



Digital Aerofryer XXL  
 01.182045.01.001

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



[WEEE Logo]



## EN Instruction manual

### SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not 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 can not 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. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release to much grease or water intended for boiling foods).
- 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	Timer control buttons	11	Fish program
2	Temperature control buttons	12	LCD display
3	Power button	13	Heating-up light
4	Mode button	14	Rack
5	Chips program	15	Basket
6	Meat program	16	Basket release button
7	Shrimp program	17	Basket handle
8	Cake program	18	Pan
9	Chicken program	19	Air inlet
10	Steak program	20	Air outlet openings

### BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heated surfaces.
- Place the basket in the pan properly.
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- 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.

• Note: for baking chips we advise a maximum of 800 grams to get the best result.  
 • NOTE: After the baking process the appliance needs to cool down, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Please avoid to unplug the appliance from the net-socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.

### USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Slide the pan back into the air fryer.
- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the part by the handle.
- When the pan is cold, please warm up the pan for 5 minutes on a temperature of 80 degrees. After this, the device is ready for use.
- There are seven frying programs included: CHIPS, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, MEAT, CAKE, and FISH. Use the mode button to select the desired program.
- When you press the power button, the airfryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can abort by pressing the power button again. The device will stop after 20 seconds. After this you can select another function. It is also possible to adjust the chosen program by changing the time and temperature.
- The time can be adjusted with the timer control buttons. Press the timer control buttons 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 buttons. Press the temperature control buttons one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- It is also possible to start the device without selecting a function. Set the time and temperature with the timer and temperature control buttons, then press the power button.
- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically. When you reinsert the device, the program will resume.
- To cancel any program, press the power button. The device will shut off after 20 seconds.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan. 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 pan out of the appliance and place it on a heatresistant 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.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and pull the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- 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.
- Tips:  
 - The supplied rack can be used to create more space in the airfryer, you can place the rack between the ingredient in order to create an additional layer in your airfryer.  
 - The supplied divider can be used to create two different sections in your airfryer. **NOTE: THERE IS A TRIANGULAR MARKING POINT ON THE DIVIDER, MAKE SURE THIS POINT IS POINTED DOWNTOWNS WHEN INSTALLING THE DIVIDER.**  
 - 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 parts with some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The parts 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 device.

### 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](http://www.princesshome.eu)

## NL Gebruiksaanwijzing

### VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhouds monteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaren te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam
- vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- 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 vermogen 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 gebrokkeld, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Als de timer een piep laet horen, is de ingestelde bereidtijd overstreden. Houd de pan in een handgreep uit het apparaat en stel de timer opnieuw in.
- 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 luchtostrom 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:
- Personale keukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
- Bed & Breakfast-type omgevingen.
- Boerderijen.
- REINIGING EN ONDERHOUD
- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vatwaterbestendig.
- Reinig de onderdelen grondig met een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. De onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
- Vul als vuil aan de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekookt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Pleats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten inwateren.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

MILIEU

Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisvuil 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 waarschuwt 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](http://www.princesshome.eu)

## FR Manuel d'instructions

### SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu 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 ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu. (N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- 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 utilisatrice ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de 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	Boutons de minuterie	11	Programme poisson
2	Boutons de thermostat	12	Écran LCD
3	Bouton Marche	13	Témoin de chauffage
4	Bouton mode	14	Étagère
5	Programme chips	15	Panier
6	Programme viande	16	Bouton de libération de panier
7	Programme crevettes	17	Poignée de panier
8	Programme gâteau	18	Cuve
9	Programme poulet	19	Entrée d'air
10	Programme steak	20	Ouvertures de sortie d'air

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- Placez le panier correctement dans la cuve.
- Cette friteuse à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.
- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver syst

• La température est réglable avec les boutons de thermostat. Appuyez sur les boutons de température une fois pour augmenter /réduire la température de 5 degrés. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de température. La température est réglable entre 80 et 200 degrés.

• Vous pouvez aussi démarrer l'appareil sans sélectionner une fonction. Réglez la durée et la température avec les boutons de minuterie et de thermostat puis appuyez sur le bouton d'alimentation.

• Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.

• Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'éteint après 20 secondes.

• Durant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de chauffage s'allume et s'éteint de temps à autre. C'est l'indication que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour entretenir la température.

• 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 friture.

• Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermosensible.

• Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuterie.

