



EN Instruction manual

NL Gebruiksaanwijzing

FR Mode d'emploi

DE Bedienungsanleitung

ES Manual de usuario

PT Manual de utilizador

IT Manuale utente

SV Bruksanvisning

PL Instrukcja obsługi

CS Návod na použití

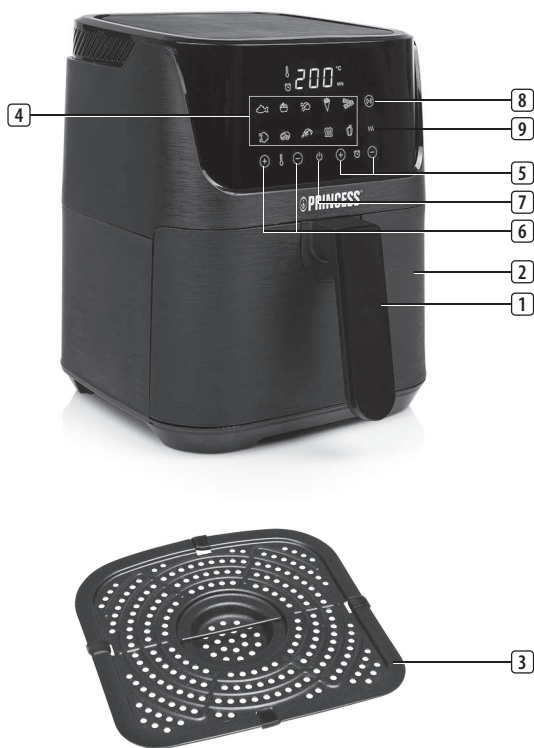
SK Návod na použitie



DIGITAL Digital Airfryer XL

01.182031.01.001

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



SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
 - The appliance must be placed on a stable, level surface.
 - This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire.
 - This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
 - The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
 - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
 - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
 - The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.



- Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.

- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- After the baking process the appliance needs to cooldown, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- By clients in hotels, motels and other residential type environments.
- Bed and breakfast type environments.
- Farm houses.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
HOUSEHOLD USE ONLY**

PARTS DESCRIPTION

1. Basket handle
2. Basket
3. Frying trivet
4. Touch screen display (10 cooking functions)
5. Timer adjustment icon (1 - 60 mins)

6. Temperature adjustment icon (80°C - 200°C)
7. Power [ON/OFF] icon
8. Start / Stop icon
9. Keep warm icon

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50-60Hz).
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This smell is only temporary and will soon fade.
- We advise to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burn marks on your table or table cloth).
- Place the device in a well ventilated space.

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- The power indicator light will go on and the appliance will enter standby mode.
- Gently pull open the frying basket and insert the frying trivet to the basket.
- Add the ingredients to the basket.
- Do not use oil or any other liquid in the air fryer.

- Slide the basket back into the air fryer.
- Never use the frying basket without the frying trivet in it.
- Do not touch basket during use and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
- Press the [ON/OFF] icon to turn on the appliance.
- Select the desired pre-set function or use manual input for time and temperature.
- Press the [START /STOP] icon to start.
- When the air frying time has elapsed the appliance will shut itself down. The fan will continue to run for about 20 seconds then beep 5 times to indicate that it is ready.
- Remove the frying basket from the air fryer and place it on a heat resistant surface.
- Disconnect the plug from the mains.

Manual settings for time and temperature

- The time can be adjusted with the timer control icon. Press the timer control icon one time to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the buttons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 60 minutes.
- The temperature can be adjusted with the temperature control icons. Press the temperature control icon one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the icon to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- When the desired time and temperature is set, press the [START/STOP] icon to start.

Programmed modes

- There are 11 frying pre-sets included: [CHIPS] [SHRIMP] [CAKE] [CHICKEN LEGS] [CHICKEN] [BACON] [STEAK] [TOAST] [VEGETABLES] [FISH] and [KEEP WARM]. Press the mode icons to choose between the programmed modes.
- When you pull the basket out during the frying process, the appliance will shut off automatically within 5 seconds. When you reinsert the basket, the program will resume.
- To cancel any program, press the [ON/OFF] icon. The fan will blow for approximately 20 seconds then beep before shutting down.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the frying trivet.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking
- When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the frying basket out of the appliance and place it on a heat resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Automatic Switch Off

- The appliance has a built in timer, it will automatically shut down the appliance when the counter reaches to zero. You can manually switch off the appliance by pressing the [ON/OFF] icon.

Settings

Note: These settings are only indications and may differ according to the brand, shape or size of the food being air fried. Adjust the timing and temperature accordingly.

Food	Min- Max (g)	Time (min)	Temp (C)	Sha ke	Remark
French fries					
Thin frozen fries	300 - 700	9 -16	195°C	Yes	
Thick frozen fries	300 - 700	11 - 20	195°C	Yes	Add ½ tbsp. of oil
Homemade fries (8x8mm)	300 - 800	10 - 16	195°C	Yes	Add ½ tbsp. of oil
Homemade potato wedges	300 - 800	18 - 22	180°C	Yes	Add ½ tbsp. of oil
Steak	100 - 500	8 - 12	180°C		
Meat chops	100 - 500	10 -14	180°C		
Hamburger	100 - 500	7 - 14	180°C		
Sausage roll	100 - 500	13 - 15	195°C		

Drumsticks	100 - 500	18 - 22	160°C		
Chicken breast	100 - 500	10 - 15	180°C		
Snacks					
Spring rolls	100 - 400	8 - 10	195°C	Yes	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100 - 500	6 -10	195°C	Yes	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100 - 400	6 - 10	195°C		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100 - 400	8 - 10	160°C		
Cake	300	20 - 25	160°C		Use baking tin
Quiche	300	20 - 22	160°C		Use baking tin / oven dish

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
- Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan and basket are not dishwasher-proof.
- If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.

ENVIRONMENT



■ This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you

contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Support

You can find all available information and spare parts at www.princesshome.eu!

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waarvoor het is gemaakt. In het slechtste geval kan het voedsel vlam vatten.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.



- Oppervlakken gemarkeerd met dit logo kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 cm vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.
- Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch geactiveerd na afloop van de timer. Verwijder de stekker pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact, omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals:
- Personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed&Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Handgreep van mandje
2. Mandje
3. Frituuronderzetter
4. Touchscreendisplay (10 bereidingsfuncties)
5. Pictogram voor timeraanpassing (0-60 min.)
6. Pictogram voor temperatuuraanpassing (80-200°C)
7. Pictogram voor voeding [AAN/UIT]
8. Pictogram voor starten/stoppen
9. Pictogram voor warmhoudfunctie

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Opmerking: Controleer of het voltage op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220-240V~, 50-60 Hz).
- Als het apparaat voor de eerste keer wordt aangezet, ontstaat een lichte geur. Dit is normaal, zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is maar tijdelijk en zal spoedig vervliegen.
- Het wordt aanbevolen om een hittebestendige laag tussen de tafel en het apparaat te leggen (zo voorkomt u brandplekken op de tafel of in het tafelkleed).
- Plaats het apparaat altijd in een goed geventileerde ruimte.

NL

GEBRUIK

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Het indicatorlampje voor de voeding gaat branden en het apparaat wordt in de stand-bymodus gezet.
- Trek het frituurmandje voorzichtig open en plaats de frituuronderzetter in het mandje.
- Voeg de ingrediënten toe aan het mandje.
- Gebruik geen olie of andere vloeistof in de aerofryer.
- Schuif het mandje terug in de aerofryer.
- Gebruik het frituurmandje nooit zonder dat de frituuronderzetter erin zit.
- Raak het mandje tijdens en enige tijd na het gebruik niet aan, aangezien het erg heet wordt. Houd het mandje alleen vast aan de handgreep.
- Druk op het pictogram [AAN/UIT] om het apparaat in te schakelen.
- Selecteer de gewenste voorinstelling of gebruik handmatige invoer voor de tijd en temperatuur.
- Druk op het pictogram [STARTEN/STOPPEN] om te starten.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, wordt het apparaat uitgeschakeld. De ventilator blijft nog ongeveer 20 seconden actief. Het apparaat piept vervolgens 5 keer om aan te geven dat het gereed is.
- Haal het mandje uit de aerofryer en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

Handmatige instellingen voor tijd en temperatuur

- U kunt de tijd aanpassen met het pictogram voor timerregeling. Druk één keer op het pictogram voor timerregeling om de baktijd met één minuut te verlengen of verkorten. Houd een van de pictogrammen ingedrukt om de tijd sneller aan te passen. U kunt de timer instellen tussen de 1 en 60 minuten.
- U kunt de temperatuur aanpassen met de pictogrammen voor temperatuurregeling. Druk één keer op het pictogram voor temperatuurregeling om de temperatuur met 5 graden te verhogen of verlagen. Houd een van de pictogrammen ingedrukt om de temperatuur sneller aan te passen. U kunt de temperatuur instellen tussen de 80 en 200 graden.
- Wanneer de gewenste tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op het pictogram [STARTEN/STOPPEN] om te starten.

