



EN Instruction manual

DK Brugervejledning

FI Ohjekirja

NO Bruksanvisningen

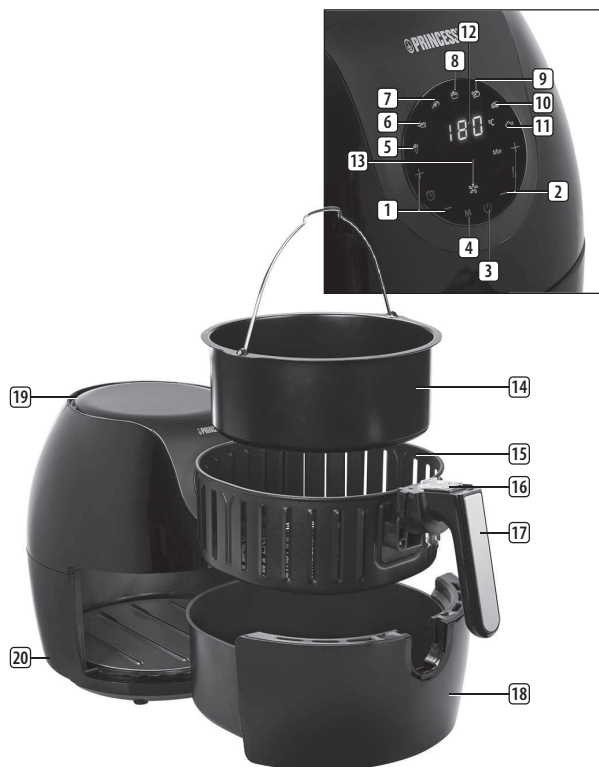
SV Bruksanvisning



Princess Digital Family Aerofryer

01.182050.23.001

PARTS DESCRIPTION / BESKRIVELSE AF BESTANDELE / OSIEN KUVUKSET /
BESKRIVELSE AV DELER / BESKRIVNING AV DELAR



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 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	Temperature control buttons	10	Aerofryer fries program
2	Power button	11	Roast program
3	Mode button	12	Shellfish/ Crustaceans program
4	Timer control buttons	13	Vegetables program
5	LCD display	14	Basket
6	Chicken program	15	Basket release button
7	Meat program	16	Handle
8	Fish program	17	Pan
9	Bake program	18	Air 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-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly

- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.
 - **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 1500 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 unplugging the appliance from the net-socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.**
- 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 will blink during heating, when the set temperature is reached the heating-up light will stay on continuously. When the temperature drops below the set temperature the heating-up light will start blinking again to maintain the set temperature.

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 some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- When the pan has been in a cold environment it will give error message E1. This disappears when it is acclimatised.
- There are 7 seven frying programs included: Aerofryer fries, Roast, Shellfish/Crustaceans, Cake, Chicken, Meat, Fish. Use the mode button to select the desired program.









- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking
- When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the 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.
- 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 the baking tin 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.

PROGRAM TABLE

Program	Icon	Default temperature/time	Quantity	Extra information
Aerofryer Fries		200°C/20 min	500g	Shake every 5 minutes
Homemade Fries		Proposed time 120°C /10 min 200°C /23 min	500g	Shake every 5 minutes
Roast		180°C /15 min	200g	
Shellfish/ Crustaceans		180°C /12 min	250g	
Bake		160°C /40 min	1 pcs	
Chicken		180°C /25 min	600g	
Meat		180°C /15 min	200g	
Fish		180°C /20 min	200g	

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!

SIKKERHED

- Hvis sikkerhedsinstrukserne tilsidesættes, vil fabrikanten ikke være ansvarlig for skader.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes service-agent eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
- Flyt aldrig apparatet ved at trække i netledningen, og sørg for, at ledningen ikke bliver sammenfiltret.
- Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug og kun til brug for det, som det er konstrueret til. I værste tilfælde kan maden bryde i brand. (Brug ikke mere end én teske af olie, ikke noget kød der frigiver meget fedt, eller vand beregnet til at koge mad.)
- Dette apparat må ikke anvendes af børn under 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og opefter samt personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Hold apparatet og dets kabel

væk fra børn på under 8 år. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges.

- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jord (til klasse I apparater).
- ADVARSEL: Sluk for apparatet, hvis overfladen er itu, så du undgår risikoen for elektrisk stød.
- Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive høj, når apparatet er i brug.
- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



- Overflader der er vist med dette symbol, kan blive varme under brug.
- For at forhindre forstyrrelse af luftstrømmen, placer aldrig noget som helst oven på apparatet og sikr, at der er mindst 10 cm frit område omkring apparatet.

