



ES Manual de usuario

EN Instruction manual



Digital Airfryer

01.183033.01.014

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / PARTS DESCRIPTION



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, si 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**



Los productos eléctricos viejos no deben eliminarse con la basura doméstica. Recíclelos en instalaciones al efecto. Si necesita ayuda en temas de reciclaje, consulte a las autoridades o comercios locales.



El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.



The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.



El símbolo, logo o icono universal de reciclaje es un símbolo reconocido en todo el mundo y usado para designar materiales reciclables. Este símbolo de reciclaje es de dominio público y no es una marca comercial.



El producto y los materiales de embalaje son reciclables y están sujetos a una garantía extendida del fabricante. Elimínelos por separado y respetando los símbolos mostrados en el embalaje, para facilitar la gestión de residuos. El logo de Triman solo es válido en Francia.



La marca de conformidad euroasiática (EAC, por sus siglas en inglés) es una marca de certificación para indicar los productos que cumplen con todas las normas técnicas de la Unión Aduanera Euroasiática.



Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Entrada de aire
2. Pantalla
3. Rejilla desmontable (no utilizar sin esta rejilla)
4. Cubeta
5. Asa
6. Aberturas de salida de aire

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie bien las piezas 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 rejilla desmontable en la cubeta correctamente.
NOTA: no utilice el aparato sin esta rejilla.
- **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 15 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**

USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque la cubeta de la freidora Aerofryer con cuidado.
- Ponga los ingredientes en la cubeta, asegúrese de que la rejilla desmontable esté colocada en la cubeta antes de poner los ingredientes.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora Aerofryer.

- No toque la cubeta durante el uso ni un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el mango.
- El piloto de alimentación se encenderá cuando la cubeta esté colocada correctamente en la freidora Aerofryer. Pulse el botón de encendido brevemente para establecer la temperatura (200 °C) y el tiempo (15 minutos) predeterminados. Pulse el botón de encendido una vez más para poner en marcha el aparato. Mantenga pulsado el botón de encendido durante 2 segundos para apagar la freidora Aerofryer.

Ajustes manuales

- Pulse los botones de control de temperatura + y – situados debajo de la pantalla de temperatura para aumentar o disminuir la temperatura en 5 °. Si mantiene pulsado este botón, la temperatura cambiará rápidamente. La temperatura se puede ajustar entre los 80 °C y los 200 °C.
- El tiempo puede ajustarse con los botones de control del temporizador + y – situados debajo de la pantalla de tiempo para aumentar o disminuir el tiempo en 1 minuto. Si mantiene pulsado este botón, el tiempo cambiará rápidamente. El tiempo puede ajustarse entre 1 minuto y 60 minutos.
- Cuando haya ajustado el tiempo y la temperatura deseados, pulse el botón de encendido para ponerlo en marcha.


	Cantidad (g)	Tiempo (min)	Temperatura (°C)	Agitar	Información adicional
Patatas fritas	400-500	18-20	200	agitar	










Patatas fritas caseras	400-500	20-25	200	agitar	añadir 1/2 cucharada de aceite
Varitas de pescado congelado	100-500	6-10	200		Listo para usar en el horno
Muslitos	100-600	25-30	200		
Hamburguesa	100-600	10-15	190		
Rollitos de primavera	100-500	8-10	190	agitar	Listo para usar en el horno
Bizcocho	400	20-25	180		Usar molde de horneado
Quiche	500	20-22	180		Usar molde de horneado
Magdalenas	400	15-18	190		Usar molde de horneado

Modos programados

- Se incluyen 9 programas de fritura: patatas fritas, pollo entero, pescado, marisco, bistec, hornear, pizza, pollo, verduras.



- Utilice el botón de los programas predefinidos () para seleccionar entre los modos programados.

N.º	Símbolo	Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
1		Patatas fritas	180	20
2		Pollo entero	200	60
3		Pescado	180	20
4		Marisco	200	10
5		Bistec	200	15
6		Hornear	150	25
7		Pizza	180	10
8		Pollo	180	20
9		Verduras	160	15
10	M	Función de memoria	Por determinar	Por determinar

- Pulse el botón de los programas predefinidos y seleccione el programa que desee utilizar.

- Cuando seleccione el programa de la función de memoria (**M**), podrá ajustar el tiempo y la temperatura según sus preferencias. Estos ajustes permanecerán en la memoria y, si selecciona de nuevo el programa, el aparato se pondrá en marcha con los ajustes indicados; no es necesario restablecer el tiempo y la temperatura de nuevo.
- Una vez que el programa predefinido esté seleccionado, la freidora iniciará el programa correspondiente. Si selecciona el programa equivocado, podrá cancelarlo pulsando de nuevo el botón de encendido.
- Para detener un programa, mantenga pulsado el botón de encendido.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- 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. A continuación, vuelva a introducir la cubeta en la freidora Aerofryer.
- Cuando el aparato haya terminado, saque la cubeta y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.