Voorgeprogrammeerde functies

- Er zijn 11 bakvoorinstellingen beschikbaar: [FRIET], [GARNALEN], [CAKE], [KIPPENPOTEN], [KIP], [SPEK], [BIEFSTUK], [VARKENSVLEES], [TOAST], [GROENTEN], [VIS] en [WARMHOUDEN]. Druk op de moduspictogrammen om een van de programma's te kiezen.
- Wanneer u het mandje uit het apparaat haalt tijdens de bereiding, wordt het apparaat binnen 5 seconden automatisch uitgeschakeld. Als u het mandje terugplaatst, wordt het programma hervat.
- Als u een programma wilt annuleren, drukt u op het pictogram [AAN/UIT]. De ventilator blijft nog ongeveer 20 seconden actief. Daarna piept het apparaat en wordt het uitgeschakeld.
- Overtollige olie van de ingrediënten wordt onderin de frituuronderzetter opgevangen.

- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schuif vervolgens de pan terug in de heteluchtfriteuse. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Wanneer u het timersignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Het apparaat wordt na 20 seconden uitgeschakeld. Haal het frituurmandje uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u een paar extra minuten in op de timer.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.

Automatisch uitschakelen

- Het apparaat heeft een ingebouwde timer en wordt automatisch uitgeschakeld als de timer is afgelopen. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen door op het pictogram [AAN/UIT] te drukken.

Instellingen

Opmerking: Deze instellingen zijn slechts een indicatie en kunnen verschillen, afhankelijk van het merk, de vorm en de grootte van het voedsel dat wordt gebakken. Pas de tijd en temperatuur dienovereenkomstig aan.

Voedsel	Min./max. (g)	Tijd (min)	Temp (C)	Schudden	Opmerking
---------	---------------	------------	----------	----------	-----------

Friet					
Dunne diepvriesfriet	300-700	9-16	195°C	Ja	
Dikke diepvriesfriet	300-700	11-20	195°C	Ja	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte friet (8x8 mm)	300-800	10-16	195°C	Ja	½ eetlepel olie toevoegen
Zelfgemaakte aardappelpartjes	300-800	18-22	180°C	Ja	½ eetlepel olie toevoegen
Biefstuk	100-500	8-12	180°C		
Karbonade	100-500	10-14	180°C		
Hamburger	100-500	7-14	180°C		
Worstenbroodje	100-500	13-15	195°C		
Drumsticks	100-500	18-22	160°C		
Kipfilet	100-500	10-15	180°C		
Snacks					

Loempia's	100-400	8-10	195°C	Ja	Ovenklare producten gebruiken
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	195°C	Ja	Ovenklare producten gebruiken
Diepvriesvisstiks	100-400	6-10	195°C		Ovenklare producten gebruiken
Gevulde groenten	100-400	8-10	160°C		
Cake	300	20-25	160°C		Bakblik gebruiken
Quiche	300	20-22	160°C		Bakblik/ovenschaal gebruiken

- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfriteuse.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in het mandje als u een taart, quiche of kwetsbare en gevulde ingrediënten wilt bakken.

- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur voor maximaal 10 minuten in op 150°C om ingrediënten op te warmen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat afgekoeld is.
- Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.
- Maak de pan en het mandje schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. De pan en het mandje zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Vul als vuil aan de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten inweken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of staalwol, die het apparaat beschadigen.

MILIEU



■ Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het

recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.princesshome.eu!

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et uniquement aux fins pour lesquelles il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.



- Les surfaces indiquées par ce logo risquent de devenir chaudes à l'usage.
- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.
- Après le processus de cuisson, l'appareil doit refroidir. Ce processus de refroidissement s'active automatiquement une fois la minuterie terminée. Évitez de débrancher l'appareil du secteur avant la fin du processus de refroidissement. L'air chaud résiduel risquerait d'endommager l'appareil.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et aux applications similaires, notamment :
- Coin cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail.
- Hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel.
- Environnements de type chambre d'hôtes.
- Fermes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Poignée du panier
2. Panier
3. Support du panier
4. Écran tactile (10 programmes de cuisson)
5. Icône de réglage de la minuterie (0-60 min)
6. Icône de réglage de la température (80-200 °C)
7. Icône d'alimentation [ON/OFF]
8. Icône de Marche/Arrêt
9. Icône de maintien au chaud

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Connectez le câble d'alimentation à la prise. (Remarque : assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil. Tension 220 V-240V~, 50-60 Hz.).
- Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, une légère odeur se dégage. Ceci est normal et gage d'une ventilation adéquate. Cette odeur est temporaire et disparaîtra vite.

FR

- Nous vous conseillons de placer un revêtement résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil (de cette façon vous n'aurez pas de traces de brûlures sur votre table ou votre nappe).
- Mettez l'appareil dans un endroit bien aéré

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- Le voyant d'alimentation s'allume et l'appareil se met en mode veille.
- Ouvrez doucement le panier à friture et insérez le support à l'intérieur.
- Ajoutez les ingrédients dans le panier.
- N'utilisez pas d'huile ni aucun autre liquide dans l'appareil.
- Remettez le panier dans l'appareil en l'y faisant glisser.
- N'utilisez jamais le panier à friture sans le support à l'intérieur.
- Ne touchez pas le panier pendant et juste après son utilisation, car il devient très chaud. Tenez uniquement le panier par la poignée.
- Appuyez sur l'icône [ON/OFF] pour allumer l'appareil.
- Sélectionnez le programme souhaité ou saisissez manuellement la durée et la température.
- Appuyez sur l'icône de Marche/Arrêt pour mettre l'appareil en marche.
- Lorsque la durée de cuisson est atteinte, l'appareil s'éteint automatiquement. Le ventilateur continue de fonctionner pendant environ 20 secondes, puis l'appareil émet 5 bips pour indiquer que la cuisson est terminée.
- Retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.

Réglages manuels de la durée et de la température

- Vous pouvez régler le temps de cuisson en utilisant l'icône de réglage de la minuterie. Appuyez une fois sur l'icône de réglage de la minuterie pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson d'une minute. Appuyez sur l'une des icônes et maintenez-la enfoncée pour régler plus rapidement la durée. Vous pouvez régler la minuterie sur 1 à 60 minutes.
- Vous pouvez régler la température de cuisson en utilisant les icônes de réglage de la température. Appuyez une fois sur l'icône de réglage de la température pour augmenter ou diminuer la température de 5 degrés. Appuyez sur l'une des icônes et maintenez-la enfoncée pour régler plus rapidement la température. Vous pouvez régler la température de 80 à 200 degrés.
- Après avoir réglé la durée et la température souhaitées, appuyez sur l'icône de Marche/Arrêt pour démarrer.

Modes programmés

- L'appareil propose 11 programmes de cuisson automatiques : [CHIPS] [CREVETTES] [GÂTEAU] [PILONS DE POULET] [POULET] [BACON] [STEAK] [PORC] [TOAST] [LÉGUMES] [POISSON] et [MAINTENIR AU CHAUD]. Appuyez sur les icônes de mode pour choisir votre programme de cuisson.
- Si vous retirez le panier pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement dans les 5 secondes. Lorsque vous remettez le panier en place, le programme reprend.
- Pour annuler un programme, appuyez sur l'icône [ON/OFF]. Le ventilateur fonctionne encore pendant 20 secondes environ, puis l'appareil émet un bip avant de s'arrêter.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond du support du panier à friture.

- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation. Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud. N'appuyez pas sur le bouton de libération de panier durant la secousse.
- Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Tirez le panier hors de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.

Extinction automatique

- L'appareil est équipé d'une minuterie intégrée et s'éteint automatiquement lorsque le compteur atteint zéro. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur l'icône [ON/OFF].

Réglages

Remarque : Ces réglages ne sont fournis qu'à titre indicatif et peuvent varier selon la marque, la forme ou la taille des aliments. Ajustez la durée et la température en conséquence.

Aliment	Min-Max (g)	Durée (min)	Temp (C)	Secouer	Remarque
Frites					

Frites surgelées fines	300 - 700	9 - 16	195 °C	Oui	
Frites surgelées épaisses	300 - 700	11 - 20	195 °C	Oui	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Frites maison (8x8 mm)	300 - 800	10 - 16	195 °C	Oui	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	300 - 800	18 - 22	180 °C	Oui	Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile
Steak	100 - 500	8 - 12	180 °C		
Côtelettes de viande	100 - 500	10 - 14	180 °C		
Hamburger	100 - 500	7 - 14	180 °C		
Rouleau de saucisse	100 - 500	13 - 15	195 °C		
Pilons	100 - 500	18 - 22	160 °C		
Blanc de poulet	100 - 500	10 - 15	180 °C		
Snacks					

Rouleaux de printemps	100 - 400	8 - 10	195 °C	Oui	Utiliser des produits prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100 - 500	6 - 10	195 °C	Oui	Utiliser des produits prêts à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	100 - 400	6 - 10	195 °C		Utiliser des produits prêts à cuire
Légumes farcis	100 - 400	8 - 10	160 °C		
Gâteau	300	20 - 25	160 °C		Utiliser le moule à pâtisserie
Quiche	300	20 - 22	160 °C		Utiliser le moule à pâtisserie/plat à cuisson

- Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très gras comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.

- Placez un moule ou un plat à cuisson dans le panier si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche, ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le panier et la cuve ne vont pas au lave-vaisselle.
- Si de la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez le panier et la cuve tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.

ENVIRONNEMENT



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point

important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.princesshome.eu !

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Gargut entzünden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen

Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.

- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- **ACHTUNG:** Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.



- Oberflächen, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, können beim Gebrauch heiß werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.

