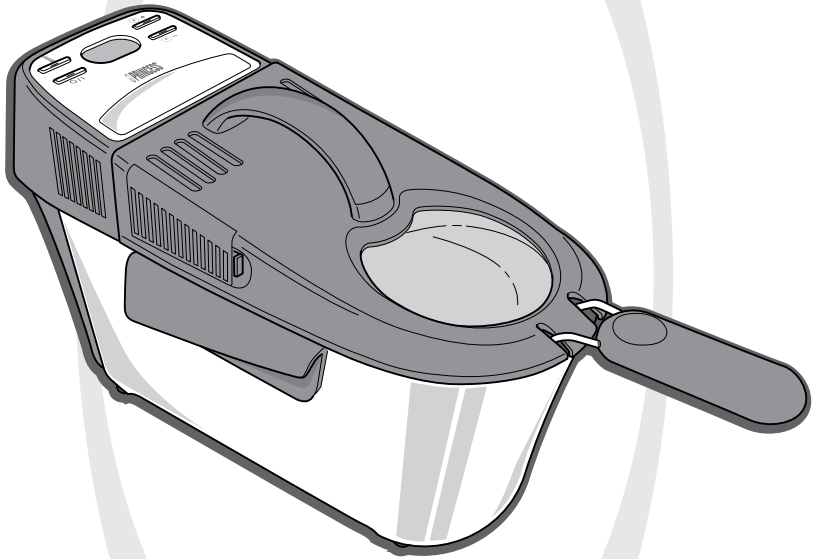


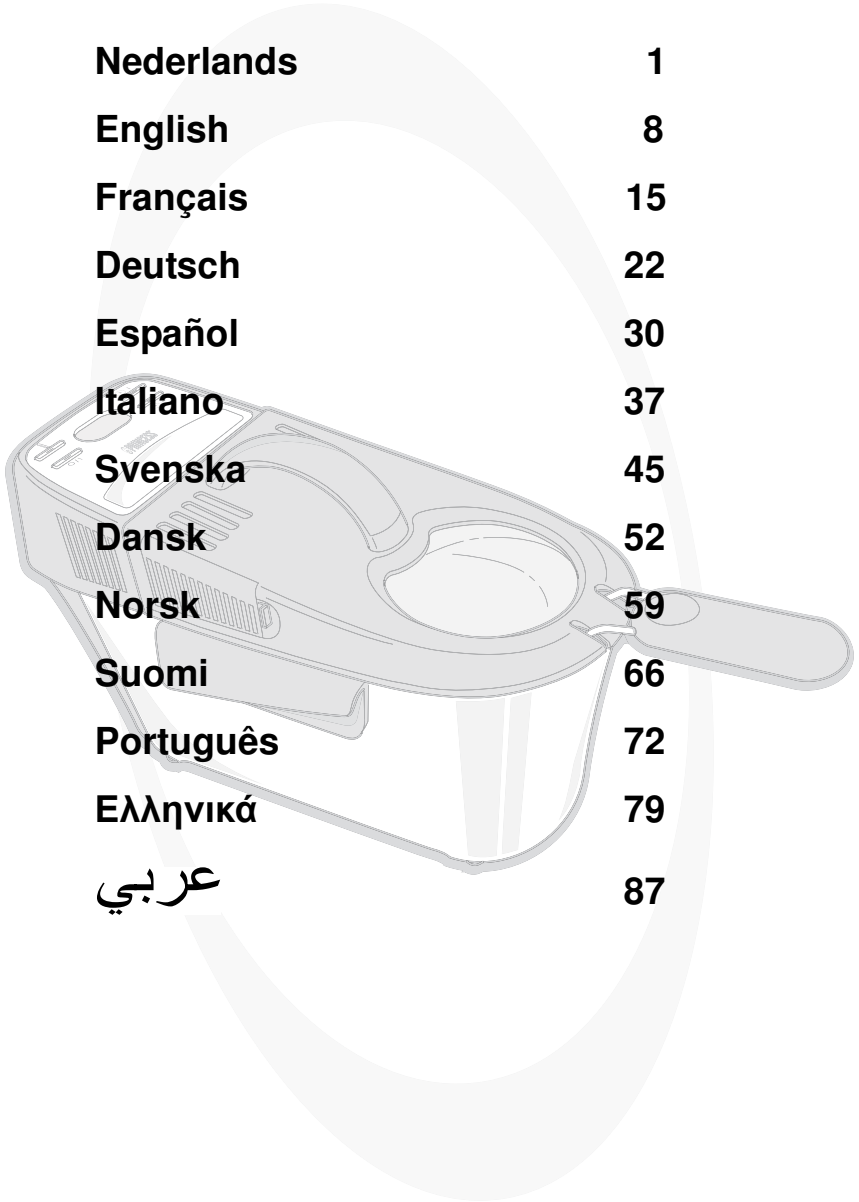


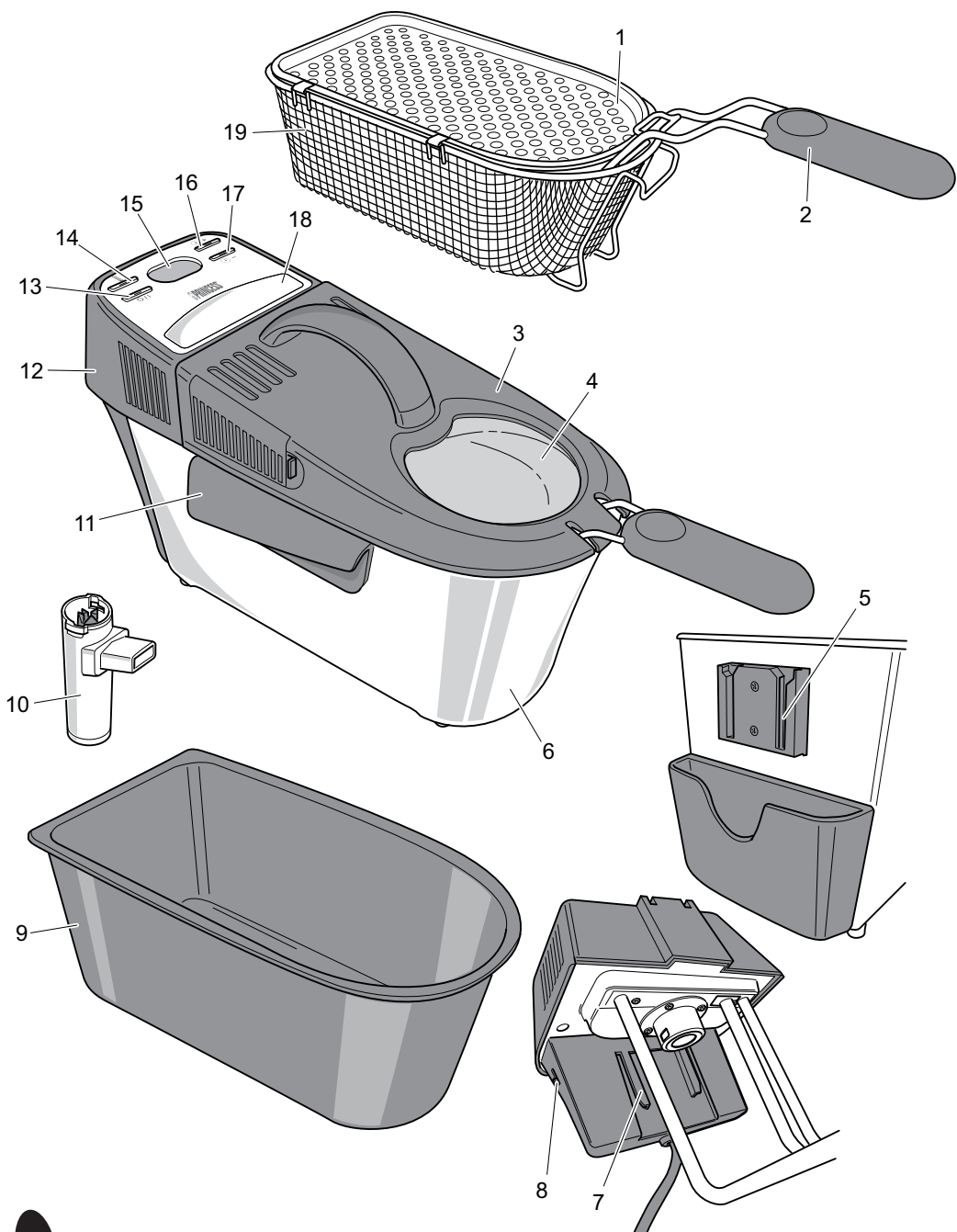
Eco Shower Fryer
Article 184000



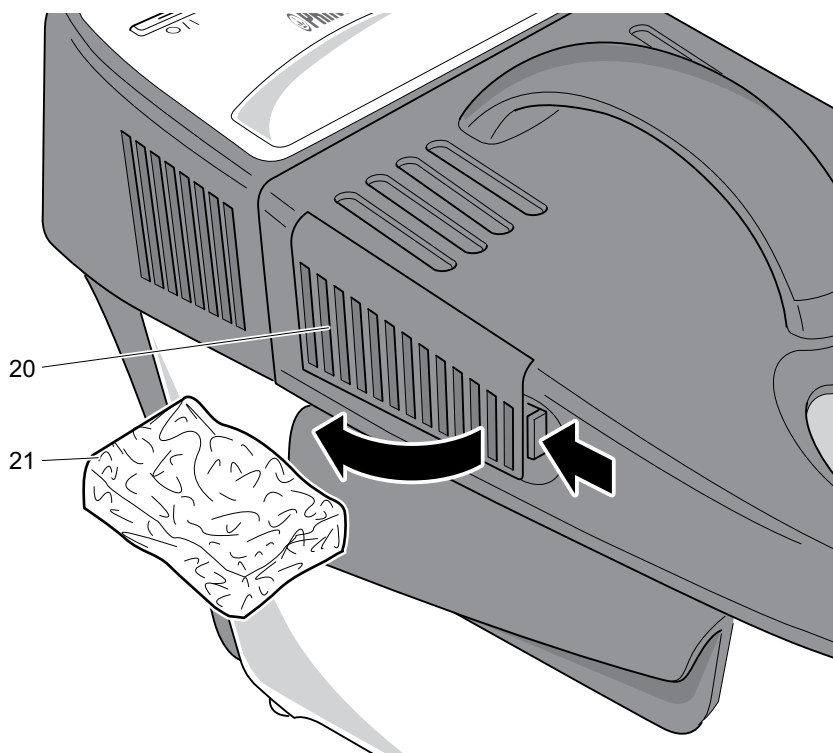
- Gebruiksaanwijzing • User's instructions • Mode d'emploi
- Bedienungsanleitung • Instrucciones de uso • Istruzioni per l'uso
- Bruksanvisning • Brugsanvisning • Bruksanvisning • Käyttöohje
- Instruções de uso • Οδηγίες χρήσης • دليل المستخدم

Nederlands	1
English	8
Français	15
Deutsch	22
Español	30
Italiano	37
Svenska	45
Dansk	52
Norsk	59
Suomi	66
Português	72
Ελληνικά	79
عربي	87

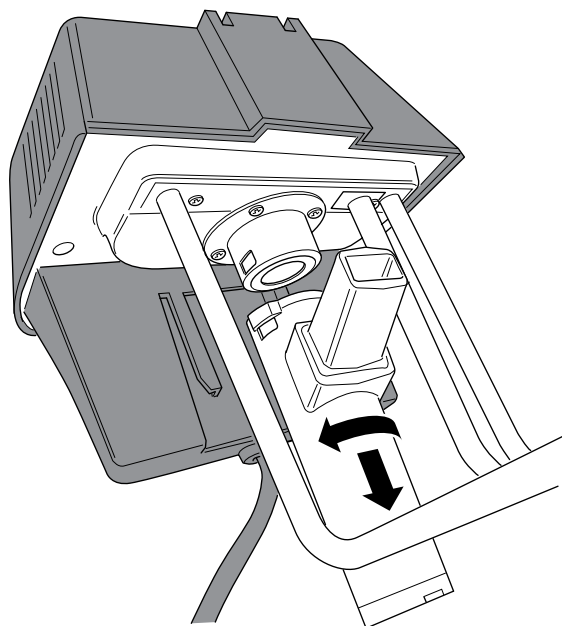




1

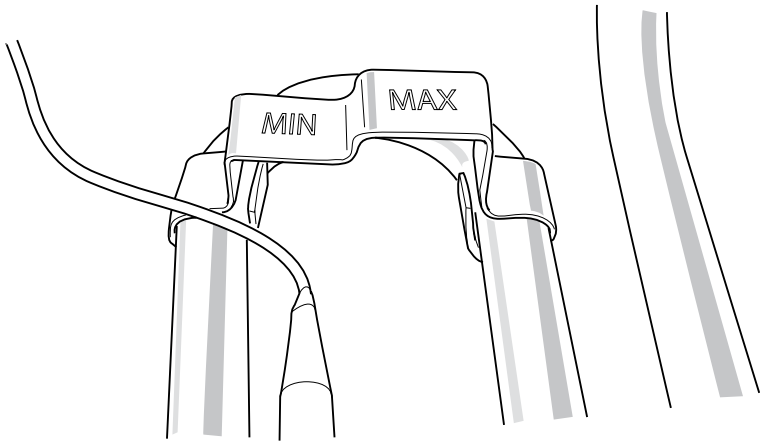


2

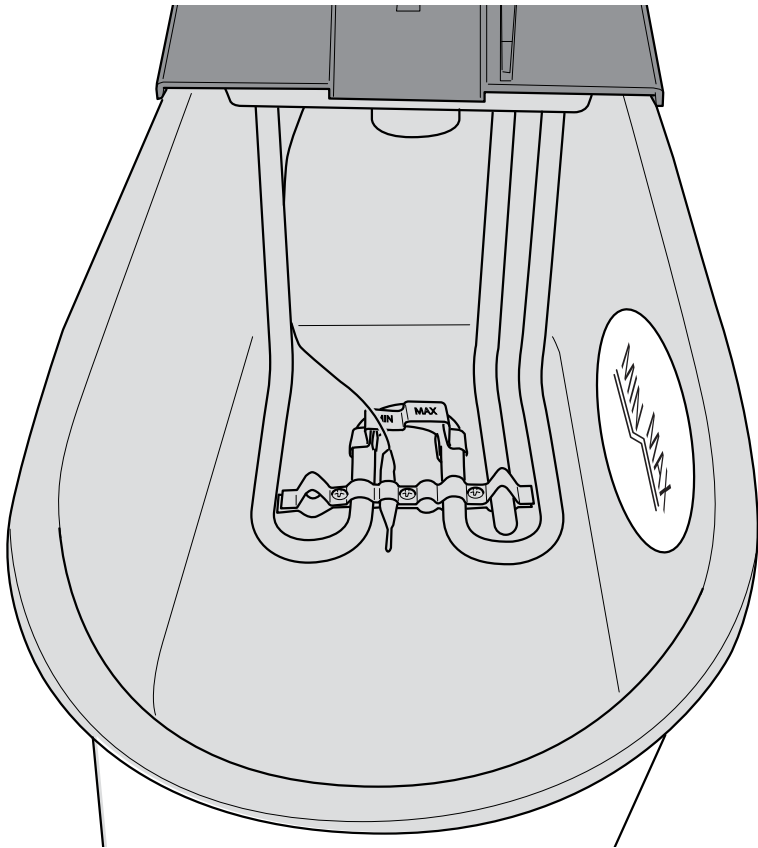


3

4



5





Algemeen

Deze Princess Eco Friteuse werkt met slechts 0,5 liter olie of vloeibaar vet. Door deze kleine hoeveelheid olie of vloeibaar vet is de opwarmtijd erg kort.

De temperatuur van de olie/het vloeibare vet en de bereidingstijd kunnen eenvoudig worden geprogrammeerd. De olie/het vloeibare vet wordt verwarmd door een elektronisch geregeld verwarmingssysteem, dat er vervolgens voor zorgt dat de olie/ het vloeibare vet de ingestelde temperatuur behoudt.

Nadat de olie/het vloeibare vet de ingestelde temperatuur heeft bereikt, begint een pomp de hete olie/het hete vloeibare vet over het deksel van de mand te spuiten. De olie/het vet wordt verdeeld over het totale oppervlak van het deksel en stroomt door de gaatjes over het voedsel. Zo begint het frituurproces. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de pomp uitgeschakeld. Omdat de etenswaren niet zijn ondergedompeld in de olie/het vloeibare vet, wordt ook het frituurproces gestopt.

Omdat de etenswaren niet continu worden ondergedompeld in de olie/het vloeibare vet, absorberen ze ook minder vet.

Naast deze geavanceerde functie, kunt u deze Princess Eco Friteuse ook gebruiken als een normale friteuse met een maximale capaciteit van 3 liter.

Door een zelfreinigende functie kunt u de oliepomp moeiteloos reinigen.



Bediening en onderdelen

Zie ook figuur 1.

Het apparaat bestaat uit de volgende onderdelen:

- 1 Deksel van mand
- 2 Handvat van mand
- 3 Deksel
- 4 Kijkvenster
- 5 Geleiding voor het vastzetten van de elektronische eenheid
- 6 Behuizing
- 7 Geleiding voor het bevestigen van de elektronische eenheid aan de behuizing
- 8 RESET-schakelaar
- 9 Uitneembare pan
- 10 Pomp voor olie/vloeibaar vet
- 11 Handvat van behuizing
- 12 Elektronische eenheid
- 13 O/I-knop (aan/uit-schakelaar)
- 14 ⏸-knop (afstelknop voor de temperatuur)
- 15 display
- 16 Knop ⏪/+ (knop om de tijd te verlengen)
- 17 Knop ⏩/- (knop om de tijd te verkorten)
- 18 Ventilatieopening van elektronische eenheid
- 19 Mand
- 20 Ventilatioerooster (2x)
- 21 Geur- en vetfilter (2x)

Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder de gehele verpakking.
- 2 Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat. Zie 'Onderhoud en reiniging'.
- 4 Plaats de elektronische eenheid in het apparaat. Controleer of de eenheid in de geleider aan de achterkant van het apparaat schuift.
- 5 Vul het apparaat met ongeveer 0,5 liter vloeibare frituurolie of vloeibaar vet. Zorg ervoor dat het niveau van de olie/het vloeibare vet zich tussen de markeringen op het verwarmingselement voor het minimale en maximale niveau bevindt (zie figuur 4).

- **Gebruik alleen vloeibare frituurolie of -vet. Het gebruik van speciale oliën zoals zonnebloemolie of andere plantaardige oliën is toegestaan. Deze friteuse is niet geschikt voor vast vet.**
- **Schakel het apparaat nooit in voordat u de pan met olie hebt gevuld.**

Gebruik



- **De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan erg hoog zijn wanneer het apparaat is ingeschakeld.**

- 1 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel oppervlak zodat het niet om kan vallen.
- 2 Zorg ervoor dat het niveau van de olie of het vloeibare vet zich bevindt tussen de markeringen op het verwarmingselement (zie figuur 4) voor het minimale en maximale niveau. Vul indien nodig olie of vet bij.
- 3 Steek de stekker in het stopcontact. U hoort een kort piepsignaal en op het display worden afwisselend de ingestelde temperatuur en de frituurtijd weergegeven.
- 4 Droog de etenswaren en/of verwijder ijs van bevroren etenswaren om heftig spatten van de hete olie/het vloeibare vet als gevolg van contact met ijs en water te voorkomen.
- 5 Vul de mand met de etenswaren die u wilt frituren.
Doe niet te veel etenswaren in de mand om onregelmatige en ongewenste resultaten te voorkomen.
- 6 Sluit het deksel van de mand en plaats de mand in het apparaat.
- 7 Plaats het deksel op de friteuse. Het deksel is voorzien van een klein uitsteeksel, dat in een opening in het elektronische systeem past en waarmee een microschakelaar wordt bediend.
Zorg er ook voor dat de handgreep van de mand in de openingen van het deksel past.
Als het deksel niet correct wordt

geplaatst, wordt de oliepomp niet ingeschakeld.

- 8 Druk herhaaldelijk op de -knop totdat de gewenste instelling voor de olietemperatuur op het display wordt weergegeven. De instelling kan in stappen van 10 °C worden ingesteld tussen 150 °C en 190 °C. Raadpleeg de verpakking van de etenswaren voor de juiste temperatuurinstelling.
- 9 Op het display wordt de ingestelde frituurtijd in minuten weergegeven. De instelling kan in stappen van 1 minuut worden aangepast van 1 tot 45 minuten.
Druk op de knop /+ om de geprogrammeerde frituurtijd met 1 minuut te verlengen of op de knop /- om de tijd met 1 minuut te verkorten. Als u de toets /+ of /- ingedrukt houdt, wordt de tijd sneller aangepast. Raadpleeg de verpakking van de friet en/of snacks voor de juiste frituurtijd.
LET OP: Deze tijd is de daadwerkelijke frituurtijd. Het aftellen begint zodra de pomp wordt geactiveerd. De pomp en daarmee dus het frituurproces worden pas gestart nadat de olie/het vloeibare vet de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
- 10 Druk op de O/I-knop om het proces te starten.
Het aftellen van de klok op het display wordt gestart nadat de olie/het vloeibare vet de ingestelde temperatuur heeft bereikt en wanneer de pomp is gestart.
Zodra het verwarmingsproces wordt gestart, worden de knoppen , /+ en /- buiten werking gesteld. Het is niet mogelijk om de tijd- of temperatuurinstelling aan te passen nadat het proces is gestart.
Als u deze instellingen wilt aanpassen: stop het apparaat met de O/I-knop, wijzig de instellingen en start het proces opnieuw met de O/I-knop.

- 11 Halverwege het frituurproces piept het apparaat 6 maal. U wordt aangeraden om op dit moment de mand met etenswaren te schudden om te voorkomen dat de etenswaren aan elkaar plakken.
Neem het deksel van de friteuse (de pomp stopt zodra het deksel verwijderd is) en schud de mand.
Plaats de mand in de friteuse en sluit het deksel. Hierna begint de pomp weer te werken.
- 12 30 seconden voordat de ingestelde tijd verstrijkt, stopt de pomp zodat de olie of het vet terug in de pan stroomt.
Wanneer de etenswaren klaar zijn om ze uit de friteuse te nemen, piept het apparaat 10 maal.
Neem de mand uit de friteuse.
- 13 Doe de inhoud van de mand op een bord of in een schaal.
- 14 Controleer tijdens het frituren regelmatig of het niveau van de olie in de pan zich bevindt tussen de markeringen op het verwarmingselement voor het minimale en maximale niveau (zie figuur 4).
Vul indien nodig olie of vet bij.
- 15 Herhaal stap 4 tot en met 14 als u meer etenswaren wilt frituren.
- 16 Wanneer u klaar bent met het frituren van etenswaren, haalt u de stekker uit het stopcontact.

Resetten

Als het apparaat niet correct functioneert of er een fout ontstaat, kunt u de elektronische eenheid resetten met behulp van de RESET-schakelaar aan de achterzijde van de elektronische eenheid:

- 1 Beweeg de schakelaar linksachter op de elektronische eenheid omhoog om deze te resetten.

Frituurtijd en -temperatuur

Voedingswaar	Frituurtijd (min)	Temp. (°C)
Bevroren friet, 500 g	8	190
Bevroren friet, 400 g	6	190
Fricandellen	6	190
Kroketten	7	190
Witvis in paneermeel of beslag	10-15	170
Garnalen in beslag	3-5	190
Gepaneerde stukjes kip:		
• klein/middelgroot	15-20	170
• groot	20-30	170
Verse, gepaneerde kipdrumsticks	15	170
Bevroren kipnuggets	6-8	190
Fruitbeignets, 2-3 stuks	3-5	190
Groentenbeignets	3-5	190
Bevroren uienringen	3-5	190
Verse uien/ champignons	3-5	150










U kunt de tijd- en temperatuurinstelling naar eigen smaak aanpassen.

Gebruik als een normale friteuse

Deze Princess Eco Friteuse kan ook worden gebruikt als een normale friteuse.

Ga als volgt te werk:

- 1 Verwijder het deksel van de friteuse.
- 2 Verwijder de mand.
- 3 Haal de elektronische eenheid uit het apparaat en verwijder de pomp door deze linksom te draaien (zie figuur 3).
- 4 Plaats de elektronische eenheid in het apparaat. Controleer of de eenheid in de geleider aan de achterkant van het apparaat schuift.
- 5 Vul het apparaat met minimaal 2,5 liter en maximaal 3 liter olie/vet totdat het niveau zich bevindt tussen de markeringen in de uitneembare pan

- voor het minimale en maximale niveau (zie figuur 5).
- 6 Plaats het deksel op de friteuse.
 - 7 Steek de stekker in het stopcontact. U hoort een kort piepsignaal en op het display worden afwisselend de ingestelde temperatuur en de frituurtijd weergegeven.
 - 8 Druk herhaaldelijk op de -knop totdat de gewenste instelling voor de olietemperatuur op het display wordt weergegeven. De instelling kan in stappen van 10 °C worden ingesteld tussen 150 °C en 190 °C. Raadpleeg de verpakking van de etenswaren voor de juiste temperatuurinstelling.
 - 9 Druk eenmaal op de knop  om de tijd in te stellen op 1 minuut.
 - 10 Druk op de knop  om het verwarmen te starten. Het aftellen van de klok op het display begint nadat de olie of het vet de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Eén minuut nadat de ingestelde temperatuur is bereikt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. **Opmerking:** wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt, hoort u de elektrische motor die normaalgesproken de oliepomp aandrijft. Dit is normaal.
 - 11 Vul de mand met de etenswaren die u wilt frituren. Doe niet te veel etenswaren in de mand om onregelmatige en ongewenste resultaten te voorkomen.
 - 12 Sluit het deksel van de mand en plaats de mand voorzichtig in het apparaat.
 - 13 Plaats het deksel op de friteuse.
 - 14 Druk op de knop  om de geprogrammeerde frituurtijd met 1 minuut te verhogen of druk op de knop  om de geprogrammeerde frituurtijd met 1 minuut te verlagen. Wanneer u de knop  of  ingedrukt houdt, wijzigt de tijd sneller. Raadpleeg de verpakking van de friet en/of snacks voor de juiste frituurtijd.
 - 15 Schakel het apparaat in door op de -knop te drukken. Halverwege het frituurproces piept het apparaat 6 maal. Hierop hoeft u niet te reageren.
 - 16 Verwijder het deksel nadat het apparaat aan het einde van de frituurtijd 10 maal heeft gepiept.
 - 17 Neem de mand uit de friteuse en schud deze om overtollig vet of olie van de gefrituurde etenswaren te verwijderen. Leeg de mand op een bord op schaal.
 - 18 Controleer tijdens het frituren regelmatig of het niveau van de olie zich bevindt tussen de markeringen in de uitneembare pan voor het minimale en maximale niveau (zie figuur 5). Vul indien nodig olie of vet bij.
 - 19 Herhaal stap 11 tot en met 18 als u meer etenswaren wilt frituren. **Opmerking:** de olietemperatuur en frituurtijd kunnen alleen worden ingesteld wanneer het apparaat is uitgeschakeld met de -knop.
 - 20 Wanneer u klaar bent met het frituren van etenswaren, haalt u de stekker uit het stopcontact.



- Laat het stroomsnoer nooit over de rand van het aanrecht, het werkblad of de tafel hangen.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Voordat u het apparaat verplaatst, moet u het uitschakelen en wachten tot het is afgekoeld.
- Gebruik een geaard stopcontact.
- Het apparaat moet de hitte kwijt kunnen om het gevaar van brand te voorkomen. Zorg dus voor voldoende vrije ruimte rondom het apparaat en zorg ervoor dat het niet in contact kan komen met brandbare materialen. Zorg ervoor dat het apparaat niet wordt afgedekt wanneer het nog heet is.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

- Droog de friet en/of verwijder overtollig ijs van de friet en/of snacks voordat u deze in de mand doet.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Schakel het apparaat uit en/of verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of verwijdert, of klaar bent met het gebruik en het apparaat wilt opbergen.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een andere warmtebron.
- Houd brandbare materialen zoals gordijnen, handdoeken en papier uit de buurt van het apparaat.
- De behuizing van het apparaat wordt heet.

oliepomp te starten.

Het apparaat piept kort. De pomp start en het verwarmingselement begint het water te verwarmen.

- 8 Na 2 minuten piept het apparaat als teken dat het reinigen is voltooid. Het verwarmingselement en de pomp schakelen beide uit.
- 9 Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 10 Reinig de mand in warm water met zeep of in de vaatwasser.
- 11 Reinig de uitneembare pan in warm water met zeep.
- 12 Als u de geur- en vetfilters in het deksel ook wilt vervangen, raadpleegt u het hoofdstuk 'Geur- en vetfilters vervangen'.
- 13 Reinig het apparaat, de elektronische eenheid en het deksel voorzichtig met een zachte, vochtige doek met enkele druppels afwasmiddel en droog ze grondig af.
- 14 Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn en zet het apparaat weer in elkaar.
- 15 Berg het apparaat op (zie 'Opbergen').

Geur- en vetfilters vervangen

Aanbevolen vervanging:
na elke 5 keer gebruiken.



Zie figuur 2.

- 1 Verwijder het deksel van het apparaat.
- 2 Druk tegen de lip van het rooster in de ventilatieopening en verwijder het rooster.
- 3 Verwijder het geur- en vetfilter.
- 4 Herhaal stap 2 en 3 voor het filter aan de andere zijde van het deksel.
- 5 Reinig het deksel en de roosters in warm water met zeep.
- 6 Droog het deksel en de roosters af.
- 7 Plaats nieuwe filters in het deksel (onderdeel nr. 901.184000.020).
- 8 Plaats de ventilatieroosters in het deksel.



Onderhoud en reiniging

Reinigen apparaat

- 1 Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2 Doe de olie of het vet in een reservoir en gooi het weg of bewaar het voor hergebruik.
- 3 Zorg ervoor dat de oliepomp gemonteerd is op de elektronische eenheid.
- 4 Vul de verwijderbare pan met 1 liter schoon water.
- 5 Plaats het deksel op de friteuse.
- 6 Steek de stekker in het stopcontact.
- 7 Druk gelijktijdig op de knoppen /+ en /- om de zelfreinigende functie van de

Olie/vloeibaar vet verversen

Aanbevolen vervanging:

na elke 4 keer gebruiken.

- 1 Neem de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2 Verwijder achtereenvolgens het deksel, de mand en de elektronische eenheid uit het apparaat.
- 3 Haal de uitneembare pan uit de behuizing.
- 4 Giet de olie in een opvangbak en werp deze weg.
- 5 Reinig de uitneembare pan in warm water met zeep.
- 6 Droog de uitneembare pan af.
- 7 Zet het apparaat in omgekeerde volgorde weer in elkaar.
- 8 Vul het apparaat met verse olie of vloeibaar vet voordat u het weer gaat gebruiken.
- 9 Berg het apparaat op (zie 'Opbergen').



- **Let op dat er geen vocht bij de elektrische onderdelen van het apparaat komt.**
- **Dompel het apparaat, het stroomsnoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.**
- **Reinig het apparaat nooit met agressieve of schurende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels).**
- **Alleen de mand met het deksel kunnen in de vaatwasser worden gereinigd. De elektronische eenheid, de behuizing, de uitneembare pan en het deksel mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.**
- **Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat gebruikt.**

Opbergen

- 1 Laat het apparaat volledig afkoelen.
- 2 Reinig het apparaat regelmatig (zie 'Onderhoud en reiniging').
- 3 Plaats de mand in het apparaat en plaats het deksel op het apparaat.
- 4 Bewaar het apparaat op een droge en vorstvrije plaats.

- **Berg het apparaat op buiten bereik van kinderen.**



Veiligheid

Algemeen

- **Lees deze instructies aandachtig en volg ze op. Bewaar deze handleiding als naslagwerk.**
- **Het apparaat mag alleen overeenkomstig deze instructies worden gebruikt.**
- **Het apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.**
- **Het gebruik van dit apparaat kan gevaarlijk zijn voor kinderen of voor personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke, psychische of motorische handicap of voor personen met gebrek aan kennis en ervaring. Personen die verantwoordelijk zijn voor de veiligheid van dergelijke personen moeten duidelijke instructies geven of toezien op het gebruik van het apparaat.**
- **Laat het apparaat alleen repareren door een bevoegde elektromonteur. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.**
- **Gebruik alleen de door de leverancier aanbevolen accessoires. Het gebruik van andere accessoires kan**

resulteren in schade aan het apparaat, wat gevaarlijk kan zijn voor de gebruiker.

Elektriciteit en warmte

- Het apparaat mag niet gebruikt worden met behulp van een externe tijdklok of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- Trek nooit aan de stroomkabel om het apparaat te verplaatsen.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of de stroomkabel beschadigd is. Laat een beschadigde stroomkabel vervangen door een bevoegde elektromonteur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete bakplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water, andere vloeistoffen of chemicaliën.
- Raap het apparaat niet op als het in water is gevallen. Neem in dat geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat hierna niet meer.



Milieu

Werp het verpakkingsmateriaal, zoals plastic en dozen, weg volgens de juiste scheidingsmethode.

Indien u het apparaat wilt wegdoen terwijl het nog steeds goed werkt, of eenvoudig gerepareerd kan worden, zorg dan dat het apparaat hergebruikt wordt.



Aan het einde van de levensduur moet u het apparaat op een verantwoorde wijze laten verwerken, zodat het apparaat of onderdelen daarvan kunnen worden hergebruikt. Zet het apparaat niet bij ongesorteerd afval. Lever het in bij de winkel of breng het naar een erkend inzamelpunt. Neem voor informatie over het inzamelsysteem in uw regio contact op met de gemeente.

CE-conformiteit

Toepasselijke Europese richtlijnen:
2002/95/EC
2002/96/EC



General

This Princess Eco Shower Fryer functions with only 0.5 litres of oil or liquid fat.

