

PRINCESS®

EN Instruction manual

NL Gebruiksaanwijzing

FR Mode d'emploi

DE Bedienungsanleitung

ES Manual de usuario

PT Manual de utilizador

IT Manuale utente

SV Bruksanvisning

PL Instrukcja obsługi

CS Návod na použití

SK Návod na použitie

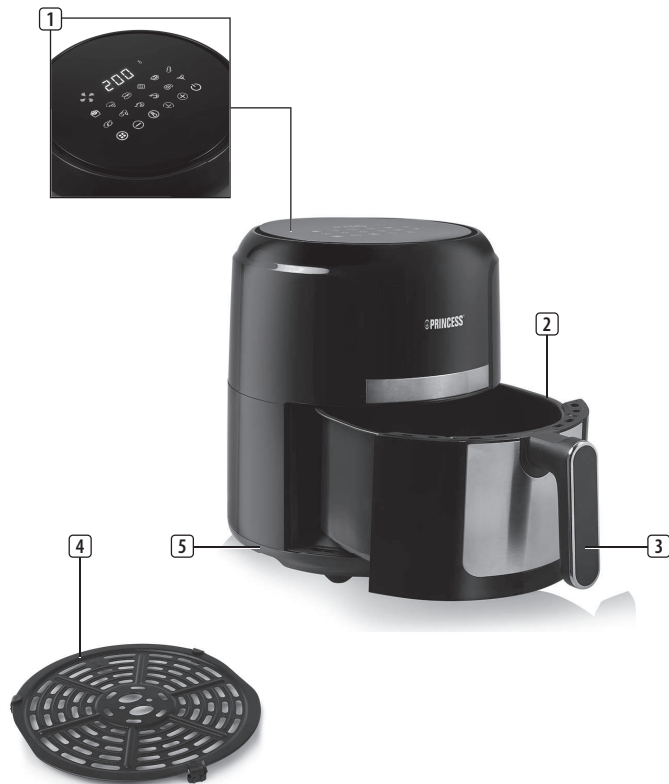
RU Руководство по эксплуатации



DIGITAL Aerofryer

01.183008.01.001

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



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. Display
2. Basket
3. Basket handle
4. Aeroplate (removable grid, do not use without this grid)
5. Base

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Thoroughly clean the parts with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Place the aeroplate (removable grid) in the pan properly. NOTE: do not use the appliance without this grid.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Baking times may vary based on amount of fries, type of fries, temperature and brand.
- **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 aerofryer.
- Put the ingredients in the pan, make sure the aeroplate (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 directly after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- When the pan is cold, please warm up the pan for 5 minutes on a temperature of 80 degrees. After this, the appliance is ready for use.
- There are 12 frying programs included: Aerofryer Fries, Cake, Potato, Biscuits, Egg tart, Peanut, Chicken drumsticks, Chicken wings, Fish, Shellfish/Crustaceans, Beef and Ham. Use the preset button to select the desired program.
- Press and hold the power button for 3 seconds to set the aerofryer default temperature (200°C) and time (15 minutes). Selecting the power button a second time will start the aerofryer. Pressing the power button for 3 seconds again to stop the entire device during cooking. All the lights go out, the fan stops working.
- When you press the preset button, the aerofryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can abort by pressing the preset button again. The appliance 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 appliance 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 appliance will shut off automatically. When you reinsert the pan, the program will resume.
- To cancel any program, press the power button. The aerofryer will shut off after 20 seconds.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- 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 you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The appliance will shut off after some 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.




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 aerofryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the aerofryer.
- You can also use the aerofryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

PROGRAM TABLE

- This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.
- Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Program	Icon	Default temperature/time
Aerofryer fries		190°C/25 min
Cake		170°C/15 min
Potato		190°C/30 min
Biscuits		170°C/15 min
Egg tart		180°C/15 min
Peanut		190°C/10 min
Chicken drumsticks		190°C/25 min
Chicken wings		170°C/20 min
Fish		190°C/20 min

Shellfish/Crustaceans		160°C/20 min
Beef		170°C/20 min
Ham		190°C/20 min

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid. The appliance 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 www.princesshome.eu!

VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend 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 theelepeltje 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 begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
 - Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
 - **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
 - Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
 - De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
 - Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.



