



PRINCESS®

Gebraiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

تعليمات الاستخدام

TYPE 183015	Classic Fryer 1,5 L PRO
TYPE 181003	Classic Crispy Fryer 3 L
TYPE 181025	Classic Crispy Fryer 2,5 L
TYPE 182003	Classic Crispy Fryer 3 L PRO
TYPE 182004	Classic Deep Fryer 4 L PRO
TYPE 182023	Classic Double Fryer 2x3 L PRO
TYPE 182033	Classic Double Fryer 2x3 L DeLuxe

Фритюрница PRINCESS 182004 Pro

Поздравляем!

Вы приобрели продукт компании Princess. Наша цель заключается в обеспечении качества продукции в совокупности с изысканным дизайном и по доступной цене. Мы надеемся, что этот продукт будет служить вам на протяжении многих лет.

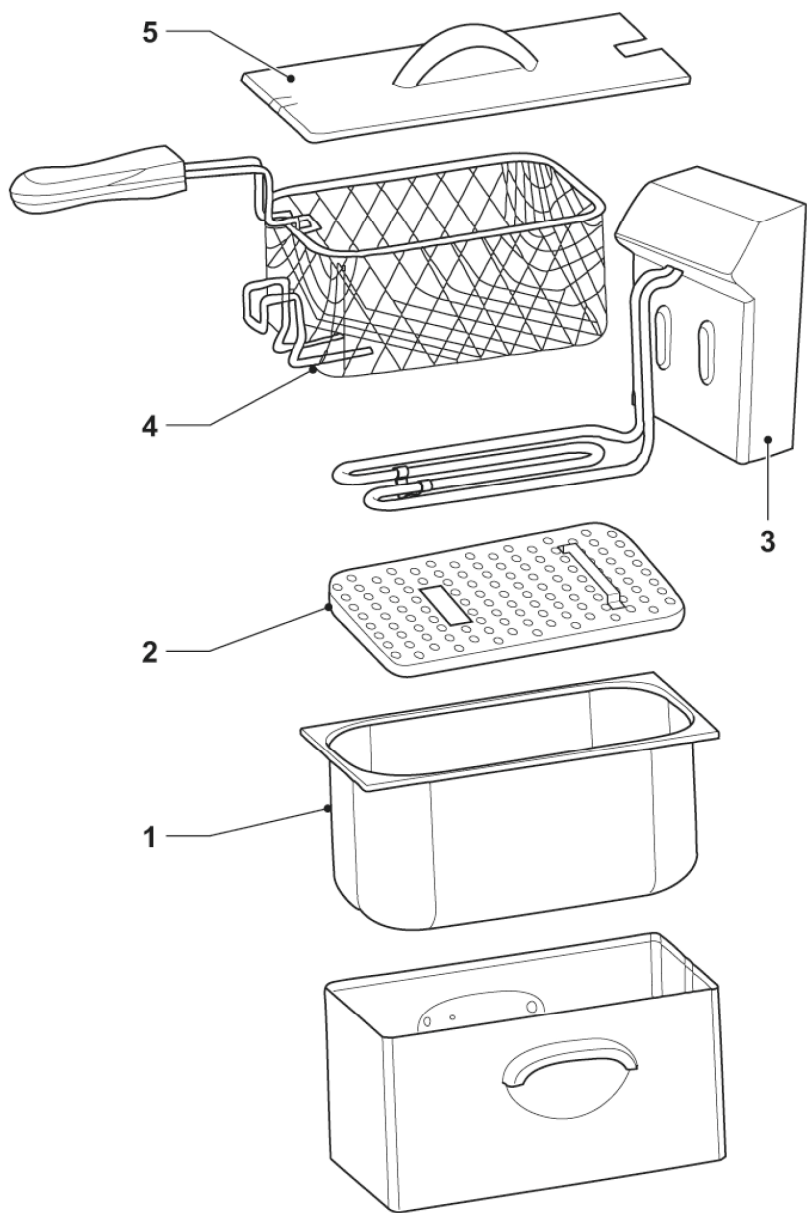
Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом.

КЛАССИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА PRINCESS

Перед использованием

Сначала прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните ее для дальнейших справок. Подключайте этот прибор только в заземленную розетку. Перед использованием удалите упаковку и промойте аксессуары и кастрюлю в теплой воде. Хорошо просушите перед использованием. Убедитесь, что все электрические части полностью сухие.