Because of the small volume of oil or liquid fat, the heating time is very short.

The oil/liquid fat temperature and the cooking time can easily be programmed.




An electronic temperature control system heats the oil/liquid fat and consequently keeps the oil/liquid fat at the set temperature.

After the oil/liquid fat has reached the set temperature, a pump starts spraying the hot oil/liquid fat over the cover of the basket. The oil/liquid fat is divided over the whole surface of the basket cover and flows through the holes over the food. The frying process starts. When the set time has passed, the pump stops. Because the food is not immersed in oil/liquid fat, the frying process stops as well.

Because the food is not constantly immersed in the oil/liquid fat, the food will absorb less fat.

Besides this advanced function, you can also use this Princess Eco Shower Fryer as a regular fryer with maximum capacity of 3 litre.

A self cleaning functionality helps you effortlessly to clean the oil pump.

- 4 Viewing window
- 5 Guide for securing the electronic control unit
- 6 Housing
- 7 Guide for attaching the electronic control unit to the housing
- 8 RESET switch
- 9 Removable pan
- 10 Oil/liquid fat pump
- 11 Housing grip
- 12 Electronic control unit
- 13 O/I button (on/off switch)
- 14  button (temperature adjustment button)
- 15 Display
- 16 /+ button (increase time button)
- 17 /- button (decrease time button)
- 18 Ventilation opening electronic control unit
- 19 Basket
- 20 Ventilation cover (2x)
- 21 Odour and fat filter (2x)

Before first use

- 1 Take the appliance out of the packaging.
 - 2 Make sure that the mains voltage is the same as indicated on the type plate on the appliance.
 - 3 Clean the appliance. See 'Maintenance and Cleaning'.
 - 4 Position the electronic unit in the appliance. Make sure the unit slides into the guide at the rear of the appliance.
 - 5 Fill the appliance with approx. 0.5 l liquid frying oil or liquid fat. Make sure the oil/liquid fat level is between the minimum and maximum mark on the heating element (see figure 4).
- **Only use a liquid frying oil or fat. The use of special oils such as sunflower oil or other consumable oils is allowed.**
This fryer is not suitable for solid fat.
 - **Never switch on the appliance before filling the pan with oil.**



Operation and Controls

See figure 1.






The appliance is equipped with the following features:

- 1 Basket cover
- 2 Basket grip
- 3 Lid

Use






- **The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.**

- 1 Place the appliance on a flat, stable surface where it cannot fall.
- 2 Make sure the oil/liquid fat level is between the minimum and maximum mark on the heating element (see figure 4).
Replenish if necessary.
- 3 Insert the plug into the wall socket. The appliance will beep shortly and the display will alternately show the set temperature and the frying time.
- 4 Dry the food and/or remove ice from frozen food to avoid violent splashing of hot oil/liquid fat when ice and water enters.
- 5 Fill the basket with the food to be fried. Do not overfill the basket to avoid irregular and undesired results.
- 6 Close the cover of the basket and place the basket in the appliance.
- 7 Place the lid on the fryer. The lid has a small protrusion, which fits in an opening in the electronic control unit and which operates a microswitch. Also make sure that the basket grip fits in the openings of the lid.
If the lid is not positioned correctly, the oil pump will not start functioning.
- 8 Press the  button repeatedly until the display shows the desired oil temperature setting. The setting can be adjusted from 150 °C to 190 °C in steps of 10 °C.
Consult the packaging of the food for the required temperature setting.
- 9 The display shows the set frying time in minutes. The setting can be adjusted from 1 to 45 minutes in steps of 1 minute.
Press the /+ button to increase, or press the /- button to decrease the programmed frying time by 1 minute. Holding the /+ or the /- button will change time settings more rapidly.

Consult the packaging of the fries and/or snacks for the required frying time.

Note: This time is the real frying time. The countdown starts when the pump starts running. The pump and with that the frying process starts after the oil/liquid fat has reached the required temperature.

- 10 Press the O/I button to start the process.
The countdown of the clock in the display will start after the oil/liquid fat has reached the required temperature and when the pump has started. When the heating process is started, the  button, and the /+ and /- buttons are disabled. It is not possible to adjust the time or temperature settings after the process started. If you want to adjust these settings: stop the appliance with the O/I button, change the settings and restart with the O/I button.
- 11 Half way through the frying process the appliance will sound 6 beeps. At this moment it is advised to shake the basket with the food to prevent the food from sticking.
Remove the lid from the fryer (the pump will stop as soon as the lid is removed) and shake the basket.
Place the basket in the fryer and after placing the lid, the pump will start again.
- 12 30 seconds before the set time has elapsed, the pump stops to allow the oil/liquid fat to flow back into the pan. When the food is ready to be taken out, the appliance sounds 10 beeps.
Take the basket out of the fryer.
- 13 Empty the basket onto a plate or a dish.
- 14 During frying regularly check that the oil level in the pan is between the minimum and maximum mark on the heating element (see figure 4).
Replenish if necessary.
- 15 Repeat steps 4 to 14 to deep fry more food.

16 When you have finished deep frying food, remove the plug from the wall socket.

Resetting

If the appliance is not functioning properly or when it generates an error, you can reset the electronic control unit by operating the RESET switch at the rear of the electronic control unit:

- 1 Move the switch on the left rear side of the electronic control unit up to reset the electronic control unit.



Frying time and temperatures

Food	Frying time (min)	Temp. (°C)
Frozen fries 500 g.	8	190
Frozen fries 400 g.	6	190
Minced-meat hot dogs	6	190
Croquettes	7	190
White fish fillet portions in breadcrumbs or batter	10-15	170
Fresh prawns in batter	3-5	190
Chicken portions in breadcrumbs:		
• small/medium size	15-20	170
• large size	20-30	170
Fresh chicken drumsticks in breadcrumbs	15	170
Frozen chicken nuggets	6-8	190
Fruit fritters 2-3 pieces	3-5	190
Vegetable fritters	3-5	190
Frozen onion rings	3-5	190
Fresh onions/ mushrooms	3-5	150

You may change the time and temperature settings according to your personal taste.

Use as a regular fryer

This Princess Eco Shower Fryer can also be used as a regular fryer. Use as follows:

- 1 Remove the lid from the fryer.
- 2 Remove the basket.
- 3 Take the electronic control unit out of the appliance and remove the pump from the unit by turning it anticlockwise (see figure 3).
- 4 Position the electronic unit in the appliance. Make sure the unit slides into the guide at the rear of the appliance.
- 5 Fill the appliance with min. 2.5 L till max. 3 L of oil/liquid fat till the level is between the minimum and maximum indicator in the removable pan (see figure 5).
- 6 Place the lid on the fryer.
- 7 Insert the plug into the wall socket. The appliance will beep shortly and the display will alternately show the set temperature and the frying time.
- 8 Press the  button repeatedly until the display shows the desired oil temperature setting. The setting can be adjusted from 150 °C to 190 °C in steps of 10 °C. Consult the packaging of the food for the required temperature setting.
- 9 Press the /+ button once to set the time to 1 minute.
- 10 Press the O/I button to start the heating process. The countdown of the clock in the display will start after the oil/liquid fat has reached the set temperature. One minute after the set temperature is reached, the appliance switches off automatically.

Note: When the set temperature is reached, you will hear the electric motor, which normally drives the oil pump. This is normal operation.
- 11 Fill the basket with the food to be fried. Do not overfill the basket to avoid irregular and undesired results.

- 12 Close the cover of the basket and carefully place the basket in the appliance.
- 13 Place the lid on the fryer.
- 14 Press the ⊕/+ button to increase, or press the ⊖/- button to decrease the programmed frying time by 1 minute. Holding the ⊕/+ or the ⊖/- button will change time settings more rapidly. Consult the packaging of the fries and/or snacks for the required frying time.
- 15 Switch on the appliance by pressing the O/I button.
Half way through the frying process the appliance will sound 6 beeps. There is no action needed.
- 16 When the appliance beeps 10 times at the end of the frying process, remove the lid.
- 17 Take the basket out of the fryer and shake it to remove excessive oil/liquid fat from the fried food.
Empty the basket onto a plate or a dish.
- 18 During frying regularly check that the oil level in the pan is between the minimum and maximum mark in the removable pan (see figure 5).
Replenish if necessary.
- 19 Repeat steps 11 to 18 to deep fry more food.
Note: The oil temperature and the frying time can only be set when the appliance is switched off with the O/I button.
- 20 When you have finished deep frying food, remove the plug from the wall socket.



- **Never allow the power cord to hang over the edge of the draining board, worktop or table.**
- **Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Before you move the appliance, switch it off and wait until it has cooled down.**
- **Use an earthed wall socket.**
- **The appliance must be able to dissipate its heat to avoid a risk of fire.**

Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come into contact with flammable materials. The appliance must not be covered when it is still hot.



- **Always remove the plug from the wall socket after use.**
- **Dry the fries and/or shake off excessive ice from the fries and/or snacks before placing them in the basket.**
- **Make sure your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.**
- **Switch off the appliance and/or remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, before cleaning the appliance, before fitting or removing an accessory and before storing the appliance after use.**
- **Never leave the appliance unattended when in use.**
- **Do not use the appliance near another heat source.**
- **Keep the appliance away from inflammable materials, such as curtains, towels or paper.**
- **The appliance's housing will become hot.**



Maintenance and Cleaning

Cleaning the appliance

- 1 Remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down.
- 2 Put the oil/liquid fat in a container and dispose of it or keep it for re-use.
- 3 Make sure the oil pump is fitted on the electronic unit.

- 4 Fill the removable pan with 1 liter of clean water.
- 5 Place the lid on the fryer.
- 6 Insert the plug into the wall socket.
- 7 Simultaneously press the /+ and the /- button to start the self-cleaning function of the oil pump.
The appliance will beep shortly. The pump starts running and the heating element starts to heat the water.
- 8 After 2 minutes the appliance will beep as a sign that the cleaning process is finished.
The heating element and the pump will both switch off.
- 9 Remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down.
- 10 Clean the basket in warm soapy water or in a dishwasher.
- 11 Clean the removable pan in warm soapy water.
- 12 If you also want to replace the odour and fat filters in the lid, see the section 'Replacing odour and fat filters'.
- 13 Carefully clean the appliance, the electronic unit, and the lid with a soft, damp cloth and a few drops of washing-up liquid, and dry thoroughly.
- 14 Make sure all parts are dry and re-assemble the appliance.
- 15 Store the appliance (see 'Storage').

Replacing odour and fat filters

Advised replacement interval:
after every 5 uses.

See figure 2.

- 1 Take the lid off the appliance.
- 2 Press against the lip of the ventilation cover and remove the cover from the lid.
- 3 Remove the odour and fat filter.
- 4 Repeat steps 2 and 3 with the filter on the other side of the lid.
- 5 Clean the lid and the ventilation covers in warm soapy water.
- 6 Dry the lid and the ventilation covers.

- 7 Place new filters in the lid (part no. 901.184000.020).
- 8 Place the ventilation covers in the lid.

Refreshing oil/liquid fat

Advised replacement interval:
after every 4 uses.

- 1 Remove the plug from the wall socket, and allow the appliance to cool down.
- 2 Respectively remove the lid, the basket and the electronic control unit from the appliance.
- 3 Take the removable pan out of the housing.
- 4 Put the old oil in a container and dispose of it.
- 5 Clean the removable pan in warm soapy water.
- 6 Dry the removable pan.
- 7 Reassemble the appliance in reverse order.
- 8 Fill the appliance with fresh oil or liquid fat just before you start using the appliance again.
- 9 Store the appliance (see 'Storage').



- **Make sure no moisture comes into contact with the appliance's electrical parts.**
- **Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or other liquids.**
- **Never use aggressive or abrasive cleaning products or sharp objects (such as a knife or a hard brush) to clean the appliance.**
- **Only the basket with the cover may be cleaned in a dishwasher. The electronic unit, the housing, the removable pan and the cover may not be cleaned in the dishwasher.**
- **Make sure all parts are completely dry before use.**

Storage

- 1 Allow the appliance to cool down.
 - 2 Clean the appliance regularly (see 'Maintenance and Cleaning').
 - 3 Place the basket in the appliance and place the lid on the appliance.
 - 4 Store the appliance in a dry and frost-free place.
- **Store the appliance out of reach of children.**



Safety

General

- **Read and follow these instructions carefully. Keep this manual for future reference.**
- **Use this appliance only in accordance with these instructions.**
- **This appliance is intended solely for domestic use.**
- **The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motor disability or who lack the necessary knowledge and experience may cause a hazard. Persons responsible for the safety of such people must give explicit instructions or supervise the use of the appliance.**
- **Have the appliance repaired only by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.**
- **Only use accessories recommended by the supplier. The use of other accessories may result in damage to the appliance, thereby creating hazards for the user.**

Electricity and heat

- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.**
- **Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.**
- **Always remove the plug from the wall socket by pulling on the plug not the power cord.**
- **Never pull the power cord to move the appliance.**
- **Do not use the appliance if the appliance or the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified electrician.**
- **Make sure that the appliance, the power cord and the plug do not come into contact with sources of heat such as a hot hob or naked flame.**
- **Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come into contact with water, other fluids or chemicals.**
- **Do not pick up the appliance if it falls into water. Immediately remove the plug from the wall socket. Do not use the appliance anymore.**

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



- The **BLUE** wire must be connected to the terminal marked with the letter **N** or coloured **black**.
- The **BROWN** wire must be connected to the terminal marked with the letter **L** or coloured **red**.
- The **GREEN/YELLOW** wire must be connected to the terminal marked with the letter **E** (or earth symbol) or coloured **GREEN** or **GREEN/YELLOW**



WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

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



The Environment

Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.

If you wish to dispose of the appliance whilst it still works properly or can be easily repaired, then ensure that the appliance is recycled.

When the appliance reaches the end of its useful life, it should be disposed of in a responsible manner, thereby ensuring the reuse of the appliance or its parts. Do not dispose of the appliance with unsorted refuse; hand it in at the store, or take it to a recognized collection point. Contact your municipality for information about the reception and collection systems in your area.

CE Conformity

Applicable European guideline:
2002/95/EC
2002/96/EC



Généralités

Votre Princess Eco Shower Fryer ne contient que 0.5 litre d'huile ou de graisse à frire. Grâce à ce faible volume d'huile ou de graisse liquide, la durée de réchauffage est relativement brève.

La température de l'huile ou de la graisse liquide, ainsi que la durée de cuisson, sont facilement programmables. Un système électronique de commande de la température réchauffe l'huile ou la graisse liquide, et la maintient ensuite à la température saisie.

Une fois que l'huile ou la graisse liquide a atteint la température saisie, une pompe commence à la disperser sur le couvercle du panier de friture. L'huile ou la graisse liquide est répartie sur toute la surface du couvercle du panier, et s'écoule à travers les ouvertures pour atteindre les aliments. Le processus de friture démarre. Une fois écoulée la durée saisie, la pompe s'arrête. Comme les aliments ne sont pas submergés dans l'huile ou la graisse liquide, le processus de friture s'arrête également.

Comme les aliments ne sont pas submergés entièrement et constamment dans l'huile ou la graisse liquide, ils absorbent moins de graisse.




Cette fonction avancée mise à part, vous pouvez également utiliser votre Princess Eco Shower Fryer comme une friteuse normale ayant une capacité de 3 litres. La fonction d'autonettoyage vous aide à nettoyer facilement la pompe à huile.



Fonctionnement et utilisation

Voir la figure 1.

L'appareil est équipé des fonctions suivantes :

- 1 Couvercle du panier de friture
- 2 Poignée du panier de friture
- 3 Couvercle
- 4 Regard
- 5 Guide pour la mise en place de l'unité de commande électronique
- 6 Boîtier
- 7 Guide pour la fixation de l'unité de commande électronique sur le boîtier
- 8 Interrupteur RESET (réinitialisation)
- 9 Récipient de cuisson
- 10 Pompe pour l'huile ou la graisse liquide
- 11 Poignée du boîtier
- 12 Unité de commande électronique
- 13 Bouton O/I (interrupteur marche/arrêt)
- 14 Bouton  (bouton de réglage de la température)
- 15 Affichage
- 16 Bouton  /+ (augmentation de la durée)
- 17 Bouton  /- (diminution de la durée)
- 18 Ouverture de ventilation de l'unité de commande électronique
- 19 Panier
- 20 Couvercle de ventilation (2x)
- 21 Filtre à odeurs et à graisse (2x)

Avant la première utilisation

- 1 Sortez l'appareil de son emballage.
- 2 Vérifiez que la tension d'alimentation du réseau est identique à la tension indiquée sur la plaquette type de l'appareil.
- 3 Nettoyez l'appareil. Voir « Entretien et nettoyage ».
- 4 Placez l'unité de commande électronique dans l'appareil. Glissez

correctement l'unité dans le guide à l'arrière de l'appareil.

- Remplissez l'appareil d'environ 0.5 l d'huile ou de graisse liquide pour friture. Vérifiez que l'huile ou la graisse liquide atteint un niveau situé entre les marques Minimum et Maximum de l'élément chauffant (voir la figure 4).

• **L'huile ou la graisse utilisée doit être liquide. Les huiles spéciales comme l'huile de tournesol et autres huiles de table appropriées peuvent être utilisées.**

Cette friteuse ne convient pas pour les graisses solides.

• **N'allumez jamais l'appareil avant d'avoir rempli le récipient de cuisson d'huile ou de graisse.**

Utilisation




• **Les surfaces accessibles de l'appareil peuvent s'échauffer fortement durant l'utilisation.**

- Installez l'appareil sur une surface plane et stable, où il ne risque pas de tomber.
- Vérifiez que l'huile ou la graisse liquide atteint un niveau situé entre les marques Minimum et Maximum de l'élément chauffant (voir la figure 4). Corrigez si nécessaire.
- Branchez la fiche sur la prise. L'appareil fait entendre un bip bref et l'affichage montre, tour à tour, la température saisie et la durée de cuisson saisie.
- Il faut sécher les aliments et/ou enlever les paillettes de glace des aliments surgelés, sinon l'huile ou la graisse liquide brûlante giclera violemment au contact de l'eau ou de la glace.
- Placez dans le panier les aliments à frire.
Ne surchargez pas le panier, sinon la friture risque d'être irrégulière et les résultats insatisfaisants.
- Fermez le couvercle du panier et placez le panier dans l'appareil.

- Posez le couvercle sur la friteuse. Ce couvercle a une petite saillie qui s'emboîte dans l'unité de commande électronique et actionne un micro-interrupteur.





Veillez également à ce que la poignée du panier de friture s'emboîte dans l'ouverture du couvercle.

Si le couvercle n'est pas mis en place correctement, la pompe à huile ne s'enclenchera pas.

- Appuyez plusieurs fois sur le bouton , jusqu'à ce que la température désirée de l'huile s'affiche. La température se règle de 150 °C à 190 °C par incréments de 10 °C.





Pour connaître la température nécessaire pour chaque aliment, consultez son emballage.

- L'affichage donne la durée de cuisson en minutes. La durée se règle de 1 à 45 minutes par incréments de 1 minute.

Appuyez sur le bouton /+ pour augmenter la température de 1 minute, sur le bouton /- pour la diminuer. Maintenez enfoncé le bouton /+ ou /- pour faire changer plus rapidement la valeur de la durée.

Pour connaître la durée de friture nécessaire pour chaque aliment, consultez son emballage.

Remarque : Cette durée est la durée réelle du processus de friture. Le compte à rebours commence lorsque la pompe démarre. Le démarrage de la pompe, c'est à dire le début du processus de friture, a lieu après que la graisse a atteint la température saisie.

- Appuyez sur le bouton  (interrupteur marche/arrêt) pour lancer le processus. Le compte à rebours de la durée de friture, affichée à l'écran, commence au démarrage de la pompe, après que la graisse a atteint la température saisie. Une fois que le réchauffage a commencé, le bouton  et les boutons /+ et /- sont désactivés. Les réglages de durée ou de température ne peuvent pas être modifiés une fois

que la friture est en cours.

Si vous désirez modifier ces réglages, il faut arrêter l'appareil au moyen du bouton O/I, faire les modifications et redémarrer avec le bouton O/I.

- 11 À la moitié de la durée de cuisson, l'appareil fait entre 6 bips. Il est recommandé de secouer alors le panier pour remuer les aliments et les empêcher de coller.

Soulevez le couvercle de l'appareil (la pompe s'arrête alors automatiquement) et secouez le panier.

Placez le panier à l'intérieur de l'appareil et refermez le couvercle, la pompe se remet alors en marche.

- 12 La pompe s'arrête 30 secondes avant la fin de la durée de cuisson saisie pour permettre à l'huile ou à la graisse liquide de s'écouler dans le récipient de cuisson.

L'appareil fait entendre 10 bips quand les aliments sont prêts à être sortis.

Sortez le panier de la friteuse.

- 13 Videz le panier sur une assiette ou un plat de service.

- 14 Durant la cuisson, vérifiez régulièrement l'huile ou la graisse liquide atteint un niveau situé entre les marques Minimum et Maximum de l'élément chauffant (voir la figure 4). Corrigez si nécessaire.

- 15 Pour frire d'autres aliments, répétez les étapes 4 à 14.

- 16 Lorsque vous avez fini votre friture, débranchez la fiche.

Réinitialisation

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il génère une erreur, vous pouvez réinitialiser l'unité de commande électronique avec l'interrupteur RESET situé à l'arrière de l'unité.

- 1 Pour réinitialiser l'unité de commande électronique, poussez l'interrupteur vers la gauche.

Durées et températures de friture










Aliment	Durée de friture (mn)	Temp. (°C)
Frites surgelées 500 g	8	190
Frites surgelées 400 g	6	190
Hot dog viande hachée	6	190
Croquettes	7	190
Portions de filet de poisson blanc panées ou en beignet	10-15	170
Beignets de crevettes fraîches	3-5	190
Portions de poulet panées		
• taille petite/moyenne	15-20	170
• grande taille	20-30	170
Pillons de poulet frais panés	15	170
Croquettes de poulet surgelées	6-8	190
Beignets aux fruits 2-3 pièces	3-5	190
Beignets de légumes	3-5	190
Anneaux d'oignons surgelés	3-5	190
Oignons/champignons frais	3-5	150

Vous pouvez adapter les durées et températures de friture à votre goût.

Utilisation comme friteuse normale

Vous pouvez également utiliser votre Princess Eco Shower Fryer comme une friteuse normale ayant une capacité de 3 litres. L'utilisation se fait comme suit :

- 1 Enlevez le couvercle de la friteuse.
- 2 Retirez le panier.
- 3 Sortez l'unité de commande électronique de l'appareil ; faites pivoter

- la pompe vers la gauche pour la retirer (voir la figure 3).
- 4 Placez l'unité de commande électronique dans l'appareil. Glissez correctement l'unité dans le guide à l'arrière de l'appareil.
 - 5 Remplissez l'appareil d'huile ou de graisse liquide, au moins 2.5 l et au plus 3 l, jusqu'à un niveau situé entre les marques Minimum et Maximum sur le récipient de cuisson amovible (voir la figure 5).
 - 6 Posez le couvercle sur la friteuse.
 - 7 Branchez la fiche sur la prise. L'appareil fait entendre un bip bref et l'affichage montre, tour à tour, la température saisie et la durée de cuisson saisie.
 - 8 Appuyez plusieurs fois sur le bouton , jusqu'à ce que la température désirée de l'huile s'affiche. La température se règle de 150 °C à 190 °C par incréments de 10 °C.
Pour connaître la température nécessaire pour chaque aliment, consultez son emballage.
 - 9 Appuyez sur le bouton  pour régler la durée, à 1 minute près.
 - 10 Appuyez sur le bouton  (interrupteur marche/arrêt) pour lancer le processus de chauffage.
Le compte à rebours de la durée de friture, affichée à l'écran, commence après que la graisse a atteint la température saisie.
L'appareil cesse de chauffer une minute après que la température saisie est atteinte.
Remarque : Lorsque la température saisie est atteinte, vous entendrez le son de la pompe électrique, qui, normalement, fait tourner la pompe à huile. Ceci est normal.
 - 11 Placez dans le panier les aliments à frire.
Ne surchargez pas le panier, sinon la friture risque d'être irrégulière et les résultats peu satisfaisants.
 - 12 Fermez le couvercle du panier et placez le panier dans l'appareil.
 - 13 Posez le couvercle sur la friteuse.
 - 14 Appuyez sur le bouton  pour augmenter la durée de friture de 1 minute, sur le bouton  pour la diminuer.
Maintenez enfoncé le bouton  ou  pour faire changer plus rapidement la valeur de la durée.
Pour connaître la durée de friture nécessaire pour chaque aliment, consultez son emballage.
 - 15 Appuyez sur le bouton  pour mettre l'appareil en route.
À la moitié de la durée de cuisson, l'appareil fait entre 6 bips. Aucune intervention n'est nécessaire.
 - 16 Lorsque l'appareil fait entre 10 bips, signalant la fin de la durée de cuisson, retirez le couvercle.
 - 17 Sortez le panier de la friteuse et secouez-le pour enlever l'excédent l'huile ou de graisse des aliments frits. Videz le panier sur une assiette ou un plat de service.
 - 18 Durant la cuisson, vérifiez régulièrement l'huile ou la graisse liquide atteint un niveau situé entre les marques Minimum et Maximum du récipient de cuisson amovible (voir la figure 5).
Corrigez si nécessaire.
 - 19 Pour frire d'autres aliments, répétez les étapes 11 à 18.
Note : Le réglage de la température de l'huile et de la durée de friture est uniquement possible si l'appareil a été éteint au moyen du bouton .
 - 20 Lorsque vous avez fini votre friture, débranchez la fiche.



- **Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord du plan de travail ou de la table.**
- **Ne jamais déplacer l'appareil quand il est branché ou encore chaud. Avant de déplacer l'appareil, débranchez-le et attendez qu'il ait refroidi.**
- **Utilisez une prise d'alimentation mise à la terre.**

- **L'appareil doit pouvoir éliminer la chaleur produite pour éviter tout risque d'incendie. Laissez toujours suffisamment d'espace libre autour de l'appareil et évitez tout contact avec des matériaux inflammables. Ne recouvrez jamais l'appareil lorsqu'il est encore chaud.**
- **Après l'utilisation, débranchez immédiatement la fiche.**
- **Il faut sécher les frites et/ou enlever les paillettes de glace des aliments surgelés avant de les placer dans le panier.**
- **Assurez-vous que vos mains sont sèches quand vous touchez l'appareil, le cordon ou la fiche.**
- **Éteignez l'appareil et débranchez la fiche en cas de problème durant l'utilisation, pour le nettoyage, pour le montage ou démontage d'un accessoire, et pour le rangement quand vous avez fini de l'utiliser.**
- **Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.**
- **N'utilisez pas l'appareil près d'une autre source de chaleur.**
- **Maintenez une distance de sécurité pour éviter tout contact avec des matériaux inflammables (rideaux, torchons, papier).**
- **L'extérieur de l'appareil s'échauffe durant l'utilisation.**

conservez-la si elle peut encore être réutilisée.

- 3 Vérifiez que la pompe à huile est bien en place sur l'unité électronique.
- 4 Mettez 1 l d'eau claire dans le récipient de cuisson amovible.
- 5 Posez le couvercle sur la friteuse.
- 6 Branchez la fiche sur la prise.
- 7 Appuyez simultanément sur les boutons ⊕/+ et ⊖/- pour mettre en route la fonction d'autonettoyage de la pompe à huile.
L'appareil fait entendre un bip bref. La pompe se met en route et l'élément chauffant commence à chauffer l'eau.
- 8 Au bout de 2 minutes, l'appareil fait entendre un bip signalant que le nettoyage est terminé.
L'élément chauffant et la pompe s'éteignent tous deux.
- 9 Débranchez la fiche et laissez refroidir l'appareil.
- 10 Nettoyez le panier, soit à l'eau chaude savonneuse, soit au lave-vaisselle.
- 11 Nettoyez le récipient de cuisson amovible à l'eau chaude savonneuse.
- 12 S'il faut remplacer les filtres à odeurs et à graisse dans le couvercle, consultez la section « Remplacement des filtres à odeurs et à graisse ».
- 13 Essuyez soigneusement l'appareil, l'unité de commande électronique et le couvercle avec un chiffon humide et un peu de détergent pour la vaisselle, et séchez bien.
- 14 Vérifiez que tous les composants sont secs et assemblez de nouveau l'appareil.
- 15 Rangez l'appareil (voir « Rangement»).

Remplacement des filtres à odeurs et à graisse

Intervalle de remplacement recommandé : après 5 utilisations

Voir la figure 2.

- 1 Retirez le couvercle de l'appareil.



Entretien et nettoyage

Nettoyage de l'appareil

- 1 Débranchez la fiche et laissez refroidir l'appareil.
- 2 Versez l'huile ou la graisse liquide dans un récipient et mettez-la au rebut ou

- 2 Appuyez sur la languette du couvercle de ventilation et retirez-le.
- 3 Retirez le filtre à odeurs et à graisse
- 4 Répétez les étapes 2 et 3 pour le filtre de l'autre côté du couvercle.
- 5 Nettoyez le couvercle et les couvercles de ventilation avec de l'eau chaude savonneuse.
- 6 Séchez le couvercle et les couvercles de ventilation.
- 7 Fixez des filtres neufs dans le couvercle (pièce no. 901.184000.020).
- 8 Placez les couvercles de ventilation dans le couvercle.

Remplacement de l'huile ou de la graisse liquide

Intervalle de remplacement recommandé : après 4 utilisations

- 1 Débranchez la fiche et laissez refroidir l'appareil.
- 2 Retirez de l'appareil le couvercle, le panier de friture et l'unité de commande électronique.
- 3 Sortez récipient de cuisson amovible du boîtier.
- 4 Versez l'huile usagée dans un récipient et mettez-la au rebut.
- 5 Nettoyez le récipient de cuisson amovible à l'eau chaude savonneuse.
- 6 Séchez le récipients de cuisson amovible.
- 7 Replacez tous les composants dans l'appareil, en ordre inverse du démontage.
- 8 Remplissez l'appareil d'huile ou de graisse liquide au moment de l'utiliser.
- 9 Rangez l'appareil (voir « Rangement »).



- **Ne laissez pas d'humidité pénétrer jusqu'aux connections électriques de l'appareil.**
- **N'immergez jamais l'appareil, la fiche ni le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.**
- **N'utilisez pas de détergent agressif ou récurant, ni d'objets tranchants (tels**

que couteaux ou brosses dures) pour le nettoyage.

- **Seul le panier et son couvercle vont au lave-vaisselle. L'unité de commande électronique, le boîtier, récipient de cuisson amovible et le couvercle de l'appareil ne doivent pas être mis au lave-vaisselle.**
- **Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que tous les composants sont parfaitement secs.**

Rangement

- 1 Laissez l'appareil refroidir d'abord.
- 2 Nettoyez l'appareil régulièrement (voir « Entretien et nettoyage »).
- 3 Placez le panier à l'intérieur de l'appareil et fermez le couvercle de l'appareil.
- 4 Rangez l'appareil dans un endroit sec et protégé du gel.

- **Gardez l'appareil hors de portée des enfants.**



Sécurité

Généralités

- **Lisez et suivez soigneusement ces instructions. Conservez le manuel afin de pouvoir vous y référer à l'avenir.**
- **Quand vous utilisez l'appareil, respectez toujours les instructions.**
- **L'appareil est destiné uniquement à l'utilisation domestique.**
- **Si l'appareil est utilisé par des enfants, ou par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, ou par des personnes n'ayant pas les connaissances et**

l'expérience nécessaires, ceci peut entraîner un danger. Les responsables de la sécurité de telles personnes doivent donner des instructions claires et suffisantes et/ ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

- **Faites effectuer les réparations uniquement par un technicien qualifié. Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil.**
- **Utilisez uniquement des accessoires que recommande le fabricant de l'appareil. L'utilisation d'accessoires non homologués peut endommager l'appareil et entraîner des risques pour l'utilisateur.**

Électricité et chaleur

- **L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ni par une télécommande séparée.**
- **Débranchez toujours la fiche de l'appareil quand celui-ci n'est pas utilisé.**
- **Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même ; ne tirez pas sur le cordon.**
- **Ne tirez jamais sur le cordon pour déplacer l'appareil.**
- **N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un technicien qualifié.**
- **Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon, ni la fiche n'entre en contact avec une source de chaleur telle qu'une plaque électrique chaude ou une flamme.**
- **Assurez-vous que ni l'appareil, ni le cordon d'alimentation, ni la fiche n'entrent en contact avec de l'eau, d'autres liquides ou des produits chimiques.**
- **Si l'appareil est tombé à l'eau, ne le rattrapez pas. Débranchez**

immédiatement la fiche. Cessez d'utiliser l'appareil.



Environnement

Jetez le matériel d'emballage, tel que le plastique et les cartons, dans les conteneurs prévus à cet effet.

Si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil alors qu'il fonctionne toujours ou peut être réparé facilement, assurez-vous qu'il sera recyclé.



Lorsque l'appareil ne peut plus servir, il doit être retiré, de façon à pouvoir être recyclé au moins partiellement. Ne mettez pas l'appareil aux ordures ménagères, mais portez-le chez le vendeur ou dans un centre de collecte agréé. Les autorités de votre commune vous renseigneront sur le centre de collecte le plus proche.

Conformité CE

Directive européenne applicable :
2002/95/CE
2002/96/CE



Allgemein

Die Princess Eco Shower Fryer verwendet nur 0,5 Liter Öl oder flüssiges Fett.

Aufgrund der geringen Menge Öl oder Fett lässt das Gerät sich schnell aufheizen.

Die Fetttemperatur und die Frittierzeit können einfach programmiert werden.




