verwijderen.
- Verwijder de netstekker van de netvoeding wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage- of demontage-werkzaamheden en voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen.
- Dompel de handgreep van de mand niet onder in hete olie of heet vloeibaar vet. Het plastic zal smelten en de olie of het vloeibare vet vervuilen. Ververs de olie of het vloeibare vet voor gebruik indien de handgreep van de mand is ondergedompeld in hete olie of heet vloeibaar vet.
- Gebruik uitsluitend olie of vloeibaar vet. Gebruik geen vast vet. Het gebruik van plantaardige oliën, zoals zonnebloemolie, olijfolie, sesamolie en koolzaadolie is toegestaan.
- Verwijder ijs van bevroren voedsel en droog het voedsel om te voorkomen dat hete olie of heet vloeibaar vet gaat spetteren.
- Pas op voor spetters wanneer u voedsel in het apparaat met hete olie of heet vloeibaar vet plaatst.
- Pas op voor hete delen. De oppervlakken die zijn gemarkeerd met een waarschuwingsymbool voor hete oppervlakken worden heet tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is. Het buitenoppervlak kan heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Berg het apparaat op een droge plaats op wanneer het niet in gebruik is. Zorg ervoor dat kinderen geen toegang hebben tot opgeborgen apparaten.

Veiligheidsinstructies voor friteuses

- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig en spatvrij oppervlak.
- Plaats het apparaat niet op een kookplaat.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.
- Bedek het apparaat niet.

Disclaimer

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

Congratulations!

You have purchased a Princess product. Our aim is to provide quality products with a tasteful design and at an affordable price. We hope that you will enjoy this product for many years.

Description (fig. A)

Your 182001 Princess deep fryer been designed for deep-frying food using oil or liquid fat. The appliance is not suitable for deep-frying food using solid fat. The appliance is suitable for indoor use only. The appliance is suitable for domestic use only.

The maximum capacity of the appliance is 3 litres. The maximum quantity for chips is 600 grams.

1. Electronic control unit
2. Thermostat dial
3. Temperature indicator
4. Reset button
5. Reset stick
6. Removable pan
7. Safety filter
8. Basket
9. Basket grip
10. Lid

Initial use

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Clean the appliance. Refer to the section "Cleaning and maintenance".
- Clean the accessories. Refer to the section "Cleaning and maintenance".

Assembly (fig. A & B)

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before assembly or disassembly, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

The deep fryer has a 'cold zone' at the bottom of the appliance. The 'cold zone' is a zone where larger food particles sink and the lower temperature keeps them from being burnt by the oil or the liquid fat. Deep fryers with a 'cold zone' have many advantages, but also require special attention. Deep fryers with a 'cold zone' are sensitive to water as the heating element is immersed in oil or liquid fat. Water can get in touch with the oil or the liquid fat due to various causes:

- Most food, especially potatoes, naturally contains water.
- Condensation of hot steam.
- Ice particles in frozen food.
- Food is washed but not dried thoroughly before use.
- The removable pan is not dried thoroughly after cleaning.
- The wrong type of oil or liquid fat is used.

If water gets in touch with the oil or the liquid fat, the substance may start to splash, effervesce or overflow excessively. In order to optimise the deep fryers, Princess has developed a special safety filter which further decreases the temperature of the 'cold zone' and distributes water particles more effectively. The safety filter prevents the substance from splashing, effervescing or overflowing.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Regularly change the oil or the liquid fat.
- Regularly clean the safety filter. Make sure that the openings in the safety filter are not blocked.
- Place the removable pan (6) into the appliance.
- Place the safety filter (7) onto the bottom of the removable pan (6).
- Mount the electronic control unit (1) to the appliance.
- Mount the basket grip (9) to the basket (8). Place the basket (8) into the removable pan (6).
- Place the lid (10) onto the appliance.

Use

Switching on and off (fig. A)

The appliance is equipped with a thermostat that keeps the oil or the liquid fat at the required temperature.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Do not use the appliance when the removable pan is not filled with oil or liquid fat.
- Insert the mains plug into the wall socket.
- To switch on the appliance, turn the thermostat dial (2) to set the required temperature. The temperature indicator (3) remains on while the thermostat heats the oil or the liquid fat. The temperature indicator (3) goes off when the oil or the liquid fat has reached the required temperature.
- While the appliance is switched on, the temperature indicator (3) will illuminate and extinguish as the thermostat switches on and off to maintain the required temperature.
- To switch off the appliance, turn the thermostat dial (2) to the off position. Make sure that the dots on the thermostat dial (2) and the electronic control unit (1) are aligned. The temperature indicator (3) goes off.
- Remove the mains plug from the wall socket.

Setting the temperature (fig. A)

The temperature can be adjusted from 150 °C to 190 °C.

- Turn the thermostat dial (1) to set the temperature. The temperature indicator (3) goes off when the oil or the liquid fat has reached the required temperature.

Deep-frying temperature

Food	Temperature (°C)
Chips (pre-frying)	170
Chips (final frying)	175
Parmesan fondue	170
Cheese croquettes	170
Potato croquettes	175
Meat croquettes	175
Fish croquettes	175

Fish	170
Fish fingers	180
Cheese fritters	180
Prawn fritters	180
Minced-meat hot dogs	180
Chicken	170

For the best fresh chips, it is recommended to proceed as follows:

- Deep-fry the chips at 170 °C for 5-10 minutes. Shake the basket to loosen the chips. Allow the chips to cool down in a bowl for a short period.
- Deep-fry the chips at 175 °C for 2-4 minutes. Shake the basket to loosen the chips. Allow the chips to cool down in a bowl for a short period.

Resetting the appliance (fig. A)

If the appliance does not function properly or if an error occurs, the appliance can be reset.

- Press the reset button (4) on the electronic control unit (1) to reset the appliance. Use the reset stick (5).

Hints for use

- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Assemble the appliance. Refer to the section "Assembly".
- Fill the removable pan with oil or liquid fat. Make sure that the oil/liquid fat level is between the minimum mark and the maximum mark on the removable pan (fig. C).
- Insert the mains plug into the wall socket.
- Set the required temperature. Consult the food packaging for the required temperature and the required time. The temperature indicator goes off when the oil or the liquid fat has reached the required temperature.
- Allow the appliance to pre-heat for approximately 15 minutes with the oil or liquid fat at the required temperature.
- Remove ice from frozen food and dry the food to avoid splashing of hot oil or liquid fat.
- Fill the basket with the food.
- Place the basket into the appliance.
- Place the lid onto the appliance.
- If the process is completed, remove the lid and the basket from the appliance.

- Take one of the following actions:
 - Hold the basket grip and shake the basket to remove excessive oil or liquid fat.
 - Let the basket rest on the hook of the removable pan to remove excessive oil or liquid fat.
- Empty the basket onto a plate or a dish.
- If you want to deep-fry more food, repeat the above steps.
- Regularly check whether the oil/liquid fat level is between the minimum mark and the maximum mark on the removable pan (fig. C). If necessary, add more oil or liquid fat.
- After use, switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

General tips

- Use liquid vegetable oil, such as peanut oil, corn oil or soya oil for the tastiest results.
- Always deep-fry the food at the right temperature. Make sure that the food is in the basket during the automatic heat-up time.
- Defrost the food before use for the healthiest results.
- Do not deep-fry pre-cooked chips more than once. Always pre-fry fresh chips.
- Do not fill the basket with too much food to avoid undesired frying results.
- Regularly refresh the oil or the liquid fat for the healthiest results. Always change the oil or the liquid fat after deep-frying raw snacks like chicken legs.
- Keep the oil or the liquid fat fresh for a longer period by sieving it after use to remove food residues.

Cleaning and maintenance

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- Do not immerse the electronic control unit in water or any other liquids.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.
- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth. Thoroughly dry the outside of the appliance with a clean, dry cloth.
- Clean the accessories:
 - Disassemble the appliance.
 - Disassemble the lid. Clean the lid with a soft, damp cloth and a few drops of washing-up liquid. Thoroughly dry the parts of the lid with a clean, dry cloth. Assemble the lid as shown (fig. B).
 - Clean the appliance and the electronic control unit with a soft, damp cloth and a few drops of washing-up liquid. Thoroughly dry the appliance and the electronic control unit with a clean, dry cloth.
 - Clean the basket, the safety filter and the removable pan in soapy water. Rinse the basket, the safety filter and the removable pan under running water. Thoroughly dry the basket, the safety filter and the removable pan with a clean, dry cloth.
 - Assemble the appliance.

Refreshing oil or liquid fat

The oil or the liquid fat must be refreshed after every 4 uses.

- Remove the lid, the basket and the electronic control unit from the appliance.
- Remove the removable pan from the appliance.
- Hold the handle of the safety filter to remove the safety filter from the removable pan.
- Put the oil or the liquid fat in a container. Dispose of the oil or the liquid fat.
- Clean the safety filter in soapy water.
- Clean the removable pan in soapy water.
- Thoroughly dry the accessories.
- Assemble the appliance.
- Fill the removable pan with fresh oil or liquid fat just before using the appliance again.

Storage

- Put the appliance and the accessories in the original packaging.
- Store the appliance with the accessories in a dry place, out of the reach of children.

Safety instructions

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- Only use the appliance and the accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and the accessories for other purposes than described in the manual.
- Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.
- Do not immerse the electronic control unit in water or other liquids. If the electronic control unit is immersed in water or other liquids, do not remove it with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the electronic control unit is immersed in water or other liquids, do not use it again.

- This appliance is intended to be used in domestic and similar applications such as staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed-and-breakfast type environments.

Electrical safety

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least $3 \times 1 \text{ mm}^2$).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety instructions for deep fryers

- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.


- Do not place the appliance on a hob.
- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Do not cover the appliance.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Keep the appliance away from heat sources.
- Do not immerse the basket grip in hot oil or liquid fat. The plastic will melt and contaminate the oil or the liquid fat. If the basket grip is immersed in hot oil or liquid fat, refresh the oil or the liquid fat before use.
- Only use oil or liquid fat. Do not use solid fat. It is allowed to use vegetable oils, such as sunflower oil, olive oil, sesame oil, and rapeseed oil.
- Remove ice from frozen food and dry the food to avoid splashing of hot oil or liquid fat.
- Beware of splashes when putting food in the appliance with hot oil or liquid fat.
- Beware of hot parts. The surfaces marked with a caution symbol for hot surfaces are liable to become hot during use. The accessible surfaces can become hot when the appliance is operating. The outer surface can become hot when the appliance is operating.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance.
- Do not move the appliance while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Store the appliance in a dry place when not in use. Make sure that children do not have access to stored appliances.

U.K. Wiring instructions

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red. The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or  and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

Warning! This appliance must be earthed.

Disclaimer

Subject to change; specifications can be changed without further notice.

Félicitations!

Vous avez acheté un produit Princess. Nous souhaitons vous proposer des produits de qualité associant un design raffiné et des prix accessibles. Nous espérons que vous profiterez longtemps de ce produit.

Description (fig. A)

Votre friteuse 182001 Princess a été conçue pour la friture des aliments dans l'huile ou la graisse liquide. L'appareil n'est pas adapté à la friture des aliments avec une graisse solide. L'appareil est réservé à un usage à l'intérieur. L'appareil est réservé à un usage domestique. L'appareil présente une capacité maximum de 3 litres. La quantité maximum de frites est de 600 grammes.

1. Unité de commande électronique
2. Molette du thermostat
3. Témoin de température
4. Bouton de réinitialisation
5. Tige de réinitialisation
6. Cuve amovible
7. Filtre de sécurité
8. Panier
9. Poignée de panier
10. Couverture

Utilisation initiale

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Nettoyez l'appareil. Consultez la section "Nettoyage et entretien".
- Nettoyez les accessoires. Consultez la section "Nettoyage et entretien".

Assemblage (fig. A & B)

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant le montage ou le démontage, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.

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

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

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

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :

- Changez régulièrement l'huile ou la graisse liquide.
- Nettoyez régulièrement le filtre de sécurité. Vérifiez que les ouvertures du filtre de sécurité ne sont pas bouchées.
- Placez la cuve amovible (6) dans l'appareil.
- Placez le filtre de sécurité (7) au fond de la cuve amovible (6).
- Montez l'unité de commande électronique (1) dans l'appareil.

- Montez la poignée du panier (9) sur le panier (8). Placez le panier (8) dans la cuve amovible (6).
- Placez le couvercle (10) sur l'appareil.

Utilisation

Mise en marche et arrêt (fig. A)

L'appareil comporte un thermostat maintenant l'huile ou la graisse liquide à la température requise.

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- N'utilisez pas l'appareil si la cuve amovible n'est pas remplie d'huile ou de graisse liquide.
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale.
- Pour mettre l'appareil en marche, positionnez la molette du thermostat (2) sur la température requise. Le témoin de température (3) reste allumé tant que le thermostat chauffe l'huile ou la graisse liquide. Le témoin de température (3) s'éteint dès que l'huile ou la graisse liquide atteint la température requise.
- Tant que l'appareil est sous tension, le témoin de température (3) est allumé. Il s'éteint à mesure que le thermostat s'allume puis s'éteint afin d'entretenir la température requise.
- Pour arrêter l'appareil, tournez la molette du thermostat (2) à fond sur la position d'arrêt. Assurez-vous que les points sur la molette du thermostat (2) et l'unité de commande électronique (1) sont alignés. Le témoin de température (3) s'éteint.
- Débranchez la fiche secteur de la prise murale.

Réglage de la température (fig. A)

La température est réglable entre 150 °C et 190 °C.

- Tournez la molette du thermostat (1) pour régler la température. Le témoin de température (3) s'éteint dès que l'huile ou la graisse liquide atteint la température requise.

Température de friture

Aliment	Température (°C)
Frites (pré-friture)	170
Frites (friture finale)	175
Fondue au Parmesan	170
Croquettes au fromage	170
Croquettes de pommes de terre	175
Croquettes de viande	175
Croquettes de poisson	175
Poisson	170
Bâtonnets de poisson	180
Beignets au fromage	180
Beignets aux crevettes	180
Hot dogs de viande hachée	180
Poulet	170

Pour obtenir les meilleures frites fraîches, nous vous recommandons de procéder comme suit :

- Faites frire les frites à 170 °C pendant 5 à 10 minutes. Secouez le panier pour décoller les frites entre elles. Laissez les frites refroidir brièvement dans un bol.
- Faites frire les frites à 175 °C pendant 2 à 4 minutes. Secouez le panier pour décoller les frites entre elles. Laissez les frites refroidir brièvement dans un bol.

Réinitialisation de l'appareil (fig. A)

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou en cas d'erreur, l'appareil peut être réinitialisé.

- Appuyez sur le bouton de réinitialisation (4) de l'unité de commande électronique (1) pour réinitialiser l'appareil. Utilisez la tige de réinitialisation (5).

Conseils d'usage

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Assemblez l'appareil. Consultez la section "Assemblage".
- Remplissez la cuve amovible avec l'huile ou la graisse liquide. Assurez-vous que le niveau d'huile /graisse liquide est entre les repères minimum et maximum sur la cuve amovible (fig. C).
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale.
- Positionnez la température requise. Consultez l'emballage des aliments pour connaître la température et la durée requises.

Le témoin de température s'éteint dès que l'huile ou la graisse liquide atteint la température requise.

- Laissez l'appareil préchauffer environ 15 minutes avec l'huile ou la graisse liquide à la température requise.
- Éliminez la glace des aliments surgelés et séchez-les pour éviter les éclaboussures d'huile ou de graisse liquide.
- Remplissez le panier avec les aliments.
- Placez le panier dans l'appareil.
- Remettez le couvercle sur l'appareil.
- Une fois le processus terminé, retirez le couvercle et le panier de l'appareil.
- Effectuez l'une des actions suivantes :
 - Tenez la poignée du panier et secouez-le pour éliminer l'excès d'huile ou de graisse liquide.
 - Laissez le panier reposer sur le crochet de la cuve amovible pour éliminer l'excès d'huile ou de graisse liquide.
- Videz le panier sur un plat ou dans une assiette.
- Si vous souhaitez frire davantage d'aliments, répétez les étapes précédentes.
- Assurez-vous régulièrement que le niveau d'huile /graisse liquide est entre les repères minimum et maximum sur la cuve amovible (fig. C). Si nécessaire, ajoutez davantage d'huile ou de graisse liquide.
- Après usage, arrêtez toujours l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.

Conseils généraux

- Utilisez une huile végétale liquide, comme de l'huile d'arachide, de maïs ou de soja pour obtenir des résultats délicieux.
- Faites toujours frire les aliments à la bonne température. Assurez-vous que les aliments sont dans le panier pendant la durée de préchauffage automatique.
- Pour qu'ils soient encore plus sains, décongelez les aliments avant de les utiliser.
- Ne faites pas frire des frites précuites plus d'une fois. Faites toujours préfrire les frites fraîches.
- Ne remplissez pas le panier avec trop d'aliments pour éviter une friture décevante.

- Pour une cuisine encore plus saine, remplacez régulièrement l'huile ou la graisse liquide. Changez toujours l'huile ou la graisse liquide après avoir frit des aliments crus comme les pilons de poulet.
- Préservez la fraîcheur de l'huile ou de la graisse liquide pendant une période prolongée en la filtrant après utilisation pour éliminer les résidus d'aliments.

Nettoyage et entretien

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant le nettoyage ou l'entretien, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.
- Ne plongez pas l'unité de commande électronique dans l'eau ou autres liquides.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.
- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyez les accessoires :
 - Démontez l'appareil.
 - Démontez le couvercle. Nettoyez le couvercle avec un chiffon doux et humide et quelques gouttes de liquide vaisselle. Essuyez soigneusement les éléments du couvercle avec un chiffon propre et sec. Assemblez le couvercle comme illustré (fig. B).
 - Nettoyez l'appareil et l'unité de commande électronique avec un chiffon doux et humide et quelques gouttes de liquide vaisselle. Séchez soigneusement l'appareil et l'unité de commande électronique à l'aide d'un chiffon propre et sec.

- Nettoyez le panier, le filtre de sécurité et la cuve amovible à l'eau savonneuse. Rincez le panier, le filtre de sécurité et la cuve amovible sous l'eau courante. Séchez soigneusement le panier, le filtre de sécurité et la cuve amovible avec un chiffon propre et sec.
- Assemblez l'appareil.

Rafraîchissement de l'huile ou de la graisse liquide

L'huile ou la graisse liquide doit être rafraîchie toutes les 4 utilisations.

- Retirez le couvercle, le panier et l'unité de commande de l'appareil.
- Retirez la cuve amovible de l'appareil.
- Tenez le filtre de sécurité par la poignée pour le retirer de la cuve amovible.
- Versez l'huile ou la graisse liquide dans un conteneur. Mettez l'huile ou la graisse liquide au rebut.
- Nettoyez le filtre de sécurité à l'eau savonneuse.
- Nettoyez la cuve amovible à l'eau savonneuse.
- Séchez soigneusement les accessoires.
- Assemblez l'appareil.
- Remplissez la cuve amovible avec de l'huile ou de la graisse liquide fraîche avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Rangement

- Rangez l'appareil et les accessoires dans l'emballage d'origine.
- Rangez l'appareil avec les accessoires dans un endroit sec, hors de portée des enfants.

Instructions de sécurité

Sécurité générale

- Lisez avec soin le manuel avant utilisation. Conservez le manuel pour référence future.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour leurs fins prévues. N'utilisez pas l'appareil et ses accessoires pour tout autre objet que celui exposé dans le manuel.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux.

Si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.

- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'emploi de cet appareil par des enfants ou des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires est potentiellement dangereux. Les personnes responsables de leur sécurité doivent leur fournir des instructions explicites voire les surveiller pour utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou d'autres liquides, ne retirez pas l'appareil avec vos mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou autre liquide, ne l'utilisez pas à nouveau.
- Ne plongez pas l'unité de commande électronique dans l'eau ou autres liquides. Si l'unité de commande électronique est plongée dans l'eau ou d'autres liquides, ne la retirez pas avec vos mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l'unité de commande électronique est plongée dans l'eau ou d'autres liquides, ne la réutilisez pas.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et pour des applications similaires comme les zones de cuisine dans une boutique, un bureau ou autre environnement ; les fermes ; la clientèle des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; et les Bed & Breakfast.