Consejos

- Si agita los ingredientes pequeños a mitad del tiempo de preparación, el resultado será mejor y evitará que los ingredientes se fríen de manera no uniforme.

- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora Aerofryer unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora Aerofryer.
- Coloque un molde de horneado en la cubeta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora Aerofryer para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150 °C durante 10 minutos como máximo.
- El tiempo de cocción puede variar en función de la cantidad, el tipo y la marca de las patatas, y de la temperatura.

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 placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) con agua caliente, un poco de detergente líquido y un estropajo no abrasivo. La cubeta y la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) no se pueden lavar en el lavavajillas.
- Si hay suciedad pegada en la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) o en la parte inferior de la cubeta, llene la cubeta con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) en la cubeta y deje la cubeta y la rejilla en remojo durante 10 minutos.

- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.

MEDIO AMBIENTE



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

Soporte

¡Puede encontrar toda la información y recambios en service.tristar.eu!

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**



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.



This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.



The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.



The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.



The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



The Eurasian Conformity mark (EAC) is a certification mark to indicate products that conform to all technical regulations of the Eurasian Customs Union.



This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.

PARTS DESCRIPTION

1. Air inlet
2. Display
3. Removable grid (do not use without this grid)
4. Pan
5. Handle
6. Air outlet openings

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.

- Thoroughly clean the parts 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 removable grid in the pan properly. NOTE: do not use the appliance without this grid.
- **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 15 centimeter of free space around the appliance.**

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the Aerofryer.
- Put the ingredients in the pan, make sure the removable grid is placed in the pan before you put in the ingredients.
- Slide the pan back into the Aerofryer.
- Do not touch the pan during and sometime after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- The power indicator will turn on once the pan is placed correctly in the Aerofryer. Press the power button for a short time to set the default temperature (200°C) and time (15 minutes). Press the power button a second time to turn on the appliance. Press and hold the power button for 2 seconds to turn off the Aerofryer.

Manual settings

- Press the temperature control buttons + and – below the temperature display to increase or decrease the temperature by 5°C. Pressing and holding this button will change the temperature rapidly. The temperature can be set within the range of 80°C to 200°C.
- The time can be adjusted with the timer control buttons + and – below the time display to increase or decrease the time by 1 minute. Pressing and holding this button will change the time rapidly. The time can be set within the range of 1 minute to 60 minutes.
- When the desired time and temperature are set, press the power button to start.


	Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Fries	400-500	18-20	200	shake	
Homemade fries	400-500	20-25	200	shake	add 1/2 a tablespoon of oil
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200		Use oven ready
Drumsticks	100-600	25-30	200		
Hamburger	100-600	10-15	190		
Spring rolls	100-500	8-10	190	shake	Use oven ready
Cake	400	20-25	180		Use baking tin







Quiche	500	20-22	180		Use baking tin
Muffins	400	15-18	190		Use baking tin





Programmed modes

- There are 9 frying programs included: French fries, Whole chicken, Fish, Shellfish, Beefsteak, Bake, Pizza, Chicken, Vegetables.



- Use the preset programs button () to choose between the programmed modes.

#	Symbol	Program	Temperature (°C)	Time (min)
1		French fries	180	20
2		Whole chicken	200	60
3		Fish	180	20
4		Shellfish	200	10
5		Beefsteak	200	15
6		Bake	150	25

7		Pizza	180	10
8		Chicken	180	20
9		Vegetables	160	15
10		Memory function	TBD	TBD

- Press the preset programs button and select the program you want to use.
- When selecting the memory function program (**M**), the time and temperature can be adjusted according to your own desired settings. The settings will stay in memory, by selecting the program again it will start with these settings, no need to reset the time and temperature again.
- Once the preset program is selected the fryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can cancel by pressing the power button.
- To stop a program, hold and press the power button.
- 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 Aerofryer.
- When the appliance finishes working, 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.

Tips

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Aerofryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Aerofryer.
- Place a baking tin in the pan 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 Aerofryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Baking times may vary based on the amount of fries, type of fries, temperature, and brand.

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 aeroplate (removable grid) with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan and aeroplate (removable grid) are not dishwasher-proof.

- If dirt is stuck to the aeroplate (removable grid) or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the aeroplate (removable grid) in the pan and let the pan and the grid soak for about 10 minutes.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.

ENVIRONMENT



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

Support

You can find all available information and spare parts at <http://www.service.princess.info/>!



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



© Princess 2023 | Swaardvenstraat 65
5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