• Pour retirer les petits ingrédients (ex: frites), appuyez sur le bouton de libération de panier et sortez le panier de la cuve. Ne retournez pas le panier avec la cuve encore fixée dessus. En effet, tout l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve risque de couler sur les ingrédients.

• 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.

Conseils

- L'étagère fournie peut servir à augmenter l'espace dans la friteuse à air. Vous pouvez placer l'étagère entre les ingrédients afin de créer un étage additionnel dans votre friteuse à air.
- Le diviseur fourni peut servir à créer deux sections différentes dans votre friteuse à air. **NOTE : LE DIVISEUR COMPORE UN POINT DE REPÈRE TRIANGULAIRE, ASSUREZ-VOUS QUE CE POINT EST DIRIGÉ VERS LE BAS EN INSTALLANT LE DIVISEUR.**
- 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 croquant. 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 graisseux comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Placez un moule de cuisson ou pour le four dans le panier afin de cuire un gâteau ou une quiche, voire pour 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 ENTRETIEN**

- 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 les pièces à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Les pièces ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Si 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 avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient 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](http://www.princesshome.eu) !

## DE Bedienungsanleitung

### 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 verzwickt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Essen entzünden. (Verwenden Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl, verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett auslässt oder Wasser, das zum Kochen von Speisen vorgesehen ist.)
- 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 zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- 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 HAUSGEBAUCH

#### TEILEBESCHREIBUNG

1	Timerregelstellen	11	Fisch-Programm
2	Temperaturregelstellen	12	LCD-Display
3	Ein-/Aus-Taste	13	Aufheizlampe
4	Modustaste	14	Gitter
5	Chips-Programm	15	Korb
6	Fleisch-Programm	16	Korbfreigabetaste
7	Shrimps-Programm	17	Korbgriß
8	Kuchen-Programm	18	Pfanne
9	Hähnchen-Programm	19	Luftfeinlass
10	Steak-Programm	20	Luftauslassöffnungen

#### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Wanne ein.  
**Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- 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.
- Hinweis: Für die Zubereitung von Chips empfehlen wir eine maximale Menge von 800 Gramm, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- **HINWEIS:** Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Bitte ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.

#### GEBAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfriteuse.
- Verwenden Sie die Wanne niemals ohne den Korb darin.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.
- Wenn die Pfanne kalt ist, wärmen Sie die Pfanne bitte 5 Minuten lang auf eine Temperatur von 80 Grad auf. Danach ist das Gerät gebrauchs bereit.
- Das Gerät verfügt über 7 Frittierprogramme: POMMES FRITES, HAHNCHEN, STEAK, GARNELEN, FLEISCH, KUCHEN und FISCH. Verwenden Sie die P-Modus-Taste, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Wenn Sie auf die Ein-/Aus-Taste drücken, startet die Heißluftfriteuse das entsprechende Programm. Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch die Ein-/Aus-Taste wieder abbrechen. Das Gerät stoppt nach 20 Sekunden. Danach können Sie eine andere Funktion wählen. Es ist auch möglich, das gewählte Programm einzustellen, indem Sie die Zeit und Temperatur ändern.
- Die Zeit kann mit den Timer-Steuertasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Timer-Steuertasten, 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 den Timer zwischen 1 und 60 Minuten einstellen.

Die Temperatur kann mit den Temperaturregelstellen eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturregelstellen, um die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Temperatur schneller einzustellen. Sie können die Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.

- Es ist auch möglich, das Gerät zu starten, ohne eine Funktion zu wählen. Stellen Sie Zeit und Temperatur mit den Timer-Steuertasten und den Temperaturregelstellen ein, und drücken Sie anschließend auf die Ein-/Aus-Taste.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein beliebiges Programm abzubrechen, drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste.
- Während des Heißluft-Frittiervorgangs schaltet die Aufheizlampe von Zeit zu Zeit ein und aus. Hierdurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten.
- Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne gesammelt.

Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütten. Um die Zutaten zu schütten, ziehen Sie die Wanne am Handgriff direkt aus dem Gerät heraus und schütten Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfriteuse. Drücken Sie bei Schütten nicht auf den Korbfreigebeknopf.

