



- EN

Instruction manual
- ES

Manual de usuario
- NL

Gebruiksaanwijzing
- IT

Manuale utente
- FR

Mode d'emploi
- AR

الاستخدام
- DE

Bedienungsanleitung



AEROFRYER

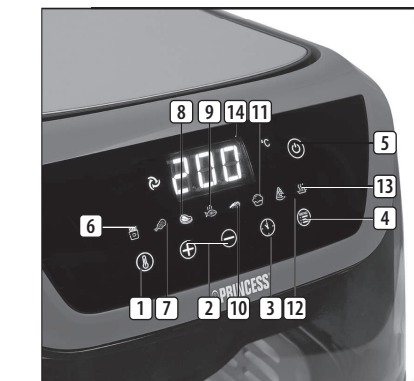
المقلاة الهوائية

Made in China

صنع في الصين

01.183020.01.003

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION
DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS /
DESCRIZIONE DELLE PARTI / وصف الأجزاء




[WEEE Logo]



EN Instruction manual

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. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release too 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 cool down, 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	Temperature control touch button	12	Pizza program indicator
2	+ / - touch buttons	13	Keep warm function indicator
3	Timer control touch button	14	LCD display
4	Menu touch button	15	Basket release button
5	Power touch button	16	Basket handle
6	Aerofryer fries program indicator	17	Basket
7	Chicken program indicator	18	Pan
8	Meat program indicator	19	Viewing window
9	Fish program indicator	20	Body
10	Shellfish/ Crustacean program indicator	21	Baking tin

11	Bake program indicator		
----	------------------------	--	--









BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil, cardboard or plastic from the device. Pull out the pan by pulling the basket handle. Press the basket release button to take out the basket as there is additional protection under the basket that must be removed.
- 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-heat-resistant 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: 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.
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the pan back into the air fryer.
- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- When the pan is cold, please set the timer to 3 minutes for preheating and push the power button. After this, the device is ready for use.
- There are 8 programs included: Aerofryer Fries, Chicken, Meat, Fish, Shellfish/Crustaceans, Bake, Pizza and Keep warm. Use the Menu button to select the corresponding function depending on the type of food you wish to prepare.
- When you have selected the desired function, push the power button to 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 30 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 within 5 seconds. When you reinsert the device, the program will resume.
- To cancel any program, press the power button. The device will shut off after 30 seconds.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. The appliance will beep and the shake indicator will illuminate. 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. The shake option will not be available in the Cake and Keep warm programs.
- When you hear the timer beep 5 times, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 30 seconds. Pull the pan 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.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift 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
 - Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
 - Use the viewing window to keep an eye on the food while baking.
 - 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.
 - Baking times may vary based on amount of fries, type of fries, temperature and brand.

PROGRAM TABLE

Program	Icon	Default temperature (°C) / time (Min)
Aerofryer Fries		200/18
Chicken		185/40
Meat		200/10
Shellfish/Crustaceans		160/10
Pizza		180/15
Bake		160/30
Fish		160/15
Keep warm		90/120

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 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!

NL Gebruiksaanwijzing

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 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 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 begripen 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

ONDERDELENBESCHRIJVING

1	Aanraaktoets voor temperatuuregeling	12	Programma-indicator voor pizza
2	+ / - aanraaktoetsen	13	Warmhoudfunctie-indicator

3	Aanraaktoets voor timerbediening	14	Lcd-scherm
4	Menu-aanraaktoets	15	Ontgrendelingsknop voor mand
5	Aan/uit-aanraaktoets	16	Mandhandgreep
6	Programma-indicator voor Aerofryer frites	17	Mand
7	Programma-indicator voor kip	18	Pan
8	Programma-indicator voor vlees	19	Kijkvenster
9	Programma-indicator voor vis	20	Behuizing
10	Programma-indicator schelpdieren/schaaldieren	21	Bakblik
11	Programma-indicator voor bakken		