- Efter bagningen skal apparatet køle af. Denne afkøling aktiveres automatisk når timeren er færdig. Undgå at trække stikket til apparatet ud af stikkontakten før afkølingen er færdig, idet den resterende varme luft kan beskadige apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
- Kantineområder i forretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
- Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
- Miljøer som Bed and Breakfast.
- Bondegårde.

GEM DISSE ANVISNINGER

KUN BEREGNET TIL EN ALMINDELIG HUSHOLDNING

BESKRIVELSE AF DE ENKELTE DELE

1	Temperaturknappen	10	Pommes frites-program i Aerofryer
2	Tænd/sluk-knap	11	Stegeprogram
3	Tilstandsknap	12	Krebsdyr-program
4	Timerkontrolknappen	13	Grøntsagsprogram
5	LCD-display	14	Kurv
6	Kyllingeprogram	15	Udløserknap til kurv
7	Kødprogram	16	Håndtag
8	Fiskeprogram	17	Pande
9	Bageprogram	18	Åbninger til luftudgang

DA

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Fjern alt indpakningsmateriale.
- Fjerne alle klistermærker og mærkater fra apparatet.
- Rens kurven og panden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, der ikke laver ridser.
- Rengør apparatets inderside og yderside med en fugtig klud.
- Placer apparatet på en stabil, vandret overflade, placer den ikke på en overflade der ikke tåler varme.

- Placer kurven korrekt i panden
- Når apparatet tændes første gang, afgiver det en svag lugt. Dette er normalt, sørg for passende udluftning. Lugten er kun midlertidig og forsvinder hurtigt.
- **Det er en luft-steger, som fungerer ved hjælp af varm luft. Panden må ikke påfyldes med olie eller stegefedt.**
- **For at forhindre forstyrrelse af luftstrømmen, placer aldrig noget som helst oven på apparatet og sikr, at der er mindst 10 cm frit område omkring apparatet.**
- **Bemærk: Til tilberedning af pommes frites anbefaler vi maks. 1500 gram for at få det bedste resultat.**
- **BEMÆRK: Efter tilberedningen skal apparatet køle af. Denne afkøling aktiveres automatisk, når timeren er færdig. Undgå at tage stikket til apparatet ud af stikkontakten, før afkølingen er færdig, da den resterende varme luft kan beskadige apparatet.**
- Der er 7 fritureprogrammer: Pommes frites i Aerofryer, steg, krebsdyr, kage, kylling, kød, fisk. Brug tilstandsknappen til at vælge det ønskede program.
- Når du trykker på tænd/sluk-knappen, starter airfryeren det tilsvarende program. Får du valgt det forkerte program, kan du afbryde ved at trykke på tænd/sluk-knappen igen. Apparatet stopper efter 20 sekunder. Derefter kan du vælge en anden funktion. Det er også muligt at justere det valgte program ved at ændre tiden og temperaturen.
- Tiden kan justeres med timerkontrolknapperne. Tryk én gang på timerkontrolknapperne for at forlænge eller afkorte stegetiden med et minut. Tryk på en af knapperne, og hold den nede for at justere tiden hurtigere. Du kan indstille timeren til mellem 1 og 60 minutter.
- Temperaturen kan justeres med temperaturkontrolknapperne. Tryk én gang på temperaturkontrolknapperne for at hæve eller sænke temperaturen med 5 grader. Tryk på en af knapperne, og hold den nede, for at justere temperaturen hurtigere. Du kan indstille temperaturen til mellem 80 og 200 grader.
- Det er også muligt at starte apparatet uden at vælge en funktion. Indstil tiden og temperaturen med timeren og temperaturkontrolknapperne, og tryk på tænd/sluk-knappen.
- Når du trækker panden ud under stegning/friturestegning, slukkes apparatet automatisk. Når du sætter panden tilbage i apparatet, genoptages programmet.
- Annuller et program ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Apparatet slukkes efter 20 sekunder.

BRUG









- Sæt netstikket ind i en stikkontakt, som har jordforbindelse.
- Tag forsigtigt panden ud af luftstegeren.
- Put ingredienserne i kurven.
- Skyd panden ind i luft-stegeren.
- Brug aldrig panden uden en kurv.
- Undgå at berøre panden under brug og et stykke tid derefter, eftersom den bliver meget varm. Hold kun panden i håndtaget.
- Når panden har været placeret i kolde omgivelser, giver det fejlmeddelelse E1. Fejlmeddelelsen forsvinder, når panden er blevet akklimatiseret.