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

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Display
2. Mandje
3. Handgreep van mandje
4. Aero-plaat (verwijderbaar rooster, niet gebruiken zonder dit rooster)
5. Basis

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Reinig de onderdelen grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Plaats de aero-plaat (het verwijderbare rooster) correct in de pan. **OPMERKING:** Gebruik het apparaat niet zonder dit rooster.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Baktijden kunnen variëren, afhankelijk van de hoeveelheid friet, het type friet, de temperatuur en het merk.
- **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.**

NL

- **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

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Haal de pan voorzichtig uit de aerofryer.
- Doe de ingrediënten in de pan. Zorg dat u de aero-plaat (het verwijderbare rooster) in de pan hebt geplaatst voordat u de ingrediënten erin doet.
- Schuif de pan terug in de aerofryer.
- Raak de pan tijdens en direct na het gebruik niet aan, aangezien deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast aan de handgreep.
- Als de pan koud is, warmt u deze 5 minuten op een temperatuur van 80 graden op. Hierna is het apparaat klaar voor gebruik.
- Er zijn 12 bakprogramma's beschikbaar: Aerofryer-friet, Gebak, Aardappelen, Koekjes, Eiertart, Pinda's, Kipdrumsticks, Kippenvleugeltjes, Vis, Schelp- en schaaldieren, Rundvlees en Ham. Gebruik de snelkeuzetoets om het gewenste programma te selecteren.
- Houd de aan/uit-toets 3 seconden ingedrukt om de standaardtemperatuur (200°C) en -tijd (15 minuten) in te stellen voor de aerofryer. Als u nog een keer op de aan/uit-toets drukt, wordt de aerofryer gestart. Als u de aan/uit-toets opnieuw 3 seconden ingedrukt houdt, wordt het apparaat helemaal uitgeschakeld tijdens de bereiding. Alle lampjes gaan uit en de ventilator stopt.
- Als u op de snelkeuzetoets drukt, wordt het bijbehorende programma gestart op de aerofryer. Als u het verkeerde programma hebt gekozen, kunt u het programma afbreken door opnieuw op de snelkeuzetoets te drukken. Het apparaat wordt na 20 seconden gestopt. Vervolgens kunt u een andere functie selecteren. U kunt het gekozen programma ook wijzigen door de tijd en temperatuur aan te passen.
- De tijd kan worden gewijzigd met de timerregelknoppen. Druk eenmaal op de timerregelknoppen om de frituurtijd met één minuut te verlengen of te verkorten. Houd een van de knoppen ingedrukt om de tijd sneller te wijzigen. U kunt de timer tussen 1 en 60 minuten instellen.
- 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.
- U kunt het apparaat ook starten zonder een functie te selecteren. Stel de tijd en temperatuur in met de bedieningstoetsen voor de timer en de temperatuur, en druk vervolgens op de aan/uit-toets.
- Wanneer u de pan uit het apparaat haalt tijdens de bereiding, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Als u de pan terugplaatst, wordt het programma hervat.
- Als u een programma wilt annuleren, drukt u op de aan/uit-toets. De aerofryer wordt na 20 seconden uitgeschakeld.
- Tijdens de bereiding met hete lucht gaat het opwarmlampje af en toe aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te behouden.










- Overtollige olie van de ingrediënten wordt onderin de pan opgevangen.
 - Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden omgeschud. Als u de ingrediënten wilt omschudden, haalt u de pan met de handgreep uit het apparaat en schudt u de pan. Schuif de pan vervolgens terug in de aerofryer.
 - Wanneer u het timersignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Het apparaat wordt na enkele seconden uitgeschakeld. Haal de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
 - Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u een paar extra minuten in op de timer.
- Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen slechts een indicatie zijn. Omdat ingrediënten verschillen in afkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de optimale instellingen voor uw ingrediënten niet garanderen.




Tips

- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe bij verse aardappels om ze extra krokant te maken. Bereid de ingrediënten binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd in de aerofryer.
- Bereid geen zeer vette ingrediënten in de aerofryer, zoals worsten.
- U kunt de aerofryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen. Als u ingrediënten opnieuw wilt opwarmen, stelt u de temperatuur gedurende 10 minuten in op 150°C.

PROGRAMMATABEL

- In de onderstaande tabel vindt u de basisinstellingen voor ingrediënten.