Sécurité électrique

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d'un diamètre adapté (au moins 3 x 1 mm²).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale inférieure ou égale à 30 mA.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation et de la rallonge.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.
- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur.
- 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.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur.
- Ne plongez pas la poignée du panier dans l'huile ou la graisse liquide chaude. Le plastique va fondre et contaminer l'huile ou la graisse liquide. Si la poignée du panier est plongée dans l'huile ou la graisse liquide chaude, changez l'huile ou la graisse liquide avant usage.
- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse liquide. N'utilisez pas de graisse solide. Vous pouvez utiliser des huiles végétales (tournesol, olive, sésame et colza).
- Éliminez la glace des aliments surgelés et séchez-les pour éviter les éclaboussures d'huile ou de graisse liquide.
- Attention aux éclaboussures lorsque vous placez des aliments dans l'appareil contenant de l'huile ou de la graisse liquide.
- Attention aux pièces chaudes. Les surfaces marquées d'un symbole d'attention aux surfaces chaudes peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne. La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- Assurez-vous d'avoir les mains sèches avant de toucher l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il est sous tension ou encore chaud. Retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé. Assurez-vous que les enfants ne puissent pas accéder aux appareils rangés.

Instructions de sécurité pour les friteuses

- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux projections.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.

Clause de non responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Princess Produkt erworben. Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Produkt finden.

Beschreibung (Abb. A)

Ihre 182001 Princess Friteuse wurde zum Frittieren von Lebensmitteln unter Verwendung von Öl oder Flüssigfett konstruiert. Das Gerät ist nicht zum Frittieren von Lebensmitteln unter Verwendung von festem Fett geeignet. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen geeignet. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet. Das maximale Fassungsvermögen des Geräts beträgt 3 Liter. Die maximale Menge an Pommes Frites beträgt 600 Gramm.

1. Elektronische Steuereinheit
2. Thermostatregler
3. Temperaturanzeige
4. Rückstellschalter
5. Rückstellstift
6. Herausnehmbare Wanne
7. Sicherheitsfilter
8. Korb
9. Korbgriff
10. Deckel

Erster Gebrauch

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".
- Reinigen Sie das Zubehör. Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".

Zusammenbau (Abb. A & B)

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor dem Zusammenbau oder der Zerlegung den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Die Friteuse weist unten im Gerät eine 'Kaltzone' auf. Die 'Kaltzone' ist eine Zone, in der größere Speisepartikel versinken. Die niedrigere Temperatur sorgt dafür, dass diese Partikel nicht vom Öl oder Flüssigfett verbrannt werden. Fritteusen mit einer 'Kaltzone' haben viele Vorteile, bedürfen allerdings auch besonderer Aufmerksamkeit. Fritteusen mit einer 'Kaltzone' reagieren empfindlich auf Wasser, da das Heizelement in Öl oder Flüssigfett eingetaucht ist. Aus verschiedenen Gründen kann Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommen:

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

Falls Wasser mit dem Öl oder Flüssigfett in Berührung kommt, kann die Substanz spritzen, übersprudeln oder überlaufen. Um Fritteusen zu optimieren, hat Princess einen speziellen Sicherheitsfilter entwickelt, der die Temperatur der 'Kaltzone' weiter herabsetzt und Wasserpartikel wirksamer verteilt. Der Sicherheitsfilter verhindert, dass die Substanz verspritzt, übersprudelt oder überläuft.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:

- Wechseln Sie regelmäßig das Öl oder Flüssigfett.
- Reinigen Sie regelmäßig den Sicherheitsfilter. Vergewissern Sie sich, dass die Öffnungen im Sicherheitsfilter nicht verstopft sind.
- Setzen Sie die herausnehmbare Wanne (6) in das Gerät ein.
- Legen Sie den Sicherheitsfilter (7) auf den Boden der herausnehmbaren Wanne (6).

- Bringen Sie die elektronische Steuereinheit (1) am Gerät an.
- Bringen Sie den Korbgriff (9) am Korb (8) an. Setzen Sie den Korb (8) in die herausnehmbare Wanne (6) ein.
- Bringen Sie den Deckel (10) auf dem Gerät an.

Gebrauch

Ein- und Ausschalten (Abb. A)

Das Gerät ist mit einem Thermostat ausgestattet, der das Öl oder Flüssigfett auf der gewünschten Temperatur hält.

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die herausnehmbare Wanne nicht mit Öl oder Flüssigfett gefüllt ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose.
- Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Thermostatregler (2) auf die erforderliche Temperatur. Die Temperaturanzeige (3) bleibt eingeschaltet, während der Thermostat das Öl oder Flüssigfett erhitzt. Die Temperaturanzeige (3) erlischt, sobald das Öl oder Flüssigfett die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Solange das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet und erlischt die Temperaturanzeige (3), wenn der Thermostat ein- und ausschaltet, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten.
- Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Thermostatregler (2) in die Aus-Position. Vergewissern Sie sich, dass die Punkte am Thermostatregler (2) mit der elektronischen Steuereinheit (1) ausgerichtet sind. Die Temperaturanzeige (3) erlischt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

Einstellen der Temperatur (Abb. A)

Die Temperatur kann von 150 °C bis 190 °C eingestellt werden.

- Drehen Sie den Thermostatregler (1), um die Temperatur einzustellen. Die Temperaturanzeige (3) erlischt, sobald das Öl oder Flüssigfett die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Frittiertemperatur

Lebensmittel	Temperatur (°C)
Pommes Frites (Vorfrittieren)	170
Pommes Frites (Fertigfrittieren)	175
Parmesanfondue	170
Käsekroketten	170
Kartoffelkroketten	175
Fleischkroketten	175
Fischkroketten	175
Fisch	170
Fischstäbchen	180
Frittierter Käse	180
Frittierte Garnelen	180
Hot Dogs aus Hackfleisch	180
Hähnchen	170

Um die besten Ergebnisse bei der Zubereitung von frischen Pommes Frites zu erzielen, wird folgende Vorgehensweise empfohlen:

- Frittieren Sie die Pommes Frites 5-10 Minuten lang bei 170 °C. Schütteln Sie den Korb, um die Pommes Frites voneinander zu lösen. Lassen Sie die Pommes Frites kurz in einem Behälter abkühlen.
- Frittieren Sie die Pommes Frites 2-4 Minuten lang bei 175 °C. Schütteln Sie den Korb, um die Pommes Frites voneinander zu lösen. Lassen Sie die Pommes Frites kurz in einem Behälter abkühlen.

Zurücksetzen des Geräts (Abb. A)

Falls das Gerät nicht einwandfrei arbeitet oder falls ein Fehler aufgetreten ist, so kann das Gerät zurückgesetzt werden.

- Drücken Sie auf den Rückstellschalter (4) an der elektronischen Steuereinheit (1), um das Gerät zurückzusetzen. Verwenden Sie den Rückstellstift (5).

Hinweise für den Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Bauen Sie das Gerät zusammen. Siehe Abschnitt "Zusammenbau".

- Füllen Sie die herausnehmbare Wanne mit Öl oder Flüssigfett. Vergewissern Sie sich, dass der Öl-/Flüssigfettpegel zwischen der Mindest- und Höchstmarke an der herausnehmbaren Wanne liegt (Abb. C).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose.
- Stellen Sie die erforderliche Temperatur ein. Die erforderliche Temperatur und Zeit entnehmen Sie bitte der Lebensmittelverpackung. Die Temperaturanzeige erlischt, sobald das Öl oder Flüssigfett die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- Lassen Sie das Gerät mit dem Öl oder Flüssigfett auf der gewünschten Temperatur ca. 15 Minuten lang vorheizen.
- Entfernen Sie das Eis vom gefrorenem Lebensmittel und trocknen Sie das Lebensmittel ab, um ein Verspritzen von heißem Öl oder Flüssigfett zu vermeiden.
- Füllen Sie den Korb mit dem Lebensmittel.
- Setzen Sie den Korb in das Gerät ein.
- Bringen Sie den Deckel auf dem Gerät an.
- Ist der Vorgang abgeschlossen, entfernen Sie den Deckel und den Korb aus dem Gerät.
- Treffen Sie folgende Maßnahmen:
 - Halten Sie den Korbgriff und schütteln Sie den Korb, um überschüssiges Öl oder Flüssigfett zu entfernen.
 - Lassen Sie den Korb am Haken der herausnehmbaren Wanne hängen, um überschüssiges Öl oder Flüssigfett abtropfen zu lassen.
- Entleeren Sie den Korb in einem Teller oder einer Schüssel.
- Falls Sie weitere Lebensmittel frittieren möchten, wiederholen Sie die oben aufgeführten Schritte.
- Prüfen Sie regelmäßig, ob der Öl-/Flüssigfettpegel zwischen der Mindest- und Höchstmarke an der herausnehmbaren Wanne liegt (Abb. C). Füllen Sie ggf. weiteres Öl oder Flüssigfett nach.
- Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus, ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Allgemeine Tipps

- Verwenden Sie für geschmacklich ausgezeichnete Ergebnisse flüssiges Pflanzenöl wie beispielsweise Erdnussöl, Maiskeimöl oder Sojaöl.
- Frittieren Sie Lebensmittel immer mit der richtigen Temperatur. Vergewissern Sie sich, dass sich das Lebensmittel während der automatischen Aufheizzeit im Korb befindet.
- Tauen Sie das Lebensmittel für die gesündesten Ergebnisse vor der Verwendung auf.
- Frittieren Sie vorgebackene Pommes Frites nicht häufiger als ein Mal. Frittieren Sie frische Pommes Frites stets vor.
- Füllen Sie den Korb nicht mit zuviel Lebensmittel, um unerwünschte Frittierergebnisse zu vermeiden.
- Frischen Sie für gesündeste Ergebnisse das Öl oder Flüssigfett regelmäßig auf. Wechseln Sie nach dem Frittieren von rohen Snacks wie Hähnchenschenkeln stets das Öl oder Flüssigfett.
- Halten Sie das Öl oder Flüssigfett einen längeren Zeitraum frisch, indem Sie es nach dem Gebrauch sieben, um Lebensmittelrückstände zu beseitigen.

Reinigung und Wartung

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Tauchen Sie die elektronische Steuereinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.
- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.

- Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie das Äußere des Geräts gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör:
 - Zerlegen Sie das Gerät.
 - Zerlegen Sie den Deckel. Reinigen Sie den Deckel mit einem weichen feuchten Lappen und ein paar Tropfen Spülmittel. Trocknen Sie die Teile des Deckels gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch. Setzen Sie den Deckel wie abgebildet zusammen (Abb. B).
 - Reinigen Sie das Gerät und die elektronische Steuereinheit mit einem weichen, feuchten Lappen und ein paar Tropfen Spülmittel. Trocknen Sie das Gerät und die elektronische Steuereinheit gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
 - Reinigen Sie den Korb, den Sicherheitsfilter und die herausnehmbare Wanne in Seifenwasser. Spülen Sie den Korb, den Sicherheitsfilter und die herausnehmbare Wanne unter fließendem Wasser. Trocknen Sie den Korb, den Sicherheitsfilter und die herausnehmbare Wanne gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
 - Bauen Sie das Gerät zusammen.

Auffrischen von Öl oder Flüssigfett

Das Öl oder Flüssigfett muss nach jedem

4. Gebrauch aufgefrischt werden.

- Entfernen sie den Deckel, den Korb und die elektronische Steuereinheit vom Gerät.
- Entfernen Sie die herausnehmbare Wanne aus dem Gerät.
- Halten Sie den Griff des Sicherheitsfilters, um den Sicherheitsfilter aus der herausnehmbaren Wanne zu entfernen.
- Geben Sie das Öl oder Flüssigfett in einen Behälter. Entsorgen Sie das Öl oder Flüssigfett.
- Reinigen Sie den Sicherheitsfilter in Seifenwasser.
- Reinigen Sie die herausnehmbare Wanne in Seifenwasser.
- Trocknen Sie das Zubehör gründlich ab.
- Bauen Sie das Gerät zusammen.
- Füllen Sie die herausnehmbare Wanne unmittelbar vor dem erneuten Gebrauch des Geräts mit frischem Öl oder Flüssigfett.

Aufbewahrung

- Verstauen Sie das Gerät und das Zubehör in der Originalverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät samt Zubehör bei Nichtgebrauch an einem trockenen und für Kinder unerreichbaren Ort auf.

Sicherheitsanweisungen

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch genau durch. Bewahren Sie das Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde. Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt ist. Ist ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung des Geräts durch Kinder oder durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung kann gefährlich sein! Die für die Sicherheit verantwortlichen Personen müssen klare Anweisungen geben oder den Gebrauch des Geräts beaufsichtigen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie es nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wird, darf es nicht mehr verwendet werden.

- Tauchen Sie die elektronische Steuereinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls die elektronische Steuerung in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie sie nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls die elektronische Steuerung in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, verwenden Sie sie nicht mehr.
- Dieses Gerät darf nur für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen wie in Personalküchenbereichen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Gutshäusern und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen zum Schlafen und Frühstücken verwendet werden.

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
 - Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
 - Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1 mm²).
 - Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nennfehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
 - Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
 - Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
 - Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist.
- Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Wandsteckdose zu ziehen.
 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.

Sicherheitsanweisungen für Fritteusen

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
- Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern.
- Tauchen Sie den Korbgriff nicht in heißes Öl oder Flüssigfett ein. Der Kunststoff würde schmelzen und das Öl oder Flüssigfett verunreinigen. Falls der Korbgriff in heißes Öl oder Flüssigfett eingetaucht wurde, frischen Sie das Öl oder Flüssigfett vor dem Gebrauch auf.
- Verwenden Sie ausschließlich Öl oder Flüssigfett. Verwenden Sie kein festes Fett. Es ist möglich, Pflanzenöle wie beispielsweise Sonnenblumenöl, Olivenöl, Sesamöl und Rapsöl zu verwenden.
- Entfernen Sie das Eis vom gefrorenem Lebensmittel und trocknen Sie das Lebensmittel ab, um ein Verspritzen von heißem Öl oder Flüssigfett zu vermeiden.
- Seien Sie sich darüber im Klaren, dass Spritzer entstehen, wenn Sie Lebensmittel in das Gerät mit dem heißem Öl oder Flüssigfett geben.
- Vorsicht vor heißen Teilen. Die mit einem Warnsymbol gekennzeichneten Flächen werden beim Gebrauch heiß.

Die zugänglichen Oberflächen können beim Gebrauch sehr heiß werden. Die Außenfläche kann beim Gebrauch sehr heiß werden.

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät berühren.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es eingeschaltet oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Bewahren Sie das Gerät bei Nichtgebrauch an einem trockenen Ort auf. Vergewissern Sie sich, dass Kinder keinen Zugang zu den aufbewahrten Geräten haben.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

¡Enhorabuena!

Ha adquirido un producto Princess. Nuestro objetivo es suministrar productos de calidad con un diseño elegante a un precio asequible. Esperamos que disfrute de este producto durante muchos años.

Descripción (fig. A)

La freidora 182001 Princess se ha diseñado para freír alimentos con aceite o grasa líquida. El aparato no es adecuado para freír alimentos con grasa sólida. El aparato es adecuado sólo para uso interior. El aparato es adecuado sólo para uso doméstico.

La capacidad máxima del aparato es 3 litros. La cantidad máxima de patatas es 600 gramos.

1. Unidad de control electrónico
2. Rueda del termostato
3. Indicador de temperatura
4. Botón de restablecimiento
5. Varita de restablecimiento
6. Cubeta desmontable
7. Filtro de seguridad
8. Cesta
9. Asa de la cesta
10. Tapa

Uso inicial

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- Limpie el aparato. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Limpie los accesorios. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".

Montaje (fig. A & B)

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Antes del montaje o el desmontaje, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.

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

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

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

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:

- Cambie periódicamente el aceite o la grasa líquida.
- Limpie periódicamente el filtro de seguridad. Asegúrese de que las aberturas del filtro de seguridad no estén bloqueadas.
- Coloque la cubeta desmontable (6) en el aparato.
- Coloque el filtro de seguridad (7) en el fondo de la cubeta desmontable (6).
- Monte la unidad de control electrónico (1) en el aparato.

- Monte el asa de la cesta (9) en la cesta (8). Coloque la cesta (8) dentro de la cubeta desmontable (6).
- Coloque la tapa (10) en el aparato.

Uso

Encendido y apagado (fig. A)

El aparato está equipado con un termostato que mantiene el aceite o la grasa líquida a la temperatura deseada.

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- No utilice el aparato si la cubeta desmontable no está llena de aceite o grasa líquida.
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared.
- Para encender el aparato, gire la rueda del termostato (2) para ajustar la temperatura deseada. El indicador de temperatura (3) permanece encendido mientras el termostato calienta el aceite o la grasa líquida. El indicador de temperatura (3) se apaga cuando el aceite o la grasa líquida ha alcanzado la temperatura deseada.
- Mientras el aparato está encendido, el indicador de temperatura (3) se enciende y se apaga cuando el termostato se enciende y se apaga para mantener la temperatura deseada.
- Para apagar el aparato, gire la rueda del termostato (2) a la posición de apagado. Asegúrese de que los puntos de la rueda del termostato (2) y la unidad de control electrónico (1) estén alineados. El indicador de temperatura (3) se apaga.
- Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.

Ajuste de la temperatura (fig. A)

La temperatura puede ajustarse de 150 °C a 190 °C.

- Gire la rueda del termostato (1) para ajustar la temperatura. El indicador de temperatura (3) se apaga cuando el aceite o la grasa líquida ha alcanzado la temperatura deseada.

Temperatura de fritura

Alimento	Temperatura (°C)
Patatas (prefritura)	170
Patatas (fritura final)	175
Fondue de parmesano	170
Croquetas de queso	170
Croquetas de patata	175
Croquetas de carne	175
Croquetas de pescado	175
Pescado	170
Palitos de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Buñuelos de gamba	180
Perritos calientes de carne picada	180
Pollo	170

Para obtener las mejores patatas frescas, se recomienda proceder del siguiente modo:

- Fría las patatas a 170 °C durante 5-10 minutos. Sacuda la cesta para despegar las patatas. Deje que las patatas se enfríen en un recipiente durante un breve periodo.
- Fría las patatas a 175 °C durante 2-4 minutos. Sacuda la cesta para despegar las patatas. Deje que las patatas se enfríen en un recipiente durante un breve periodo.

Restablecimiento del aparato (fig. A)

Si el aparato no funciona correctamente o si se produce un error, es posible restablecer el aparato.

- Presione el botón de restablecimiento (4) en la unidad de control electrónico (1) para restablecer el aparato. Utilice la varita de restablecimiento (5).

Consejos de uso

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Monte el aparato. Consulte la sección "Montaje".
- Llene la cubeta desmontable con aceite o grasa líquida. Asegúrese de que el nivel de aceite/grasa líquida esté entre la marca de mínimo y la marca de máximo en la cubeta desmontable (fig. C).
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared.

- Sitúe la temperatura deseada. Consulte el envase del alimento para conocer la temperatura y el tiempo adecuados. El indicador de temperatura se apaga cuando el aceite o la grasa líquida ha alcanzado la temperatura deseada.
- Deje que el aparato precaliente durante aproximadamente 15 minutos con el aceite o la grasa líquida a la temperatura deseada.
- Quite el hielo de los alimentos congelados y seque los alimentos para evitar salpicaduras de aceite caliente o grasa líquida.
- Llene la cesta con los alimentos.
- Coloque la cesta en el aparato.
- Coloque la tapa en el aparato.
- Una vez haya finalizado el proceso, retire la tapa y la cesta del aparato.
- Realice una de las siguientes acciones:
 - Sujete el asa de la cesta y sacuda ésta para quitar el exceso de aceite o grasa líquida.
 - Apoye la cesta en el gancho de la cubeta desmontable para retirar el exceso de aceite o grasa líquida.
- Vacíe la cesta sobre una fuente o plato.
- Si desea freír más alimentos, repita los pasos anteriores.
- Compruebe periódicamente que el nivel de aceite/grasa líquida esté entre la marca de mínimo y la marca de máximo en la cubeta desmontable (fig. C). En caso necesario, añada más aceite o grasa líquida.
- Tras el uso, apague el aparato, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- Cambie periódicamente el aceite o la grasa líquida para un resultado más saludable. Cambie siempre el aceite o la grasa líquida tras freír alimentos crudos como muslos de pollo.
- Mantenga limpio el aceite o la grasa líquida durante más tiempo colándolo tras el uso para eliminar los residuos de alimentos.

Limpieza y mantenimiento

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.
- No sumerja la unidad de control electrónico en agua ni otros líquidos.

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.

- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. Seque bien el exterior del aparato con un paño limpio y seco.
- Limpie los accesorios:
 - Desmonte el aparato.
 - Desmonte la tapa. Limpie la tapa con un paño suave y húmedo y unas gotas de líquido de limpieza. Seque bien las piezas de la tapa con un paño limpio y seco. Monte la tapa como se muestra (fig. B).
 - Limpie el aparato y la unidad de control electrónico con un paño suave y húmedo y unas gotas de líquido de limpieza. Seque bien el aparato y la unidad de control electrónico con un paño limpio y seco.
 - Limpie la cesta, el filtro de seguridad y la cubeta desmontable con agua jabonosa. Aclare la cesta, el filtro de seguridad y la cubeta desmontable bajo el chorro de agua.

Consejos generales

- Utilice aceite vegetal líquido como aceite de cacahuete, aceite de maíz o aceite de soja para obtener un resultado más sabroso.
- Fría siempre los alimentos a la temperatura adecuada. Asegúrese de que el alimento esté en la cesta durante el tiempo de calentamiento automático.
- Descongele los alimentos antes del uso para un resultado más saludable.
- No fría patatas precocinadas más de una vez. Prefría siempre patatas frescas.
- No ponga demasiados alimentos en la cesta para evitar resultados de fritura no deseados.

Seque bien la cesta, el filtro de seguridad y la cubeta desmontable con un paño limpio y seco.

- Monte el aparato.

Cambio de aceite o grasa líquida

El aceite o la grasa líquida debe cambiarse tras cada 4 usos.

- Retire la tapa, la cesta y la unidad de control electrónico del aparato.
- Retire la cubeta desmontable del aparato.
- Sujete el asa del filtro de seguridad para retirarlo de la cubeta desmontable.
- Ponga el aceite o la grasa líquida en un contenedor. Deseche el aceite o la grasa líquida.
- Limpie el filtro de seguridad con agua jabonosa.
- Limpie la cubeta desmontable con agua jabonosa.
- Seque bien los accesorios.
- Monte el aparato.
- Vuelva a llenar la cubeta desmontable con aceite o grasa líquida limpia justo antes de volver a utilizar el aparato.

Almacenamiento

- Ponga el aparato y los accesorios en el embalaje original.
- Almacene el aparato con los accesorios en un lugar seco, fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

- Lea detenidamente el manual antes del uso. Conserve el manual para consultas posteriores.
- Utilice el aparato y los accesorios únicamente para sus respectivos usos previstos. No utilice el aparato ni los accesorios para otros fines que los descritos en este manual.
- No utilice el aparato si hay alguna pieza o accesorio dañado o defectuoso. Si una pieza o un accesorio está dañado o es defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- Supervise siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- La utilización de este aparato por niños o personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora o que no tengan el conocimiento y la experiencia necesarios puede provocar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deben ofrecer instrucciones explícitas o supervisar la utilización del aparato.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no saque el aparato con las manos. Retire inmediatamente el enchufe eléctrico de la toma de pared. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no vuelva a utilizarlo.
- No sumerja la unidad de control electrónico en agua ni otros líquidos. Si la unidad de control electrónico se sumerge en agua u otros líquidos, no la saque con las manos. Retire inmediatamente el enchufe eléctrico de la toma de pared. Si la unidad de control electrónico se sumerge en agua u otros líquidos, no vuelva a utilizarla.
- Este aparato se ha diseñado para su uso doméstico y en aplicaciones tales como zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; granjas; por parte de clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; así como pensiones, etc.

Seguridad eléctrica

- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos 3 x 1 mm²).
- Para una protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente operativa residual nominal que no supere los 30 mA.

- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los enchufes de contacto del cable eléctrico y el cable alargador.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y el cable alargador.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no cuelgue por encima del borde de una superficie de trabajo y pueda engancharse accidentalmente o tropezarse con él.
- Mantenga el cable eléctrico alejado del calor, del aceite y de las aristas vivas.
- No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso. Si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.
- Quite el hielo de los alimentos congelados y seque los alimentos para evitar salpicaduras de aceite caliente o grasa líquida.
- Tenga cuidado con las salpicaduras al poner alimentos en el aparato con aceite caliente o grasa líquida.
- Tenga cuidado con las piezas calientes. Las superficies marcadas con un símbolo de precaución de superficies calientes pueden calentarse durante el uso. Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando. La superficie exterior puede calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el aparato.
- No mueva el aparato mientras esté encendido o aún esté caliente. Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.
- Almacene el aparato en un lugar seco cuando no lo utilice. Asegúrese de que los niños no tengan acceso a los aparatos almacenados.

Instrucciones de seguridad para freidoras

- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocinado.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- No cubra el aparato.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con materiales inflamables.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor.
- No sumerja el asa de la cesta en aceite o grasa líquida caliente. El plástico se fundirá y contaminará el aceite o la grasa líquida. Si se sumerge el asa de la cesta en aceite o grasa líquida caliente, cambie el aceite o la grasa líquida antes del uso.
- Utilice únicamente aceite o grasa líquida. No utilice grasa sólida. Se pueden utilizar aceites vegetales, como aceite de girasol, aceite de oliva, aceite de sésamo y aceite de colza.

Descargo de responsabilidad

Sujeto a cambios; las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

Congratulazioni!

Avete acquistato un prodotto Princess. Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo prodotto per molti anni a venire.

Descrizione (fig. A)

La friggitrice 182001 Princess è stata progettata per friggere cibi nell'olio o nel grasso liquido. L'apparecchio non è adatto per friggere cibi utilizzando grasso solido. L'apparecchio è adatto esclusivamente per l'uso al coperto. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.

La massima capacità dell'apparecchio è di 3 litri. La massima quantità di patatine è 600 grammi.

1. Centralina elettronica
2. Quadrante del termostato
3. Spia della temperatura
4. Pulsante di ripristino
5. Bastoncino di ripristino
6. Contenitore estraibile
7. Filtro di sicurezza
8. Cestello
9. Impugnatura del cestello
10. Coperchio

Primo utilizzo

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Pulire gli accessori. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".

Montaggio (fig. A & B)

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima del montaggio o dello smontaggio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.

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

- La maggior parte dei cibi, in particolare le patate, contengono naturalmente acqua.
- Condensa del vapore caldo.
- Particelle di ghiaccio presenti nei cibi congelati.
- Cibo lavato ma non completamente asciugato prima dell'uso.
- Contenitore estraibile non completamente asciutto dopo la pulizia.
- Utilizzo di un tipo di olio o grasso liquido non idoneo.

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

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:

- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso liquido.
- Pulire regolarmente il filtro di sicurezza. Verificare che le aperture nel filtro di sicurezza non siano bloccate.
- Collocare il contenitore estraibile (6) nell'apparecchio.
- Collocare il filtro di sicurezza (7) sul fondo del contenitore estraibile (6).
- Montare la centralina elettronica (1) sull'apparecchio.

- Montare l'impugnatura del cestello (9) sul cestello (8). Inserire il cestello (8) nel contenitore estraibile (6).
- Montare il coperchio (10) sull'apparecchio.

Uso

Accensione e spegnimento (fig. A)

L'apparecchio è dotato di un termostato che mantiene l'olio o il grasso liquido alla temperatura desiderata.

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Non utilizzare l'apparecchio quando il contenitore estraibile non è riempito d'olio o di grasso liquido.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete.
- Per accendere l'apparecchio, ruotare il quadrante del termostato (2) per impostare la temperatura desiderata. La spia della temperatura (3) rimane accesa mentre il termostato scalda l'olio o il grasso liquido. Una volta che l'olio o il grasso liquido ha raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura (3) si spegne.
- Mentre l'apparecchio è acceso, la spia della temperatura (3) si illumina e si spegne quando il termostato si accende e si spegne per mantenere la temperatura richiesta.
- Per spegnere l'apparecchio, ruotare il quadrante del termostato (2) sulla posizione off. Controllare che i punti sul quadrante del termostato (2) e sulla centralina elettronica (1) siano allineati. La spia della temperatura (3) si spegne.
- Disinserire la spina di alimentazione dalla presa a parete.

Impostazione della temperatura (fig. A)

La temperatura è regolabile da 150 °C a 190 °C.

- Ruotare il quadrante del termostato (1) per impostare la temperatura. Una volta che l'olio o il grasso liquido ha raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura (3) si spegne.

Temperatura per la frittura

Cibo	Temperatura (°C)
Patatine (prefrittura)	170
Patatine (frittura finale)	175
Fonduta al parmigiano	170
Crocchette di formaggio	170
Crocchette di patate	175
Crocchette di carne	175
Crocchette di pesce	175
Pesce	170
Bastoncini di pesce	180
Frittelle al formaggio	180
Frittelle agli scampi	180
Hot dog di carne macinata	180
Pollo	170

Per ottenere i migliori risultati con le patatine fresche si consiglia di procedere come descritto di seguito:

- Friggere le patatine a 170 °C per 5-10 minuti. Scuotere il cestello per separare le patatine. Far raffreddare le patatine in una ciotola per un breve periodo.
- Friggere le patatine a 175 °C per 2-4 minuti. Scuotere il cestello per separare le patatine. Far raffreddare le patatine in una ciotola per un breve periodo.

Reimpostazione dell'apparecchio (fig. A)

Se l'apparecchio non funziona correttamente o se si verifica un errore, è possibile reimpostare l'apparecchio.

- Premere il pulsante di ripristino (4) sulla centralina elettronica (1) per reimpostare l'apparecchio. Utilizzare il bastoncino di ripristino (5).

Suggerimenti per l'uso

- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Montare l'apparecchio. Consultare la sezione "Montaggio".
- Riempire il contenitore estraibile con olio o grasso liquido. Verificare che il livello di olio/grasso liquido si trovi fra l'indicatore di livello minimo e quello di livello massimo nel contenitore estraibile (fig. C).



- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete.
- Impostare la temperatura desiderata. Consultare le istruzioni riportate sulla confezione degli alimenti per conoscere temperatura e tempi richiesti. Una volta che l'olio o il grasso liquido ha raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura si spegne.
- Far preriscaldare l'apparecchio per circa 15 minuti con l'olio o il grasso liquido alla temperatura richiesta.
- Rimuovere il ghiaccio dai cibi congelati e asciugarli per evitare schizzi di olio o grasso liquido caldi.
- Inserire il cibo nel cestello.
- Inserire il cestello nell'apparecchio.
- Montare il coperchio sull'apparecchio.
- Quando il processo è completato, rimuovere il coperchio e il cestello dall'apparecchio.
- Procedere in uno dei seguenti modi:
 - Afferrare l'impugnatura del cestello e scuoterlo per eliminare l'olio o il grasso liquido in eccesso.
 - Attaccare il cestello al gancio del contenitore estraibile per rimuovere l'olio o il grasso liquido in eccesso.
- Svuotare il cestello su un vassoio o su un piatto.
- Se si desidera friggere altro cibo, ripetere le operazioni descritte sopra.
- Verificare regolarmente che il livello di olio/grasso liquido si trovi fra l'indicatore di livello minimo e quello di livello massimo nel contenitore estraibile (fig. C). Se necessario, aggiungere altro olio o grasso liquido.
- Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione dalla presa elettrica a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non friggere in olio abbondante le patatine precotte più di una volta. Prefriggere sempre le patatine fresche.
- Non riempire il cestello con una quantità di cibo eccessiva per evitare risultati indesiderati.
- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso liquido per ottenere un fritto più sano. Cambiare sempre l'olio o il grasso liquido dopo aver fritto cibi crudi come le cosce di pollo.
- Mantenere fresco l'olio o il grasso liquido più a lungo filtrandolo dopo l'uso per eliminare i residui di cibo.

Pulizia e manutenzione

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non immergere la centralina elettronica in acqua o in altri liquidi.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:

- Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido inumidito. Asciugare a fondo l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e asciutto.
- Pulizia degli accessori:
 - Smontare l'apparecchio.
 - Smontare il coperchio. Pulire il coperchio con un panno morbido inumidito e alcune gocce di liquido detergente. Asciugare a fondo le parti del coperchio con un panno pulito e asciutto. Montare il coperchio come illustrato (fig. B).
 - Pulire l'apparecchio e la centralina elettronica con un panno morbido inumidito e qualche goccia di liquido detergente.

Consigli generali

- Utilizzare olio vegetale come olio di arachidi, di mais o di soia per un fritto più saporito.
- Friggere sempre il cibo alla corretta temperatura. Verificare che il cibo sia nel cestello durante il tempo di riscaldamento automatico.
- Scongelare il cibo prima di utilizzarlo per ottenere un fritto più sano.

Asciugare a fondo l'apparecchio e la centralina elettronica con un panno pulito e asciutto.

- Lavare il cestello, il filtro di sicurezza e il contenitore estraibile in acqua saponosa. Sciacquare il cestello, il filtro di sicurezza e il contenitore estraibile in acqua corrente. Asciugare a fondo il cestello, il filtro di sicurezza e il contenitore estraibile con un panno pulito e asciutto.
- Montare l'apparecchio.

Sostituire l'olio o il grasso liquido

È necessario sostituire l'olio o il grasso liquido dopo 4 utilizzi.

- Rimuovere il coperchio, il cestello e la centralina dall'apparecchio.
- Rimuovere il contenitore estraibile dall'apparecchio.
- Afferrare l'impugnatura del filtro di sicurezza per rimuoverlo dal contenitore estraibile.
- Immettere l'olio o il grasso liquido in un contenitore. Smaltire l'olio o il grasso liquido.
- Lavare il filtro di sicurezza in acqua saponosa.
- Lavare il contenitore estraibile in acqua saponosa.
- Asciugare a fondo gli accessori.
- Montare l'apparecchio.
- Riempire il contenitore estraibile con olio o grasso liquido freschi prima di riutilizzare l'apparecchio.

Stoccaggio

- Collocare l'apparecchio e gli accessori nell'imballaggio originale.
- Riporre l'apparecchio con gli accessori in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per la sicurezza

Sicurezza generale

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.

- Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte o un accessorio sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie oppure senza la necessaria pratica ed esperienza può causare rischi. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono offrire istruzioni precise oppure supervisionare l'uso dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.
- Non immergere la centralina elettronica in acqua o in altri liquidi. Se la centralina elettronica viene immersa in acqua o in altri liquidi, non rimuoverla con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se la centralina elettronica viene immersa in acqua o in altri liquidi, non riutilizzarla.
- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e per applicazioni simili, quali stanze adibite a cucine per il personale nei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; per clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; bed and breakfast.

Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.

- Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzare un cavo di prolunga dotato di conduttore di messa a terra di diametro adeguato (almeno 3 x 1 mm²).
- Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.
- 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.
- Tenere l'apparecchio a distanza da fonti di calore.
- Non immergere l'impugnatura del cestello nell'olio o nel grasso liquido caldo. La plastica fonderà contaminando l'olio o il grasso liquido. Se l'impugnatura del cestello viene immersa nell'olio o nel grasso liquido, prima dell'uso cambiare l'olio o il grasso liquido.
- Utilizzare solo olio o grasso liquido. Non utilizzare grasso solido. È possibile utilizzare oli vegetali, quali olio di girasole, d'oliva, di sesamo e di colza.
- Rimuovere il ghiaccio dai cibi congelati e asciugarli per evitare schizzi di olio o grasso liquido caldi.
- Porre attenzione agli schizzi inserendo il cibo nell'apparecchio contenente olio o grasso liquido.
- Porre attenzione alle parti riscaldate. Le superfici contrassegnate con un simbolo di attenzione per superfici calde sono soggette a riscaldarsi durante l'uso. Quando l'apparecchio è in funzione le superfici accessibili possono diventare molto calde. Quando l'apparecchio è in funzione la superficie esterna può diventare molto calda.
- Prima di toccare l'apparecchio assicurarsi di avere le mani asciutte.
- Non spostare l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto quando non viene utilizzato. Assicurarsi che i bambini non abbiano accesso agli apparecchi riposti.

Istruzioni di sicurezza per friggitrice

- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
- Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Non coprire l'apparecchio.
- Verificare che l'apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.

Clausola di esclusione della responsabilità

Soggetto a modifica; le specifiche possono subire variazioni senza preavviso.

Gratulerar!

Du har valt en produkt från Princess. Vårt mål är att kunna erbjuda kvalitetsprodukter med en smakfull design till ett överkomligt pris. Vi hoppas att du kommer att få glädje av denna produkt i många år.

Beskrivning (fig. A)

Din 182001 Princess fritös har konstruerats för fritering av livsmedel med hjälp av olja eller flytande fett. Apparaten lämpar sig inte för fritering av livsmedel med hjälp av fast fett. Apparaten är bara avsedd för inomhusbruk. Apparaten är bara avsedd för hushållsbruk. Apparaten har en maximal kapacitet på 3 liter. Den maximala vikten för pommes frites är 600 gram.

1. Elektronisk styrenhet
2. Termostaträtt
3. Temperaturindikator
4. Återställningsknapp
5. Återställningspinne
6. Löstagbar panna
7. Säkerhetsfilter
8. Korg
9. Korghandtag
10. Lock

Första användning

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.
- Rengöra apparaten. Se avsnittet "Rengöring och underhåll".
- Rengöra tillbehören. Se avsnittet "Rengöring och underhåll".

Montering (fig. A & B)

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Före montering eller demontering, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.

Fritösen har en 'kall zon' i botten på apparaten. Den 'kalla zonen' är en zon dit större matpartiklar sjunker och den lägre temperaturen förhindrar att de bränns av oljan eller det flytande fett. Fritöser med en 'kall zon' har många fördelar, men kräver också extra uppmärksamhet. Fritöser med en 'kall zon' är känsliga för vatten eftersom värmelementen är nedsänkta i olja eller flytande fett. Vatten kan komma i kontakt med oljan eller det flytande fett 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 löstagbara pannan torkas inte ordentligt efter rengöring.
- Fel typ av olja eller flytande fett används.

Om vatten kommer i kontakt med oljan eller det flytande fett, kan substansen börja skvätta, skumma eller flöda över kraftigt. För att optimera fritöserna har Princess utvecklat ett speciellt säkerhetsfilter som sänker temperaturen i den 'kalla zonen' ytterligare och fördelar vattenpartiklarna mer effektivt. Säkerhetsfiltret hindrar substansen från att skvätta, skumma eller flöda över.

Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:

- Byt regelbundet oljan eller det flytande fett.
- Rengör säkerhetsfiltret regelbundet. Kontrollera att öppningarna i säkerhetsfiltret inte är tilltäppta.
- Placera den löstagbara pannan (6) i apparaten.
- Placera säkerhetsfiltret (7) på botten av den löstagbara pannan (6).
- Montera den elektroniska styrenheten (1) på apparaten.
- Fäst korghandtaget (9) i korgen (8). Placera korgen (8) i den löstagbara pannan (6).
- Placera locket (10) på apparaten.

Användning

På- och avslagning (fig. A)

Apparaten är utrustad med en termostat som håller oljan eller det flytande fettets vid önskad temperatur.

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Använd inte apparaten när den löstagbara pannan inte är fylld med olja eller flytande fett.
- Anslut nätkontakten till vägguttaget.
- För att slå på apparaten, vrid termostatratten (2) till önskad temperatur. Temperaturindikatorn (3) är tänd medan termostaten värmer upp oljan eller det flytande fettets. Temperaturindikatorn (3) slocknar när oljan eller det flytande fettets når önskad temperatur.
- Medan apparaten är på kommer temperaturindikatorn (3) att tändas och släcks när termostaten slår på och stänger av värmelementen för att upprätthålla önskad temperatur.
- För att stänga av apparaten, vrid termostatratten (2) till av-läget. Kontrollera att prickarna på termostatratten (2) och den elektroniska styrenheten (1) är i linje med varandra. Temperaturindikatorn (3) släcks.
- Dra ut nätkontakten från vägguttaget.

Inställning av temperaturen (fig. A)

Temperaturen kan ställas in från 150 °C till 190 °C.

- Vrid termostatratten (1) för att ställa in temperaturen. Temperaturindikatorn (3) slocknar när oljan eller det flytande fettets når önskad temperatur.

Friteringstemperatur

Livsmedel	Temperatur (°C)
Pommes frites (för-fritering)	170
Pommes frites (slut-fritering)	175
Parmesanfondue	170
Ostkroketter	170
Potatiskroketter	175
Köttkroketter	175
Fiskkroketter	175
Fisk	170

Fiskpinnar	180
Friterad ost	180
Friterade räkor	180
Varmkorv av hackat kött	180
Kyckling	170

För bästa möjliga färska pommes frites, rekommenderas följande metod:

- Fritera pommes fritesen vid 170 °C 5-10 minuter. Skaka korgen så att pommes fritesen lossnar. Låt pommes fritesen svalna en kort stund i en skål.
- Fritera pommes fritesen vid 175 °C 2-4 minuter. Skaka korgen så att pommes fritesen lossnar. Låt pommes fritesen svalna en kort stund i en skål.