- Wenn Sie die Timer-Pfeile hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.
- Um kleine Zutaten zu entnehmen (z.B. Fritten), drücken Sie auf den Korbfreigebeknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne heraus. Drehen Sie den Korb nicht um, während die Wanne noch daran befestigt ist, da hierdurch überschüssiges Öl, das unten in der Wanne gesammelt wird, auf den Inhalt läuft.

Entfernen 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.

Tipps

- Das mitgelieferte Gitter kann dazu verwendet werden, mehr Platz in der Heißluftfriteuse zu schaffen. Sie können das Gitter zwischen den Zutaten einlegen, um eine weitere Ebene in Ihrer Heißluftfriteuse zu erzeugen.
- Das mitgelieferte Trennelement kann dazu verwendet werden, zwei unterschiedliche Bereiche in Ihrer Heißluftfriteuse zu bilden. **HINWEIS: AUF DEM TRENNELEMENT BEFINDET SICH EIN DREIECKIGER MARKIERUNGSSTUPLA. STELLEN SIE SICHER, DAS DIE MARKIERUNG NACH UNTEN ZEIGT, WENN SIE DAS TRENNELEMENT EINBAUEN.**

- Das mitgelieferte Gitter kann dazu verwendet werden, mehr Platz in der Heißluftfriteuse zu schaffen. Sie können das Gitter zwischen den Zutaten einlegen, um eine weitere Ebene in Ihrer Heißluftfriteuse zu erzeugen.
- Das mitgelieferte Trennelement kann dazu verwendet werden, zwei unterschiedliche Bereiche in Ihrer Heißluftfriteuse zu bilden. **HINWEIS: AUF DEM TRENNELEMENT BEFINDET SICH EIN DREIECKIGER MARKIERUNGSSTUPLA. STELLEN SIE SICHER, DAS DIE MARKIERUNG NACH UNTEN ZEIGT, WENN SIE DAS TRENNELEMENT EINBAUEN.**
- Das mitgelieferte Gitter kann dazu verwendet werden, mehr Platz in der Heißluftfriteuse zu schaffen. Sie können das Gitter zwischen den Zutaten einlegen, um eine weitere Ebene in Ihrer Heißluftfriteuse zu erzeugen.
- Das mitgelieferte Trennelement kann dazu verwendet werden, zwei unterschiedliche Bereiche in Ihrer Heißluftfriteuse zu bilden. **HINWEIS: AUF DEM TRENNELEMENT BEFINDET SICH EIN DREIECKIGER MARKIERUNGSSTUPLA. STELLEN SIE SICHER, DAS DIE MARKIERUNG NACH UNTEN ZEIGT, WENN SIE DAS TRENNELEMENT EINBAUEN.**

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.
- Reinigen Sie die Teile mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Falls Schmutz am Korb oder dem Wannenboden 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 keine scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

#### UMWELT

 Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Haushalt 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**  
Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

## ES Manual de instrucciones

### 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 él.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato solo debe utilizarse únicamente para el uso doméstico y sólo para frituras.
- 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.
- Nunca deslogue o apague el aparato puxando pelo cable y certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparato deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparato destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. No pior dos casos, a comida poderá incendiarse. (Não utilize mais do que uma colher de chá de óleo, não cozinhe carne que liberte muita gordura nem utilize água para cozinhar alimentos.)
- Este aparato não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparato 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 aparato de modo seguro e supervisão das riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparato.

### USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra. Saque con cuidado la cubeta de la freidora de aire.
- Coloque los ingredientes en la cubeta.
- Vuelva a colocar la cubeta en la freidora de aire.
- Nunca utilice la cubeta sin la cesta en su interior.
- No toque la cubeta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el asa.
- Cuando la cubeta esté fría, caliéntela durante 5 minutos a una temperatura de 80 grados. Tras este tiempo, el dispositivo está listo para el uso.
- Se incluyen siete (7) programas de fritura: PATATAS, POLLO, BISTEC, GAMBAS, CARNE, BIZCOCHO y PESCADO. Pulse el botón de modo para seleccionar el programa deseado.
- Cuando pulse el botón de encendido, la freidora de aire iniciará el programa correspondiente. Cuando haya seleccionado el programa equivocado, puede interrumpirlo pulsando de nuevo el botón de encendido. El dispositivo se detendrá tras 20 segundos. Transcurrido este tiempo puede seleccionar otra función. También es posible ajustar el programa seleccionado cambiando el tiempo y la temperatura.
- El tiempo puede ajustarse con los botones de control del temporizador. Pulse los botones de control del temporizador una vez para aumentar o disminuir



Digital Aerofryer XXL  
 01.182045.01.001

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 SÚČÁSTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



[WEEE Logo]



[www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

© Princess 2019

A temperatura pode ser regulada com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo da temperatura uma volta para aumentar ou para diminuir a temperatura em 5 graus. Prima e mantenha um dos botões premido para regular a temperatura mais rapidamente. Pode programar a temperatura entre 80 e 200 graus.