- In Frühstückspensionen.
 - In Gutshäusern.
- BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH**

TEILEBESCHREIBUNG

1. Korbgriff
2. Garkorb
3. Frittireinsatz
4. Touchscreen-Display (10 Garfunktionen)
5. Zeiteinstellung (0-60 Min.)
6. Temperatureinstellung (80 °C-200 °C)
7. Betrieb [EIN/AUS]
8. Start/Stopp
9. Warmhalten

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transportsicherungen vom Gerät.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.
- Schließen Sie den Stecker des Netzkabels an der Steckdose an. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220-240V~, 50-60 Hz.)

- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, entsteht ein leichter Geruch. Das ist normal, aber achten Sie auf ausreichende Belüftung. Der Geruch entsteht nur vorübergehend und wird bald verschwinden.
- Wir empfehlen, Tisch und Gerät durch eine hitzeresistente Unterlage zu trennen (so vermeiden Sie Brandflecken auf Ihrem Tisch oder Tischtuch).
- Stellen Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort auf.

GEBRAUCH

- Schließen Sie den Stecker an einer geerdeten Steckdose an.
- Die Kontrollleuchte geht an und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Öffnen Sie vorsichtig den Frittierkorb und setzen Sie den Frittierereinsatz ein.
- Geben Sie die Zutaten den Korb.
- Geben Sie kein Öl oder sonstige Flüssigkeiten in die Heißluftfritteuse.
- Schieben Sie den Korb dann wieder zurück in das Gerät.
- Benutzen Sie den Frittierkorb nie ohne den Frittierereinsatz.
- Vermeiden Sie während des Betriebs sowie auch noch einige Zeit danach jede Berührung des Korbs, weil er sehr heiß wird. Fassen Sie den Garkorb nur am Griff an.
- Drücken Sie auf EIN/AUS, um das Gerät einzuschalten.
- Wählen Sie eine der vorgegebenen Funktionen oder stellen Sie Zeit und Temperatur manuell ein.
- Drücken Sie auf [START/STOPP], um das Gerät zu starten.
- Nach Ablauf der Frittierzeit schaltet sich das Gerät selbständig aus. Der Lüfter läuft noch ca. 20 Sekunden weiter; abschließend piept er 5 Mal.

- Nehmen Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse und stellen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Fläche ab.
- Ziehen Sie den Netzstecker ab.

Manuelle Einstellung von Garzeit und Temperatur

- Die Zeit kann über das Zeiteinstellungssymbol eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf das Zeiteinstellungssymbol, um die Frittierzeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können eine Zeitspanne zwischen 1 Minute und 60 Minuten einstellen.
- Über die Temperatureinstellungssymbole können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Drücken Sie einmal auf das Temperatureinstellungssymbol, um die Temperatur um jeweils 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können eine Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.
- Wenn die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie auf [START/STOPP], um den Betrieb zu starten.

Programmierte Modi

- Es gibt 11 Frittierprogramme: [POMMES FRITES], [GARNELEN], [KUCHEN], [HÄHNCHENSCHENKEL], [GEFLÜGEL], [BACON], [STEAK], [SCHWEIN], [TOAST], [GEMÜSE], [FISCH] und [WARMHALTEN]. Drücken Sie auf eines der Symbole, um das gewünschte Programm auszuwählen.
- Wenn Sie den Korb während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet sich das Gerät automatisch innerhalb von 5 Sekunden ab. Wenn Sie den Korb wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein Programm zu beenden, drücken Sie auf [EIN/AUS]. Der Lüfter läuft noch ca. 20 Sekunden lang weiter und piept dann, bevor er sich abschaltet.

- Überschüssiges Öl von den Zutaten wird unten im Frittierinsatz aufgefangen.
- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfriteuse. Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Korbfreigabeknopf.
- Wenn der Timer einen Signalton abgibt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden ab. Ziehen Sie die Frittierkorb aus dem Gerät heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig sind. Falls die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfriteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

Ausschaltautomatik

- Das Gerät hat einen integrierten Timer, der es automatisch ausschaltet, wenn das Zählwerk bei Null ankommt. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie auf das Symbol [EIN/AUS].

Einstellungen

Hinweis: Diese Einstellungen sind nur Anhaltspunkte und können je nach Marke, Form oder Größe des zuzubereitenden Garguts variieren. Passen Sie die Zeit- und Temperatureinstellung entsprechend an.

Gargut	Min- Max (g)	Zeit (Min.)	Temp. (C)	Rüt- teln	Hinweis
Pommes Frites					
Dünne TK- Pommes Frites	300 - 700	9 - 16	195 °C	Ja	
Dicke TK- Pommes Frites	300 - 700	11 - 20	195 °C	Ja	½ Esslöffel Öl zufügen
Selbstgem. Pommes Frites (8x8 mm)	300 - 800	10 - 16	195 °C	Ja	½ Esslöffel Öl zufügen
Selbstgem. Kartoffelecken	300 - 800	18 - 22	180 °C	Ja	½ Esslöffel Öl zufügen
Steak	100 - 500	8 - 12	180 °C		
Koteletts	100 - 500	10 - 14	180 °C		
Hamburger	100 - 500	7 - 14	180 °C		
Würstchen im Teigmantel	100 - 500	13 - 15	195 °C		
Hähnchensche- nkel	100 - 500	18 - 22	160 °C		

Hähnchenbrust	100 - 500	10 - 15	180 °C		
Snacks					
Frühlingsrollen	100 - 400	8 - 10	195 °C	Ja	Ofenfertig nehmen
TK-Chicken Nuggets	100 - 500	6 - 10	195 °C	Ja	Ofenfertig nehmen
TK-Fischstäbchen	100 - 400	6 - 10	195 °C		Ofenfertig nehmen
Gefülltes Gemüse	100 - 400	8 - 10	160 °C		
Kuchen	300	20 - 25	160 °C		Backform nehmen
Quiche	300	20 - 22	160 °C		Back-/Auflaufform nehmen

- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse zu.

- Legen Sie eine Backform oder Ofengeschirr in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- Sie können die Heißluftfriteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°C.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie die Wanne und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wanne und Korb sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Falls Schmutz am Korb oder dem Wannensboden festklebt, füllen Sie die Wanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Wanne und lassen Sie die Wanne und den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

UMWELT



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben

werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf www.princesshome.eu!

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico con el fin para el que se creó. En el peor de los casos, los alimentos podrían prender fuego.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera

del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



- Las superficies indicadas con este logotipo pueden calentarse durante el uso.

- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 cm de espacio libre alrededor del aparato.
- Tras el proceso de horneado, el aparato necesita enfriarse. Este proceso de enfriamiento se activará automáticamente cuando el temporizador haya terminado. Evite desenchufar el aparato de la toma de red antes de que haya finalizado el proceso de enfriamiento ya que el aire caliente restante puede producir daños en el aparato.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Asa de cesta

2. Cesta
3. Salvamanteles para fritura
4. Pantalla táctil (10 funciones de cocina)
5. Icono de ajuste del temporizador (0 - 60 min)
6. Icono de ajuste de temperatura (80 °C - 200 °C)
7. Icono de alimentación [ON/OFF]
8. Icono de inicio/parada
9. Icono de mantenimiento del calor

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que la tensión indicada en el dispositivo coincide con la tensión local antes de conectar el dispositivo. Tensión 220 V~240 V~, 50-60 Hz).
- Cuando el dispositivo se enciende por primera vez, se produce un ligero olor. Es algo normal, asegure una ventilación adecuada. Este olor es solo temporal y pronto desaparecerá.
- Le aconsejamos que coloque un tapete resistente al calor entre la mesa y el aparato (de esta manera no se harán marcas de quemado en la mesa ni en el mantel).
- Coloque el aparato en un espacio ventilado

USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.

- El piloto de alimentación se encenderá y el aparato entrará en modo en espera.
- Tire suavemente de la cesta de fritura para abrirla e introduzca el salvamanteles para fritura en la cesta.
- Añada los ingredientes en la cesta.
- En la freidora de aire, no utilice aceite ni ningún otro líquido.
- Vuelva a introducir la cesta en la freidora de aire.
- Nunca utilice la cesta de la freidora sin el salvamanteles para fritura en su interior.
- No toque la cesta durante el uso ni un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cesta solo por el asa.
- Pulse el icono [ON/OFF] para poner en marcha el aparato.
- Seleccione la función preestablecida que desee o introduzca manualmente el tiempo y la temperatura.
- Pulse el icono [START/STOP] para que comience a funcionar.
- Cuando el tiempo de fritura de aire haya finalizado, el aparato se apagará. El ventilador continuará en funcionamiento unos 20 segundos; a continuación, escuchará 5 pitidos que indican que está listo.
- Saque la cesta de fritura de la freidora de aire y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Desconecte el enchufe de la toma.

Ajustes manuales de tiempo y temperatura

- El tiempo puede ajustarse con el icono de control del temporizador. Pulse el icono de control del temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo de fritura un minuto. Mantenga pulsado uno de los botones para ajustar el tiempo más rápido. Puede ajustar el temporizador entre 1 y 60 minutos.

- La temperatura puede ajustarse con los iconos de control de temperatura. Pulse el icono de control de temperatura una vez para aumentar o disminuir la temperatura 5 grados. Mantenga pulsado uno de los iconos para ajustar la temperatura más rápido. Puede ajustar la temperatura entre 80 y 200 grados.
- Cuando haya ajustado el tiempo y la temperatura deseados, pulse el icono [START/STOP] para poner el aparato en marcha.