VOOR HET EERSTE GEBRUIK







- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder alle stickers, beschermfolie, karton of plastic van het apparaat. Trek de pan eruit door aan het handvat van de mand te trekken. Druk op de ontgrendelingsknop van de mand om de mand te verwijderen, aangezien er extra bescherming onder de mand zit die moet worden verwijderd.
- Reinig de mand en de pan grondig met heet water, een afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
- Dit is een heteluchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.
- LET OP: Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch na afloop van de timer ingeschakeld. Trek de stekker van het apparaat pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact. Dit omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.**

GEBRUIK

- Steeke de stekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.
- Gebruik de pan nooit zonder de mand erin.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, want deze wordt erg heet. Houd de pan alleen vast aan het handvat.
- Stel de timer, als de pan koud is, in op 3 minuten voor voorverwarmen en druk op de aan/uit-knop. Hierna is het apparaat klaar voor gebruik.
- Er zijn 8 beschikbare programma's: Aerofryer friet, Kip, Vlees, Vis, Schelpdieren/schaaldieren, Bakken, Pizza en Warmhouden. Gebruik de Menu-knop om de betreffende functie te selecteren, afhankelijk van het soort voedsel dat je wilt bereiden.
- Wanneer je de gewenste functie hebt geselecteerd, druk je op de aan/uit-knop om het bijbehorende programma te starten. Als je het verkeerde programma hebt gekozen, kun je het programma afbreken door nogmaals op de aan/uit-knop te drukken. Na 30 seconden stopt het apparaat. Hierna kun je een andere functie selecteren. Het is ook mogelijk om het gekozen programma aan te passen door de tijd en temperatuur te wijzigen.
- U kunt de tijd aanpassen met de toetsen voor timerregeling. Druk één keer op de toetsen voor timerregeling om de baktijd met één minuut te verlengen of verkorten. Houd een van de toetsen ingedrukt om de tijd sneller aan te passen. U kunt de timer instellen tussen de 1 en 60 minuten.
- De temperatuur kan worden gewijzigd met de temperatuurregelknoppen. Druk eenmaal op de temperatuurregelknoppen om de temperatuur met 5 graden te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de temperatuur sneller te wijzigen. U kunt de temperatuur instellen tussen 80 en 200 graden.
- Het is ook mogelijk om het apparaat te starten zonder een functie te selecteren. Stel de tijd en temperatuur in met de timer- en temperatuurknoppen en druk vervolgens op de aan/uit-knop.
- Als u de pan tijdens het frituren verwijdt, schakelt het apparaat automatisch binnen 5 seconden uit. Als u het apparaat terugplaatst, zal het programma hervatten.
- Druk op de aan/uit-knop om een programma te annuleren. Het apparaat wordt na 30 seconden uitgeschakeld.
- Overstollige olie van de ingrediënten wordt opgevangen op de bodem van de pan.
- 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.
- Als je de timer 5 keer hoort piepen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Het apparaat wordt na 30 seconden uitgeschakeld. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je de pan gewoon terug in het apparaat en stel je de timer in op een paar minuten extra.
- Om kleine ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen, druk je op de ontgrendelknop van de mand en til je de mand uit de pan. Draai de mand niet ondersteboven terwijl de pan er nog aan vast zit, hierdoor kan overstollige olie die zich op de bodem van de pan heeft verzameld, op de ingrediënten lekken.
- 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.
- Tips
 - Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
 - Gebruik het kijkvenster om het voedsel in de gaten te houden tijdens het bakken.
 - Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfriteuse.
 - Plaats een bakvorm of ovenschaal in het mandje als je een cake of quiche wilt bakken of als je fragiele ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.
 - Baktijden kunnen variëren, afhankelijk van de hoeveelheid friet, het type friet, de temperatuur en het merk.

PROGRAMMATABEL

Programma	Icoon	Standaardtemperatuur (°C) / tijd (Min)
Aerofryer friet		200/18
Kip		185/40

Vlees		200/10
Schelp-/schaaldieren		160/10
Pizza		180/15
Bakken		160/30
Vis		160/15
Warmhouden		90/120

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 vaatwasserbestendig.
- Reinig de pan en de mand grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. De pan en de mand 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 of schurende reinigingsmiddelen, schuurspunzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

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 gerecyclede huishoudelijke apparaten leveren 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!