Também pode iniciar o aparelho sem seleccionar uma função. Programa o tempo e a temperatura com os botões de controlo do temporizador e da temperatura e, depois, prima o botão de alimentação.

• Para protegê-lo das descargas elétricas, não mergulhe o cabo, a espira ou o aparelho no líquido.

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 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.

• Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente. Ao recolocar a cuba, o programa será retomado.

• Para cancelar qualquer programa, prima o botão de alimentação. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos.

Durante o processo de fritura por ar quente, o indicador luminoso de aquecimento acende-se e apaga-se de tempos a tempos. Isto indica que o elemento de aquecimento está ligado e desligado para manter a temperatura definida.

O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.

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 a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

• Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.

Para retirar alimentos de pequenas dimensões (batatas fritas, por exemplo), prima o botão de libertação do cesto e retire o cesto da cuba. Não vire o cesto ao contrário ainda dentro da cuba, pois qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo da cuba irá verter sobre os alimentos.

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.

Sugestões

A grelha fornecida pode ser utilizada para criar mais espaço na fritadeira sem óleo. Pode colocar a grelha entre os ingredientes de modo a criar uma camada adicional na sua fritadeira sem óleo.

A divisória fornecida pode ser utilizada para criar duas secções diferentes na fritadeira sem óleo. NOTA: EXISTE UM PONTO DE MARCAÇÃO TRIANGULAR NA DIVISORIA. CERTIFQUE-SE DE ESTE PONTO FICA VOLTADO PARA BAIXO AO INSTALAR A DIVISÓRIA.

Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação optimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fratura não uniforme dos alimentos.

• Adicione algum óleo a batatas crusas 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 assadeira ou um tabuleiro de forno no cesto se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frageis 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 noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar loiça.

Lime as peças com algum detergente e uma esponja não abrasiva.

As peças não podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

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.

Lime o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifiquem o dispositivo.

**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](http://www.princesshome.eu)!

## IT Istruzioni per l'uso

### SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla 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 è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti. Nel caso peggiore gli alimenti possono prendere fuoco. (Non usare una quantità di olio superiore a un cucchiaino da tè, carne che possa rilasciare troppo grasso o acqua per bollire i cibi.)
- 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 e 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 dei 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:

- Arearie cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.

- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.

- Ambiente di tipo Bed and breakfast.

- Fattorie.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO**

### DESCRIZIONE DELLE PARTI

1 Pulsanti di controllo del timer	11 Programma per pesce
2 Pulsanti di controllo della temperatura	12 Display LCD
3 Pulsante di accensione	13 Spia di riscaldamento
4 Pulsante modalità	14 Griglia
5 Programma per patatine	15 Cestello
6 Programma per carne	16 Pulsante di rilascio cestello
7 Programma per gamberetti	17 Manico del cestello
8 Programma per dolci	18 Contenitore
9 Programma per pollo	19 Presa d'aria
10 Programma per bistecca	20 Fori di scarico dell'aria

### PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Lavare bene il cestello e il contenitore in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Collocare correttamente il cestello nel contenitore.
- Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.
- 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.
- Nota: per la cottura di patatine si consiglia un massimo di 800 grammi per ottenere un risultato ottimale.
- NOTA: Dopo il processo di 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.
- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il contenitore dalla friggitrice ad aria.
- Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Non usare il contenitore senza il cestello all'interno.
- Non toccare il contenitore durante o per un certo tempo dopo l'uso, dato che diventa molto caldo. Sostenerlo il contenitore esclusivamente per il manico.
- Quando il contenitore è freddo, riscaldarlo per 5 minuti a una temperatura di 80°. Dopo la fase di riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso.
- Sono inclusi sette (7) programmi di frittura: PATATINE, POLLO, COTOLETTA, GAMBERETTI, CARNE, TORTA e PESCE. Utilizzare il pulsante modalità per selezionare il programma desiderato.
- Alla pressione del pulsante di alimentazione, la friggitrice ad aria calda avvia il programma corrispondente. Se il programma scelto è sbagliato, è possibile interrompere il processo premendo di nuovo il pulsante di alimentazione. L'apparecchio si arresta dopo 20 secondi. A questo punto è possibile scegliere un altro programma. È inoltre possibile regolare il tempo di cottura.
- Il tempo di cottura può essere regolato con i pulsanti di controllo del timer. Premere i pulsanti di controllo del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare il tempo più rapidamente. Il timer può essere impostato tra 1 e 60 minuti.