- Under luftstegningsprocessen blinker opvarmingslampen under opvarmning, og når den indstillede temperatur er nået, lyser opvarmingslampen konstant. Når temperaturen falder til under den indstillede temperatur, begynder opvarmingslampen igen at blinke for at vedligeholde den indstillede temperatur.
 - Overskydende olie fra ingredienserne opsamles i bunden af panden.
 - Det kan være nødvendigt at ryste nogle af ingredienserne når halvdelen af tilberedelsestiden er forløbet. For at ryste ingredienserne skal man først trække panden ud med håndtaget og derefter ryste den. Skyd derefter panden ind i luft-stegeren igen. Undgå at trykke på kurvens udløserknap mens der rystes
 - Når timeren bipper, betyder det, at tilberedelsestiden er gået. Apparatet slukkes efter 20 sekunder. Træk panden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
 - Kontroller om ingredienserne er færdige. Hvis ingredienserne ikke er helt færdige, kan man blot skyde bakken ind i apparatet igen og indstille timeren til nogle få minutter mere.
 - For at fjerne små ingredienser (f.eks. pommes frites), kan man trykke på kurvens udløserknap og løfte kurven ud af panden. Vend ikke bunden i vejret på kurven mens den stadig er fastgjort til panden, eftersom det vil medføre at olie, der er blevet opsamlet på bunden af panden, løber ud over ingredienserne.
 - Tøm kurven ud i en skål eller tallerken. Når en ingredienser er færdig, kan man med det samme benytte luftstegeren til at tilberede den næste portion.
- Det giver de bedste resultater og forebygger ujævn stegning, hvis man omryster mindre ingredienser når halvdelen af tilberedelsestiden er forløbet.
 - Kom en smule olie på de friske kartofler, så bliver de mere sprøde. Steg ingredienserne i luftstegeren nogle få minutter efter at der er kommet olie på dem.
 - Tilberede ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i luftstegeren.
 - Kom bagefolie i kurven, hvis du vil bage en kage eller quiche, eller hvis du vil stege sart eller fyldte ingredienser.
 - Du kan også bruge luftstegeren til at genopvarme ingredienser. Til genopvarmning af ingredienser indstilles temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.

Gode råd

DA

PROGRAMTABEL

Program	Ikon	Standardtemperatur /-tid	Mængde	Ekstra information
Pommes frites i Aerofryer		200 °C/20 min	500 g	Ryst hvert 5. minut
Hjemmelavede pommes frites		Foreslået tid 120 °C /10 min 200 °C /23 min	500 g	Ryst hvert 5. minut
Steg		180 °C /15 min	200 g	
Krebsdyr		180 °C /12 min	250 g	
Bagning		160 °C /40 min	1 stk.	
Kylling		180 °C /25 min	600 g	
Kød		180 °C /15 min	200 g	
Fisk		180 °C /20 min	200 g	

apparatet, brugervejledningen og emballagen henviser til dette vigtige punkt. Materialerne, der er brugt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater bidrager du med en væsentlig hjælp til beskyttelse af miljøet. Spørg dine lokale myndigheder hvor genbrugspladserne er placeret.

Støtteanordning

Du kan finde al tilgængelig information og reservedele på www.princesshome.eu!

MILJØ



■ Dette apparat må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet efter udtjent brug, men skal afleveres på en genbrugsplads for elektronik og køkkenapparater. Dette symbol på

TURVALLISUUS

- Jos turvallisuusohjeita ei noudateta, valmistaja ei ole vastuussa vahingoista.
- Jos virtajohto vaurioituu, tulee valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden haltijan vaihtaa se, jotta vältetään sähköiskun vaaralta.
- Älä koskaan siirrä laitetta vetämällä johdosta ja varmista, ettei johto sotkeennu.
- Laite on asetettava vakaalle, tasaiselle alustalle.
- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksien tarpeisiin ja vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen. Pahimmassa tapauksessa ruoka voi syttyä tuleen. (Älä käytä enempää kuin yksi teelusikallinen öljyä, äläkä lihaa, joka vapauttaa paljon rasvaa tai ruoan keittämiseen tarkoitettua vettä.)
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkuvuuteen liittyviä rajoitteita, tai joilla on puutteellinen kokemus tai tuntemus, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät

siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjähuoltoa laitteelle, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuina.

- Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laite on liitettävä maadoitettuun pistorasiaan (luokan I laitteille).
- VAROITUS: Jos pinta on haljennut, kytke laite pois päältä sähköiskumahdollisuuden välttämiseksi.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.



