



PRINCESS[®]

Gebbruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

TYPE 2646

ROYAL DEEP FRYER EASY



NL	Gebruiksaanwijzing	4
UK	Instructions for use	6
F	Mode d'emploi	8
D	Anleitung	10
E	Instrucciones de Uso	12
I	Istruzioni d'uso	14
S	Bruksanvisning	16
DK	Brugsanvisning	18
N	Bruksanvisning	20
SF	Käyttöohje	22
P	Instruções de utilização	24

GARANTIEKAART/GUARANTEE CARD/CARTE DE GARANTIE/ GARANTIEKARTE
CERTIFICADO DI GARANTÍA/CARTOLINA DI GARANZIA/GARANTIKORT/
GARANTIBEVIS/GARANTIKORT/TAKUUTODISTUS 29-30

NOVEMBER 2004

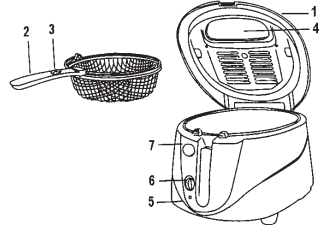
VOOR HET GEBRUIK

Deze gebruiksaanwijzing eerst volledig doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en was de accessoires en de binnenpan af in warm water. Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.

BESCHRIJVING VAN DE FRITEUSE

1. Afneembaar filterdeksel met filter
2. Multifunctionele handgreep met liftstelsysteem
3. Vergrendeling
4. Kijkvenster
5. Controlelampje
6. Temperatuurstelling
7. Deksel openknop



BEDIENING VAN DE FRITEUSE

- Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vet, anders raakt het apparaat defect. Doe ook geen andere (vloei-)stoffen zoals water in de pan.
- Plaats de friteuse op een droog en stevig oppervlak. Omdat de friteuse warm wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat deze niet te dicht bij andere voorwerpen staat.
- Open het deksel van de friteuse.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van het apparaat. Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Bij het gebruik van frituurvet is het belangrijk dat het apparaat eerst op een lage temperatuur wordt ingesteld (max. 140°C). Snijd het vet in stukjes en leg het evenredig verdeeld in de friteuse. Steek de stekker in het stopcontact; het indicatielampje gaat aan. Vul de friteuse met voldoende vet tot aan het minimumniveau. Wees voorzichtig met het toevoegen van stukjes vet om het minimumniveau te bereiken. Wanneer het vet is gesmolten en het minimumniveau bereikt is kunt u de temperatuur op de gewenste waarde instellen.
- Kies de geschikte temperatuur voor datgene wat u wilt frituren. Raadpleeg hiervoor de temperatuurtabel.
- Gebruik de handgreep om het mandje in de friteuse te plaatsen.
- Plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen.
- Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen.
- Als het indicatielampje uitgaat is de ingestelde temperatuur bereikt. Wacht altijd tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat steeds aan en uit. Hierdoor gaat ook het indicatielampje aan en uit.
- Haal het mandje weer omhoog als de frituurtijd is verstreken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Spoel het mandje na gebruik om en droog het grondig af.
- Als de friteuse goed is afgekoeld, kunt u het mandje terugplaatsen en het apparaat opbergen. Berg uw friteuse met gesloten deksel op een droge en donkere plaats op. De olie en het mandje kunt u in de friteuse laten.

FRITUURTIPS

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Wanneer frites van verse aardappelen gebruikt wordt: droog de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt.
- Bak de frites in 2 beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 190 graden. Goed laten uitdruipen.



BAKTABEL

GERECHT	BAKTEMPERATUUR
Frites voorbakken	170
Frites afbakken	190
Fondue Parmesan	170
Kaaskroketten	170
Vlees/vis/aardappelkroketten	190
Vis	170
Vissticks	180
Kaasbeignet	180
Oliebollen	190
Frikadel	190
Kip	160
Garnalenbeignet	180

VERWIJDEREN VAN HET DEKSEL

Voor het vervangen van de olie en reinigen is het praktisch het deksel af te nemen. Dit gaat eenvoudig door het deksel volledig te openen. Aan de achterzijde van de friteuse bevinden zich twee gleuven. Druk met de vingers de pinnen in deze gleuven in en verwijder gelijktijdig het deksel. Terugplaatsen van het deksel gaat door het deksel terug te plaatsen in de daarvoor bestemde uitsparingen.

VERVERSEN VAN DE OLIE

Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voor het verversen van de olie (haal de stekker uit het stopcontact!). Ververs regelmatig de olie. Dit is zeker noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert. Wissel de olie in ieder geval na iedere 10 frituurbeurten. Ververs de olie in één keer, meng geen oude en nieuwe olie. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Dompel het apparaat nooit onder in water! Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig de friteuse regelmatig aan de binnen- en buitenzijde.
 - Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek.
 - Gebruik nooit schuurmiddelen.
 - Het mandje en het handvat kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Droog ze goed af voor hergebruik.
 - Bij het verversen van de olie kunt u tevens de binnenzijde van de friteuse schoonmaken. Leeg de friteuse en maak de binnenzijde eerst met keukenpapier en vervolgens met een natte, in zeepsop gedompelde doek schoon. Neem daarna de binnenzijde met een vochtige doek af en laat deze goed drogen.

VERWISSELEN VAN HET ANTIREUKFILTER

- Uw friteuse is van een antireukfilter voorzien dat zich in het deksel bevindt. Dit dient u na ongeveer 40 frituurbeurten te verwisselen.

PRINCESS-TIPS

- Plaats de friteuse altijd op een stevig oppervlak en houdt brandbare materialen uit de buurt.
- Zorg dat de friteuse niet dicht bij of op een ingeschakelde kookplaat staat.
- Voordat u de friteuse gaat gebruiken, dient deze gevuld te zijn met de vereiste hoeveelheid olie of vet. Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet want hierdoor kan het apparaat beschadigd worden.
- Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt heet en u kunt zich eraan branden. Wacht met verplaatsen totdat de olie afgekoeld is.
- Deze friteuse wordt beveiligd door een thermische beveiliging. Hierdoor schakelt het apparaat zich automatisch uit bij oververhitting.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.



- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Let goed op als de fritouse gebruikt wordt in de nabijheid van kinderen.
- Bij beschadiging van de fritouse en/of het snoer dient deze gerepareerd te worden door een deskundige servicedienst. Probeer nooit zelf reparaties te verrichten of een beschadigd snoer te vervangen. Hierbij is speciaal gereedschap vereist.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER EASY

ART. 2646

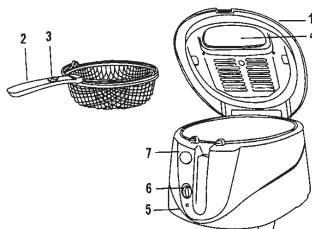
BEFORE USING

Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Only connect this appliance to an earthed socket.

Before use, remove the packaging and wash the accessories and pan in warm water. Dry well before using. Ensure that all electrical parts remain completely dry.

DESCRIPTION OF THE FRYER

1. Removable filter lid with carbon filter
2. Multi-functional handle with lift system
3. Lock
4. Viewing window
5. Control indicator lamp
6. Temperature setting
7. Lid opening button



OPERATING THE FRYER

- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance. Never pour any other liquids, such as water, into the pan.
- Place the fryer on a dry, sturdy surface.
 - As the fryer heats up during cooking, make sure it is not too close to any other objects.
- Open the lid of the fryer.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer. For optimal results, we advise against mixing different types of oil.
- When using the fryer, please ensure the temperature is at a low setting when first used (max 140°CXC). Cut the fat into pieces and spread evenly in the fryer. Put the plug in the wall socket. The indicator lamp will be illuminated. Fill the fryer with enough fat to reach the minimum level. Take care when adding pieces of fat to the right level. When the fat has melted and the minimum level reached, you can set the temperature to the desired level.
- Select the temperature for the item you wish to fry. Consult the temperature table for information on this.
- Use the handle to place the basket in the deep fryer.
- Place the food to be fried in the basket. For best results, the food should be dry before being placed in the basket.
- Slowly lower the basket into the oil to prevent the oil from bubbling up.
- The light will go out when the desired temperature has been reached. Always wait until the fryer reaches the temperature set. To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The indicator light will also go on and off.
- Then lift the basket when the frying time has elapsed so that the oil can drip off.
- Remove the plug from the socket.
- After use, rinse the basket and dry thoroughly.
- Once the deep fryer has totally cooled off, you can place the basket back in the deep fryer. Store the deep fryer, with closed lid, in a dry and dark place. You can leave the oil and the basket in the deep fryer.

FRYING TIPS

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used: dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil.
- Fry the chips in two turns: First time (blanch) 5 to 10 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 190 degrees. Allow the oil to drip off.



FRYING TABLE

DISH	FRYING TEMPERATURE
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Parmesan fondue	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	170
Fish fingers	180
Cheese fritter	180
Doughnut balls	190
Frozen sausage	190
Chicken	160
Prawn fritter	180

REMOVING LID

When replacing the oil or cleaning it is advisable to remove the lid. This can be done easily by completely opening the lid. There are two slots on the back of the deep pan fryer. Using your fingers, press the pins in these slots and remove the lid as you do so. The lid can be put back by replacing it in the notches.

CHANGING THE OIL

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

CLEANING AND MAINTENANCE

Never immerse the appliance in water! Remove the plug from the socket.

- Clean both inside and outside the fryer regularly.
- Regularly clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel.
- Do not use abrasive detergents.
- The basket and the handle can be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing.
- When replacing the oil, you can also clean the inside of the fryer. Empty the fryer and first clean the inside with a paper towel and then wipe with a wet cloth dipped in soapy water. Then wipe the inside with a damp cloth and allow it to dry.

CHANGING THE ANTI-ODOUR FILTER

- Your fryer comes complete with an anti-odour filter in the lid. This should be replaced after approximately 80 hours of use.

PRINCESS TIPS

- Always place the fryer on a stable surface and keep flammable materials away.
- Do not place the fryer on or near a switched-on hot plate.
- Before you use the fryer it must be filled with the required amount of fat or oil. Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance.
- Never fryer the appliance during use. The oil becomes hot and you can burn yourself. Wait until the oil has cooled down before moving the fryer.
- This fryer is protected by thermic protection. This means it switches itself off when it overheats
- Never immerse the appliance in water!
- Do not leave the appliance unattended while in use. Close supervision is necessary when the fryer is used near children.
- If the fryer or the cord are damaged they should be repaired by a reputable service company. Never attempt to carry out your own repairs or to replace the cord. Special equipment is needed for this.



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 earth terminal which is marked with the letter E or \perp or coloured green and yellow.