Eine elektronische Temperaturregelung erhitzt das Öl oder Fett und hält es danach auf der eingestellten Temperatur.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird das heiße Öl oder Fett durch eine Pumpe über den Deckel des Korbs gesprüht. Das Öl oder Fett wird über die gesamte Oberfläche des Korbdeckels verteilt und fließt durch die Löcher auf das Frittiertgut. Der Frittiervorgang beginnt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die Pumpe angehalten. Da das Frittiertgut nicht in Öl oder Fett untergetaucht ist, wird der Frittiervorgang dadurch ebenfalls beendet. Weil das Frittiertgut nicht im Öl oder Fett schwimmt, nimmt es weniger Fett auf.

Die Princess Eco Shower Fryer kann aber auch wie eine herkömmliche Fritteuse mit einem Fassungsvermögen von maximal 3 l verwendet werden.

Eine Selbstreinigungsfunktion ermöglicht eine mühelose Reinigung der Ölpumpe.

- 5 Führung zum Anbringen des Bedien- und Heizelements
- 6 Gehäuse
- 7 Führung zum Anbringen des Bedien- und Heizelements
- 8 Rücksetzschalter
- 9 Ausnehmbarer Innentopf
- 10 Öl-/Fettpumpe
- 11 Tragegriff
- 12 Elektrisches Bedien- und Heizelement
- 13 O/I-Taste (Ein-/Ausschalter)
- 14 Taste  (Temperatureinstellung)
- 15 Anzeige
- 16 Taste /+ (Zeit erhöhen)
- 17 Taste /- (Zeit mindern)
- 18 Lüftungsschlitze des Bedien- und Heizelements
- 19 Korb
- 20 Lüftungsabdeckung (2 x)
- 21 Geruchs- und Fettfilter (2x)

Vor der ersten Verwendung

- 1 Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
 - 2 Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
 - 3 Reinigen Sie das Gerät. Siehe „Reinigung und Pflege“.
 - 4 Bringen Sie das Bedien- und Heizelement am Gerät an. Achten Sie darauf, dass das Element in die Führung hinten auf dem Gerät geschoben wird.
 - 5 Füllen Sie die Fritteuse mit ca. 0,5 l Frittieröl oder flüssigem Frittierfett. Achten Sie darauf, dass der Füllstand zwischen den MIN- und MAX-Markierungen auf dem Heizelement liegt (siehe Abbildung 4).
- **Verwenden Sie nur flüssiges Frittierfett oder Frittieröl. Sie können auch Sonnenblumenöl oder ein anderes Speiseöl verwenden. Die Fritteuse ist nicht für festes Fett geeignet.**
 - **Schalten Sie das Gerät nie ein, ehe Sie es mit Öl oder fett gefüllt haben.**



Funktion und Bedienung

Siehe Abbildung 1.









Das Gerät besteht aus den folgenden Teilen:

- 1 Korbdeckel
- 2 Korbgriff
- 3 Deckel
- 4 Sichtfenster

Benutzung



• Offene Flächen können beim Betrieb des Geräts heiß werden.

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann.
- 2 Achten Sie darauf, dass der Füllstand zwischen den MIN- und MAX-Markierungen auf dem Heizelement liegt (siehe Abbildung 4). Füllen Sie bei Bedarf nach.
- 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Es ertönt dann ein kurzer Signalton und auf dem Display werden die eingestellte Temperatur und Frittierzeit abwechselnd angezeigt.
- 4 Trocknen Sie das Frittiergut und/oder entfernen Sie Eiskristalle von Tiefkühlprodukten, damit keine gefährlichen heißen Fettspritzer durch Eis oder Wassertropfchen verursacht werden können.
- 5 Füllen Sie den Korb mit Frittiergut. Machen Sie den Korb nicht zu voll, um ungleichmäßige und weniger schmackhafte Ergebnisse zu vermeiden.
- 6 Schließen Sie den Korbdeckel und setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein.
- 7 Setzen Sie den Deckel auf das Gerät. Am Deckel befindet sich ein Rastnase, die in einer Öffnung im Bedien- und Heizelement einrastet und einen Mikroschalter betätigt. Achten Sie auf den richtigen Sitz des Korbgriffs in der Deckelöffnung. Wenn der Deckel nicht richtig sitzt, funktioniert die Ölpumpe nicht.
- 8 Drücken Sie mehrmals auf die Taste , bis die gewünschten Temperatureinstellung auf dem Display angezeigt wird. Die Temperatur kann in Schritten von 10° C auf einen Wert zwischen 150 und 190° C eingestellt werden. Lesen Sie auf der Verpackung des Frittierguts nach, welche Temperatur erforderlich ist.
- 9 Die Frittierzeit wird in Minuten auf dem Display angezeigt. Die Zeit kann in Schritten von 1 Minute auf einen Wert zwischen 1 und 45 Minuten eingestellt werden. Drücken Sie zum Verlängern der Zeit um 1 Minute auf die Taste /+. Durch Betätigen der Taste /- wird die Zeit um 1 Minute verkürzt. Wenn Sie die Zeit schneller ändern möchten, halten Sie die Taste /+ oder /- eingedrückt. Lesen Sie auf der Verpackung des Frittierguts nach, welche Frittierzeit erforderlich ist. **Hinweis:** Die eingestellte Zeit ist die tatsächliche Frittierzeit. Sie fängt zugleich mit der Pumpe an zu laufen. Die Pumpe und damit auch der Frittiervorgang werden in Gang gesetzt, sobald das Öl oder Fett die gewünschte Temperatur erreicht hat.
- 10 Schalten Sie das Gerät mittels der O/I-Taste ein. Die Zeit auf dem Display fängt an zu laufen, wenn das Öl oder Fett die gewünschte Temperatur erreicht hat und die Pumpe zu laufen angefangen hat. Nach Beginn des Aufheizvorgangs sind die Tasten , /+ und /- deaktiviert. Die Zeit- und Temperatureinstellungen können dann nicht mehr geändert werden. Wenn Sie die Einstellungen ändern möchte, müssen Sie das Gerät mittels der O/I-Taste ausschalten, die Einstellungen ändern und das Gerät mit der O/I-Taste wieder einschalten.
- 11 Nach der Hälfte der Frittierzeit gibt das Gerät sechs Tonsignale ab. Es empfiehlt sich, den Korb dann zu schütteln, damit das Frittiergut nicht zusammenklebt. Nehmen Sie den Deckel des Geräts ab (die Pumpe wird angehalten, sobald der Deckel entfernt wird) und schütteln Sie den Korb. Setzen Sie den Korb in die Fritteuse

ein. Nach Anbringen des Deckels fängt die Pumpe wieder an zu laufen.

12 30 Sekunden vor Ablauf der eingestellten Frittierzeit wird die Pumpe angehalten, sodass das Öl oder flüssige Fett in den Topf zurücklaufen kann.

Wenn das Frittiertgut fertig ist und herausgenommen werden kann, erklingen zehn Tonsignale.

Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse.

13 Leeren Sie den Korb auf einen Teller oder in eine Schüssel.

14 Kontrollieren Sie während des Frittiervorgangs regelmäßig, dass der Füllstand zwischen den MIN- und MAX-Markierungen auf dem Heizelement liegt (siehe Abbildung 4).

Füllen Sie bei Bedarf nach.

15 Wiederholen Sie Punkt 4 bis 14, wenn Sie mehr Speisen zubereiten möchten.

16 Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Zurücksetzen

Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert oder eine Fehlermeldung anzeigt, können Sie das elektrische Bedien- und Heizelement mittels der Rücksetztaste auf der Rückseite des Elements zurücksetzen.

1 Schieben Sie den Schalter hinten links auf dem Bedien- und Heizelement nach oben, um das Element zurückzusetzen.

Frittierzeiten und -temperaturen

Frittiertgut	Frittierzeit (min)	Temp. (°C)
Pommes frites tiefgekühlt, 500 g	8	190
Pommes frites tiefgekühlt, 400 g	6	190
Bratrollen	6	190
Kroketten	7	190
Fischfiletstücke paniert oder im Ausbackteig	10–15	170
FrISChe Krabben im Ausbackteig	3–5	190
Hähnchenfiletstücke paniert:		
• klein/mittelgroß	15–20	170
• groß	20–30	170
FrISChe Hähnchenunterkeulen paniert	15	170
Hähnchennuggets tiefgekühlt	6–8	190
Obstbeignets, 2–3 Stück	3–5	190
Gemüsebeignets	3–5	190
Zwiebelringe tiefgekühlt	3–5	190
FrISChe Zwiebeln/Pilze	3–5	150

Sie können diese Zeit- und Temperaturentstellungen nach Geschmack ändern.

Nutzung als herkömmliche Fritteuse

Die Princess Eco Shower Fryer kann auch wie eine herkömmliche Fritteuse verwendet werden. Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:

- 1 Nehmen Sie den Deckel von der Fritteuse ab.
- 2 Nehmen Sie den Korb heraus.
- 3 Nehmen Sie das Bedien- und Heizelement ab und entfernen Sie die Pumpe aus dem Element, indem Sie

- sie gegen den Uhrzeigersinn herausdrehen (siehe Abbildung 3).
- 4 Bringen Sie das Bedien- und Heizelement am Gerät an. Achten Sie darauf, dass das Element in die Führung hinten auf dem Gerät geschoben wird.
 - 5 Füllen Sie die Fritteuse mit mindestens 2,5 l und höchstens 3 l Frittieröl oder flüssigem Frittierfett, wobei der Füllstand zwischen den MIN- und MAX-Markierungen im Innentopf liegen muss (siehe Abbildung 5).
 - 6 Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
 - 7 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Es ertönt dann ein kurzer Signalton und auf dem Display werden die eingestellte Temperatur und Frittierzeit abwechselnd angezeigt.
 - 8 Drücken Sie mehrmals auf die Taste , bis die gewünschten Temperatureinstellung auf dem Display angezeigt wird. Die Temperatur kann in Schritten von 10 °C auf einen Wert zwischen 150 und 190 °C eingestellt werden.
Lesen Sie auf der Verpackung des Frittierguts nach, welche Temperatur erforderlich ist.
 - 9 Drücken Sie einmal auf die Taste , um die Zeit auf 1 Minute einzustellen.
 - 10 Schalten Sie das Gerät mittels der O/I-Taste ein.
Die Zeit auf dem Display fängt an zu laufen, wenn das Öl oder Fett die gewünschte Temperatur erreicht hat. Eine Minute nach Erreichen der eingestellten Zeit wird das Gerät automatisch ausgeschaltet.
Hinweis: Nach Erreichen der eingestellten Zeit hören Sie den Elektromotor, der normalerweise die Ölpumpe antreibt. Dies stellt ein normales Betriebsverhalten dar.
 - 11 Füllen Sie den Korb mit Frittiergut. Machen Sie den Korb nicht zu voll, um ungleichmäßige und weniger schmackhafte Ergebnisse zu vermeiden.
 - 12 Schließen Sie den Korbdeckel und setzen Sie den Korb vorsichtig in die Fritteuse ein.
 - 13 Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
 - 14 Drücken Sie zum Verlängern der Zeit um 1 Minute auf die Taste /+. Durch Betätigen der Taste /- wird die Zeit um 1 Minute verkürzt.
Wenn Sie die Zeit schneller ändern möchten, halten Sie die Taste /+ oder /- eingedrückt.
Lesen Sie auf der Verpackung des Frittierguts nach, welche Frittierzeit erforderlich ist.
 - 15 Schalten Sie das Gerät mit der O/I-Taste ein.
Nach der Hälfte der Frittierzeit gibt das Gerät sechs Tonsignale ab. Weiter brauchen Sie nichts zu tun.
 - 16 Wenn das Gerät am Ende der Frittierzeit zehn Tonsignale abgibt, muss der Deckel abgenommen werden.
 - 17 Nehmen Sie den Korb aus der Fritteuse und schütteln Sie ihn, damit überschüssiges Öl oder Fett abtropft. Leeren Sie den Korb auf einen Teller oder in eine Schüssel.
 - 18 Kontrollieren Sie während des Frittiervorgangs regelmäßig, dass der Füllstand zwischen den MIN- und MAX-Markierungen auf dem Innentopf liegt (siehe Abbildung 5).
Füllen Sie bei Bedarf nach.
 - 19 Wiederholen Sie Punkt 11 bis 18, wenn Sie mehr Speisen zubereiten möchten.
Hinweis: Die Öltemperatur und die Frittierzeit können nur eingestellt werden, wenn das Gerät mit der O/I-Taste ausgeschaltet wurde.
 - 20 Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- **Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand einer Anrichte, der Arbeitsplatte oder eines Tisches hängen.**
 - **Bewegen Sie das Gerät nicht wenn es eingeschaltet oder noch heiß ist.**



Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es bewegen.

- Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.
- Um Brandgefahr zu verhindern, muss das Gerät seine Hitze abgeben können. Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden, solange es noch heiß ist.
- Ziehen Sie nach der Verwendung immer den Stecker aus der Steckdose.
- Trocknen Sie das Frittiergut und/oder schütteln Sie überschüssiges Eis ab, ehe Sie es in den Korb geben.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Schalten Sie das Gerät aus und/oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn bei der Benutzung Störungen auftreten, Sie das Gerät reinigen, Zubehör anbringen oder abnehmen und das Gerät nach der Verwendung verstauen.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe anderer Hitzequellen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von entflammaren Materialien wie Gardinen, Handtücher oder Papier.
- Der Außentopf des Geräts wird heiß.



Reinigung und Pflege

Reinigung des Geräts

- 1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Fangen Sie das Öl oder flüssige Fett in einem Behälter auf und entsorgen Sie es oder bewahren Sie es zur erneuten Verwendung auf.
- 3 Achten Sie darauf, dass die Ölpumpe richtig auf dem Bedien- und Heizelement sitzt.
- 4 Füllen Sie den Innentopf mit 1 l sauberem Wasser.
- 5 Setzen Sie den Deckel auf das Gerät.
- 6 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- 7 Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten $\odot/+$ und $\odot/-$, um die Selbstreinigungsfunktion der Ölpumpe zu starten.
Es ertönt dann ein kurzer Signalton. Die Pumpe fängt an zu laufen und das Wasser wird vom Heizelement erhitzt.
- 8 Nach 2 Minuten erklingt ein Signalton zur Anzeige, dass die Reinigung beendet ist.
Das Heizelement und die Pumpe werden beide automatisch ausgeschaltet.
- 9 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 10 Reinigen Sie den Korb in warmem Wasser mit Spülmittel oder im Geschirrspüler.
- 11 Reinigen Sie den Innentopf in warmem Wasser mit Spülmittel.
- 12 Wenn Sie die Geruchs- und Fettfilter im Deckel austauschen möchten, fahren Sie mit dem Abschnitt „Austauschen der Geruchs- und Fettfilter“ fort.

- 13 Reinigen Sie das Gerät, das Bedien- und Heizelement und den Deckel mit einem weichen, feuchten Tuch und einigen Tropfen Geschirrspülmittel und lassen Sie sie anschließend gut trocknen.
- 14 Stellen Sie sicher, dass alle Teile völlig trocken sind und bauen Sie das Gerät wieder zusammen.
- 15 Stellen Sie das Gerät weg (siehe „Aufbewahrung“).

Austauschen der Geruchs- und Fettfilter

Wir empfehlen, die Filter nach jeweils 5 Gebrauchsstunden auszutauschen.

Siehe Abbildung 2.

- 1 Entfernen Sie den Deckel vom Gerät.
- 2 Drücken Sie gegen die Lippe der Lüftungsabdeckung und entfernen Sie die Abdeckung vom Deckel.
- 3 Nehmen Sie den Geruchs- und Fettfilter heraus.
- 4 Wiederholen Sie Punkt 2 und 3 für den Filter auf der anderen Seite des Deckels.
- 5 Reinigen Sie den Deckel und die Lüftungsabdeckungen mit warmem Spülwasser.
- 6 Trocknen Sie den Deckel und die Lüftungsabdeckungen ab.
- 7 Setzen Sie neue Filter in den Deckel ein (Art.- Nr. 901.184000.020).
- 8 Setzen Sie die Lüftungsabdeckungen in den Deckel ein.

Austauschen des Öls/Fetts

Wir empfehlen, die Filter nach jeweils 4 Gebrauchsstunden auszutauschen.

- 1 Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

- 2 Entfernen Sie erst den Deckel, dann den Korb und das Bedien- und Heizelement.
- 3 Nehmen Sie den Innentopf aus dem Außentopf.
- 4 Gießen Sie das alte Öl in einen Behälter und entsorgen Sie es.
- 5 Reinigen Sie den Innentopf in warmem Wasser mit Spülmittel.
- 6 Trocknen Sie den Innentopf ab.
- 7 Bringen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder an.
- 8 Füllen Sie die Fritteuse mit frischem Öl oder flüssigem Fett, wenn Sie sie das nächste Mal verwenden.
- 9 Stellen Sie das Gerät weg (siehe „Aufbewahrung“).



- **Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit an die elektrischen Teile des Geräts gelangt.**
- **Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.**
- **Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel oder scharfen Gegenstände (wie Messer oder harte Bürsten).**
- **Nur der Korb und der Korbdeckel sind spülmaschinengeeignet. Das elektrische Bedien- und Heizelement, der Innentopf und der Deckel dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.**
- **Stellen Sie sicher, dass alle Teile völlig trocken sind, ehe Sie das Gerät verwenden.**

Aufbewahrung

- 1 Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Reinigen Sie das Gerät regelmäßig (siehe „Reinigung und Pflege“).

- 3 Setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein und bringen Sie den Deckel auf dem Gerät an.
- 4 Das Gerät muss an einem trockenen, frostgeschützten Ort aufbewahrt werden.

- **Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite Kindern auf.**



Sicherheit

Allgemein

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch und befolgen Sie diese. Heben Sie diese Anleitung für zukünftige Anwendungen auf.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den Hausgebrauch.
- Die Verwendung des Geräts durch Kinder oder Personen mit körperlichen, geistigen oder motorischen Einschränkungen, mit Wahrnehmungseinschränkungen oder mangelnder Kenntnis und Erfahrung kann zu gefährlichen Situationen führen. Für diesen Personenkreis verantwortliche Personen müssen deutliche Anweisungen erteilen oder diesen bei der Verwendung des Geräts beaufsichtigen.
- Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Elektriker reparieren. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu reparieren.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile. Die Verwendung anderer Zubehörteile kann zu einem Schaden am Gerät führen, wodurch Gefahren für den Nutzer entstehen können.

Elektrizität und Wärme

- Das Gerät ist nicht zur Verwendung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Ziehen Sie nie am Stromkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dieses selbst oder das Stromkabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Stromkabel von einem qualifizierten Elektriker ersetzen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Stromkabel und der Stecker nicht mit heißen Quellen wie heißen Herdplatten oder offenen Flammen in Kontakt kommen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Stromkabel und der Stecker nicht mit Wasser, anderen Flüssigkeiten oder Chemikalien in Kontakt kommen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr.



Umwelt

Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.

Wollen Sie das Gerät entsorgen, obwohl es noch richtig funktioniert oder problemlos repariert werden kann, dann sorgen Sie für eine Wiederverwendung des Geräts.



Am Ende der Nutzungsdauer müssen Sie das Gerät auf verantwortungsvolle Weise aufbereiten lassen, sodass das Gerät und dessen Teile wiederverwendet werden können. Stellen Sie das Gerät nicht zum unsortierten Abfall, sondern bringen Sie es zum Händler oder zu einem anerkannten Sammelpunkt. Setzen Sie sich mit Ihrer Stadt in Verbindung, um Informationen über die verfügbaren Abgabe- und Sammelsysteme zu erhalten.

EU-Konformität

Geltende europäische Richtlinie:
2002/95/EG
2002/96/EG



Generalidades

Esta freidora Princess Eco Shower Fryer funciona con solo 0,5 litros de aceite o grasa líquida. Debido al poco volumen de aceite o grasa líquida, el tiempo que se requiere para calentar es muy corto.

La temperatura del aceite/grasa líquida y el tiempo de fritura se pueden programar fácilmente. Un sistema electrónico de control de la temperatura calienta el aceite/grasa líquida, manteniéndolo a la temperatura ajustada.

Una vez que el aceite/grasa líquida ha alcanzado la temperatura ajustada, una bomba empieza a rociar el aceite/grasa líquida caliente sobre la tapa de la canastilla. El aceite/grasa líquida es repartido sobre toda la superficie de la tapa de la canastilla, fluyendo a través de los orificios sobre los alimentos. Aquí empieza el proceso de fritura. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, la bomba deja de funcionar. Ya que los alimentos no están sumergidos en el aceite/grasa líquida, el proceso de fritura se detiene también.

Y puesto que los alimentos no están sumergidos constantemente en el aceite/grasa líquida, absorben menos grasa. Además de esta avanzada función, la Princess Eco Shower Fryer también se puede usar como una freidora normal, con una capacidad máxima de 3 litros.




Una función de limpieza automática facilita la limpieza de la bomba del aceite.



Funcionamiento y manejo

Véase la figura 1.

El aparato consta de las siguientes partes:

- 1 Tapa de la canastilla
- 2 Empuñadura de la canastilla
- 3 Tapa
- 4 Visor
- 5 Guía para asegurar la unidad de control electrónica
- 6 Carcasa
- 7 Guía para sujetar la unidad de control electrónica a la carcasa
- 8 Botón RESET (restaurar)
- 9 Cubeta amovible
- 10 Bomba de aceite/grasa líquida
- 11 Empuñadura de la carcasa
- 12 Unidad de control electrónica
- 13 Botón O/I (encendido/apagado)
- 14  botón (botón de ajuste de la temperatura)
- 15 Pantalla
- 16 /+ botón (aumentar el tiempo)
- 17 /+ botón (reducir el tiempo)
- 18 Orificio de ventilación de la unidad de control electrónica
- 19 Canastilla
- 20 Tapa de ventilación (2x)
- 21 Filtro antiolor y antigrasa (2x)

Antes del primer uso

- 1 Saque el aparato del embalaje.
- 2 Verifique que el voltaje de alimentación corresponda con el voltaje indicado en la placa del tipo del aparato.
- 3 Limpie el aparato Véase el capítulo "Mantenimiento y limpieza".
- 4 Coloque la unidad electrónica en el aparato. Asegúrese de que la unidad entra en la guía que viene en la parte trasera del aparato.
- 5 Llene el aparato con aprox. 0,5 l de aceite para freír o grasa líquida.

Asegúrese de que el nivel del aceite/grasa líquida se encuentra entre las marcas mínimo y máximo del elemento calefactor (ver figura 4).

- **Use únicamente aceite o grasa líquida para freír. Está permitido el uso de otros aceites especiales como el aceite de girasol u otros aceites comestibles.**

La freidora no es apta para la grasa sólida.

- **No encienda nunca el aparato antes de llenar con aceite la cubeta.**

Uso













- **La superficies a la vista pueden alcanzar altas temperaturas cuando el aparato está en funcionamiento.**

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, en un lugar donde no pueda caerse.
- 2 Asegúrese de que el nivel del aceite/grasa líquida se encuentra entre las marcas mínimo y máximo del elemento calefactor (ver figura 4).
Añada más cantidad si es necesario.
- 3 Conecte el enchufe a la toma de pared. El aparato emite una breve señal acústica y en la pantalla aparecen, alternadamente, la temperatura ajustada y el tiempo de fritura.
- 4 Seque y/o retire el hielo de los alimentos congelados para evitar salpicaduras violentas de aceite/grasa líquida al contacto con agua o hielo.
- 5 Vierta los alimentos que va a freír en la canastilla.
No llene demasiado la canastilla para evitar resultados irregulares o indeseados.
- 6 Cierre la tapa de la canastilla y colóquela en el aparato.
- 7 Coloque la tapa de la freidora. La tapa tiene una pequeña protuberancia que cabe en un orificio en la unidad de control electrónica y que hace funcionar un microinterruptor.
Compruebe también que la

empuñadura de la canastilla ha quedado colocada entre las aberturas de la tapa.

Si la tapa no está colocada correctamente, la bomba del aceite no empezará a funcionar.

- 8 Pulse el botón  repetidamente hasta que en la pantalla aparezca la temperatura del aceite deseada. La temperatura puede ajustarse entre 150° C y 190° C en pasos de a 10° C. Consulte en el embalaje de los alimentos la temperatura requerida.
- 9 En la pantalla se visualiza el tiempo de fritura en minutos. El tiempo se puede ajustar entre 1 y 45 minutos, en pasos de a 1 minuto.
Pulse el botón  para aumentar, o el botón  para reducir el tiempo de fritura programado en pasos de a 1 minuto.
Pulse y sostenga el botón  o el botón  para modificar el ajuste del tiempo más rápidamente.
Consulte en el embalaje de los alimentos que va a freír el tiempo de fritura requerido.
- NOTA:** Este tiempo es el tiempo real de fritura. La cuenta regresiva empieza en el momento en que la bomba empieza a funcionar. La bomba, y con ella el proceso de fritura, se pone en marcha después de que el aceite/grasa líquida ha alcanzado la temperatura requerida.
- 10 Pulse el botón  para poner en marcha el proceso.
La cuenta regresiva del reloj se aprecia en la pantalla una vez que el aceite/grasa ha alcanzado la temperatura deseada y la bomba a empezado a funcionar.
Una vez iniciado el proceso de calentamiento, el botón  y los botones  y  se desactivan. Una vez iniciado el proceso ya no es posible modificar los ajustes de tiempo o temperatura.
Si desea modificar estos ajustes: apague el aparato con el botón .

modifique los ajustes y vuelva a poner en marcha el aparato con el botón O/I.

- 11 A la mitad del proceso de fritura el aparato emite 6 veces una señal acústica. En este momento se recomienda agitar la canastilla a fin de evitar que los alimentos se peguen. Retire la tapa de la freidora (la bomba deja de funcionar inmediatamente se retira la tapa) y agite la canastilla. Coloque la canastilla en la freidora, la bomba volverá a funcionar después de colocar nuevamente la tapa.
- 12 La bomba deja de funcionar 30 segundos antes de concluir el tiempo ajustado, permitiendo que el aceite/grasa líquida fluya nuevamente en la cubeta.
Cuando los alimentos están listos para ser retirados, el aparato emite 10 señales acústicas.
Retire la canastilla de la freidora.
- 13 Vacíe la canastilla sobre un plato o bandeja.
- 14 Compruebe regularmente durante el proceso de fritura que el nivel del aceite está entre las marcas mínimo y máximo del elemento calefactor (ver figura 4).
Añada más cantidad si es necesario.
- 15 Repita los pasos 4 a 14 para freír más alimentos.
- 16 Cuando haya terminado de freír los alimentos, retire en enchufe de la toma de alimentación.

Restaurar el aparato

Si el aparato no está funcionando adecuadamente, o si se genera un error, puede restaurar la unidad de control electrónica con el botón RESET que se encuentra en la parte posterior de la unidad:

- 1 Mueva hacia arriba el botón que se encuentra a la izquierda en la parte posterior de la unidad de control electrónica para restaurarla.

Tiempo de fritura y temperatura










Alimento	Tiempo de fritura (min)	Temp. (°C)
Patatas congeladas 500 g.	8	190
Patatas congeladas 400 g.	6	190
Salchichas	6	190
Croquetas	7	190
Porciones de filete de pescado apanado o rebozado	10-15	170
Gambas frescas rebozadas	3-5	190
Porciones de pollo apanado:		
• tamaño pequeño/ mediano	15-20	170
• tamaño grande	20-30	170
Muslos de pollo fresco apanados	15	170
Nuggets de pollo congelados	6-8	190
Buñuelitos de fruta 2-3 unidades	3-5	190
Buñuelitos de vegetales	3-5	190
Anillos de cebolla congelados	3-5	190
Cebolla/champiñones frescos	3-5	150

Puede modificar los parámetros de tiempo y temperatura de acuerdo con sus gustos personales.

Uso como freidora regular

Esta Princess Eco Shower Fryer también puede usarse como una freidora regular. Para hacerlo proceda como sigue:

- 1 Retire la tapa de la freidora.

- 2 Saque la canastilla.
- 3 Saque la unidad de control electrónica del aparato y separe la bomba de la unidad girándola en dirección contraria a las manecillas del reloj (ver figura 3).
- 4 Coloque la unidad electrónica en el aparato. Asegúrese de que la unidad entra en la guía que viene en la parte trasera del aparato.
- 5 Llene el aparato con un mín. de 2,5 l o un máx. de 3 l de aceite/grasa líquida hasta un nivel entre las marcas mínimo y máximo de la cubeta amovible (ver figura 5).
- 6 Coloque la tapa de la freidora.
- 7 Conecte el enchufe a la toma de alimentación. El aparato emite una breve señal acústica y en la pantalla aparecen, alternadamente, la temperatura ajustada y el tiempo de fritura.
- 8 Pulse el botón  repetidamente hasta que en la pantalla aparezca la temperatura del aceite deseada. La temperatura puede ajustarse entre 150° C y 190° C en pasos de a 10° C. Consulte en el embalaje de los alimentos la temperatura requerida.
- 9 Pulse una vez el botón /+ para ajustar el tiempo en 1 minuto.
- 10 Pulse el botón / para poner en marcha el proceso de calentamiento. La cuenta regresiva del reloj se aprecia en la pantalla una vez que el aceite/grasa ha alcanzado la temperatura ajustada.
Un minuto después de alcanzar la temperatura ajustada, el aparato se apaga automáticamente.
Nota: Una vez alcanzada la temperatura ajustada, escuchará el motor eléctrico que hace funcionar normalmente la bomba del aceite. Esto es normal.
- 11 Vierta los alimentos que va a freír en la canastilla.
No llene demasiado la canastilla para evitar resultados irregulares o indeseados.
- 12 Cierre la tapa de la canastilla y colóquela cuidadosamente en el aparato.
- 13 Coloque la tapa de la freidora.
- 14 Pulse el botón /+ para aumentar, o el botón /- para reducir el tiempo de fritura programado en pasos de a 1 minuto.
Pulse y sostenga el botón /+ o el botón /- para modificar el ajuste del tiempo más rápidamente.
Consulte en el embalaje de los alimentos que va a freír el tiempo de fritura requerido.
- 15 Ponga en marcha el aparato pulsando el botón /I.
A la mitad del proceso de fritura el aparato emite 6 veces una señal acústica. No se requiere ninguna acción.
- 16 Cuando el aparato emita 10 veces una señal acústica al final del proceso de fritura, retire la tapa.
- 17 Saque la canastilla de la freidora y agítela para retirar el exceso de aceite/grasa líquida de los alimentos.
Vacíe la canastilla sobre un plato o bandeja.
- 18 Compruebe regularmente durante el proceso de fritura que el nivel del aceite está entre las marcas mínimo y máximo de la cubeta (ver figura 5).
Añada más cantidad si es necesario.
- 19 Repita los pasos 11 a 18 para freír más alimentos.
Nota: La temperatura del aceite y el tiempo de fritura solo se pueden ajustar apagando el aparato con el botón /I.
- 20 Cuando haya terminado de freír los alimentos, retire en enchufe de la toma de alimentación.



- **No deje que el cable quede colgando por el borde del fregadero, la encimera o la mesa.**
- **No desplace nunca el aparato mientras esté encendido o si aún está caliente. Antes de desplazar el aparato**

de un lugar a otro, apáguelo y espere a que se enfríe.

- Use un enchufe con conexión a tierra.
- El aparato debe poder liberar el calor para evitar riesgos de incendio. Asegúrese de que esté lo suficientemente libre y que no haga contacto con materiales inflamables. No debe cubrir el aparato cuando aún está caliente.
- Después del uso, retire el enchufe de la toma de alimentación.
- Seque los alimentos o retírelos el exceso de hielo antes de colocarlos en la canastilla.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando toque el aparato, el cable o el enchufe.
- Apague el aparato y retire el enchufe de la toma de alimentación si se presentan fallos durante el uso, antes de limpiarlo, cuando vaya a colocarlo o a retirar un accesorio o cuando vaya a guardarlo después de usarlo.
- No deje el aparato sin vigilancia mientras está en uso.
- No use el aparato cerca a otra fuente de calor.
- Mantenga el aparato retirado de materiales inflamables como cortinas, toallas o papel.
- La carcasa del aparato también puede calentarse.

- 2 Vierta el aceite/grasa líquida en un recipiente y tírela o guárdela para volver a usarla después.
- 3 Compruebe que la bomba del aceite está conectada a la unidad electrónica.
- 4 Llene la cubeta amovible con 1 litro de agua limpia.
- 5 Coloque la tapa de la freidora.
- 6 Conecte el enchufe a la toma de alimentación.
- 7 Pulse simultáneamente el botón $\odot/+$ y el botón $\odot/-$ para iniciar el programa de autolimpieza de la bomba del aceite. El aparato emitirá una breve señal acústica. La bomba empieza a funcionar y la resistencia empieza a calentar el agua.
- 8 Transcurridos 2 minutos, el aparato emitirá una señal acústica indicando que el proceso de limpieza ha concluido. El elemento calefactor y la bomba se apagan.
- 9 Retire el enchufe de la toma de alimentación y deje que el aparato se enfríe.
- 10 Lave la canastilla en agua caliente con jabón o en el lavavajillas.
- 11 Lave la cubeta amovible con agua caliente y jabón.
- 12 Si desea sustituir también los filtros antiolor y antigrasa que vienen en la tapa, consulte la sección "Sustituir los filtros antiolor y antigrasa".
- 13 Limpie cuidadosamente el aparato, la unidad electrónica y la tapa con un paño suave húmedo y unas cuantas gotas de jabón líquido y séquelo bien.
- 14 Asegúrese de secar bien todas las partes y re-ensamble el aparato.
- 15 Guarde el aparato (véase "Guardar").

Sustituir los filtros antiolor y antigrasa

Intervalo de sustitución recomendado: después de cada 5 usos.

Véase la figura 2.

- 1 Retire la tapa en el aparato.



Mantenimiento y limpieza

Limpieza del aparato

- 1 Retire el enchufe de la toma de alimentación y deje que el aparato se enfríe.