- Tässä logossa näytetyt pinnat tulevat kuumiksi käytön aikana.

- Älä estä ilmavirtausta laittamalla jotain laitteen päälle ja pidä aina vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen ympärillä.
- Leivonnan jälkeen laitteen on annettava jäähtyä. Tämä jäähtymisprosessi käynnistyy automaattisesti ajastinajan päätyttyä. Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta ennen jäähtymisen päättymistä, sillä jäljelle jäävä kuuma ilma voi vaurioittaa laitetta.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja samankaltaisissa ympäristöissä, kuten:
- Henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- Asiakkaiden käytössä olevissa tiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
- Majoituksen ja aamiaisen tarjoavissa ympäristöissä.
- Maataloissa.

**SÄILYÄ NÄMÄ OHJEET
VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN**

OSIEN KUVAUKSET

1	Lämpötilan säätöpainikkeet	10	Aerofryer-ranskanperunaohjelma
2	Virtapainike	11	Paistiohjelma
3	Tilavalinnan painike	12	Merenelevät/äyriäiset-ohjelma
4	Ajastimen säätöpainikkeet	13	Kasvisohjelma
5	LCD-näyttö	14	Kori
6	Kanaohjelma	15	Korin vapautuspainike
7	Lihaohjelma	16	Kahva
8	Kalaohjelma	17	Pannu
9	Paisto-ohjelma	18	Ilma-aukot

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Poista kaikki tarrat ja etiketit laitteesta.
- Puhdista kori ja pannu läpikotaisin kuumalla vedellä, nestemäisellä pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.
- Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle pinnalle. Älä aseta laitetta kuumuutta kestävämmille pinnoille.
- Aseta kori pannuun asianmukaisesti.

- Kun laite kytketään ensimmäisen kerran päälle, ilmassa tuntuu hieman tuoksua. Tämä on normaalia. Varmista riittävä tuuletus. Tuoksu on tilapäinen ja häviää nopeasti.
- **Tämä on kuumalla ilmalla toimiva ilmaapaistin. Älä täytä pannua öljyllä tai paistorasvalla.**
- **Ilmavirtauksen varmistamiseksi älä aseta esineitä laitteen päälle ja huolehdi siitä, että laitteen ympärillä on aina vähintään 10 cm vapaata tilaa.**
- **Huomaa: ranskalaisia paistettaessa suosittelemme enintään 1500 gramman määrää parhaan tuloksen saavuttamiseksi.**
- **HUOMAA: Paistamisen jälkeen laitteen on annettava jäähtyä. Jäähdytys käynnistyy automaattisesti ajastinajan päätyttyä. Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta ennen jäähtymisen päättymistä, sillä jäljelle jäävä kuuma ilma voi vaurioittaa laitetta.**

KÄYTTÖ

- Laita virtapistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Vedä pannu varovasti ulos kiertoilmakypsentimestä.
- Aseta ainekset koriin.
- Liu'uta pannu takaisin ilmaapaistimeen.
- Älä koskaan käytä pannua ilman, että siinä on kori.
- Älä koske pannuun käytön aikana ja jonkin aikaa käytön jälkeen, sillä pannu tulee hyvin kuumaksi. Pidä pannusta kiinni vain kädensijasta.
- Kun vuokaa on pidetty kylmässä lämpötilassa, laite antaa virheilmoituksen E1. Ilmoitus häviää näytöstä, kun lämpötila on tasaantunut.
- Laitteessa on seitsemän (7) paisto-ohjelmaa: Aerofryer-ranskanperunat, paisti, merenelävät/äyriäiset, kakku, kana, liha ja kala. Valitse haluttu ohjelma tilavalinnan painiketta käyttämällä.
- Painaessasi virtapainiketta ilmaapaistin käynnistää valitun ohjelman. Jos olet valinnut väärän ohjelman, voit peruuttaa ohjelman painamalla uudelleen virtapainiketta. Laite pysähtyy 20 sekunnin kuluttua. Tämän jälkeen voit valita uuden toiminnon. Valitun ohjelman säätäminen on myös mahdollista aikaa ja lämpötilaa muuttamalla.
- Aikaa säädetään ajastimen säätöpainikkeilla. Voit lisätä tai vähentää paistoaikaa minuutilla painamalla ajastimen painiketta kerran. Aikaa voidaan säätää nopeammin pitämällä painiketta painettuna. Ajastimen ajaksi voidaan asettaa 1–60 minuuttia.
- Voit säätää lämpötilaa lämpötilan säätöpainikkeilla. Lisää tai vähennä lämpötilaa 5 astetta painamalla lämpötilan säätöpainikkeita yhden kerran. Säädä lämpötilaa nopeammin pitämällä säätöpainiketta painettuna. Voit asettaa lämpötilaksi 80 - 200 astetta.
- Laite voidaan myös käynnistää valitsematta toimintoa. Aseta aika ja lämpötila ajastimen ja lämpötilan säätöpainikkeilla ja paina sitten virtapainiketta.
- Jos vedät pannun ulos paistoprosessin aikana, laite sammuu automaattisesti. Ohjelma jatkuu, kun työntät pannun takaisin paikalleen.
- Peruuta mikä tahansa ohjelma painamalla virtapainiketta. Laite sammuu 20 sekunnin kuluttua.
- Kuumailmapaistoprosessin aikana lämmityksen merkkivalo vilkkuu, kun lämmitys on käytössä. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, lämmityksen merkkivalo palaa jatkuvasti. Kun