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER EASY

ART. 2646

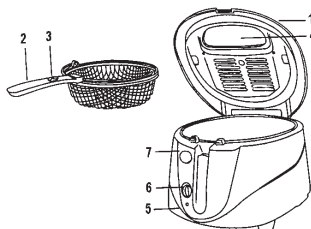
AVANT L'EMPLOI

Veillez lire attentivement ce mode d'emploi que vous conserverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin. Raccordez l'appareil uniquement à une prise de terre.

Déballez l'appareil et lavez les accessoires et l'intérieur à l'eau chaude avant la première utilisation. Les sécher soigneusement avant l'usage. Veiller à ne pas mouiller les pièces électriques.

DESCRIPTION DE LA FRITEUSE

1. Couvercle filtrant amovible avec filtre au carbone
2. Poignée multifonctions avec système de levage
3. Dispositif de verrouillage
4. Hublot de contrôle
5. Voyant lumineux
6. Thermostat réglable
7. Touche d'ouverture du couvercle



DESCRIPTION DE LA FRITEUSE

- Ne jamais allumer la friteuse sans huile ou graisse car cela détériorerait l'appareil. Ne jamais mettre d'autres substances (liquides) dans la cuve.
- Posez la friteuse sur une surface stable et sèche.
Ne pas poser d'autres ustensiles près de la friteuse car celle-ci devient très chaude.
- Ouvrez le couvercle de la friteuse.
- Remplissez la friteuse avec la quantité souhaitée de graisse ou d'huile végétale. Veiller à ne pas remplir plus que le niveau maximum ni moins que le niveau minimum indiqué à l'intérieur de la cuve. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est déconseillé de mélanger différentes sortes d'huiles.
- Si vous utilisez de la graisse, il est important de régler d'abord le thermostat sur une faible température (140 °C maximum). Coupez la graisse en petits morceaux et répartissez-les dans la friteuse. Branchez la fiche dans la prise de courant. Le témoin lumineux s'allume. Remplissez la friteuse avec suffisamment de graisse jusqu'au niveau minimum. Soyez prudent en ajoutant des morceaux de graisse pour atteindre le niveau minimum. Réglez le thermostat à la température souhaitée dès que la graisse est fondue et que le niveau minimum est atteint.
- Sélectionnez la température appropriée aux ingrédients que vous désirez faire frire. Consultez pour cela le tableau des températures.
- Utilisez la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
- Placez les aliments à frire dans le panier.
Vous obtiendrez un résultat optimal si les aliments placés dans le panier sont secs.
- Plongez lentement le panier dans l'huile pour éviter un fort bouillonnement du liquide
- Le témoin lumineux s'éteint quand la température sélectionnée est atteinte. Toujours attendre que la température sélectionnée soit atteinte. Appuyez fréquemment sur le bouton du thermostat pour maintenir l'huile à la température souhaitée. Le témoin lumineux s'allumera et s'éteindra en conséquence.
- Relevez le panier lorsque le temps de friture est écoulé afin que l'huile puisse s'égoutter.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Rincez le panier après l'emploi et séchez-le soigneusement.



- Quand la friteuse a bien refroidi, vous pouvez remettre en place le panier et ranger l'appareil. Rangez l'appareil, avec le couvercle fermé, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Vous pouvez laisser l'huile et le panier dans la friteuse.

CONSEILS DE FRITURE

- Utilisez au maximum 200 g de frites par litre d'huile.
- Pour les produits surgelés, utilisez au maximum 100 g de produits car ils refroidissent fortement l'huile. Secouez les produits surgelés au-dessus de l'évier pour enlever les restes de glace éventuels.
- Si vous faites des frites avec des pommes de terre fraîches, séchez les frites après les avoir lavées pour éviter la présence d'eau dans l'huile.
- Faites frire les frites en 2 fois. Première friture (pré-cuisson) 5 à 10 minutes à 170°C. Deuxième friture (cuisson) 2 à 4 minutes à 190°C. Laissez bien égoutter.

TABLEAU DES TEMPERATURES

ALIMENTS	TEMPÉRATURE
Frites (pré-cuisson)	170
Frites (cuisson)	190
Fondue au parmesan	170
Croquettes au fromage	170
Viande / poisson / croquettes de pommes de terre	190
Poisson	170
Bâtonnets de poisson	180
Beignet au fromage	180
Beignets	190
Saucisses à la hollandaise	190
Poulet	160
Beignet de crevettes	180

RETIRER LE COUVERCLE

Il est pratique d'enlever le couvercle pour changer l'huile et pour nettoyer la friteuse. Pour cela il suffit d'ouvrir complètement le couvercle. A l'arrière de la friteuse vous trouverez deux encoches. Enfoncez les ergots dans ces encoches avec les doigts et retirez progressivement le couvercle. Pour replacer le couvercle, il suffit de le remettre dans les emplacements prévus à cet effet.

POUR CHANGER L'HUILE

Attendez que la friteuse et l'huile aient complètement refroidi avant de changer l'huile. Changez l'huile régulièrement. Il est essentiel de remplacer l'huile lorsqu'elle devient sombre ou change d'odeur. Dans tous les cas, il faut changer l'huile après dix fritures. Changer toute l'huile en une fois ; ne mélangez pas de l'huile fraîche avec de l'huile qui a déjà servi. L'huile de friture est polluante pour l'environnement. Ne la jetez donc jamais directement à l'égout mais respectez les consignes locales en vigueur pour l'élimination des déchets.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ! Débranchez l'appareil de la prise de courant.

- Nettoyez fréquemment l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.
- Nettoyez la partie extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et séchez-la avec un chiffon propre et doux.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
- Nettoyez le panier et la poignée à l'eau savonneuse. Séchez-les soigneusement avant de les réutiliser.
- Lorsque vous remplacez l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Videz la friteuse et nettoyez l'intérieur d'abord avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon que vous avez plongé dans de l'eau savonneuse. Essayez ensuite l'intérieur avec un chiffon humide et laissez sécher.

POUR REMPLACER LE FILTRE A ODEURS

- Votre friteuse est équipée d'un filtre à odeurs qui se trouve dans le couvercle. Ce filtre doit être changé après quarante fritures environ.



CONSEILS PRINCESS

- Placez toujours l'appareil sur un support solide et veillez à ce qu'il ne se trouve pas à proximité de matières inflammables.
- Veillez à ce que la friteuse se soit pas à proximité ou sur une plaque de cuisson allumée.
- Remplissez la friteuse avec la quantité d'huile ou de graisse nécessaire avant de l'utiliser, Ne jamais utiliser la friteuse sans huile ou graisse car cela la détériorerait.
- Ne déplacez jamais la friteuse quand vous l'utilisez. L'huile est bouillante et peut causer des brûlures. Attendez que l'huile ait refroidi avant de déplacer la friteuse.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de protection thermique. Ce dispositif permet d'éteindre automatiquement la friteuse en cas de surchauffe.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance ! Faites très attention quand vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- Si la friteuse et/ou son cordon électrique sont endommagés, faites les réparer par un service après-vente agréé. Ne jamais tenter de réparer ou de remplacer soi-même un cordon endommagé. Cela nécessite l'utilisation d'outils spécifiques.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER EASY

ART. 2646

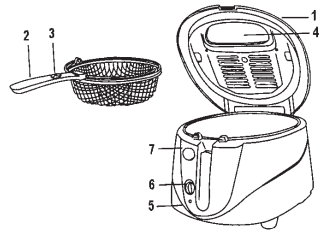
VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie sich diese Gebrauchsanweisung zuerst ganz durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf, um später bei Bedarf nochmals nachlesen zu können. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Vor Inbetriebnahme das Verpackungsmaterial entfernen und das Zubehör sowie den Innentopf mit warmem Wasser abwaschen. Vor Gebrauch gut abtrocknen. Darauf achten, dass die elektrischen Teile trocken bleiben.

BESCHREIBUNG DER FRITTEUSE

1. Abnehmbarer Filterdeckel mit Kohlenstofffilter
2. Multifunktionsgriff mit Hebesystem
3. Verriegelung
4. Sichtfenster
5. Kontrolllampe
6. Temperatureinstellung
7. Deckelöffnungsknopf



BEDIENUNG DER FRITTEUSE

- Das Gerät nie einschalten, ohne vorher Öl oder Fett in den Topf gegeben zu haben, da das Gerät ansonsten beschädigt wird. Auch keine anderen (flüssigen) Mittel wie Wasser in den Topf geben.
- Die Friteuse auf eine trockene und stabile Unterlage stellen.
Da die Friteuse während des Gebrauchs heiß wird, ist darauf zu achten, dass sie nicht zu dicht neben anderen Gegenständen steht.
- Den Deckel der Friteuse öffnen.
- Die gewünschte Menge Öl oder Fett ins Gerät geben. Darauf achten, dass der innen im Gerät angegebene Mindeststand nicht unterschritten und der Höchststand nicht überschritten wird. Im Interesse eines optimalen Ergebnisses sollten nicht mehrere Ölsorten gleichzeitig verwendet werden.
- Beim Gebrauch von Frittierfett ist es wichtig, dass die Temperatur erst auf einen niedrigen Stand eingestellt wird (höchstens 140 °C). Das Fett in Stücke schneiden und diese gleichmäßig in der Friteuse verteilen. Den Stecker in die Steckdose stecken. Die Anzeigelampe leuchtet. Die Friteuse mit ausreichend Fett bis zum Mindeststand füllen. Beim Zugeben der Fettstücke ist Vorsicht geboten. Wenn das Fett geschmolzen und der Mindeststand erreicht ist, kann die gewünschte Temperatur eingestellt werden.
- Die geeignete Temperatur für die jeweiligen Lebensmittel, die frittiert werden sollen, auswählen. Dabei die Temperaturtabelle berücksichtigen.
- Beim Einsetzen des Korbs in die Friteuse immer den Griff benutzen.
- Die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb legen. Das beste Ergebnis erzielt man, wenn die Lebensmittel trocken in den Korb gegeben werden.
- Den Korb langsam ins Fett tauch, um starkes Sprudeln zu verhindern.



- Wenn die Anzeigelampe erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Immer warten, bis diese Temperatur erreicht ist. Um das Öl auf der eingestellten Temperatur zu halten, geht der Thermostat immer wieder an und aus. Aufgrund dessen leuchtet auch die Anzeigelampe auf und erlischt sie wieder.
- Den Korb wieder nach oben ziehen, wenn die Frittierzeit abgelaufen ist, damit das Öl abtropfen kann.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Korb nach dem Gebrauch abspülen und gründlich abtrocknen.
- Wenn die Fritteuse gut abgekühlt ist, kann der Korb wieder eingesetzt und das Gerät weggestellt werden. Die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen Platz aufbewahren. Öl und Korb können dann in der Fritteuse belassen werden.