Återställning av apparaten (fig. A)

Om apparaten inte fungerar som den ska, eller om ett fel inträffar, kan apparaten återställas.

- Tryck på återställningsknappen (4) på den elektroniska styrenheten (1) för att återställa apparaten. Använd återställningspinnen (5).

Tips för användning

- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Sätta samman apparaten. Se avsnittet "Montering".
- Fyll den löstagbara pannan med olja eller flytande fett. Kontrollera att olje-/flytande fett-nivån ligger mellan min- och max-markeringarna på den löstagbara pannan (fig. C).
- Anslut nätkontakten till vägguttaget.
- Ställ in önskad temperatur. Se erfördad temperatur och tid på livsmedelsförpackningen. Temperaturindikatorn slocknar när oljan eller det flytande fettets når önskad temperatur.
- Låt apparaten förvärma i ca 15 minuter med oljan eller det flytande fettets vid önskad temperatur.
- Ta bort is från frusna livsmedel och torka livsmedlet för att undvika stänk av het olja eller flytande fett.
- Fyll korgen med livsmedlet.
- Placera korgen i apparaten.
- Placera locket på apparaten.

- När processen är klar, ta bort locket och korgen från apparaten.
- Vidta en av följande åtgärder:
 - Håll i korghandtaget och skaka korgen för att ta bort överflödiga olja eller flytande fett.
 - Låt korgen hänga på kroken på den löstagbara pannan och ta bort överflödiga olja eller flytande fett.
- Töm korgen på en plåt eller ett fat.
- Om du vill fritera mer livsmedel, upprepa då ovanstående steg.
- Kontrollera regelbundet att olje-/flytande fett-nivån ligger mellan min- och max-markeringarna på den löstagbara pannan (fig. C). Om så erfordras, fyll på mer olja eller flytande fett.
- Efter användning, slå av apparaten, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.

Allmänna tips

- Använd flytande vegetabilisk olja, som jordnötsolja, majsolja eller sojaolja för smakligast resultat.
- Fritera alltid livsmedlet vid rätt temperatur. Kontrollera att livsmedlet finns i korgen under den automatiska upphettningstiden.
- Tina upp livsmedlet före användning för nyttigast resultat.
- Fritera inte förkokade pommes frites mer än en gång. För-fritera alltid färska pommes frites.
- Fyll inte korgen med för mycket livsmedel för att undvika oönskat friteringsresultat.
- Fräscha regelbundet upp oljan eller flytande fett för nyttigast resultat. Byt alltid oljan eller flytande fett efter fritering av rått tilltugg, som kycklinglår.
- Håll oljan eller det flytande fettets färskhet under längre tid genom att sila det efter användning för att ta bort livsmedelsrester.

Rengöring och underhåll

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Före rengöring eller underhåll, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.

- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Sänk inte ned den elektroniska styrenheten i vatten eller någon annan vätska.

Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av apparaten.
- Använd inte vassa föremål vid rengöring av apparaten.
- Kontrollera apparaten regelbundet för eventuella skador.
- Rengör apparatens utsida med en mjuk, fuktig trasa. Torka apparatens utsida ordentligt med en ren, torr trasa.
- Rengör tillbehören:
 - Demontera apparaten.
 - Demontera locket. Rengör apparaten med en mjuk, fuktig trasa och några droppar diskmedel. Torka apparatens insida noggrant med en ren, torr trasa. Montera locket enligt bilden (fig. B)
 - Rengör apparaten och den elektroniska styrenheten med en mjuk, fuktig trasa och några droppar diskmedel. Torka apparaten och den elektroniska styrenheten noggrant med en ren, torr trasa.
 - Rengör korgen, säkerhetsfiltret och den löstagbara pannan i såpvatten. Skölj korgen, säkerhetsfiltret och den löstagbara pannan under rinnande vatten. Torka korgen, säkerhetsfiltret och den löstagbara pannan ordentligt med en ren, torr trasa.
 - Sätta samman apparaten.

Uppfräschning av olja eller flytande fett

Oljan eller det flytande fettets måste fräschas upp efter var 4:e användning.

- Ta bort locket, korgen och den elektroniska styrenheten från apparaten.
- Ta bort den löstagbara pannan från apparaten.
- Håll i handtaget på säkerhetsfiltret för att ta bort det från den löstagbara pannan.
- Håll oljan eller det flytande fettets i en behållare. Kassera oljan eller det flytande fettets.

- Rengör säkerhetsfiltret i såpvatten.
- Rengör den löstagbara pannan i såpvatten.
- Torka tillbehören ordentligt.
- Sätta samman apparaten.
- Fyll den löstagbara pannan med färsk olja eller flytande fett precis innan apparaten ska användas på nytt.

Förvaring

- Placera apparaten och tillbehören i originalförpackningen.
- Förvara apparaten med tillbehören på en torr plats, utom räckhåll för barn.

Säkerhetsanvisningar

Allmän säkerhet

- Läs noggrant igenom handboken före användning. Behåll handboken för framtida behov.
- Använd bara apparaten och tillbehören för de avsedda ändamålen. Använd inte apparaten och tillbehören för andra syften än de som beskrivs i handboken.
- Använd inte apparaten om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt. Om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Om barn eller personer med fysiska, sensoriska, mentala eller motoriska problem eller personer som saknar erfarenhet och kunskap använder apparaten kan det innebära risker. Personer som ansvarar för deras säkerhet bör ge uttryckliga anvisningar eller övervaka användningen av apparaten.
- Använd inte apparaten nära badkar, duschar, bassänger eller andra kärl som innehåller vatten.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Om apparaten hamnar i vatten eller någon annan vätska får inte apparaten tas bort med händerna. Dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget. Om apparaten hamnar under vatten eller någon annan vätska får den inte användas igen.
- Sänk inte ned den elektroniska styrenheten i vatten eller någon annan vätska. Om den elektroniska styrenheten hamnar i vatten eller någon annan vätska får inte den tas bort med händerna. Dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget. Om den elektroniska styrenheten hamnar i vatten eller någon annan vätska får apparaten inte användas på nytt.
- Denna apparat är avsedd att endast användas för hushållsbruk och liknande tillämpningar som personalkök i affärer, kontor och andra arbetsmiljöer; bondgårdar; av kunder på hotell, motell och andra miljöer av bostadstyp; miljöer av typen "rum och frukost".

El-säkerhet

- Före användning, kontrollera alltid att spänningen i det använda nätuttaget överensstämmer med den som anges på märkplåten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en yttre timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Anslut apparaten till ett jordat vägguttag. Om nödvändigt, använd en jordad förlängningskabel med lämplig diameter (minst 3 x 1 mm²).
- För ytterligare skydd, installera en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell felström som inte överskrider 30 mA.
- Kontrollera att vatten inte kan komma in i kontaktstiften på nätkabeln eller förlängningskabeln.
- Nysta alltid upp nätkabeln och förlängningskabeln helt.
- Kontrollera att nätkabeln inte hänger över en bordskant och att den inte kan fastna av misstag eller trampas på.
- Håll nätkabeln borta från hetta, olja och skarpa kanter.
- Använd inte apparaten om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt. Om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Dra aldrig i nätkabeln när du ska lossa nätkontakten från nätuttaget.

-
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.

Friskrivning

Specifikationer kan bli föremål för ändringar utan föregående meddelande.

Säkerhetsanvisningar för fritöser

- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Placera apparaten på ett värmebeständigt och vattensäkert underlag.
- Placera inte apparaten på en spishäll.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.
- Täck inte över apparaten.
- Kontrollera att apparaten inte kommer i kontakt med lättantändliga material.
- Håll apparaten borta från värmekällor.
- Sänk inte ner korghandtaget i het olja eller flytande fett. Plasten kommer att smälta och förorena oljan eller det flytande fett. Om korghandtaget sänks ner i het olja eller flytande fett, fräscha då upp oljan eller det flytande fett före användning.
- Använd bara olja eller flytande fett. Använd inte fast fett. Det är tillåtet att använda vegetabiliska oljor, som solrosolja, olivolja, sesamolja och rapsolja.
- Ta bort is från frusna livsmedel och torka livsmedlet för att undvika stänk av het olja eller flytande fett.
- Se upp för stänk när livsmedlet sänks i apparaten fylld med het olja eller flytande fett.
- Akta dig för heta delar. Ytorna som är märkta med en varningssymbol för heta ytor riskerar att bli heta vid användning. Den åtkomliga ytan kan bli het när apparaten används. Den yttre ytan kan bli het när apparaten används.
- Se till att dina händer är torra innan du rör vid apparaten.
- Flytta inte apparaten medan den är påslagen eller fortfarande varm. Dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Förvara apparaten på en torr plats när den inte används. Se till att barn inte kommer åt förvarade apparater.

Tillykke!

Du har købt et Princess produkt. Vores målsætning er at levere kvalitetsprodukter med et smagfuldt design og til en overkommelig pris. Vi håber, du vil få glæde af dette produkt i mange år.

Beskrivelse (fig. A)

Din 182001 Princess frituregryde er designet til at friturestege fødevarer i olie eller flydende fedt. Apparatet er ikke velegnet til friturestegning i faste fedtstoffer. Apparatet er kun beregnet til indendørs brug. Apparatet er kun beregnet til brug i hjemmet.

Apparatets maksimumkapacitet er 3 liter. Maksimumkapaciteten for pommes frites er 600 gram.

1. Elektronisk kontrolenhed
2. Termostatskive
3. Temperaturindikator
4. Nulstillingsknop
5. Nulstillingspind
6. Flytbar gryde
7. Sikkerhedsfilter
8. Kurv
9. Håndtag på kurv
10. Låg

Første brug

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Sørg for at der er nok plads omkring apparatet til at varme kan undslippe og ordentlig ventilation er mulig.
- Rengør apparatet. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Rengør tilbehøret. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".

Montering (fig. A & B)

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Før montering eller demontering, skal netstikket tages ud af stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af.

Frituregryden har en 'kold zone' i bunden af apparatet. Den 'kolde zone' er et område, hvor større fødepartikler synker ned, og den lave temperatur forhindrer, at de bliver brændt af olien eller af det flydende fedt. Frituregryder med en 'kold zone' har mange fordele, men kræver også særlig opmærksomhed.

Frituregryder med en 'kold zone' er følsomme overfor vand, eftersom varmeelementet er neddykket i olie eller flydende fedt. Vand kan komme i kontakt med olien eller det flydende fedt af forskellige grunde:

- De fleste fødemidler, især kartofler, indeholder naturligvis vand.
- Kondensation af varm damp.
- Ispartikler i frosne madvarer.
- Fødemidler som er vaskede, men ikke grundigt tørrede før anvendelse.
- Den flytbare gryde er ikke tørret grundigt efter rengøring.
- Der anvendes den forkerte type olie eller flydende fedt.

Hvis vand kommer i kontakt med olien eller det flydende fedt, kan dette begynde at sprøjte, boble eller flyde over i overvældende grad. For at gøre frituregryderne så effektive som muligt, har Princess udviklet et specielt sikkerhedsfilter, som yderligere nedsætter temperaturen i den 'kolde zone' og fordeler vandpartiklerne mere effektivt. Sikkerhedsfiltret forhindrer olien eller det flydende fedt i at sprøjte, boble eller flyde over.

Før du fortsætter, beder vi dig være opmærksom på følgende:

- Udskift jævnlige olien eller det flydende fedt.
- Rengør jævnlige sikkerhedsfiltret. Sørg for, at åbningerne i sikkerhedsfiltret ikke er tilstoppet.
- Placer den flytbare gryde (6) i apparatet.
- Placer sikkerhedsfiltret (7) i bunden af den flytbare gryde (6).
- Monter den elektroniske kontrolenhed (1) i apparatet.
- Monter kurvens håndtag (9) på kurven (8). Placer kurven (8) i den flytbare gryde (6).
- Læg låget (10) på apparatet.

Brug

Tænding og slukning (fig. A)

Apparatet er udstyret med en termostat, som holder olien eller det flydende fedt på den ønskede temperatur.

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Tænd aldrig for apparatet, hvis ikke den flytbare gryde er fyldt med olie eller flydende fedt.
- Sæt netstikket ind i stikkontakten.
- Tænd for apparatet ved at dreje termostatskiven (2) for at vælge den ønskede temperatur. Temperaturindikatoren (3) forbliver tændt, mens termostaten opvarmer olien eller det flydende fedt. Temperaturindikatoren (3) slukker, når olien eller det flydende fedt har nået den ønskede temperatur.
- Mens apparatet er tændt, vil temperaturindikatoren (3) lyse og slukkes, når termostaten tænder og slukker for at holde den ønskede temperatur.
- Sluk for apparatet ved at dreje termostatskiven (2) til slukket position. Sørg for, at prikkerne på termostatskiven (2) og den elektroniske kontrolenhed (1) er på linje. Temperaturindikatoren (3) slukker.
- Tag netstikket ud af stikkontakten.

Indstilling af temperaturen (fig. A)

Temperaturen kan justeres fra 150 °C til 190 °C.

- Drej termostatskiven (1) for at indstille temperatur. Temperaturindikatoren (3) slukker, når olien eller det flydende fedt har nået den ønskede temperatur.

Friturestegningstemperatur

Fødevarer	Temperatur (°C)
Pommes frites (forstegning)	170
Pommes frites (afsluttende stegning)	175
Parmesanfondue	170
Ostekroketter	170
Kartoffelkroketter	175
Kødkroketter	175
Fiskekroketter	175
Fisk	170

Fiskefingre	180
Ostefritter	180
Rejefritter	180
Hot dogs af hakket kød	180
Kylling	170

For at få de bedste friske pommes frites anbefaler vi, at du gør følgende:

- Frituresteg pommes frites'ne ved 170 °C i 5-10 minutter. Ryst kurven, så pommes frites'ne løsnes. Lad pommes frites'ne køle ned i en skål i lidt tid.
- Frituresteg pommes frites'ne ved 175 °C i 2-4 minutter. Ryst kurven, så pommes frites'ne løsnes. Lad pommes frites'ne køle ned i en skål i lidt tid.

Nulstilling af apparatet (fig. A)

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt eller hvis der opstår en fejl, kan apparatet nulstilles.

- Tryk på nulstillingsknappen (4) på den elektroniske kontrolenhed (1) for at nulstille apparatet. Anvend nulstillingspinden (5).

Tips til brug

- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Saml apparatet. Se afsnittet "Montering".
- Fyld den flytbare gryde med olie eller flydende fedt. Sørg for, at olie/fedtniveauet er mellem minimumsmærket og maksimumsmærket på den flytbare gryde (fig. C).
- Sæt netstikket ind i stikkontakten.
- Indstil den ønskede temperatur. Se fødevarerindpakningen for den rigtige temperatur og den rigtige tid. Temperaturindikatoren slukker, når olien eller det flydende fedt har nået den ønskede temperatur.
- Lad apparatet forvarme i cirka 15 minutter med olie eller flydende fedt i ved den påkrævede temperatur.
- Fjern isen fra frossen mad og tør maden, så du undgår, at der sprøjter varm olie eller flydende fedt.
- Fyld kurven med fødevarerne.
- Sæt kurven i apparatet.
- Læg låget på apparatet.
- Hvis processen er fuldført, så fjern låget og kurven fra apparatet.
- Udfør en af følgende handlinger:
 - Hold i kurvens håndtag og ryst kurven for at fjerne den ekstra olie eller flydende fedt.

- Lad kurven hvile på krogen til den flytbare gryde for at fjerne overskydende olie eller fedt.
- Tøm kurven ud på en tallerken eller et fad.
- Hvis du vil friturestege mere mad, så gentag trinene ovenfor.
- Kontroller med mellemrum, at olie/fedt-niveauet er mellem minimumsmærket og maksimumsmærket på den flytbare gryde (fig. C). Tilføj om nødvendigt mere olie eller flydende fedt.
- Efter brug skal apparatet slukkes og netstikket skal tages ud af stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af.

Generelle tips

- Brug flydende vegetabilsk olie såsom jordnøddolie, majsolie eller sojaolie for de smagsmæssigt bedste resultater.
- Frituresteg altid maden ved den rigtige temperatur. Sørg for, at fødevarerne befinder sig i kurven under den automatiske opvarmningstid.
- Optø fødevarerne før brugen for de sundeste resultater.
- Frituresteg ikke forkogte pommes frites mere end en gang. Forsteg altid friske pommes frites.
- Fyld ikke kurven op med for meget mad for at undgå uønskede resultater.
- Skift jævnligen olien eller fedtet ud for de sundeste resultater. Skift altid olien eller fedtet efter friturestegning af rå fødevarer såsom kyllingelår.
- Hold olien eller fedtet frisk i længere tid, ved at si den/det efter brug for at fjerne madrester.

Rengøring og vedligeholdelse

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Før rengøring eller vedligeholdelse, skal netstikket tages ud af stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af.
- Dyp ikke apparatet ned i vand eller nogen anden væske.
- Dyp ikke den elektriske kontrolenhed ned i vand eller nogen anden væske.

Før du fortsætter, beder vi dig være opmærksom på følgende:

- Undlad at bruge stærke eller ætsende rengøringsmidler til at rengøre apparatet.
- Undlad at bruge skarpe genstande til at rengøre apparatet.
- Kontroller jævnligen apparatet for eventuel skade.
- Rengør apparatets yderside med en blød, fugtig klud. Tør apparatets yderside grundigt med en ren, tør klud.
- Rengør tilbehøret:
 - Demonter apparatet.
 - Skil låget ad. Rengør låget med en blød fugtig klud og nogle dråber opvaskemiddel. Tør lågets dele grundigt med en ren, tør klud. Saml låget som vist (fig. B).
 - Rengør apparatet og den elektroniske kontrolenhed med en blød fugtig klud og nogle dråber opvaskemiddel. Tør apparatet og den elektroniske kontrolenhed grundigt af med en ren, tør klud.
 - Rengør kurven, sikkerhedsfiltret og den flytbare gryde i sæbevand. Skyl kurven, sikkerhedsfiltret og den flytbare gryde under rindende vand. Tør kurven, sikkerhedsfiltret og den flytbare gryde grundigt med en ren, tør klud.
 - Saml apparatet.

Opfriskning af olien eller det flydende fedt

Olien eller fedtet skal opfriskes efter fjerde brug.

- Fjern låget, kurven og den elektroniske kontrolenhed fra apparatet.
- Fjern den flytbare gryde fra apparatet.
- Hold i håndtaget til sikkerhedsfiltret for at fjerne det fra den flytbare gryde.
- Hæld olien eller det flydende fedt i en beholder. Kasser olien eller fedtet.
- Rengør sikkerhedsfiltret i sæbevand.
- Rengør den flytbare gryde i sæbevand.
- Tør tilbehøret grundigt.
- Saml apparatet.
- Fyld den flytbare gryde med frisk olie eller flydende fedt, lige inden du skal bruge apparatet igen.

Opbevaring

- Læg apparatet og tilbehøret tilbage i den oprindelige emballage.
- Opbevar apparatet samt tilbehør på et tørt sted og utilgængeligt for børn.

Sikkerhedsinstruktioner

Sikkerhed generelt

- Læs manualen grundigt før brug. Bevar manualen for fremtidig brug.
- Brug udelukkende apparatet og tilbehøret til de tilsigtede formål. Brug ikke apparatet og tilbehøret til andet end de i manualen beskrevne formål.
- Brug ikke apparatet hvis en del eller et stykke tilbehør er beskadiget eller defekt. Hvis en del eller et stykke tilbehør er beskadiget eller defekt, skal det omgående udskiftes af producenten eller en autoriseret reparatør.
- Børn bør holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvendelsen af dette apparat af børn eller personer med fysiske, sansemæssige, mentale eller motoriske handicap eller med mangel på den nødvendige viden og erfaring kan forårsage ulykker. Personer, som er ansvarlige for deres sikkerhed, skal give udtrykkelige instruktioner eller overvåge anvendelsen af apparatet.
- Brug ikke apparat i nærheden af badekar, brusere, bassiner eller andre beholdere, der indeholder vand.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker. Hvis apparatet er nedsænket i vand eller andre væsker, må du ikke fjerne apparatet med dine hænder. Tag straks netstikket ud af stikkontakten. Hvis apparatet er nedsænket i vand eller andre væsker, må du ikke bruge apparatet igen.
- Dyp ikke den elektriske kontrolenhed ned i vand eller nogen anden væske. Hvis den elektriske kontrolenhed er sænket ned i vand eller anden væske, så fjern ikke apparatet med hænderne. Tag straks netstikket ud af stikkontakten. Hvis den elektriske kontrolenhed er sænket ned i vand eller anden væske, så anvend den aldrig igen.