Modos programados

- Se incluyen 11 preajustes de fritura: [PATATAS], [GAMBAS], [BIZCOCHO], [MUSLOS DE POLLO], [POLLO], [BACON], [BISTEC], [CERDO], [TOSTAR], [VERDURAS], [PESCADO] y [MANTENIMIENTO DEL CALOR]. Pulse los iconos de modo para seleccionar entre los modos programados.
- Cuando saque la cesta durante el proceso de fritura, el dispositivo se apagará automáticamente a los 5 segundos. Cuando vuelva a introducir la cesta, el programa se reanudará.
- Para cancelar cualquier programa, pulse el icono [ON/OFF]. El ventilador continuará en funcionamiento durante unos 20 segundos y emitirá un pitido antes de apagarse.
- El exceso de grasa de los ingredientes se recoge en la parte inferior del salvamanteles para fritura.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire. No presione el botón de liberación de la cesta al agitar.

- Una vez que haya transcurrido el tiempo de preparación ajustado, sonará el pitido del temporizador. El dispositivo se apagará tras 20 segundos. Saque el salvamanteles para fritura del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.
- Vacíe la cesta sobre una fuente o un plato. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire está lista al instante para preparar otro lote.

Apagado automático

- El aparato dispone de un temporizador que lo apagará automáticamente cuando el contador llegue a cero. Para apagar el aparato manualmente, pulse el icono [ON/OFF].

Ajustes

Nota: Estos ajustes son solo indicaciones y pueden variar según la marca, forma o tamaño de los alimentos que se fríen con aire. Ajuste el tiempo y la temperatura según corresponda.

Alimento	Mín.- máx. (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Observación
Patatas fritas					
Patatas fritas congeladas delgadas	300 - 700	9 - 16	195 °C	Sí	
Patatas fritas congeladas gruesas	300 - 700	11 - 20	195 °C	Sí	Añadir ½ cucharada de aceite

Patatas fritas caseras (8x8 mm)	300 - 800	10 - 16	195 °C	Sí	Añadir ½ cucharada de aceite
Gajos de patatas caseras	300 - 800	18 - 22	180 °C	Sí	Añadir ½ cucharada de aceite
Bistec	100 - 500	8 - 12	180 °C		
Chuletas de carne	100 - 500	10 - 14	180 °C		
Hamburguesa	100 - 500	7 - 14	180 °C		
Salchichas	100 - 500	13 - 15	195 °C		
Muslitos	100 - 500	18 - 22	160 °C		
Pechuga de pollo	100 - 500	10 - 15	180 °C		
Tentempiés					
Rollitos de primavera	100 - 400	8 - 10	195 °C	Sí	Usar alimentos aptos para cocinar en el horno

ES

Nuggets de pollo congelados	100 - 500	6 - 10	195 °C	Sí	Usar alimentos aptos para cocinar en el horno
Varitas de pescado congelado	100 - 400	6 - 10	195 °C		Usar alimentos aptos para cocinar en el horno
Verduras rellenas	100 - 400	8 - 10	160 °C		
Bizcocho	300	20 - 25	160 °C		Usar molde de horneado
Quiche	300	20 - 22	160 °C		Usar molde de horneado/plato de horno

- Se recomienda agitar los ingredientes de pequeño tamaño durante el tiempo de preparación para optimizar el resultado final y evitar ingredientes fritos de forma irregular.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aceite.
- Coloque un molde de horneado o plato para horno en la cesta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.

- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150°C durante 10 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. La cubeta y la cesta no pueden lavarse en lavavajillas.
- Si la suciedad se adhiere al fondo de la cubeta, llénela de agua caliente con un poco de detergente. Introduzca la cesta en la cubeta y deje que la cubeta y la cesta estén en remojo durante 10 minutos.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.

MEDIO AMBIENTE



Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

Soporte

Puede encontrar toda la información y recambios en www.princesshome.eu!

SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. No pior dos casos, a comida poderá incendiar-se.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.



- As superfícies com este logótipo poderão aquecer durante a utilização.
- De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.
- Após o processo de cozedura, o aparelho tem de arrefecer, sendo este processo de arrefecimento ativado automaticamente depois de atingido o tempo do temporizador. Evite desligar a ficha do aparelho da tomada antes de ser concluído o processo de arrefecimento, uma vez que o ar quente restante pode danificar o aparelho.
- Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Zonas de cozinha profissional em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
 - Ambientes de dormida e pequeno almoço.
 - Quintas.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Pega do cesto
2. Cesto
3. Base de fritura
4. Ecrã tátil (10 funções de cozedura)
5. Ícone de regulação do temporizador (0 - 60 min)
6. Ícone de regulação da temperatura (80°C - 200°C)
7. Ícone de ligar/desligar [ON/OFF]
8. Ícone de iniciar/parar [START/STOP]
9. Ícone de manutenção do calor

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. (Nota: Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão local. Tensão 220 V~ - 240 V~ 50-60 Hz)
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, pode emanar um ligeiro odor. Isto é normal, garanta uma ventilação adequada. Este odor é temporário e desaparecerá em breve.
- Aconselhamos a colocar um revestimento resistente ao calor entre a sua mesa e o aparelho (evita, assim, marcas de queimadura na mesa ou na toalha).

PT

- Coloque o aparelho num espaço bem ventilado.

UTILIZAÇÃO

- Insira a ficha elétrica numa tomada de parede com ligação à terra.
- A luz indicadora de alimentação acende e o aparelho entra no modo de standby.
- Retire o cesto com cuidado e insira a base de fritura no cesto.
- Coloque os ingredientes no cesto.
- Não use óleo ou qualquer outro líquido na fritadeira sem óleo
- Volte a colocar o cesto na fritadeira sem óleo.
- Nunca use o cesto de fritura sem a respetiva base.
- Não toque no cesto durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure o cesto apenas pela pega.
- Prima o ícone [ON/OFF] para ligar o aparelho.
- Selecione a função predefinida desejada ou introduza manualmente o tempo e a temperatura.
- Prima o ícone [START/STOP] para iniciar.
- Quando o tempo de fritura terminar, o aparelho desliga automaticamente. A ventoinha continuará a funcionar durante cerca de 20 segundos, depois emite 5 bipes para indicar que está pronta.
- Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.
- Desligue a ficha da tomada.

Definições manuais do tempo e temperatura

- O tempo pode ser regulado com o botão de controlo do temporizador. Prima o ícone de controlo do temporizador uma vez para aumentar ou para diminuir o tempo de fritura em um minuto. Prima e mantenha um dos botões premido para regular o tempo mais rapidamente. Pode programar o temporizador entre 1 e 60 minutos.

- A temperatura pode ser regulada com os ícones de controlo da temperatura. Prima o ícone de controlo da temperatura uma vez para aumentar ou para diminuir a temperatura em 5 graus. Prima e mantenha um dos ícones premido para regular a temperatura mais rapidamente. Pode programar a temperatura entre 80 e 200 graus.
- Depois de definido o tempo e a temperatura pretendidos, prima o ícone [START/STOP] para iniciar.

Modos programados

- Inclui 11 programas de fritura: [BATATAS FRITAS], [CAMARÃO], [BOLO], [COXAS DE FRANGO], [FRANGO], [BACON], [BIFE], [PORCO], [TOSTA], [VEGETAIS], [PEIXE] e [MANUTENÇÃO DO CALOR]. Prima os ícones de modo para escolher entre os modos programados.
- Se retirar o cesto durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente após 5 segundos. O programa será retomado ao recolocar o cesto.
- Para cancelar qualquer programa, prima o ícone [ON/OFF]. A ventoinha continuará a funcionar durante cerca de 20 segundos, depois emite um bipe antes de desligar.
- O excesso de óleo dos ingredientes acumula-se na base de fritura.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira. Não prima o botão de libertação do cesto enquanto o agita.
- Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos. Retire o cesto do aparelho e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

- Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a inserir a cuba no aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.
- Esvazie o cesto para uma travessa ou um prato. Assim que um lote de alimentos esteja pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar um outro lote.

Desconexão automática

- O aparelho integra um temporizador que desliga automaticamente o aparelho quando a contagem regressiva chega a zero. Pode desligar o aparelho manualmente premindo o ícone [ON/OFF].

Definições

Nota: Estas definições são meramente indicativas e podem diferir de acordo com as marcas, formato ou dimensão dos alimentos colocados na fritadeira. O tempo e a temperatura devem ser regulados de acordo com os mesmos.