FRITTIERTIPPS

- Höchstens 200 g Pommes frites pro Liter Öl verwenden.
- Bei Tiefkühlprodukten wegen der starken Abkühlung höchstens 100 g verwenden. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Bei der Verwendung von Pommes frites aus frischen Kartoffeln: Die Pommes frites nach dem Waschen abtrocknen, so dass kein Wasser ins Öl gelangt.
- Die Pommes frites zweimal frittieren. Beim ersten Mal (vorfrittieren) 5 bis 10 Minuten bei 170 °C, beim zweiten Mal (fertig frittieren) 2 bis 4 Minuten bei 190 °C. Gut abtropfen lassen.

FRITTIERTABELLE

GERICHT	FRITTIERTEMPERATUR
Pommes frites vorfrittieren	170
Pommes frites fertig frittieren	190
Fondue Parmesan	170
Käsekroketten	170
Fleisch/Fisch/Kartoffelkroketten	190
Fisch	170
Fischstäbchen	180
Käsebeignet	180
Krapfen	190
Frikadellen	190
Hähnchen	160
Krabbenbeignet	180

DECKEL ENTFERNEN

Für das Erneuern des Öls und die Reinigung des Geräts ist es praktisch, den Deckel abzunehmen. Dazu ganz einfach den Deckel vollständig öffnen. Auf der Rückseite der Fritteuse befinden sich zwei Schlitzte. Mit den Fingern die Stifte in diesen Schlitzten eindrücken und gleichzeitig den Deckel entfernen. Den Deckel wieder einsetzen, indem er in die dafür vorgesehenen Aussparungen zurückgedrückt wird.

ERNEUERN DES ÖLS

Darauf achten, dass Gerät und Öl vor dem Auswechseln des Öls gut abgekühlt sind. Stecker aus der Steckdose ziehen! Das Öl regelmäßig erneuern. Dies ist ganz sicher nötig, wenn das Öl dunkel wird oder seinen Geruch verändert. Das Öl aber auf jeden Fall jeweils nach 10-maligem Frittieren auswechseln. Immer die gesamte Ölmenge erneuern. Kein neues mit altem Öl vermischen. Altöl belastet die Umwelt. Das Öl daher nicht einfach in den Hausmüll geben, sondern gemäß den Richtlinien der Abfallverwertung des jeweiligen Wohnortes entsorgen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät nie in Wasser tauchen! Den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Die Fritteuse regelmäßig innen und außen reinigen.
- Die Fritteuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.
- Keine Scheuermittel verwenden.
- Korb und Griff können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Beides für den nächsten Gebrauch gut abtrocknen.



- Beim Erneuern des Öls kann gleich die Innenseite der Fritteuse gereinigt werden. Das Gerät leeren und die Innenseite zunächst mit Küchenkrepp und dann mit einem nassen, in Seifenlauge getauchten Tuch reinigen. Die Innenseite anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen lassen.

AUSWECHSELN DES ANTI-GERUCHSFILTERS

Die Fritteuse ist mit einem Anti-Geruchsfilter ausgestattet, der sich im Deckel befindet. Diesen nach ungefähr 40-maligem Frittieren auswechseln.

PRINCESS-TIPPS

- Die Fritteuse nur auf eine stabile Unterlage stellen und darauf achten, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.
- Die Fritteuse darf nicht zu dicht neben einer eingeschalteten Herdplatte stehen.
- Vor Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge gefüllt sein. Die Fritteuse nie ohne Öl oder Fett benutzen. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
- Die Fritteuse während des Gebrauchs nicht an einen anderen Platz stellen. Das Öl wird heiß und es besteht Verbrennungsgefahr. Mit dem Umstellen warten, bis das Öl abgekühlt ist.
- Diese Fritteuse ist durch eine thermische Sicherung geschützt. Dadurch schaltet sich das Gerät bei Überhitzung automatisch ab.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Fritteuse in der Nähe von Kindern gebraucht wird, ist besondere Vorsicht geboten.
- Bei Beschädigung der Fritteuse und/oder des Kabels muss die Reparatur durch einen Fachmann des Kundendienstes vorgenommen werden. Das Gerät nie selbst reparieren oder ein beschädigtes Kabel selbst ersetzen. Dazu ist Spezialwerkzeug erforderlich.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER EASY

ART. 2646

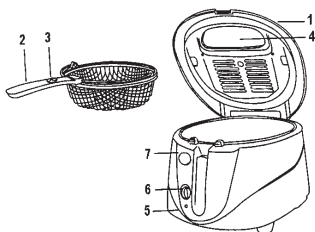
ANTES DEL USO

Léanse primero completamente estas instrucciones de uso y guárdense para una posible consulta posterior. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma a tierra.

Previo al primer uso, retire el material de embalaje y lave los accesorios y la cuba en agua caliente. Séquelos bien antes de usarlos. Asegure de mantener secos los componentes eléctricos.

DESCRIPCIÓN DE LA FREIDORA

1. Tapa de filtración extraíble con filtro de carbón
2. Asa multifuncional con sistema elevador
3. Bloqueo
4. Mirilla
5. Piloto de control
6. Regulador de la temperatura
7. Botón para abrir la tapa



OPERACIÓN DE LA FREIDORA

- Nunca active la freidora sin aceite o grasa, caso contrario el aparato quedará averiado. Tampoco ponga otros líquidos o sustancias, como agua, dentro de la cuba.
- Coloque la freidora en una superficie seca y sólida.
- Puesto que la freidora se calienta durante el uso, asegure de no situarla demasiado cerca de otros objetos.
- Abra la tapa de la freidora.
- Llene el aparato con la cantidad deseada de aceite o grasa. Preste atención de llenarlo al menos hasta el nivel mínimo, sin superar el nivel máximo, como indicado en el interior del aparato. Para tener el mejor resultado, desaconsejamos la mezcla de diferentes tipos de aceite.
- Cuando se utiliza grasa sólida, es importante que la temperatura primero se ajuste en una temperatura baja (máx. 140°C). Corte en trozos la grasa sólida y distribúyalos uniformemente por la freidora. Enchufe la clavija en la toma de corriente: se enciende el piloto. Llene la freidora con suficiente grasa, hasta el nivel mínimo. Tenga cuidado si añade más trozos de grasa sólida para alcanzar el nivel mínimo. Cuando la grasa se haya disuelto y alcanzado el nivel mínimo, usted puede ajustar la temperatura en el valor deseado.



- Elija la temperatura adecuada para el alimento que quiera freír. Consulte a este respecto la tabla de temperaturas.
- Use el asa para colocar la canastilla dentro de la freidora.
- Coloque los alimentos a freír dentro de la canastilla.
Para el mejor resultado ha de depositar alimentos secos dentro de la canastilla.
- Sumerja poco a poco la canastilla evitando que se produzcan muchas burbujas.
- Cuando se apaga el piloto, se ha alcanzado la temperatura ajustada. Siempre espere a que se llegue a la temperatura ajustada. Para mantener el aceite a la temperatura ajustada, el termostato se va activando y desactivando, el piloto igualmente sigue estos ajustes encendiéndose y apagándose.
- Suba la canastilla cuando ha transcurrido el tiempo de fritura.
- Desenchufe la clavija de la toma de corriente.
- Enjuague la canastilla después del uso y séquela bien.
- Cuando la freidora está totalmente fría, puede volver a poner en su sitio la canastilla y guardar el aparato. Guarde su freidora con la tapa cerrada en un lugar seco y oscuro. El aceite y la canastilla pueden permanecer dentro de la freidora.

CONSEJOS DE FRITURA

- Use como máximo 200 gramos de patatas precocinadas por litro de aceite.
- En caso de productos congelados, use como máximo 100 gramos de alimento visto el fuerte enfriamiento. Sacuda encima de la pila los productos congelados para eliminar los restos de hielo.
- Cuando se emplean patatas cortadas frescas: séquelas después de lavarlas, evitando que entre agua en el aceite.
- Fría las patatas en dos tandas. La primera tanda (prefritura) durante 5 a 10 minutos a 170 grados. La segunda tanda (fritura final) durante 2 a 4 minutos a 190 grados. Déjelas escurrir bien.

TABLA DE FRITURA

PLATO	TEMPERATURA DE FRITURA
Prefreír patatas	170
Fritura final de patatas	190
Fondue de queso parmesano	170
Croquetas de queso	170
Croquetas de carne/pescado/patata	190
Pescado	170
Bastoncitos de pescado	180
Buñuelos de queso	180
Buñuelos de repostería	190
Salchichas	190
Pollo	160
Buñuelos de gamba	180

CÓMO QUITAR LA TAPA

Quite la tapa para cambiar con facilidad el aceite y limpiar la olla. Esto se hace de manera simple abriendo completamente la tapa. En la parte trasera de la freidora hay dos ranuras. Presione con los dedos los pasadores en estas ranuras y quite al mismo tiempo la tapa. Para reponer la tapa póngala en los orificios correspondientes.

CAMBIO DEL ACEITE

Antes de cambiar el aceite, asegure que el aparato y el aceite se han enfriado bien (¡desenchufe la clavija de la toma de corriente!). Cambie el aceite con regularidad. En todo caso se ha de cambiar cuando se vuelve oscuro o cuando cambia de olor. El aceite se ha de cambiar siempre al cabo de 10 frituras. Cambie todo el aceite de una vez, no mezcle aceites viejos y nuevos. Los aceites desechados suponen una carga para el medio ambiente. Por este motivo, no los tire simplemente a la basura, sino siga las instrucciones al respecto del servicio municipal de su localidad.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡No sumerja nunca en agua el aparato! Desenchufe la clavija de la toma de corriente.

- Limpie con regularidad el interior y exterior de la freidora.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y séquelo con un paño suave y limpio.
- No use nunca productos abrasivos.
- La canastilla y el asa se pueden lavar en agua jabonosa caliente. Séquelas bien antes de volver a usarlas.
- Al cambiar el aceite, usted puede limpiar a la vez el interior de la freidora. Vacíe la freidora y primero limpie el interior con papel de cocina y luego con un paño mojado en agua jabonosa. A continuación pase un paño húmedo por el interior y deje que se seque bien.

CAMBIO DEL FILTRO ANTILORES

- Su freidora va provista de un filtro antiolores que se encuentra dentro de la tapa. Este filtro se ha de cambiar al cabo de unas 40 frituras.