Programma	Pictogram	Standaardtemperatuur/-tijd
Aerofryer-friet		190°C/25 min
Gebak		170°C/15 min
Aardappelen		190°C/30 min
Koekjes		170°C/15 min
Eiertart		180°C/15 min
Pinda's		190°C/10 min
Kipdrumsticks		190°C/25 min
Kippenvleugeltjes		170°C/20 min
Vis		190°C/20 min

Schelp- en schaaldieren		160°C/20 min
Rundvlees		170°C/20 min
Ham		190°C/20 min

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 aero-plaat (het verwijderbare rooster) met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. De pan en aero-plaat (het verwijderbare rooster) zijn niet vaatwasserbestendig.
- Als er resten vastzitten op de aero-plaat (het verwijderbare rooster) of de onderkant van de pan, vult u de pan met heet water en wat afwasmiddel. Plaats de aero-plaat (het verwijderbare rooster) in de pan en laat de pan en het rooster ongeveer 10 minuten weken.
- 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 recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

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

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à 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.



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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Écran
2. Panier
3. Poignée du panier
4. Aeroplate (grille amovible, ne pas utiliser sans cette grille)
5. Base

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Nettoyez soigneusement les pièces à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Placez correctement l'aeroplate (la grille amovible) dans le panier. REMARQUE : N'utilisez jamais l'appareil sans cette grille.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- Les durées de cuisson indiquées peuvent varier selon la quantité de frites, le type de frites, la température et la marque.
- **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 reliée à la terre.
- Retirez avec précaution le panier de l'Aerofryer.
- Placez les ingrédients dans le panier, en vous assurant au préalable que l'aeroplate (la grille amovible) se trouve bien à l'intérieur.
- Remettez le panier en place en le faisant glisser dans l'appareil.
- Ne touchez pas le panier pendant et directement après son utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le panier que par la poignée.
- Lorsque le panier est froid, réchauffez-le pendant 5 minutes à une température de 80 degrés. L'appareil est ensuite prêt à être utilisé.
- Il y a 12 programmes de cuisson inclus : Frites Aerofryer, Gâteau, Pommes de terre, Biscuits, Tarte aux œufs, Cacahuètes, Pilons de poulet, Ailes de poulet, Poisson, Coquillages/crustacés, Bœuf et Jambon. Utilisez le bouton de pré-réglage pour choisir le programme souhaité.
- Appuyez 3 secondes sur le bouton d'alimentation pour régler la température (200 °C) et la durée de cuisson (15 minutes) par défaut de l'appareil. Appuyez une seconde fois sur le bouton d'alimentation pour démarrer l'Aerofryer. Appuyez de nouveau sur le bouton d'alimentation pendant 3 secondes pour complètement arrêter l'appareil en cours de cuisson. Tous les voyants s'éteignent et le ventilateur s'arrête.
- Lorsque vous appuyez sur le bouton de programme, l'Aerofryer démarre le programme correspondant. Si vous avez choisi le mauvais programme, vous pouvez annuler en appuyant à nouveau sur le bouton. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Vous pourrez ensuite choisir un autre programme. Il est également possible de modifier le programme choisi en adaptant la durée et la température.
- La durée est réglable avec les boutons de minuterie. Appuyez sur les boutons de minuterie une fois pour augmenter /réduire le temps de friture d'une minute. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de la durée. La minuterie est réglable entre 1 et 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 programme. Réglez l'heure et la température avec les boutons de commande de la minuterie et de la température, puis appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Si vous retirez le panier pendant la cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsque vous remettez le panier en place, le programme reprend.
- Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton d'alimentation. L'Aerofryer s'éteint après 20 secondes.
- Durant le processus de cuisson à l'air chaud, le voyant de cuisson peut parfois s'éteindre et se rallumer. Cela signifie que l'élément de chauffe s'éteint et se rallume afin de maintenir la température souhaitée.










- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond du panier.
 - Certains ingrédients doivent être remués à mi-temps de la préparation. Pour remuer les ingrédients, sortez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. Remettez ensuite le panier en place en le faisant glisser dans l'appareil.
 - Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation défini est écoulé. L'appareil s'éteint après quelques secondes. Tirez le panier hors de l'appareil et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.
 - Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas encore prêts, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
- Remarque : Veuillez noter que ces réglages ne sont fournis qu'à titre indicatif. Étant donné que l'origine, la taille, la forme ainsi que la marque des aliments peuvent varier, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour tous.