lämpötila laskee asetetun lämpötilan alapuolelle, lämmityksen merkkivalo alkaa taas vilkkua sen merkiksi, että laite ylläpitää asetettua lämpötilaa.









- Liika öljy aineksista kerätään pannun pohjalle.
- Jotkut ainekset edellyttävät ravistelua valmistuksen puolivälissä. Ravistele aineksia vetämällä pannu ulos laitteesta kahvaa käyttäen ja ravistele pannua. Liu'uta sitten pannu takaisin ilma-asteeseen. Älä paina koriin vapautuspainiketta ravistelun aikana.
- Ajastimen merkkiäänä kertoo siitä, että asetettu valmistusaika on kulunut loppuun. Laite sammuu 20 sekunnin kuluttua. Vedä pannu ulos laitteesta ja aseta se lämpöä kestäväälle alustalle.
- Tarkista aineiden olevan valmiita. Jos ainekset eivät ole vielä valmiita, työnnä pannu takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.
- Poista pienet ainekset (esim. ranskalaiset) painamalla koriin vapautuspainiketta ja nostamalla kori pois pannusta. Älä käännä korian ylösalaisin pannun ollessa vielä liitettynä siihen. Tämä aiheuttaa pannun pohjalle kerääntyneen ylimääräisen öljyn valumisen aineksiin.
- Tyhjennä kori maljaan tai lautaselle. Aineserän ollessa valmis ilma-aste on välittömästi valmis seuraavan erän valmistukseen.

Vinkit

- Pienempien aineiden ravistelu valmistuksen puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa estämään epätasaisesti paistuneet ainekset.
- Lisää hieman öljyä tuoreisiin perunoihin rapean lopputuloksen saamiseksi. Paista ainekset ilma-asteessä muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisen jälkeen.
- Älä valmista ilma-asteessä erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroitu.

- Aseta paistoastia koriin, kun haluat valmistaa kakun tai piirakan, tai jos haluat valmistaa helposti rikkoutuvia tai täytettyjä aineksia.
- Voit käyttää ilma-asteita myös aineiden lämmittämiseen uudelleen. Lämmitä ainekset uudelleen asettamalla lämpötilaksi 150 °C ja ajaksi 10 minuuttia.

OHJELMATAULUKKO

Ohjelma	Kuva ke	Oletuslämpötila/-aika	Määrä	Lisätietoja
Aerofryer-ranskanperunat		200 °C / 20 min	500 g	Ravista 5 minuutin välein
Kotitekoiset ranskanperunat		Ehdotettu aika 120 °C / 10 min 200 °C / 23 min	500 g	Ravista 5 minuutin välein
Paisti		180 °C / 15 min	200 g	
Merenelevät/äyriäiset		180 °C / 12 min	250 g	
Paisto		160 °C / 40 min	1 kpl	
Kana		180 °C / 25 min	600 g	
Liha		180 °C / 15 min	200 g	
Kala		180 °C / 20 min	200 g	

YMPÄRISTÖ



Tätä laitetta ei saa hävittää talousjätteiden mukana sen elinkaaren lopussa. Se on sen sijaan vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyskeskukseen. Laitteessa, käyttöoppaassa ja pakkauksessa oleva symboli korostaa tätä tärkeää seikkaa. Tämän laitteen valmistusmateriaalit voidaan kierrättää. Kierrättämällä käytetyt talouslaitteet myötävaikuttavat tärkeään pyrkimykseen suojella ympäristöämme. Kysy paikallisilta viranomaisilta lisätietoja keräyspisteestä.