CONSEJOS PRINCESS

- Coloque la freidora siempre en una superficie sólida y mantenga alejado de ella cualquier material inflamable.
- Asegure de no dejar la freidora cerca o encima de una placa de cocción activada.
- Antes de proceder a usar la freidora, la misma ha de llevar la cantidad requerida de aceite o grasa. Nunca use la freidora sin aceite o grasa porque se puede averiar el aparato.
- No traslade nunca la freidora mientras está en funcionamiento. El aceite se calienta mucho y usted se podría quemar. Espere con el traslado hasta que esté frío el aceite.
- Esta freidora está protegida por un dispositivo térmico, el que desactiva el aparato automáticamente en caso de sobrecalentamiento.
- No sumerja nunca en agua el aparato.
- Durante el funcionamiento no deje nunca sin vigilar el aparato. Tenga cuidado si se utiliza la freidora cuando hay niños cerca.
- En caso de avería de la freidora y/o el cable, los ha de reparar un servicio técnico experto. No intente nunca efectuar reparaciones usted mismo/a ni reemplazar un cable averiado. Estas operaciones requieren herramientas especiales.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER EASY

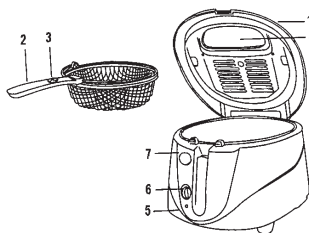
ART. 2646

Leggete attentamente queste istruzioni per l'uso e conservarle per eventuali consultazioni future. Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, rimuovete il materiale di imballaggio, lavate gli accessori e la pentola interna con acqua calda ed asciugateli bene. Assicuratevi che le parti elettriche rimangano asciutte.

DESCRIZIONE DELLA FRIGGITRICE

1. Coperchio filtrante rimovibile con filtro al carbonio
2. Manico multifunzionale con sistema ascensionale
3. Chiusura
4. Finestrella
5. Spia luminosa
6. Manopola di regolazione termostato
7. Pulsante di apertura coperchio



FUNZIONAMENTO DELLA FRIGGITRICE

- Non accendete mai la friggitrice senza olio o grasso, onde evitare di danneggiare l'apparecchio. Non inserite altre sostanze (liquide), come acqua, nella pentola.
- Posizionate la friggitrice su una superficie asciutta e solida. Dato che l'apparecchio si riscalda durante l'uso, assicuratevi che non si trovi troppo vicino ad altri oggetti.
- Aprite il coperchio della friggitrice.
- Riempite l'apparecchio con la quantità desiderata di olio o grasso. Fate attenzione che il livello dell'olio o grasso sia compreso tra il livello minimo e quello massimo indicati all'interno dell'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si sconsiglia di mescolare tra loro qualità diverse di olio.



- In caso di uso di grasso, è importante che il termostato sia inizialmente impostato su una temperatura bassa (max 140°C). Tagliate il grasso a cubetti e distribuitelo omogeneamente sul fondo della friggitrice. Inserite la spina nella presa di corrente: la spia luminosa si accenderà. Aggiungete altro grasso nella friggitrice, fino a raggiungere il livello minimo, facendo molta attenzione. Una volta che il grasso si è fuso ed il livello minimo è stato raggiunto, potete impostare il termostato alla temperatura desiderata.
- Scegliete la temperatura ideale per ciò che volete friggere. A tal fine, consultate la tabella di cottura.
- Utilizzate la maniglia per inserire il cestello nella friggitrice.
- Inserite gli alimenti da friggere nel cestello.
Per un risultato ottimale, si consiglia di inserire alimenti asciutti nel cestello.
- Calate lentamente il cestello nell'olio o grasso, per evitare che questo ribolla.
- Quando la spia luminosa si spegne, indica che la temperatura impostata è stata raggiunta. Attendete sempre che l'apparecchio abbia raggiunto la temperatura impostata. Il termostato si accende e spegne continuamente per mantenere la temperatura impostata, causando il continuo accendersi e spegnersi della spia luminosa.
- Trascorso il tempo di cottura, sollevate il cestello in modo da fare sgocciolare l'olio.
- Togliete la spina dalla presa di alimentazione.
- Dopo l'uso, sciacquate il cestello ed asciugatelo bene.
- Quando la friggitrice si è raffreddata del tutto, potete reinserirvi il cestello e riporre l'apparecchio. Riponete la friggitrice, con il coperchio chiuso, in un luogo asciutto e buio. Potete riporre l'apparecchio con l'olio ed il cestello al suo interno.

SUGGERIMENTI PER LA FRITTURA

- Friggete al massimo 200 grammi di patatine per litro d'olio.
- In caso di prodotti surgelati, friggete al massimo 100 grammi per litro di olio, a causa del forte calo di temperatura. Eliminate il ghiaccio in eccesso dagli alimenti surgelati prima di immerterli nella friggitrice.
- Quando friggete patatine da patate fresche: asciugate le patatine prima di inserirle nella friggitrice, per evitare che l'acqua finisca nell'olio. Friggete le patatine in 2 fasi; la prima fase (pre-frittura) da 5 a 10 minuti a 170 gradi, la seconda fase (completamento della frittura) da 2 a 4 minuti a 190 gradi. Lasciate sgocciolare bene.

TABELLA DI COTTURA

ALIMENTO	TEMPERATURA DI COTTURA
Patatine pre-frittura	170
Patatine completamento della frittura	190
Fonduta di formaggio	170
Crocchette al formaggio	170
Crocchette di carne/pesce/patate	190
Pesce	170
Bastoncini di pesce	180
Bigné di formaggio	180
Frittelle	190
Salsiccia	190
Pollo	160
Bigné di gamberi	180

RIMOZIONE DEL COPERCHIO

La sostituzione dell'olio e la pulizia dell'apparecchio si effettuano più comodamente dopo avere smontato il coperchio. Il coperchio può essere agevolmente smontato aprendolo completamente. Sul lato posteriore della friggitrice vi sono due scanalature. Premete con le dita i perni inseriti nelle scanalature e tirate contemporaneamente il coperchio verso l'alto. Per rimontare il coperchio, inseritelo negli appositi fermi.

Assicuratevi che l'apparecchio e l'olio si siano completamente raffreddati prima di sostituire l'olio (togliete la spina dalla presa di corrente!). Sostituire l'olio regolarmente. In ogni caso, sostituite l'olio quando diventa scuro o cambia odore. Non frigate più di 10 volte nello stesso olio. Sostituire sempre tutto l'olio contenuto nella friggitrice; non mischiate l'olio fresco con quello usato.



L'olio usato è un rifiuto speciale che non deve essere disperso nell'ambiente. Pertanto non gettate via l'olio assieme ai normali rifiuti domestici, ma seguite le norme per lo smaltimento vigenti nel vostro comune di residenza.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Non immergete mai l'apparecchio in acqua! Togliete la spina dalla presa di corrente.

- Pulite la friggitrice regolarmente, dentro e fuori.
- Pulite la superficie esterna della friggitrice con un panno umido ed asciugatela con un panno morbido pulito.
- Non usate mai sostanze abrasive.
- Il cestello ed il manico possono essere lavati con detersivo. Asciugateli bene prima dell'uso.
- Quando sostituite l'olio potete pulire anche la superficie interna della friggitrice. Svuotate la friggitrice e pulitela prima con carta da cucina e poi con un panno inumidito in acqua calda con detersivo. Ripassate, quindi, la superficie interna con un panno umido e lasciatela asciugare bene.

SOSTITUZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

- La vostra friggitrice è dotata di un filtro antiodore, situato nel coperchio. Il filtro deve essere sostituito ogni 40 frittiture circa.

SUGGERIMENTI PRINCESS

- Posizionate sempre la friggitrice su una superficie solida e lontano da materiali infiammabili.
- Non posizionate la friggitrice su, o in prossimità di, una piastra di cottura accesa.
- Prima di utilizzare la friggitrice è necessario riempirla con la giusta quantità di olio o grasso. Non usate mai la friggitrice senza olio o grasso, onde evitare di danneggiare l'apparecchio.
- Non spostate mai la friggitrice durante l'uso. L'olio diventa caldo e potete correre il rischio di ustionarvi. Attendete che l'olio si sia raffreddato prima di spostare l'apparecchio.
- Questa friggitrice è dotata di una protezione termica. In caso di surriscaldamento l'apparecchio si spegne automaticamente.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è acceso. Sorvegliate sempre bene la friggitrice quando la usate in presenza di bambini.
- In caso di danneggiamento della friggitrice e/o del cavo di alimentazione, l'apparecchio deve essere riparato presso un centro di assistenza specializzato. Non effettuate mai eventuali riparazioni personalmente e non tentate di sostituire un cavo di alimentazione danneggiato. La sostituzione del cavo di alimentazione richiede l'uso di utensili speciali.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER EASY

ART. 2646

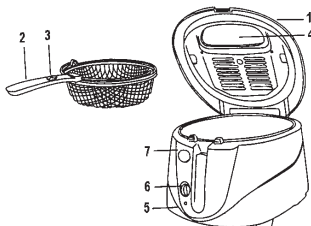
INNAN DU BÖRJAR

Läs först igenom hela bruksanvisningen och behåll den för framtida referens. Apparaten får endast kopplas till ett jordat vägguttag.

Avlägsna förpackningsmaterialet före den första användningen och diska tillbehören och innerpannan i varmt vatten. Torka dem väl innan de används. Se till att de elektriska delarna hålls torra.

BESKRIVNING AV FLOTTYRPANNAN

1. Löstagbart filterlock med kolfilter
2. Universalhandtag med lyftsysteem
3. Spärr
4. Tittfönster
5. Kontrollampa
6. Temperaturinställning
7. Öppningsknapp för locket



ANVÄNDNING AV FLOTTYRPANNAN

- Koppla aldrig in pannan utan olja eller fett, detta skulle skada apparaten. Fyll pannan heller aldrig med andra (flytande) ämnen, t.ex. vatten.
- Placera flottyrpannan på ett torrt, stadigt underlag. Eftersom pannan blir varm under bruk måste du se till att den inte står för nära andra föremål.