FR Manuel d'instructions


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 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 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.

Made in China

صنع في الصين

© Princess 2022

-  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

1	Touche tactile de contrôle de la température	12	Indicateur du programme pizza
2	Touches tactiles + / -	13	Indicateur de la fonction de maintien au chaud
3	Touche tactile de contrôle de la minuterie	14	Affichage LCD
4	Touche de menu tactile	15	Bouton de libération du panier
5	Touche d'alimentation tactile	16	Poignée du panier
6	Indicateur du programme frites Aerofryer	17	Panier
7	Indicateur du programme poulet	18	Poêle
8	Indicateur du programme viande	19	Fenêtre de contrôle
9	Indicateur du programme poisson	20	Corps
10	Indicateur du programme Fruits de mer/ Crustacés	21	Moule à pâtisserie
11	Indicateur du programme Pâtisserie		









AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil et les accessoires de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur, le carton ou le plastique de l'appareil. Retirez la cuve en tirant sur la poignée du panier. Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier pour le sortir car il y a une protection supplémentaire sous le panier qui doit être retirée.
- 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 systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.**
- NOTE : 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.**

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec prise de terre.
- Retirez prudemment la cuve de la friteuse à air chaud.
- Mettez les ingrédients dans le panier.
- Glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- N'utilisez jamais la cuve sans le panier.
- Ne touchez pas la cuve pendant et quelque temps après son utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée. Lorsque la cuve est froide, réglez la minuterie sur 3 minutes pour le préchauffage et appuyez sur le bouton d'alimentation. Après cela, l'appareil est prêt à être utilisé.
- Huit programmes sont disponibles : Frites Aerofryer, Poulet, Viande, Poisson, Fruits de mer/Crustacés, Pâtisserie, Pizza et Maintien au chaud. Utilisez le bouton Menu pour sélectionner la fonction correspondante en fonction du type d'aliment que vous souhaitez préparer.
- Lorsque vous avez sélectionné la fonction souhaitée, appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer le programme correspondant. Si vous avez choisi le mauvais programme, vous pouvez l'interrompre en appuyant à nouveau sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'arrêtera après 30 secondes. Après cela, vous pouvez sélectionner une autre fonction. Il est également possible d'ajuster le programme choisi en modifiant la durée et la température.
- La durée de cuisson peut être réglée à l'aide des boutons de commande de la minuterie. Appuyez une fois sur les boutons de commande de la minuterie pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson d'une minute. Appuyez sur l'un des boutons et maintenez-le enfoncé pour régler plus rapidement la durée. Vous pouvez régler la minuterie sur 1 à 60 minutes.
- 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.
- Il est également possible de démarrer l'appareil sans sélectionner de fonction. Réglez l'heure et la température à l'aide des boutons de réglage de la minuterie et de la température, puis appuyez sur le bouton d'alimentation.


- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'active automatiquement dans les 5 secondes. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'arrêtera après 30 secondes.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve .
- 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 le minuteur émettre 5 bips, la durée de préparation programmée est écoulée. L'appareil s'arrêtera après 30 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistant à la chaleur.
- Vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre la cuve dans l'appareil et de régler la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- Pour retirer les petits ingrédients (frites, par exemple), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier pour le sortir de la cuve . Ne retournez pas le panier avec la cuve encore attachée, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la cuve se répandrait 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
 - Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
 - Utilisez la fenêtre d'observation pour garder un œil sur les aliments pendant la cuisson.
 - Évitez de préparer des ingrédients très grasseux comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
 - Placez un moule ou un plat à four dans le panier si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
 - Les durées de cuisson indiquées peuvent varier selon la quantité de frites, le type de frites, la température et la marque.

Programme	Icône	Température par défaut (°C) / temps (Min)
Frites Aerofryer		200/18
Poulet		185/40
Viande		200/10
Fruits de mer/Crustacés		160/10
Pizza		180/15
Pâtisserie		160/30
Poisson		160/15
Maintien au chaud		90/120

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 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 à la manière significative à la protection de l'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 !