- 2 Presione la pestaña de la tapa de ventilación y retírela.
- 3 Retire los filtros antiolor y antigrasa.
- 4 Repita los pasos 2 y 3 con el filtro del otro lado de la tapa.
- 5 Limpie la tapa y la cubierta de ventilación con agua caliente y jabón.
- 6 Seque la tapa y las cubiertas de ventilación.
- 7 Coloque nuevos filtros en la tapa (parte nro. 901.184000.020).
- 8 Coloque las cubiertas de ventilación en la tapa.

Cambiar el aceite/grasa líquida

Intervalo de sustitución recomendado: después de cada 4 usos.

- 1 Retire el enchufe de la toma de alimentación y deje que el aparato se enfríe.
- 2 Retire, respectivamente, la tapa, la canastilla y la unidad de control electrónica del aparato.
- 3 Saque la cubeta amovible del aparato.
- 4 Vierta el aceite usado en un recipiente y deséchelo.
- 5 Lave la cubeta amovible con agua caliente y jabón.
- 6 Seque la cubeta amovible.
- 7 Ensamble nuevamente el aparato en orden inverso.
- 8 Llene el aparato con aceite/grasa líquida limpio antes de volver a usarlo nuevamente.
- 9 Guarde el aparato (véase "Guardar").



- **Asegúrese de que la humedad no penetre en las partes eléctricas del aparato.**
- **No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua o en otro líquido.**
- **No use limpiadores agresivos, abrasivos, ni objetos afilados (como cuchillos o cepillos de cerda dura) para limpiar el aparato.**
- **Únicamente la canastilla con la tapa son aptas para el lavavajillas. La**

unidad electrónica, la carcasa, la cubeta amovible y la cubierta no son aptas para lavar en el lavavajillas.

- **Asegúrese de que todas las partes están completamente secas antes de usar el aparato.**

Almacenamiento

- 1 Deje enfriar el aparato.
- 2 Limpie el aparato regularmente (véase "Limpieza y mantenimiento").
- 3 Coloque la canastilla en el aparato y tape el aparato con la tapa.
- 4 Guarde el aparato en un lugar seco, libre de temperaturas bajas extremas.

- **Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.**



Seguridad

Generalidades

- **Lea y observe cuidadosamente las instrucciones. Conserve este manual por si requiere consultarlo en el futuro.**
- **Utilice este aparato únicamente en la forma que se describe en las instrucciones.**
- **Este aparato está concebido para uso doméstico únicamente.**
- **El uso de este aparato por niños o personas con impedimentos físicos, sensoriales, mentales o motrices, así como sin conocimientos y experiencia, puede ocasionar situaciones peligrosas. Aquellos responsables de la seguridad de tales personas deben impartir instrucciones claras o vigilar el uso del aparato.**

- Haga reparar el aparato únicamente por un electricista cualificado. No trate nunca de reparar el aparato usted mismo.
- Utilice únicamente los accesorios recomendados por el proveedor. El uso de otros accesorios diferentes puede ocasionar daños al aparato y poner en peligro al usuario.

Electricidad y fuentes de calor

- El aparato no está concebido para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia aparte.
- Retire siempre el enchufe de la toma de alimentación cuando no esté utilizando el aparato.
- Al retirar el enchufe de la toma de alimentación, asegúrese de tirar siempre del enchufe y no del cable.
- No tire nunca del cable para desplazar el aparato de un lugar a otro.
- No use el aparato si éste o el cable de alimentación están averiados. Haga sustituir el cable deteriorado por un electricista cualificado.
- Asegúrese de que ni el aparato, ni el cable, ni el enchufe están en contacto con fuentes de calor, por ejemplo, con una placa caliente de la estufa o con fuego abierto.
- Asegúrese de que el aparato, el cable de corriente y el enchufe no estén en contacto con el agua, otros líquidos o productos químicos.
- No recoja nunca el aparato cuando haya caído en el agua. Retire el enchufe de la toma de alimentación. No vuelva a utilizar más el aparato.



Medio ambiente

Tire el material de embalaje, como plástico y cajas, en los contenedores destinados para ello.

Si desea desprenderse del aparato estando todavía en buen estado, o si puede repararse fácilmente, por favor, asegúrese de que pueda reciclarse.



Al final de la vida útil debe deshacerse del aparato de forma responsable de manera que éste o sus partes puedan ser reutilizadas. No tire el aparato junto con los residuos no clasificados; en su lugar llévelo a la tienda donde lo adquirió o a un lugar de recolección autorizado. Póngase en contacto con las autoridades municipales para solicitar información acerca de los lugares de recolección autorizados.

Conformidad CE

Normativa europea vigente:
2002/95/EC
2002/96/EC



Introduzione

Questo Princess Eco Shower Fryer funziona con soli 0,5 litri di olio o grasso liquido. A causa del ridotto volume di olio o grasso liquido, il tempo di riscaldamento è molto breve.

La temperatura di olio/grasso liquido e il tempo di cottura possono essere facilmente programmati. Un sistema di controllo elettronico della temperatura riscalda olio/grasso liquido e di conseguenza mantiene olio/grasso liquido alla temperatura impostata.

Dopo che l'olio/il grasso liquido ha raggiunto la temperatura impostata, si avvia una pompa che spruzza l'olio/grasso liquido sulla copertura del cestello. L'olio/grasso liquido viene diviso per l'intera superficie della copertura del cestello e fluisce attraverso i fori sugli alimenti. Il processo di frittura si avvia. Quando il tempo impostato passa, la pompa si arresta. Poiché gli alimenti non sono immersi in olio/grasso liquido, anche il processo di frittura si arresta.

Poiché gli alimenti non sono costantemente immersi in olio/grasso liquido, gli alimenti stessi assorbono meno grasso.

Oltre a questa funzione avanzata, è anche possibile usare questa Princess Eco Shower Fryer come friggitrice normale con una capacità massima di 3 litri.




Una funzione di autopulizia aiuta a pulire, senza sforzo, la pompa dell'olio.



Funzionamento e comandi






Vedere la figura 1.

L'apparecchio è dotato delle seguenti funzioni:

- 1 Copertura cestello
- 2 Maniglia cestello
- 3 Coperchio
- 4 Finestra di visualizzazione
- 5 Guida per la sicurezza dell'unità elettronica di controllo
- 6 Alloggiamento
- 7 Guida per il collegamento dell'unità elettronica di controllo all'alloggiamento
- 8 Interruttore RESET (reimpostazione)
- 9 Padella rimuovibile
- 10 Pompa olio/grasso liquido
- 11 Maniglia alloggiamento
- 12 Unità elettronica di controllo
- 13 Tasto O/I (interruttore accensione/spegnimento)
- 14  tasto (tasto di regolazione della temperatura)
- 15 Display
- 16 /+ tasto (tasto per aumentare il tempo)
- 17 /- tasto (tasto per diminuire il tempo)
- 18 Unità elettronica di controllo apertura ventilazione
- 19 Cestello
- 20 Copertura ventilazione (2x)
- 21 Filtro per odore e grasso (2x)

Operazioni preliminari al primo utilizzo


- 1 Estrarre l'apparecchio dalla confezione.
- 2 Assicurarsi che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dati apposta sul dispositivo.
- 3 Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione 'Manutenzione e pulizia'.




- 4 Posizionare l'unità elettronica nell'apparecchio. Assicurarsi che l'unità scorra nella guida sul retro dell'apparecchio.
 - 5 Riempire l'apparecchio con circa 0,5 l di olio per frittura o grasso liquido. Assicurarsi che il livello di olio/grasso liquido sia tra il segno di minimo e massimo sull'elemento di riscaldamento (vedere la figura 4).
 - **Usare solo olio o grasso liquido per frittura. È consentito l'uso di oli speciali come olio di girasole o altri oli di consumo. Questa friggitrice non è adatta a grassi solidi.**
 - **Non accendere mai l'apparecchio prima di aver riempito la padella di olio.**
- 6 Chiudere la copertura del cestello e mettere lo stesso nell'apparecchio.
 - 7 Mettere il coperchio sulla friggitrice. Il coperchio ha una piccola protusione, che si adatta all'apertura nell'unità elettronica di controllo e che aziona un microinterruttore. Assicurarsi che la maniglia del cestello si adatti alle aperture del coperchio. Se il coperchio non è posizionato in modo corretto, la pompa dell'olio non comincia a funzionare.
 - 8 Premere il tasto  ripetutamente fino a che il display non mostra l'impostazione desiderata per la temperatura dell'olio. L'impostazione può essere regolata da 150° C a 190° C a scatti di 10° C. Consultare la confezione degli alimenti per l'impostazione necessaria della temperatura.
 - 9 Il display mostra il tempo impostato per la frittura in minuti. L'impostazione può essere regolata da 1 a 45 minuti a scatti di 1 minuto. Premere il tasto /+ per aumentare o premere il tasto /- per diminuire il tempo di frittura programmato di un 1 minuto. Tenere il tasto /+ o il tasto /- premuti consente di cambiare le impostazioni del tempo in modo più rapido. Consultare la confezione delle patatine e/o degli snack per il tempo di frittura necessario.

Uso



- **La temperatura delle superfici accessibili potrebbe risultare elevata quando l'elettrodomestico è in funzione.**

- 1 Collocare l'apparecchio su una superficie piana e solida, per evitare che cada.
- 2 Assicurarsi che il livello di olio/grasso liquido sia tra il segno di minimo e massimo sull'elemento di riscaldamento (vedere la figura 4). Rabboccare se necessario.
- 3 Inserire la spina nella presa a muro. L'apparecchio emette un breve bip e il display mostra alternativamente la temperatura impostata e il tempo di frittura.
- 4 Asciugare gli alimenti e/o rimuovere il ghiaccio dagli alimenti congelati per evitare schizzi violenti di olio/grasso liquido caldo quando entrano ghiaccio e acqua.
- 5 Riempire il cestello con gli alimenti da friggere. Non riempire troppo il cestello per evitare risultati irregolari e indesiderati.
- 10 Premere il tasto  per avviare il processo. Il conto alla rovescia dell'orologio sul display si avvia dopo che l'olio/il grasso liquido ha raggiunto la temperatura richiesta e quando si è avviata la pompa.

Quando il processo di riscaldamento si è avviato, il tasto  e i tasti /+ e /- sono disattivati. Non è possibile regolare le impostazioni di tempo o temperatura dopo che il processo si è avviato.

Se si desidera regolare queste impostazioni: arrestare l'apparecchio con il tasto O/I, modificare le impostazioni e riavviare con il tasto O/I.

- 11 A metà del processo di frittura l'apparecchio emette 6 bip. In questo momento, si consiglia di scuotere il cestello con gli alimenti per evitare che gli alimenti si attacchino. Rimuovere il coperchio dalla friggitrice (la pompa si arresta appena viene rimosso il coperchio) e scuotere il cestello. Mettere il cestello nella friggitrice e dopo aver posizionato il coperchio, la pompa si avvia nuovamente.
- 12 30 secondi prima che il tempo impostato è passato, la pompa si arresta per consentire a olio/grasso liquido di fluire di nuovo nella padella. Quando gli alimenti sono pronti per essere estratti, l'apparecchio emette 10 bip. Estrarre il cestello dalla friggitrice.
- 13 Svuotare il cestello su un vassoio o un piatto.
- 14 Durante la frittura controllare regolarmente che il livello di olio nella padella sia tra il segno di minimo e massimo sull'elemento di riscaldamento (vedere la figura 4). Rabboccare se necessario.
- 15 Ripetere le fasi da 4 a 14 per friggere altri alimenti.
- 16 Dopo aver completato il processo di cottura, rimuovere la spina dalla presa a muro.

Reimpostazione

Se l'apparecchio non funziona in modo corretto o genera un errore, è possibile reimpostare l'unità elettronica di controllo

utilizzando l'interruttore RESET sul retro dell'unità elettronica di controllo:

- 1 Spostare l'interruttore sul lato posteriore sinistro dell'unità elettronica di controllo fino a reimpostare l'unità elettronica di controllo.



Tempi e temperature di frittura

Alimenti	Tempo di frittura (min)	Temp. (°C)
Patatine fritte congelate da 500 g.	8	190
Patatine fritte congelate da 400 g.	6	190
Hot dog di carne tritata	6	190
Crocchette	7	190
Porzioni di filetti di pesce bianco impanato o in pastella	10-15	170
Gamberi freschi in pastella	3-5	190
Porzioni di pollo impanato		
• porzione piccola/ media	15-20	170
• porzione grande	20-30	170
Bastoncini di pollo freschi impanati	15	170
Pepite di pollo congelate	6-8	190
Frittelle di frutta, 2-3 pezzi	3-5	190
Frittelle di verdure	3-5	190
Anelli di cipolla congelati	3-5	190
Cipolle/funghi freschi	3-5	150



È possibile cambiare le impostazioni di tempo e temperatura secondo il proprio gusto personale.



Usare come una friggitrice normale

Questa Princess Eco Shower Fryer può essere usata anche come una friggitrice normale. Usare come segue:

- 1 Rimuovere il coperchio dalla friggitrice.
- 2 Rimuovere il cestello.
- 3 Estrarre l'unità elettronica di controllo dall'apparecchio e rimuovere la pompa dall'unità ruotandola in senso antiorario (vedere la figura 3).
- 4 Posizionare l'unità elettronica nell'apparecchio. Assicurarsi che l'unità scorra nella guida sul retro dell'apparecchio.
- 5 Riempire l'apparecchio con min. 2,5 l fino a massimo 3 l di olio/grasso liquido finché il livello è compreso tra l'indicatore minimo e massimo nella padella rimovibile (vedere la figura 5).
- 6 Mettere il coperchio sulla friggitrice.
- 7 Inserire la spina nella presa a muro. L'apparecchio emette un breve bip e il display mostra alternativamente la temperatura impostata e il tempo di frittura.
- 8 Premere il tasto  ripetutamente fino a che il display non mostra l'impostazione desiderata per la temperatura dell'olio. L'impostazione può essere regolata da 150° C a 190° C a scatti di 10° C. Consultare la confezione degli alimenti per l'impostazione necessaria della temperatura.
- 9 Premere il tasto  per impostare il tempo di 1 minuto.
- 10 Premere il tasto O/I per avviare il processo di riscaldamento. Il conto alla rovescia dell'orologio sul display si avvia dopo che l'olio/il grasso liquido ha raggiunto la temperatura impostata. Un minuto dopo aver raggiunto la temperatura impostata, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Nota: quando viene raggiunta la temperatura impostata, si sente il motore elettrico, che normalmente aziona la pompa dell'olio. Questo è normale.
- 11 Riempire il cestello con gli alimenti da friggere.

Non riempire troppo il cestello per evitare risultati irregolari e indesiderati.
- 12 Chiudere la copertura del cestello e mettere lo stesso con attenzione nell'apparecchio.
- 13 Mettere il coperchio sulla friggitrice.
- 14 Premere il tasto /+ per aumentare o premere il tasto /- per diminuire il tempo di frittura programmato di un 1 minuto.

Tenere il tasto /+ o il tasto /- premuti consente di cambiare le impostazioni del tempo in modo più rapido. Consultare la confezione delle patatine e/o degli snack per il tempo di frittura necessario.
- 15 Accendere l'apparecchio premendo il tasto O/I.

A metà del processo di frittura l'apparecchio emette 6 bip. Non è necessaria alcuna azione.
- 16 Quando l'apparecchio emette 10 bip alla fine del processo di frittura rimuovere il coperchio.
- 17 Estrarre il cestello dalla friggitrice e scuoterlo per rimuovere olio/grasso liquido in eccesso dagli alimenti fritti. Svuotare il cestello su un vassoio o un piatto.
- 18 Durante la frittura controllare regolarmente che il livello di olio nella padella sia tra il segno di minimo e massimo nella padella rimovibile (vedere la figura 5).

Rabboccare se necessario.
- 19 Ripetere le fasi da 11 a 18 per friggere altri alimenti.

Nota: La temperatura dell'olio e il tempo di frittura possono essere impostati solo quando l'apparecchio è spento con il tasto O/I.
- 20 Dopo aver completato il processo di cottura, rimuovere la spina dalla presa a muro.



- Assicurarsi che il cavo elettrico non penda dal bordo del piano di lavoro, di mensole o di tavoli.
- Non spostare mai l'apparecchio quando esso è acceso o ancora caldo. Prima di spostare l'apparecchio, spegnerlo e aspettare finché è freddo.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a prese di rete provviste di messa a terra.
- L'apparecchio deve essere in grado di dissipare il proprio calore onde evitare eventuali rischi di incendio. Assicurarsi che le zone presenti attorno all'apparecchio risultino sufficientemente libere da ostacoli e che l'elettrodomestico non entri in contatto con materiali infiammabili. Non coprire l'elettrodomestico quando esso è ancora caldo.
- Dopo l'utilizzo, assicurarsi di scollegare sempre la spina dalla presa elettrica.
- Asciugare le patatine e/o scuotere via il ghiaccio in eccesso dalle patatine e/ o dagli snack quando li si mette nel cestello.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte prima di toccare l'apparecchio, il cavo, la spina di collegamento.
- Spegnerne l'apparecchio e/o togliere la spina dalla presa a muro in caso di funzionamento non conforme durante l'uso, prima di pulirlo, prima di applicare o togliere un accessorio e prima di riporlo dopo l'uso.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Evitare di utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di altre fonti di calore.
- Mantenere eventuali materiali incendiabili, quali per esempio tende, asciugamani o carta, a debita distanza dall'apparecchio.



Manutenzione e pulizia

Pulizia dell'apparecchio

- 1 Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- 2 Mettere olio/grasso liquido in un contenitore e smaltirlo o conservarlo per riutilizzarlo.
- 3 Assicurarsi che la pompa dell'olio sia montata sull'unità elettronica.
- 4 Riempire la padella rimuovibile con un 1 litro di acqua pulita.
- 5 Mettere il coperchio sulla friggitrice.
- 6 Inserire la spina nella presa a muro.
- 7 Premere contemporaneamente il tasto $\odot/+$ e il tasto $\odot/-$ per avviare la funzione di autopulizia della pompa dell'olio.
L'apparecchio emette un breve bip. La pompa comincia a funzionare e l'elemento di riscaldamento inizia a riscaldare l'acqua.
- 8 Dopo 2 minuti l'apparecchio emette un bip ad indicare che il processo di pulizia è finito.
L'elemento di riscaldamento e la pompa si spengono.
- 9 Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- 10 Lavare il cestello con acqua calda saponata oppure in lavastoviglie.
- 11 Pulire la padella rimuovibile con acqua calda saponata.
- 12 Se si desidera anche sostituire i filtri per odore e grasso, vedere la sezione 'Sostituzione dei filtri per odore e grasso'.
- 13 Pulire accuratamente l'apparecchio, l'unità elettronica e il coperchio

servendosi di un panno morbido e umido e di alcune gocce di detergente per piatti e asciugarlo quindi a fondo.

- 14 Assicurarsi che tutte le parti sono asciutte e ri-montare l'apparecchio.
- 15 Conservare l'apparecchio (vedere 'Conservazione').

Sostituzione dei filtri per odore e grasso

Intervallo consigliato per la sostituzione: dopo ogni 5 utilizzi.

Vedere la figura 2.

- 1 Togliere il coperchio dall'apparecchio.
- 2 Premere contro il bordo della copertura di ventilazione e rimuovere la copertura dal coperchio.
- 3 Rimuovere il filtro per odore e grasso.
- 4 Ripetere le fasi 2 e tre con il filtro su un lato del coperchio.
- 5 Lavare il coperchio e le coperture di ventilazione in acqua calda saponata.
- 6 Asciugare il coperchio e le coperture di ventilazione.
- 7 Mettere i nuovi filtri nel coperchio (parte n. 901.184000.020).
- 8 Mettere le coperture di ventilazione nel coperchio.

Ricambio di olio/grasso liquido

Intervallo consigliato per la sostituzione: dopo ogni 4 utilizzi.

- 1 Scollegare la spina dalla presa di corrente e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- 2 Rimuovere rispettivamente il coperchio, il cestello e l'unità elettronica di controllo dall'apparecchio.
- 3 Estrarre la padella dall'alloggiamento.
- 4 Mettere l'olio usato in un contenitore e smaltirlo.
- 5 Pulire la padella rimuovibile con acqua calda saponata.
- 6 Asciugare la padella rimuovibile.
- 7 Rimontare l'apparecchio seguendo l'ordine inverso.

- 8 Riempire l'apparecchio con olio o grasso liquido freschi subito prima di cominciare ad usare di nuovo l'apparecchio.
- 9 Conservare l'apparecchio (vedere 'Conservazione').



- **Assicurarsi che i componenti elettrici dell'apparecchio non entrino a contatto con l'acqua.**
- **Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altro liquido.**
- **Per la pulizia dell'apparecchio, non usare mai prodotti per la pulizia aggressivi o abrasivi oppure oggetti taglienti (quali coltelli o spazzole dure).**
- **Solo il cestello con la copertura potrebbe essere lavato in lavastoviglie. Potrebbe non essere possibile lavare l'unità elettronica, l'alloggiamento, la padella rimuovibile e la copertura in lavastoviglie.**
- **Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima dell'uso.**

Conservazione

- 1 Lasciar raffreddare l'apparecchio.
 - 2 Pulire l'apparecchio regolarmente (vedere la sezione 'Manutenzione e pulizia').
 - 3 Mettere il cestello nell'apparecchio e posizionare il coperchio sull'apparecchio.
 - 4 Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dal gelo.
- **Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.**



Sicurezza

Introduzione

- Leggere e seguire attentamente queste istruzioni. Conservare questo manuale per riferimento futuro.
- Utilizzare l'apparecchio solo in conformità alle presenti istruzioni.
- Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'impiego domestico.
- L'utilizzo di questo elettrodomestico da parte di bambini o di persone con limitazioni fisiche, sensoriali, cognitive o motorie oppure che non dispongono di un adeguato livello di esperienza o di conoscenza, potrebbe causare l'insorgenza di situazioni di pericolo. Le persone responsabili della sicurezza di tali soggetti dovranno fornire istruzioni esplicite o essere presenti quando l'apparecchio viene utilizzato.
- Le riparazioni devono essere eseguite unicamente da un elettricista specializzato. Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli.
- Usare solo gli accessori consigliati dal fornitore. L'utilizzo di accessori diversi può danneggiare l'apparecchio, creando situazioni pericolose per l'utente.

Elettricità e calore

- L'apparecchio non è progettato per essere usato con timer esterno o sistemi separati di controllo a distanza.
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando il dispositivo non è in uso.
- Quando si disinserisce la spina dalla presa elettrica, esercitare la trazione

sempre sulla spina stessa e non sul cavo.

- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio se esso o il cavo risultano danneggiati. Far sostituire i cavi di alimentazione danneggiati da tecnici qualificati.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina non entrino in contatto con fonti di calore, quali piastre roventi o fiamme vive.
- Assicurarsi che l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina non entrino in contatto con l'acqua, altri fluidi o agenti chimici.
- Non tentare di recuperare l'apparecchio qualora esso sia caduto in acqua. In tal caso, disinserire la spina dalla presa elettrica. Non usare più l'apparecchio.



L'ambiente

Smaltire i materiali di imballaggio, quali la plastica e le scatole, negli appositi contenitori di raccolta.

Se si desidera smaltire l'apparecchio quando funziona ancora bene o può essere facilmente riparato, assicurarsi che esso venga riciclato.



Quando l'apparecchio giunge alla fine della vita d'uso, deve essere smaltito in modo responsabile, assicurando il riciclo dell'apparecchio stesso o delle sue parti. Non smaltire l'apparecchiatura deponendola assieme ai rifiuti comuni e non differenziati: consegnarla invece al negoziante o presso un punto di raccolta autorizzato. Contattare la propria amministrazione comunale per ulteriori informazioni sulle modalità disponibili di consegna e di raccolta.

Conformità CE

Linee guida europee applicabili:
2002/95/CE
2002/96/CE



Allmänt

Denna Princess Eco Shower Fryer fungerar endast med 0,5 liter olja eller flytande fett. På grund av den lilla mängden olja eller flytande fett är upphetningstiden mycket kort.

Oljans/det flytande fettets temperatur och tillagningstiden kan enkelt programmeras. Ett elektroniskt temperaturkontrollsystem värmer oljan/det flytande fett och håller därefter den inställda temperaturen för oljan/fettet.

När oljan/fettet nått den inställda temperaturen, börjar en pump att spraya het olja/hett flytande fett över korgens lock. Oljan/det flytande fett sprids ut över hela korglockets yta och flödar genom hålen över maten. Friteringsprocessen börjar. När den inställda tiden har gått, stannar pumpen. Då maten inte är nedsänkt i olja/flytande fett, avstannar även friteringsprocessen.

Då maten inte är konstant nedsänkt i olja/flytande fett, absorberar maten mindre fett. Förutom denna avancerade funktion, kan du också använda denna Princess Eco Shower Fryer som en vanlig fritös med en max. kapacitet på 3 liter.

Den självrengörande funktionen hjälper dig att utan större ansträngning rengöra oljepumpen.



Funktion och kontroller

Se figur 1.

Apparaten har följande funktioner:

- 1 Korglock
- 2 Korghandtag
- 3 Lock

- 4 Fönster
- 5 Ledare för att säkra den elektroniska kontrollenheten
- 6 Hölje
- 7 Ledare för att fästa den elektroniska kontrollenheten
- 8 Återställningsbrytare (RESET)
- 9 Flyttbar panna
- 10 Pump olja/flytande fett
- 11 Handtag hölje
- 12 Elektronisk kontrollenhet
- 13 O/I-knapp (strömbrytare)
- 14 knapp (temperaturjusteringsknapp)
- 15 Display
- 16 /+ knapp (knapp för att öka tiden)
- 17 -/ knapp (knapp för att minska tiden)
- 18 Ventilationsöppning elektronisk kontrollenhet
- 19 Korg
- 20 Ventilationslucka (2 st)
- 21 Lukt- och fettfilter (2 st)






Innan första användning

- 1 Avlägsna apparaten från förpackningen.
 - 2 Kontrollera att nätspänningen är densamma som den som anges på apparatens märkplatta.
 - 3 Rengör apparaten. Se "Underhåll och rengöring".
 - 4 Placera den elektroniska enheten i apparaten. Kontrollera att enheten skjuter in i ledaren på apparatens bakre del.
 - 5 Fyll apparaten med ungefär 0,5 l frityrolja eller flytande fett. Kontrollera att olje-/fettnivån är mellan minimi- och maximimarkeringen på värmeelementet (se figur 4).
- **Använd endast en flytande frityrolja eller ett flytande fett. Användningen av specialoljor som solrosolja eller andra konsumtionsoljor är tillåten. Denna fritös passar inte för solida fetter.**
 - **Slå aldrig på apparaten innan du fyller pannan med olja.**

Användning






• Tillgängliga ytors temperatur kan vara hög när apparaten används.

- 1 Ställ apparaten på en plan, stabil yta där den inte kan ramla.
- 2 Kontrollera att olje-/fettnivån är mellan minimi- och maximimarkeringen på värmeelementet (se figur 4).
Fyll på om nödvändigt.
- 3 Sätt i kontakten i vägguttaget.
Apparaten piper kort och displayen kommer växelvis att visa den inställda temperaturen och friteringstiden.
- 4 Torka av maten och/eller avlägsna is från frusen mat för att undvika kraftiga stänk av het olja/hett flytande fett när is och vatten möts.
- 5 Fyll korgen med mat som skall friteras.
Överfyll inte korgen för att undvika oregelbundna och oönskade resultat.
- 6 Stäng korgens lock och placera korgen i apparaten.
- 7 Placera locket på fritösen. Locket har en liten utskjutande del, som passar i en öppning på den elektroniska kontrollenheten och som styr en mikrobrytare.
Kontrollera även att korgens handtag passar i lockets öppningar.
Om locket inte är korrekt placerat, kommer oljepumpen inte att starta.
- 8 Tryck på knappen  upprepade gånger tills displayen visar önskad oljetemperaturinställning. Inställningen kan justeras från 150 °C till 190 °C i steg om 10 °C.
Se matförpackningen för erforderad temperaturinställning.
- 9 Displayen visar den inställda friteringstiden i minuter. Inställningen kan justeras från 1 till 45 minuter i steg om 1 minut.
Tryck på knappen /+ för att öka, eller tryck på knappen /- för att minska den programmerade friteringstiden med 1 minut.
Genom att hålla knappen /+ eller /- intryckt, ändras tidsinställningarna

snabbare.

Se pommes frites- och/eller snacksförpackningen för erforderad friteringstid.

Obs! Denna tid är den faktiska friteringstiden. Nedräkningen börjar när pumpen går igång. Pumpen, och friteringsprocessen, startar när oljan/det flytande fettet nått erforderad temperatur.

- 10 Tryck på knappen O/I för att starta processen.
Klockans nedräkning på displayen startar när oljan/det flytande fettet nått erforderad temperatur och när pumpen har startat.
När upphettningsprocessen startat, är knappen  och knapparna /+ och /- inaktiverade. Det är inte möjligt att justera tids- eller temperaturinställningarna när processen startat.
Om du vill justera dessa inställningar: stoppa apparaten med knappen O/I, ändra inställningarna och starta om med knappen O/I.
- 11 Halvvägs igenom friteringsprocessen kommer apparaten att ljuda sex gånger. Då rekommenderas att skaka korgen med mat för att förhindra att maten fastnar.
Avlägsna locket från fritösen (pumpen kommer att stanna så fort locket avlägsnas) och skaka korgen.
Placera korgen i fritösen och sätt locket på apparaten. Pumpen startar igen.
- 12 30 sekunder innan den inställda tiden gått, stannar pumpen för att låta oljan/det flytande fettet rinna tillbaka ner i panna.
När maten är redo att avlägsnas, ljuder apparaten tio gånger.
Avlägsna korgen från fritösen.
- 13 Töm korgen på en tallrik eller ett fat.
- 14 Kontrollera regelbundet vid fritering att oljenivån i panna är mellan minimi- och maximimarkeringen på värmeelementet (se figur 4).
Fyll på om nödvändigt.

- 15 Upprepa steg 4 till 14 för att fritera mer mat.
- 16 När du har friterat klart, drag ur kontakten ur vägguttaget.

Återställning

Om apparaten inte fungerar som den skall eller när ett fel uppstår kan du återställa den elektroniska kontrollenheten genom att använda brytaren RESET på den elektroniska kontrollenheten:

- 1 Flytta brytaren på den elektroniska kontrollenhetens baksida på vänster sida för att återställa enheten.

Friteringstid och -temperaturer



Mat	Friterings tid (min)	Temp. (°C)
Frysta pommes frites 500 g	8	190
Frysta pommes frites 400 g	6	190
Köttfärskorv	6	190
Kroketter	7	190
Vita fiskfilébitar i ströbröd eller smet	10-15	170
Färska räkor i smet	3-5	190
Kycklingbitar i ströbröd:		
• små/mellanstora	15-20	170
• stora	20-30	170
Färska kycklingklubbor i ströbröd:	15	170
Frysta kycklingnuggets	6-8	190
Friterad frukt 2-3 stycken	3-5	190
Friterade grönsaker	3-5	190
Frusna lökringar	3-5	190
Färska lökringar/ champinjoner	3-5	150

Du kan ändra tids- och temperaturinställningarna efter din personliga smak.

Använd som en vanlig fritös

Denna Princess Eco Shower Fryer kan även användas som en vanlig fritös.

Använd så här:

- 1 Avlägsna locket från fritösen.
- 2 Avlägsna korgen.
- 3 Avlägsna den elektroniska kontrollenheten från apparaten och avlägsna pumpen från enheten genom att vrida den moturs (se figur 3).
- 4 Placera den elektroniska enheten i apparaten. Kontrollera att enheten skjuter in i ledaren på apparatens bakre del.
- 5 Fyll apparaten med ungefär 2,5 liter till max. 3 l frytrollja eller flytande fett, tills nivån är mellan minimi- och maximimarkeringen i den flyttbara pannan (se figur 5).
- 6 Placera locket på fritösen.
- 7 Sätt i kontakten i vägguttaget. Apparaten piper kort och displayen kommer växelvis att visa den inställda temperaturen och friteringstiden.
- 8 Tryck på knappen  upprepade gånger tills displayen visar önskad oljetemperaturinställning. Inställningen kan justeras från 150° C till 190° C i steg om 10° C. Se matförpackningen för erfordrad temperaturinställning.
- 9 Tryck på knappen /+ en gång för att ställa in tiden till 1 minut.
- 10 Tryck på knappen O/I för att starta värmeprocessen. Klockans nedräkning på displayen startar när oljan/det flytande fettat nått den inställda temperaturen. En minut efter den inställda temperaturen nåtts, stängs apparaten av automatiskt. **Obs!** När den inställda temperaturen nåtts, hör du den elektriska motorn, som normalt styr oljepumpen. Detta är normal drift.
- 11 Fyll korgen med mat som skall friteras. Överfyll inte korgen för att undvika oregelbundna och oönskade resultat.

- 12 Stäng korgens lock och placera korgen försiktigt i apparaten.
- 13 Placera locket på fritösen.
- 14 Tryck på knappen ⊕/+ för att öka, eller tryck på knappen ⊖/- för att minska den programmerade friteringstiden med 1 minut.
Genom att hålla knappen ⊕/+ eller ⊖/- intryckt, ändras tidsinställningarna snabbare.
Se pommies frites- och/eller snacksförpackningen för erfordrad friteringstid.
- 15 Slå på apparaten genom att trycka på knappen O/I.
Halvvägs igenom friteringsprocessen kommer apparaten att ljuda sex gånger. Inga åtgärder erfordras.
- 16 När apparaten ljuder tio gånger i slutet av friteringsprocessen, avlägsna locket.
- 17 Avlägsna korgen från fritösen och skaka den för att avlägsna överflödig olja/överflödigt fett från den friterade maten.
Töm korgen på en tallrik eller ett fat.
- 18 Kontrollera regelbundet vid fritering att oljenivån i pannan är mellan minimi- och maximimarkeringen i den flyttbara pannan (se figur 5).
Fyll på om nödvändigt.
- 19 Upprepa steg 11 till 18 för att fritera mer mat.
Obs! Oljetemperaturen och friteringstiden kan endast ställas in när apparaten är avstängd med knappen O/I.
- 20 När du har friterat klart, drag ur kontakten ur vägguttaget.