Conseils

- Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour les rendre croustillantes. Placez les pommes de terre dans l'Aerofryer quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'aliments particulièrement gras, comme des saucisses, dans l'Aerofryer.
- Vous pouvez également utiliser l'Aerofryer pour réchauffer des aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température sur 150 °C et faites-les réchauffer pendant 10 minutes maximum.

TABLE DES PROGRAMMES

- Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour différents aliments.

Programme	Icône	Température/durée par défaut
Frites Aerofryer		190 °C/25 min
Gâteau		170 °C/15 min
Pommes de terre		190 °C/30 min
Biscuits		170 °C/15 min
Tarte aux œufs		180 °C/15 min
Cacahuètes		190 °C/10 min
Pilons de poulet		190 °C/25 min
Ailes de poulet		170 °C/20 min
Poisson		190 °C/20 min

Coquillages et crustacés		160 °C/20 min
Bœuf		170 °C/20 min
Jambon		190 °C/20 min

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. L'appareil n'est pas prévu pour un lavage au lave-vaisselle.
- Nettoyez le panier et l'aéroplate (la grille amovible) avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le panier et l'aéroplate (la grille amovible) ne sont pas prévus pour un lavage au lave-vaisselle.
- Si des saletés sont collées à l'aéroplate (la grille amovible) ou au fond du panier, remplissez le panier d'eau chaude avec du liquide vaisselle. Mettez l'aéroplate (la grille amovible) dans le panier et laissez les deux tremper pendant 10 minutes environ.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

ENVIRONNEMENT



■ Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Support

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

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

DE

TEILEBESCHREIBUNG

1. Display
2. Garkorb
3. Korbgriff
4. Aeroplate (herausnehmbares Gitter; nicht ohne dieses Gitter verwenden)
5. Gehäuse

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Reinigen Sie die Teile gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Setzen Sie die Aeroplate (herausnehmbares Gitter richtig in die Garkorb ein. HINWEIS: Verwenden Sie das Gerät nicht ohne dieses Gitter.

- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Die Garzeiten können je nach Menge und Art der Pommes-Frites sowie Temperatur und Marke variieren.
- **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.**
- Folgende 12 Frittierprogramme sind verfügbar: Heißluft-Pommes-Frites, Backen, Kartoffeln, Biscuits, Eierkuchen, Erdnuss, Hähnchenkeulen, Hähnchenflügel, Fisch, Meeresfrüchte/Krustentiere, Rindfleisch und Schinken. Verwenden Sie die Preset-Taste, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Halten Sie die Ein/Aus-Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die standardmäßige Temperatur (200 °C) und Zeit (15 Minuten) einzustellen. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste noch einmal, um die Heißluftfritteuse zu starten. Betätigen Sie die Ein/Aus-Taste erneut 3 Sekunden lang, um das Gerät während des Garvorgangs komplett zu stoppen. Daraufhin erlöschen alle LEDs und der Lüfter hält an.
- Wenn Sie die Preset-Taste drücken, startet die Heißluftfritteuse das entsprechende Programm. Falls Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch Betätigen der Preset-Taste wieder abbrechen. Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden ab. Anschließend können Sie eine andere Funktion wählen. Es ist auch möglich, das gewählte Programm einzustellen, indem Sie die Zeit und Temperatur ändern.

GEBRAUCH










- Schließen Sie den Stecker an einer geerdeten Steckdose an.
- Ziehen Sie den Garkorb aus dem Gerät heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Garkorb und achten Sie darauf, vorher den herausnehmbaren Frittierereinsatz einzusetzen.
- Schieben Sie den Garkorb wieder zurück in die Heißluftfritteuse.
- Vermeiden Sie während des Betriebs sowie direkt danach jede Berührung mit dem Garkorb, weil er sehr heiß wird. Fassen Sie den Garkorb nur am Griff an.
- Wenn der Garkorb kalt ist, heizen Sie ihn bitte 5 Minuten lang auf 80 °C auf. Anschließend ist das Gerät einsatzbereit.
- Die Zeit kann mit den Timer-Steuertasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Timer-Steuertasten, um die Frittierzeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können den Timer zwischen 1 und 60 Minuten einstellen.
- Die Temperatur kann mit den Temperaturregeltasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturregeltasten, 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.