Фритюрница PRINCESS включает в себя регулируемый термостат и световой индикатор. Красный свет индикатора указывает, что прибор подключен. Как только загорается зеленый свет, это означает, что заданная температура достигнута. "Открытая" система жарки означает, что вы получите те же профессиональные результаты, которые вы ожидали бы от ресторана.



ЭКСПЛУАТАЦИИ ФРИТЮРНИЦЫ

Этот тип фритюрницы подходит только для использования с маслом или жидким жиром, но не с твердым жиром. Использование твердого жира повлечет за собой защемления воды в жир, что приведет к брызгам воды при нагревании. Также убедитесь, что масло/жир не содержат воду, например, в замороженных продуктах, так как это вызовет чрезмерное разбрызгивание.

- Никогда не используйте фритюрницу без масла или жира, так как это приведет к повреждению прибора. Никогда не лейте никаких других жидкостей, например воду, в кастрюлю.

- Поместите фритюрницу на сухую и прочную поверхность. Так как фритюрница нагревается во время приготовления пищи, убедитесь, что она не располагается слишком близко к любым другим объектам.

- Откройте крышку фритюрницы.

- Заполните устройство необходимым количеством масла или жира. Убедитесь, что устройство заполнено, по крайней мере, до минимального уровня и не выше максимального уровня, смотрите на отметки на внутренней стороне фритюрницы. Для достижения оптимальных результатов, мы не рекомендуем смешивать разные типы масла.

- Выберите температуру для продукта, который вы хотите поджарить. Обратитесь к таблице температур для получения информации.

- С помощью ручки установите корзину в фритюрницу.

- Поместите продукты в корзину. Убедитесь, что ингредиенты для жарки были взяты из морозилки заранее, так что на них нет льда. Для достижения наилучших результатов, пища должна быть сухой прежде, чем будет помещена в корзину.

- Погрузите корзину медленно, чтобы предотвратить разбрызгивания масла.
- Когда желаемая температура будет достигнута, индикатор погаснет. Всегда дождитесь, пока фритюрница не достигнет заданной температуры. Для того, чтобы масло всегда было нагрето до нужной температуры, терморегулятор будет включаться и выключаться. Индикатор также будет включаться и выключаться.
- Поднимите корзину когда время жарки закончилось, и повесьте ее на крючок в фритюрнице так, чтобы масло стекло.
- После использования всегда вынимайте вилку из розетки.
- После того, как фритюрница полностью остыла, можно ее отставить. Храните фритюрницу с закрытой крышкой, в сухом и темном месте. Вы можете оставить масло и корзину в фритюрнице.

СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ

- Встряхните замороженные продукты над раковиной, чтобы удалить излишки льда.
- При приготовлении свежих чипсов: высушите картофель после мытья, чтобы убедиться, что вода не попадет в масло.
- Жарьте чипсы в два прихода: первый раз (бланшировка) от 5 до 10 минут при 170 градусах. Второй раз (окончание) от 2 до 4 минут при 175 градусах. Дайте маслу стечь.

МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА

ТИП	ЛИТРЫ	СЫРОЙ КАРТОФЕЛЬ, max г.	ЗАМОРОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ, max г.
183015	1,5	450	300

181003	3	900	600
181025	2,5	750	500
182003	3	900	600
182004	4	700	1000
182023	2 x 3	2 x 900	2 x 600
182033	2 x 3	2 x 900	2 x 600

ТАБЛИЦА ТЕМПЕРАТУРЫ ЖАРКИ

БЛЮДО	ТЕМПЕРАТУРА ЖАРКИ
Предварительная обжарка чипсов	170 градусов
Окончательная обжарка чипсов	175 градусов
Фондю из пармезана	170 градусов
Сырные крокеты	170 градусов
Котлеты из мяса/рыбы/картофеля	175 градусов
Рыба	170 градусов
Рыбные палочки	180 градусов
Сырные оладьи	180 градусов
Пончики	175 градусов
Замороженные сосиски	190 градусов
Курица	170 градусов

Чтобы свести к минимуму развитие акриламида, не жарьте продукты с повышенным содержанием крахмала, таких как картофель и зерновые продукты, при температуре выше 175 °C.