- **Låt aldrig sladden hänga över diskbänkens, arbetsytans eller bordets kant.**
- **Flytta aldrig apparaten när den är på eller när den fortfarande är varm. Innan du flyttar apparaten, stäng av den och vänta tills den kallnat.**
- **Använd en jordad väggkontakt.**

- **Apparaten måste kunna frigöra sin värme för att undvika brandrisk. Se till att det finns gott om plats runt apparaten och att den inte kommer i kontakt med lättantändliga material. Apparaten får inte täckas över när den fortfarande är het.**
- **Drag ur kontakten från vägguttaget efter användning.**
- **Torka pommies frites och/eller skaka bort överflödigt is från pommies frites och/eller snacks innan du placerar dem i korgen.**
- **Se till att händerna är torra när du tar i apparaten, nätsladden eller kontakten.**
- **Stäng av apparaten och drag ur kontakten ur vägguttaget om fel uppstår vid användning samt innan rengöring, om ett tillbehör ska sättas på eller avlägsnas eller om du ska ställa undan apparaten efter användning.**
- **Lämna aldrig apparaten obebakad vid användning.**
- **Använd inte apparaten i närheten av andra värmekällor.**
- **Håll apparaten borta från antändliga material, som gardiner, handdukar eller papper.**
- **Apparatens hölje blir hett.**



Underhåll och rengöring

Rengöring av apparaten

- 1 Dra ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna.
- 2 Håll oljan/fettet i en behållare och kassera den eller spara för återanvändning.
- 3 Kontrollera att oljepumpen är monterad på den elektroniska enheten.

- 4 Fyll den flyttbara pannan med 1 liter rent vatten.
- 5 Placera locket på fritösen.
- 6 Sätt i kontakten i vägguttaget.
- 7 Tryck samtidigt på knappen ☺/+ och ☹/- för att starta oljepumpens självreningsfunktion.
Apparaten ljuder inom kort. Pumpen startar och värmeelementet börjar värma vattnet.
- 8 Efter 2 minuter ljuder apparaten som ett tecken på att rengöringsprocessen är klar.
Värmeelementet och pumpen stängs båda av.
- 9 Dra ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna.
- 10 Diska korgen i varmt såpvatten eller i diskmaskin.
- 11 Diska den flyttbara pannan i varmt såpvatten.
- 12 Om du även vill byta lukt- och fettfiltren i locket, se avsnittet "Byta lukt- och fettfilter".
- 13 Rengör apparaten, den elektroniska enheten och locket försiktigt med en mjuk, fuktig trasa och några droppar diskmedel. Torka den noggrant.
- 14 Kontrollera att alla delar är helt torra och sätt i-hop apparaten.
- 15 Ställ undan apparaten (se "Förvaring").

Byta lukt- och fettfilter

Rekommenderat intervall för byte: efter 5 användningar.

Se figur 2.

- 1 Avlägsna locket från apparaten.
- 2 Tryck mot ventilationsluckans kant och avlägsna luckan från locket.
- 3 Avlägsna lukt- och fettfiltret.
- 4 Upprepa steg 2 och 3 med filtret på lockets andra sida.
- 5 Rengör locket och ventilationsluckorna i varmt såpvatten.
- 6 Torka locket och ventilationsluckorna.
- 7 Sätt nya filter i locken (del nr. 901.184000.020).

- 8 Placera ventilationsluckorna i locket.

Byta olja/flytande fett

Rekommenderat intervall för byte: efter 4 användningar.

- 1 Dra ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten kallna.
- 2 Avlägsna locket, korgen och den elektroniska kontrollenheten var för sig från apparaten.
- 3 Avlägsna den flyttbara pannan från höljet.
- 4 Håll den gamla oljan i en behållare och kassera den.
- 5 Diska den flyttbara pannan i varmt såpvatten.
- 6 Torka den flyttbara pannan.
- 7 Sätt ihop apparaten i omvänd ordning.
- 8 Fyll apparaten med ny olja eller nytt flytande fett innan du använder apparaten.
- 9 Ställ undan apparaten (se "Förvaring").



- **Se till att ingen fukt kommer i kontakt med apparatens elektriska delar.**
- **Doppa aldrig apparaten, nätkabeln eller kontakten i vatten eller annan vätska.**
- **Använd aldrig aggressiva eller slipande rengöringsmedel eller vassa föremål (t.ex. knivar eller hårda borstar) för att rengöra apparaten.**
- **Endast korgen med locket kan rengöras i diskmaskin. Den elektroniska enheten, höljet, den flyttbara pannan och luckan får inte diskas i diskmaskin.**
- **Kontrollera att alla delar inte är helt torra innan användning.**

Förvaring

- 1 Låt apparaten kallna.
- 2 Rengör apparaten regelbundet (se "Underhåll och rengöring").

- 3 Placera korgen i apparaten och sätt locket på apparaten.
 - 4 Förvara apparaten på en torr, frostfri plats.
- Håll apparaten utom räckhåll för barn.



Säkerhet

Allmänt

- Läs och följ dessa anvisningar noggrant. Förvara denna bruksanvisning för framtida bruk.
- Använd endast denna apparat så som beskrivs i denna bruksanvisning.
- Apparaten är endast ägnad för hushållsbruk.
- Användningen av denna apparat av barn eller personer med en fysisk, sensorisk, mental eller motorisk begränsning eller som saknar kunskap och erfarenhet kan leda till farliga situationer. Personer som ansvarar för dessa personers säkerhet måste ge tydliga instruktioner eller övervaka apparatens användning.
- Apparaten får endast repareras av en auktoriserad elektriker. Försök aldrig reparera apparaten själv.
- Använd endast de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Användning av andra tillbehör kan skada apparaten och faror kan uppstå för användaren.

Elektricitet och värme

- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Ta alltid ur kontakten när apparaten inte används.

- Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget genom att dra i kontakten och inte i sladden.
- Drag aldrig i nätsladden för att flytta apparaten.
- Använd inte apparaten om apparaten eller nätsladden är skadade. Låt en kvalificerad elektriker byta en skadad sladd.
- Kontrollera att apparaten, sladden och kontakten inte kommer i kontakt med andra värmekällor, t.ex. en varm kokplatta eller öppen eld.
- Se till att apparaten, nätsladden och kontakten inte kommer i kontakt med vatten, andra vätskor eller kemikalier.
- Plocka inte upp apparaten om den ramlar i vatten. Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt. Använd inte apparaten mer.



Miljön

Återvinn emballaget på för dessa avsedda ställen.

Om du vill kassera apparaten när den fortfarande fungerar eller enkelt kan repareras, se då till att apparaten återvinns.



När apparaten är obrukbar måste den tas om hand på ett ansvarsfullt sätt, så att apparaten eller dess delar kan återvinnas. Släng inte apparaten bland osorterade sopor; återlämna den till butiken eller lämna den på en återvinningsstation. Kontakta din kommun för information om återvinningsstationer i ditt område.

CE-konformitet

Tillämpliga EU-direktiv:
2002/95/EG
2002/96/EG



Generelt

Denne Princess Eco Shower Fryer fungerer med kun 0,5 liter olie eller flydende fedt. På grund af den beskudne mængde af olie eller flydende fedt, bliver opvarmningstiden meget kort. Temperaturen for olie/flydende fedt samt stegetiden er lette at programmere. Et elektronisk temperaturstyringssystem opbevarer olien/det flydende fedt og holder derefter olien/det flydende fedt på den indstillede temperatur.

Når olien/det flydende har nået den indstillede temperatur, begynder en pumpe at sprøjte olien/det flydende fedt ud over kurvens låg. Olien/det flydende fedt fordeles over hele overfladen på kurvens låg og flyder gennem hullerne ned over maden. Stegeprocessen begynder. Når det indstillede tidsrum er gået, stopper pumpen. Maden er ikke nedsænket i olien/det flydende fedt, og derfor stopper stegeprocessen også.

Da maden ikke er konstant nedsænket i olien/det flydende fedt, vil der blive opsuget mindre fedt i maden. Udover denne funktion kan du også bruge denne Princess Eco Shower Fryer som en almindelig friturekoger med en kapacitet på maks. 3 liter. En selvrensende funktion sørger for, at du nemt kan rense olie-pumpen.

- 5 Holder til den elektroniske styreenhed
- 6 Hus
- 7 Holder til at sætte den elektroniske styreenhed på huset
- 8 NULSTIL-kontakt
- 9 Udtageligt kar
- 10 Pumpe til olie/flydende fedt
- 11 Greb på huset
- 12 Elektronisk styreenhed
- 13 O/I-knap (til/fra-kontakt)
- 14  knap (indstilling af temperatur)
- 15 Display
- 16  /+ knap (øger tiden)
- 17  /+ knap (reducerer tiden)
- 18 Ventilationsåbning i elektronisk styreenhed
- 19 Kurv
- 20 Ventilationsdæksel (2x)
- 21 Lugt- og fedtfilter (2x)

Før apparatet tages i brug første gang

- 1 Tag apparatet ud af indpakningen.
 - 2 Kontroller at strømstyrken i nettet er den samme som den, der er angivet på apparatets typeskilt.
 - 3 Rengøring af apparatet. Se 'Vedligeholdelse og rengøring'.
 - 4 Sæt den elektroniske enhed i apparatet. Sørg for, at enheden glider ind i holderen bag på apparatet.
 - 5 Fyld apparatet med ca. 0,5 liter stegeolie eller flydende fedt. Sørg for, at niveauet for olie/flydende fedt er mellem minimum- og maksimummærkerne på varmelementet (se figur 4).
- **Brug kun flydende stegeolie eller fedt. Det er også tilladt at bruge specielle olier som f.eks. solsikkeolie eller andre lignende madolier. Denne friturekoger er ikke beregnet til faste fedtstoffer.**
 - **Tænd aldrig for apparatet, før du har fyldt skålen med olie.**



Funktion og betjening

Se figur 1.






Apparatet består af følgende dele:

- 1 Kurvens låg
- 2 Kurvens greb
- 3 Låg
- 4 Inspektionsrude

Anvendelse






- **Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.**

- 1 Stil apparatet på et fladt og stabilt underlag, hvor det ikke kan falde ned.
- 2 Sørg for, at niveauet for olie/flydende fedt er mellem minimum- og maksimummærkerne på varmeelementet (se figur 4).
Fyld om nødvendigt op.
- 3 Sæt stikket i stikkontakten. Apparatet vil bippe kortvarigt, og displayet vil skiftevis vise den indstillede temperatur og stegetid.
- 4 Aftør fødevarerne og/eller fjern is fra nedfrosne fødevarer for at undgå kraftige sprøjt af varm olie/flydende fedt, når der kommer is eller vand ned i det.
- 5 Læg maden, der skal steges, i kurven. Fyld ikke for meget mad i kurven, da dette kan resultere i en ujævn stegning eller andre uønskede resultater.
- 6 Luk kurvens låg og anbring kurven i apparatet.
- 7 Læg låget på stegeapparatet. Låget har et lille fremspring, som passer ind i en åbning i den elektroniske styreenhed og som aktiverer en mikrokontakt.
Sørg også for, at kurvens greb passer med lågets åbninger.
Hvis låget ikke sidder rigtigt, vil oliepumpen ikke gå i gang.
- 8 Tryk flere gange på knappen , indtil displayet viser den ønskede indstilling af olietemperaturen. Indstillingen kan justeres fra 150 °C til 190 °C i trin af 10 °C.
Se fødevarernes indpakning for korrekt temperatur.
- 9 Displayet viser den indstillede stegetid i minutter. Indstillingen kan justeres fra 1 til 45 minutter i trin af 1 minut.
Tryk på /+ for at øge eller på /- for at reducere den programmerede stegetid med 1 minut ad gangen.
Hold /+ eller /- nede, hvis det skal

gå lidt hurtigere.

Se fødevarernes indpakning for korrekt stegetid.

Bemærk: Dette tidsrum er den egentlige stegetid. Nedtællingen starter, når pumpen begynder at køre. Pumpen, og med den stegeprocessen, starter efter, at olien/det flydende fedt har nået den ønskede temperatur.

- 10 Tryk på knappen O/I for at begynde at stege.
Nedtællingen af uret i displayet starter, når olien/det flydende fedt har nået den rigtige temperatur og pumpen er begyndt at køre.
Når opvarmningsprocessen starter, deaktiveres knapperne , /+ og /-.
Tids- og temperaturindstillingen kan ikke ændres, når først processen er startet.
Hvis du vil justere disse indstillinger: Stop apparatet med knappen O/I, juster indstillingerne og start igen med knappen O/I.
- 11 Halvvejs gennem stegeprocessen høres der 6 biplyde. Når dette sker, anbefales det at ryste kurven, så fødevarerne ikke sætter sig fast.
Tag låget af friturekogerens (pumpen) standser, så snart låget fjernes), og ryst kurven.
Sæt kurven tilbage på plads, og læg låget på. Pumpen begynder igen at køre.
- 12 30 sekunder før tiden er gået, standser pumpen, så olien/det flydende fedt kan løbe tilbage i gryden.
Når maden er klar til at blive taget ud, høres der 10 biplyde.
Tag kurven ud af friturekogerens.
- 13 Tøm kurven på et fad eller en tallerken.
- 14 Under stegningen kontrolleres det regelmæssigt, at niveauet for olie/flydende fedt er mellem minimum- og maksimummærkerne på varmeelementet (se figur 4).
Fyld om nødvendigt op.
- 15 Gentag trin 4 til 14 for at friturestege flere fødevarer.

16 Når du er færdig med stegningen, skal du tage stikket ud af stikkontakten.

Nulstilling

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, eller hvis det fremkalder en fejl, kan du nulstille den elektroniske styreenhed ved at bruge NULSTIL-kontakten bag på den elektroniske styreenhed:

- 1 Skub kontakten bagest til venstre på den elektroniske styreenhed op for at nulstille den elektroniske styreenhed.


Stegetid og temperaturer

Fødevarer	Stegetid (min.)	Temp. (°C)
Dybfrosne pommes frites 500 g.	8	190
Dybfrosne pommes frites 400 g.	6	190
Hotdogs med hakket kød	6	190
Kroketter	7	190
Fiskefilet-portioner, panerede eller i tynd dej	10-15	170
Friske rejer i tynd dej	3-5	190
Panerede kyllingestykker:		
• små/medium	15-20	170
• store	20-30	170
Ferske panerede kyllingelår	15	170
Frosne kyllingenuggets	6-8	190
Frugt-frites, 2-3 stykker	3-5	190
Grøntsags-frites	3-5	190
Frosne løgringe	3-5	190
Friske løg/champignoner	3-5	150



Du kan eventuelt ændre indstillinger af tid og temperatur efter din personlige smag.

Når apparatet anvendes som en almindelig friturekoger

Denne Princess Eco Shower Fryer kan også anvendes som en almindelig friturekoger. Hertil gøres følgende:

- 1 Tag låget af stegeapparatet.
- 2 Fjern kurven.
- 3 Tag den elektroniske styreenhed ud af apparatet og fjern pumpen fra enheden ved at dreje den mod uret (se figur 3).
- 4 Sæt den elektroniske enhed i apparatet. Sørg for, at enheden glider ind i holderen bag på apparatet.
- 5 Fyld apparatet med min. 2,5 liter til maks. 3 liter olie/flydende fedt til niveauet er mellem minimum- og maksimummærkerne på den udtagelige skål (se figur 5).
- 6 Læg låget på stegeapparatet.
- 7 Sæt stikket i stikkontakten. Apparatet vil bippe kortvarigt, og displayet vil skiftevis vise den indstillede temperatur og stegetid.
- 8 Tryk flere gange på knappen , indtil displayet viser den ønskede indstilling af olietemperaturen. Indstillingen kan justeres fra 150°C til 190°C i trin af 10°C.

Se fødevarernes indpakning for korrekt temperatur.

- 9 Tryk én gang på /+ for at indstille tiden til 1 minut.
 - 10 Tryk på knappen /I for at starte opvarmningsprocessen. Nedtællingen af uret i displayet starter, når olien/det flydende fedt har nået den angivne temperatur. Et minut efter at den angivne temperatur er nået, slukker apparatet automatisk.
- Bemærk:** Når den angivne temperatur er nået, høres den elektriske motor, som normalt får olie-pumpen til at køre. Dette er helt normalt.
- 11 Læg maden, der skal steges, i kurven. Fyld ikke for meget mad i kurven, da dette kan resultere i en ujævn stegning eller andre uønskede resultater.

- 12 Luk kurvens låg, og sæt forsigtigt kurven ned i apparatet.
- 13 Læg låget på stegeapparatet.
- 14 Tryk på ⊕/+ for at øge eller på ⊖/- for at reducere den programmerede stegetid med 1 minut ad gangen. Hold ⊕/+ eller ⊖/- nede, hvis det skal gå lidt hurtigere. Se fødevarernes indpakning for korrekt stegetid.
- 15 Tænd for apparatet ved at trykke på knappen O/I. Halvvejs gennem stegeprocessen høres der 6 biplyde. Dette kan ignoreres.
- 16 Når apparatet bipper 10 gange, er stegeprocessen færdig og låget kan tages af.
- 17 Tag kurven ud af fritureapparatet og ryst den, så den overskydende olie/ flydende fedt kan løbe af. Tøm kurven på et fad eller en tallerken.
- 18 Under stegningen kontrolleres det regelmæssigt, at niveauet for olie/ flydende fedt er mellem minimum- og maksimummærkerne på den aftagelige skål (se figur 5). Fyld om nødvendigt op.
- 19 Gentag trin 11 til 18 for at friturestege flere fødevarer.
Bemærk: Olietemperaturen og stegetiden kan kun indstilles, når apparatet er slukket med knappen O/I.
- 20 Når du er færdig med stegningen, skal du tage stikket ud af stikkontakten.



- **Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten på afløbspladen, køkkenbordet eller bordet.**
- **Flyt aldrig apparatet, mens det er tændt eller stadig er varmt. Sluk apparatet og vent med at flytte det, til det er kølet af.**
- **Brug en stikkontakt med jord.**
- **Apparatet skal kunne afgive sin varme for at undgå risiko for brand. Sørg for, at der er tilstrækkelig plads rundt omkring apparatet, og at det ikke**

kommer i kontakt med brændbart materiale. Apparatet må ikke dækkes til, mens det stadig er varmt.

- **Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brugen.**
- **Aftør frites og/eller ryst overskydende is af frites og/eller snacks, før du lægger dem i kurven.**
- **Sørg for, at dine hænder er tørre, når du rører ved apparatet, ledningen eller stikket.**
- **Sluk apparatet og/eller træk stikket ud af stikkontakten, når du rengør apparatet, anbringer eller fjerner tilbehør, er færdig med at bruge apparatet, eller hvis du under brugen opdager, at det ikke fungerer korrekt.**
- **Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.**
- **Brug ikke apparatet i nærheden af en anden varmekilde.**
- **Hold apparatet på afstand af let antændelige materialer, som f.eks. gardiner, håndklæder eller papir.**
- **Apparatets yderside bliver varm.**



Vedligeholdelse og rengøring

Rengøring af apparatet

- 1 Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af.
- 2 Tøm olien/det flydende fedt over i en beholder, og bortskaf det eller gem det til senere brug.
- 3 Sørg for at oliepumpen sidder fast på den elektroniske enhed.
- 4 Fyld den udtagelige skål med 1 liter rent vand.
- 5 Læg låget på stegeapparatet.
- 6 Sæt stikket i stikkontakten.

- 7 Tryk samtidig på knapperne ⊕/+ og ⊖/- for at starte oliepumpens selvrensende funktion.
Apparatet afgiver nogle hurtige biplyde. Pumpen begynder at køre, og varmelementet begynder at opvarme vandet.
- 8 Efter 2 minutter begynder apparatet at bippe som tegn på at rengøringsprocessen er afsluttet. Varmelementet og pumpen slukker af sig selv.
- 9 Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af.
- 10 Rengør kurven i varmt vand med opvaskemiddel eller i en opvaskemaskine.
- 11 Rengør den udtagelige skål i varmt vand med opvaskemiddel.
- 12 Hvis du også ønsker at udskifte lugt- og fedtfilterne i låget: se afsnittet 'Udskiftning af lugt- og fedtfiltere'.
- 13 Rengør forsigtigt apparatet, den elektroniske enhed og låget med en blød, fugtig klud og nogle få dråber opvaskemiddel, og tør det derefter grundigt.
- 14 Sørg for at alle dele er tørre, og sa-ml apparatet.
- 15 Opbevar apparatet (se 'Opbevaring').

Udskiftning af lugt- og fedtfiltere

Anbefalet udskiftningsinterval:
efter hver 5. brug.

Se figur 2.

- 1 Tag låget af apparatet.
- 2 Tryk mod ventilationsdækslets flig og fjern dækslet fra låget.
- 3 Fjern lugt- og fedtfilteret.
- 4 Genta trin 2 og 3 med filteret på lågets anden side.
- 5 Rengør låget og ventilationsdækslerne i varmt vand med opvaskemiddel.
- 6 Tør låget og ventilationsdækslerne.
- 7 Sæt nye filtre i låget (reservedel- nr. 901.184000.020).
- 8 Sæt ventilationsdækslerne i låget.

Udskiftning af olie/flydende fedt

Anbefalet udskiftningsinterval:
efter hver 4. brug.

- 1 Træk stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af.
- 2 Fjern henholdsvis låg, kurv og den elektroniske styreenhed fra apparatet.
- 3 Tag den udtagelige skål ud af huset.
- 4 Hæld den brugte olie i en beholder og bortskaf den.
- 5 Rengør den udtagelige skål i varmt vand med opvaskemiddel.
- 6 Tør den udtagelige skål.
- 7 Saml apparatet i omvendt rækkefølge.
- 8 Fyld apparatet med frisk olie eller flydende fedt, lige før du begynder at bruge apparatet igen.
- 9 Opbevar apparatet (se 'Opbevaring').



- **Sørg for, at ingen fugtighed kommer i kontakt med apparatets elektriske dele.**
- **Nedsæk aldrig apparatet, ledningen eller stikket i vand eller anden væske.**
- **Brug aldrig stærke eller skurende rengøringsmidler eller skarpe genstande (som f.eks. en kniv eller en hård børste) til rengøring af apparatet.**
- **Kun kurven med dæksel må rengøres i en opvaskemaskine. Den elektroniske enhed, huset, den udtagelige skål og dækslet på ikke rengøres i opvaskemaskinen.**
- **Sørg for, at alle dele er helt tørre før brug.**

Opbevaring

- 1 Lad apparatet køle af.
- 2 Rengør apparatet regelmæssigt (se afsnittet 'Vedligeholdelse og rengøring').
- 3 Anbring kurven i apparatet og sæt låget på apparatet.

- 4 Opbevar apparatet på et tørt og frostfrit sted.
- Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.



Sikkerhed

Generelt

- Læs og følg disse anvisninger omhyggeligt. Behold denne brugsanvisning til senere brug.
 - Brug kun apparatet i overensstemmelse med brugsanvisningen.
 - Dette apparat er kun beregnet til brug i husholdningen.
 - Det kan medføre farlige situationer, hvis børn eller personer med fysisk, sansemæssig, mental eller motorisk funktionsnedsættelse eller med for lidt kendskab bruger dette apparat. Personer, som er ansvarlige for sådanne personers sikkerhed, skal give tydelige instruktioner eller overvåge brugen af apparatet.
 - Apparatet må kun repareres af en kvalificeret montør. Forsøg aldrig selv at reparere apparatet.
 - Brug kun tilbehør, som er anbefalet af forhandleren. Hvis der anvendes andet tilbehør, kan der opstå skader på apparatet med efterfølgende risiko for brugeren.
- Hold altid fast i stikket og ikke i ledningen, når du trækker stikket ud af stikkontakten.
 - Træk aldrig i ledningen for at flytte apparatet.
 - Brug ikke apparatet, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. En beskadiget ledning skal udskiftes af en kvalificeret montør.
 - Sørg for, at apparatet, ledningen og stikket ikke kommer i kontakt med varmekilder som f.eks. en varm kogeplade eller åben ild.
 - Sørg for, at apparatet, ledningen og stikket ikke kommer i kontakt med vand, andre væsker eller kemikalier.
 - Saml ikke apparatet op, hvis det er faldet ned i vand. Træk omgående stikket ud af stikkontakten. Brug aldrig apparatet mere.

Elektricitet og varme

- Apparatet er ikke beregnet til at blive styret af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug.



Miljøet

Bortskaf indpakningsmaterialet, f.eks. plastik og æsker, i dertil bestemte containere.

Hvis du ønsker at bortskaffe apparatet, mens det stadig fungerer korrekt eller let kan repareres, skal du sørge for, at apparatet bliver genbrugt.



Ved afslutningen af apparatets levetid skal apparatet bortskaffes på en ansvarlig måde, således at apparatet (eller dele heraf) kan genbruges. Bortskaf aldrig apparatet sammen med restaffald, men indlever det til forhandleren eller et godkendt indsamlingssted. Kontakt de lokale myndigheder for oplysninger om de indleverings- og indsamlingssteder, der findes i dit område.

CE-overensstemmelse

Gældende europæisk direktiv:
2002/95/EØF
2002/96/EØF



Generelt

Princess Eco Shower Fryer På grunn av den beskjedne mengden olje eller flytende fett er oppvarmingstiden meget kort.

Temperaturen på oljen eller det flytende fett og steketiden er lett å programmere.

Et elektronisk

temperaturreguleringssystem varmer opp oljen eller det flytende fett og holder deretter oljen eller det flytende fett ved innstilt temperatur.

Etter at oljen eller det flytende fett har nådd innstilt temperatur, starter en pumpe med å spraye den varme oljen eller det flytende fett over lokket på stekekurven.

Oljen eller det flytende fett fordeles over hele overflaten på stekekurven og strømmer gjennom hullene og over maten.

Stekeprosessen begynner. Når den innstilte tidsperioden er over, stopper pumpa. Siden maten ikke er nedsenket i olje eller flytende fett, stopper samtidig stekeprosessen.

Siden maten ikke konstant er nedsenket i olje eller flytende fett, vil maten også ta til seg mindre fett.

I tillegg til denne avanserte funksjonen, kan du også bruke denne Princess Eco Shower Fryer som en ordinær frityrgrøte med en maksimal kapasitet på 3 liter. En selvrensende funksjon hjelper deg med å rense oljepumpa uten problemer.



Bruk

Se figur 1.

Apparatet er utstyrt med følgende deler:

- 1 Kurvløkk
- 2 Kurvhåndtak
- 3 Lokk
- 4 Observasjonsvindu

- 5 Føringsfor å sikre den elektroniske kontrollenheten
- 6 Apparatus
- 7 Føringsfor å feste den elektroniske kontrollenheten i apparatet
- 8 RESET-bryter
- 9 Uttakbar gryte
- 10 Pumpe for olje/flytende fett
- 11 Håndtak på apparatet
- 12 Elektronisk kontrollenhet
- 13 På/av-bryter
- 14 Knapp (temperaturreguleringssknapp)
- 15 Display
- 16 + knapp (tidsøkingsknapp)
- 17 - knapp (tidsreduksjonsknapp)
- 18 Ventilasjonsåpning for elektronisk kontrollenhet
- 19 Kurv
- 20 Ventilasjonsdeksel (2x)
- 21 Lukt- og fettfilter (2x)









Før første gangs bruk

- 1 Ta apparatet ut av emballasjen.
 - 2 Kontroller at nettspenningen stemmer overens med den spenningen som oppgis på apparatets typeskilt.
 - 3 Rengjør apparatet. Se "Vedlikehold og rengjøring".
 - 4 Plasser den elektroniske enheten i apparatet. Se til at enheten glir inn i føringsfor på baksiden av apparatet.
 - 5 Fyll apparatet med omtrent 0,5 l flytende frityrrolje eller fett. Se til at nivået på oljen/det flytende fett ligger mellom minimums- og maksimumsmerket på varmelementet (se figur 4).
- **Bruk bare flytende stekeolje eller fett. Bruk av spesialoljer, som solsikkeolje eller annen konsumerbar olje, er tillatt. Denne frityrgrøta egner seg ikke for fast fett.**
 - **Skrud aldri på apparatet før det er fylt med olje.**

Bruk

- **Temperaturen på tilgjengelige flater kan være høy når apparatet er i bruk.**



- 1 Plasser apparatet på et flatt, stødig underlag hvor det ikke kan falle.
- 2 Se til at nivået på oljen/det flytende fettene ligger mellom minimums- og maksimumsmerket på varmeelementet (se figur 4).
Etterfyll om nødvendig.
- 3 Stikk støpslet inn i stikkkontakten. Apparatet vil pipe kort og displayet vil vekselvis vise innstill temperatur og steketid.
- 4 Tørk maten og/eller fjern is fra frossenmat for å unngå oljesprut når is eller vann kommer i kontakt med oljen/det flytende fettene.
- 5 Fyll kurven med maten som skal frityrsteges.
Ikke fyll kurven for mye for å unngå ujevnt og uønsket resultat.
- 6 Lukk kurvlokket og sett kurven i apparatet.
- 7 Sett lokket på apparatet. Lokket har et lite fremspring som passer inn i en åpning i den elektroniske kontrollenheten og som betjener en mikrobryter.
Se også til at kurvhåndtaket passer inn i åpningene i lokket.
Hvis lokket ikke er plassert riktig, vil ikke pumpa begynne å virke.
- 8 Trykk på  knappen gjentatte ganger inntil displayet viser ønsket innstilling for oljetemperatur. Innstillingen kan justeres fra 150 °C til 190 °C i trinn på 10 °C.
Se på matemballasjen for å finne riktig temperaturinnstilling.
- 9 Displayet viser innstilt steketid i minutter. Innstillingen kan justeres fra 1 til 45 minutter i trinn på 1 minutt.
Trykk på  knappen for å øke, eller trykk på  knappen for å redusere programmert steketid med 1 minutt.
Hvis  eller  knappen holdes inne, vil endringen av tidsinnstillingene gå raskere.
Se på matemballasjen for å finne riktig innstilling for steketid.
Merk: Denne tiden er faktisk steketid.
- Nedtellingen begynner idet pumpa begynner å gå. Pumpa, og dermed stekeprosessen, starter etter at oljen/det flytende fettene har nådd korrekt temperatur.
- 10 Trykk på O/I-knappen for å starte prosessen.
Nedtellingen på klokka i displayet vil starte etter at oljen/det flytende fettene har nådd riktig temperatur og når pumpa har startet.
Når varmeprosessen har startet, er  -knappen og  og  -knappene blokkert. Det er ikke mulig å justere tiden eller temperaturinnstillingen etter at prosessen er satt i gang.
Hvis du ønsker å justere disse innstillingene: Stopp apparatet ved hjelp av O/I-knappen, endre innstillingene og start på nytt med O/I-knappen.
- 11 Halvveis i stekeprosessen vil apparatet gi fra seg 6 korte pipelyder. På dette tidspunktet anbefales det å riste kurven med mat for å forhindre at maten setter seg fast.
Fjern lokket fra apparatet (pumpa vil stoppe så snart lokket fjernes) og rist kurven.
Plasser kurven i frityrgrøtta og sett lokket på apparatet. Da vil pumpa starte på nytt.
- 12 30 sekunder før innstilt tid har gått, stopper pumpa for at oljen/det flytende fettene skal strømme tilbake til gryta.
Når maten er klar til å tas ut, piper apparatet 10 ganger.
Ta kurven ut av apparatet.
- 13 Tøm kurven på en tallerken eller et fat.
- 14 Sjekk under steking regelmessig at nivået på oljen/det flytende fettene ligger mellom minimums- og maksimumsmerket på varmeelementet (se figur 4).
Etterfyll om nødvendig.
- 15 Gjenta trinnene 4 til 14 for å frityrsteke mer mat.
- 16 Når du er ferdig med å steke, trekker du støpslet ut av stikkkontakten.

Resetting

Hvis apparatet ikke fungerer som det skal, eller hvis det oppstår en feil, kan du tilbakestille den elektroniske kontrollenheden ved å betjene RESET-bryteren bak på den elektroniske kontrollenheden:

- 1 Press bryteren til venstre bak på den elektroniske kontrollenheden opp for å tilbakestille den elektroniske kontrollenheden.




Steketid og temperaturer

Mat	Steketid (minutter)	Temperatur (°C)
Frossen pommes frites 500 g.	8	190
Frossen pommes frites 400 g.	6	190
Pølser av kjøttdeig	6	190
Kroketter	7	190
Fiskefingre	10-15	170
Ferske, innbakte reker	3-5	190
Panerte kyllingbiter:		
• små/medium	15-20	170
• store	20-30	170
Ferske, panerte kyllingdrumsticks	15	170
Frosne kyllingnuggets	6-8	190
Frityrfrukt 2-3 stykker	3-5	190
Frityrgrønnsaker	3-5	190
Frosne løkringer	3-5	190
Fersk løk/sopp	3-5	150

Du kan endre tids- og temperaturinnstillinger etter egen smak.