- Öppna flottyrpannans lock.
- Fyll apparaten med önskad mängd olja eller fett. Se noga till att den är minst fylld till miniminivån och aldrig över maximinivån, enligt markeringarna på apparatens insida. För att få bästa resultat bör du inte blanda olika sorters olja med varandra.
- Om du använder flottyrfett är det viktigt att du först ställer in en låg temperatur (max 140°C). Skär fettet i bitar och lägg det jämnt fördelat i pannan. Sätt kontakten i vägguttaget: indikatorlampan tänds. Fyll pannan med en tillräcklig mängd fett upp till miniminivån. Var försiktig med att tillfoga bitar fett för att nå miniminivån. När fettet har smält och miniminivån har nåtts kan du ställa in temperaturen på det önskade värdet.
- Välj en lämpad temperatur för produkten som ska flottyrkoka. Se temperaturtabellen.
- Använd handtaget till att placera korgen i pannan.
- Lägg produkten i korgen.
För bästa resultat bör ingredienserna läggas torra i korgen.
- Sänk korgen långsamt för att undvika att fettet sjuder för kraftigt.
- När indikatorlampan slocknar har den inställda temperaturen uppnåtts. Vänta alltid tills detta sker. För att hålla oljan vid den inställda temperaturen kommer termostaten att klicka till och från. Härvid tänds och slocknar indikatorlampan.
- Höj korgen igen när bakningstiden har gått så att oljan kan rinna ut.
- Tag ut kontakten ur vägguttaget.
- Skölj korgen efter bruk och torka den noggrant.
- När flottyrpannan har svalnat kan du sätta tillbaka korgen och ställa undan apparaten. Förvara pannan med stängt lock på en torr och mörk plats. Oljan och korgen kan stå kvar i pannan.

FLOTTYRTIPS

- Använd maximalt 200 gram pommes frites per liter olja.
- Vid djupfrysta produkter bör du använda högst 100 gram i samband med den starka avkylningen. Skaka ut frysta produkter över diskhon för att avlägsna överflödig is.
- Om du gör pommes frites av färsk potatis: torka dem efter sköljning så att det inte hamnar vatten i oljan.
- Baka pommes frites i 2 omgångar. Första omgången (förbakning) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Andra omgången (färdigbakning) 2 till 4 minuter vid 190 grader. Låt droppa av ordentligt.

BAKNINGSTABELL

RÄTT

BAKNINGSTEMPERATUR

Förbakning pommes frites	170
Färdigbakning pommes frites	190
Fondue Parmesan	170
Ostkroketter	170
Kött/fisk/potatisbullar	190
Fisk	170
Fiskpinnar	180
Ostbeignet	180
Oljemunkar	190
Frikadell	190
Kyckling	160
Räkbeignet	180

TA BORT LOCKET

Vid byte av olja eller vid rengöring är det lämpligt att ta bort locket. Du kan göra detta enkelt genom att öppna locket helt. Det finns två skåror på fritösens baksida. Använd fingrarna och tryck in pinnarna i dessa skåror och ta samtidigt bort locket. Locket kan sättas tillbaka genom att sätta det i skåror.

BYTE AV OLJA

Se till att apparaten och oljan har svalnat ordentligt innan du byter olja (drag ut kontakten ur vägguttaget!). Byt olja regelbundet. I alla fall när den börjar mörkna eller doften förändras. Byt oljan minst per 10 användningar. Byt all olja samtidigt, blanda aldrig gammal och ny olja. Använd olja belastar miljön. Kasta den alltså inte utan vidare, utan följ anvisningarna för avfall som gäller i din kommun.



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Sänk aldrig apparaten i vatten! Tag ut kontakten ur vägguttaget.

- Rengör regelbundet flottyrpannans in- och utsida.
- Rengör pannans utsida med en fuktig trasa och torka den med en mjuk, ren duk.
- Använd aldrig slipmedel.
- Korgen och handtaget kan rengöras i varmt diskvatten. Torka dem noga innan de används igen.
- Vid byte av oljan kan du samtidigt rengöra flottyrpannans insida. Töm pannan och rengör insidan först med hushållspapper och sedan med en våt trasa med diskvatten. Torka sedan ut insidan med en fuktig trasa och låt den torka ordentligt.

BYTE AV OSFILTRET

- Flottyrpannan är försedd med ett osfilter som befinner sig i locket. Detta ska bytas ut efter ca. 40 användningar.

PRINCESS-TIPS

- Sätt flottyrpannan alltid på ett stabilt underlag och håll den undan från brännbara material.
- Ställ aldrig pannan på eller nära en inkopplad kokplatta.
- Innan du börjar använda pannan måste den vara fylld med en tillräcklig mängd olja eller fett. Starta aldrig pannan utan olja eller fett, detta kan skada apparaten.
- Flytta aldrig pannan under bruk. Oljan blir het och kan orsaka brännsår. Vänta med att flytta pannan tills oljan har svalnat.
- Denna apparat är skyddad med en termisk säkring. Denna stänger automatiskt av pannan om den överhettas.
- Sänk aldrig apparaten i vatten.
- Lämna aldrig apparaten utan tillsyn medan den används. Var särskilt uppmärksam om det finns barn i närheten.
- Om flottyrpannan och/eller sladden är skadad måste den repareras av en sakkunnig servicetjänst. Försök aldrig själv utföra reparationer eller byta en skadad sladd. För detta krävs speciella verktyg.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER EASY

ART. 2646

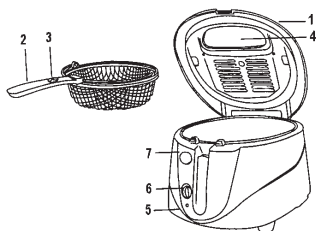
INDEN ANVENDELSE

Läs denne brugsanvisning grundigt igennem og gem den, så du også ved en senere lejlighed kan kigge i den. Tilslut apparatet udelukkende til en stikkontakt, der har jordforbindelse.

Fjern emballagen, inden apparatet tages i brug, og vask tilbehøret og den indre gryde af i varmt vand. Tør alle delene godt af, inden disse tages i brug. Sørg for, at de elektriske dele forbliver tørre.

BESKRIVELSE AF FRITUREGRYDEN

1. Aftageligt filterlåg med kulstoffilter
2. Multifunktionelt håndgreb med løftesystem
3. Lukkeanordning
4. Kikkevindue
5. Kontrollampe
6. Temperaturindstilling
7. Tænd-/sluk-knap



BETJENING AF FRITUREGRYDEN

- Tænd aldrig for frituregryden, når der hverken er olie eller fedtstof i den, da apparatet ellers vil blive beskadiget. Hæld heller ikke andre væsker, såsom f.eks. vand, i gryden.
- Stil frituregryden et tørt og solidt sted. Sørg for, at frituregryden ikke står for tæt på andre genstande, da den bliver meget varm under brugen.
- Åbn låget på frituregryden.
- Fyld apparatet med den ønskede mængde olie eller fedtstof. Vær opmærksom på, at apparatet minimalt er fyldt til minimum-niveaueet og ikke højere end til maksimum-niveaueet som angivet på undersiden af apparatet. For at opnå det bedste resultat frarådes det at blande forskellige olietyper.



- Når der bruges friturefedtstof, er det vigtigt, at temperaturen først indstilles på en lav temperatur (maks. 140°C). Skær fedtstoffet i små stykker og læg det jævnt fordelt i frituregryden. Stik stikket i stikkontakten: kontrollampen vil tændes. Fyld frituregryden med tilstrækkeligt fedtstof op til minimum- niveauet. Vær forsigtig, når der tilføjes ekstra stykker fedtstof for at nå minimum-niveauet. Når fedtstoffet er smeltet og minimum-niveauet er nået, kan du indstille temperaturen på den ønskede værdi.
- Vælg den korrekte temperatur alt afhængig af, hvad der skal frituresteiges. Jævnfør temperaturtabellen.
- Brug håndgrebet for at placere den lille kurv i frituregryden.
- Læg ingredienserne, der skal frituresteiges, i den lille kurv.
For at opnå det bedste resultat bør maden være tør, når den lægges i den lille kurv.
- Sænk den lille kurv langsomt ned i gryden for at forhindre olien i at bruse op.
- Når kontrollampen går ud, har apparatet nået den indstillede temperatur. Vent altid til den indstillede tempera-tur er nået. For at bibeholde den indstillede temperatur tænder og slukker termostaten hele tiden. Herved tændes og slukkes samtidig også kontrollampen.
- Tag den lille kurv op igen, når friturestegetiden er gået, så olien kan dryppe af.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Skyl den lille kurv efter brugen og tør den grundigt af.
- Når frituregryden er afkølet helt, kan du sætte den lille kurv tilbage og sætte apparatet på plads. Stil frituregryden med lukket låg et tørt og mørkt sted. Olien og den lille kurv kan man lade blive i frituregryden.

FRITURETIPS

- Brug maksimalt 200 gram pommes frites pr. liter olie.
- Brug maksimalt 100 gram, når det drejer sig om dybfrostprodukter - i forbindelse med den stærke afkøling. Ryst dybfrostprodukterne et par gange over køkkenvasken for at fjerne overflødig is.
- Når der bruges pommes frites, lavet af friske kartofler: tør pommes friterne af efter skylning, så der ikke kommer vand i olien.
- Bag pommes frites ad 2 omgange. Første bageomgang (forbagning) 5 til 10 minutter ved 170 grader. Anden bageomgang (færdigbagning) 2 til 4 minutter ved 190 grader. Lad dem dryppe godt af.

BAGETABEL

RET

BAGETEMPERATUR

Pommes frites – forbagning	170
Pommes frites – færdigbagning	190
Fondue med parmesan	170
Ostekroetter	170
Kød/fisk/kartoffelkroetter	190
Fisk	170
Fiskestænger	180
Ostebeignet	180
Æbleskiver	190
Kødruller	190
Kylling	160
Rejebeignet	180

SÅDAN TAGES LÅGET AF

Ved udskiftning af olie og ved rengøring er det mere praktisk at tage låget af. Dette sker ganske enkelt ved at lukke låget helt op. På bagsiden af frituregryden ses to riller. Tryk med fingrene tapperne i rillerne helt i bund, samtidig med at låget fjernes. Låget sættes på plads ved at anbringe det i de dertil beregnede fordybninger.

UDSKIFTNING AF OLIE

Sørg for, at apparatet og olien er kølet godt af, inden olien skiftes ud- (tag stikket ud af stikkontakten!). Forny regelmæssigt olien. Dette er helt sikkert nødvendigt, når olien bliver mørk, eller lugter anderledes. Forny olien under alle omstændigheder efter hver 10. gang, frituregryden har været brugt. Forny olien i én og samme omgang, bland aldrig gammel og ny olie. Brugt olie udgør en belastning for miljøet. Derfor bør det ikke bare uden videre smides væk sammen med husholdningsaffaldet. Følg i stedet altid kommunens retningslinier vedrørende affaldsdisponering.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Dyp aldrig apparatet i vand! Tag stikket ud af stikkontakten.