- Dette apparat er egnet til brug i hjemmet og lignende områder, så som personale-køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsområder: Gårdhuse, af klienter på hoteller, moteller og andre bolig-lignende miljøer; bed-and-breakfast miljøer.

Elektrisk sikkerhed

- Kontroller før brug, at strømmettet har samme spænding, som er angivet på apparatets mærkeplade.
- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller separat fjernbetjenings-system.
- Forbind apparatet med en stikkontakt med jordforbindelse. Brug om nødvendigt et forlængerkabel med passende diameter (mindst 3 x 1 mm²).
- Installer for øget sikkerhed et fejlstrømsrelæ (FI-relæ) med registreret strømniveau, der ikke overstiger 30 mA.
- Sørg for, at der ikke kan komme vand ind i netledningen og forlængerledningen.
- Rul altid netledningen og forlængerledningen helt ud.
- Sørg for, at netledningen ikke hænger ud over kanten på en bordplade og ikke ved et uheld kan hænge ved eller snubles over.
- Hold netledningen væk fra varme, olie og skarpe kanter.
- Brug ikke apparatet hvis netledningen eller stikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller stikket er beskadiget eller defekt, skal det udskiftes af producenten eller af en autoriseret reparatør.
- Træk ikke i netledningen for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Fjern stikket fra stikkontakten når apparatet ikke er i brug, før montering eller demontering og før rengøring og vedligeholdelse.

Sikkerhedsinstruktioner for frituregryder

- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Sæt apparatet på en varmeresistent overflade, som kan tåle stænk.
- Sæt ikke apparatet på et komfur.
- Sørg for at der er nok plads omkring apparatet til at varme kan udslice og ordentlig ventilation er mulig.

- Dæk ikke apparatet til.
- Sørg for, at apparatet ikke kommer i kontakt med letantændelige materialer.
- Hold apparatet væk fra varmekilder.
- Sænk ikke kurvens håndtag ned i varm olie eller flydende fedt. Plastikken vil smelte og forurene olien eller fedtet. Hvis kurvens håndtag sænkes ned i olien eller fedtet, skal olien eller fedtet skiftes ud.
- Brug kun olie eller flydende fedt. Brug aldrig fast fedt. Det er muligt at bruge planteolie såsom solsikkeolie, olivenolie, sesamolie eller rapsolie.
- Fjern isen fra frossen mad og tør maden, så du undgår, at der sprøjter varm olie eller flydende fedt.
- Pas på sprøjt, når du putter mad ned i apparatet med varm olie eller flydende fedt i.
- Vær opmærksom på varme dele. Overfladerne, som er markeret med advarselstegnet for varme overflader, vil sandsynligvis blive varme under brug. De tilgængelige overflader kan blive varme når apparatet er i brug. Den ydre overflade kan blive varm når apparatet er i brug.
- Sørg for, at dine hænder er tørre, før du rører ved apparatet.
- Flyt ikke apparatet mens det er sluttet til eller stadig er varmt. Tag netstikket ud af stikkontakten og vent til apparatet er kølet af.
- Når apparatet ikke anvendes, skal det opbevares på et tørt sted. Sørg for, at børn ikke har adgang til opbevarede apparater.

Ansvarsfraskrivelse

Forandringer kan forekomme; specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

Gratulerer!

Du har kjøpt et Princess-produkt. Målet vårt er å produsere kvalitetsprodukter med smakfull design til en rimelig pris. Vi håper du vil glede deg over dette produktet i mange år.

Beskrivelse (fig. A)

Din 182001 Princess friturekoker er beregnet på friturekoking av mat med olje eller flytende fett. Apparatet egner seg ikke til friturekoking med fett i fast form. Apparatet er kun egnet til innendørs bruk. Apparatet er kun egnet til hjemmebruk.

Apparatets maksimale kapasitet er 3 liter.

Maksimal mengde pommes frites er 600 gram.

1. Elektronisk kontrollenhet
2. Termostatbryter
3. Temperaturindikator
4. Tilbakestillingsknapp
5. Tilbakestillingsspak
6. Uttakbar beholder
7. Sikkerhetsfilter
8. Kurv
9. Kurvhåndtak
10. Løkk

Første gangs bruk

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Rengjør apparatet. Se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
- Rengjør tilbehøret. Se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".

Montering (fig. A & B)

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Før montering eller demontering, trekk støpselet ut av stikkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned.

Friturekokeren har en 'kald sone' på bunnen av apparatet. Den 'kalde sonen' er en sone der større matpartikler synker og den lavere temperaturen gjør at de ikke brennes av oljen eller det flytende fett. Friturekokere med 'kald sone' har mange fordeler, men krever også spesiell oppmerksomhet. Friturekokere med 'kald sone' er følsomme for vann, idet varmeelementet er nedsenket i olje eller flytende fett. Det kan komme vann i oljen eller det flytende fett på flere årsaker:

- De fleste matvarer, spesielt poteter, har et naturlig vanninnhold.
- Kondensering av varm damp.
- Ispartikler i frossenmat.
- Matvarer som vaskes, men som ikke tørkes grundig før bruk.
- Den uttakbare beholderen ikke tørkes grundig etter rengjøring.
- Det brukes feil type olje eller flytende fett.

Hvis det kommer vann i oljen eller det flytende fett, kan det begynne å sprute, skumme eller flyte over. For å optimalisere friturekokere har Princess utviklet et spesielt sikkerhetsfilter som ytterligere senker temperaturen i den 'kalde sonen' og fordeler vannpartiklene mer effektivt. Sikkerhetsfilteret hindrer at oljen/fettet spruter, skummer eller flyter over.

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:

- Skift ut oljen eller det flytende fett med jevne mellomrom.
- Rengjør sikkerhetsfilteret med jevne mellomrom. Påse at åpningene i sikkerhetsfilteret ikke blokkeres.
- Plasser den uttakbare beholderen (6) i apparatet.
- Plasser sikkerhetsfilteret (7) i bunnen på den uttakbare beholderen (6).
- Monter den elektroniske kontrollenheten (1) på apparatet.
- Monter kurvhåndtaket (9) på kurven (8). Plasser kurven (8) i den uttakbare beholderen (6).
- Sett lokket (10) på apparatet.

Bruk

Slå på og av (fig. A)

Apparatet er utstyrt med en termostat som holder oljen eller det flytende fett i ønsket temperatur.

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Ikke bruk apparatet uten at den uttakbare beholderen er fylt med olje eller flytende fett.
- Sett støpselet i stikkkontakten.
- For å slå på apparatet, drei termostatbryteren (2) til ønsket temperatur. Temperaturindikatoren (3) lyser så lenge termostaten varmer opp oljen eller det flytende fett. Temperaturindikatoren (3) slukkes når oljen eller det flytende fett har nådd ønsket temperatur.
- Når apparatet er på, vil temperaturindikatoren (3) tennes og slukkes etter hvert som termostaten slår seg på og av for å opprettholde ønsket temperatur.
- For å slå av apparatet, drei termostatbryteren (2) til av-stillingen. Påse at punktene på termostatbryteren (2) og den elektroniske kontrollenheten (1) står på linje. Temperaturindikatoren (3) slukkes.
- Trekk ut støpselet ut av stikkkontakten.

Innstilling av temperaturen (fig. A)

Temperaturen kan justeres fra 150 °C til 190 °C.

- Drei på termostatbryteren (1) for å stille inn temperaturen. Temperaturindikatoren (3) slukkes når oljen eller det flytende fett har nådd ønsket temperatur.

Fryrtemperatur

Matvare	Temperatur (°C)
Pommes frites (forhåndskoking)	170
Pommes frites (endelig koking)	175
Parmesanfondue	170
Ostekroketter	170
Potetkroketter	175
Kjøttkroketter	175
Fiskekroketter	175
Fisk	170
Fiskepinner	180

Fryrsteekt ost	180
Fryrsteekte reker	180
Kjøttdeigpølser	180
Kylling	170

De beste ferske pommes frites får du ved å gå frem som følger:

- Fryrsteekt pommes frites ved 170 °C i 5-10 minutter. Rist kurven for å løsne pommes fritesene fra hverandre. La pommes fritesene kjøle ned en kort stund i en bolle.
- Fryrsteekt pommes frites ved 175 °C i 2-4 minutter. Rist kurven for å løsne pommes fritesene fra hverandre. La pommes fritesene kjøle ned en kort stund i en bolle.

Tilbakestilling av apparatet (fig. A)

Hvis apparatet ikke virker riktig eller det oppstår en feil, kan apparatet tilbakestilles.

- Trykk på tilbakestillingsknappen (4) på den elektroniske kontrollenheten (1) for å tilbakestille apparatet. Bruk tilbakestillings-spaken (5).

Tips for bruk

- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Monter apparatet. Se avsnittet "Montering".
- Fyll den uttakbare beholderen med olje eller flytende fett. Påse at olje-/fettnivået er mellom minimums- og maksimumsmerket i den uttakbare beholderen (fig. C).
- Sett støpselet i stikkkontakten.
- Sett ønsket temperatur. Riktig temperatur og tid finner du på matvarenes emballasje. Temperaturindikatoren slukkes når oljen eller det flytende fett har nådd ønsket temperatur.
- La apparatet varme seg opp i cirka 15 minutter med oljen eller det flytende fett i ønsket temperatur.
- Fjern is fra frosne matvarer og tørk matvarene for å unngå at oljen eller det flytende fett spruter.
- Fyll kurven med matvarene.
- Plasser kurven i apparatet.
- Sett lokket på apparatet.
- Når prosessen er fullført, fjern du lokket fra og ta kurven ut av apparatet.

- Utfør ett av følgende:
 - Hold i kurvhåndtaket og rist kurven for å fjerne overflødig olje eller flytende fett.
 - La kurven hvile på kroken til den uttakbare beholderen for fjerne overflødig olje eller flytende fett.
- Tøm innholdet i kurven over på en tallerken eller et fat.
- Hvis du vil frityrkoke flere matvarer, gjentar du trinnene ovenfor.
- Sjekk med jevne mellomrom at olje-/fett-nivået er mellom minimums- og maksimumsmerket på den uttakbare beholderen (fig. C). Etterfyll olje eller flytende fett etter behov.
- Etter bruk, slå av apparatet, trekk ut nettpluggen fra stikkkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.

Generelle råd

- Bruk flytende vegetabilsk olje som peanøttolje, maisolje eller soyaolje for å få de beste resultatene.
- Matvarene må alltid frityrkokes med korrekt temperatur. Matvarene skal ligge i kurven under den automatiske oppvarmingstiden.
- Tin matvarene før bruk, dette gir bedre resultater.
- Ikke frityrkok forhåndskokte pommes frites mer enn én gang. Pommes frites må alltid forhåndskokes.
- Ikke fyll kurven for med for mye matvarer, dette fører til ujevn koking.
- Etterfyll jevnlig med frisk olje eller friskt fett, det gir bedre resultater. Skift alltid ut olje eller flytende fett etter å ha frityrkoka rå matvarer som kyllingvinger.
- Olje og flytende fett varer lengre hvis du siler det etter hver gangs bruk for å fjerne matrester.

Rengjøring og vedlikehold

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Før rengjøring eller vedlikehold må du trekke støpselet ut av stikkkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske.
- Ikke dypp den elektroniske kontrollenheten ned i vann eller annen væske.

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:

- Ikke bruk aggressive eller skurende rensedmidler til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skarpe objekter til å rengjøre apparatet.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparatet.
- Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut. Tørk utsiden av apparatet grundig med en ren, tørr klut.
- Rengjør tilbehøret:
 - Demonter apparatet.
 - Demonter lokket. Rengjør lokket med en myk, fuktig klut og noen dråper oppvaskmiddel. Tørk delene til lokket grundig med en ren, tørr klut. Monter lokket som vist (fig. B).
 - Rengjør apparatet og den elektroniske kontrollenheten med en myk, fuktig klut og noen dråper oppvaskmiddel. Tørk godt av apparatet og den elektroniske kontrollenheten med en ren, tørr klut.
 - Rengjør kurven, sikkerhetsfilteret og den uttakbare beholderen i såpevann. Skyll kurven, sikkerhetsfilteret og den uttakbare beholderen under rennende vann. Tørk kurven, sikkerhetsfilteret og den uttakbare beholderen grundig med en ren, tørr klut.
 - Monter apparatet.

Skifte av olje eller flytende fett

Oljen eller det flytende fettene må skiftes etter 4 gangers bruk.

- Ta lokket, kurven og den elektroniske kontrollenheten av apparatet.
- Ta den uttakbare beholderen ut av apparatet.
- Hold i håndtaket på sikkerhetsfilteret for å fjerne sikkerhetsfilteret fra den uttakbare beholderen.
- Hell oljen eller det flytende fettene over i en annen beholder. Kast oljen eller det flytende fettene.
- Rengjør sikkerhetsfilteret i såpevann.
- Rengjør den uttakbare beholderen i såpevann.
- Tørk tilbehøret grundig.
- Monter apparatet.

- Fyll den uttakbare beholderen med frisk olje eller flytende fett før apparatet brukes igjen.

Oppbevaring

- Legg apparatet og tilbehøret i den originale emballasjen.
- Oppbevar apparatet med tilbehør på et tørt sted og utlignelig for barn.

Sikkerhetsinstruksjoner

Generell sikkerhet

- Les bruksanvisningen før bruk. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- Apparatet og tilbehøret må kun brukes til det de er beregnet på. Ikke bruk apparatet og tilbehøret til andre formål enn de som beskrives i bruksanvisningen.
- Bruk aldri apparatet hvis noen av delene eller tilbehøret er skadede eller defekte. Dersom en del eller et tilbehør er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Pass alltid på at barna ikke leker med apparatet.
- Det kan oppstå farlige situasjoner hvis dette apparatet brukes av barn eller personer med fysisk, sensorisk, mental eller motorisk funksjonshemming, eller som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring. Personer som har ansvar for disse menneskenes sikkerhet, må gi tydelige instruksjoner eller overvåke bruken av apparatet.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av badekar, dusj, servant eller annet som inneholder vann.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, ikke ta apparatet ut med hendene. Trekk umiddelbart støpselet ut av stikkontakten. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, må apparatet ikke brukes igjen.
- Ikke dypp den elektroniske kontrollenheten ned i vann eller annen væske. Hvis den elektroniske kontrollenheten senkes i vann eller annen væske, må den ikke tas ut igjen med hendene. Trekk umiddelbart støpselet ut av stikkontakten. Hvis den elektroniske kontrollenheten senkes i vann eller annen væske, må den ikke brukes igjen.

- Dette apparatet er kun beregnet på hjemmebruk og lignende, som i ansattes kjøkken i forretninger, kontorer eller på andre arbeidsplasser, på gårder, for gjester på hoteller, moteller og andre overnattingssteder.

Elektrisk sikkerhet

- Før bruk, kontroller alltid at nettspenningen er den samme som den som er oppgitt på apparatets typeskilt.
- Apparatet er ikke ment til bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Koble apparatet til en jordet stikkontakt. Om nødvendig kan du bruke en jordet skjøteledning med passende diameter (minst 3 x 1 mm²).
- For ekstra beskyttelse bør du installere en reststrømsbeskyttelse (RCD) med en nominell driftsstrøm på maksimalt 30 mA.
- Påse at det ikke kommer vann på kontakter på strømledningen eller skjøteledningen.
- Trekk alltid hele strømledningen og skjøteledningen ut.
- Påse at strømledningen ikke henger over kanten på arbeidsplaten. Påse at man kan bli hengende fast eller snuble i strømledningen.
- Hold strømledningen unna varme, olje og skarpe kanter.
- Ikke bruk apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt. Dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Trekk aldri i strømledningen for å dra støpselet ut av stikkontakten.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten når apparatet ikke er i bruk, før montering eller demontering og før rengjøring og vedlikehold.

Sikkerhetsinstruksjoner for frityrkokere

- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Plasser apparatet på en varmeresistent og sprutsikker overflate.
- Ikke plasser apparatet på en kokeplate.

-
- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
 - Ikke dekk til apparatet.
 - Påse at apparatet ikke kommer i kontakt med antennelige materialer.
 - Hold apparatet unna varmekilder.
 - Ikke senk kurvhåndtaket ned i oljen eller fett. Platen vil smelte og forurense oljen eller fett. Hvis kurvhåndtaket senkes ned i oljen eller fett, må du skifte oljen eller fett før bruk.
 - Bruk kun olje eller flytende fett. Ikke bruk fett i fastform. Du kan bruke vegetabilsk olje som solsikkeolje, olivenolje, sesamolje og rapsfrøolje.
 - Fjern is fra frosne matvarer og tørk matvarene for å unngå at oljen eller det flytende fett spruter.
 - Vær forsiktig med sprut når du legger matvarene i kokeren.
 - Pass på varme deler. Overflater merket med et forsiktighetssymbol for varme overflater vil bli varme under bruk. De tilgjengelige overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk. Den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.
 - Sørg for at hendene er tørre når du tar på apparatet.
 - Ikke flytt grillen mens den er slått på eller fremdeles varm. Trekk støpselet ut av stikkkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned.
 - Lagre apparatet på et tørt sted når det ikke er i bruk. Forsikre deg om at barn ikke har tilgang til lagrede apparater.

Ansvarsfraskrivelse

Gjenstand for endring; spesifikasjonene kan endres uten videre varsel.

Onnittelut!

Olet hankkinut Princess-tuotteen. Tavoittemme on tarjota tyylikkäästi suunniteltuja laatutuotteita kohtuulliseen hintaan. Toivomme, että nautit tuotteen käytöstä monen vuoden ajan.

Kuvaus (kuva A)

182001 Princess-rasvakeitin on tarkoitettu ruoka-aineksien friteeraukseen öljyä tai nestemäistä rasvaa käyttäen. Laite ei sovi ruoka-aineksien friteeraukseen kiinteää rasvaa käyttäen.

Laite sopii vain sisäkäyttöön. Laite sopii vain kotikäyttöön.

Laitteen maksimikapasiteetti on 3 litraa.

Ranskalaisten maksimimäärä on 600 grammaa.

1. Elektroninen ohjausyksikkö
2. Termostaatin säädin
3. Lämpötilan merkkivalo
4. Resetointipainike
5. Resetointitikki
6. Irrotettava vuoka
7. Turvasuodatin
8. Kori
9. Korin kahva
10. Kanssi

Käyttöönotto

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävää tuuletusta varten.
- Puhdista laite. Katso osiota "Puhdistus ja ylläpito".
- Puhdista lisävarusteet. Katso osiota "Puhdistus ja ylläpito".

Kokoonpano (kuva A & B)

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen kokoamista tai purkamista ja odota, kunnes laite jäähtyy.

Rasvakeittimen pohjassa on 'kylmä alue'. Suurimmat ruokahiukkaset uppoavat 'kylmään alueeseen' ja alhaisempi lämpötila estävät niiden palamisen öljyssä tai nestemäisessä rasvassa. 'Kylmällä alueella' varustetuissa rasvakeittimissä on monia etuja, mutta ne vaativat myös erityistä huomiota. 'Kylmällä alueella' varustetut rasvakeittimet ovat herkkiä vedelle, sillä kuumeneva osa on upotettu öljyyn tai nestemäiseen rasvaan. Vettä pääsee öljyyn tai nestemäiseen rasvaan monissa eri tapauksissa:

- Useimmat ruoka-ainekset, erityisesti perunat, sisältävät luonnollisesti vettä.
- Kuumen höyryyn kondensoituminen.
- Pakasteruokien jäähyykkaset.
- Huuhdeltuja ruoka-aineksia ei kuivata riittävän hyvin ennen käyttöä.
- Irrotettavaa vuokaa ei kuivata riittävän hyvin puhdistuksen jälkeen.
- Laitteessa käytetään vääränlaista öljyä tai nestemäistä rasvaa.

Jos vettä pääsee öljyyn tai nestemäiseen rasvaan, se voi alkaa räiskymään, kuplimaan tai kuohumaan yli. Rasvakeittimen käytön optimoimiseksi Princess on kehittänyt erityisen turvasuodattimen, joka laskee 'kylmän alueen' lämpötilaa edelleen ja jakaa vesihiukkasia tehokkaammin. Turvasuodatin estää räiskymisen, kuplimisen tai yli kiuhumisen.

Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:

- Vaihda öljy tai nestemäinen rasva säännöllisesti.
- Puhdista turvasuodatin säännöllisesti. Varmista, ettei turvasuodattimen aukoissa ole tukkiutumia.
- Aseta irrotettava vuoka (6) laitteeseen.
- Aseta turvasuodatin (7) irrotettavan vuoaan (6) alaosaan.
- Asenna elektroninen ohjausyksikkö (1) laitteeseen.
- Asenna korin kahva (9) koriin (8). Aseta kori (8) irrotettavaan vuokaan (6).
- Asenna kanssi (10) laitteeseen.

Käyttö

Kytkeminen päälle ja pois päältä (kuva A)

Laitteessa on termostaatti, joka säilyttää öljyn tai nestemäisen rasvan lämpötilan asetetussa arvossa.

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Älä käytä laitetta silloin, kun irrotettavaa vuokaa ei ole täytetty öljyllä tai nestemäisellä rasvalla.
- Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen.
- Kytke laite päälle kääntämällä termostaatin säädin (2) vaaditun lämpötilan kohdalle. Lämpötilan merkkivalo (3) palaa silloin, kun termostaatti kuumentaa öljyä tai nestemäistä rasvaa. Lämpötilan merkkivalo (3) sammuu, kun öljy tai nestemäinen rasva on saavuttanut vaaditun lämpötilan.
- Laitteen ollessa päällä lämpötilan merkkivalo (3) syttyy ja sammuu termostaatin kytkeytyessä päälle ja pois päältä vaaditun lämpötilan ylläpitämiseksi.
- Kytke laite pois päältä kääntämällä termostaatin säädin (2) pois päältä asentoon. Varmista, että termostaatin säätimen (2) pisteet ja elektroninen ohjauksikkö (1) ovat kohdistuneet. Lämpötilan merkkivalo (3) sammuu.
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä.

Lämpötilan säätö (kuva A)

Lämpötilan säätöväli on 150 °C - 190 °C.

- Käännä termostaatin säädintä (1) lämpötilan asettamiseksi. Lämpötilan merkkivalo (3) sammuu, kun öljy tai nestemäinen rasva on saavuttanut vaaditun lämpötilan.

Keittolämpötila

Ruoka-aines	Lämpötila (°C)
Ranskalaiset (esikypsennys)	170
Ranskalaiset (lopullinen kypsennys)	175
Parmesaanifondue	170
Juustopyörökät	170
Perunapyörökät	175
Lihapyörökät	175
Kalapyörökät	175
Kala	170

Kalapuikot	180
Kuorrutetut juustopalat	180
Kuorrutetut katkaravut	180
Hot dog -makkarat	180
Kana	170

Jotta valmistaisit tuoreet ranskalaiset perunat parhaalla mahdollisella tavalla, toimi seuraavasti:

- Friteeraa ranskalaiset perunat 170 °C lämpötilassa 5-10 minuutin ajan. Ravista koria niin, että ranskalaiset perunat irtoavat siitä. Anna ranskalaisten perunoiden jäähtyä kulhossa jonkin aikaa.
- Friteeraa ranskalaiset perunat 175 °C lämpötilassa 2-4 minuutin ajan. Ravista koria niin, että ranskalaiset perunat irtoavat siitä. Anna ranskalaisten perunoiden jäähtyä kulhossa jonkin aikaa.

Laitteen resetoiminen (kuva A)

Jos laite ei toimi oikein tai jos siinä esiintyy virheitä, se voidaan resetoida.

- Paina elektronisen ohjauksikkö (1) resetointipainiketta (4) laitteen resetoimiseksi. Käytä resetoititikkua (5).

Vinkkejä laitteen käyttöön

- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Kokoa laite. Katso osiota "Kokoonpano".
- Täytä irrotettava vuoka öljyllä tai nestemäisellä rasvalla. Varmista, että öljy-/rasvataso on irrotettavan vuoan minimi- ja maksimimerkintöjen välissä (kuva C).
- Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen.
- Aseta vaadittuun lämpötila. Katso vaadittu lämpötila ja aika ruoka-aineksin pakkauksesta. Lämpötilan merkkivalo sammuu, kun öljy tai nestemäinen rasva on saavuttanut vaaditun lämpötilan.
- Anna laitteen esikuumentua noin 15 minuutin ajan öljyn tai nestemäisen rasvan ollessa vaaditussa lämpötilassa.
- Poista jää pakasteruoista ja kuivaa ruoka-ainekset, jotta kuuma öljy tai nestemäinen rasva ei räiskyisi.
- Täytä kori ruoka-aineksilla.
- Aseta kori laitteeseen.
- Aseta kansi laitteeseen.
- Jos prosessi on suoritettu loppuun, poista kansi ja kori laitteesta.

- Toimi seuraavasti:
 - Pitele korin kahvasta ja ravista koria, jotta liikaöljy tai -rasva poistuisi.
 - Anna korin olla irrotettavan vuolan kourussa, jotta liikaöljy tai -rasva poistuisi.
- Tyhjennä kori lautaselle tai tarjoiluastiaan.
- Jos haluat friteerata lisää ruoka-aineita, toista edellä kuvatut toimenpiteet.
- Tarkista säännöllisesti, että öljy-/rasvataso on irrotettavan vuolan minimi- ja maksimimerkintöjen välissä (kuva C). Lisää tarvittaessa öljyä tai nestemäistä rasvaa.
- Kytke laite aina pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen ja odota, kunnes laite jäähtyy.

Yleisiä vinkkejä

- Käytä nestemäistä kasvisöljyä, kuten maapähkinäöljyä, maissi- tai soijaöljyä maukkaimpien tuloksien saavuttamiseksi.
- Friteeraa ruoka-aineet aina oikeassa lämpötilassa. Varmista, että ruoka-aineet ovat korissa automaattisen kuumennuksen ajan.
- Sulata ruoka-aineet ennen käyttöä terveellisemmän tuloksen saavuttamiseksi.
- Älä friteeraa esikypsennettyjä ranskalaisia enemmän kuin kerran. Esifriteeraa aina tuoreet ranskalaiset.
- Älä täytä koria ruoka-aineilla liian täyteen parhaiden tuloksien saavuttamiseksi.
- Vaihda öljy tai nestemäinen rasva säännöllisesti terveellisempien tuloksien saavuttamiseksi. Vaihda öljy tai nestemäinen rasva aina sen jälkeen, kun olet friteerannut raakoja ruoka-aineita, kuten kananjaljoja.
- Säilytä öljy tai nestemäinen rasva käyttökelpoisena pitempään siivöimällä se käytön jälkeen ruoka-aineiden jäämien poistamiseksi.

Puhdistus ja ylläpito

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen puhdistusta tai huoltoa ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

- Älä upota elektronista ohjausyksikköä veteen tai muihin nesteisiin.
- Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:
- Älä käytä voimakkaita tai kuluttavia puhdistusaineita laitteen puhdistukseen.
 - Älä käytä teräviä esineitä laitteen puhdistamiseen.

- Tarkista säännöllisesti, ettei laitteessa ole vaurioita.
- Puhdista laitteen ulkopuoli pehmeällä ja kostealla liinalla. Kuivaa laite huolellisesti ulkoapäin puhtaalla ja kuivalla pyyhkeellä.
- Puhdista lisävarusteet:
 - Pura laite.
 - Irrota kansi. Puhdista kansi pehmeällä, kostealla kankaalla ja lisää siihen muutama tippa astianpesuainetta. Kuivaa kannen osat huolellisesti puhtaalla ja kuivalla liinalla. Asenna kansi paikoilleen kuvan mukaisesti (kuva B).
 - Puhdista laite ja elektroninen ohjausyksikkö pehmeällä ja kostealla liinalla, jossa on muutama tippa astianpesuainetta. Kuivaa laite ja elektroninen ohjausyksikkö huolellisesti puhtaalla ja kuivalla pyyhkeellä.
 - Puhdista kori, turvasuodatin ja irrotettava vuoka saippuavedellä. Huuhtelee kori, turvasuodatin ja irrotettava vuoka juoksevan veden alla. Kuivaa kori, turvasuodatin ja irrotettava vuoka huolellisesti puhtaalla ja kuivalla liinalla.
 - Kokoa laite.

Öljyn tai nestemäisen rasvan vaihtaminen

Öljy tai nestemäinen rasva tulee vaihtaa 4 käyttökerran välein.

- Poista kansi, kori ja elektroninen ohjausyksikkö laitteesta.
- Poista irrotettava vuoka laitteesta.
- Pidä turvasuodattimen kahvasta turvasuodattimen poistamiseksi irrotettavasta vuosta.
- Aseta öljy tai nestemäinen rasva astiaan. Hävitä öljy tai nestemäinen rasva.
- Puhdista turvasuodatin saippuavedellä.
- Puhdista irrotettava vuoka saippuavedellä.
- Kuivaa varusteet huolellisesti.

- Kokoa laite.
- Täytä irrotettava vuoka uudella öljyllä tai nestemäisellä rasvalla juuri ennen laitteen uutta käyttökertaa.

Säilytys

- Aseta laite ja varusteet alkuperäiseen pakkaukseen.
- Säilytä laitetta ja sen lisävarusteita kuivassa paikassa lasten ulottumattomissa.

Turvallisuusohjeet

Yleinen turvallisuus

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä käyttöohjeet tulevia käyttökertoja varten.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ainoastaan niiden suunniteltuihin käyttötarkoituksiin. Älä käytä laitetta ja sen lisävarusteita muihin kuin näissä ohjeissa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Älä käytä laitetta, mikäli jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen. Jos jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Valvo aina lapsia varmistaaksesi, etteivät he leiki laitteella.
- Vaaratilanteita voi syntyä, jos laitetta käyttävät lapset tai henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkumisrajoitteita tai joilla ei ole riittävästi tuntemusta tai kokemusta. Heidän turvallisuudestaan vastaavien henkilöiden on ohjattava tai valvottava heitä laitteen käytössä.
- Älä käytä laitetta kylpyammeiden, suihkujen, pesualtaiden tai muiden vettä sisältävien astioiden lähellä.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä poista laitetta käsillä. Irrota pistoke välittömästi verkkovirtalähteestä. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä käytä enää laitetta.
- Älä upota elektronista ohjausyksikköä veteen tai muihin nesteisiin. Jos elektroninen ohjausyksikkö upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä poista sitä käsillä.

Irrota pistoke välittömästi verkkovirtalähteestä. Jos elektroninen ohjausyksikkö upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä käytä sitä uudelleen.

- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotiympäristössä ja ympäristössä, kuten liikkeiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen ruokailutiloissa, maalaistaloissa, hotelleissa, motelleissa, B&B-majataloissa sekä muissa majoitusympäristöissä.

Sähköturvallisuus

- Tarkista aina ennen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintöjä.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.
- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Käytä tarvittaessa maadoitettua ja sopivan halkaisijan omaavaa jatkojohtoa (vähintään 3 x 1 mm²).
- Asenna turvallisuuden lisäämiseksi vikavirtasuojakytkin (RCD), jonka käyttövirta ei ylitä arvoa 30 mA.
- Varmista, ettei virtajohton pistokkeisiin tai jatkojohtoon pääse vettä.
- Kelaa virtajohto ja jatkojohto aina kokonaan auki.
- Varmista, ettei virtajohto roiku työtason reunaan vasten eikä siihen voi vahingossa takertua tai kompastua.
- Suojaa virtajohto kuumuudelta, öljyltä ja teräviltä reunoilta.
- Älä käytä laitetta, mikäli virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen. Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Älä vedä virtajohtosta silloin, kun irrotat pistokkeen verkkovirtalähteestä.
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä, kun laite ei ole käytössä, ennen kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.

Rasvakeittimen turvallisuusohjeet

- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Aseta laite alustalle, joka kestää kuumuutta ja roiskeita.

- Älä aseta laitetta keittolevylle.
- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävää tuuletusta varten.
- Älä peitä laitetta.
- Varmista, ettei laite koske syttyviin materiaaleihin.
- Pidä laite kaukana lämpölähteistä.
- Älä upota korin kahvaa kuumaan öljyyn tai rasvaan. Muovi sulaa ja aiheuttaa öljyn tai rasvan kontaminoitumisen. Jos korin kahva upotetaan kuumaan öljyyn tai rasvaan, vaihda öljy tai rasva ennen käyttöä.
- Käytä ainoastaan öljyä tai rasvaa nesteen muodossa. Älä käytä kiinteää rasvaa. Kasvisrasvojen, kuten auringonkukkaöljyn, oliiviöljyn, seesamiöljyn ja rapsiöljyn käyttö on sallittua.
- Poista jää pakasteruoista ja kuivaa ruoka-ainekset, jotta kuuma öljy tai nestemäinen rasva ei räiskyisi.
- Varo räiskymistä, kun asetat ruoka-ainekset laitteeseen, jossa on kuumaa öljyä tai nestemäistä rasvaa.
- Varo kuumia osia. Varoitusmerkillä merkityt pinnat kuumuvat käytön aikana. Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana. Ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana.
- Varmista, että kätesi ovat kuivat ennen laitteeseen koskemista.
- Älä liikuta laitetta sen ollessa päällä tai edelleen kuuma. Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa silloin, kun sitä ei käytetä. Varmista, etteivät lapset pääse varastoitujen laitteiden luo.

Vastuuvapauslauseke

Ominaisuuksia voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Parabéns!

Adquiriu um produto Princess. O nosso objectivo é fornecer produtos de qualidade com um design atraente e a um preço acessível. Esperamos que desfrute deste produto durante muitos anos.

Descrição (fig. A)

A fritadeira 182001 Princess foi concebida para fritar alimentos utilizando óleo ou gordura líquida. O aparelho não é adequado para fritar alimentos utilizando gordura sólida. O aparelho é adequado apenas para utilização no interior. O aparelho é adequado apenas para utilização doméstica.

A capacidade máxima do aparelho é 3 litros.

A quantidade máxima de batatas que pode ser colocada é 600 gramas.

1. Unidade de controlo electrónico
2. Botão do termóstato
3. Indicador de temperatura
4. Botão de reiniciação
5. Pino de reiniciação
6. Cuba amovível
7. Filtro de segurança
8. Cesto
9. Pega do cesto
10. Tampa

Utilização inicial

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- Limpe o aparelho. Consulte a secção "Limpeza e manutenção".
- Limpe os acessórios. Consulte a secção "Limpeza e manutenção".

Montagem (fig. A & B)

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Antes de montar ou desmontar, desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.

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 dado que o elemento de aquecimento fica imerso em óleo ou gordura líquida. A água pode misturar-se no óleo ou na gordura líquida por diversas razões:

- A maior parte dos alimentos, principalmente as batatas, contêm água.
- Condensação de vapor quente.
- Partículas de gelo em alimentos congelados.
- Alimentos que são lavados e não são minuciosamente secos antes de fritar.
- Secagem incompleta da cuba amovível após a lavagem.
- Utilização de um tipo de óleo ou gordura líquida errado.

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

Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:

- Mude regularmente o óleo ou a gordura líquida.
- Limpe regularmente o filtro de segurança. Certifique-se de que as aberturas no filtro de segurança não estão bloqueadas.
- Coloque a cuba amovível (6) no aparelho.
- Coloque o filtro de segurança (7) na parte inferior da cuba amovível (6).
- Monte a unidade de controlo electrónico (1) no aparelho.
- Monte a pega do cesto (9) no cesto (8). Coloque o cesto (8) na cuba amovível (6).
- Coloque a tampa (10) no aparelho.

Utilização

Ligação e desligação (fig. A)

O aparelho está equipado com um termóstato que mantém o óleo ou a gordura líquida à temperatura pretendida.

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Não utilize o aparelho quando a cuba amovível não estiver cheia com óleo ou gordura líquida.
- Insira a ficha na tomada de parede.
- Para ligar o aparelho, rode o botão do termóstato (2) para a temperatura pretendida. O indicador de temperatura (3) permanece aceso enquanto o termóstato aquece o óleo ou a gordura líquida. O indicador de temperatura (3) apaga-se assim que o óleo ou a gordura líquida atinge a temperatura pretendida.
- Enquanto o aparelho está ligado, o indicador de temperatura (3) acende-se e apaga-se conforme o termóstato liga e desliga para manter a temperatura pretendida.
- Para desligar o aparelho, rode o botão do termóstato (2) para a posição de desligar. Certifique-se de que os pontos no botão do termóstato (2) e a unidade de controlo electrónico (1) estão alinhados. O indicador de temperatura (3) apaga-se.
- Retire a ficha da tomada de parede.

Regulação da temperatura (fig. A)

A temperatura pode ser ajustada de 150 °C a 190 °C.

- Rode o botão do termóstato (1) para regular a temperatura. O indicador de temperatura (3) apaga-se assim que o óleo ou a gordura líquida atinge a temperatura pretendida.

Temperatura de fritura

Alimentos	Temperatura (°C)
Batatas (pré-fritura)	170
Batatas (fritura final)	175
Fondue de parmesão	170
Croquetes de queijo	170
Croquetes de batata	175
Croquetes de carne	175

Croquetes de peixe	175
Peixe	170
Panadinhos de peixe	180
Queijo para fritar	180
Camarão para fritar	180
Cachorros quentes de carne picada	180
Frango	170

Para conseguir as melhores batatas fritas frescas, deverá proceder do seguinte modo:

- Frite as batatas durante 5 a 10 minutos a uma temperatura de 170 °C. Agite o cesto para soltar as batatas fritas. Deixe as batatas fritas arrefecer numa taça durante um curto período de tempo.
- Frite as batatas durante 2 a 4 minutos a uma temperatura de 175 °C. Agite o cesto para soltar as batatas fritas. Deixe as batatas fritas arrefecer numa taça durante um curto período de tempo.

Reiniciação do aparelho (fig. A)

Se o aparelho não funcionar correctamente ou caso ocorra um erro, o aparelho pode ser reiniciado.

- Prima o botão de reiniciação (4) na unidade de controlo electrónico (1) para reiniciar o aparelho. Utilize o pino de reiniciação (5).

Sugestões de utilização

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Monte o aparelho. Consulte a secção "Montagem".
- Encha a cuba amovível com óleo ou gordura líquida. Certifique-se de que o nível de óleo/gordura líquida se encontra entre a marca de nível mínimo e a marca de nível máximo na cuba amovível (fig. C).
- Insira a ficha na tomada de parede.
- Regule a temperatura pretendida. Consulte a embalagem dos alimentos para definir a temperatura e o tempo adequados. O indicador de temperatura apaga-se assim que o óleo ou a gordura líquida atinge a temperatura pretendida.
- Deixe o aparelho pré-aquecer durante, aproximadamente, 15 minutos, com o óleo ou a gordura líquida à temperatura pretendida.

- Retire o gelo dos alimentos congelados e seque-os para evitar os salpicos de óleo ou gordura líquida quente.
- Encha o cesto com alimentos.
- Coloque o cesto no aparelho.
- Coloque a tampa no aparelho.
- Assim que o processo esteja concluído, retire a tampa e o cesto do aparelho.
- Realize uma das seguintes acções:
 - Segure na pega do cesto e agite-o para remover o excesso de óleo ou gordura líquida.
 - Deixe o cesto pousado no gancho da cuba amovível para remover o excesso de óleo ou gordura líquida.
- Esvazie o cesto para uma travessa ou um prato.
- Se pretender fritar mais alimentos, repita os passos acima indicados.
- Verifique regularmente se o nível de óleo/gordura líquida se encontra entre a marca de nível mínimo e a marca de nível máximo na cuba amovível (fig. C). Caso seja necessário, adicione mais óleo ou gordura líquida.
- Após a utilização, desligue o aparelho no interruptor, retire a ficha da tomada e aguarde até o aparelho arrefecer.

Dicas gerais

- Utilize óleo vegetal líquido, tal como óleo de amendoim, óleo de milho ou óleo de soja para alcançar os resultados mais saborosos.
- Frite sempre os alimentos à temperatura adequada. Certifique-se de que os alimentos estão dentro do cesto durante o período de aquecimento automático.
- Descongele os alimentos antes da utilização para alcançar resultados mais saudáveis.
- Não frite batatas pré-fritas mais de uma vez. Frite sempre previamente as batatas frescas.
- Não encha o cesto com demasiados alimentos para evitar resultados de fritura indesejados.
- Substitua regularmente o óleo ou a gordura líquida para obter os resultados mais saudáveis. Substitua sempre o óleo ou a gordura líquida depois de fritar alimentos crus, tais como coxas de galinha.
- Mantenha o óleo ou a gordura líquida frescos por um período de tempo superior através da filtração após a fritura para remover os resíduos de alimentos.