Bruk en ordinær frityrgryte

Denne Princess Eco Shower Fryer kan også brukes som en ordinær frityrgryte. Bruk på følgende måte:

- 1 Ta lokket av frityrgryta.
- 2 Fjern kurven.
- 3 Ta den elektroniske kontrollenheden ut av apparatet og fjern pumpa fra enheten ved å vri den mot klokka (se figur 3).
- 4 Plasser den elektroniske enheten i apparatet. Se til at enheten glir inn i føringen på baksiden av apparatet.
- 5 Fyll apparatet med minimum 2,5 l – maksimalt 3 l olje eller flytende fett inntil nivået ligger mellom minimums- og maksimumsmerket i den uttakbare gryta. (se figur 5).
- 6 Sett lokket på apparatet.
- 7 Stikk støpslet inn i stikkkontakten. Apparatet vil pipe kort og displayet vil vekselvis vise innstilt temperatur og steketid.
- 8 Trykk på  knappen gjentatte ganger inntil displayet viser ønsket innstilling for oljetemperatur. Innstillingen kan justeres fra 150 °C til 190 °C i trinn på 10 °C. Se på matemballasjen for å finne riktig temperaturinnstilling.
- 9 Trykk på /+ knappen en gang for å stille inn tiden på 1 minutt.
- 10 Trykk på -knappen for å starte oppvarmingsprosessen. Nedtellingen på klokka i displayet vil starte etter at oljen/det flytende fettet har nådd innstilt temperatur. Et minutt etter at innstilt temperatur er nådd, slår apparatet seg automatisk av. **Merk:** Når innstilt temperatur er nådd, vil du høre den elektriske motoren, som vanligvis driver oljepumpa. Dette er normalt.
- 11 Fyll kurven med maten som skal frityrstekes. Ikke fyll kurven for mye for å unngå ujevnt og uønsket resultat.
- 12 Lukk kurvlokket og sett kurven forsiktig i apparatet.

- 13 Sett lokket på apparatet.
- 14 Trykk på ⊕/+ knappen for å øke, eller trykk på ⊖/- knappen for å redusere programmert steketid med 1 minutt. Hvis ⊕/+ eller ⊖/- knappen holdes inne, vil endringen av tidsinnstillingene gå raskere.
Se på matemballasjen for å finne riktig innstilling for steketid.
- 15 Slå på apparatet ved å trykke på O/I-knappen.
Halvveis i stekeprosessen vil apparatet gi fra seg 6 korte pipelyder. Du trenger ikke å gjøre noe.
- 16 Når apparatet piper 10 ganger ved slutten av stekeprosessen, fjernes lokket.
- 17 Ta kurven ut av apparatet og rist den for å fjerne overskytende olje/flytende fett fra den frityrstekte maten.
Tøm kurven på en tallerken eller et fat.
- 18 Sjekk under steking regelmessig at nivået på oljen/det flytende fettene ligger mellom minimums- og maksimumsmerket i den uttakbare gryta (se figur 5).
Etterfyll om nødvendig.
- 19 Gjenta trinnene 11 til 18 for å frityrsteke mer mat.
NB: Oljetemperaturen og steketiden kan bare stilles inn når apparatet er slått av med O/I-knappen.
- 20 Når du er ferdig med å steke, trekker du støpslet ut av stikkkontakten.



- **Ikke la ledningen henge over kanten på kjøkkenbenken, bordet eller liknende.**
- **Flytt aldri apparatet mens det er slått på eller mens det fremdeles er varmt. Før du flytter apparatet må du slå det av og vente til det er avkjølt.**
- **Bruk en jordet stikkontakt.**
- **Apparatet må være i stand til å bli kvitt sin egenproduserte varme for å unngå brannfare. Se til at det er tilstrekkelig ventilasjon rundt apparatet, og at det ikke kan komme i kontakt med**

brennbart materiale. Dekk aldri til apparatet mens det fortsatt er varmt.

- **Trekk alltid støpslet ut av stikkkontakten etter bruk.**
- **Tørk pomes fritesen og/eller rist av overflødig is fra produktene før du legger dem i frityrkurven.**
- **Pass på at hendene dine er tørre før du berører apparatet, ledningen eller støpslet.**
- **Slå av apparatet og/eller ta ut støpslet fra stikkkontakten hvis det oppstår funksjonsfeil under bruk, og også før rengjøring av apparatet, før du monterer eller fjerner tilbehør eller lagrer apparatet etter bruk.**
- **La aldri apparatet stå uten tilsyn mens det er i bruk.**
- **Ikke bruk apparatet i nærheten av andre varmekilder.**
- **Hold apparatet borte fra brennbare materialer, slik som gardiner, håndklær eller papir.**
- **Apparatets utside blir varm under bruk.**



Vedlikehold og rengjøring

Rengjøring av apparatet.

- 1 Ta ut støpslet fra stikkkontakten og la apparatet avkjøle seg.
- 2 Ha oljen/det flytende fettene i en beholder og kvitt deg med det eller ta vare på det til senere bruk.
- 3 Se til at oljepumpa er satt på plass i den elektriske enheten.
- 4 Fyll den uttakbare gryta med 1 liter rent vann.
- 5 Sett lokket på apparatet.
- 6 Stikk støpslet inn i stikkkontakten.

- 7 Trykk samtidig inn ☺/+ og ☹/- knappen for å starte oljepumpas selvrensefunksjon.
Apparatet vil avgi et kort pipesignal. Pumpa starter å gå og varmeelementet starter å varme opp vannet.
- 8 Etter 2 minutter vil apparatet pipe som et tegn på at renseprosessen er ferdig. Varmeelementet og pumpa vil begge slå seg av.
- 9 Ta ut støpslet fra stikkkontakten og la apparatet avkjøle seg.
- 10 Rengjør kurven i varmt såpevann eller i oppvaskmaskin.
- 11 Rengjør den uttakbare gryta i varmt såpevann.
- 12 Hvis du også ønsker å bytte ut lukt- og fettfiltrene i lokket, kan du se avsnittet "Bytte av lukt- og fettfiltre".
- 13 Rengjør apparatet, den elektroniske enheten og lokket forsiktig med en myk, fuktig klut og et par dråper oppvaskmiddel. Tørk godt av etterpå.
- 14 Se til at alle deler er tørre og -sett sammen apparatet igjen.
- 15 Sett bort apparatet (se "Oppbevaring").

Bytte av lukt- og fettfiltre

Anbefalt intervall for bytte: etter hver 5. gangs bruk.

Se figur 2.

- 1 Ta lokket av apparatet.
- 2 Press mot kanten av ventilasjonsdekslet og fjern dekslet fra lokket.
- 3 Ta bort lukt- og fettfilteret.
- 4 Gjenta trinnene 2 og 3 med filteret på den andre siden av lokket.
- 5 Vask lokket og ventilasjonsdekslene med varmt såpevann.
- 6 Tørk lokket og ventilasjonsdekslene.
- 7 Sett i nye filtre i lokket (del nr. 901.184000.020).
- 8 Plasser ventilasjonsdekslene i lokket.

Bytte av olje/flytende fett

Anbefalt intervall for bytte: etter hver 4. gangs bruk.

- 1 Ta ut støpslet fra stikkkontakten og la apparatet avkjøle seg.
- 2 Fjern henholdsvis lokket, kurven og den elektroniske kontrollenheten fra apparatet.
- 3 Ta den uttakbare gryta ut av apparathuset.
- 4 Ha det brukte fettet i en passende beholder og kast det.
- 5 Rengjør den uttakbare gryta i varmt såpevann.
- 6 Tørk den uttakbare gryta.
- 7 Sett apparatet sammen i omvendt rekkefølge.
- 8 Fyll apparatet med ny olje eller flytende fett rett før du skal bruke apparatet neste gang.
- 9 Sett bort apparatet (se "Oppbevaring").



- **Pass på at ikke fuktighet kommer i kontakt med apparatets elektriske deler.**
- **Apparatet, ledningen eller støpselet må aldri legges i vann eller annen væske.**
- **Ikke bruk skuremidler, aggressive rengjøringsmidler eller skarpe gjenstander (for eksempel kniver eller harde børster) for å rengjøre apparatet.**
- **Bare kurven med lokk kan vaskes i oppvaskmaskin. Den elektroniske enheten, huset, den uttakbare gryta og lokket må ikke vaskes i oppvaskmaskin.**
- **Se til at alle deler er helt tørre før bruk.**

Oppbevaring

- 1 La apparatet avkjøle seg.
- 2 Rengjør apparatet jevnlig (se "Vedlikehold og rengjøring").

- 3 Sett kurven i apparatet og sett lokket på apparatet.
 - 4 Oppbevar maskinen på et tørt, frostfritt sted.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn.



Sikkerhet

Generelt

- Les og følg disse instruksjonene nøye. Oppbevar denne bruksanvisningen for senere referanse.
- Bruk maskinen kun i henhold til instruksjonene i denne bruksanvisningen.
- Dette apparatet er kun beregnet på privat bruk.
- Hvis apparatet brukes av barn eller personer med fysiske, sanselige, psykiske eller motoriske funksjonshemninger, eller som mangler nødvendig kunnskap, kan det føre til farlige situasjoner. Det er viktig at alle som skal bruke apparatet, får nøye opplæring i hvordan det fungerer.
- Apparatet må kun repareres av kvalifisert fagperson. Ikke prøv å reparere apparatet selv.
- Bruk kun tilbehør som anbefales av leverandør. Bruk av annet tilbehør vil kunne føre til skade på apparatet og problemer for brukeren.

Elektrisitet og varme

- Apparatet er ikke beregnet for bruk sammen med eksternt tidsur eller fjernkontroll.
- Trekk alltid støpslet ut av kontakten når apparatet ikke er i bruk.

- Trekk alltid i selve støpslet når du tar det ut av stikkkontakten, og aldri i ledningen.
- Trekk aldri i kabelen for å flytte apparatet.
- Ikke bruk apparatet dersom ledningen eller apparatet er skadet. En skadet ledning må kun erstattes av en elektriker.
- Se til at apparatet, ledningen og støpslet ikke kommer i kontakt med varmekilder, som for eksempel varm kokeplate eller åpen ild.
- Se til at apparatet, strømledningen og støpslet ikke kommer i kontakt med vann, annen væske eller kjemikalier.
- Ikke rør apparatet dersom det faller i vann. Fjern støpslet umiddelbart fra kontakten. Apparatet kan ikke lenger brukes.



Miljøet

Avhend emballasje etter de reglene for kildesortering som gjelder der du bor.

Dersom du ønsker å avhende apparatet mens det fortsatt som det skal, eller enkelt kan repareres, bør apparatet leveres til gjenbruk.



Når apparatet har gjort sin nytte og skal kasseres, må det håndteres på en ansvarlig måte slik at apparatet (eller deler av det) kan gjenvinnes. Ikke kast apparatet i vanlig husholdningsavfall. Lever det tilbake i butikken der du kjøpte det, eller lever det på en gjenvinningsstasjon. Kommunen der du bor kan gi deg informasjon om hvor du kan levere apparatet.

CE-samsvar

Gjeldende europeiske retningslinjer:
2002/95/EF
2002/96/EF



Yleistä

Tämä Princess Eco Shower Fryer toimii ainoastaan 0,5 litralla öljyä tai nestemäistä rasvaa. Johtuen öljyn tai nestemäisen rasvan pienestä tilavuudesta, kuumennusaika on erittäin lyhyt.


Öljyn/nestemäisen rasvan lämpötila ja keittoaika voidaan ohjelmoida helposti. Elektroninen lämmönvalvontajärjestelmä lämmittää öljyn/nestemäisen rasvan ja pitää sitten öljyn/nestemäisen rasvan asetetussa lämpötilassa.

Kun öljy/nestemäinen rasva on saavuttanut asetetun lämpötilan, pumppu alkaa suihkuttaa kuumaa öljyä/nestemäistä rasvaa korin kannen päälle.

Öljy/nestemäinen rasva leviää korin kannen koko alueelle ja virtaan reikien läpi ruoan päälle. Paistoprosessi alkaa. Kun asetettu aika on kulunut, pumppu pysähtyy. Koska ruoka ei ole upotettuna öljyyn/nestemäiseen rasvaan, myös paistoprosessi pysähtyy.

Ja koska ruoka ei ole jatkuvasti upotettuna öljyyn/nestemäiseen rasvaan, se imee vähemmän rasvaa.

Tämän edistyneen toiminnon lisäksi voit myös käyttää tätä Princess Eco Shower Fryer tavallisena paistimena, jonkamaksimitilavuus on 3 litraa. Itsepuhdistustoiminto auttaa sinua puhdistamaan öljypumpun vaivattomasti.

- 4 Ikkuna
- 5 Elektronisen valvontayksikön ohjauskisko.
- 6 Keitinosa
- 7 Ohjauskisko elektronisen valvontayksikön kiinnittämiseksi keitinosaan
- 8 PALAUTUS-kytkin
- 9 Irroitettava pannu
- 10 Öljy-/nesteraspumppu
- 11 Keitinosan kahva
- 12 Elektroninen valvontayksikkö
- 13 O/I -painike (virtakytkin)
- 14  painike (lämpötilan säätöpainike)
- 15 Näyttö
- 16 ☺/+ painike (ajan lisäyspainike)
- 17 ☹/- painike (ajan vähennyspainike)
- 18 Elektronisen valvontayksikön ilmanottoaukko
- 19 Kori
- 20 Ilmanottoaukon kansi (x2)
- 21 Haju- ja rasvasuodatin (x2)

Ennen kuin käytät

- 1 Ota laite pois pakkauksesta.
- 2 Varmista, että sähköverkon jännite vastaa laitteen tyyppikilvessä ilmoitettua jännitettä.
- 3 Puhdista laite. Katso 'Huolto ja puhdistus'.
- 4 Aseta sähköyksikkö laitteeseen. Varmista, että yksikkö liukuu laitteen takaosassa olevaan ohjauskiskoon.
- 5 Täytä laite noin 0,5 litralla paistoöljyä tai nesterasvaa. Varmista, että öljy/nesterasvasato on lämpöelementissä olevien minimi- ja maksimimerkkien välissä (ks. kuva 4).

- **Käytä ainoastaan nestemäistä paistoöljyä tai rasvaa. Auringonkukkaöljyn tai muiden elintarvikeöljyjen käyttö on sallittua. Tämä paistin ei sovi kiinteille rasvoille.**
- **Älä koskaan kytke laitetta päälle ennen pannun täyttämistä öljyllä.**



Käyttö ja toiminnot

Katso kuva 1.






Laite on varustettu seuraavilla ominaisuuksilla:

- 1 Korikansi
- 2 Korikahva
- 3 Kansi

Käyttö






• Kosketettavien pintojen lämpötila voi olla korkea, kun laite on käytössä.

- 1 Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle, jolla se ei voi keikahtaa.
- 2 Varmista, että öljy/nesterasvataso on lämpöelementissä olevien minimi- ja maksimimerkkien välissä (ks. kuva 4). Lisää öljyä tarvittaessa.
- 3 Työnnä pistoke pistorasiaan. Laite päästää lyhyen piippauksen ja näytössä näkyy vuoron perään asetettu lämpötila ja paisto aika.
- 4 Kuivaa ruoka ja/tai poist jää pakasteista välttääksesi kuuman öljyn/nesterasvan räiskyminen sen osuessa jäähän ja veteen.
- 5 Täytä kori paistettavalla ruoalla. Älä ylitäytä koria välttääksesi epätavallisia ja ei toivottuja tuloksia.
- 6 Sulje korin kansi ja aseta kori laitteeseen.
- 7 Aseta kansi paistimeen. Kannessa on pieni uloke, joka sopii elektronisen valvontayksikössä olevaan aukkoon ja joka käyttää mikrokytkintä. Varmista myös, että korin kasva sopii kannen aukkoihin. Mikäli kantta ei aseta oikein, öljypumppu ei ala toimia.
- 8 Paina  -painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy haluttu öljylämpötilan asetus. Asetusta voidaan säätää 150° C:stä 190° C:hen 10° C:n välein. Tarkista elintarvikkeen pakkauksesta tarvittava lämpötila.
- 9 Näyttö esittää asetetun paistoajan minuuteissa. Asetusta voidaan säätää 1 minuutista 45 minuuttiin 1 minuutin välein. Paina  /+ painiketta lisätäksesi tai  /- painiketta vähentääksesi ohjelmoitua paisto aikaa 1 minuutilla.  /+ tai  /- painikkeen pohjassapitäminen muuttaa asetuksia nopeammin. Tarkista ranskalaisten perunoiden ja/tai välipalojen pakkauksista tarvitta

paisto aika.

Huomautus: Tämä aika on todellinen paisto aika. Aika alkaa kulua, kun pumppu alkaa toimia. Pumppu ja sen myötä paistoprosessi alkaa, kun öljy/nesterasva on saavuttanut vaadittavan lämpötilan.

- 10 Paina O/I-painiketta aloittaaksesi prosessin. Näytössä olevan kellon laskuri käynnistuu, kun öljy/nesterasva on saavuttanut vaadittavan lämpötilan ja kun pumppu on käynnistynyt. Kun kuumennusprosessi on alkanut,  -painike ja  /+ ja  /- painikkeet ovat poissa käytöstä. Aika- tai lämpötila-asetuksia ei voida muuttaa prosessin käynnistyttyä. Jos haluat muuttaa näitä asetuksia: pysäytä laite O/I-painikkeen avulla, muuta asetukset ja käynnistä uudelleen O/I-painikkeella.
- 11 Paistoprosessin puolivälissä laite päästää 6 piippausta. Tässä vaiheessa kannattaa ravistella ruoan sisältävää koria, jottei ruoka tartu kiinni. Poista paistimen kansi (pumppu pysähtyy heti kun kansi on poistettu) ja ravistele koria. Sijoita kori paistimeen ja asetettuasi kannen paikalleen pumppu käynnistyy jälleen.
- 12 30 sekuntia ennen säädetyn ajan loppumista pumppu pysähtyy, jotta öljy/nesterasva voi valua takaisin pannuun. Kun ruoka on valmista otettavaksi pois, laite päästää 10 piippausta. Ota kori ulos paistimesta.
- 13 Tyhjä kori lautaselle tai kulhoon.
- 14 Paistamisen aikana tarkista ajoittain, että öljytaso irtopannussa on lämpöelementissä olevien minimi- ja maksimimerkkien välissä (ks. kuva 4). Lisää öljyä tarvittaessa.
- 15 Toista vaiheet 4-14 uoppaistaaksesi lisää ruokaa.
- 16 Kun olet lopettanut ruoan uoppaistamisen, poista pistoke pistorasiasta.

Asetusten palauttaminen

Mikäli laite ei toimi oikein tai jos se synnyttää virheen, voit palauttaa elektronisen valvontayksikön käyttämällä RESET-kytkintä elektronisen valvontayksikön takana:

- 1 Siirrä elektronisen valvontayksikön takana vasemmalla sijaitsevaa kytkintä ylös palauttaaksesi elektronisen valvontayksikön asetukset.

Paisto aika ja lämpötilat




Ruoka	Paisto aika (min.)	Lämpötila (°C)
Pakastetut ranskalaiset 500 g.	8	190
Pakastetut ranskalaiset 400 g.	6	190
Jauheliha-hotdogit	6	190
Krokettit	7	190
Leivitetty kalafilee	10-15	170
Tuoreet friteeratut katkaravut	3-5	190
Leivitetty kanapalat:		
• pieni/keskikoko	15-20	170
• suuri	20-30	170
Tuoreet leivitetty kanankoivet	15	170
Pakastetut kananuggetit	6-8	190
Friteeratut hedelmät, 2-3 palaa	3-5	190
Friteeratut kasvikset	3-5	190
Pakastetut sipulirenkaat	3-5	190
Tuoreet sipulit/sienet	3-5	150





Voit muuttaa aika- ja lämpötila-asetuksia oman makusi mukaan.

Käyttö tavallisena paistimena

Tätä Princess Eco Shower Fryer voidaan käyttää myös tavallisena paistimena.

Käytä sitä seuraavasti:

- 1 Poista paistimen kansi.
- 2 Poista kori.
- 3 Ota elektroninen valvontayksikkö pois laitteesta ja poista pumppu yksiköstä kääntämällä sitä vastapäivään (ks. kuva 3).
- 4 Aseta elektroninen yksikkö laitteeseen. Varmista, että yksikkö liukuu laitteen takaosassa olevaan ohjauksiskoon.
- 5 Täytä laite vähintään 2,5 litralla mutta korkeintaan 3 litralla öljyä/nesterasvaa, kunnes irroitettavan pannun taso on minimi- ja maksimiosoitimen välissä (ks. kuva 5).
- 6 Aseta kansi paistimeen.
- 7 Työnnä pistoke pistorasiaan. Laite päästää lyhyen piippauksen ja näytössä näkyy vuoron perään asetettu lämpötila ja paisto aika.
- 8 Paina  -painiketta toistuvasti, kunnes näytössä näkyy haluttu öljylämpötilan asetusta. Asetusta voidaan säätää 150° C:stä 190° C:hen 10° C:n välein. Tarkista elintarvikkeen pakkauksesta tarvittava lämpötila.
- 9 Paina /+ painiketta kerran asettaaksesi ajan 1 minuuttiin.
- 10 Paina -painiketta aloittaaksesi kuumennusprosessin. Näytössä olevan kellon laskuri käynnistyy, kun öljy/nesterasva on saavuttanut vaadittavan lämpötilan. Minuutin kuluttua lämpötila on saavutettu ja laite kytkeytyy automaattisesti pois päältä.
Huomautus: Kun asetettu lämpötila on saavutettu, kuulat normaalisti öljypumppua pyörittävän sähkömoottorin äänen. Tämä kuuluu normaaliin toimintaan.
- 11 Täytä kori paistettavalla ruoalla. Älä ylitäytä korja välttääksesi epätavallisia ja ei-toivottuja tuloksia.
- 12 Sulje korin kansi ja aseta kori huolellisesti laitteeseen.

- 13 Aseta kansi paistimeen.
- 14 Paina  /+ painiketta lisätäksesi tai /- painiketta vähentääksesi ohjelmoitua paistoaikaa 1 minuutilla.
/+ tai /- painikkeen pohjassa pitäminen muuttaa asetuksia nopeammin.
Tarkista ranskalaisten perunoiden ja/tai välipalojen pakkauksista tarvitta paisto aika.
- 15 Kytke laite päälle painamalla O/I- painiketta.
Paistoprosessin puolivälissä laite päästää 6 piippausta. Tämä ei vaadi lisätoimia.
- 16 Laitteen piipatessa 10 kertaa paistoprosessin lopussa poista kansi.
- 17 Ota kori pois paistimesta ja ravistele sitä poistaaksesi ylimääräinen öljy/ nesterasva paistetusta ruoasta.
Tyhjennä kori lautaselle tai kulhoon.
- 18 Paistamisen aikana tarkista ajoittain, että pannun öljytaso on irrotettavassa pannussa olevien minimi- ja maksimimerkkien välissä (ks. kuva 5).
Lisää öljyä tarvittaessa.
- 19 Toista vaiheet 11-18 uppopaistaaksesi lisää ruokaa.
Huomautus: Öljyn lämpötila ja paisto aika voidaan asettaa ainoastaan, kun laite on kytketty pois päältä O/I- painikkeella.
- 20 Kun olet lopettanut ruoan uppopaistamisen, poista pistoke pistorasiasta.

se joudu kosketuksiin herkästi syttyvien materiaalien kanssa. Laitetta ei saa peittää, kun se on vielä kuuma.

- Irrota pistoke aina käytön jälkeen pistorasiasta.
- Kuivaa ranskalaiset perunat ja/tai ravistele liika jää ruoasta ennen niiden laittamista koriin.
- Varmista, että kätesi ovat kuivat koskiessasi laitteeseen, virtajohtoon tai pistokkeeseen.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta toimintahäiriön ilmetessä käytön aikana, ennen laitteen puhdistamista, lisävarusteen asettamista tai poistamista sekä laittaessasi laitteen säilytykseen käytön jälkeen.
- Valvo laitetta jatkuvasti kun se on käytössä.
- Älä käytä keitintä muiden lämmönlähteiden lähellä.
- Pidä laite erossa syttyvistä materiaaleista, kuten verhoista, pyyhkeistä ja paperista.
- Laitteen kotelo kuumenee.



Hoito ja puhdistus

Laitteen puhdistaminen

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2 Laita öljy/nesterasva astiaan ja hävitä se tai säilytä se lisäkäyttöä varten.
- 3 Varmista, että öljypumppu on kiinnitetty elektroniseen yksikköön.
- 4 Täytä irroitettava pannu 1 litrali puhdasta vettä.
- 5 Aseta kansi paistimeen.
- 6 Työnnä pistoke pistorasiaan.



- Älä päästä johtoa roikkumaan tiskipöydän, työtason tai pöydän kulman yli.
- Älä koskaan siirrä laitetta, kun se on kytkettynä päälle tai se on vielä kuuma. Ennen kuin siirrät laitetta, sammuta se ja odota, että se jäähtyy.
- Käytä maadoitettua pistorasiaa.
- Laitteen tulee antaa haihduttaa lämpönsä, jotta tulipalon riskiltä vältyttäisiin. Varmista, että keittimellä on tarpeeksi tilaa ympärillään ja ettei

- 7 Paina yhtäaikaaisesti ☺/+ ja ☹/- painikkeita aloittaaksesi pumpun itsepuhdistustoiminnon.
Laitte päästää lyhyen piippauksen. Pumppu alkaa toimia ja kuumennuselementti alkaa lämmittää vettä.
- 8 2 minuutin kuluttua laite piippaa merkinä siitä, että puhdistusprosessi on valmis.
Kuumennuselementti ja pumppu kytkeytyvät pois päältä.
- 9 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 10 Puhdista kori lämpimässä saippuavedessä tai astianpesukoneella.
- 11 Puhdista irrotettava pannua lämpimällä saippuavedellä.
- 12 Jos haluat myös vaihtaa haju- ja rasvasuodattimet kannesta, katso kappale 'Haju- ja rasvasuodattimien vaihto'.
- 13 Puhdista laite, elektroninen yksikkö ja kansi huolellisesti pehmeällä, kostealla liinalla ja muutamalla pisaralla pesuainetta, ja kuivaa laite huolellisesti.
- 14 Varmista, että kaikki osat ovat kuivia ja -koko laite.
- 15 Laitteen säilytys (ks. 'Säilytys').

Haju- rasvasuodattimien vaihto

Suositteltu vaihtoväli:
5 käyttökerran jälkeen.

Katso kuva 2.

- 1 Irrota laitteen kansi.
- 2 Paina ilmanottoaukon lippaa ja poista kannen suojakansi.
- 3 Poista haju- ja rasvasuodatin.
- 4 Toista vaiheet 2 ja 3 toisella puolella kantta olevan suodattimen kanssa.
- 5 Puhdista kansi ja ilmanottoaukon suojat lämpimällä saippuavedellä.
- 6 Kuivaa kansi ja ilmanottoaukon suojat.
- 7 Aseta uudet suodattimet canteen (osanro 901.184000.020).
- 8 Aseta ilmanottoaukot canteen.

Öljyn/nesterasvan lisääminen

Suositteltu vaihtoväli:
4 käyttökerran jälkeen.

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2 Poista sekä kansi, kori että elektroninen valvontayksikkö laitteesta.
- 3 Ota irrotettava pannu pois kotelosta.
- 4 Kaada vanha öljy astiaan ja hävitä se.
- 5 Puhdista irrotettava pannua lämpimällä saippuavedellä.
- 6 Kuivaa irrotettava pannu.
- 7 Kokoa laite käänteisessä järjestyksessä.
- 8 Täytä laite tuoreella öljyllä tai nesterasvalle juuri ennen kun aloitat käyttää laitetta.
- 9 Laitteen säilytys (ks. 'Säilytys').



- **Varmista, että laitteen sähköosat eivät joudu kosketuksiin kosteuden kanssa.**
- **Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.**
- **Älä koskaan käytä laitteen puhdistukseen aggressiivisia tai hankaavia puhdistusaineita tai teräviä esineitä (kuten veitsiä tai kovia harjoja).**
- **Vain kannella varustettu kori voidaan pestä astianpesukoneessa. Elektronista yksikköä, koteloa, irrotettavaan pannua ja kantta ei saa pestä astianpesukoneessa.**
- **Varmista, että kaikki osat ovat täysin kuivia ennen käyttöä.**

Säilytys

- 1 Anna laitteen jäähtyä.
- 2 Puhdista laite säännöllisesti (katso 'Huolto ja puhdistaminen').
- 3 Aseta kori laitteeseen ja aseta sitten laitteen kansi.
- 4 Säilytä laitetta kuivassa ja jäätymättömässä paikassa.

- Säilytä laitetta poissa lasten ulottuvilta.



Turvallisuus

Yleistä

- Lue ja noudata näitä ohjeita huolellisesti. Säilytä tämä ohjekirja tulevaa tarvetta varten.
- Käytä tätä laitetta ainoastaan käyttöohjeiden mukaan.
- Tämä keitin on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön.
- Voi aiheuttaa vaaran, jos tätä laitetta käyttävät lapset tai henkilöt, joilla on fyysisiä tai aisteihin liittyviä vajavuuksia, henkisiä tai motorisia puutteita tai tarvittavien tietojen ja kokemuksen puute. Heidän turvallisuudestaan vastaavien henkilöiden tulisi antaa selkeät ohjeet tai valvoa laitteen käyttöä.
- Laitteen saa korjata ainoastaan valtuutettu sähköasentaja. Älä koskaan yritä korjata sitä itse.
- Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Muiden lisävarusteiden käyttö voi johtaa keittimen vaurioitumiseen ja siten aiheuttaa vaaratilanteita käyttäjälle.

Sähkö ja lämpö

- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjatulla järjestelmällä.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina, kun keitintä ei käytetä.
- Irrota pistoke pistorasiasta vetämällä aina pistokkeesta, ei virtajohdosta.
- Älä koskaan liikuta laitetta vetämällä johdosta.

- Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai laite on vahingoittunut. Anna hyväksytyyn sähköasentajaan vaihtaa vaurioitunut virtajohto uuteen.
- Varmista, etteivät laite, virtajohto ja pistoke pääse koskettamaan kuumia kohteita, kuten kuuma liesi tai avotuli.
- Varmista, ettei laite, virtajohto tai pistoke joudu kosketuksiin veden tai muiden nesteiden tai kemikaalien kanssa.
- Älä nosta keitintä, jos se putoaa veteen. Irrota pistoke välittömästi pistorasiasta. Älä käytä laitetta enää.



Ympäristö

Vie pakkausmateriaalit, kuten muovi ja pahvirasiat, asianmukaisiin jätteidenkeräyspisteisiin.

Jos haluat hävittää laitteen kun se vielä toimii tai on helposti korjattavissa, varmista että laite kierrätetään.



Kun keitin saavuttaa käyttöikänsä pään, se tulisi hävittää vastuullisesti varmistaen, että laite tai sen osat kierrätetään. Älä hävitä keitintä sekajätteiden mukana; toimita se liikkeeseen tai muuhun valtuutettuun keräyspisteeseen. Ota yhteyttä paikallisviranomaisiin saadaksesi tietoa jätteiden vastaanotto- ja keräyspisteistä asuinalueellasi.

CE-vaatimustenmukaisuus

Soveltuva EY-direktiivi:
2002/95/EC
2002/96/EC



Geral

Esta Princess Eco Shower Fryer funciona apenas com 0,5 litros de óleo ou gordura líquida. Devido à pequena quantidade de óleo ou gordura líquida, o aquecimento é muito curto.

A temperatura do óleo/gordura líquida e o tempo de cozedura podem facilmente ser programados. Um sistema de controlo da temperatura electrónico aquece o óleo/gordura líquida e consequentemente mantém o óleo/gordura líquida à temperatura definida.

Depois do óleo/gordura líquida alcançar a temperatura definida, uma bomba inicia a pulverização do óleo/gordura líquida sobre o espalhador do cesto. O óleo/gordura líquida é dividido sobre toda a superfície do espalhador do cesto e desce através dos furos sobre os alimentos. O processo de fritar inicia. Quando o tempo definido tiver terminado, a bomba pára. Como o alimento não está submerso no óleo/gordura líquida, o processo de fritar pára também.




Como o alimento não está continuamente submerso no óleo/gordura líquida, o alimento absorverá menos gordura. Além desta função avançada, você também pode usar esta Princess Eco Shower Fryer como uma fritadeira normal com uma capacidade máxima de 3 litros. Uma funcionalidade de auto-limpeza ajuda-o a limpar a bomba de óleo sem esforço.



Funcionamento e Manuseamento

Veja a figura 1.

O aparelho contém os seguintes componentes:

- 1 Espalhador do cesto
- 2 Pega do cesto
- 3 Tampa
- 4 Vidro de observação
- 5 Guia de segurança da unidade de controlo electrónico
- 6 Corpo do aparelho
- 7 Guia de fixação da unidade de controlo electrónica do corpo do aparelho
- 8 Interruptor de redefinição
- 9 Recipiente amovível
- 10 Bomba de óleo/gordura líquida
- 11 Pega do corpo do aparelho
- 12 Unidade de controlo electrónica
- 13 Botão O/I (interruptor de ligar/desligar)
- 14 Botão  (botão de ajuste da temperatura)
- 15 Visor
- 16 Botão /+ (botão de aumentar o tempo)
- 17 Botão /- (botão de diminuir o tempo)
- 18 Abertura de ventilação da unidade de controlo electrónica
- 19 Cesto
- 20 Tampa de ventilação (2x)
- 21 Filtro de odor e gordura (2x)

Antes da primeira utilização

- 1 Tire o aparelho da embalagem.
- 2 Certifique-se de que a voltagem da rede é a mesma que a indicada na chapa de tipo do aparelho.
- 3 Limpe o aparelho. Veja “Manutenção e Limpeza”.
- 4 Posicione a unidade electrónica no aparelho. Certifique-se de que a unidade desliza para dentro da guia na traseira do aparelho.