Alimentos	Mín.- Máx. (g)	Tempo (min)	Temp. (C)	Agitar	Nota
Batatas fritas					
Batatas congeladas finas	300 - 700	9 - 16	195°C	Sim	
Batatas congeladas grossas	300 - 700	11 - 20	195°C	Sim	Adicionar ½ colher de sopa de óleo

Batatas fritas caseiras (8x8 mm)	300 - 800	10 - 16	195°C	Sim	Adicionar ½ colher de sopa de óleo
Batatas caseiras cortadas aos gomos	300 - 800	18 - 22	180°C	Sim	Adicionar ½ colher de sopa de óleo
Bife	100 - 500	8 - 12	180°C		
Costeletas de carne	100 - 500	10 - 14	180°C		
Hambúrguer	100 - 500	7 - 14	180°C		
Enrolado de salsicha	100 - 500	13 - 15	195°C		
Coxas de frango	100 - 500	18 - 22	160°C		
Peito de frango	100 - 500	10 - 15	180°C		
Snacks					
Crepes chineses	100 - 400	8 - 10	195°C	Sim	Pronto a cozinhar no forno
Panados de frango congelados	100 - 500	6 - 10	195°C	Sim	Pronto a cozinhar no forno

Panadinhos de peixe congelados	100 - 400	6 - 10	195°C		Pronto a cozinhar no forno
Vegetais recheados	100 - 400	8 - 10	160°C		
Bolo	300	20 - 25	160°C		Utilizar a forma de cozedura
Quiche	300	20 - 22	160°C		Utilizar uma forma/prato de forno

- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salsichas, na fritadeira sem óleo.
- Coloque uma forma ou prato de forno no cesto se pretende fazer um bolo ou quiche, ou se prefere fritar ingredientes mais frágeis ou recheados.
- Pode também utilizar a fritadeira para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutra líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva. A cuba e o cesto não podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Se existir sujidade presa no cesto ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente. Coloque o cesto dentro da cuba e deixe ambos amolecer durante 10 minutos.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.

AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis
em www.princesshome.eu!

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio deve essere usato solo per impieghi domestici e solo per lo scopo per cui è stato costruito. Nel peggiore dei casi, gli alimenti possono prendere fuoco.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con

l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.



- Le superfici indicate da questo simbolo possono diventare molto calde durante l'uso.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Dopo la cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; tale processo di raffreddamento si attiva automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer. Evitare di scollegare l'apparecchio dalla presa di rete prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:
- Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.
- Fattorie.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Manico del cestello
2. Cestello
3. Supporto di frittura
4. Display touch screen (10 funzioni cottura)
5. Pulsante di regolazione del timer (0 - 60 minuti)
6. Pulsante di regolazione della temperatura (80 °C - 200 °C)
7. Pulsante di accensione [ON/OFF]
8. Pulsante Start/Stop
9. Pulsante mantenimento in caldo

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa. (Nota: Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione locale prima di collegarlo. Tensione 220 V~–240 V~ 50/60 Hz)
- Alla prima accensione del dispositivo, si sprigionerà un leggero odore. Ciò è normale, assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata. Questo odore solo temporaneo e svanirà rapidamente.

IT

- Si consiglia di collocare una protezione resistente al calore tra tavolo e apparecchio (per evitare segni di bruciatura sul tavolo o sulla tovaglia).
- Collocare l'apparecchio in un luogo ben ventilato

USO

- Collegare la spina a una presa elettrica dotata di messa a terra.
- La spia dell'alimentazione si accende e l'apparecchio entra in modalità standby.
- Aprire delicatamente il cestello di frittura e inserirvi il supporto.
- Aggiungere gli ingredienti nel cestello.
- Non usare olio o altri liquidi nella friggitrice ad aria.
- Reinscrivere il cestello nella friggitrice ad aria.
- Non usare mai il cestello di frittura senza il supporto.
- Non toccare il cestello durante l'uso perché diventa molto caldo; dopo l'uso attendere che si raffreddi. Tenere il cestello solo per il manico.
- Premere il pulsante [ON/OFF] per accendere l'apparecchio.
- Selezionare la funzione preimpostata desiderata o inserire manualmente il tempo e la temperatura.
- Premere il pulsante [START/STOP] per iniziare a friggere.
- Al termine del tempo di frittura ad aria, l'apparecchio si spegne da solo. La ventola continua a girare per circa 20 secondi, quindi il dispositivo emette 5 segnali acustici per indicare che il cibo è pronto.
- Estrarre il cestello dall'friggitrice ad aria e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Scollegare la spina dalla presa elettrica.

Impostazioni manuali per tempo di cottura e temperatura

- Regolare il tempo con il pulsante di regolazione del timer. Premere il pulsante di regolazione del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo di frittura di un minuto. Tenere premuto uno dei tasti per regolare il tempo più velocemente. Il timer può essere impostato tra 1 e 60 minuti.
- Regolare la temperatura con i pulsanti di controllo della temperatura. Premere il pulsante di regolazione della temperatura per aumentare o diminuire la temperatura di 5 gradi. Tenere premuto uno dei tasti per regolare la temperatura più velocemente. La temperatura può essere impostata tra 80 e 200 gradi.
- Dopo aver impostato il tempo e la temperatura desiderati, premere il pulsante [START/STOP] per avviare l'apparecchio.

Modalità programmate

- Sono disponibili 11 preimpostazioni di frittura: PATATINE, GAMBERETTI, TORTA, COSCE DI POLLO, POLLO, PANCETTA, BISTECCA, MAIALE, TOST, VERDURE, PESCE e MANTENIMENTO IN CALDO. I pulsanti modalità permettono di scegliere tra le modalità programmate.
- Quando si estrae il cestello durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente entro 5 secondi. Quando si reinserisce il cestello, il programma riprende.
- Per annullare un programma, premere il pulsante [ON/OFF]. La ventola continua a girare per 20 secondi, quindi l'apparecchio emette un segnale acustico prima di spegnersi.
- L'olio in eccesso viene raccolto sul fondo del supporto.

- Alcune pietanze richiedono di essere saltate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuoterlo. Reinscrivere il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Al termine del tempo di preparazione impostato, il timer emette un segnale acustico. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il cestello di frittura dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinscrivere il recipiente nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un vassoio. Quando il primo vassoio è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un altro.

Spegnimento automatico

- L'apparecchio ha un timer incorporato, che lo spegne automaticamente quando il contatore arriva a zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio premendo il pulsante [ON/OFF].

Impostazioni

Nota: Queste impostazioni sono solo indicative e possono variare a seconda della marca, della forma o della dimensione dell'alimento utilizzato. Regolare i tempi e la temperatura di conseguenza.

Alimento	Min- Max (g)	Tempo (min)	Temp (C)	Agitare	Nota
Patatine fritte					

Patatine fritte sottili congelate	300-700	9-16	195 °C	Sì	
Patatine fritte spesse congelate	300-700	11-20	195 °C	Sì	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Patatine fritte fatte in casa (8x8 mm)	300-800	10-16	195 °C	Sì	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Patate a spicchi fatte in casa	300-800	18-22	180 °C	Sì	Aggiungere ½ cucchiaino di olio
Bistecche	100-500	8-12	180 °C		
Braciole	100-500	10-14	180 °C		
Hamburger	100-500	7-14	180 °C		
Sausage roll	100-500	13-15	195 °C		
Fusi di pollo	100-500	18-22	160 °C		
Petto di pollo	100-500	10-15	180 °C		
Snack					

IT

Involtni primavera	100-400	8-10	195 °C	Si	Usare pronti per il forno
Crocchette di pollo congelate	100-500	6-10	195 °C	Si	Usare pronti per il forno
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	195 °C		Usare pronti per il forno
Verdure ripiene	100-400	8-10	160 °C		
Torte	300	20-25	160 °C		Usare una teglia
Quiche	300	20-22	160 °C		Usare una teglia/pirofila

- Saltare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere le pietanze nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta di olio.
- Non preparare pietanze estremamente grasse, come le salsicce, nella friggitrice.
- Inserire una teglia o una pirofila nel cestello per cuocere torte o quiche oppure per friggere pietanze fragili o ripieni.
- È inoltre possibile usare la friggitrice ad aria per riscaldare i cibi. Per riscaldare i cibi, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Lavare bene il contenitore e il cestello in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva. Il contenitore e il cestello non sono lavabili in lavastoviglie.
- In presenza di sporco attaccato al cestello o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido. Inserire il cestello nel contenitore e lasciare a molle entrambi per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

AMBIENTE



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito
www.princesshome.eu!

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Apparaten ska endast användas i hushållsändamål och det syfte den tillverkats för. I värsta fall kan maten börja brinna.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln

utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.



- Ytor som anges med denna logotyp kan bli heta under användning.
- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.

- Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

**SPARA DESSA ANVISNINGAR
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

BESKRIVNING AV DELAR

1. Korghandtag
2. Korg
3. Fritösunderlägg
4. Pekskärmsdisplay (10 matlagingsfunktioner)
5. Timerjusteringsikon (0–60 minuter)
6. Temperaturjusteringsikon (80–200 °C)
7. Strömbrytarikon
8. Starta/stoppa-ikon
9. Håll varmt-ikon

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammtrasa. Använd aldrig slipande produkter.
- Anslut strömkabeln till vägguttaget. (Obs: Kontrollera att spänningen som är angiven på enheten motsvarar den lokala spänningen innan du ansluter enheten. Spänning 220–240 V~ 50–60 Hz.)
- När enheten sätts på för första gången uppstår en svag lukt. Detta är helt normalt. Sörj för god ventilation. Lukten är bara tillfällig och försvinner snart.
- Vi rekommenderar att du placerar ett värmeskydd mellan apparaten och bordet (för att undvika bränmärken på bordet eller bordsduken).
- Placera apparaten på en väl ventilerade plats

ANVÄNDNING

- Sätt stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Strömindikatorlampan tänds och apparaten försätts i standbyläget.
- Dra försiktigt ut fritöskorgen och sätt fritösunderlägget i korgen.
- Sätt maten i korgen.
- Använd inte olja eller någon annan vätska i luftfritösen.
- Skjut in korgen i luftfritösen.
- Använd aldrig fritöskorgen utan fritösunderlägget i den.