Limpeza e manutenção

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Antes de limpeza ou manutenção, desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
 - Não mergulhe o aparelho em água ou quaisquer outros líquidos.
 - Não mergulhe a unidade de controlo electrónico em água ou quaisquer outros líquidos.
- Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:
- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar o aparelho.
 - Não utilize objectos pontiagudos para limpar o aparelho.

- Verifique regularmente o aparelho quanto a possíveis danos.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano macio e húmido. Seque bem o exterior do aparelho com um pano limpo e seco.
- Limpe os acessórios:
 - Desmonte o aparelho.
 - Desmonte a tampa. Limpe a tampa com um pano macio e húmido e algumas gotas de detergente. Seque bem as peças da tampa com um pano limpo e seco. Monte a tampa como ilustrado (fig. B).
 - Limpe o aparelho e a unidade de controlo electrónico com um pano macio e húmido e algumas gotas de detergente. Seque bem o aparelho e a unidade de controlo electrónico com um pano limpo e seco.
 - Limpe o cesto, o filtro de segurança e a cuba amovível em água com detergente. Enxágue o cesto, o filtro de segurança e a cuba amovível sob água corrente. Seque minuciosamente o cesto, o filtro de segurança e a cuba amovível com um pano limpo e seco.
 - Monte o aparelho.

Substituição de óleo ou gordura líquida

O óleo ou a gordura líquida devem ser substituídos após 4 utilizações.

- Retire a tampa, o cesto e a unidade de controlo electrónico do aparelho.
- Retire a cuba amovível do aparelho.
- Segure a pega do filtro de segurança para retirá-lo da cuba amovível.
- Coloque o óleo ou a gordura líquida num recipiente. Elimine o óleo ou a gordura líquida.
- Lave o filtro de segurança em água com detergente.
- Lave a cuba amovível em água com detergente.
- Seque bem os acessórios.
- Monte o aparelho.
- Encha a cuba amovível com óleo ou gordura líquida limpos imediatamente antes de utilizar o aparelho.

Armazenamento

- Coloque o aparelho e os acessórios na embalagem original.
- Guarde o aparelho juntamente com os acessórios num local seco, longe do alcance das crianças.

Instruções de segurança

Segurança geral

- Leia atentamente o manual antes de utilizar. Guarde o manual para futura referência.
- Utilize apenas o aparelho e respectivos acessórios para os fins a que se destinam. Não utilize o aparelho nem os acessórios para outros fins, diferentes dos descritos no manual.
- Não utilize o aparelho se este possuir qualquer peça ou acessório danificado ou com defeito. Se alguma peça ou acessório estiver danificado ou apresentar defeitos, deverá ser substituído pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Vigie sempre as crianças para que não brinquem com o aparelho.

- A utilização deste aparelho por crianças ou pessoas com incapacidade física, sensorial, mental ou motora, assim como a falta dos conhecimentos e experiência necessários podem criar situações de perigo. As pessoas responsáveis pela sua segurança devem facultar instruções explícitas ou supervisionar a utilização do aparelho.
- Não utilize o aparelho próximo de banheiras, chuveiros, lavatórios ou outros recipientes que contenham água.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não retire o aparelho com as mãos. Retire imediatamente a ficha da tomada de parede. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não volte a utilizar o aparelho.
- Não mergulhe a unidade de controlo electrónico em água ou outros líquidos. Se a unidade de controlo electrónico for mergulhada em água ou outros líquidos, não a retire com as mãos. Retire imediatamente a ficha da tomada de parede. Se a unidade de controlo electrónico for mergulhada em água ou outros líquidos, não a volte a utilizar.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e outras similares, tais como em áreas de copa do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; casas de quinta; por clientes em hotéis e motéis e outros ambientes do tipo residencial; ambientes do tipo dormida e pequeno-almoço.

Segurança eléctrica

- Antes de utilizar, assegure-se de que a voltagem de rede corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
- O aparelho não permite o controlo através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Ligue o aparelho a uma tomada de parede com ligação à terra. Se necessário, utilize um cabo de extensão com ligação à terra de diâmetro adequado (pelo menos, 3 x 1 mm²).
- Para uma maior protecção, instale um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente de funcionamento nominal residual que não exceda 30 mA.

- Certifique-se de que não entra água nos pinos de contacto das fichas do cabo de alimentação e do cabo de extensão.
- Desenrole sempre totalmente o cabo de alimentação e o cabo de extensão.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação fica pendurado na extremidade de uma bancada de trabalho e que não pode ser acidentalmente pisado ou puxado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de calor, óleo e extremidades afiadas.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos. Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos, deverão ser substituídos pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada.
- 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.
- Utilize apenas óleo ou gordura líquida. Não utilize gordura sólida. É permitido utilizar óleos vegetais, tal como óleo de girassol, azeite, óleo de sésamo e óleo de colza.
- Retire o gelo dos alimentos congelados e seque-os para evitar os salpicos de óleo ou gordura líquida quente.
- Tenha atenção aos salpicos ao colocar alimentos no aparelho com óleo ou gordura líquida quente.
- Tenha cuidado com as peças quentes. As superfícies que apresentam um símbolo de aviso relativo a superfícies quentes poderão aquecer durante a utilização. As superfícies acessíveis podem aquecer quando o aparelho está a ser utilizado. A superfície exterior pode aquecer quando o aparelho está a ser utilizado.
- Certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de tocar no aparelho.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver ligado ou quente. Desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Quando não estiver a utilizar o aparelho, guarde-o num local seco. Certifique-se de que as crianças não têm acesso a aparelhos armazenados.

Instruções de segurança para fritadeiras

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor e aos salpicos.
- Não coloque o aparelho sobre uma placa de cocção.
- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- Não cubra o aparelho.
- Certifique-se de que o aparelho não entra em contacto com materiais inflamáveis.
- Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor.
- Não mergulhe a pega do cesto em óleo ou gordura líquida quentes. O plástico irá derreter e contaminar o óleo ou a gordura líquida. Se a pega do cesto for mergulhada em óleo ou gordura líquida quentes, mude o óleo ou a gordura líquida antes de utilizar.

Declinação de responsabilidade

Sujeito a alterações; as especificações podem ser alteradas sem aviso prévio.

Θερμά συγχαρητήρια!

Έχετε αγοράσει ένα προϊόν της Princess. Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε ποιοτικά προϊόντα με ωραίο σχεδιασμό σε οικονομικές τιμές. Ελπίζουμε να απολαύσετε αυτό το προϊόν για πολλά χρόνια.

Περιγραφή (εικ. Α)

Η φριτέζα 182001 Princess έχει σχεδιαστεί για τηγάνισμα σε λάδι ή υγρό λίπος. Η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για τηγάνισμα χρησιμοποιώντας στερεό λίπος. Η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

Η μέγιστη χωρητικότητα της συσκευής είναι 3 λίτρα. Η μέγιστη ποσότητα για πατάτες είναι 600 γραμμάρια.

1. Ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου
2. Περιστροφικό διακόπτης του θερμοστάτη
3. Ένδειξη θερμοκρασίας
4. Κουμπί επαναφοράς
5. Ράβδος επαναφοράς
6. Αφαιρούμενο σκεύος
7. Φίλτρο ασφαλείας
8. Καλάθι
9. Λαβή καλαθιού
10. Καπάκι

Αρχική χρήση

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρο από τη συσκευή για να επιτρέψετε η θερμότητα να εκφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.

- Καθαρίστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα. Αναφερθείτε στον τομέα "Καθαρισμός και συντήρηση".

Συναρμολόγηση (εικ. Α & Β)

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Πριν την συναρμολόγηση ή αποσυναρμολόγηση, αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

Η φριτέζα έχει μια 'κρύα περιοχή' στο κάτω μέρος της συσκευής. Η 'κρύα περιοχή' είναι μια περιοχή όπου βυθίζουν τα μεγαλύτερα κομμάτια τροφίμων και η χαμηλότερη θερμοκρασία δεν τα αφήνει να καούν από το λάδι ή το υγρό λίπος. Οι φριτέζες με 'κρύες περιοχές' έχουν πολλά πλεονεκτήματα, αλλά απαιτούν και ειδική προσοχή. Οι φριτέζες με 'κρύα περιοχή' είναι ευαίσθητες στο νερό καθώς το θερμαινόμενο στοιχείο είναι βυθισμένο σε λάδι ή υγρό λίπος. Το νερό μπορεί να έρθει σε επαφή με το λάδι ή το υγρό λίπος λόγω διάφορων αιτιών:

- Τα περισσότερα φαγητά, ειδικά οι πατάτες, φυσιολογικά περιέχουν νερό.
- Συμπύκνωση ζεστού ατμού.
- Σωματίδια πάγου σε παγωμένο φαγητό.
- Το φαγητό έχει πλυθεί αλλά δεν έχει στεγνώσει καλά πριν τη χρήση.
- Το αφαιρούμενο σκεύος δεν έχει στεγνώσει καλά μετά το καθαρισμό.
- Χρησιμοποιείται λάθος τύπος λαδιού ή υγρού λίπους.

Εάν το νερό έρθει σε επαφή με το λάδι ή το υγρό λίπος, η ουσία μπορεί να πιτσιλίζει, αναβράζει ή ξεχειλήσει υπερβολικά. Για τη βελτίωση της φριτέζας, η Princess έχει αναπτύξει ένα ειδικό φίλτρο ασφαλείας που μειώνει περισσότερο τη θερμοκρασία της 'κρύας περιοχής' και διανέμει καλύτερα τα σωματίδια νερού. Το φίλτρο ασφαλείας αποτρέπει την ουσία να πιτσιλίζει, αναβράζει ή ξεχειλήσει υπερβολικά.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:

- Αλλάξτε τακτικά το λάδι ή το υγρό λίπος.
- Καθαρίστε τακτικά το φίλτρο ασφαλείας. Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα στο φίλτρο ασφαλείας δεν έχουν κλείσει.
- Τοποθετήστε το αφαιρούμενο σκεύος (6) στη συσκευή.
- Τοποθετήστε το φίλτρο ασφαλείας (7) στο κάτω μέρος του αφαιρούμενου σκεύος (6).
- Τοποθετήστε τη ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου (1) στη συσκευή.
- Τοποθετήστε τη λαβή καλαθιού (9) στο καλάθι (8). Τοποθετήστε το καλάθι (8) στο αφαιρούμενο σκεύος (6).
- Τοποθετήστε το καπάκι (10) στη συσκευή.

Χρήση

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση (εικ. Α)

Η συσκευή διαθέτει ένα θερμοστάτη ο οποίος κρατάει το λάδι ή το υγρό λίπος στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν το αφαιρούμενο σκεύος δεν έχει γεμίσει με λάδι ή υγρό λίπος.
- Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.
- Για να ανάψτε τη συσκευή, στρέψτε το περιστροφικό διακόπτη του θερμοστάτη (2) για να ρυθμίσετε την απαιτούμενη θερμοκρασία. Η ένδειξη θερμοκρασίας (3) παραμένει αναμμένη ενώ ο θερμοστάτης ζεσταίνει το λάδι ή το υγρό λίπος. Η ένδειξη θερμοκρασίας (3) σβήνει όταν το λάδι ή το υγρό λίπος φτάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Όταν η συσκευή είναι αναμμένη, η ένδειξη θερμοκρασίας (3) θα ανάβει και σβήσει όταν ο θερμοστάτης ανάβει και σβήνει για να συγκρατήσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, στρέψτε το περιστροφικό διακόπτη του θερμοστάτη (2) στη θέση off. Βεβαιωθείτε ότι οι κουκκίδες στο περιστροφικό διακόπτη του θερμοστάτη (2) και στην ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου (1) ευθυγραμμίζονται. Η ένδειξη θερμοκρασίας (3) σβήνει.
- Βγάλτε το φις από την πρίζα.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας (εικ. Α)

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 150 °C έως 190 °C.

- Στρέψτε το περιστροφικό διακόπτη του θερμοστάτη (1) για να ρυθμίσετε την θερμοκρασία. Η ένδειξη θερμοκρασίας (3) σβήνει όταν το λάδι ή το υγρό λίπος φτάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.

Θερμοκρασία τηγανίσματος

Τρόφιμα	Θερμοκρασία (°C)
Πατάτες (προ-τηγάνισμα)	170
Πατάτες (τελικό τηγάνισμα)	175

Φοντού παρμεζάνας	170
Κροκέτες τυριού	170
Κροκέτες πατάτας	175
Κροκέτες κρέατος	175
Κροκέτες ψαριού	175
Ψάρι	170
Φιλέτα ψαριού	180
Τηγανητά τυριά	180
Τηγανίτες γαρίδες	180
Λουκάνικα από κιμά	180
Κοτόπουλο	170

Για τις καλύτερες φρέσκες πατάτες, συνιστάται να προχωρήσετε προχωρήστε ως ακολούθως:

- Τηγανίστε τις πατάτες στους 170 °C για 5-10 λεπτά. Τινάζτε το καλάθι για να ξεκολλήσουν οι πατάτες. Αφήστε τις πατάτες να κρυσώσουν σε ένα μπολ για ένα μικρό διάστημα.
- Τηγανίστε τις πατάτες στους 175 °C για 2-4 λεπτά. Τινάζτε το καλάθι για να ξεκολλήσουν οι πατάτες. Αφήστε τις πατάτες να κρυσώσουν σε ένα μπολ για ένα μικρό διάστημα.

Επαναφορά της συσκευής (εικ. Α)

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί κανονικά ή αν υπάρχει σφάλμα, η συσκευή μπορεί να επαναφερθεί.

- Πατήστε το κουμπί επαναφοράς (4) στην ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου (1) προς τα πάνω για να επαναφερθεί η συσκευή. Χρησιμοποιήστε το ράβδος επαναφοράς (5).

Συμβουλές χρήσης

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Συναρμολόγηση".
- Γεμίστε το αφαιρούμενο σκεύος με λάδι ή υγρό λίπος. Βεβαιωθείτε ότι το επίπεδο λαδιού/υγρού λίπους είναι μεταξύ το ελάχιστο και το μέγιστο σημείο στο αφαιρούμενο σκεύος (εικ. C).
- Βάλτε το βύσμα στην πρίζα.
- Ρυθμίστε τη απαιτούμενη θερμοκρασία. Συμβουλευτείτε τη συσκευασία τροφίμου για την απαιτούμενη θερμοκρασία και τον απαιτούμενο χρόνο. Η ένδειξη θερμοκρασίας σβήνει όταν το λάδι ή το υγρό λίπος φτάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.

- Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί για περίπου 15 λεπτά με το λάδι ή το υγρό λίπος στην απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Αφαιρέστε το πάγο από το παγωμένο φαγητό για να αποτρέψτε το πιπίλισμα ζεστού λαδιού ή υγρού λίπους.
- Γεμίστε το καλάθι με τρόφιμα.
- Τοποθετήστε το καλάθι στη συσκευή.
- Τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή.
- Εάν ολοκληρωθεί η διαδικασία, βγάλτε το καπάκι και το καλάθι από τη συσκευή.
- Κάντε μια από τις παρακάτω ενέργειες:
 - Κρατήστε τη λαβή καλάθιού και νινάξτε το καλάθι για να αφαιρέσετε το υπερβολικό λάδι ή υγρό λίπος.
 - Αφήστε το καλάθι στο άγκιστρο του αφαιρούμενου σκεύους για να αφαιρέσει το υπερβολικό λάδι ή υγρό λίπος.
- Αδειάστε το καλάθι σε ένα πιάτο ή πιπέτα.
- Εάν θέλετε να τηγανίζετε περισσότερο τρόφιμα, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.
- Ελέγξτε τακτικά αν το επίπεδο λαδιού/υγρού λίπους είναι μεταξύ το ελάχιστο και το μέγιστο σημείο στο αφαιρούμενο σκεύος (εικ. C). Εάν χρειαστεί, προσθέστε περισσότερο λάδι ή υγρό λίπος.
- Μετά τη χρήση, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, αφαιρέστε πάντα το βύσμα από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

Γενικές συμβουλές

- Χρησιμοποιήστε υγρό φυτικό έλαιο όπως φυσικέλαιο, αραβοσιτέλαιο ή σογιέλαιο για πιο γευστικά αποτελέσματα.
- Να τηγανίζετε πάντα το τρόφιμα στη σωστή θερμοκρασία. Βεβαιωθείτε ότι το τρόφιμα είναι στο καλάθι κατά την διάρκεια αυτόματης προθέρμανσης.
- Ξεπαγώστε το τρόφιμα πριν τη χρήση για υγιέστερα αποτελέσματα.
- Μην τηγανίζετε προ-μαγειρεμένα πατατάκια περισσότερα από μια φορά. Να τηγανίζετε πάντα τις φρέσκες πατάτες.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με πολύ τρόφιμα για να αποφύγετε ανεπιθύμητα αποτελέσματα τηγανίσματος.

- Ανανεώστε τακτικά το λάδι ή το υγρό λίπος για υγιέστερα αποτελέσματα. Να αλλάζετε πάντα το λάδι ή το υγρό λίπος μετά από τηγάνισμα ωμών πρόχειρων φαγητών όπως μπουπία κοτόπουλου.
- Κρατήστε το λάδι ή το υγρό λίπος φρέσκο για μεγαλύτερη χρονική περίοδο κοσκινίζοντας το μετά τη χρήση για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφίμων.

Καθαρισμός και συντήρηση

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Πριν το καθαρισμό ή τη συντήρηση, αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην βυθίζετε την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου σε νερό ή άλλα υγρά.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:

- Μην χρησιμοποιείτε δυνατά ή διαβρωτικά καθαριστικά για να καθορίσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη συσκευή.

- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή για πιθανές ζημιές.
- Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί. Σκουπίστε καλά το εξωτερικό της συσκευής με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τα εξαρτήματα:
 - Αποσυναρμολογήστε τη συσκευή.
 - Αποσυναρμολογήστε το καπάκι. Καθαρίστε το καπάκι με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και λίγες σταγόνες καθαριστικού υγρού πιάτων. Στεγνώστε καλά τα μέρη του καπακιού με ένα καθαρό, στεγνό πανί. Συναρμολόγηση το καπάκι πως δείχνεται (εικ. B).
 - Καθαρίστε τη συσκευή και την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγες σταγόνες καθαριστικού υγρού πιάτων. Σκουπίστε καλά τη συσκευή και την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου με ένα καθαρό, στεγνό πανί.

- Καθαρίστε το καλάθι, το φίλτρο ασφαλείας και το αφαιρούμενο σκεύος σε νερό με σαπούνι. Ξεπλύντε το καλάθι, το φίλτρο ασφαλείας και το αφαιρούμενο σκεύος κάτω από τρεχούμενο νερό. Στεγνώστε καλά το καλάθι, το φίλτρο ασφαλείας και το αφαιρούμενο σκεύος με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή.

Ανανέωση λαδιού ή υγρού λίπους

Το λάδι ή το υγρό λίπος πρέπει να ανανεώνεται μετά από κάθε 4 χρήσεις.

- Αφαιρέστε το καπάκι, το καλάθι και την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου από τη συσκευή.
- Αφαιρέστε το αφαιρούμενο σκεύος από τη συσκευή.
- Κρατήστε τη λαβή στο φίλτρο ασφαλείας για να αφαιρέσετε το φίλτρο από το αφαιρούμενο σκεύος.
- Τοποθετήστε το λάδι ή το υγρό λίπος σε ένα δοχείο. Πετάξτε το λάδι ή το υγρό λίπος.
- Καθαρίστε το φίλτρο ασφαλείας σε νερό με σαπούνι.
- Καθαρίστε το αφαιρούμενο σκεύος σε νερό με σαπούνι.
- Στεγνώστε καλά τα εξαρτήματα.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή.
- Γεμίστε το αφαιρούμενο σκεύος με φρέσκο λάδι ή υγρό λίπος πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τη συσκευή.

Αποθήκευση

- Τοποθετήστε τη συσκευή και τα εξαρτήματα στη γνήσια συσκευασία.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή με τα εξαρτήματα σε ξηρό μέρος, στο οποίο δεν έχουν πρόσβαση μικρά παιδιά.