- 5 Encha o aparelho com aproximadamente 0,5 l de óleo de fritar ou de gordura líquida para fritar. Certifique-se de que o nível de óleo/gordura líquida fica entre a marca de mínimo e máximo no elemento de aquecimento (veja a figura 4).
- **Use apenas óleo de fritar ou gordura. É permitida a utilização de óleos especiais como óleo de girassol ou outro óleo consumível resistente a calor. Esta fritadeira não é adequada para gordura sólida.**
- **Nunca ligue o aparelho antes de encher o recipiente com óleo.**










Utilização



- **A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.**

- 1 Coloque o aparelho numa superfície plana e estável num local de onde não possa cair.
- 2 Certifique-se de que o nível de óleo/gordura líquida fica entre a marca de mínimo e máximo no elemento de aquecimento (veja a figura 4). Encha novamente se necessário.
- 3 Introduza a ficha na tomada. O aparelho emitirá um “bip” curto e o visor mostrará alternadamente a temperatura definida e a temperatura de fritar.
- 4 Seque os alimentos e/ou remova o gelo de alimentos congelados para evitar que o óleo/gordura líquida muito quente salte quando entrar em contacto com o gelo e água.
- 5 Encha o cesto com os alimentos a serem fritos. Não encha o cesto demais para evitar resultados irregulares e indesejados.
- 6 Feche o espalhador do cesto e coloque o cesto no aparelho.
- 7 Coloque a tampa na fritadeira. A tampa tem um pequeno orifício, que se encaixa numa abertura na unidade de

controlo electrónica e que opera um micro-interruptor.

- Certifique-se também de que a pega do cesto encaixa nas aberturas da tampa. Se a tampa não estiver posicionada correctamente, a bomba do óleo não começará a funcionar.
- 8 Prima o botão  repetidamente até o visor indicar a definição da temperatura do óleo desejada. A definição pode ser ajustada de 150 °C a 190 °C em passos de 10 °C. Consulte a embalagem do alimento para saber a definição de temperatura necessária.
 - 9 O visor mostra o tempo de fritar em minutos. A definição pode ser ajustada de 1 a 45 minutos em passos de 1 minuto. Prima o botão /+ para aumentar, ou prima o botão /- para diminuir o tempo de fritar programado em 1 minuto. Mantendo o botão /+ ou /- premido as definições de tempo mudarão mais rapidamente. Consulte a embalagem dos alimentos a fritar e/ou snacks para saber o tempo de fritar necessário. **Nota:** Este tempo é o tempo real de fritar. A contagem decrescente inicia quando a bomba arranca. Com o arranque da bomba inicia o processo de fritar depois do óleo/gordura líquida alcançar a temperatura desejada.
 - 10 Prima o botão /I para iniciar o processo. A contagem decrescente do relógio no visor começará depois do óleo/gordura líquida ter alcançado a temperatura necessária e quando a bomba tiver arrancado. Quando o processo de aquecimento tiver começado, o botão , e os botões /+ e /- são desactivados. Não é possível regular o tempo ou as definições de temperatura depois do processo ter começado. Se pretender alterar essas definições:

pare o aparelho com o botão O/I, altere as definições e reinicie com o botão O/I.

- 11 A meio do processo de fritar o aparelho emitirá 6 “bips”. Neste momento é aconselhável sacudir o cesto com os alimentos para evitar que os alimentos se colem.

Remova a tampa da fritadeira (a bomba parará assim que a tampa seja removida) e sacuda o cesto.

Coloque o cesto na fritadeira e depois de colocar a tampa, a bomba arrancará novamente.

- 12 30 Segundos antes do tempo definido ter terminado, a bomba pára para permitir que o óleo/gordura líquida corra de volta para o recipiente. Quando os alimentos estiverem prontos a serem tirados, o aparelho emite 10 “bips”.

Tire o cesto da fritadeira.

- 13 Esvazie o cesto para um prato ou travessa.

- 14 Enquanto fritar verifique regularmente se o nível de óleo no recipiente está entre o mínimo e o máximo no elemento de aquecimento (veja a figura 4).

Encha novamente se necessário.

- 15 Repita os passos de 4 a 14 para fritar mais alimentos.

- 16 Depois de acabar de fritar, retire a ficha da tomada.

Redefinição

Se o aparelho não funcionar devidamente ou quando gera um erro, pode redefinir a unidade de controlo electrónica operando o interruptor de redefinição na parte de trás da unidade de controlo electrónica.

- 1 Mova o interruptor no lado esquerdo da traseira da unidade de controlo electrónica para redefinir a unidade de controlo electrónica.

Temperatura e tempo de fritar










Alimento	Tempo de fritar (min)	Temp. (°C)
Batata frita congelada 500 g.	8	190
Batata frita congelada 400 g.	6	190
Hot-dogs de carne picada	6	190
Croquetes	7	190
Porções de filetes de peixe branco panado ou em polme	10-15	170
Camarão em polme	3-5	190
Porções de frango panado:		
• tamanho pequeno/ médio	15-20	170
• tamanho grande	20-30	170
Pernas de frango frescas panadas	15	170
Panados de frango congelados	6-8	190
Fritada de fruta 2 a 3 peças	3-5	190
Fritada de vegetais	3-5	190
Rodelas de cebola congelada	3-5	190
Cebolas/cogumelos frescos	3-5	150

Pode alterar as definições de tempo e de temperatura conforme a sua preferência pessoal.

Utilizar como uma fritadeira normal

Esta Princess Eco Shower Fryer também pode ser utilizada como uma fritadeira normal. Utilize da seguinte forma:

- 1 Remova a tampa da fritadeira.
- 2 Remova o cesto.

- 3 Tire a unidade de controlo electrónica do aparelho e remova a bomba da unidade rodando-a para a esquerda (veja a figura 3).
- 4 Posicione a unidade electrónica no aparelho. Certifique-se de que a unidade desliza para dentro da guia na traseira do aparelho.
- 5 Encha o aparelho com um mínimo de 2,5 l até um máximo de 3 l de óleo/gordura líquida até que o nível fique entre o indicador de mínimo e de máximo no recipiente amovível (veja a figura 5).
- 6 Coloque a tampa na fritadeira.
- 7 Introduza a ficha na tomada. O aparelho emitirá um "bip" curto e o visor mostrará alternadamente a temperatura definida e a temperatura de fritar.
- 8 Prima o botão  repetidamente até o visor indicar a definição da temperatura do óleo desejada. A definição pode ser ajustada de 150° C a 190° C em passos de 10° C.
Consulte a embalagem do alimento para saber a definição de temperatura necessária.
- 9 Prima o botão  uma vez para definir o tempo para 1 minuto.
- 10 Prima o botão  para iniciar o processo de aquecimento.
A contagem decrescente do relógio no visor começará depois do óleo/gordura líquida ter alcançado a temperatura definida.
Um minuto depois da temperatura definida ter sido alcançada, o aparelho desliga automaticamente.
Nota: Quando a temperatura definida for alcançada, ouvirá o motor eléctrico, que normalmente acciona a bomba do óleo. Este é o funcionamento normal.
- 11 Encha o cesto com os alimentos a serem fritos.
Não encha o cesto demais para evitar resultados irregulares e indesejados.
- 12 Feche o espalhador do cesto e coloque cuidadosamente o cesto no aparelho.
- 13 Coloque a tampa na fritadeira.
- 14 Prima o botão  para aumentar, ou prima o botão  para diminuir o tempo de fritar programado em 1 minuto.
Mantendo o botão  ou  premido as definições de tempo mudarão mais rapidamente.
Consulte a embalagem dos alimentos a fritar e/ou snacks para saber o tempo de fritar necessário.
- 15 Ligue o aparelho ao premir o botão . A meio do processo de fritar o aparelho emitirá 6 "bips". Não é necessária qualquer acção.
- 16 Quando o aparelho fizer "bip" 10 vezes no fim do processo de fritar, retire a tampa.
- 17 Tire o cesto para fora da fritadeira e sacuda-o até remover o óleo/gordura líquida em excesso dos alimentos fritos.
Esvazie o cesto para um prato ou travessa.
- 18 Enquanto fritar verifique regularmente se o nível de óleo no recipiente está entre a marca de mínimo e máximo no recipiente amovível (veja a figura 5). Encha novamente se necessário.
- 19 Repita os passos de 11 a 18 para fritar mais alimentos.
Nota: A temperatura do óleo e o tempo de fritar só podem ser definidos quando o aparelho for desligado com o botão .
- 20 Depois de acabar de fritar, retire a ficha da tomada.



- **Não deixe o cabo de alimentação ficar suspenso por cima do lava-loiça, bancada ou mesa.**
- **Nunca desloque o aparelho se este estiver ligado ou ainda quente. Antes de mover o aparelho, desligue-o e espere que arrefeça.**
- **Use uma tomada com ligação à terra.**
- **O aparelho terá que ser capaz de dissipar o seu calor para evitar o**

perigo de incêndio. Por isso, mantenha o aparelho suficientemente livre e não o deixe entrar em contacto com material inflamável. Nunca tape o aparelho se este ainda estiver quente.

- **Depois de utilizar, retire a ficha da tomada.**
- **Seque os alimentos a fritar e/ou sacuda o excesso de gelo dos alimentos a fritar e/ou snacks antes de os colocar no cesto.**
- **Tenha as mãos secas quando for tocar no aparelho, cabo de alimentação ou na ficha.**
- **Desligue o aparelho e/ou retire a ficha da tomada se detectar alguma anomalia durante a utilização, antes de limpar o aparelho, antes de aplicar ou tirar um acessório ou antes de arrumar o aparelho após terminar a utilização.**
- **Nunca deixe o aparelho ligado sem vigilância.**
- **Não use o aparelho junto de outras fontes de calor.**
- **Mantenha materiais inflamáveis como cortinas, toalhas e papel afastados do aparelho.**
- **O corpo do aparelho fica muito quente.**



Manutenção e Limpeza

Limpar o aparelho

- 1 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
- 2 Coloque o óleo/gordura líquida num recipiente e entregue-o num ponto de recolha ou guarde-o para reutilização.
- 3 Certifique-se de que a bomba de óleo está montada na unidade electrónica.

- 4 Encha o recipiente amovível com um litro de água limpa.
- 5 Coloque a tampa na fritadeira.
- 6 Introduza a ficha na tomada.
- 7 Em simultâneo prima o botão ☺/+ e o botão ☹/- para iniciar a função de auto-limpeza da bomba de óleo.
O aparelho emitirá um “bip” curto. A bomba começa a funcionar e o elemento de aquecimento começa a aquecer a água.
- 8 Dois minutos depois o aparelho emitirá um “bip” como sinal de que o processo de limpeza terminou.
O elemento de aquecimento e a bomba desligar-se-ão.
- 9 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
- 10 Limpe o cesto em água quente com detergente ou numa máquina de lavar-loiça.
- 11 Limpe o recipiente amovível em água quente com detergente.
- 12 Se pretender substituir os filtros da gordura e de odor na tampa, veja a secção “Substituir os filtros de odor e gordura”.
- 13 Limpe cuidadosamente o aparelho, a unidade electrónica e a tampa com um pano húmido com muito pouco detergente e seque-os completamente.
- 14 Certifique-se de que todas as peças estão secas e volte a-montá-las no aparelho.
- 15 Guarde o aparelho (veja “Armazenar”).

Substituir os filtros de odor e da gordura

Intervalo de substituição aconselhado: após 5 utilizações.

Veja a figura 2.

- 1 Remova a tampa do aparelho.
- 2 Carregue contra a borda da cobertura de ventilação e remova a cobertura da tampa.
- 3 Remova os filtros de odor e da gordura.

- 4 Repita os passos de 2 e 3 com o filtro no outro lado da tampa.
- 5 Limpe a tampa e as coberturas de ventilação em água morna com detergente.
- 6 Seque a tampa e as coberturas de ventilação.
- 7 Coloque os filtros novos na tampa (peça n.º 901.184000.020).
- 8 Coloque as coberturas de ventilação na tampa.

Substituir o óleo/gordura líquida

Intervalo de substituição aconselhado: após 4 utilizações.

- 1 Retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.
- 2 Remova respectivamente a tampa, o cesto, a unidade de controlo electrónica do aparelho.
- 3 Retire o recipiente amovível do corpo do aparelho.
- 4 Coloque o óleo velho num recipiente e entregue-o num ponto de recolha.
- 5 Limpe o recipiente amovível em água quente com detergente.
- 6 Depois seque o recipiente amovível.
- 7 Volte a montar o aparelho pela ordem inversa.
- 8 Encha o aparelho com óleo novo ou gordura líquida nova antes de reiniciar o uso do aparelho.
- 9 Guarde o aparelho (veja "Armazenar").



- **Certifique-se de que a humidade não entra em contacto com os componentes eléctricos do aparelho.**
- **Nunca mergulhe o aparelho, a ficha ou o cabo de alimentação em água ou líquido.**
- **Na limpeza do aparelho não utilize produtos de limpeza ásperos ou agressivos, nem objectos afiados (como facas ou escovas duras).**
- **Apenas o cesto com o espalhador pode ser limpo na máquina de lavar-loiça. A unidade de controlo**

electrónica, o corpo do aparelho, o recipiente amovível e a cobertura não podem ser limpos na máquina de lavar-loiça.

- **Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de utilizar.**

Armazenamento

- 1 Deixe o aparelho arrefecer.
- 2 Limpe o aparelho regularmente (veja "Manutenção e Limpeza").
- 3 Coloque o cesto no aparelho e coloque a tampa no aparelho.
- 4 Guarde o aparelho num local seco, livre de gelo.

- **Guarde o aparelho fora do alcance das crianças.**



Segurança

Geral

- **Leia e siga cuidadosamente estas instruções. Guarde este manual para consulta futura.**
- **Utilize este aparelho apenas de acordo com estas instruções.**
- **Este aparelho apenas se destina a fins domésticos.**
- **O uso do aparelho por crianças, por pessoas com incapacidade física, sensorial, mental ou motora ou por pessoas com falta de conhecimento ou experiência pode causar perigo. As pessoas responsáveis pela segurança de tais pessoas têm que dar as instruções explícitas ou supervisionar o uso do aparelho.**

- No caso de reparações, mande efectuar as reparações a um técnico qualificado. Nunca tente você próprio reparar o aparelho.
- Apenas use acessórios recomendados pelo fornecedor. A utilização de outros acessórios pode provocar danos no aparelho pelo que pode surgir perigo para o utilizador.



O Ambiente

Coloque o material de embalagem, como plástico e caixas, no contentor de lixo apropriado.

Se pretender desfazer-se do aparelho enquanto este ainda funciona correctamente ou se ainda puder ser facilmente reparado, então assegure-se de que o aparelho é reciclado.

Electricidade e calor

- O aparelho não se destina a ser utilizado através dum temporizador externo ou sistema de controlo remoto.
- Retire sempre a ficha da tomada quando não utilizar o aparelho.
- Quando tirar a ficha da tomada, puxe pela ficha, não puxe pelo cabo.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para deslocar o aparelho.
- Não utilize o aparelho se o aparelho ou o cabo de alimentação estiver danificado. Mande o cabo de alimentação danificado ser substituído por um técnico qualificado.
- Tenha atenção para que o aparelho, o cabo e a ficha não toquem em fontes de calor como, por exemplo, o elemento dum forno eléctrico ou chamas.
- Certifique-se de que o aparelho, o cabo de alimentação e a ficha não entram em contacto com água, outros líquidos ou químicos.
- Não pegue no aparelho se este cair na água. Remova imediatamente a ficha da tomada. Não use mais o aparelho.



No fim de vida do aparelho desfaça-se do aparelho de modo responsável, para que o aparelho ou os seus componentes possam ser reutilizados. Não coloque o aparelho no lixo doméstico mas entregue-o na loja ou num ponto de recolha apropriado. Entre em contacto com a sua câmara para obter informação acerca dos sistemas de recolha e de recepção de lixo.

Conformidade CE

Directiva Europeia aplicável:
2002/95/EC
2002/96/EC



Γενικά

Η φριτέζα Princess Eco Shower Fryer χρειάζεται μόνο 0,5 λίτρα λαδιού ή υγρού λίπους. Λόγω του μικρού όγκου του λαδιού ή του υγρού λίπους, ο χρόνος θέρμανσης είναι πολύ σύντομος.

Η θερμοκρασία του λαδιού/υγρού λίπους και ο χρόνος μαγειρέματος μπορούν να προγραμματιστούν εύκολα. Το λάδι/υγρό λίπος θερμαίνεται από ένα ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου θερμοκρασίας και ως εκ τούτου διατηρεί το λάδι/υγρό λίπος στην καθορισμένη θερμοκρασία.

Μόλις το λάδι/υγρό λίπος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία, μία αντλία ξεκινά να ψεκάζει καυτό λάδι/υγρό λίπος από το κάλυμμα του καλαθιού. Το λάδι/υγρό λίπος διανέμεται σε ολόκληρη την επιφάνεια του καλύμματος του καλαθιού και ρέει στα τρόφιμα από τις τρύπες. Η διαδικασία του τηγανίσματος ξεκινάει.

Όταν περάσει ο προκαθορισμένος χρόνος, η αντλία σταματά. Καθώς τα τρόφιμα δεν είναι βυθισμένα σε λάδι/υγρό λίπος, σταματά και η διαδικασία τηγανίσματος.

Λόγω του ότι τα τρόφιμα δεν είναι διαρκώς βυθισμένα σε λάδι/υγρό λίπος, θα απορροφήσουν λιγότερο λίπος.

Εκτός από αυτή την προηγμένη λειτουργία, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα Princess Eco Shower Fryer ως συμβατική φριτέζα με μέγιστη χωρητικότητα 3 λίτρων.




Η λειτουργία αυτοκαθαρισμού σας επιτρέπει να καθαρίζετε εύκολα την αντλία λαδιού.



Λειτουργία και Πλήκτρα ελέγχου

Βλ. εικόνα 1.

Τα μέρη και τα χαρακτηριστικά της συσκευής είναι τα ακόλουθα:

- 1 Κάλυμμα του καλαθιού
- 2 Λαβή του καλαθιού
- 3 Καπάκι
- 4 Παραθυράκι
- 5 Οδηγός στερέωσης της ηλεκτρονικής μονάδας ελέγχου
- 6 Σώμα της συσκευής
- 7 Οδηγός κλειδώματος της μονάδας ηλεκτρονικού ελέγχου στο σώμα της συσκευής
- 8 Διακόπτης RESET
- 9 Αφαιρούμενο σκεύος
- 10 Αντλία λαδιού/υγρού λίπους
- 11 Λαβή σώματος της συσκευής
- 12 Μονάδα ηλεκτρονικού ελέγχου
- 13 Κουμπί Ο/Ι (διακόπτης λειτουργίας)
- 14  (κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας)
- 15 Οθόνι
- 16 Κουμπί /+ (κουμπί αύξησης χρόνου)
- 17 Κουμπί /- (κουμπί μείωσης χρόνου)
- 18 Μονάδα ηλεκτρονικού ελέγχου θυρίδας εξαερισμού
- 19 Καλάθι
- 20 Κάλυμμα εξαερισμού (2x)
- 21 Φίλτρο οσμών και λίπους (2x)

Πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία.
- 2 Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ηλεκτρικού ρεύματος στο χώρο σας είναι ίδια μ' αυτή που αναφέρεται στην ετικέτα τύπου της συσκευής.
- 3 Καθαρίστε την συσκευή. Βλ. «Συντήρηση και Καθαρισμός».
- 4 Τοποθετήστε την ηλεκτρονική μονάδα στη συσκευή. Φροντίστε η μονάδα να

γλιστρήσει στον οδηγό στο πίσω μέρος της συσκευής.

- 5 Γεμίστε τη συσκευή περίπου με 0,5 λίτρα λαδιού για τηγάνισμα ή υγρού λίπους.
Φροντίστε το επίπεδο του λαδιού/υγρού λίπους να βρίσκεται μεταξύ της ελάχιστης και της μέγιστης ένδειξης του θερμαντικού στοιχείου (βλ. εικόνα 4).

• **Να χρησιμοποιείτε μόνο λάδι για τηγάνισμα ή υγρό λίπος. Επιτρέπεται η χρήση ειδικών ελαίων όπως το ηλιέλαιο ή άλλων μαγειρικών ελαίων. Αυτή η φριτέζα δεν είναι κατάλληλη για χρήση στερεών λιπών.**

• **Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία προτού γεμίσετε το σκεύος με λάδι.**

Χρήση



• **Η θερμοκρασία των προσιτών επιφανειών της συσκευής ενδέχεται να είναι υψηλή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.**


- 1 Τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια, έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να πέσει.
- 2 Φροντίστε το επίπεδο του λαδιού/υγρού λίπους να βρίσκεται μεταξύ της ελάχιστης και της μέγιστης ένδειξης του θερμαντικού στοιχείου (βλ. εικόνα 4). Αναπληρώστε αν χρειαστεί.
- 3 Εισάγετε το φισ στην πρίζα ρεύματος. Θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος από τη συσκευή και στην οθόνη θα εμφανίζεται εναλλάξ η καθορισμένη θερμοκρασία και ο χρόνος τηγανίσματος.
- 4 Στραγγίξτε τα τρόφιμα και/ή απομακρύνετε τον πάγο από τα καταψυγμένα τρόφιμα για να αποφύγετε το απότομο πιάσιμο καυτού λαδιού/υγρού λίπους που προκαλείται κατά την επαφή με τον πάγο και το νερό.
- 5 Τοποθετήστε στο καλάθι τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε.
Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι για



να αποφύγετε δυσάρεστα και ανεπιθύμητα αποτελέσματα.



- 6 Κλείστε το κάλυμμα του καλάθιου και τοποθετήστε το καλάθι στη συσκευή.
- 7 Τοποθετήστε το καπάκι στη φριτέζα. Το καπάκι έχει μια μικρή προεξοχή, η οποία προσαρμόζεται σε ένα άνοιγμα στη μονάδα ηλεκτρονικού ελέγχου και η οποία θέτει σε λειτουργία έναν μικροδιακόπτη.

Βεβαιωθείτε επίσης ότι η λαβή του καλάθιου εφαρμόζει στα ανοίγματα του καπακιού.

Εάν το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά, η αντλία του λαδιού δεν θα τεθεί σε λειτουργία.

- 8 Πατήστε το κουμπί  επανειλημμένα έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας λαδιού. Η ρύθμιση μπορεί να προσαρμοστεί από τους 150 °C έως τους 190 °C ανά βήματα των 10 °C. Συμβουλευτείτε τη συσκευασία των τροφίμων για να την απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- 9 Η οθόνη εμφανίζει τον καθορισμένο χρόνο τηγανίσματος σε λεπτά. Η ρύθμιση μπορεί να προσαρμοστεί από 1 έως 45 λεπτά ανά βήματα του 1 λεπτού.

Πατήστε το κουμπί /+ για να αυξήσετε ή πατήστε το κουμπί /- για να μειώσετε τον προγραμματισμένο χρόνο τηγανίσματος κατά 1 λεπτό.

Κρατώντας πατημένο το κουμπί /+ ή το κουμπί /- θα αλλάξετε πιο γρήγορα τις χρονικές ρυθμίσεις.

Συμβουλευτείτε τις συσκευασίες από τις πατάτες για τηγάνισμα και/ή των σνακ για τους απαιτούμενους χρόνους τηγανίσματος.

Σημείωση: Αυτός ο χρόνος είναι ο πραγματικός χρόνος τηγανίσματος. Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά μόλις η αντλία τεθεί σε λειτουργία. Η αντλία και η διαδικασία τηγανίσματος ξεκινούν μόλις το λάδι/υγρό λίπος φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία.

10 Πατήστε το κουμπί **O/I** για να ξεκινήσει η διαδικασία.

Η αντίστροφη μέτρηση του ρολογιού στην οθόνη θα ξεκινήσει μόλις το λάδι/υγρό λίπος φτάσει την απαιτούμενη θερμοκρασία και αφού ξεκινήσει η λειτουργία της αντλίας.

Με την εκκίνηση της διαδικασίας θέρμανσης, το κουμπί **||** καθώς και τα κουμπιά **⊕/+** και **⊖/-**

απενεργοποιούνται. Δεν μπορείτε να τροποποιήσετε τις ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας μετά την εκκίνηση της διαδικασίας.

Εάν θέλετε να προσαρμόσετε αυτές τις ρυθμίσεις: σταματήστε τη συσκευή με το κουμπί **O/I**, αλλάξτε τις ρυθμίσεις και επανεκκινήστε τη συσκευή με το κουμπί **O/I**.

11 Στα μέσα της διαδικασίας τηγανίσματος θα ακουστεί 6 φορές ένας σύντομος ήχος από τη συσκευή. Εκείνη τη στιγμή συνιστάται να ανακινήσετε το καλάθι με τα τρόφιμα προκειμένου να μην κολλήσουν.

Αφαιρέστε το καπάκι από τη φριτέζα (η αντλία θα σταματήσει μόλις αφαιρεθεί το καπάκι) και ανακινήστε το καλάθι.

Τοποθετήστε το καλάθι στη φριτέζα και μόλις βάλετε το καπάκι, η αντλία θα τεθεί πάλι σε λειτουργία.

12 30 δευτερόλεπτα πριν από την εκπνοή του προκαθορισμένου χρόνου, η αντλία σταματά, προκειμένου το λάδι/υγρό λίπος να κυλήσει πίσω στο σκεύος. Μόλις τα τρόφιμα είναι έτοιμα για να βγάλετε από τη φριτέζα, θα ακουστούν 10 σύντομοι ήχοι από τη συσκευή.

Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα.

13 Αδειάστε το περιεχόμενο του καλάθιού σε πιατέλα ή πιάτο.

14 Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος ελέγχετε τακτικά εάν το επίπεδο του λαδιού στο σκεύος βρίσκεται μεταξύ της ελάχιστης και της μέγιστης ένδειξης του θερμοκρασίου στοιχείου (βλ. εικόνα 4). Αναπληρώστε αν χρειαστεί.

15 Επαναλάβετε τα βήματα 4 έως 14 για να τηγανίσετε πρόσθετη ποσότητα τροφίμων.

16 Μόλις ολοκληρώσετε το τηγάνισμα των τροφίμων, αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα.

Επαναρρύθμιση

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή σε περίπτωση σφάλματος, μπορείτε να επαναρυθμίσετε την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου θέτοντας σε λειτουργία το διακόπτη **RESET** στο πίσω μέρος της ηλεκτρονικής μονάδας ελέγχου:

1 Ανεβάστε το διακόπτη που βρίσκεται στην πίσω αριστερή πλευρά της ηλεκτρονικής μονάδας ελέγχου για να επαναρυθμίσετε την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου.

Χρόνος τηγανίσματος και θερμοκρασίες




Τρόφιμα	Χρόνος τηγανίσματος (ελαχ.)	Θερμοκρ. (°C)
Κατεψυγμένες πατάτες για τηγανίσμα 500 γρ.	8	190
Κατεψυγμένες πατάτες για τηγανίσμα 400 γρ.	6	190
Χοτ-ντογκ από κιμά	6	190
Κροκέτες	7	190
Μεριδες φιλέτων ψαριού παναρισμένες ή σε κουρκούτι	10-15	170
Νωπές γαρίδες σε κουρκούτι	3-5	190
Παναρισμένες μεριδες κοτόπουλου		
• μικρό/μεσαίο μέγεθος	15-20	170
• μεγάλο μέγεθος	20-30	170
Νωπά παναρισμένα μπουπια κοτόπουλου	15	170
Κατεψυγμένες μπουκίτσες κοτόπουλου	6-8	190
Τηγανίτες φρούτων 2-3 τμχ.	3-5	190
Τηγανίτες λαχανικών	3-5	190
Κατεψυγμένες ροδέλες κρεμμυδιών	3-5	190
Φρέσκα κρεμμύδια/μανιτάρια	3-5	150

Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας ανάλογα με το προσωπικό σας γούστο.

Χρήση σαν συμβατική φριτέζα

Η φριτέζα Princess Eco Shower Fryer μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και σαν συμβατική φριτέζα. Χρησιμοποιήστε την ως εξής:

1 Αφαιρέστε το καπάκι από τη φριτέζα.

- 2 Αφαιρέστε το καλάθι.
- 3 Απομακρύνετε την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου από τη συσκευή και αφαιρέστε την αντλία από την μονάδα στρέφοντας την προς τα αριστερά (Βλ. εικόνα 3).
- 4 Τοποθετήστε την ηλεκτρονική μονάδα στη συσκευή. Φροντίστε η μονάδα να γλιστρήσει στον οδηγό στο πίσω μέρος της συσκευής.
- 5 Γεμίστε τη συσκευή με 2,5 έως 3 λίτρα λάδι/υγρό λίπος, έτσι ώστε το επίπεδο να βρίσκεται ανάμεσα στην ελάχιστη και τη μέγιστη ένδειξη του αφαιρούμενου σκεύους (βλ. εικόνα 5).
- 6 Τοποθετήστε το καπάκι στη φριτέζα.
- 7 Εισάγετε το φιν στην πρίζα ρεύματος. Θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος από τη συσκευή και στην οθόνη θα εμφανίζεται εναλλάξ η καθορισμένη θερμοκρασία και ο χρόνος τηγανίσματος.
- 8 Πατήστε το κουμπί  επανειλημμένα έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας λαδιού. Η ρύθμιση μπορεί να τροποποιηθεί από τους 150 °C έως τους 190 °C ανά βήματα των 10 °C. Συμβουλευτείτε τη συσκευασία των τροφίμων για να την απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- 9 Πατήστε το κουμπί  /+ μία φορά για να ορίσετε το χρόνο στο 1 λεπτό.
- 10 Πατήστε το κουμπί  /I για να ξεκινήσει η διαδικασία θέρμανσης. Η αντίστροφη μέτρηση του ρολογιού στην οθόνη θα ξεκινήσει μόλις το λάδι/υγρό λίπος φτάσει στην καθορισμένη θερμοκρασία. Ένα λεπτό μετά την επίτευξη της καθορισμένης θερμοκρασίας, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. **Σημείωση:** Μόλις επιτευχθεί η καθορισμένη θερμοκρασία, θα ακούσετε το θόρυβο από το ηλεκτρικό μοτέρ, το οποίο κανονικά τροφοδοτεί την αντλία λαδιού. Πρόκειται για φυσιολογική λειτουργία.
- 11 Τοποθετήστε στο καλάθι τα τρόφιμα που θα τηγανίσετε.

Μην γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι για να αποφύγετε δυσάρεστα και ανεπιθύμητα αποτελέσματα.

- 12 Κλείστε το κάλυμμα του καλαθιού και τοποθετήστε προσεκτικά το καλάθι στη συσκευή.
- 13 Τοποθετήστε το καπάκι στη φριτζά.
- 14 Πατήστε το κουμπί ☺/+ για να αυξήσετε ή πατήστε το κουμπί ☹/- για να μειώσετε τον προγραμματισμένο χρόνο τηγανίσματος κατά 1 λεπτό. Κρατώντας πατημένο το κουμπί ☺/+ ή το κουμπί ☹/- θα αλλάξετε πιο γρήγορα τις χρονικές ρυθμίσεις. Συμβουλευτείτε τις συσκευασίες από τις πατάτες για τηγάνισμα και/ή των σνακ για τους απαιτούμενους χρόνους τηγανίσματος.
- 15 Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας το κουμπί 0/I. Στα μέσα της διαδικασίας τηγανίσματος θα ακουστεί 6 φορές ένας σύντομος ήχος από τη συσκευή. Δεν απαιτείται καμία ενέργεια.
- 16 Όταν ακουστεί 10 φορές ένας σύντομος ήχος από τη συσκευή στο τέλος της διαδικασίας τηγανίσματος, αφαιρέστε το καπάκι.
- 17 Αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτζά και ανακινήστε το για να απομακρύνετε την περίσσεια λαδιού/υγρού λίπους από τα τηγανισμένα τρόφιμα. Αδειάστε το περιεχόμενο του καλαθιού σε πιπέλα ή πιάτο.
- 18 Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος ελέγχετε τακτικά εάν το επίπεδο του λαδιού στο σκεύος βρίσκεται μεταξύ της ελάχιστης και της μέγιστης ένδειξης του αφαιρούμενου σκεύους (βλ. εικόνα 5). Αναπληρώστε αν χρειαστεί.
- 19 Επαναλάβετε τα βήματα 11 έως 18 για να τηγανίσετε πρόσθετη ποσότητα τροφίμων.
Σημείωση: Η θερμοκρασία του λαδιού και ο χρόνος τηγανίσματος μπορούν να ρυθμιστούν μόνο όταν η συσκευή απενεργοποιηθεί από το κουμπί 0/I.



20 Μόλις ολοκληρώσετε το τηγάνισμα των τροφίμων, αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα.

- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο να κρέμεται στην άκρη του νεροχύτη, του πάγκου εργασίας της κουζίνας ή του τραπέζιού.
- Μην μετακινείτε ποτέ την συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν είναι ακόμη καυτή. Πριν μετακινήσετε τη συσκευή, απενεργοποιήστε την και περιμένετε να κρυώσει.
- Χρησιμοποιήστε μία πρίζα ρεύματος με γείωση.
- Η συσκευή πρέπει να μπορεί να απάγει τη θερμότητα που παράγει για την αποφυγή κινδύνου πυρκαγιάς. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός ελεύθερος χώρος γύρω από τη συσκευή, καθώς και ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτα υλικά. Μην σκεπάζετε τη συσκευή ενώ ακόμα καίει.
- Να αποσυνδέετε πάντα το φιν από την πρίζα μετά τη χρήση.
- Να στραγγίζετε τις πατάτες για τηγάνισμα και/ή απομακρύνετε την περίσσεια πάγου από τις πατάτες για τηγάνισμα και/ή τα σνακ προτού τα τοποθετήσετε στο καλάθι.
- Όταν πιάνετε τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος ή το φιν, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και/ή αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα εάν διαπιστώσετε κάποιο πρόβλημα στη συσκευή κατά τη χρήση, καθώς και προτού την καθαρίσετε, προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε κάποιο εξάρτημα ή προτού την αποθηκεύσετε.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν την χρησιμοποιείτε.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν βρίσκεται κοντά σε άλλη πηγή θερμότητας.
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από εύφλεκτα υλικά, όπως κουρτίνες, πετσέτες ή χαρτί.
- Το σώμα της συσκευής θερμαίνεται.