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 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 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 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

1	Taste für die Temperaturregelung	12	Anzeige des Pizza-Programms
2	+ / - Touch-Tasten	13	Anzeige der Warmhaltefunktion
3	Timer-Steuerung per Knopfdruck	14	LCD-Display
4	Menü-Touch-Taste	15	Taste für die Korbentriegelung
5	Power-Touch-Taste	16	Korbgriff
6	Aerofryer Pommes frites Programmanzeig e	17	Korb
7	Anzeige des Hühnchen-Programms	18	Pfanne
8	Anzeige des Fleisch-Programms	19	Ansichtsfenster
9	Anzeige des Fisch-Programms	20	Gehäuse
10	Anzeige des Fisch/ Meeresfrüchte-Programms	21	Backblech
11	Anzeige des Back-Programms		

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME









- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie, den Karton oder Kunststoff vom Gerät.
- Ziehen Sie die Pfanne am Griff der Korbes heraus. Drücken Sie die Korbentriegelungstaste, um den Korb herauszunehmen, da sich unter diesem ein zusätzlicher Schutz befindet, der entfernt werden muss.
- 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: 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.**

GEBRAUCH

- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfriteuse.
- Verwenden Sie die Pfanne niemals ohne den Korb.
- Berühren Sie die Pfanne während und nach dem Gebrauch nicht, da diese sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.
- Ist die Pfanne kalt, stellen Sie bitte den Timer zum Vorheizen auf 3 Minuten und drücken Sie die Einschalttaste. Danach ist das Gerät einsatzbereit.
- Es sind 8 Programme verfügbar: Aerofryer Pommes frites, Hähnchen, Fleisch, Fisch, Schalentiere/Krustentiere, Backen, Pizza und Warmhalten. Verwenden Sie die Menütasche, um die entsprechende Funktion auszuwählen, je nachdem, welche Art von Speisen Sie zubereiten möchten.
- Wenn Sie die gewünschte Funktion ausgewählt haben, drücken Sie die Einschalttaste, das das entsprechende Programm zu starten. Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie den Vorgang durch erneutes Drücken der Einschalttaste abbrechen. Das Gerät stoppt nach 30 Sekunden. Danach können Sie eine andere Funktion auswählen. Es ist auch möglich, das gewählte Programm durch Ändern von Zeit und Temperatur anzupassen.
- Die Zeit kann mit den Zeiteinstelllasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Zeiteinstelllasten, 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.
- Die Temperatur kann mit den Temperaturregelasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturregelasten, 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 auszuwählen. Stellen Sie Zeit und Temperatur mit den Timer- und Temperaturtasten ein und drücken Sie dann die Einschalttaste.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät innerhalb von 5 Sekunden automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein Programm abzubrechen, drücken Sie die Einschalttaste. Das Gerät schaltet nach 30 Sekunden ab.
- Überschüssiges Öl aus den Zutaten sammelt sich am Boden der Pfanne.
- 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 fünf Mal piept, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet nach 30 Sekunden ab. Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob alle Zutaten fertig zubereitet sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig zubereitet sind, schieben Sie die Pfanne einfach wieder in das Gerät und programmieren Sie den Timer auf einige weitere Minuten.
- Um kleine Zutaten (z. B. Pommes frites) zu entnehmen, drücken Sie die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus der Pfanne. Drehen Sie den Korb nicht um, solange dieser noch an der Pfanne befestigt ist, da sonst überschüssiges Öl, das sich am Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten tropft.
- 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.
- Tips
 - Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
 - Benutzen Sie das Sichtfenster, um die Speisen während des Backens zu beobachten.
 - Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse zu.
 - Setzen Sie eine Backform oder Auflaufform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliche oder gefüllte Zutaten zubereiten möchten.
 - Die Garzeiten können je nach Menge und Art der Pommes-Frites sowie Temperatur und Marke variieren.