Οδηγίες ασφαλείας

Γενική ασφάλεια

- Διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο οδηγιών πριν τη χρήση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μόνο για τους λόγους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα για άλλους λόγους εκτός από αυτούς που περιγράφονται στο εγχειρίδιο.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν κάποιο μέρος ή εξάρτημά της έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα. Εάν ένα μέρος ή εξάρτημα έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Τα παιδιά πρέπει να είναι πάντα υπό επίβλεψη για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή άτομα με μια σωματική, αισθητήρια, διανοητική ή κινητική ανικανότητα ή με έλλειψη απαραίτητης γνώσης και εμπειρίας μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο. Τα άτομα υπεύθυνα για την ασφάλεια τους πρέπει να δώσουν λεπτομερές οδηγίες ή να παρατηρήσουν τη χρήση της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν η συσκευή βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά, μην αφαιρείτε τη συσκευή με τα χέρια σας. Βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Εάν η συσκευή βυθιστεί σε νερό ή άλλα υγρά, μην τη χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Μην βυθίζετε την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν η ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά, μην την αφαιρείτε με τα χέρια σας. Βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Εάν η ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά, μην την χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και σε παρόμοιες εφαρμογές όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, σε αγροικίες, από πελάτες σε ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια και άλλους τύπους περιβάλλοντος κατοικίας, πανσιόν με ύπνο και πρόγευμα.

Ασφάλεια από τον ηλεκτρισμό

- Πριν τη χρήση, ελέγχετε πάντα ότι η τάση παροχής είναι ίδια με την τάση στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.

- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια γειωμένη προέκταση καλωδίου κατάλληλης διαμέτρου (τουλάχιστον 3 x 1 mm²).
- Για πρόσθετη προστασία, εγκαταστήστε μια συσκευή υπόλοιπου ρεύματος (RCD) με μια ονομαστική τάση λειτουργίας που δεν ξεπερνάει τα 30 mA.
- Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν μπορεί να μπει στα βύσματα επαφής του καλωδίου παροχής και προέκτασης.
- Να ξετυλίγετε πάντα το καλώδιο παροχής και προέκτασης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη κάποιας επιφάνειας εργασίας ώστε να μην μπορεί να πιαστεί κατά λάθος και να μη σκοντάφτετε σε αυτό.
- Φροντίστε το καλώδιο κεντρικής παροχής να παραμένει μακριά από τη θερμότητα, από λάδια και από αιχμηρές ακμές.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχουν πάθει ζημιά ή παρουσιάζουν ελάττωμα. Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχουν πάθει ζημιά ή παρουσιάζουν ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθούν από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την κεντρική παροχή.
- Αποσυνδέστε το βύσμα παροχής από την παροχή όταν η συσκευή δεν είναι σε χρήση, πριν τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση και πριν τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Μην καλύψετε τη συσκευή.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας.
- Μην βυθίζετε τη λαβή του καλαθιού στο ζεστό λάδι ή υγρό λίπος. Το πλαστικό θα λιώσει και θα μολύνει το λάδι ή το υγρό λίπος. Εάν η λαβή του καλαθιού βυθιστεί στο ζεστό υγρό λάδι ή υγρό λίπος, αντικαταστήστε τα πριν τη χρήση.
- Χρησιμοποιήστε μόνο λάδι ή υγρό λίπος. Μην χρησιμοποιείτε στερεό λίπος. Επιτρέπεται η χρήση φυτικών ελαίων όπως σπορέλαιο, ελαιόλαδο, σησαμέλαιο και κραμβέλαιο.
- Αφαιρέστε το πάγο από το παγωμένο φαγητό για να αποτρέψετε το πισσίλισμα ζεστού λαδιού ή υγρού λίπους.
- Προσοχή από πισσίλισματα όταν βάζετε τρόφιμα στη συσκευή με ζεστό λάδι ή υγρό λίπος.
- Προσέξτε τα θερμά εξαρτήματα. Οι επιφάνειες με σήμανση συμβόλου προσοχής για ζεστές επιφάνειες μπορεί να θερμαίνονται κατά τη διάρκεια χρήσης. Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να είναι ζεστές όταν η συσκευή λειτουργεί. Η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να είναι ζεστή όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Βεβαιωθείτε πως τα χέρια σας είναι στεγνά πριν ακουμπήσετε τη συσκευή.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη ή ακόμα ζεστή. Αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή σε ένα στεγνό μέρος όταν δεν τη χρησιμοποιείτε. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν έχουν πρόσβαση στις αποθηκευμένες συσκευές.

Οδηγίες ασφαλείας για φριτέζες

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια αδιάβροχη επιφάνεια που αντέχει στη θερμοκρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μάτι.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή για να επιτρέψετε η θερμότητα να εκφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.

Αποποίηση

Υπόκεινται σε τροποποιήσεις. Οι προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

- للحصول على حماية إضافية، قم بتركيب الجهاز الحالي (RCD) بتيار تشغيل مقدر لا يتجاوز 30 مللي أمبير.
- تأكد من عدم دخول الماء في فتحات القابس بكبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل.
- احرص دومًا على فك كبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل كليًا.
- تأكد من أن كبل التيار الكهربائي لا يتدلى على حافة الجزء المستخدم ومن أنه لن يعلق عرضًا أو يتم التعثر فيه.
- حافظ على كبل التيار الكهربائي بعيدًا عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفاً أو معيبًا. فإن كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفاً أو معيبًا، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.
- لا تقم بشد كبل التيار الكهربائي لفصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي.
- أفضل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي عند عدم استخدام الجهاز، وقبل التجميع أو الفك وقبل التنظيف والصيانة.
- استخدم الزيت أو الدهون السائلة فقط. لا تستخدم الدهون الصلبة. مسموح باستخدام الزيوت النباتية، مثل زيت دوار الشمس وزيت الزيتون وزيت السمسم وزيت بذور اللفت.
- قم بإزالة الثلج عن الطعام المجمد وجفف الطعام لتفادي تناثر الدهون السائلة أو الزيت الساخن.
- احذر من القطرات المتناثرة عند وضع الطعام في الجهاز أثناء وجود الدهون السائلة أو الزيت الساخن.
- انتبه للقطع الساخنة. الأسطح الموضوعة عليها علامة تحذير كأسطح ساخنة عرضة لأن تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يمكن أن تصبح الأسطح الظاهرة ساخنة عند تشغيل الجهاز. يمكن أن يصبح السطح الخارجي ساخنًا عند تشغيل الجهاز.
- تأكد من جفاف الأيدي قبل لمس الجهاز.
- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله أو إذا ما زال ساخنًا. أفضل قابس التيار الكهربائي عن مقيس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- قم بتخزين الجهاز في مكان جاف عند عدم الاستخدام. تأكد من عدم وصول الأطفال إلى الأجهزة المخزنة.

إخلاء المسؤولية

تخضع للتغيير، يمكن تغيير المواصفات بدون إشعار مسبق.

إرشادات السلامة للمقلاة العميقة

- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- ضع الجهاز على سطح مضاد للبقع ومقاوم للحرارة.
- لا تضع الجهاز على صفيحة.
- تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماح للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.
- لا تغطي الجهاز.
- تأكد من عدم تلامس الجهاز بالمواد سريعة الاشتعال.
- احتفظ بالجهاز بعيدًا عن مصادر الحرارة.
- لا تغمس مقبض المصفاة في الزيت الساخن أو الدهون السائلة الساخنة. وذلك حتى لا يذوب البلاستيك ويلوث الزيت أو الدهون السائلة. إذا انغمس مقبض المصفاة في الزيت الساخن أو الدهون السائلة الساخنة، قم بتغيير الزيت أو الدهون السائلة قبل الاستخدام.

- - قم بتنظيف المصفاة ومرشح الأمان والمقلاة غير الثابتة بالماء والصابون. قم بغسل المصفاة ومرشح الأمان والمقلاة غير الثابتة تحت الماء الجاري. قم بتجفيف المصفاة ومرشح الأمان والمقلاة غير الثابتة كليًا باستخدام قطعة قماش نظيفة وجافة.
- - قم بتجميع الجهاز.

تجديد الزيت أو الدهون السائلة

- يجب تجديد الزيت أو الدهون السائلة بعد كل 4 استخدامات.
- ارفع الغطاء والمصفاة ووحدة التحكم الإلكتروني من الجهاز.
- ارفع المقلاة غير الثابتة من الجهاز.
- أمسك مقبض مرشح الأمان لإزالة مرشح الأمان من المقلاة غير الثابتة.
- ضع الزيت أو الدهون السائلة في الحاوية. تخلص من الزيت أو الدهون السائلة.
- نظف مرشح الأمان بالماء والصابون.
- قم بتنظيف المقلاة غير الثابتة بالماء والصابون.
- جفف الملحقات تمامًا.
- قم بتجميع الجهاز.
- قم بملء المقلاة غير الثابتة بالدهون السائلة أو الزيت الطازج قبل استخدام الجهاز مرة أخرى مباشرة.

التخزين

- ضع الجهاز والملحقات في العبوة الأصلية.
- احفظ الجهاز مع الملحقات في مكان جاف، بعيدًا عن متناول الأطفال.

إرشادات السلامة

السلامة العامة

- اقرأ الدليل بعناية قبل الاستخدام. احتفظ بالدليل للرجوع إليه في المستقبل.
- لا تستخدم الجهاز والملحقات إلا في الاستخدامات المخصصة لها. لا تستخدم الجهاز والملحقات في أي استخدامات أخرى غير موصوفة في الدليل.
- لا تستخدم الجهاز أو أيًا من الملحقات إن كان هناك أي جزء تالف أو معيب. إذا كان أحد الأجزاء أو الملحقات تالفاً أو معيباً، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.

السلامة الكهربائية

- قبل الاستخدام، تأكد دومًا من أن فلتية التيار الكهربائي هي الفلتية نفسها على لوحة التقدير بالجهاز.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو وحدة تحكم عن بعد منفصلة.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس حائط أرضي. إذا لزم الأمر، استخدم كبل توصيل أرضي بقطر مناسب (على الأقل 3 × 1 مم²).

- اترك الجهاز ليسخن مسبقاً لمدة 15 دقيقة تقريباً مع وجود الزيت أو الدهون السائلة عند درجة الحرارة المطلوبة.
- قم بإزالة الثلج عن الطعام المجمد وجفف الطعام لتفادي تناثر الدهون السائلة أو الزيت الساخن.
- قم بملء المصفاة بالطعام.
- ضع المصفاة في الجهاز.
- ضع الغطاء على الجهاز.
- إذا اكتملت العملية، قم برفع الغطاء والمصفاة عن الجهاز.
- قم باتخاذ أحد الأمور التالية:

التنظيف والصيانة

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- قبل التنظيف أو الصيانة، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا تغمس الجهاز في الماء أو غيره من السوائل الأخرى.
- لا تغمس وحدة التحكم الإلكتروني في الماء أو غيره من السوائل الأخرى.
- قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:

- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قوية لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم الأشياء الحادة في تنظيف الجهاز.

- افحص الجهاز بشكل دوري بحثاً عن أي تلف ممكن.
- قم بتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة ناعمة. جفّف الجزء الخارجي من الجهاز بعناية باستخدام قطعة قماش نظيفة جافة.
- قم بتنظيف الملحقات:

- قم بتفكيك الجهاز.
- فك الغطاء. قم بتنظيف الغطاء بقطعة قماش مبللة ناعمة وقطرات قليلة من سائل الغسيل. قم بتجفيف أجزاء الغطاء ومكان بقطعة قماش نظيفة جافة. قم بتجميع الغطاء كما هو موضح (الشكل B).
- قم بتنظيف الجهاز ووحدة التحكم الإلكتروني بقطعة قماش رطبة ناعمة وقطرات قليلة من سائل الغسيل. جفّف الجهاز ووحدة التحكم كلياً بقطعة قماش نظيفة جافة.

- أمسك مقبض المصفاة وقم بهز المصفاة لإزالة الزيت أو الدهون السائلة الزائدة.
- قم بتعليق المصفاة على خطاف المقلاة غير الثابتة لإزالة الزيت أو الدهون السائلة الزائدة.
- قم بتفريغ المصفاة على طبق.
- إذا أردت القلي العميق لمزيد من الطعام، فكرر الخطوات أعلاه.
- تأكد بشكل منتظم من أن مستوى الدهون السائلة/الزيت يتراوح بين علامة الحد الأدنى وعلامة الحد الأقصى على المقلاة غير الثابتة (الشكل C). إذا لزم الأمر، أضف مزيداً من الزيت أو الدهون السائلة.
- بعد الاستخدام، قم دوماً بإيقاف تشغيل الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.

نصائح عامة

- استخدم الزيوت النباتية السائلة، مثل زيت الفول السوداني أو زيت الذرة أو زيت الصويا للحصول على نتائج أكثر لذة.
- قم بقلي الطعام دوماً في الزيت المغمر عند درجة الحرارة المناسبة. تأكد من وجود الطعام في المصفاة أثناء وقت التسخين التلقائي.
- قم بإزالة التجميد عن الطعام قبل الاستخدام للحصول على نتائج صحية أكثر.
- لا تقم بقلي رقائق البطاطس مسبقاً الطهي قلياً عميقاً أكثر من مرة واحدة. قم دوماً بقلي رقائق البطاطس الطازجة مسبقاً.
- لا تقم بملء المصفاة بالكثير من الطعام لتفادي الحصول على نتائج قلي غير مرغوب فيها.

الاستخدام

التشغيل وإيقاف التشغيل (الشكل A)

الجهاز مزود بترموستات يحافظ على الزيت أو الدهون السائلة عند درجة الحرارة المطلوبة.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- لا تستخدم الجهاز عندما تكون المقلاة غير الثابتة غير ممتلئة بالزيت أو الدهون السائلة.
- أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.
- لتشغيل الجهاز، قم بتشغيل قرص الترموستات (2) لضبط درجة الحرارة المطلوبة. يبقى مؤشر درجة الحرارة (3) مضاً أثناء تسخين الترموستات للزيت أو للدهون السائلة. ينطفئ مؤشر درجة الحرارة (3) عندما يصل الزيت أو الدهون السائلة إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- أثناء تشغيل الجهاز، سيضيء مؤشر درجة الحرارة (3) وينطفئ أثناء تشغيل وإيقاف تشغيل الترموستات للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة.
- لإطفاء الجهاز، قم بتدوير قرص الترموستات (2) إلى وضع إيقاف التشغيل. تأكد من محاذاة النقاط الموجودة على قرص الترموستات (2) مع وحدة التحكم الإلكترونية (1). سينطفئ مؤشر درجة الحرارة (3).
- افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط.

ضبط درجة حرارة (الشكل A)

يمكن ضبط درجة الحرارة من 150 إلى 190 درجة مئوية.

- قم بتدوير قرص الترموستات (1) لضبط درجة الحرارة. ينطفئ مؤشر درجة الحرارة (3) عندما يصل الزيت أو الدهون السائلة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

درجة حرارة القلي العميق

الطعام منوية	درجة الحرارة (درجة)
رقائق البطاطس (القلي المسبق)	170
رقائق البطاطس (القلي النهائي)	175
فوندو جين البارميزان	170
كروكيت البطاطس بالجبن	170

كروكيت البطاطس	175
كروكيت البطاطس باللحم	175
كروكيت البطاطس بالسك	175
السمك	170
أصابع السمك	180
فطائر الجبن	180
فطائر القريديس	180
هوت دوج لحم مقطع	180
الدجاج	170

للحصول على أفضل رقائق بطاطس طازجة، من المستحسن القيام بالتالي:

- قم بقلي رقائق البطاطس في الزيت العميق عند درجة حرارة 170 درجة مئوية لمدة 5 - 10 دقائق. قم بهز المصفاة لفك رقائق البطاطس عن بعضها البعض. اترك فرصة لرقائق البطاطس حتى تبرد في وعاء لفترة قصيرة.
- قم بقلي رقائق البطاطس في الزيت العميق عند درجة حرارة 175 درجة مئوية لمدة 2 - 4 دقائق. قم بهز المصفاة لفك رقائق البطاطس عن بعضها البعض. اترك فرصة لرقائق البطاطس حتى تبرد في وعاء لفترة قصيرة.

إعادة ضبط الجهاز (الشكل A)

إذا لم يعمل الجهاز بشكل صحيح أو إذا حدث خطأ ما، فيمكن إعادة ضبط الجهاز.

- قم بالضغط على زر إعادة الضبط (4) الموجود على وحدة التحكم الإلكتروني (1) لإعادة ضبط الجهاز. استخدم مقبض إعادة الضبط (5).

تلميحت للاستخدام

- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- قم بتجميع الجهاز. ارجع إلى القسم "التجميع".
- قم بملء المقلاة غير الثابتة بالزيت أو بالدهون السائلة. تأكد أن مستوى الزيت/الدهون السائلة يتراوح بين علامة الحد الأدنى وعلامة الحد الأقصى الموجودة على المقلاة غير الثابتة (الشكل C).
- أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط.
- اضبط درجة حرارة المطلوبة. ارجع إلى عبوة الطعام لمعرفة درجة الحرارة المطلوبة والوقت المطلوب. ينطفئ مؤشر درجة الحرارة عندما يصل الزيت أو الدهون السائلة إلى درجة الحرارة المطلوبة.

- قبل التجميع أو الفك، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
يوجد بالمقلاة العميقة "منطقة باردة" في أسفل الجهاز. و"المنطقة الباردة" هي المنطقة التي تغوص فيها رقائق الطعام الأكبر وتحافظ فيها درجة الحرارة الأقل على هذه الرقائق من الاحتراق بالزيت أو الدهون السائلة. تتمتع المقلاة العميقة المزودة "بالمنطقة الباردة" بعدة مزايا، لكنها تتطلب أيضاً انتباهاً خاصاً. المقلاة العميقة المزودة "بالمنطقة الباردة" حساسة للماء لأن عنصر التسخين ينعجم في الزيت أو الدهون السائلة. ويمكن أن يلامس الماء الزيت أو الدهون السائلة بسبب عدة أسباب:

- معظم الأطعمة، خصوصاً البطاطس، تحتوي بطبيعتها على الماء.
- تكثف البخار الساخن.
- جزيئات الثلج في الأطعمة المجمدة.
- غسل الطعام وعدم تجفيفه تماماً قبل الاستخدام.
- عدم تجفيف المقلاة غير الثابتة تماماً بعد التنظيف.
- استخدام نوع خاطئ من الزيت أو الدهون السائلة.
- إذا لمس الماء الزيت أو الدهون السائلة، فقد تبدأ المادة في التناثر أو الفوران أو تتدفق بإفراط. لاستخدام المقلاة العميقة الاستخدام الأمثل، طورت شركة Princess مرشح أمان خاص والذي يقلل من درجة حرارة "المنطقة الباردة" أكثر ويوزع جزيئات الماء بفعالية أكبر. كما يمنع مرشح الأمان المادة من التناثر أو الفوران أو التدفق.

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:

- قم بتغيير الزيت أو الدهون السائلة بشكل منتظم.
- قم بتنظيف مرشح الأمان بشكل منتظم. تأكد من أن الفتحات الموجودة في مرشح الأمان غير مسدودة.
- ضع المقلاة غير الثابتة (6) في الطنجرة.
- ضع مرشح الأمان (7) في الجزء السفلي من المقلاة غير الثابتة (6).
- قم بتركيب وحدة التحكم الإلكتروني (1) على الطنجرة.
- قم بتركيب مقبض المصفاة (9) على المصفاة (8).
- ضع المصفاة (8) في المقلاة غير الثابتة (6).
- ضع الغطاء (10) على الطنجرة.

تهانينا!

لقد اشترت أحد منتجات Princess. نحن نهدف إلى توفير منتجات عالية الجودة بتصميم حسن وبسعر اقتصادي في متناول الجميع. ونأمل أن تستمتع باستخدام هذا المنتج لسنوات عديدة.

الوصف (الشكل A)

تم تصميم مقلاة Princess 182001 العميقة الخاصة بك لقلّي الطعام بغمرة في الزيت أو الدهون السائلة. علماً بأن الجهاز ليس مناسباً للقلّي العميق للطعام باستخدام الدهون الصلبة. الجهاز مناسب للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط. السعة القصوى للجهاز هي 3 لترات. أقصى كمية لرقائق البطاطس هي 600 جرام.

1. وحدة التحكم الإلكتروني
2. قرص الترموستات
3. مؤشر درجة الحرارة
4. زر إعادة الضبط
5. مقبض إعادة الضبط
6. مقلاة غير ثابتة
7. مرشح الأمان
8. مصفاة
9. مقبض المصفاة
10. الغطاء

الاستخدام الأولي

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماح للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.

- قم بتنظيف الجهاز. ارجع إلى قسم "التنظيف والصيانة".
- قم بتنظيف الملحقات. ارجع إلى قسم "التنظيف والصيانة".

التجميع (الشكلان A وB)

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