Συντήρηση και Καθαρισμός

Καθαρισμός της συσκευής

- 1 Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
- 2 Βάλτε το λάδι/υγρό λίπος σε ένα δοχείο και πετάξτε το ή φυλάξτε το για μελλοντική χρήση.
- 3 Βεβαιωθείτε πως η αντλία λαδιού είναι τοποθετημένη στην ηλεκτρονική μονάδα.
- 4 Γεμίστε το αφαιρούμενο σκεύος με 1 λίτρο καθαρού νερού.
- 5 Τοποθετήστε το καπάκι στη φριτζά.
- 6 Εισάγετε το φιν στην πρίζα ρεύματος.
- 7 Πατήστε ταυτόχρονα το κουμπί ☺/+ και το κουμπί ☹/- για να ξεκινήσει η διαδικασία αυτοκαθαρισμού της αντλίας λαδιού.
Θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος από τη συσκευή. Η αντλία θα τεθεί σε λειτουργία και το θερμαντικό στοιχείο θα ξεκινήσει να ζεσταίνει το νερό.
- 8 Μετά από 2 λεπτά θα ακουστεί ένας σύντομος ήχος από τη συσκευή ως ένδειξη τερματισμού της διαδικασίας καθαρισμού.
Το θερμαντικό στοιχείο και η αντλία θα απενεργοποιηθούν.
- 9 Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
- 10 Πλύνετε το καλάθι με ζεστή σαπουνάδα ή στο πλυντήριο πιάτων.
- 11 Πλύνετε το αφαιρούμενο σκεύος με ζεστή σαπουνάδα.

- 12 Εάν θέλετε να αντικαταστήσετε τα φίλτρα οσμών και λίπους στο καπάκι, ανατρέξτε στην ενότητα «Αντικατάσταση φίλτρων οσμών και λίπους».
- 13 Καθαρίστε προσεκτικά τη συσκευή, την ηλεκτρονική μονάδα και το καπάκι με ένα μαλακό, υγρό πανί και μερικές σταγόνες υγρού απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, σκουπίστε την καλά.
- 14 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει και-επανασυναρμολογήστε τη συσκευή.
- 15 Αποθηκεύστε τη συσκευή (βλ. «Αποθήκευση»).

Αντικατάσταση των φίλτρων οσμών και λίπους

Συνιστώμενο διάστημα αντικατάστασης: ανά 5 χρήσεις.

Βλ. εικόνα 2.

- 1 Βγάλτε το καπάκι από τη συσκευή.
- 2 Πιέστε το χείλος του καλύμματος εξαιρισμού και αφαιρέστε το κάλυμμα από το καπάκι.
- 3 Αφαιρέστε το φίλτρο οσμών και λίπους.
- 4 Επαναλάβετε τα βήματα 2 και 3 με το φίλτρο στην άλλη πλευρά του καπακιού.
- 5 Πλύνετε το καπάκι και τα καλύμματα εξαιρισμού με ζεστή σαπουνάδα.
- 6 Σκουπίστε το καπάκι και τα καλύμματα εξαιρισμού.
- 7 Τοποθετήστε νέα φίλτρα στο καπάκι (αρ. εξαρτήματος 901.184000.020).
- 8 Τοποθετήστε τα καλύμματα εξαιρισμού στο καπάκι.

Ανανέωση λαδιού/υγρού λίπους

Συνιστώμενο διάστημα αντικατάστασης: ανά 4 χρήσεις.

- 1 Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.
- 2 Αφαιρέστε διαδοχικά από τη συσκευή το καπάκι, το καλάθι και την ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου.

- 3 Βγάλετε το αφαιρούμενο σκεύος από το σώμα της συσκευής.
- 4 Βάλτε το χρησιμοποιημένο λάδι σε ένα δοχείο και πετάξτε το.
- 5 Πλύνετε το αφαιρούμενο σκεύος με ζεστή σαπουνάδα.
- 6 Σκουπίστε το αφαιρούμενο σκεύος.
- 7 Συναρμολογήστε ξανά τη συσκευή με την αντίστροφη σειρά.
- 8 Γεμίστε τη συσκευή με φρέσκο λάδι ή υγρό λίπος ακριβώς προτού ξεκινήσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή ξανά.
- 9 Αποθηκεύστε τη συσκευή (βλ. «Αποθήκευση»).



- Προφυλάξτε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής από την υγρασία.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή, το καλώδιο ρεύματος, ή το φισ σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ισχυρά ή διαβρωτικά καθαριστικά προϊόντα ή αιχμηρά αντικείμενα (όπως μαχαίρια ή σκληρές βούρτσες) για να καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μόνο το καλάθι και το κάλυμμα μπορούν να πλένονται σε πλυντήριο πιάτων. Η ηλεκτρονική μονάδα, το σώμα της συσκευής, το αφαιρούμενο σκεύος και το κάλυμμα δεν μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα έχουν στεγνώσει καλά πριν από τη χρήση της συσκευής.

Αποθήκευση

- 1 Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- 2 Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή (βλ. «Καθαρισμός και Συντήρηση»).
- 3 Βάλτε το καλάθι στη συσκευή και τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή.
- 4 Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ξηρό μέρος που προστατεύεται από τον παγετό.

- Αποθηκεύστε τη συσκευή μακριά από μέρη στα οποία φτάνουν παιδιά.



Ασφάλεια

Γενικά

- Διαβάστε και ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες προσεκτικά. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.
- Χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή μόνο σύμφωνα με τις συγκεκριμένες οδηγίες.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Η χρήση αυτής της συσκευής από παιδιά ή άτομα με σωματικές, αισθητήριες, πνευματικές ή κινητικές αναπηρίες ή από άτομα χωρίς την απαραίτητη γνώση και εμπειρία, μπορεί να αποβεί επικίνδυνη. Τα άτομα που είναι υπεύθυνα για την ασφάλεια αυτών ανθρώπων πρέπει να τους παρέχουν σαφείς οδηγίες ή να επιβλέπουν τη χρήση της συσκευής.
- Η επισκευή της συσκευής πρέπει να γίνεται μόνο από ειδικευμένους ηλεκτρολόγους. Μην προσπαθήσετε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο τα εξαρτήματα που συνιστά ο προμηθευτής. Η χρήση άλλων εξαρτημάτων μπορεί να προκαλέσει βλάβες στη συσκευή, οι οποίες μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο τον χρήστη.

Ηλεκτρισμός και θερμότητα

- Η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη για να λειτουργεί ελεγχόμενη από εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή

ανεξάρτητα συστήματα ελέγχου από απόσταση.

- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει πάντα να αποσυνδέετε το φως από την πρίζα ρεύματος.
- Για να αποσυνδέσετε το φως από την πρίζα ρεύματος, θα πρέπει πάντα να πιάνετε το φως – μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο ρεύματος για να μετακινήσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή η ίδια η συσκευή έχουν βλάβες. Αναθέστε την αντικατάσταση του φθαρμένου καλωδίου ρεύματος από ειδικευμένο τεχνικό.
- Προσέξτε να μην έρθει η συσκευή, το καλώδιο ρεύματος και το φως σε επαφή με πηγές θερμότητας, όπως π.χ. μ' ένα καυτό σκεύος ή με μία φλόγα.
- Φροντίστε ώστε το καλώδιο ρεύματος και το φως να μην έρθουν σε επαφή με νερό, άλλα υγρά ή χημικά.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή εάν πέσει μέσα σε νερό. Αποσυνδέστε αμέσως το φως από την πρίζα. Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ ξανά τη συσκευή.



Περιβάλλον

Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας, όπως τα πλαστικά και τα κιβώτια, στους κατάλληλους κάδους συλλογής απορριμμάτων.

Εάν θέλετε να απορρίψετε τη συσκευή παρότι λειτουργεί κανονικά ή χρειάζεται μόνο μικρές επισκευές, φροντίστε να τη διαθέσετε για ανακύκλωση.



Όταν η συσκευή φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, η απόρριψή της πρέπει να γίνει με υπεύθυνο τρόπο, έτσι ώστε να μπορούν να χρησιμοποιηθούν ξανά τα εξαρτήματά της (ή ολόκληρη η συσκευή). Μην πετάξετε τη συσκευή μαζί με τα συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα τα οποία δεν υπόκεινται σε διαλογή. Επιστρέψτε τη στο σημείο αγοράς ή παραδώστε τη σ' ένα εξουσιοδοτημένο σημείο συλλογής. Για πληροφορίες σχετικά με τα συστήματα υποδοχής και περισυλλογής απορριμμάτων στην περιοχή σας, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές.

Σήμανση Συμμόρφωσης CE

Σχετική Ευρωπαϊκή Οδηγία:
2002/95/EE
2002/96/EE



عام



التشغيل ومفاتيح التحكم

انظر الشكل ١.

تم تزويد الجهاز بالخصائص التالية:

- ١ غطاء للسلة
- ٢ مقبض للسلة
- ٣ الغلاف الخارجي

- ٤ فتحة لمعاينة الطعام
- ٥ موجه لتثبيت وحدة التحكم الإلكتروني
- ٦ الفتحة الداخلية للجهاز
- ٧ موجه لتثبيت وحدة التحكم الإلكتروني في الفتحة الداخلية للجهاز
- ٨ مفتاح RESET (إعادة الضبط)
- ٩ مقلاة يمكن فكها وتركيبها
- ١٠ مضخة زيت أو دهون سائلة
- ١١ مقبض الفتحة الداخلية للجهاز
- ١٢ وحدة تحكم إلكتروني
- ١٣ زر التشغيل والإيقاف (O/I)
- ١٤ زر (زر ضبط درجة الحرارة)
- ١٥ شاشة عرض
- ١٦ + زر (زر زيادة الوقت)
- ١٧ - زر (زر إنقاص الوقت)
- ١٨ وحدة التحكم الإلكتروني في فتحة التهوية
- ١٩ سلة
- ٢٠ غطاء التهوية (٢ وحدة)
- ٢١ مرشح الروائح الكريهة والدهون (٢ وحدة)

قبل الاستعمال لأول مرة

- ١ أخرج الجهاز من العبوة.
 - ٢ تأكد أن الجهد الكهربائي هو ذاته الموضح في لوحة النوع على الجهاز قبل الاستخدام.
 - ٣ قم بتنظيف الجهاز. راجع الجزء "الصيانة والتنظيف".
 - ٤ قم بضبط موضع الوحدة الإلكترونية في الجهاز. تأكد من أن الوحدة تنزلق إلى داخل الموجه الموجود في الجزء الخلفي من الجهاز.
 - ٥ املاً الجهاز بحوالي ٠,٥ لتر من زيت القلي السائل أو الدهن السائل.
- تأكد من أن منسوب الزيت أو الدهن السائل يقع ما بين علامة الحد الأدنى والأقصى الموجودة على وحدة التحكم في التسخين (انظر الشكل ٤).

- لا تستخدم إلا زيت القلي السائل أو الدهن السائل. ومن المسموح به استخدام الزيوت الخاصة مثل زيت عباد الشمس أو غيرها من الزيوت الأخرى المخصصة للاستهلاك.
- هذا الجهاز للقلي غير مناسب للدهن السائل.
- لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز قبل ملء المقلاة بالزيت.

يعمل Princess Eco Shower Fryer بسعة تبلغ ٠,٥ لترات فقط من الزيت أو السمن السائل. ونظراً لصغر مقدار الزيت أو السمن السائل فإن وقت التسخين قصير جداً. ونظراً لصغر كمية الزيت أو الدهن السائل، تكون فترة التسخين قصيرة للغاية.

ومن السهل برمجة درجة حرارة الزيت أو الدهن السائل وفترة الطهي. ويقوم نظام التحكم الإلكتروني في درجة الحرارة بتسخين الزيت أو الدهن السائل ثم يحافظ على حرارة الزيت أو الزيت السائل على الدرجة التي تم ضبطه عليها.

بعد وصول الزيت أو الدهن السائل إلى درجة الحرارة المضبوط عليها، تبدأ مضخة في رش الزيت أو الدهن الساخن فوق غطاء السلة. فيتم توزيع الزيت أو الدهن السائل على سطح غطاء السلة وينساب عبر الفتحات فوق الطعام. وعندما تبدأ عملية القلي. وعندما تمر الفترة التي تم ضبط الجهاز عليها، تتوقف المضخة عن العمل. وبما أن الطعام لا يكون مغموراً في الزيت أو الدهن السائل، فإن عملية القلي تتوقف أيضاً. ونظراً لأن الطعام لا يكون مغموراً بشكل دائم في الزيت أو الدهن السائل، فإن الطعام يتشرب بقدر أقل من الدهن.

وتمتلك تلك الوظيفة المتقدمة من استخدام Princess Eco Shower Fryer كأداة دائمة للقلي بسعة قصوى تبلغ ٣ لتر. وتساعذك تشغيل خاصية التنظيف الذاتي على تنظيف مضخة الزيت دون بذل مجهود.

طريقة الاستعمال

الزر - ⊕ لتغيير إعدادات الفترة الزمنية بشكل أسرع

راجع عبوة البطاطس المقالية أو الوجبات الخفيفة للتعرف على الفترة المطلوبة للقلي.

ملاحظة: وتمثل هذه الفترة الزمنية الفعلية للقلي.

يبدأ العد التنازلي عندما تبدأ المضخة في التشغيل.

عندما تبدأ المضخة فإنه تبدأ معها عملية القلي بعد وصول الزيت أو الدهن الساخن إلى درجة الحرارة المطلوبة.

١٠ اضغط الزر O/ لبدء العملية.

يبدأ العد التنازلي للساعة الموجودة في الشاشة بعد وصول الزيت أو الدهن الساخن إلى درجة الحرارة المطلوبة وعندما تبدأ المضخة في العمل.

عندما تبدأ عملية التسخين، يتم إيقاف عمل الزر ⊕ و - ⊕. من غير الممكن ضبط إعدادات الوقت أو درجة الحرارة بعد بدء العملية.

إذا كنت تريد ضبط هذه الإعدادات: أوقف الجهاز باستخدام الزر O/، وقم بتغيير الإعدادات ثم أعد تشغيله باستخدام نفس الزر O/.

١١ بعد وصول عملية القلي إلى منتصفها، يصدر الجهاز تنبيهاً صوتياً ٦ مرات. ونصح في هذه المرحلة بأن تُرَجَّع السلة بما فيها من طعام لمنع الطعام من الالتصاق.

قم برفع غطاء جهاز القلي (سوف تتوقف المضخة عن العمل بمجرد إزالة الغطاء) ورج السلة.

ضع السلة في جهاز القلي، وبعض وضع الغطاء تعود المضخة إلى العمل.

١٢ قبل انتهاء الفترة المحددة بـ ٣٠ ثانية، تتوقف المضخة عن العمل للسماح بالزيت أو الدهن الساخن بالعودة إلى المقلاة. وعندما يكون الطعام جاهزاً لإخراجه، يصدر الجهاز تنبيهاً صوتياً ١٠ مرات. أخرج السلة من جهاز القلي.

١٣ قم بتفريغ السلة على طبق مسطح أو عميق.

١٤ أثناء القلي، تحقق بشكل منتظم من أن منسوب الزيت في المقلاة يقع ما بين علامة الحد الأدنى والحد الأقصى الموجودة على وحدة التحكم في التسخين (انظر الشكل ٤).

أعد إضافة الزيت في حالة الضرورة.

١٥ كرر الخطوات ٤ إلى ١٤ لقلي المزيد من الطعام.

• قد تكون درجة حرارة الأسطح الخارجية مرتفعة أثناء تشغيل الجهاز.

١ قم بوضع الجهاز على سطح مستو وثابت حيث لا يمكنه السقوط.

٢ تأكد من أن منسوب الزيت أو الدهن الساخن يقع ما بين علامة الحد الأدنى والأقصى الموجودة على وحدة التحكم في التسخين (انظر الشكل ٤).

٣ أدخل القابس (الفيشة) في مقبس (بريزة) الجدار. سوف يطلق الجهاز صوت صافرة لفترة وجيزة كما ستعرض الشاشة درجة الحرارة التي تم ضبط الجهاز عليها بالتبادل مع فترة القلي.

٤ قم بتجفيف الطعام مع إزالة الثلج من الطعام المجمد لتجنب تطاير رذاذ عنيف من الزيت الساخن أو الدهن الساخن عند دخول الثلج والماء.

٥ املا السلة بالطعام المراد قليه. ولا تتبالغ في ملء السلة لتجنب حدوث نتائج غير منتظمة وغير مرغوبة.

٦ أغلق غطاء السلة وضعها في الجهاز.

٧ قم بوضع الغلاف الخارجي على جهاز القلي. يوجد في الغطاء بروز صغير يناسب الفتحة الموجودة في وحدة التحكم الإلكتروني ويعمل هذا البروز كمفتاح تحكم.

تأكد أيضاً من أن مقبض السلة يستقر في فتحات الغلاف الخارجي.

إذا لم يكن ضبط وضع الغلاف الخارجي بشكل صحيح، فلن تبدأ مضخة الزيت في العمل.

٨ اضغط الزر ⊕ بشكل متكرر حتى تظهر الشاشة الإعداد المرغوب لدرجة حرارة الزيت. يمكن ضبط الإعداد من ١٥٠ إلى ١٩٠ على دفعات تبلغ الواحدة منها ١٠٠ مئوية.

راجع مواد تغليف الطعام للتعرف على الوضع المطلوب لدرجة الحرارة.

٩ تعرض الشاشة فترة قلي الطعام التي تم ضبط الجهاز عليها بالدقائق. ويمكن ضبط وضع الإعداد على فترات ما بين ١ إلى ٥ دقيقة بخطوات تبلغ الخطوة الواحدة منها دقيقة واحدة.

اضغط الزر ⊕ لزيادة فترة القلي المبرمجة أو الزر - ⊕ لإنقاص تلك الفترة بمقدار دقيقة.

إن الضغط مع الاستمرار على الزر ⊕ أو

١٦ عندما تنتهي من قلي الطعام، قم بإزالة القابس من مقبس الجدار.

إعادة ضبط الجهاز

إذا كان الجهاز لا يعمل بشكل سليم أو أنه يعرض خطأ، فيمكنك إعادة ضبط وحدة التحكم الإلكتروني بتشغيل مفتاح RESET (إعادة الضبط) الموجود على الجانب الخلفي من وحدة التحكم الإلكتروني: ١ قم بتحريك المفتاح الموجود على الجانب الخلفي الأيسر من وحدة التحكم الإلكتروني لإعادة ضبطها.


درجات الحرارة وفترات القلي

الطعام	Frying فترة القلي (بالدقائق)	درجة الحرارة (°مئوية)
بطاطس مجمدة ٥٠٠ جم.	٨	١٩٠
بطاطس مجمدة ٤٠٠ جم.	٦	١٩٠
لحم مفروم أو هوت دوج (مقانيق)	٦	١٩٠
كروكيه (بطاطس مهروسة)	٧	١٩٠
قطع من لحم السمك المخلى بالقسماط (فتات الخبز) أو خليط اللبين والبيض	١٠-١٥	١٧٠
جمبري طازج في خليط اللبن والبيض	٣-٥	١٩٠
قطع الدجاج بالقسماط:		
• حجم صغير/متوسط	١٥-٢٠	١٧٠
• حجم كبير	٢٠-٣٠	١٧٠
أصابع لحم الدجاج الطازج بالقسماط	١٥	١٧٠
قطع الدجاج المجمدة	٦-٨	١٩٠
فطائر الفواكه، ٣-٢ قطعة	٣-٥	١٩٠
فطائر الخضراوات	٣-٥	١٩٠
حلقات البصل المجمدة	٣-٥	١٩٠
البصل الطازج/عيش الغراب	٣-٥	١٥٠

يمكنك أن تغير إعدادات الوقت ودرجة الحرارة على حسب الذوق الشخصي.

يمكن الإستعمال كجهاز قلي منتظم

ويمكن استعمال Princess Eco Shower Fryer كجهاز قلي منتظم. الاستخدام كما يلي:

- ١ أخرج الغلاف الخارجي من جهاز القلي.
- ٢ وقم بإزالة السلة.
- ٣ قم بإخراج وحدة التحكم الإلكتروني من الجهاز وإزالة المضخة من الوحدة بتدويرها عكس اتجاه عقارب الساعة (انظر الشكل ٣).
- ٤ قم بضبط موضع الوحدة الإلكترونية في الجهاز. تأكد من أن الوحدة تنزلق إلى داخل الموجه الموجود في الجزء الخلفي من الجهاز.
- ٥ املأ الجهاز بما لا يقل عن ٢,٥ لتر ولا يزيد عن ٣ لتر من الزيت أو الدهن السائل حتى يقع المنسوب ما بين مؤشر الحد الأدنى والأقصى بالمقلاة القابلة للفك. (انظر الشكل ٥).
- ٦ قم بوضع الغلاف الخارجي على جهاز القلي.
- ٧ أدخل القابس (الفيشة) في مقبس (بريزة) الجدار. سوف يطلق الجهاز صوت صافرة لفترة وجيزة كما ستعرض الشاشة درجة الحرارة التي تم ضبط الجهاز عليها بالتبادل مع فترة القلي.
- ٨ اضغط  الزر بشكل متكرر حتى تُظهر الشاشة الإعداد المرغوب لدرجة حرارة الزيت. ويمكن ضبط وضع الإعداد على فترات ما بين ١٥٠ إلى ١٩٠ درجة مئوية بخطوات تبلغ الخطوة الواحدة منها ١٠ درجة مئوية. راجع عبوة الطعام للتعرف على الفترة المطلوبة للقلي.
- ٩ اضغط على زر + مرة واحدة حتى تضبط الوقت على دقيقة واحدة.
- ١٠ اضغط الزر O/I لبدء عملية التسخين. يبدأ العد التنازلي للساعة الموجودة في الشاشة بعد وصول الزيت أو الدهن السائل إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها عليها. وبعد دقيقة من الوصول لدرجة الحرارة المضبوط عليها، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً.
- ملاحظة: عند الوصول لدرجة الحرارة المضبوط عليها، سوف تسمع صوت الموتور الكهربائي وهو الذي يقوم عادة بتحريك مضخة الزيت. وهذا أمر طبيعي.
- ١١ أملاً السلة بالطعام المراد قليه. ولا تتألف في ملء السلة لتجنب حدوث نتائج غير منتظمة وغير مرغوبة.
- ١٢ أغلق غطاء السلة وضعها بحرص في الجهاز.
- ١٣ قم بوضع الغلاف الخارجي على جهاز القلي.

- قم بتجفيف البطاطس أو إزالة الثلج الزائد من البطاطس أو الوجبات الخفيفة قبل وضعها في السلة.
- تأكد من أن يديك جافتين عند لمس الجهاز أو سلك التيار أو القابس.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز و/أو انزع القابس من مقبس الجدار في حالة حدوث عطل أثناء الاستخدام، أو قبل تنظيف الجهاز أو تركيب ملحق أو فكه، أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.
- لا تترك الجهاز أبداً بدون تواجده بالقرب منه في أثناء استخدامه.
- لا تقم باستخدام الجهاز بالقرب من مصدر حرارة آخر.
- احتفظ بالجهاز بعيداً عن المواد القابلة للاشتعال مثل الستائر أو المناشف أو الورق.
- ترتفع درجة حرارة الفتحة الداخلية للجهاز.

- ١٤ اضغط الزر + لزيادة فترة القلي المبرمجة أو الزر - لإنفاص تلك الفترة بمقدار دقيقة. إن الضغط مع الاستمرار على + الزر أو - الزر سوف يُغيّر إعدادات الفترة الزمنية بشكل أسرع.
- راجع عبوة البطاطس المقلية و/أو الوجبات الخفيفة للتعرف على الفترة المطلوبة للقلي.
- ١٥ ابدأ تشغيل الجهاز بالضغط على الزر O/I (تشغيل/إيقاف).
- وفي منتصف الفترة اللازمة لعملية القلي سوف يصدر الجهاز صوت صافرة ٦ مرات. ولا يتطلب عمل أي إجراء.
- ١٦ عندما يصدر الجهاز صافرة ١٠ مرات في نهاية عملية القلي.
- قم بغلق الغطاء.
- ١٧ قم بإخراج السلة خارج جهاز القلي ثم رُجها حتى تُزيل الزيت أو الدهن السائل الزائد من الطعام المقلي.
- قم بتفريغ السلة على طبق مسطح أو عميق.
- ١٨ أثناء القلي، تحقق بشكل منتظم من أن منسوب الزيت في المقلاة يقع ما بين علامة الحد الأدنى والحد الأقصى بالمقلاة المتحركة (انظر الشكل ٥).
- أعد إضافة الزيت في حالة الضرورة.
- ١٩ كرر الخطوات ١١ إلى ١٨ لقلي المزيد من الطعام.
- ملاحظة: يمكن ضبط درجة حرارة الزيت ووقت القلي فقط عند إيقاف تشغيل الجهاز من زر O/I.
- ٢٠ عندما تنتهي من قلي الطعام، قم بإزالة القابس من مقبس الجدار.



الصيانة والتنظيف

تنظيف الجهاز

- ١ قم بفك القابس من مقبس الجدار واترك الجهاز يبرد بالكامل.
- ٢ ضع الزيت أو الدهن السائل في حاوية وتخلص منه أو احتفظ به لإعادة استخدامه.
- ٣ تأكد من توافق مضخة الزيت على الوحدة الإلكترونية.
- ٤ املأ المقلاة المتحركة بلتر واحد من الماء النظيف.
- ٥ قم بوضع الغلاف الخارجي على جهاز القلي.
- ٦ أدخل القابس (الفيشة) في مقبس (بريزة) الجدار.
- ٧ وفي نفس الوقت اضغط على زر + O وزر - لبدء وظيفة التنظيف الذاتي لمضخة الزيت.
- سوف يطلق الجهاز صوت صافرة لفترة وجيزة تبدأ المضخة في التشغيل، وتبدأ وحدات التسخين بتسخين الماء.

- لا تسمح بتعليق كبل التيار فوق حافة لوحة التصريف أو أعلى منطقة التسخين أو الطاولة.
- لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله، أو إذا كان ساخناً.
- قبل أن تقوم بتحريك الجهاز، قم بإيقاف تشغيله وانتظر حتى يبرد.
- استخدام مأخذ كهرباء متصلاً بطرف أرضي.
- ينبغي أن يكون الجهاز قادراً على التخلص من الحرارة لتجنب خطر الحريق. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز، وعدم اتصاله بمواد سريعة الاشتعال. يجب ألا تتم تغطية الجهاز وهو لا يزال ساخناً.
- احرص دائماً على نزع القابس من مقبس الجدار بعد الاستعمال.



تجديد الزيوت والدهون السائلة
المعدل الزمني المنصوح به لاستبدال المرشحات:
بعد ٤ مرات استعمال.

- ١ قم بفك القابس من مقبس الجدار واترك الجهاز يبرد بالكامل.
- ٢ قم بإزالة الغلاف الخارجي والسلة ووحدة التحكم الإلكتروني من الجهاز على الترتيب.
- ٣ أخرج المقلاة المتحركة من فتحة الجهاز.
- ٤ ضع الزيت القديم في حاوية وتخلص منه.
- ٥ قم بتنظيف المقلاة المتحركة بماء دافئ وصابون في غسالة الأطباق الكهربائية.
- ٦ قم بتجفيف المقلاة المتحركة.
- ٧ أعد تجميع الجهاز بترتيب عكسي.
- ٨ املا الجهاز بزيت أو دهون سائلة جديدة قبل البدء في استعمال الجهاز مرة أخرى.
- ٩ قم بتخزين الجهاز (انظر "التخزين").

• احرص على عدم وصول الرطوبة إلى المكونات الكهربائية للجهاز.

• لا تغمر الجهاز أو السلك أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.

• لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو أجسام حادة (مثل السكاكين أو الفرش الخشنة) لتنظيف الجهاز.

• يمكن تنظيف السلة ذات الغطاء فقط في مقسلة الصحون. لا يمكن تنظيف الوحدة الإلكترونية ولا الحاوية الداخلية ولا المقلاة المتحركة ولا الغطاء في غسالة الأطباق.

• تأكد من تجفيف كافة الأجزاء بشكل تام قبل استعمالها.

- ٨ وبعد دقيقتين يصدر الجهاز صافرة كإشارة على الإنتهاء من عملية التنظيف.
- ٩ تتوقف وحدة التسخين وأيضاً المضخة.
قم بفك القابس من مقبس الجدار واترك الجهاز يبرد بالكامل.
- ١٠ قم بتنظيف السلة بماء دافئ وصابون في غسالة الأطباق الكهربائية.
- ١١ نظف المقلاة المتحركة باستخدام ماء دافئ مع صابون.
- ١٢ إذا كنت تريد أيضاً استبدال مرشحات (فلتر) الرائحة الكريهة والدهون الموجود في الغطاء، راجع قسم "استبدال مرشحات الرائحة الكريهة والدهون".
- ١٣ قم بتنظيف الجهاز والوحدة الإلكترونية والغلاف الخارجي بعناية باستخدام قطعة من القماش الناعم والرطب ووضعه قطرات من سائل الغسيل وقم بتجفيفهم بعناية.
- ١٤ تأكد من تجفيف كافة الأجزاء وأعد تجميع الجهاز.
- ١٥ قم بتخزين الجهاز (انظر "التخزين").

استبدال مرشحات الرائحة الكريهة والدهون
المعدل الزمني المنصوح به لاستبدال المرشحات:
بعد ٥ مرات استعمال.

انظر الشكل ٢.

- ١ قم بفك الغلاف الخارجي من الجهاز.
- ٢ اضغط طرف غطاء التهوية وقم بإزالة الغطاء من الغلاف الخارجي.
- ٣ قم بإزالة مرشحات الروائح الكريهة والدهون.
- ٤ قم بتكرار الخطوات ٢ و ٣ لتغيير المرشح الموجود على الجانب الآخر من الغلاف الخارجي.
- ٥ قم بتنظيف الغلاف الخارجي وأغطية التهوية بماء دافئ وصابون.
- ٦ قم بتجفيف الغلاف الخارجي وأغطية التهوية.
- ٧ ضع المرشحات الجديدة في الغلاف الخارجي (جزء رقم ٢٠، ١٨٤٠٠٠، ٩٠١).
- ٨ ضع أغطية التهوية في الغلاف الخارجي.



التخزين

- لا تقم بسحب سلك التيار لنقل الجهاز.
- لا تقم باستخدام الجهاز إذا تعرض سلك التيار أو الجهاز للضرر. قم باستبدال سلك التيار لدى فني مؤهل.
- تأكد أن الجهاز، وكبل التيار، والقابس لا تتلامس مع مصادر للحرارة، مثل الحاجب الحديدي أو اللهب المكشوف.
- تأكد أن سلك التيار والقابس لا يلامسان الماء أو أي سوائل أو مواد كيميائية.
- لا تلتقط الجهاز في حالة سقوطه في الماء. بل انزع القابس من مقبس الجدار في الحال. لا تستخدم الجهاز بعد الآن.



الأمان عام

- برجاء قراءة واتباع التعليمات بحرص. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليها في المستقبل.
- استخدم هذا الجهاز وفقاً لهذه التعليمات فقط.
- استخدم هذا الجهاز فقط للأغراض المنزلية.
- قد يتسبب هذا الجهاز في التعرض لمواقف خطيرة إذا تم استخدامه بواسطة طفل أو شخص ذو إعاقة جسدية أو عصبية أو عقلية أو حركية أو عند استخدامه بواسطة أشخاص لا يمتلكون المعرفة والخبرة اللازمة. يتعين أن يعطي الأشخاص المسؤولين عن سلامتهم إرشادات واضحة أو الإشراف على استخدام الجهاز.
- لا تصلح الجهاز إلا لدى كهربائي مؤهل للقيام بذلك. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.
- قم باستخدام الملحقات فقط التي أوصى بها المورد. قد ينتج عن استخدام ملحقات أخرى حدوث ضرر للجهاز، وبالتالي يتعرض المستخدم لأي مخاطر محتملة.

البيئة



- تخلص من مواد التغليف مثل المواد البلاستيكية والعلب في حاويات الفضلات المناسبة.
- إذا أردت التخلص من الجهاز في حين أنه لا يزال يعمل بشكل جيد أو يمكن إصلاحه بسهولة، فتأكد إن من أن الجهاز معاد تصنيعه.
- عندما يصل الجهاز إلى نهاية عمره الافتراضي، يجب التخلص منه بطريقة مسنولة، وذلك بالتأكد من إعادة استخدام الجهاز أو أجزائه. لا تتخلص من الجهاز ضمن الفضلات التي لم يتم فرزها، بل قم بتسليمه إلى المحل المتخصص في بيع هذا النوع من الأجهزة، أو خذه إلى نقطة تجميع معروفة. اتصل بالمجلس المحلي للحصول على المعلومات الخاصة بتلقي الأنظمة وتجميعها في المنطقة.



التوافق مع معايير الاتحاد الأوروبي (CE)

- الإرشادات الأوروبية المتبعة:
- EC/2002/95 •
- EC/2002/96 •

الكهرباء والحرارة

- هذا الجهاز ليس الغرض منه التشغيل باستخدام موقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- أفضل القابيس عن المقبس دوماً في حالة عدم استخدام الجهاز.
- أفضل دوماً القابيس عن المأخذ بواسطة سحب القابيس وليس الكبل.