• La temperatura può essere regolata con i pulsanti di controllo della temperatura. Premere i pulsanti di controllo della temperatura una volta per aumentare o diminuire la temperatura di 5 gradi. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare la temperatura più rapidamente. La temperatura può essere impostata tra 80 e 200 gradi.

• L'apparecchio può essere inoltre avviato senza selezionare una funzione. Regolare il tempo e la temperatura con i relativi pulsanti di controllo, quindi premere il pulsante di alimentazione.

• Estraendo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente. Quando il contenitore viene reinserito, il programma riprende.

• Per annullare un programma, premere il pulsante di alimentazione. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi.

• Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.

• L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.

• 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 scuotere. Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria calda. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.

• Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.

• Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.

• Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Non capovolgere il cestello attaccato perché eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo sarebbero versati sulla pietanza.

• Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.

• Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Non capovolgere il cestello attaccato perché eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo sarebbero versati sulla pietanza.

• Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.

• Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Non capovolgere il cestello attaccato perché eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo sarebbero versati sulla pietanza.

• Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.

• Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Non capovolgere il cestello attaccato perché eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo sarebbero versati sulla pietanza.

• Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrar

- ⚠ Powierzchnie oznaczony tym logo mogą stać się gorące podczas użytkowania.**
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego w 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.

#### NINIEJSZA INSTRUKCJA NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.

#### OPIS CZĘŚCI

1 Przycisk ustawiania minutnika	11 Program do ryby
2 Przyciski ustawiania temperatury	12 Wyświetlacz LCD
3 Przycisk zasilania	13 Lampka nagrzewania
4 Przycisk trybu	14 Kratka
5 Program do frytek	15 Kosz
6 Program do mięsa	16 Przycisk zwalniania kosza
7 Program do krewetek	17 Uchwyty kosza
8 Program do ciasta	18 Patelnia
9 Program do kurczaka	19 Wlot powietrza
10 Program do steków	20 Otwory wylotowe powietrza

#### PRZED PIERWSZYM UŻYCIMIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszelkie naklejki etykietki.
- Dokładnie wyczyść kosz i patelnię, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki. Części nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Wytrzyjewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną服从。
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Umieść prawidłowo kosz w urządzeniu.
- Niniejszaスマźnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszcem do smażenia.
- 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.
- Uwaga: do pieczenia frytek zalecamy użycie maksymalnie 800 gramów cieku uzyskania najlepszych rezultatów.
- UWAGA: Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenia musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Należy unikać odłączania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