- Vidrör inte korgen under användning eller en stund efter användning eftersom den blir mycket varm. Korgen får bara hållas i handtaget.
- Tryck på strömbrytarikonen för att slå på apparaten.
- Välj den önskade förinställda funktionen eller mata in tiden och temperaturen manuellt.
- Tryck på starta/stoppa-ikonen för att starta.
- Apparaten stängs av automatiskt när luftfriteringen är klar. Fläkten fortsätter att gå i cirka 20 sekunder och apparaten piper sedan fem gånger för att ange att den är klar.
- Dra ut fritöskorgen ur luftfritösen och ställ den på en värmebeständig yta.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.

Manuella inställningar av tid och temperatur

- Tiden kan justeras med timerjusteringsikonen. Tryck på timerjusteringsikonen en gång för att öka eller minska friteringstiden med en minut. Håll en av knapparna intryckt för att justera tiden snabbare. Du kan ställa in timern på mellan 1 och 60 minuter.
- Temperaturen kan justeras med temperaturjusteringsikonerna. Tryck på temperaturjusteringsikonen en gång för att öka eller minska temperaturen med 5 grader. Håll en av ikonerna intryckt för att justera temperaturen snabbare. Du kan ställa in temperaturen på mellan 80 och 200 grader.
- När önskad tid och temperatur har ställts in trycker du på strömbrytarikonen för att starta.

Programmerade lägen

- Det finns 11 friteringsförinställningar: [POMMES FRITES], [RÅKOR], [KAKA/TÅRTA], [KYCKLINGBEN], [KYCKLING], [BACON], [STEK], [FLÅSK], [TOAST], [GRÖNSAKER], [FISK] och [HÅLL VARMT]. Tryck på en lägesikon för att välja ett programmerat läge.

- Om du drar ut korgen under friteringen stängs apparaten av automatiskt inom 5 sekunder. Programmet återupptas när du sätter in korgen igen.
- Tryck på strömbrytarikonen om du vill avbryta ett program. Fläkten fortsätter att gå i cirka 20 sekunder och apparaten piper sedan innan den stängs av.
- Överflödiga olja från maten ansamlas i botten av fritösunderlägget.
- Vissa ingredienser kräver en omskakning halvvägs genom tillagningen. För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtaget och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen. Tryck inte på korgens frigöringsknapp vid skakning.
- När du hör att timern piper har den inställda tillagningstiden förflutit. Apparaten stängs av efter 20 sekunder. Dra ut fritöskorgen ur apparaten och ställ den på en värmebeständig yta.
- Se om maten är färdig. Om inte maten är färdig skjuter du in pannan i apparaten igen och ställer in timern på ett par extra minuter.
- Töm korgen i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.

Automatisk avstängning

- Apparaten har en inbyggd timer som automatiskt stänger av apparaten när räknaren når noll. Du stänger av apparaten manuellt genom att trycka på strömbrytarikonen.

Inställningar

Obs! Inställningarna är bara indikationer och kan skilja sig beroende på varumärke, form eller storlek på maten som ska luftfriteras. Justera tiden och temperaturen i enlighet med det.

Mat	Min–max (g)	Tid (min)	Temp (C)	Ska ka	Anmärkning

Pommes frites					
Smala frysta pommes frites	300–700	9–16	195 °C	Ja	
Tjocka frysta pommes frites	300–700	11–20	195 °C	Ja	Tillsätt en halv matsked olja
Hemgjorda pommes frites (8 × 8 mm)	300–800	10–16	195 °C	Ja	Tillsätt en halv matsked olja
Hemgjord klyftpotatis	300–800	18–22	180 °C	Ja	Tillsätt en halv matsked olja
Stek	100–500	8–12	180 °C		
Kotletter	100–500	10–14	180 °C		
Hamburgare	100–500	7–14	180 °C		
Korvrulle	100–500	13–15	195 °C		
Kycklingklubbor	100–500	18–22	160 °C		
Kycklingbröst	100–500	10–15	180 °C		
Mellanmål					

Vårrullar	100–400	8–10	195 °C	Ja	Använd ugnsfärdig
Frysta kycklingnuggets	100–500	6–10	195 °C	Ja	Använd ugnsfärdig
Frysta fiskpinnar	100–400	6–10	195 °C		Använd ugnsfärdig
Fyllda grönsaker	100–400	8–10	160 °C		
Kaka/tårta	300	20–25	160 °C		Använd bakform
Paj	300	20–22	160 °C		Använd bakform/ ugnform

- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.
- Tillsätt lite olja till färsk potatis för krispigt resultat. Friter din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fettiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Sätt en bakform eller en ugnform i korgen om du vill grädda en kaka/tårta eller en paj eller om du vill friterä ömtålig eller fylld mat.

SV

- Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150°C i upp till 10 minuter.

Support

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

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
- Rengör korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Pannan och korgen är ej diskmaskinsäkra.
- Om smuts fastnar i korgen eller i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt pannan och korgen stå i blöt i 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.

OMGIVNING



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

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwając urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenia służy wyłącznie do zastosowań domowych. Należy go używać tylko do celów, do których jest przeznaczone. W najgorszym przypadku jedzenie może się zapalić.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje

- dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
 - Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
 - **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
 - Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
 - Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.

- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.



- Powierzchnie oznaczony tym logo mogą stać się gorące podczas użytkowania.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Unikaj odłączania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
- To urządzenie zaprojektowano do użycia w domu oraz w celu podobnych zastosowań w miejscach takich jak:
- Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.

- Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
- Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
- Gospodarstwa rolne.

NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

OPIS CZĘŚCI

1. Uchwyt kosza
2. Kosz
3. Trójnóg do smażenia
4. Wyświetlacz dotykowy (10 funkcji gotowania)
5. Ikona ustawiania minutnika (0-60 min)
6. Ikona ustawiania temperatury (80°C-200°C)
7. Ikona zasilania [wł./wył.]
8. Ikona Start / Stop
9. Ikona podtrzymywania ciepła

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.
- Podłącz przewód zasilający do gniazdka. (Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź czy napięcie znamionowe urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci. Napięcie 220-240 V~, 50/60 Hz)

- Gdy urządzenie zostanie włączone po raz pierwszy, pojawi się lekki zapach. To normalne, zadbaj o odpowiednią wentylację. Zapach jest tymczasowy i wkrótce zniknie.
- Zalecane jest umieszczenie odpornej na ciepło podkładki między stołem a urządzeniem (dzięki temu można zapobiec przypaleniu stołu lub obrusa).
- Urządzenie umieścić w przestrzeni o dobrej wentylacji.

UŻYTKOWANIE

- Włóż wtyczkę zasilającą do gniazdka elektrycznego z uziemieniem.
- Zapali się kontrolka zasilania, a urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
- Delikatnie pociągnij za kosz do smażenia, aby go wyjąć, i włóż do kosza trójnog do smażenia.
- Włóż składniki do kosza.
- We frytkownicy beztłuszczowej nie używaj oleju ani innego płynu.
- Wsuń kosz z powrotem do frytkownicy.
- Nigdy nie używaj kosza, jeśli nie jest do niego włożony trójnog.
- Nie dotykaj kosza w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu, ponieważ kosz bardzo się nagrzewa. Kosz trzymaj wyłącznie za uchwyt.
- Naciśnij ikonę [wł./wył.], aby włączyć urządzenie.
- Wybierz zaprogramowaną funkcję lub ustaw czas i temperaturę ręcznie.
- Naciśnij ikonę [START /STOP], aby rozpocząć.

- Gdy czas smażenia gorącym powietrzem upłynie, urządzenie automatycznie się wyłączy. Wentylator będzie działał jeszcze przez ok. 20 s, następnie 5-krotny sygnał brzęczyka poinformuje o zakończeniu programu.
- Wyciągnij kosz z frytkownicy i umieść go na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka.

Ręczne ustawienia czasu i temperatury

- Czas można regulować za pomocą ikony ustawiania minutnika. Jednokrotne naciśnięcie ikony ustawiania minutnika wydłuża lub skraca czas smażenia o jedną minutę. Naciśnij i przytrzymaj jeden z przycisków, aby szybciej nastawiać czas. Minutnik można ustawiać na czas od 1 do 60 minut.
- Temperaturę można regulować za pomocą ikon ustawiania temperatury. Jednokrotne naciśnięcie ikony ustawiania temperatury zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5 stopni. Naciśnij i przytrzymaj jedną z ikon, aby szybciej nastawiać czas. Temperaturę można ustawiać w zakresie od 80 do 200 stopni.
- Po ustawieniu żądanego czasu i temperatury naciśnij ikonę [START/STOP], aby rozpocząć.

Zaprogramowane tryby

- Dostępnych jest 11 programów smażenia: [FRYTKI], [KREWETKI], [CIASTO], [UDKA KURCZAKA], [KURCZAK], [BEKON], [STEK], [WIEPRZOWINA], [TOST], [WARZYWA], [RYBY] i [PODTRZYMANIE CIEPŁA]. Użyj ikon trybu, aby wybrać jeden z zaprogramowanych trybów.
- Wyjęcie kosza w trakcie smażenia automatycznie wyłączy urządzenie w ciągu 5 sekund. Po ponownym włożeniu kosza program wznowia działanie.