- Das Gerät lässt sich auch starten, ohne eine Funktion zu wählen. Stellen Sie mit den entsprechenden Bedientasten die gewünschte Temperatur und Zeit ein und betätigen Sie dann die Start/Stop-Taste.
- Wenn Sie den Garkorb während des Garvorgangs herausnehmen, wird das Gerät automatisch ausgeschaltet. Wenn Sie den Garkorb wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein Programm zu beenden, betätigen Sie ebenfalls die Ein/Aus-Taste. Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden ab.
- Während des Frittiervorgangs geht die Aufheizanzeige immer wieder an und aus. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die vorgegebene Temperatur aufrechtzuerhalten.
- Überschüssiges Öl von den Zutaten wird unten im Garkorb aufgefangen.
- Einige Zutaten müssen zur der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Dazu ziehen Sie den Garkorb am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln ihn. Schieben Sie den Garkorb wieder zurück in die Heißluftfritteuse.
- Wenn der Timer einen Signalton abgibt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet sich nach ein paar Sekunden ab. Ziehen Sie die Garkorb aus dem Gerät heraus und stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig sind. Falls die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Geben Sie etwas Öl zu den Kartoffeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Frittieren Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine besonders fettigen Zutaten wie Würstchen in der Heißluftfritteuse zu.
- So können Sie die Heißluftfritteuse auch benutzen, um Speisen wieder aufzuwärmen. Dazu stellen Sie eine Temperatur von 150 °C für maximal 10 Minuten ein.

PROGRAMMTABELLE

- Diese Tabelle hilft Ihnen, die Grundeinstellungen für die Zutaten auszuwählen.
- Hinweis: Denken Sie bitte daran, dass diese Einstellungen nur Anhaltspunkte sind. Da sich Zutaten sowohl hinsichtlich Herkunft, Größe und Form als auch Marke unterscheiden, können wir nicht die jeweils optimale Einstellung für Ihre Zutaten garantieren.

Tipps

Programm	Symbol	Standardtemperatur/-zeit
Pommes-Frites		190 °C/25 Min.
Kuchen		170 °C/15 Min.
Kartoffeln		190 °C/30 Min.
Biscuits		170 °C/15 Min.
Eierkuchen		180 °C/15 Min.
Erdnuss		190 °C/10 Min.
Hähnchenkeulen		190 °C/25 Min.
Hähnchenflügel		170 °C/20 Min.
Fisch		190 °C/20 Min.

Meeresfrüchte/ Krustentiere		160 °C/20 Min.
Rindfleisch		170 °C/20 Min.
Schinken		190 °C/20 Min.

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 ein. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie den Garkorb und das herausnehmbare Gitter mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Der Garkorb und das herausnehmbare Gitter sind nicht spülmaschinenfest.
- Falls das herausnehmbare Gitter oder der Boden des Garkorbs stark verschmutzt ist, füllen Sie den Garkorb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie das herausnehmbare Gitter in den Garkorb ein und lassen Sie beides ca. 10 Minuten einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

UMWELT



■ Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

Support

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

DE

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**

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Pantalla
2. Cesta
3. Asa de cesta
4. Placa de la freidora de aire (rejilla desmontable, no utilizar sin esta rejilla)
5. Base

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie bien las piezas con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Coloque la placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) en la cubeta correctamente. **NOTA:** No utilice el aparato sin esta rejilla.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- El tiempo de cocción puede variar en función de la cantidad, el tipo y la marca de las patatas, y de la temperatura.
- **Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**