#### UZYTKOWANIE

- Umieść elektryczkę zasilającą w uziemionym gniazdzie elektrycznym.
- Ostrożnie dotknij patelnię ze smażalnicą.
- Umieść przygotowaną żywność w koszu.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno używać patelni bez kosza.
- Nie wolno dotknąć patelni w trakcie użycia ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiągającym wysoką temperaturę. Dla trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.
- Jesli patelnia jest zimna, należy rozgrzewać ją przez 5 minut w temperaturze 80 stopni. Po tym czasie urządzenie jest gotowe do użycia.
- Dostępnych jest 7 programów smażenia: FRYTKI, KURZAK, STEK, KREWETY, MIESO, CIASTO I RYBY. Za pomocą przycisku trybu wybierz żądaną program.
- Po naciśnięciu przycisku zasilaniaスマźnica rozpoczyna przypisany do danego przycisku program. W przypadku wybrania niewłaściwego programu można anulować wybór, naciśkając przycisk zasilania ponownie. Urządzenie prześcignie działać po 20 sekundach. Następnie można ponownie wybrać funkcję. Można również modyfikować wybrany program, zmieniając czas i temperaturę.
- Czas można regulować za pomocą przycisków ustawiania minutnika. Jednorazowe naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania minutnika zwiększa lub zmniejsza czas smażenia o jedną minutę. Aby zmieniać czas szybciej, wybierz przycisk naciśnac i przytrzymaj. Minutnik można ustawić na czas od 1 do 60 minut.
- Temperaturę można regulować za pomocą przycisków ustawiania temperatury. Jednorazowe naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania temperatury zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5 stopni. Aby ustawić temperaturę szybciej, wybierz przycisk naciśnac i przytrzymaj. Temperatura można ustawić w zakresie od 80 do 200 stopni.
- Mozna również uruchomić urządzenie bez wybierania funkcji. Należy w tym celu ustawić czas i temperaturę za pomocą przycisków ustawiania minutnika i ustawiania temperatury, a następnie naciśnac przycisk zasilania.
- W przypadku wyciągnięcia patelni w trakcie procesu smażenia urządzenie wyłączy się automatycznie. Po odłożeniu patelni do urządzenia program jest wznowiony.
- Aby anulować przedwcześnie użycie naciśnac przycisk zasilania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach.
- Po użyciu smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka naciąganego co jakiś czas włącza się i wyląca. Sygnalizuje to włączanie i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania danej temperatury.
- Nadmier tluszczu z produktów żywionościowych zbiera się na dnie patelni. Niekiedy artykuły spożywcze wymagają przeniesiania poprzez położenie na spodzie połytku czasu przygotowania. Aby przenieść artykuły spożywcze na spodzie połytku czasu przygotowania, należy włożyć do smażalnicy. Podczas położenia nie wolno naciśkać przycisku zwalniania kosza.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje uplynienie czasu przygotowania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach. Należy wtedy wyciągnąć patelnię z urządzenia i umieścić ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.

- Aby wyjąć niewielkie produkty spożywcze (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyciągn ją z patele. Nie odwracaj zamocowanego na dnie patelni spływu na przygotowywaną żywność.
- Przełącz całą zawartość kosza na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcję żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii. Wskazówki
- Dolążoną kratkę można użyć do zapewnienia większej ilości miejsca w smażalnicy. Można umieścić kratkę między produktami, aby utworzyć dodatkową warstwę w smażalnicy.
- Dolążoną przegródkę można użyć do utworzenia dwóch różnych sekcji w smażalnicy. UWAGA: NA PRZEGRODZIE ZNAJDUJE SIE TROJKĄTNY PUNKT OZNACZENIOWY. NALEŻY UPĘWIŃ SIĘ, ŻE PUNKT TEN JEST SKIEROWANY W DÓŁ PODCZAS INSTALACJONAW PRZEGRODZIE.
- Przemieszanie niewielkich artykułów żywionościowych po upływie polowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Aby świeże ziemniaki po smażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodajes olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnicę nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kiełbaski.
- Aby uniknąć, aby chrupiące bąble były przygotowane delikatnie lub wypełnione farszem artykułów spożywczych, umieść w koszu formę do pieczenia albo nadaj mu odpowiednią postać.
- Smażalnicę można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać połówkę, ustaw temperaturę o wartości 150°C oraz czas przygotowania wynoszący maksymalnie 10 minut.

#### CSZYTCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczaniem 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.
- Wyczyść części za pomocą niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki. Części nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Jeśli do kosza lub dalej patelni przylega brud, napełnij patelnię cięcią wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść kosz na patelni i pozostaw oba przedmioty do namoczenia przez około 10 minut.
- Zewnętrzna obudowa należy czysty wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz drucików, aby nie uszkodzić urządzenia.

#### ŚRODKOWO

- Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go razem z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronycznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użycowania 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 zbiorki odpadów.

#### Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## CS Návod k použití

#### BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není 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 přívodní šňůru nebo ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.

- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben. V nejhorším případě se jídlo může vznítit. (Nepoužívejte všechny patrné smazuvery až do 10 centimetrů).

- Poznámka: pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme při pečení hranolku používat maximálně 80 g.
- Poznámka: Po skončení pečení se zářízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky. Jakmile se vypne časovač. Nevytahujte prosím zářízení se sítové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože se zářízení mohlo zbytkem horúceho vzduchu poškodit.

#### POUŽITÍ

- Zasunte zářízení sítového šnúry do uzemnenej zásuvky.