- Aby anulować dowolny program, naciśnij ikonę [wł./wył.]. Wentylator będzie działał jeszcze przez ok. 20 s, a przed wyłączeniem rozlegnie się brzęczyk.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie trójnogu do smażenia.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy. Podczas potrząsania nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza.
- Dźwięk brzęczyka minutnika sygnalizuje upłynięcie nastawionego czasu przygotowania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach. Wyciągnij kosz z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń kosz z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
- Przełóż całą zawartość kosza na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii.

Automatyczne wyłączenie

- Wbudowany minutnik automatycznie wyłączy urządzenie po odliczeniu czasu do zera. Urządzenie możesz wyłączyć ręcznie, naciskając ikonę [wł./wył.].

Ustawienia

Uwaga: Te ustawienia są tylko orientacyjne. Mogą się różnić zależnie od marki smażonej żywności, jej kształtu i gramatury. Odpowiednio ustaw czas i temperaturę.

Jedzenie	Dopuszczalna masa produktów (g)	Czas (min)	Temp (C)	Potrząśnij	Uwaga
Frytki					
Cienkie mrożone frytki	300 - 700	9 - 16	195°C	Tak	
Grube mrożone frytki	300 - 700	11 - 20	195°C	Tak	Dodaj ½ łyżki oleju
Domowe frytki (8 x 8 mm)	300 - 800	10 - 16	195°C	Tak	Dodaj ½ łyżki oleju
Domowe cząstki ziemniaka	300 - 800	18 - 22	180°C	Tak	Dodaj ½ łyżki oleju
Stek	100 - 500	8 - 12	180°C		
Kotlety mięsne	100 - 500	10 - 14	180°C		
Hamburgery	100 - 500	7 - 14	180°C		
Kiełbaski w cieście	100 - 500	13 - 15	195°C		
Udka kurczaka	100 - 500	18 - 22	160°C		

Pierś kurczaka	100 - 500	10 - 15	180°C		
Przekąski					
Sajgonki	100 - 400	8 - 10	195°C	Tak	Użyj produktów gotowych do pieczenia w piekarniku
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100 - 500	6 - 10	195°C	Tak	Użyj produktów gotowych do pieczenia w piekarniku
Mrożone paluszki rybne	100 - 400	6 - 10	195°C		Użyj produktów gotowych do pieczenia w piekarniku
Faszerowane warzywa	100 - 400	8 - 10	160°C		
Ciasto	300	20 - 25	160°C		Użyj formy do pieczenia
Quiche	300	20 - 22	160°C		Użyj formy do pieczenia / naczynia żaroodpornego

- Przemieszanie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Aby świeże ziemniaki po usmażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodasz olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnice nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kielbaski.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formę do pieczenia albo naczynie żaroodporne.
- Smażalnice można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę o wartości 150°C oraz czas przygotowania wynoszący maksymalnie 10 minut.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Dokładnie wyczyść patelnię i kosz, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki. Patelnię i kosza nie można myć w zmywarce.
- Jeśli do kosza lub dna patelni przylega brud, napełnij patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść kosz na patelni i pozostaw oba przedmioty do namoczenia przez około 10 minut.

- Urządzenie czyścić wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Wsparcie

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

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití a jen v rámci svého stanoveného účelu. V nejhorším případě se pokrm může vznítit.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel

mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.

- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.



- Povrchy, označené tímto logem, mohou být během používání horké.

- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.
- Po skončení pečení se zařízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky, jakmile se vypne časovač. Nevytahujte zástrčku zařízení se síťové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože by se zařízení mohlo zbytkem horkého vzduchu poškodit.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
- kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
- Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
- V penzionech.
- Na statcích a farmách.

**TENTO NÁVOD K POUŽITÍ USCHOVEJTE
POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Držadlo košíku
2. Košík
3. Trojnožka na smažení

4. Dotykový displej (10 funkcí vaření)
5. Ikona nastavení časovače (0–60 min.)
6. Ikona nastavení teploty (80–200 °C)
7. Ikona napájení [Zap./Vyp.]
8. Ikona Start/Stop
9. Ikona udržování teploty

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Před prvním použitím tohoto spotřebiče otřete všechny odnímatelné součásti vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky.
- Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením zařízení zkontrolujte, zda napětí na štítku spotřebiče odpovídá místnímu síťovému napětí. Napětí 220–240 V, 50–60 Hz.)
- Při prvním zapnutí spotřebiče se objeví mírný zápach. To je normální, zajistěte dostatečné větrání. Tento zápach je pouze dočasný a brzy zmizí.
- Doporučujeme, abyste pod spotřebič na stůl položili podložku odolnou proti teplu (nedojde tak ke spálení stolu nebo ubrusu).
- Umístěte spotřebič do dobře ventilovaného prostoru.

POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Světelný ukazatel napájení se rozsvítí a spotřebič přejde do pohotovostního režimu.
- Opatrně vytáhněte koš na smažení a vložte do něj trojnožku na smažení.

- Přidejte ingredience do košíku.
- V horkovzdušné fritéze nepoužívejte olej ani žádné jiné tekutiny.
- Vložte koš zpět do horkovzdušné fritézy.
- Koš na smažení nikdy nepoužívejte bez toho, abyste v něm měli trojnožku na smažení.
- Během používání a po něm se nedotýkejte koše, protože bude velmi horký. Držte koš pouze za držadlo.
- Zapněte spotřebič stisknutím ikony [Zap./Vyp.].
- Zvolte požadovanou přednastavenou funkci, nebo čas a teplotu nastavte ručně.
- Spotřebič spustíte stisknutím ikony [START/STOP].
- Po uplynutí doby horkovzdušného smažení se spotřebič sám vypne. Ventilátor poběží ještě dalších 20 sekund a potom 5krát pípne, čímž naznačí, že je připraven.
- Vytáhněte koš na smažení z horkovzdušné fritézy a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Odpojte zástrčku od elektrické sítě.

Ruční nastavení času a teploty

- Čas lze nastavit pomocí ovládací ikony časovače. Jedním stisknutím ovládací ikony časovače prodloužíte nebo zkrátíte dobu smažení o jednu minutu. Stisknutím a podržením některého z tlačítek lze měnit čas rychleji. Časovač lze nastavit v rozsahu od 1 do 60 minut.
- Teplotu lze nastavit pomocí ovládacích ikon teploty. Jedním stisknutím ovládací ikony teploty můžete zvýšit nebo snížit teplotu o 5 stupňů. Stisknutím a podržením některé z ikon lze měnit teplotu rychleji. Teplotu lze nastavit v rozmezí 80 až 200 stupňů.

- Jakmile nastavíte požadovaný čas a teplotu, stisknutím ikony [START/STOP] spotřebič spustíte.

Naprogramované režimy

- Připraveno je 11 přednastavených programů na smažení: [HRANOLKY], [KREVETY], [KOLÁČ], [KUŘECÍ STEHNA], [KUŘE], [SLANINA], [STEAKY], [VEPŘOVÉ MASO], [TOASTY], [ZELENINA], [RYBY] a [UDRŽOVÁNÍ TEPLoty]. Pro volbu některého z naprogramovaných režimů použijte ikony režimu.
- Pokud během smažení vyjmete koš, spotřebič se do 5 sekund automaticky vypne. Po opětovném vložení koše zpět bude program pokračovat.
- Program lze zrušit stisknutím ikony [Zap./Vyp.]. Ventilátor bude foukat přibližně 20 sekund, potom zapípá a vypne se.
- Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně trojnožky na smažení.
- Některé ingredience vyžadují v polovině doby přípravy protřepat. Chcete-li ingredience protřepat, vytáhněte pánev za rukojeť ze spotřebiče a protřepejte. Potom zasuňte pánev zpět do fritézy spotřebiče. Během třepání nepoužívejte tlačítko pro uvolnění košíku.
- Pokud uslyšíte pípnutí časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Spotřebič se vypne po 20 sekundách. Vytáhněte koš na smažení ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda je pokrm připraven. Pokud pokrm ještě není hotový, zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
- Košík vyprázdněte do mísy nebo na talíř. Po přípravě dávky ingrediencí je fritéza spotřebiče okamžitě připravena pro přípravu další dávky.

Automatické vypnutí

- Spotřebič má vestavěný časovač, který ho automaticky vypne, jakmile počítadlo dosáhne nuly. Spotřebič můžete ručně vypnout klepnutím na ikonu [Zap./Vyp.].

Nastavení

Poznámka: Tato nastavení jsou jediné indikace a mohou se lišit podle značky, tvaru nebo velikosti pokrmu zpracovávaného v horkovzdušné fritéze. Upravte příslušným způsobem čas a teplotu.