ES

- **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

- 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 placa de la freidora de aire (rejilla desmontable) esté colocada en la cubeta antes de meter los ingredientes.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora Aerofryer.
- No toque la cubeta durante el uso ni justo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el asa.
- Cuando la cubeta esté fría, caliéntela durante 5 minutos a una temperatura de 80 grados. Tras este tiempo, el dispositivo estará listo para el uso.
- Se incluyen 12 programas de fritura: patatas fritas en la freidora Aerofryer, bizcocho, patatas, galletas, tartaletas de huevo, cacahuetes, muslitos de pollo, alas de pollo, pescado, marisco/ crustáceos, ternera y jamón. Pulse el botón de programación para seleccionar el programa deseado.
- Mantenga pulsado el botón de alimentación durante 3 segundos para establecer la temperatura (200 °C) y el tiempo (15 minutos) predeterminados de la freidora Aerofryer. Si pulsa el botón de encendido durante un segundo, la freidora Aerofryer se pondrá en marcha. Si mantiene pulsado el botón de encendido durante 3 segundos de nuevo, el aparato dejará de cocinar. Todas las luces se apagarán y el ventilador dejará de funcionar.
- Si pulsa el botón de programación, la freidora Aerofryer iniciará el programa correspondiente. Si ha seleccionado el programa equivocado, puede cancelarlo pulsando de nuevo el botón de programación. El dispositivo se detendrá tras 20 segundos. A continuación, podrá seleccionar otra función. Asimismo, es posible ajustar el programa seleccionado cambiando el tiempo y la temperatura.
- El tiempo puede ajustarse con los botones de control del temporizador. Pulse los botones de control del temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo de fritura un minuto. Pulse y mantenga pulsado uno de los botones para ajustar el tiempo más rápido. Puede ajustar el tiempo 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.
- También es posible encender el aparato sin seleccionar una función. Ajuste el tiempo y la temperatura con los botones de control del temporizador y de temperatura; a continuación, pulse el botón de encendido.

- Cuando saque la cubeta durante el proceso de fritura, el dispositivo se apagará automáticamente. Cuando vuelva a introducir la cubeta, el programa se reanudará.
- Para cancelar cualquier programa, pulse el botón de encendido. La freidora Aerofryer se apagará tras 20 segundos.
- Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento calefactor se conecta y se desconecta para mantener la temperatura ajustada.
- 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.
- Una vez que haya transcurrido el tiempo de preparación ajustado, sonará el pitido del temporizador. El aparato se apagará unos segundos más tarde. Saque la cubeta del aparato 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







- Se recomienda agitar los ingredientes de pequeño tamaño durante el tiempo de preparación para optimizar el resultado final y evitar ingredientes fritos de forma irregular.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora Aerofryer unos minutos después de haber añadido el aceite.





- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora Aerofryer.
- También puede utilizar la freidora Aerofryer para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150°C durante 10 minutos como máximo.

TABLA DE PROGRAMA

- La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes.
- Nota: Tenga en cuenta que estos ajustes son simplemente indicaciones. Puesto que cada ingrediente es distinto en cuanto a origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que se trate del ajuste óptimo.

ES

Programa	Icono	Temperatura/tiempo predeterminados
Patatas fritas en la freidora Aerofryer		190 °C/25 min
Bizcocho		170 °C/15 min
Patatas		190 °C/30 min
Galletas		170 °C/15 min
Tartaletas de huevo		180 °C/15 min
Cacahuetes		190 °C/10 min
Muslitos de pollo		190 °C/25 min
Alitas de pollo		170 °C/20 min

Pescado		190 °C/20 min
Marisco/crustáceos		160 °C/20 min
Tenera		170 °C/20 min
Jamón		190 °C/20 min

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Este 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 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!

SEGURANÇA

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



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

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Visor
2. Cesto
3. Pega do cesto
4. Aeroplaca (grelha amovível, não utilize sem esta grelha)
5. Base

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Limpe minuciosamente as peças com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Coloque a Aeroplaca (grelha amovível) corretamente na cuba.
NOTA: não utilize o aparelho sem esta grelha.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Os tempos de cozedura podem variar consoante a quantidade de batatas fritas, o tipo de batatas fritas, a temperatura e a marca.
- **Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- **De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.**

- **NOTA: Após o processo de cozedura, o aparelho tem de arrefecer, sendo este processo de arrefecimento ativado automaticamente depois de atingido o tempo do temporizador. Evite desligar a ficha do aparelho da tomada antes de ser concluído o processo de arrefecimento, uma vez que o ar quente restante pode danificar o aparelho.**