- Rengør frituregryden regelmæssigt både på inder- og ydersiden.
- Rengør grydens yderside med en fugtig klud og tør den herefter af med en blød, ren klud.
- Anvend aldrig skuremidler.
- Den lille kurv og håndgrebet kan rengøres i lidt varmt vand tilsat opvaskemiddel. Tør dem godt af, inden de tages i brug igen.
- Når olien fornyes, kan du samtidig rengøre frituregrydens inderside. Tøm frituregryden og rengør indersiden først med lidt køkkenrulle og herefter med en våd klud, der er dyppet i lidt sæbevand. Tør derefter indersiden af med en fugtig klud og lad den tørre godt.

UDSKIFTNING AF ANTI-LUGTFILTER

- Din frituregryde er forsynet med et anti-lugtfilter, hvilket befinder sig i låget. Dette bør skiftes ud efter cirka hver 40. gang, frituregryden har været brugt.

PRINCESS TIPS

- Stil altid frituregryden på et stabilt sted og aldrig i nærheden af brændbare materialer.
- Sørg for, at frituregryden aldrig stilles i nærheden af eller på tændte kogeplader.
- Inden frituregryden tages i brug, bør den være fyldt med den påkrævede mængde olie eller fedtstof. Brug aldrig frituregryden, når der hverken er olie eller fedtstof i den, for herved kan apparatet beskadiges.
- Flyt aldrig frituregryden under brugen. Olien bliver meget varm og man kan brænde sig på den. Vent med at flytte den, til olien er kølet helt af.
- Denne frituregryde er sikret ved en termisk sikring. Herved slukkes der automatisk for apparatet ved overophedning.
- Dyp apparatet aldrig i vand.
- Lad apparatet aldrig stå uden tilsyn, mens det er i brug. Vær yderst forsigtig, når der er børn i nærheden under brugen.
- Ved beskadigelse af frituregryden og/eller netledningen bør disse repareres af en fagkyndig service-afdeling. Prøv aldrig selv at foretage reparationer eller at udskifte en beskadiget netledning, idet der kræves specialværktøj.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER EASY

ART. 2646

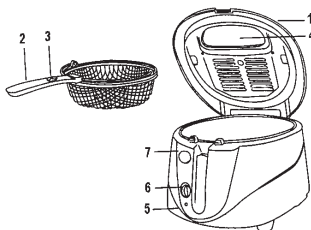
FØR BRUK

Les gjennom hele bruksanvisningen før du bruker apparatet første gang, og ta vare på den til eventuell senere bruk. Koble dette apparatet kun til en jordet stikkontakt.

Fjern emballasjen før du bruker apparatet første gang, og vask tilbehøret og innergryten i varmt vann. Tørk alt før bruk. Sørg for at de elektriske delene ikke blir våte.

BESKRIVELSE AV FRITYRGRYTEN

1. Avtagbart filterlokk med kullstoffilter
2. Multifunksjonelt håndtak med løftesystem
3. Låsemekanisme
4. Vindu
5. Kontrolllys
6. Temperaturinnstilling
7. Knapp til å åpne lokket



BRUK AV FRITYRGRYTEN

- Frityrgryten må aldri slås på uten olje eller fett, ellers vil den bli ødelagt. Bruk heller ikke andre stoffer eller væsker (f.eks. vann) i gryten.
- Sett frityrgryten på en tørr og stabil bunn. Frityrgryten blir varm mens den er i bruk. Sørg for at den ikke står for nær andre gjenstander.
- Åpne lokket på frityrgryten.
- Fyll gryten med ønsket mengde olje eller fett. Se til at gryten blir fylt minst til minimumstreken og ikke høyere enn maksimumstreken, slik det angis på grytens innside. Du får det beste resultatet når du ikke blander forskjellige oljesorter med hverandre.



- Når du bruker frityrfett er det viktig at temperaturen stilles inn på en lav temperatur først (maks. 140°C). Skjær fettet i små deler og legg det jevnt fordelt i frityrgryten. Sett støpselet i stikkkontakten: kontrolllyset tennes. Fyll frityrgryten med tilstrekkelig med fett til minimumstreken. Vær forsiktig når du tilsetter små stykker fett for å nå minimumstreken. Når fettet har smeltet og har nådd minimumstreken, kan du stille inn temperaturen på ønsket verdi.
- Velg ønsket temperatur for det som du vil frityrsteke. Se temperaturtabellen.
- Ta i håndtaket for å sette kurven ned i frityrgryten.
- Legg maten som skal frityrstekes i kurven.
- For å oppnå et optimalt resultat skal maten helst være tørr når du legger den i kurven.
- Dypp kurven langsomt ned i frityrfettet, ellers vil fettet boble for kraftig.
- Når kontrolllyset slås av, har fettet nådd den innstilte temperaturen. Vent alltid til den innstilte temperaturen er nådd. Termostaten vil gå av og på: det tyder på at termostaten stadig holder oljen på samme (innstilte) temperatur. Kontrolllyset vil også slås av og på hele tiden.
- Trekk kurven ut når innholdet er frityrstekt, slik at oljen kan renne ut.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- Skyll kurven etter bruk, og tørk den grundig.
- Når frityrgryten er godt avkjølt, kan du sette kurven tilbake og sette apparatet bort. Sett frityrgryten med lukket lokk på et tørt og mørkt sted. Oljen og kurven kan ligge igjen i frityrgryten.

TIPS FOR FRITYRSTEKING

- Bruk maksimalt 200 gram pommes frites pr. liter olje.
- Bruk maksimalt 100 gram når du bruker dypfrysede produkter på grunn av den sterke avkjølingen. Rist dypfrysede produkter over vasken først for å fjerne eventuell løs is.
- Hvis du bruker pommes frites fra ferske poteter: tørk dem etter at du har vasket dem slik at det ikke kommer vann i oljen.
- Stek dine pommes frites i to omganger. Første steketid (forstekingen) tar 5-10 minutter ved 170 grader. Andre steketid (ferdigstekingen) tar kun 2-4 minutter ved 190 grader. La de stekte potetene dryppe godt av.

STEKETABELL

RETT	STEKETEMPERATUR
Forsteking av pommes frites	170
Ferdigsteking av pommes frites	190
Fondue Parmesan	170
Ostekroketter	170
Kjøtt-/fisk-/potetkroketter	190
Fisk	170
Fiskepanetter	180
Frityrstekt ost	180
Smultboller	190
Hamburgere	190
Kylling	160
Frityrstekte reker	180

FJERNING AV LOKKET

Når du vil skifte ut oljen eller rengjøre gryten, er det praktisk å ta av lokket. Dette gjør du ved å åpne lokket helt. På frityrgrytens bakside ser du to åpninger. Bruk fingrene til å trykke pinnene i disse åpningene og ta av lokket samtidig. Lokket settes på igjen ved å sette det tilbake i utsparingene som er egnet til det.

UTSKIFTING AV OLJE

Sørg for at apparatet og oljen er godt avkjølt før du skifter ut oljen (trekk støpselet ut av stikkkontakten!). Skift ut oljen med jevne mellomrom. Den må i hvert fall skiftes ut når den blir mørk eller når fargen forandrer seg. Skift ut oljen etter hver tiende frityrsteking. Skift ut all oljen på én gang, ikke bland gammel og ny olje. Brukt olje kan skade miljøet. Kast den derfor ikke bort med søppelet, men følg instruksene fra ditt kommunale renholdsverk.



RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Dypp aldri apparatet i vann! Trekk støpselet ut av stikkontakten.

- Rengjør fritrygryten regelmessig på inn- og utsiden.
- Rengjør fritrygrytens utside med en fuktig klut og tørk av den med en myk og ren klut etterpå.
- Bruk aldri skuremidler.
- Kurven og håndtaket kan vaskes i varmt oppvaskvann. Tørk av dem før du bruker dem igjen.
- Når du skifter ut oljen, kan du også rengjøre fritrygrytens innside. Tøm fritrygryten, og tørk av innsiden med kjøkkenpapir først. Rengjør den deretter med en klut som er dyppet i såpevann. Tørk deretter innsiden med en fuktig klut, og la den tørke godt etterpå.

UTSKIFTING AV ANTI-LUKTFILTERET

- Fritrygryten er utrustet med et anti-luftfilter som ligger i lokket. Dette filteret må skiftes ut etter ca. 40 fritrysteking.

PRINCESS-TIPS

- Sett alltid fritrygryten på et stødig underlag, og hold den unna brennbare materialer.
- Sørg for at fritrygryten ikke står i nærheten av eller oppå en kokeplate.
- Fyll fritrygryten med riktig mengde olje eller fett før du tar den i bruk. Bruk aldri fritrygryten uten olje eller fett, da det kan skade apparatet.
- Flytt aldri på fritrygryten mens den er i bruk. Oljen blir het og du kan brenne deg på den. Vent med å flytte fritrygryten til oljen er avkjølt.
- Fritrygryten er sikret med en termisk sikring. Ved overoppheting vil apparatet bli slått av automatisk.
- Dypp aldri apparatet i vann.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk. Vær ekstra forsiktig når du bruker fritrygryten mens det er barn i nærheten.
- Hvis fritrygryten og/eller ledningen blir skadet, må den repareres ved en kompetent serviceavdeling. Forsøk aldri å utføre reparasjoner eller skifte ut en skadet ledning selv. Dette krever spesielt verktøy.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER EASY

ART. 2646

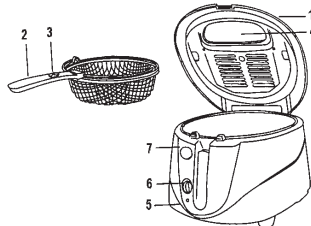
ENNEN KÄYTTÖÄ

Lue käyttöohje ensin kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

Poista pakkausmateriaali ennen käyttöä ja pese laitteen osat ja friteerauskori lämpimällä vedellä. Kuivaa ne huolellisesti ennen käyttöä. Huolehdi siitä, että sähköosat pysyvät kuivina.

FRITEERAUSKEITTIMEN KUVAUS

1. Irrotettava suodatinkansi ja hiilisuodatin
2. Monikäyttökahva, jossa nostosysteemi
3. Lukitus
4. Tähistysruutu
5. Merkkivalo
6. Lämpötilansäädin
7. Kannen avauspainike



FRITEERAUSKEITTIMEN KÄYTTÖ

- Älä koskaan kytke laitetta toimintaan ilman öljyä tai rasvaa, koska se saattaa vioittua. Älä pane keittimeen myöskään muita (nestemäisiä) aineita kuten vettä.
- Aseta keitin kuivalle ja tukevalle alustalle. Koska keitin kuumenee käytettäessä, varo ettet aseta sitä liian lähellä muita esineitä.
- Avaa keittimen kansi.
- Pane friteerauskeittimen tarvittava määrä öljyä tai rasvaa. Varmista, että sitä on keittimessä vähintään sen sisäpuolelle merkitty minimimäärä, mutta ei enempää kuin mitä maksimimäärä osoittaa. Parhaan tuloksen saamiseksi erilaisten öljyjen käyttö sekaisin ei ole suotavaa.