Tuki

Tiedot ja varaosat löydät osoitteesta: www.princesshome.eu

SIKKERHET

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuell skade hvis du ikke overholder sikkerhetsinstruksjonene.
- Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.
- Ikke flytt apparatet ved å dra i ledningen, og pass på at ledningen ikke blir floket.
- Apparatet må plasseres på et stabilt og jevnt underlag.
- Dette apparatet er bare for bruk i et hjem, og kun for de oppgaver apparatet er laget for. I verste fall kan maten ta fyr. (Bruk ikke mer enn en teskje olje, ikke kjøtt som avgir mye fett, eller vann for matkoking.)
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn som er under 8 år. Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, av personer med fysisk, sensorisk eller mental funksjonshemming eller av personer som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring, hvis disse ledes eller instrueres om hvordan de bruker apparatet på en sikker måte og forstår farene som foreligger. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn som er

mindre enn 8 år. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under oppsyn.

- For å beskytte mot elektrisk støt, dypp aldri støpsel, ledning eller selve apparatet i vann eller andre væsker.
- Apparatet skal kobles til en jordet stikkontakt (for klasse I-apparater).
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde av barn under 8 år.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk.
- Apparatet er ikke laget for å bli betjent ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.



- Overflatene merket med denne logoen kan bli varme under bruk.
- For å hindre forstyrrelser i luftstrømmen, ikke sett gjenstander på apparatet og sørg for at det alltid er 10 cm ledig plass rundt apparatet.

- Etter steking må apparatet få avkjøles, noe som aktiveres automatisk når tidsuret har talt ned. Ikke trekk ut støpselet fra stikkontakten før avkjølingen er ferdig, da gjenværende varm luft kan skade apparatet.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, som:
- Kjøkkenområder for personale i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- Av klienter på hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
- Bed and breakfast-miljøer.
- Gårder.

**TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE
BARE TIL HUSHOLDNINGSBRUK**

DELEBESKRIVELSE

1	Temperaturknapp	10	Program for luftfriterte pommes frites
2	Av/på-knapp	11	Program for stek
3	Modusknapp	12	Program for skaldyr
4	Tidskontrollknapp	13	Program for grønnsaker
5	LCD-display	14	Kurv
6	Program for kylling	15	Utløserknapp for kurv
7	Program for kjøtt	16	Håndtak
8	Program for fisk	17	Gryte
9	Program for baking	18	Luftåpninger

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Fjern all emballasje.
- Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- Rengjør kurven og pannen med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
- Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.

- Plasser apparatet på et stabilt, horisontalt og plant underlag. Ikke plasser apparatet på underlag som ikke er varmebestandig.
- Plasser kurven ned i pannen.
- Når apparatet slås på for første gang, vil det oppstå litt lukt. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon. Denne lukten er bare midlertidig og vil forsvinne raskt.
- **Dette er en frityrkoker som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.**
- **For å hindre forstyrrelse av luftstrømmen må du ikke sette noe oppå apparatet. Påse at det alltid er 10 cm ledig plass rundt apparatet.**
- **Merk: Ved tilberedning av pommes frites anbefaler vi maksimum 1500 gram for å få best resultat.**
- **MERK: Etter tilberedning må apparatet kjøles ned. Denne kjølingen starter automatisk når timeren er ferdig. Unngå å ta ut kontakten på apparatet før kjøleprosessen er fullført. Gjenværende varm luft kan skade apparatet.**

BRUK

- Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
- Trekk pannen forsiktig ut av frityrkokeren.
- Legg ingrediensene i kurven.
- Skyv pannen tilbake i frityrkokeren.
- Bruk aldri pannen uten kurven.
- Ikke berør pannen under eller rett etter bruk, da den blir svært varm. Hold kun pannen etter håndtaket.
- Når gryten har vært i kalde omgivelser, vises feilmeldingen E1. Denne forsvinner når den er akklimatisert.
- Sju stekeprogrammer er inkludert: Luftfriterte pommes frites, stek, skaldyr, kaker, kylling, kjøtt og fisk. Bruk modusknappen til å velge ønsket program.
- Når du trykker på av/på-knappen, starter luftfrityrkokeren det aktuelle programmet. Hvis du har valgt feil program, kan du avbryte ved å trykke på av/på-knappen på nytt. Apparatet stopper etter 20 sekunder. Deretter kan du velge et annet program. Det er også mulig å justere det valgte programmet ved å endre tid og temperatur.
- Tiden kan justeres med tidskontrollknappene Trykk én gang på tidskontrollknappene for å øke eller redusere steketiden med ett minutt. Trykk på og hold en av knappene for å justere tiden raskere. Du kan stille timeren på mellom 1 og 60 minutter.
- Temperaturen kan justeres med temperaturkontrollknappene. Trykk på temperaturkontrollknappene én gang for å øke eller redusere temperaturen med 5 grader. Hold inne en av knappene for å justere temperaturen raskere. Temperaturen kan stilles inn til mellom 80 og 200 grader.
- Det er også mulig å starte apparatet uten å velge et program. Still inn tid og temperatur med tids- og temperaturknappene og trykk på av/på-knappen.
- Når du trekker ut gryten under stekeprosessen, slår apparatet seg av automatisk. Programmet gjenoptas når du setter inn gryten igjen.
- Trykk på av/på-knappen for å avbryte et program. Apparatet slår seg av etter 20 sekunder.
- Under luftfriteringsprosessen vil oppvarmingslampen blinke under oppvarming. Når den angitte temperaturen er nådd, lyser oppvarmingslampen kontinuerlig. Når temperaturen faller under den angitte temperaturen, begynner oppvarmingslampen å blinke igjen for å opprettholde den angitte temperaturen.