UTILIZAÇÃO

- Insira a ficha elétrica numa tomada de parede com ligação à terra.
- Retire cuidadosamente a cuba da Aerofryer.
- Coloque os ingredientes na cuba, certifique-se de que a Aeroplaca (grelha amovível) está colocada na cuba antes de colocar os ingredientes.
- Volte a colocar a cuba na Aerofryer.
- Não toque na cuba durante e imediatamente após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.
- Se a cuba estiver fria, aqueça-a durante 5 minutos a uma temperatura de 80 graus. Após o que, o aparelho estará pronto para ser utilizado.
- Inclui 12 programas de fritura: Batatas fritas Aerofryer, Bolo, Batatas, Biscoitos, Pastéis de Nata, Amendoim, Coxas de frango, Asas de frango, Peixe, Moluscos/crustáceos, Carne de vaca e fiambre. Utilize o botão de predefinição para selecionar o programa desejado.
- Prima o botão de alimentação durante 3 segundos para programar a temperatura (200°C) e o tempo (15 minutos) predefinidos da Aerofryer. Se premir o botão de alimentação uma segunda vez irá ativar a Aerofryer. Volte a premir o botão de alimentação durante 3 segundos para parar o aparelho durante a cozedura. As luzes apagam todas, a ventoinha deixa de funcionar.
- Quando premir o botão de predefinição, a Aerofryer iniciará o programa correspondente. Se tiver escolhido o programa errado, pode abortar a operação premindo o botão de predefinição novamente. O aparelho irá parar após 20 segundos. Poderá depois escolher uma outra função. Pode também ajustar o programa escolhido, alterando o tempo e a temperatura.
- O tempo pode ser regulado com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo do temporizador uma vez para aumentar ou para diminuir o tempo de fritura em um minuto. Prima e mantenha um dos botões premido para regular o tempo mais rapidamente. Pode programar o temporizador entre 1 minuto e 60 minutos.
- A temperatura pode ser regulada com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo da temperatura uma vez para aumentar ou para diminuir a temperatura em 5 graus. Prima e mantenha um dos botões premido para regular a temperatura mais rapidamente. Pode programar a temperatura entre 80 e 200 graus.
- Também pode iniciar o aparelho sem selecionar uma função. Programe o tempo e a temperatura com os botões de controlo do temporizador e da temperatura e, depois, prima o botão de alimentação.
- Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente. O programa será retomado ao recolocar a cuba.
- Para cancelar qualquer programa, prima o botão de alimentação. A Aerofryer irá desligar-se após 20 segundos.
- Durante o processo de fritura por ar quente, o indicador luminoso de aquecimento acende-se e apaga-se de tempos a tempos. Isto indica que o elemento de aquecimento está ligado e desligado para manter a temperatura definida.








- O excesso de óleo dos ingredientes acumula-se na base da cuba.
 - Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na Aerofryer.
 - Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. O aparelho irá desligar-se depois de alguns segundos. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
 - Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a inserir a cuba no aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.
- Nota: Lembre-se que estas definições são meras indicações. Dado que os ingredientes diferem em termos de origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.





Sugestões

- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os ingredientes na Aerofryer alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não use a Aerofryer para preparar ingredientes extremamente gordurosos como, por exemplo, salsichas.
- Pode também utilizar a Aerofryer para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.

TABELA DE PROGRAMAS

- A tabela que se segue irá ajudá-lo a selecionar as definições básicas para os ingredientes.

Programa	Ícone	Temperatura/tempo predefinida/ o
Batatas fritas Aerofryer		190°C/25 min
Bolo		170°C/15 min
Batata		190°C/30 min
Bolachas		170°C/15 min
Pastéis de nata		180°C/15 min
Amendoim		190°C/10 min
Coxas de frango		190°C/25 min
Asas de frango		170°C/20 min

Peixe		190°C/20 min
Moluscos/crustáceos		160°C/20 min
Carne bovina		170°C/20 min
Fiambre		190°C/20 min

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe a cuba e a Aeroplaca (grelha amovível) com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva. A cuba e a Aeroplaca (grelha amovível) não podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Se existir sujidade presa na Aeroplaca (grelha amovível) ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente. Coloque a Aeroplaca (grelha amovível) dentro da cuba e deixe-as no líquido durante 10 minutos.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifica o dispositivo.