ФИЛЬТР БЕЗОПАСНОСТИ ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрница имеет "холодную зону" в нижней части прибора. "Холодная зона" - это зона, где скапливаются крупные частицы и более низкая температура сохраняет их от сгорания в масле или жидком жире.

Фритюрницы с "холодной зоной" имеют много преимуществ, но также требуют особого внимания. Фритюрницы с "холодной зоной"

чувствительны к воде так как нагревательный элемент погружен в масло или жидкий жир. Вода может войти в контакт с маслом или жидким жиром из-за различных причин:

- Большинство продуктов, особенно картофель, естественно, содержат воду.
- Конденсация горячего пара.
- Частицы льда в замороженных продуктах.
- Продукты были помыты, но не были тщательно высушены перед использованием.
- Съемный лоток не был тщательно просушен после чистки.
- Используется неправильный тип масла или жидкого жира.

Руководство содержит инструкции для предотвращения попадания воды в масло или жидкий жир. Если вода входит в контакт с маслом или жидким жиром, субстанция может начать брызгаться, закипать или переполняться. Для того, чтобы оптимизировать работу фритюрницы,

компания PRINCESS разработала специальный фильтр безопасности, который дополнительно снижает температуру "холодной зоны" и размещает частицы воды более эффективно. Фильтр безопасности предотвращает от разбрызгивания, его закипания и бурленияю.

Осторожно!

- Регулярно меняйте масло или жидкий жир.
- Регулярно очищайте фильтр безопасности. Убедитесь, что отверстия в фильтре безопасности не забиты.
- Установите съемный поддон (1) в прибор.
- Поместите фильтр безопасности (2) на нижней части съемного поддона (1).
- Установить электронный блок управления (3) в прибор.
- Установите корзину (4) в съемный поддон (1).
- Установите крышку (5) на устройство.

ЗАМЕНА МАСЛА

Убедитесь, что фритюрница и масло или жир остыли перед заменой масла или жира (выньте вилку из розетки). Регулярно меняйте масло. Это особенно необходимо, когда масло или жир становятся темными или меняют запах. Всегда меняйте масло после каждых 10 процессов жарки. Меняйте масло за один раз - никогда не смешивайте старое и новое масло. Отработанное масло является вредным для окружающей среды. Не выбрасывайте его в обычный мусор, следуйте указаниям, выпущенными местными органами власти.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Никогда не погружайте прибор в воду! Выньте вилку из розетки.

- Все неэлектрические части можно мыть в теплой мыльной воде. Тщательно просушите перед повторным использованием.
- Мы не рекомендуем мыть детали в посудомоечной машине.
- Очищайте регулярно фритюрницу внутри и снаружи.
- Регулярно очищайте наружную поверхность фритюрницы влажной тряпкой и протирайте ее мягким, чистым полотенцем.
- Не используйте абразивные моющие средства.
- При замене масла, вы также можете очистить фритюрницу внутри. Опустошите фритюрницу и очистите перед первым использованием внутренность бумажным полотенцем, а затем протрите влажной тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите изнутри влажной тканью и дайте высохнуть.

PRINCESS СОВЕТЫ

- Во время подогрева и жарки, не закрывайте крышку на приборе для предотвращения образования конденсата.
- Всегда устанавливайте фритюрницу на ровную устойчивую поверхность и держите подальше от горючих материалов.
- Не ставьте фритюрницу на или вблизи включенной плитки.
- Прежде чем вы начнете использовать фритюрницу, убедитесь, что она заполнена необходимым количеством жира или масла. Никогда не используйте фритюрницу без масла или жира, так как это ломает прибор.
- Никогда не перемещайте прибор во время использования. Масло становится горячим, и вы можете обжечься. Подождите, пока масло не остынет перед перемещением фритюрницы.
- Никогда не погружать прибор в воду!

- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Необходим тщательный контроль при использовании фритюрницы рядом с детьми.

- Не пользуйтесь прибором, если шнур поврежден. Отправьте его в наш отдел обслуживания, чтобы свести к минимуму любой риск. Поврежденный шнур этого типа прибора должен быть заменен только нашим отделом обслуживания с помощью специальных инструментов.