- Overflødig olje fra ingrediensene samler seg i bunnen av pannen.
- Enkelte ingredienser må ristes halvveis i tilberedningen. For å riste ingrediensene, trekk pannen ut av apparatet etter håndtaket og rist den. Skyv pannen deretter tilbake i frityrkokeren. Ikke trykk på kurvutløserknappen når du rister pannen.
- Når du hører timeren pipe, har den innstilte tilberedningstiden gått. Apparatet slår seg av etter 20 sekunder. Trekk gryten ut av apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate.
- Sjekk om ingrediensen er ferdig. Hvis maten ennå ikke er ferdig, skyv enkelt pannen tilbake i apparatet og still inn tidsuret til noen flere minutter.
- For å ta ut små ingredienser (f.eks. pommes frites), trykk på kurvutløserknappen og løft kurven ut av pannen. Ikke snu kurven opp/ned når den fortsatt er i pannen, ettersom overflødig olje som har samlet seg i bunnen av pannen vil renne over ingrediensene.
- Tøm innholdet i kurven over i en skål eller på et fat. Når en ingrediensen er ferdig, er frityrkokeren umiddelbart klar igjen til å tilberede ny mat.

Tips

- Risting av mindre ingredienser halvveis i tilberedningen gir det beste sluttresultatet, og bidrar til at ingrediensen ikke blir ujevnt fritert.
- Tilsatt litt olje til ferske poteter for å gjøre dem sprø. Friter ingrediensen i frityrkokeren innen få minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Ikke bruk frityrkokeren til å tilberede svært fete ingredienser, som f.eks. pølser.
- Plasser kakeformen i kurven hvis du vil bake en kake eller lage quiche, eller hvis du vil steke skjøre eller fylte ingredienser.

- Du kan også bruke luftfrityrkokeren til å varme opp ingredienser. Når du skal varme opp ingredienser, stiller du temperaturen på 150 °C i opptil 10 minutter.

PROGRAMTABELL

Program	Sym bol	Standard temperatur/tid	Meng de	Tilleggsinformas jon
Luftfriterte pommes frites		200 °C / 20 min	500 g	Ristes hvert 5. minutt
Hjemmelagde pommes frites		Foreslått tid 120 °C / 10 min 200 °C / 23 min	500 g	Ristes hvert 5. minutt
Stek		180 °C / 15 min	200 g	
Skalldyr		180 °C / 12 min	250 g	
Baking		160 °C / 40 min	1 stk	
Kylling		180 °C / 25 min	600 g	
Kjøtt		180 °C / 15 min	200 g	
Fisk		180 °C / 20 min	200 g	

NO

MILJØ



■ Dette apparatet skal ved utløpet av sin brukstid ikke legges i husholdningsavfallet, men bli levert til en sentral for gjenvinning av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Dette symbolet på apparatet, bruksanvisningen og emballasjen gjør deg oppmerksom på dette. Materialene som er brukt i dette apparatet kan resirkuleres. Ved resirkulering av brukte husholdningsapparater gir du et viktig bidrag til beskyttelsen av vårt felles miljø. Spør dine lokale autoriteter etter informasjon om innsamlingssted.

Hjelp

Du finner all informasjon og reservedeler på www.princesshome.eu!

SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för. I värsta fall kan livsmedlet börja brinna. (Använd inte mer än en tesked olja, inget kött som släpper ut för mycket fett eller vatten som är avsett för att koka livsmedel.)
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas

på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

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

SV



- Ytor som anges med denna logotyp kan bli heta under användning.
- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

**SPARA DESSA ANVISNINGAR
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

BESKRIVNING AV DELAR

1	Knappar för temperaturinställning	10	Pommes frites-program
2	Strömknapp	11	Stekprogram
3	Lägesknapp	12	Skaldjursprogram
4	Knappar för timerinställning	13	Grönsaksprogram
5	LCD-display	14	Korg
6	Kycklingprogram	15	Frigöringsknapp för korg
7	Köttprogram	16	Handtag
8	Fiskprogram	17	Panna
9	Bakprogram	18	Ventilöppningar

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör noggrant korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
- Placera korgen i pannan.









- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.
 - **Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller friturefett.**
 - **För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.**
 - **OBS: För tillagning av pommes rekommenderar vi max. 1 500 gram för bästa resultat.**
 - **OBS: Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.**
- När du trycker på strömknappen, kommer luftfritösen att starta motsvarande program. Om du väljer fel program kan du avbryta genom att trycka på strömknappen igen. Apparaten stoppas efter 20 sekunder. Efter detta kan du välja en annan funktion. Det är också möjligt att justera valt program genom att ändra tid och temperatur.
 - Tiden kan justeras via knapparna för timersinställning. Tryck på knapparna för timerinställning en gång för att öka eller minska friteringstiden med en minut. Tryck och håll inne en av knapparna för att justera tiden snabbare. Du kan ställa in timern på mellan 1 och 60 minuter.
 - Temperaturen kan justeras via knapparna för temperaturinställning. Tryck på knapparna för temperaturinställning en gång för att öka eller minska temperaturen med en 5 grader. Tryck och håll inne en av knapparna för att justera temperaturen snabbare. Du kan ställa in temperaturen på mellan 80 och 200 grader.
 - Det är också möjligt att starta apparaten utan att välja en funktion. Ställ in tiden och temperaturen med knapparna för timer- och temperaturinställning och tryck sedan på strömknappen.
 - När du drar ut pannan under friteringsprocessen stängs apparaten av automatiskt. När du sätter tillbaka enheten kommer programmet att återupptas.
 - För att avbryta ett program, tryck på strömknappen. Apparaten stängs av efter 20 sekunder.

ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut in pannan i luftfritösen igen.
- Använd aldrig pannan utan korgen.
- Rör inte pannan ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.
- När pannan har varit i en kall miljö visas felmeddelandet E1. Felmeddelandet försvinner när pannan har aklimatiserats.
- Det finns 7 olika friteringsprogram: Pommes frites från luftfritös, stek, skaldjur, tårta, kyckling, kött, fisk Använd lägesknappen för att välja önskat program.

- Under varmluftsfriteringen blinkar uppvärmingslampan under uppvärmningen, och när inställd temperatur är nådd lyser uppvärmningslampan med ett fast sken. När temperaturen sjunker under inställd temperatur börjar uppvärmningslampan att blinka igen för att bibehålla inställd temperatur.
 - Överflödiga olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
 - Vissa ingredienser kräver en omskakning halvvägs genom tillagningen. För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtagen och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen. Tryck inte på korgens frigöringsknapp vid skakning.
 - När du hör timern pipa har den inställda tillagningstiden passerat. Apparaten stängs av efter 20 sekunder. Dra ut pannan från apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
 - Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, skjuta tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.
 - För att ta bort alla små ingredienser (t ex pommes), tryck på korgens frigöringsknapp och lyft ut korgen från pannan. Vänd inte korgen upp och ned tillsammans med pannan, då extra olja som har samlats upp på pannans botten kan läcka ut över ingredienserna.
 - Töm korgen i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.
- Tips
- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.
 - Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispigt resultat. Friterade ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
 - Tillaga inte extremt fettiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
 - Placera bakformen i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser.
 - Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150°C i upp till 10 minuter.

PROGRAMTABELL

Program	Ikon	Standardtemperatur/-tid	Mängd	Extra information
Pommes frites från luftfritös		200 °C/20 min	500 g	Skaka var 5:e minut
Hemlagade pommes frites		Föreslagen tid 120 °C/10 min 200 °C/23 min	500 g	Skaka var 5:e minut
Stek		180 °C/15 min	200 g	
Skaldjur/ krästdjur		180 °C/12 min	250 g	
Baka		160 °C/40 min	1 st.	
Kyckling		180 °C/25 min	600 g	
Kött		180 °C/15 min	200 g	
Fisk		180 °C/20 min	200 g	

apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Support

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

SV

OMGIVNING



Den här apparaten ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på

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



© Princess 2021 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