Pokrm	Min.–max. (g)	Čas (min.)	Teplota (C)	Protřepání	Poznámka
Hranolky					
Tenké mražené hranolky	300–700	9–16	195 °C	Ano	
Tlusté mražené hranolky	300–700	11–20	195 °C	Ano	Přidejte ½ polévkové lžice oleje
Domácí hranolky (8×8 mm)	300–800	10–16	195 °C	Ano	Přidejte ½ polévkové lžice oleje
Domácí americké brambory	300–800	18–22	180 °C	Ano	Přidejte ½ polévkové lžice oleje
Steaky	100–500	8–12	180 °C		

Kotlety	100–500	10–14	180 °C		
Hamburger	100–500	7–14	180 °C		
Zapečená klobása v těstíčku	100–500	13–15	195 °C		
Kuřecí stehýnka	100–500	18–22	160 °C		
Kuřecí prsa	100–500	10–15	180 °C		
Svačiny					
Jamí závitky	100–400	8–10	195 °C	Ano	Použijte polotovary připravené k pečení
Mražené kuřecí nuggety	100–500	6–10	195 °C	Ano	Použijte polotovary připravené k pečení
Zmražené rybí prsty	100–400	6–10	195 °C		Použijte polotovary připravené k pečení
Plněná zelenina	100–400	8–10	160 °C		

Koláč	300	20–25	160 °C	Použijte formu na pečení
Quiche	300	20–22	160 °C	Použijte formu na pečení / pečicí misku

- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje pro křupavý výsledek. Po přidání oleje smažte ingredience ve fritéze ještě několik minut.
- Ve fritéze spotřebiče nepřipravujte ingredience s velkým obsahem tuku, jako např. jako klobásy.
- Chcete-li upéct dort nebo quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, vložte do košíku pečicí formu nebo pečicí misku.
- Fritézu airfryer můžete také použít pro ohřátí ingrediencí. K ohřívání ingrediencí nastavte teplotu na 150°C až do 10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Důkladně vyčistěte pánve a košík pomocí horké vody, saponátu a neodírající houby. Pánve a košík nelze mýt v myčce nádobí.

- Pokud je nečistota přilepená ke košíku nebo na dně pánve, naplňte pánve horkou vodou s trochou tekutého saponátu. Košík vložte do pánve a pánve a košík nechte 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.

PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese www.princesshome.eu

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa môže použiť iba v domácnosti a výhradne na uvedené účely. V najhorších prípadoch môžu potraviny začať horieť.
- Tento spotrebič nesmú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí

mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.

- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.



- Povrchy označené týmto logom môžu byť pri používaní horúce.

- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- Po procese pečenia musí spotrebič vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Spotrebič neodpájajte z elektrickej siete skôr, ako sa skončí proces chladenia, pretože zostávajúci horúci vzduch spôsobí poškodenie prístroja.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
- V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
- Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
- V turistických ubytovniach.
- Na farmách.

**USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE
LEN NA POUŽITIE VNÚTRI**

POPIS KOMPONENTOV

1. Držadlo košíka

2. Košík
3. Trojnožka na smaženie
4. Displej s dotykovou obrazovkou (10 funkcií prípravy jedál)
5. Ikona nastavenia časovača (0 – 60 minút)
6. Ikona nastavenia teploty (80 °C – 200 °C)
7. Ikona napájania (ZAP./VYP.)
8. Ikona spustenia/zastavenia
9. Ikona udržiavania nastavenej teploty

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotrebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotrebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrečko.
- Pred prvým použitím spotrebiča utrite všetky demontovateľné diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne výrobky.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu v sieti. Napätie 220 V~ – 240 V~, 50 – 60 Hz.)
- Po prvom zapnutí ohrievača sa objaví mierny zápach. Je to normálne, zabezpečte dostatočné vetranie. Tento zápach je len dočasný a čoskoro vyprchá.
- Medzi stôl a spotrebič sa odporúča položiť tepluodolný materiál (aby sa predišlo spáleniu stola alebo obrusu).
- Umiestnite spotrebič v dobre vetranom priestore.

POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Kontrolka napájania sa rozsvieti a zariadenie sa prepne do pohotovostného režimu.

- Potiahnutím opatrne otvorte kôš na smaženie a do koša vložte trojnožku na smaženie.
- Do koša pridajte ingrediencie.
- V teplovzdušnej fritéze nepoužívajte olej ani iné kvapaliny.
- Kôš nasuňte späť do teplovzdušnej fritézy.
- Nikdy nepoužívajte fritovací kôš bez vloženej fritovacej trojnožky.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa koša nedotýkajte, pretože je veľmi horúci. Kôš chytajte len za rúčku.
- Spotrebič zapnite stlačením ikony [ZAP./VYP.].
- Vyberte požadovanú predvolenú funkciu alebo ručne zadajte požadovaný čas a teplotu.
- Začnite stlačením ikony [ŠTART/STOP].
- Po uplynutí času teplovzdušnej prípravy sa spotrebič automaticky vypne. Ventilátor zostane spustený ešte ďalších 20 sekúnd a následne 5-krát pípne, aby signalizoval, že je hotovo.
- Vytiahnite fritovací kôš z teplovzdušnej fritézy a položte ho na povrch odolný voči teplu.
- Zástrčku vytiahnite zo zásuvky.

Ručné nastavenie času a teploty

- Čas je možné nastaviť pomocou ikony ovládania časovača. Raz stlačte ikonu ovládania časovača, čím zvýšite alebo znížite čas smaženia o jednu minútu. Na rýchlejšiu úpravu časovača podržte tlačidlá stlačené. Časovač môžete nastaviť od 1 do 60 minút.
- Teplotu je možné nastaviť pomocou ikon ovládania teploty. Raz stlačte ikonu ovládania teploty, čím zvýšite alebo znížite teplotu o 5 stupňov. Na rýchlejšiu úpravu teploty podržte stlačenú jednu z ikon. Teplotu môžete nastaviť od 80 do 200 stupňov.
- Po nastavení požadovaného času a teploty spustíte spotrebič stlačením ikony [ŠTART/STOP].

Programovacie režimy

- K dispozícii je 11 vopred pripravených predvolieb fritovania: [HRANOLČEKY] [KREVETY] [KOLÁČ] [KURACIE STEHNÁ] [KURČA] [SLANINA] [STEAK] [BRAVČOVINA] [TOAST] [ZELENINA] [RYBA] a [UDRŽIAVANIE TEPLoty]. Stláčaním ikon režimu zvolte požadovaný programovací režim.
- Keď vyberiete kôš počas procesu fritovania, spotrebič sa do 5 sekúnd automaticky vypne. Po opätovnom vložení koša bude program pokračovať.
- Na zrušenie ktoréhokoľvek programu stlačte ikonu [ZAP./VYP.]. Ventilátor bude ešte približne 20 sekúnd fúkať a následne pípne a vypne sa.
- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti fritovacej trojnožky.
- Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vytiahnite panvicu zo spotrebiča za rúčku a zatrasťte ňou. Potom panvicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy. Počas pretriasania nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve pípnutie časovača. Spotrebič sa vypne po 20 sekundách. Vytiahnite fritovací kôš zo spotrebiča a položte ho na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Vysypte kôš do misky alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

Automatické vypnutie

- Spotrebič má integrovaný časovač, ktorý ho automaticky vypne, keď počítadlo dosiahne nulu. Spotrebič môžete manuálne vypnúť stlačením ikony [ZAP./VYP.].

Nastavenia

Poznámka: Tieto nastavenia sú iba orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od značky, tvaru alebo veľkosti fritovaného jedla. Časovač a teplotu nastavte zodpovedajúcim spôsobom.

Potravina	Min. – max. (g)	Čas (min)	Teplota (°C)	Potriasť	Upozornenie
Hranolčeky					
Tenké mrazené hranolčeky	300 – 700	9 – 16	195 °C	Áno	
Tenké mrazené hranolčeky	300 – 700	11 – 20	195 °C	Áno	Pridajte ½ PL oleja
Domáce hranolčeky (8 × 8 mm)	300 – 800	10 – 16	195 °C	Áno	Pridajte ½ PL oleja
Domáce zemiakové mesiačiky	300 – 800	18 – 22	180 °C	Áno	Pridajte ½ PL oleja
Steak	100 – 500	8 – 12	180 °C		

Mäsové kotlety	100 – 500	10 – 14	180 °C		
Hamburger	100 – 500	7 – 14	180 °C		
Párky v lístkovom ceste	100 – 500	13 – 15	195 °C		
Stehienka	100 – 500	18 – 22	160 °C		
Kuracie prsia	100 – 500	10 – 15	180 °C		
Rýchle občerstvenie					
Jarné závitky	100 – 400	8 – 10	195 °C	Áno	Použite vhodné do rúry
Mrazené kuracie kúsky	100 – 500	6 – 10	195 °C	Áno	Použite vhodné do rúry
Mrazené rybie prsty	100 – 400	6 – 10	195 °C		Použite vhodné do rúry
Plnená zelenina	100 – 400	8 – 10	160 °C		
Koláč	300	20 – 25	160 °C		Použite plech na pečenie

Quiche	300	20 – 22	160 °C	Použite plech na pečenie/ zapekaciu misu
--------	-----	---------	--------	--

- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovým zemiakom malé množstvo oleja. Pečte prísady v teplovzdušnej fritéze do niekoľkých minút po tom, ako ste pridali olej.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte veľmi masné jedlá ako klobásky.
- Ak chcete upiecť koláč alebo koláč quiche alebo ak chcete piecť krehké potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech alebo zapekaciu misu.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť taktiež na prihriatie jedla. Na prihriatie jedla nastavte teplotu 150°C a čas do 10 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Dôkladne umyte panvicu a kôš teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou. Panvicu a kôš nie je možné umývať v umývačke riadu.
- Pokiaľ je špina zaschnutá na koši či na dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou s troškou tekutého čistiacieho prostriedku. Kôš vložte do panvice a nechajte 10 minút odmočiť.

- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohli dôjsť k poškodeniu zariadenia.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



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

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [www.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu)



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!



© Princess 2022 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