PROGRAMMTABELLE


Programm	Symbol	Standardtemperatur (°C) / Zeit (Min)
Aerofryer Pommes frites		200/18
Hähnchen		185/40
Fleisch		200/10
Schalen-/Krustentiere		160/10
Pizza		180/15
Backen		160/30
Fisch		160/15
Warmhalten		90/120

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 dürfen nie mit Spülmittel gereinigt werden.
- 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 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 Recyclen 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 Recyclen 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/!

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 el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado. En el peor de los casos, los alimentos pueden prenderse. (No utilice más de una cucharadita de aceite, ninguna carne que suelte demasiada grasa o agua para hervir alimentos.)
- 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

1	Botón táctil de control de temperatura	12	Indicador de programa de pizza
2	Botones táctiles + / -	13	Mantener el indicador de función caliente
3	Botón táctil de control de temporizador	14	Pantalla LCD
4	Botón táctil de menú	15	Botón para soltar el cestillo
5	Botón táctil de potencia	16	Mango del cestillo
6	Indicador de programa de patatas fritas Aerofryer	17	Cestillo
7	Indicador de programa de pollo	18	Sartén
8	Indicador de programa de carne	19	Ventana de visualización
9	Indicador de programa de pescado	20	Cuerpo
10	Indicador de programa de moluscos/crustáceos	21	Recipiente de horno
11	Indicador de programa de horneado		

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Retire los adhesivos, la lámina protectora, el carton o el plástico del electrodoméstico. Saque la sartén tirando suavemente del asa de la cesta. Presione el botón de liberación de la cesta para sacarla, ya que hay una protección adicional debajo de la cesta que también hay que retirar.
- Limpie bien la cesta y la cubeta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Coloque la cesta en la cubeta correctamente.
- Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**
- NOTA: 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.**

USO

- Enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.
- Saque con cuidado la cubeta de la freidora de aire.
- Ponga los ingredientes en la cesta.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- Nunca utilice la sartén sin la cesta dentro.
- No toque la sartén durante su funcionamiento y tampoco después de usarla, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén solo por el asa.
- Cuando la sartén está fría, ajuste el temporizador en 3 minutos de precalentamiento y pulse el botón de encendido. Después de esto, ya estará lista para usar.
- Incluye 8 programas: patatas fritas de la Aerofryer, pollo, carne, pescado, marisco/crustáceos, hornear, pizza y mantener caliente. Utilice el botón Menú para seleccionar la función correspondiente según el tipo de comida que desee preparar.
- Cuando haya seleccionado la función deseada, pulse el botón de encendido para iniciar el programa correspondiente. Si ha elegido el programa equivocado, puede abortarlo pulsando de nuevo el botón de encendido. El funcionamiento se detendrá pasados 30 segundos. Tras ello, podrá seleccionar otro programa. También es posible ajustar el programa seleccionado cambiando la hora y regulando 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 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 botones de control de temperatura. Pulse los botones de control de temperatura una vez para aumentar o disminuir la temperatura 5 grados. Pulse y mantenga pulsado uno de los botones para ajustar la temperatura más rápido.
- Puede ajustar la temperatura entre 80 y 200 grados.
- Además, es posible poner en marcha el electrodoméstico sin seleccionar una función. Ajuste la hora y la temperatura con los botones de control del temporizador y de la temperatura, y luego pulse el botón de encendido.
- Cuando saca la cubeta durante el proceso de fritura, el dispositivo se apaga automáticamente en 5 segundos. Cuando vuelve a introducir el dispositivo, el programa se reanuda.
- Para cancelar cualquier programa, pulse el botón de encendido. El funcionamiento se detendrá pasados 30 segundos.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.
- 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.
- Cuando escuche el pitido del temporizador 5 veces, habrá transcurrido el tiempo de preparación establecido. El funcionamiento se detendrá pasados 30 segundos. Saque la sartén del electrodoméstico y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir la sartén en el electrodoméstico y programar el temporizador unos minutos más.
- Para retirar los ingredientes pequeños (por ejemplo, las patatas fritas), pulse el botón de liberación de la cesta y levántela para sacarla de la sartén. No gire la cesta con la sartén todavía unta a ella, ya que el exceso de aceite que se haya acumulado en el fondo de la sartén se derramará sobre los ingredientes.
- 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.
- Consejos
 - Se recomienda agitar los ingredientes de pequeño tamaño durante el tiempo de preparación para optimizar el resultado final y evitar ingredientes fríos de forma irregular.
 - Utilice la ventana de visualización para vigilar los alimentos mientras se hornean.
 - No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aceite.
 - Cuando se cocina una fuente de horno en la cesta si desea hornear un pastel o una quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
 - El tiempo de cocción puede variar en función de la cantidad, el tipo y la marca de las patatas, y de la temperatura.



EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung

ES Manual de usuario
IT Manuale utente
AR الاستخدام

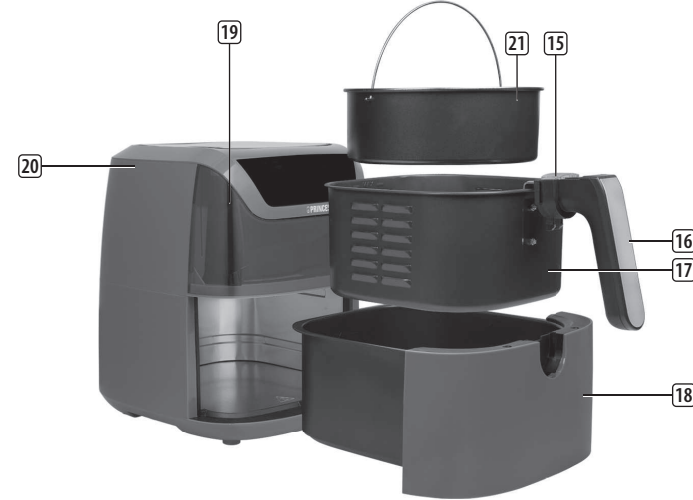


AEROFRYER

المقلاة الهوائية

01.183020.01.003

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / وصف الأجزاء



[WEEE Logo]



Made in China
صنع في الصين

© Princess 2022

TABLA DE PROGRAMA

Programa	Icono	Temperatura por defecto (°C) / tiempo (min)
Patatas fritas de la Aerofryer		200/18
Pollo		185/40
Came		200/10
Marisco/Crustáceos		160/10
Pizza		180/15
Hornear		160/30
Pescado		160/15
Mantener caliente		90/120

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 aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar 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!

IT Istruzioni per l'uso

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 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 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 proteggerli 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	Pulsante touch per il controllo della temperatura	12	Indicatore del programma pizza
2	Pulsanti touch + / -	13	Indicatore della funzione di mantenimento in caldo
3	Pulsante touch per il controllo del timer	14	Display LCD
4	Pulsanti touch del menu	15	Pulsante di rilascio del cestello
5	Pulsante touch di accensione	16	Maniglia del cestello
6	Indicatore del programma patatine fritte con friggitrice ad aria	17	Cestello
7	Indicatore del programma pollo	18	Padella
8	Indicatore del programma carne	19	Finestra di visualizzazione
9	Indicatore del programma pesce	20	Corpo
10	Indicatore del programma molluschi/ crostacei	21	Teglia di cottura
11	Indicatore del programma di cottura		

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre l'apparecchio e gli accessori dalla scatola. Rimuovere gli adesivi, la pellicola protettiva, il cartone o la plastica dal dispositivo. Estrarre la padella tirando il manico del cestello. Premere il pulsante di rilascio del cestello per estrarre il cestello poiché è presente una protezione aggiuntiva sotto il cestello che deve essere rimossa.
- 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:** 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.