- Kiinteää friteerausrasvaa käytettäessä on tärkeää, että lämpötilansäädin on asetettu ensin alhaiseksi (enintään 140°C). Leikkaa rasva palasiksi ja pane palat tasaisesti keittimen pohjalle. Liitä pistotulppa pistorasiaan: merkkivalo syttyy. Lisää keittimeen rasvaa minimirajaan saakka. Lisää rasvaa varovasti, kunnes sitä on vaadittu minimimäärä. Kun rasva on sulanut niin että sitä on minimirajaan asti, voit säätää haluamasi lämpötilan.
- Valitse friteerattaviksi tarkoitetuille aineksille sopiva lämpötila. Tämän löydät lämpötilataulukosta.
- Pidä kiinni kahvasta, kun panet korin keittimeen.
- Pane friteerattavat ainekset koriin. Paras tulos syntyy, kun koriin pantavat ainekset ovat kuivia.
- Upota kori rasvaan hitaasti voimakkaan poreilun välttämiseksi.
- Kun merkkivalo sammuu, säädetty kypsennyslämpötila on saavutettu. Odota aina, kunnes keittimen rasva on säädetyn lämpöinen. Lämpötilansäädin kytkee ja katkaisee virran jatkuvasti ja pitää lämpötilan tasaisena. Tällöin myös merkkivalo syttyy ja sammuu.
- Kun friteeraus aika on päättynyt, nosta kori ylös, jotta liika rasva valuu pois.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Huuhtelee kori käytön jälkeen ja kuivaa se perusteellisesti.
- Kun friteerauskeitin on täysin jäähtynyt, aseta kori paikoilleen ja pane keitin pois käytöstä. Säilytä sitä kansi kiinni kuivassa ja pimeässä paikassa. Rasvan ja korin voi jättää keittimeen.

FRITEERAUSVINKKEJÄ

- Käytä enintään 200 grammaa perunoita yhtä öljylitraa kohti.
- Käytä pakastettuja aineksia enintään 100 grammaa kerrallaan, koska ne jäähdyttävät rasvan nopeasti. Ravista pakastettuja tuotteita ensin voimakkaasti pesualtaan päällä liiallisten jäähileitten poistamiseksi.
- Jos käytät ranskalaisiin perunoihin tuoreita perunoita, kuivaa ne pesun jälkeen, jotta rasvaan ei pääse sekoittumaan vettä.
- Friteeraa ranskalaiset perunat kahdessa vaiheessa. Ensimmäinen friteeraus kerta (esikypsennys) kestää 5-10 minuuttia 170 asteessa. Toinen friteeraus kerta (lopullinen kypsennys) kestää 2-4 minuuttia 190 asteessa. Valuta hyvin.

LÄMPÖTILATAULUKKO

RUOKALAJI

KYPSENNYSLÄMPÖTILA

Ranskalaisten perunoiden esikypsennys	170
Ranskalaisten perunoiden loppukypsennys	190
Parmesan-fondyy	170
Juustokuorukat	170
Liha/kala/perunakuorukat	190
Kala	170
Kalapuikot	180
Kuorrutettu juusto	180
Munkit	190
Jauhelihapuikko	190
Broileri	160
Kuorrutetut katkaravut	180

KANNEN POISTAMINEN

Öljyn vaihto ja keittimen puhdistus on käytännöllistä suorittaa kannen ollessa irti. Tämä tapahtuu yksinkertaisesti avaamalla kansi kokonaan. Friteerauskeittimen takana on kaksi uraa. Paina sormillasi näissä urissa olevat tapit sisään ja poista samalla kansi. Kannen asettaminen paikalleen tapahtuu asettamalla kansi takaisin sille tarkoitettuihin loviin.

RASVAN VAIHTO

Ennen kuin vaihdat rasvan, varmista, että keitin ja siinä oleva rasva ovat jäähtyneet hyvin (irrota pistotulppa pistorasiasta!). Uusi rasva säännöllisesti. Tämä on tarpeellista ainakin silloin kun rasvan väri tummenee tai sen haju muuttuu. Vaihda rasva joka tapauksessa aina 10 käyttökerran jälkeen. Uusi rasva yhdellä kertaa, älä sekoita käytettyä ja tuoretta rasvaa keskenään. Käytetty rasva saastuttaa luontoa. Älä heitä sitä koskaan roskiin, vaan noudata paikkakuntasi jätehuolto-ohjeita.



PUHDISTUS JA HOITO

Älä upota laitetta koskaan veteen! Irrota pistotulppa pistorasiasta.

- Puhdista keittimen sisä- ja ulkopinta säännöllisesti.
- Pyyhi keittimen ulkopinta kostealla liinalla ja kuivaa se pehmeällä, puhtaalla liinalla.
- Älä käytä koskaan hankausaineita.
- Kori ja kädensija puhdistetaan lämpimällä astianpesuainevedellä. Kuivaa ne hyvin seuraavaa käyttökertaa varten.
- Vaihtaessasi rasvan puhdista keitin samalla sisäpuolelta. Tyhjennä keitin ja puhdista sisäpinta pyyhkimällä sitä ensin talouspaperilla ja sen jälkeen kostealla astianpesuveteen kastetulla liinalla. Pyyhi sen jälkeen sisäpinta kostealla liinalla ja anna keittimen kuivua hyvin.

HAJUNESTOSUODATTIMEN VAIHTO

- Friteerauskeittimen kannessa on hajunestosuodatin. Se tulee vaihtaa suunnilleen 40 friteerauskerän jälkeen.

PRINCESS-OHJEITA

- Aseta keitin aina tukevalle alustalle paikkaan, jonka lähellä ei ole tulenarkoja materiaaleja.
- Älä aseta keitintä kuuman keittolevyn päälle tai lähelle.
- Ennen kuin alat käyttää keitintä, siinä täytyy olla tarvittava määrä öljyä tai rasvaa. Älä käytä keitintä koskaan ilman öljyä tai rasvaa, koska laite voi vioittua.
- Älä koskaan siirrä keitintä käytön aikana. Kuuma rasva aiheuttaa palovammoja. Siirrä keitintä vasta sitten kun rasva on jäähtynyt.
- Tässä keittimessä on lämpösuoja. Jos keitin ylikuumenee, virta katkeaa automaattisesti.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Kun käytät keitintä, älä jätä sitä koskaan ilman valvontaa. Ole varovainen, jos käytät keitintä silloin kun lähellä on lapsia.
- Keittimen ja/tai liitosjohdon vioituessa korjauksen saa suorittaa ainoastaan asiantunteva huoltopalvelu. Älä koskaan yritä itse korjata keitintä tai vaihtaa vioittunutta virtajohtoa, koska tähän tarvitaan erikoistyökaluja.

PRINCESS ROYAL DEEP FRYER EASY

ART. 2646

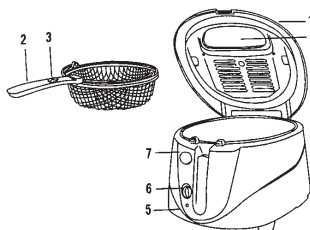
ANTES DE USAR

Leia estas instruções e conserve-as para as poder mais tarde eventualmente voltar a consultar. Deve ligar este aparelho unicamente a uma tomada de ligação à terra.

Deve retirar antes de usar o aparelho pela primeira vez o material de empacotamento e lavar os acessórios e a panela interior em água quente. Secar bem antes de usá-los. Certifique-se que as peças eléctricas ficam secas.

DESCRIÇÃO DA FRITADEIRA

1. Tampa com filtro amovível com filtro de carbono
2. Maçaneta multi-funcional com sistema de elevação
3. Tranca
4. Mostruário
5. Luz de aviso
6. Regulador de temperatura
7. Botão para abrir a tampa



COMO UTILIZAR A FRITADEIRA

- Nunca deve ligar a fritadeira vazia, sem óleo ou gordura para fritar, senão pode avariar o aparelho. Não deve deitar também quaisquer outros produtos (líquidos), tal como água.
- Colocar a fritadeira numa superfície seca e sólida. Como a fritadeira aquece antes de a utilizar, deve ter em atenção de não a colocar perto de outros objectos.
- Abrir a tampa da fritadeira.
- Encher o aparelho com a quantidade necessária de óleo ou gordura. Certifique-se que a fritadeira fica cheia até ao nível mínimo, não devendo ultrapassar o nível máximo, tal como vem indicado no lado exterior do aparelho. Para obter o melhor resultado possível, aconselhamos-lhe a não misturar óleos diferentes.



- Quando usar gordura para fritar, é importante ligar primeiro a temperatura a um nível baixo (no máximo 140°C). Cortar a gordura em pedaços e espalhá-los na fritadeira. Enfiar a ficha na tomada: a luz de aviso acende. Encher a fritadeira com a quantidade necessária de gordura até ao nível mínimo. Tenha cuidado ao acrescentar gordura quando desejar atingir o nível mínimo. Quando a gordura tiver derretido e se atingiu o nível mínimo, pode regular a temperatura ao nível que desejar.
- Escolha a temperatura adequada para os alimentos que vai fritar. Para isso, deve consultar a tabela da temperatura.
- Usar a maçaneta para colocar a rede na fritadeira.
- Mergulhe lentamente os alimentos na rede.
Para obter o melhor resultado possível, os alimentos devem estar secos quando os colocar na rede.
- Mergulhar a rede lentamente para evitar que o óleo ou gordura salpiquem.
- Quando a luz de aviso se desligar, significa que a fritadeira atingiu a temperatura programada. Deve sempre esperar que se tenha atingido a temperatura programada. Para manter o óleo à temperatura programada, o termóstato acende e desliga. O mesmo acontece com a luz de aviso.
- Retirar a rede, puxando-a para cima quando tiver acabado de fritar os alimentos .
- Puxar a ficha da tomada.
- Lavar a rede depois de a ter utilizado e secá-la bem.
- Quando a fritadeira tiver já arrefecido, pode voltar a colocar a rede e guardar o aparelho, com a tampa fechada, num lugar seco e escuro. Pode deixar o óleo e a gordura na fritadeira.