- Убедитесь, что тонкие трубки нагревательного элемента не повреждены (нет вмятин или изгибов).

- Электрическая часть поставляется в комплекте с защитным выключателем, который позволяет работать нагревательному элементу только тогда, когда элемент правильно установлен в кастрюлю.

- Никогда не используйте ранее размороженные, а затем повторно замороженные продукты. Они содержат много воды, которая будет вызвать чрезмерное разбрызгивание.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

- Использование данного прибора детьми или лицами с физическими, сенсорными, психическими и двигательными недостатками или с отсутствием опыта и знаний может быть опасным. Лица, ответственные за их безопасность, должны дать четкие инструкции или контролировать использование прибора.

В случае перегрева, прибор автоматически выключится. Этот защитный механизм находится на дне электрической части. Если он выключился, то прибор может быть включен путем нажатия кнопки с помощью длинного заостренного объекта. Кнопка расположена глубоко позади отверстия, и вам надо будет для повторного включения использовать шпильку.

Сначала выньте вилку из розетки.

Для Великобритании инструкции по электромонтажу

Провода сетевого шнура окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ "НОЛЬ"

КОРИЧНЕВЫЙ "ФАЗА"

ЗЕЛЕНый/ЖЕЛТЫЙ ЗЕМЛЯ

Если цвета проводов в сетевом шнуре из этого прибора не соответствуют цветовой маркировке, обозначающей контакты в вашей вилке, действуйте следующим образом:

Провод, который окрашен в синий должен быть подключен к контакту, обозначенному буквой N или окрашенному в черный цвет.

Провод с изоляцией коричневого цвета должен быть подключен к контакту, обозначенному буквой L или окрашенному в красный цвет.

Провод, который окрашен в зеленый/желтый должен быть подключен к зажиму, обозначенную буквой E или окрашен в зеленый или зеленый/желтый цвет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН

Отказ от ответственности

Возможны изменения. Спецификации могут быть изменены без дальнейшего уведомления.

Гарантия

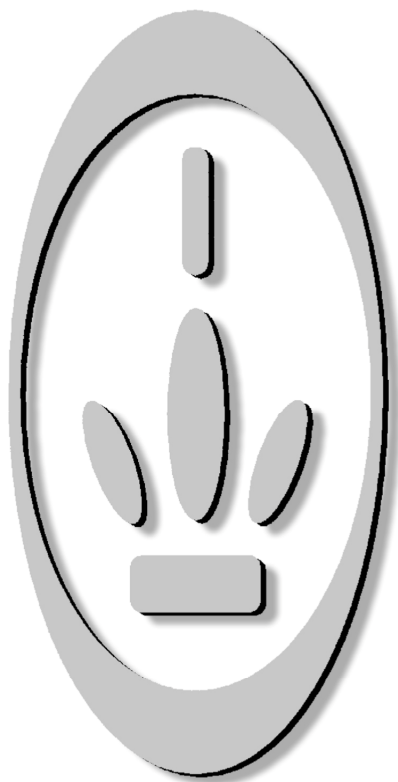
- На этот товар установлен гарантийный срок 12 месяцев. Гарантия действительна, если продукт используется в соответствии с инструкциями и с целью, для которой он был создан. Кроме того, обязательно наличие документа, подтверждающего факт покупки (накладная, товарный чек или квитанция), в котором должны быть указаны дата покупки, имя продавца и название продукта.
- Для получения информации о сервисных центрах, пожалуйста, обратитесь на наш сайт

<http://www.princess-bt.com.ua/service/>

Забота об окружающей среде

Материалы, используемые в этом приборе, могут быть переработаны. Путем переработки бытовой техники, вы вносите важный вклад в дело защиты нашей окружающей среды. Обратитесь к местным властям для получения информации относительно этого вопроса.

За дополнительной информацией о продукции Princess, пожалуйста, обращайтесь на сайт <http://www.princess-bt.com.ua>



 **PRINCESS®**

PRINCESS HOUSEHOLD APPLIANCES BV

Baronielaan 1, 4818 PA Breda. P.O. Box 4722, 4803 ES Breda, The Netherlands.

Tel. +31 (0)76 - 521 77 16, Fax +31 (0)76 - 521 71 16

www.princess.nl e-mail: info@princess.nl