USO

- Inserire la spina di rete in una presa a muro con messa a terra.
- Estrarre con attenzione il contenitore dalla friggitrice ad aria.
- Mettere gli ingredienti nel cestello.
- Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Non utilizzare mai la padella senza il cestello.
- Non toccare la padella durante e dopo l'uso, poiché diventa molto calda. Tenere la padella solo per il manico.
- Quando la padella è fredda, impostare il timer su 3 minuti per il preriscaldamento e premere il pulsante di accensione. Trascorso questo tempo, il dispositivo è pronto per l'uso.
- Ci sono 8 programmi inclusi: Patatine Fritte, Pollo, Carne, Pesce, Crostacei/Crostacei, Cuocere, Pizza e Tenere in caldo. Utilizzare il pulsante Menu per selezionare la funzione corrispondente a seconda del tipo di cibo che si desidera preparare.
- Dopo aver selezionato la funzione desiderata, premere il pulsante di accensione per avviare il programma corrispondente. Se si è selezionato un programma errato, è possibile interromperlo premendo nuovamente il pulsante di accensione. Il dispositivo si arresterà dopo 30 secondi. Dopodiché è possibile selezionare un'altra funzione. È anche possibile regolare il programma selezionato cambiando il tempo e la temperatura.
- Regolare il tempo con i tasti per la regolazione del timer. Premere i tasti per la regolazione del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo preparazione di un minuto. Tenere premuto uno dei tasti per regolare il tempo più velocemente. 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.
- È anche possibile avviare il dispositivo senza selezionare una funzione. Impostare il tempo e la temperatura con il timer e i pulsanti di controllo della temperatura, quindi premere il pulsante di accensione.
- Estraendo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente entro 5 secondi. Quando il contenitore viene reinserito, il programma riprende.
- Per annullare qualsiasi programma, premere il pulsante di accensione. Il dispositivo si spegnerà dopo 30 secondi.
- Il grasso degli ingredienti in eccesso viene raccolto sul fondo della padella.
- 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. Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Quando si sente il segnale acustico del timer 5 volte, il tempo di preparazione impostato è scaduto. Il dispositivo si spegnerà dopo 30 secondi. Estrarre la padella dall'apparecchio e appoggiarla su una superficie resistente al calore.
- Verificare che gli ingredienti siano cotti Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente rimettere la padella nell'apparecchio e proseguire la cottura per qualche minuto aggiuntivo impostando il timer.
- Per rimuovere piccoli ingredienti (es. patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dalla padella. Non capovolgere il cestello con la padella ancora attaccata, poiché l'olio in eccesso che si è accumulato sul fondo della padella colerà sugli ingredienti.
- 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.
- Suggerimenti
- Salutare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.
- Usare la finestra di controllo per tenere d'occhio il cibo durante la cottura.
- Non preparare pietanze estremamente grasse, come le salsicce, nella friggitrice.
- Mettere una teglia o una piastra nel cestello se si desidera cuocere una torta o una quiche oppure friggere ingredienti fragili o ripieni.
- I tempi di cottura possono variare in base alla quantità di patatine fritte, al tipo di patatine, alla temperatura e alla marca.

TABELLA DEI PROGRAMMI

Programma	Icona	Temperatura preimpostata (°C) / tempo (min)
Patatine fritte in Aerofryer		200/18
Pollo		185/40
Came		200/10
Molluschi/Crostacei		160/10
Pizza		180/15
Cuocere		160/30
Pesce		160/15
Tenere al caldo		90/120

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 usare mai detergenti duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggiano 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!

AR دليل الإرشادات

- السلمة
- تجاهل تعليمات السلامة، لا يمكن اعتبار الشركة المُصنَّعة مسؤولة عن التلف.
- في حالة تلف سلك الإمداد بالطاقة، يجب استبداله من قِبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين بالمثل لتجنب المخاطر.
- لا تقم أبدًا بنقل الجهاز عن طريق سحب السلك وتأكد من أن السلك لا يمكن أن يتشابك.
- يجب وضع الجهاز على سطح مستو وثابت.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط وللأغراض التي صنع من أجلها. في أسوأ الحالات يمكن أن تتسبب النيران في الطعام.
- (أي، لا تستخدم أكثر من مقدار ملعقة صغيرة من الزيت، لا تستخدم اللحم الذي سينضج دهون كثيرة أو ماء مخصص لغلي الأطعمة).
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات. يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الأشخاص الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة إذا تم تزويدهم بالإشراف أو التعليمات المتعلقة