SUGESTÕES PARA FRITAR

- Não fritar mais do que 200 gramas de batatas por cada litro de óleo.
- Para os produtos congelados, deve fritar no máximo 100 gramas porque os alimentos arrefecem muito rapidamente com o gelo. Deve sacudir os alimentos congelados no lava-louças para retirar o gelo.
- No caso de batatas fritas feitas a partir de batatas novas: secar as batatas fritas depois de as lavar para evitar que haja água no óleo.
- Fritar as batatas em 2 fases. A primeira fase (pré-fritar) dura cerca de 5 a 10 minutos a 170 graus. A segunda fase (acabar de fritar) dura 2 a 4 minutos a 190 graus. Deixar escorrer bem o óleo.

TABELA DE FRITAR

PRATO	TEMPERATURA DE FRITAR
Batatas fritas (pré-fritar)	170
Batatas fritas (acabar de fritar)	190
Fondue de queijo Parmesão	170
Croquetes de queijo	170
Croquetes de carne/peixe/batata	190
Peixe	170
Filetes de peixe	180
Bolinhos de queijo	180
Sonhos	190
Salsichas	190
Frango	160
Bolinhos de camarão	180

REMOÇÃO DA TAMPA

Para substituir o óleo e limpar o aparelho, é mais prático remover primeiro a tampa. Para o fazer, deve apenas abrir totalmente a tampa. Por detrás da fritadeira existem duas fendas. Pressione com os dedos as cavilhas destas fendas e remova ao mesmo tempo a tampa. Para voltar a pôr a tampa, deve colocá-la novamente nos orifícios respectivos.

COMO MUDAR O ÓLEO

Certifique-se que deixou arrefecer bem o aparelho e o óleo, antes de mudar este último (tirar a ficha da tomada!). Mude o óleo com frequência. Deve certamente fazê-lo quando o óleo já estiver muito escuro ou quando começar a cheirar. Deve mudar o óleo de qualquer maneira depois de cada 10 utilizações. Mudar o óleo duma só vez, não misturar óleo novo com óleo antigo. O óleo antigo é prejudicial para o meio ambiente. Por isso, não deve deitá-lo fora juntamente com o lixo, mas deve cumprir as directivas estipuladas pela câmara municipal relativas ao processamento do lixo dentro do seu município.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nunca deve mergulhar o aparelho em água! Puxar a ficha da tomada.

- Limpar frequentemente a fritadeira por dentro e por fora.
- Limpar o exterior da fritadeira com um pano húmido e secar com um pano macio e limpo.
- Nunca use detergentes que risquem.
- Pode lavar a rede e a maçaneta em água tépida. Limpar bem antes de as usar de novo.
- Quando mudar o óleo, pode também limpar a fritadeira por dentro. Esvaziar o aparelho e limpar o interior primeiro com papel de cozinha e depois com um pano embebido em sabão. Passe em seguida um pano húmido e deixe secar bem.

COMO MUDAR O FILTRO ANTI-CHEIRO

- A sua fritadeira vem munida de um filtro anti-cheiro que está situado na tampa. Deve efectuar esta mudança depois de cerca de 40 utilizações.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Colocar sempre a fritadeira sobre uma superfície estável e longe de materiais inflamáveis.
- Assegure-se que a fritadeira não se encontra perto de um fogão aceso.
- Antes de usar a fritadeira, deve enchê-la com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Nunca use a fritadeira sem óleo ou gordura porque pode avariar o aparelho.
- Nunca mude a fritadeira de lugar enquanto se encontra em funcionamento. O óleo aquece e você pode queimar-se. Deve esperar que o óleo tenha arrefecido antes de o fazer.
- Esta fritadeira vem munida de um sistema de segurança térmico. Desta forma o aparelho desliga-se automaticamente caso aqueça demasiado.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto se encontra em funcionamento. Tenha atenção quando utilizar a fritadeira com crianças por perto.
- Em caso da fritadeira ou do fio se avariarem, devem ser reparados por um serviço competente. Nunca tente você mesmo efectuar uma reparação ou substituir um fio danificado. Isso exige ferramentas especializadas.









PRINCESS®

GARANTIEKAART
 GUARANTEE CARD
 CARTE DE GARANTIE
 GARANTIEKARTE
 GARANTIE
 CERTIFICADO DE GARANTÍA
 TARJA DE GARANTIA
 CARTOLINA DI GARANZIA
 GARANTIKORT
 GARANTIBEVIS
 GARANTIKORT
 TAKUUTODISTUS
 GARANCIJSKI LIST
 ÁBYGADARSKÍRTEINI
 ΖÁΡΥ/ΝÍ LIST
 Κάρτα εγγύησης

Datum van aankoop
 Date of Purchase
 Date d'achat
 Kaufdatum
 Fecha de compra
 Data de compra
 Data di acquisto
 Inköpsdatum

Købs-dato
 Innkjøpsdato
 Ostopäivä
 Datum nakupa
 Hvenær keypt
 Datum nákuðu
 Ημερομηνία αγοράς



Dealer
 Revendeur
 Händler
 Haendler/commerçant
 Vendedor
 Comprador
 Rivenditore →
 Återförsäljare
 Forhandler
 Jälleenmyyjä
 Zastopnik
 Söluadili
 Προμηθευτής

TYPE →

Koper
 Buyer
 Acheteur
 Käufer
 Kaeufer
 Comprador
 Comprer
 Acquirente →
 Köpare
 Køber
 Kjøper
 Ostaja
 Kupec
 Kaupandi
 Kupujci
 Αγοραστής

NEDERLANDS: GARANTIEVOORWAARDEN

1 jaar op fabrikage- en materiaalfouten. De garantie geldt alleen met volledig ingevuld garantiebewijs. Geen garantie op defekten t.g.v. verkeerd gebruik, onbevoegde demontage en vallen. De garantie is niet geldig voor gevolgschade.

ENGLISH: GUARANTEE

For 1 year in respect of defects found to be due to faulty workmanship or material. The guarantee is only valid with a complete filled in guarantee card. There is no guarantee on appliances found to be defective due to wrongful use, disassembling or accidental breakage.

FRANÇAIS: CONDITIONS DE LA GARANTIE

1 an de défaut de fabrication ou vice de matière. Pour bénéficier de la garantie le présent bon doit porter la date d'achat et le cachet du vendeur. La garantie ne couvre pas les dégâts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage ou réparation ou échange standard par des personnes non autorisées.

DEUTSCH: GARANTIE

1 Jahr hinsichtlich Material- oder Produktionsfehler. Garantieansprüche können nur mit vollständig ausgefüllter Garantiekarte bzw. dem Kaufbeleg geltend gemacht werden. Die Garantie erlischt durch unsachgemässen Gebrauch, Bruch, unauthorisierten Eingriff sowie mutwillige Zerstörung.

ESPAÑOL: GARANTÍA

PRINCESS garantiza sus productos por el período de 1 año, a contar desde la fecha de la primera compra, contra cualquier defecto de fabricación. La garantía sólo tendrá validez si está completamente rellena y sellada por el establecimiento vendedor. No quedan cubiertos por la presente garantía los desperfectos producidos por un mal uso del producto, por haber sido manipulado por un servicio no autorizado, por caída, etc.

CATALÀ: GARANTIA

Per un any contra defectes de fabricació. La garantia només es vàlida una vegada la tarja de garantia ha estat correctament plena. La garantia no serà vàlida contra un ús no autoritzat, si l'aparell ha estat desmuntat o si presenta cops o maltractaments.

ITALIA: GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto che viene comprovata dallo scontrino. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Non sono coperte da garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di danno da trasporto ed in ogni caso di circostanze che comunemente non è possibile far risalire a difetti di fabbricazione. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in particolare in caso di uso non domestico.

SVENSKA: GARANTI

1 års garanti. Konsumentköplagens regler gäller vid eventuell reklamation. Garantien omfattar fabriktions- och/eller materialfel. Om apparaten används felaktigt eller för icke avsett ändamål, tas inget ansvar för eventuella skador. Kom ihåg att du måste kunna styrka inköpsdatum. Spar kvitto och köpbevis/garantikort.

DANSK: GARANTI

Garantien gælder 1 år fra købsdato, denne udfyldes af forhandleren. Garantien gælder ikke såfremt produktet ændres eller reparerer af andre end den af leverandøren anviste service adresse. Endvidere bortfalder garantien, hvis produktet benyttes til andre formål end den foreskrevne anvendelse i brugsanvisningen.

NORSK: GARANTI

1 års garanti. Garantien gjelder fabrikkasjons feil og-eller material feil. Hvis apparatet brukes feilaktig, eller utenom angitt bruksområde, er garantien ikke gyldig ved eventuelle skader. Garantien er kun gyldig sammen med et korrekt utfylt garanti kort med kjøpedato samt kvittering.

SUOMI: TAKUU

Takuuaika 1 vuosi. Takuu kattaa valmistus-ja/tai raakaainevirheet. Takuu ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Viallisen tuotteen mukaan on liitettävä ostokuitti / takuutodistus, josta selviää ostopaikka ja-aika.

SLOVENIA: GARANCIJA

Za kvaliteto in izdelavo dajemo garancijsko dobo 1 leta. V/asu garancije bo nasa servisna sluzba brezpla/no opravila vse pomanjkljivosti, ki bi nastale zaradi napak pri izdelavi ali materialu. Okvare zaradi uporabe ali mehanske poskodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijihj proivalalec ni pooblastil ali ce pri popraavilu niso bili uporabljni originalni nadomestni deli.

ČESKY: PODMINKY ZARUKY

Záruka 1 rok na chyby vztahující se na materiál a montáž. Záruka platí jen na kompletně vyplněný záruční list. Záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávným používáním nebo neautorizovanou demontáží. Záruka se nevztahuje na úmyslné poškození.

ICELANDIC: ÁBYRGDARSKÍRTEINI

Ábyrgd bessi gildir í eitt ár frá kaupdegi og tekur til galla sem rekja má til mistaka í framleiðsu eða galla í hráefni. Ábyrgin er háð því að framvísad sé útfylltu ábyrgdarskírteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eða höggs. Ábyrgdin nær eingöngu til bess hlutar sem tilgreindur er á skírteininu.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ: ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

Ιχρόνο εγγύησης για λήθη κατασκευής και υλικού. Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν έχει συμπληρωθεί πλήρως η απόδειξη εγγύησης Δεν εγγυώνται βλάβες που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση, αποσυναρμολόγηση από αναρμόδια άτομα ή πάωση. Η εγγύηση δεν ισχύει για επακόλουθεο βλάβες.