Opatrne výberete z teplovzdúšne fritézy panvici.

Dojte do kôša jedlo.

Zasunte panvici odstraňte zo teplovzdúšne fritézy.

Nikdy nepoužívajte panvici bez kôša uzasunutého v nej.

Počas používania a nejaký čas po použití sa panvice nedotykejte, pretože je veľmi horúca. Panvici chytajte len za rukáv.

Pokiaľ je panvica studená, zahrívajte ju prosím 5 minút na teplotu 80 stupňov. Potom je spotrebici pripravena na použitie.

V ponuke je 7 programov smażenia: HANOLKY, KURA, STEJK, KREVETY, MASO, KOĽAČ A RYBA. Na vybranie požadovaného programu stlačte tlačidlo režimu.

Toto je fritéza spotrebici, ktorá pracuje na horky vzduch. Do pánevice neli je olej ani nedávej tuk na smażenie.

Abyste zářízení narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebici až byly kolej spotřebice volný prostor alepon 10 centimetrů.

Poznámka: pro dosažení optimálných výsledků doporučujeme při pečení hranolku používať maximálně 80 g.

Poznámka: Po skončení pečení se zářízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky. Jakmile se vypne časovač. Nevytahujte prosím zářízení se sítové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože se zářízení mohlo zbytkem horúceho vzduchu poškodit.

Tento spotřebič nesmiej používať deti mladší až 8 rokov. Tento spotřebič smeju deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patrénnych skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozráva osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotřebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hráť so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Cistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.

Tento spotřebič nesmiej používať deti mladší až 8 rokov. Tento spotřebič smeju deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patrénnych skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozráva osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotřebiča a príslušných rizikach. Deti sa nesmú hráť so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Cistenie a údržbu nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.

Cas le nastavim pomocí ovládacej tlačítok časovača. Na prodlužení nezkrácené doby smażenia o jedenú hodinu raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača. Na rýchlosťu zmenu času tlačidlo stlačte a podržte. Časovač môže nastaviť od 1 do 60 minút.

Teplota sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.

Spotřebič sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.

Spotřebič sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.

Spotřebič sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.

Spotřebič sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.

Spotřebič sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.

Spotřebič sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.

Spotřebič sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.

Spotřebič sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.

Spotřebič sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.

Spotřebič sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.

Spotřebič sa dôvratí na výpredanú teplotu. Na rýchlosťu zmenu času smażenia o 5 stupňov raz stlačte ovládaciu tlačidlo časovača a podržte.



**EN** Instruction manual  
**NL** Gebruiksaanwijzing  
**FR** Mode d'emploi  
**DE** Bedienungsanleitung  
**ES** Manual de uso  
**PT** Manual de utilizador

**IT** Manuale utente  
**SV** Bruksanvisning  
**PL** Instrukcja obsługi  
**CS** Návod na použití  
**SK** Návod na použitie  
**RU** Руководство по эксплуатации



Digital Aerofryer XXL  
01.182045.01.001

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



[WEEE Logo]



[www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

© Princess 2019

- Отели, мотели и другие условия проживания для использования постоянными.

- Условия типа В&В.

- Фермерские дома.

#### СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ

#### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1	Регуляторы времени	11	Программа приготовления рыбы
2	Регуляторы нагрева	12	KK-экран
3	Сетевая кнопка	13	Световой индикатор нагрева
4	Режимная кнопка	14	Полка
5	Программа приготовления картофеля фри	15	Корзина
6	Программа приготовления мяса	16	Кнопка для снятия корзины
7	Программа приготовления креветок	17	Рукоятка корзины
8	Программа приготовления кексов	18	Противень
9	Программа приготовления курицы	19	Воздухозаборное отверстие
10	Программа приготовления бифштекса	20	Отверстия для выпуска воздуха

#### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно промойте корзину и противень горячей водой с небольшим количеством моющего средства с помощью неабразивной губки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность, не устанавливайте его на ненадежные поверхности.
- Установите корзину в противень согласно инструкциям.
- Жарка в аэрофритонице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень масло или жир для жарки.
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на аэрофритоницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.
- Приложение: для получения наилучшего результата при приготовлении картофеля фри, рекомендуемая максимальная масса картофеля должна составлять не более 800 г.
- ПРИМЕЧАНИЕ: После завершения процесса выпечки устройства необходимо дать охладиться. Процесс охлаждения включается автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.

#### ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно вытянните противень из аэрофритоницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Задвиньте противень обратно в аэрофритоницу.
- Не пользуйтесь противнем, если в нем нет корзины.
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень только за ручку.
- Если противень холодный, разогрейте его до 80 градусов в течение 5 минут. После этого устройство будет готово к использованию.
- В устройстве заложено 7 (семь) программ жарки: ЧИПСЫ, ЦЫПЛЕНOK, СТЕКИ, КРЕВЕТКИ, МЯСО, ПИРОГ и РЫБА. Для выбора желаемой программы воспользуйтесь режимной кнопкой.
- При нажатии сетевой кнопки аэрофритоница начнет выполнять соответствующую программу. При выборе неверной программы ее можно отменить повторным нажатием сетевой кнопки.
- Устройство прекратит работу через 20 секунд. После этого можно будет выбрать другую функцию. В выбранной программе также можно изменять параметры времени и температуры.
- Для регулировки времени используются регуляторы времени. Для увеличения или уменьшения времени жарки на одну минуту нажмите на регулятор времени один раз. Для более быстрой регулировки времени нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Так можно задать время в диапазоне от 1 до 60 минут.
- Для регулировки температуры используются регуляторы нагрева. Для увеличения или уменьшения температуры на 5 градусов нажмите на регулятор нагрева один раз. Для более быстрой регулировки температуры нажмите один из кнопок и держите ее. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.
- Устройство также можно запустить и без выбора функции. Установите время и температуру с помощью регуляторов времени и нагрева, а затем нажмите кнопку включения.
- При извлечении противня из время жарки устройства автоматически выключится. Установите противень на место, и программа будет возобновлена.
- Для отмены выполнения программы нажмите сетевую кнопку. Устройство выключится через 20 секунд.
- Во время жарки горячим воздухом загорается индикатор нагрева, который время от времени начинает мигать. Мигание индикатора указывает на включение и выключение нагревательного элемента, позволяющее поддерживать заданную температуру. Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.
- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов вытяните противень из аэрофритоницы за ручку и встрайхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритоницу. Во время встрайхивания не нажимайте кнопку для снятия корзины.
- При истечении заданного таймером времени жарки раздается звуковой сигнал. Устройство выключится через 20 секунд. Вытяните противень из аэрофритоницы и поставьте его на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут.
- Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), нажмите кнопку для снятия корзины и поднимите ее над противнем. Не переворачивайте корзину, пока на ней закреплен противень, так как собравшееся в нижней части противня масло вытечет из ингредиентов.
- Выложите содержимое корзины в емкость или на тарелку. После приготовления одной партии ингредиентов аэрофритоница сразу же будет готова к жарке следующей партии.
- Советы
  - Комплектная полка может использоваться для увеличения емкости аэрофритоницы. Для создания дополнительного слоя можно поместить полку между ингредиентами.
  - Комплектный разделитель служит для разделения аэрофритоницы на два отделения. **ПРИМЕЧАНИЕ: НА РАЗДЕЛИТЕЛЕ ИМЕЕТСЯ ТРЕУГОЛЬНАЯ МЕТКА, ПРИ УСТАНОВКЕ УДОСТОВЕРЬТЕСЬ, ЧТО ЭТА МЕТКА НАПРАВЛЕНА ОСТРИЕМ ВНИЗ.**
  - Встрайхивание небольших ингредиентов в процессе жарки позволяет получить лучший результат и предотвратить неравномерное прожаривание.

- Для получения хрустящего картофеля добавьте в свежий картофель немного масла. После добавления масла выполните жарку ингредиентов в аэрофритонице в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофритонице слишком жирные продукты (сосиски).
- Для приготовления пирога, запеканки, мягких ингредиентов или ингредиентов с начинкой вставьте в корзину форму или посуду для духовки.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

#### ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.
- Вымойте корзину горячей водой с моющим средством и небольшой губкой. Компоненты, предназначенные для мытья в посудомоечной машине:
- Если корзина или донница емкости сильно загрязнены, наполните емкость горячей водой, добавив туда немного моющего средства.
- Устройство чистят с помощью мягкой ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

#### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуйте вторичной переработке бытовых приборов: вынесите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

#### Поддержка

- Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте [www.princesshome.eu!](http://www.princesshome.eu)