- إزالة مكونات الأطعمة الصغيرة الحجم (مثل البطاطس المقلية)، اضغط على زر تحرير سلة القلي ثم أخرجها من القلاية. لا تقبل سلة القلي رأسًا على عقب لسكب الأطعمة المطبوخة وهي لا تزال موصولة بالقلاية. حيث أن أي زيت فائض من عملية الطهي ومنتجع في قاع القلاية سيتسرب مرة أخرى إلى مكونات هذه الأطعمة المطبوخة.
- قم بتفريغ المصفاة في وعاء أو طبق، عندما تكون كمية من المكونات جازاء، فإن مقلاة الهواء تكون جازأة على الفور لإعداد كمية أخرى.
- نصائح
- هز المكونات الصغيرة في منتصف وقت الإعداد بحسن النتيجة النهائية ويمكن أن يساعد على منع القلي غير المتساوي للمكونات.
- استخدم نافذة المراقبة المشعة للأطعمة والمخبوزات أثناء طهيها.
- لا تقم بإعداد المكونات اللينة في مقلاة الهواء مثل الفطائر (الحقن).
- ضع صينية المخبوزات أو طبق القلي داخل القلاية إذا كنت ترغب في طهي وإضاج كعكة حلوة أو كعكة كيكر مُملحة أو إذا كنت ترغب في قلي بعض الأطعمة الهشة أو الأطعمة المشوية.
- قد تختلف الأوقات اللازمة لطهي الأطعمة والمخبوزات وفقًا لنوعيتها وكميتها مثل كمية البطاطس المراد قليها ونوعية البطاطس المقلية ودرجة الحرارة والعلامة التجارية.

جدول برامج الطهي

برنامج الطهي	البقوتة	درجة الحرارة الافتراضية (° مئوية) / الوقت (دقيقة)
Aerofryer Fries (بطاطس مقطية في القلاية الهوائية)		200/18
Chicken (دجاج)		185/40
Meat (لحم)		200/10
Shellfish/Crustaceans (مصار القشريات)		160/10
Pizza (بيتزا)		180/15
Bake (مخبوزات)		160/30
Fish (سمك)		160/15
Keep warm (المحافظة على سخونة الأطعمة)		90/120

التنظيف والصيانة

- قبل التنظيف فصل الجهاز من المقيس والتظر حتى يبرد الجهاز.
- أحرص ألا تلمس الجهاز أبدًا في الماء أو أي سائل آخر. لا يمكن تنظيف الجهاز في غسالة الأطباق.
- قم بتنظيف القلاية وسلة القلي باستخدام الماء الساخن وقليل من منظف الأطباق السائل وقطعة تنظيف إسفنجية غير كاشطة. القلاية وسلة القلي غير قابلتين للغسل في غسالة الأطباق.
- إذا علقت بعض الأسماك في المصفاة أو في قاع المقلاة، قم بغسل المقلاة بماء ساخن والقليل من سائل التنظيف. ضع المصفاة في المقلاة واتركيها في الماء لمدة 10 دقائق.
- نظف الجهاز بقطعة قماش رطبة. لا تستخدم معلقًا مواد تنظيف قوية أو كاشطة، أو اللوف الخشن أو الألياف السلكية الذي قد يتسبب في تلف الجهاز.



لا ينبغي وضع هذا الجهاز في قمامة المنزل في نهاية مثته، ولكن يجب تقديمه في أي نقطة مركزية تقوم بإعادة تدوير الأجهزة المنزلية الكهربائية والإلكترونية. يقوم هذا الرمز الموجود على الجهاز ولبيل التعليمات والتعبئة بلفت انتباهك إلى هذه المشكلة المهمة. يمكن إعادة تدوير الأجزاء المستعمدة في هذا الجهاز. عن طريق إعادة تدوير الأجهزة المنزلية المستعمدة، فذلك تساهم في دفع عجلة حماية بيئتنا. اسأل السلطات المحلية للحصول على معلومات بشأن النقطلة التي تقوم بإعادة التدوير.

الدعم

يمكنك الحصول على جميع المعلومات وقطع الغيار المتوفرة عبر الموقع الإلكتروني www.princesshome.eu