AMBIENTE



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

Assistência

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

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



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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Display
2. Cestello
3. Manico del cestello
4. Aeroplate (griglia rimovibile, non usare senza questa griglia)
5. Base

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Lavare a fondo le parti in acqua calda con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Posizionare correttamente l'aeroplate (griglia rimovibile) nel recipiente. **NOTA:** non utilizzare l'apparecchio senza questa griglia.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- I tempi di cottura possono variare in base alla quantità di patatine fritte, al tipo di patatine, alla temperatura e alla marca.
- **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

- Collegare la spina ad una presa elettrica dotata di messa a terra.
- Estrarre il recipiente dalla friggitrice ad aria calda.
- Mettere gli ingredienti nel recipiente, assicurarsi che l'aeroplata (griglia rimovibile) sia posizionata nel recipiente prima di inserire gli ingredienti.
- Riposizionare il recipiente nella friggitrice ad aria calda.
- Non toccare il recipiente durante e subito dopo l'uso, perché diventa molto caldo. Sostenere il recipiente esclusivamente per il manico.
- Quando il recipiente è freddo, scaldarlo per 5 minuti a una temperatura di 80 gradi. Successivamente, l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Sono disponibili 12 programmi di frittura: Patatine ad aria calda, Torte, Patate, Biscotti, Crostatine alla crema pasticceria, Arachidi, Cosce di pollo, Ali di pollo, Pesce, Molluschi/Crostacei, Manzo e Prosciutto. Usare il tasto relativo al programma desiderato.
- Tenere premuto il tasto di accensione per 3 secondi per impostare la temperatura predefinita per la frittura ad aria calda (200 °C) e il tempo (15 minuti). Selezionando il tasto di accensione una seconda volta, la friggitrice ad aria calda si avvia. Premendo di nuovo il tasto di accensione per 3 secondi l'apparecchio si spegne durante la cottura. Tutte le spie si spengono, la ventola si ferma.
- Premendo il tasto predefinito, la friggitrice ad aria calda avvia il programma corrispondente. Se il programma scelto è sbagliato, è possibile annullare il processo premendo nuovamente il tasto di predefinito. L'apparecchio si ferma dopo 20 secondi. Successivamente è possibile scegliere un'altra funzione. È inoltre possibile regolare il programma scelto modificando tempo e temperatura.
- Il tempo di cottura può essere regolato con i pulsanti di controllo del timer. Premere i pulsanti di controllo del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare il tempo più rapidamente. Il timer può essere impostato tra 1 e 60 minuti.
- La temperatura può essere regolata con i pulsanti di controllo della temperatura. Premere i pulsanti di controllo della temperatura una volta per aumentare o diminuire la temperatura di 5 gradi. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare la temperatura più rapidamente. La temperatura può essere impostata tra 80 e 200 gradi.
- È anche possibile avviare l'apparecchio senza selezionare una funzione. Regolare il tempo e la temperatura con i relativi tasti di controllo, quindi premere il tasto di accensione.
- Quando si estrae il recipiente durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente. Quando si reinserisce il recipiente, il programma riprende.
- Per annullare un programma, premere il tasto di accensione. La friggitrice ad aria calda si spegne dopo 20 secondi.
- Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Questo indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.
- L'olio in eccesso viene raccolto sul fondo del recipiente.










- Alcuni ingredienti devono essere scossi a metà cottura, estraendo il contenitore dall'apparecchio usando il manico e scuotendolo. Poi reinserire il recipiente nella friggitrice ad aria calda.
- Quando il timer emette un avviso acustico, il tempo di preparazione impostato è trascorso. L'apparecchio si spegne dopo alcuni secondi. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il recipiente nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Nota: Tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non è possibile indicare regolazioni specifiche per ciascun ingrediente particolare.




Suggerimenti

- Saltare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.
- Oliare leggermente le patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare nella friggitrice ad aria calda ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- La friggitrice ad aria calda è anche utile per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.

TABELLA DEI PROGRAMMI

- La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

Programma	Icona	Temperatura/tempo predefiniti
Patatine ad aria calda		190 °C/25 min
Torte		170 °C/15 min
Patate		190 °C/30 min
Biscotti		170 °C/15 min
Crostatine alla crema pasticceria		180 °C/15 min
Arachidi		190 °C/10 min
Cosce di pollo		190 °C/25 min
Alette di pollo		170 °C/20 min
Pesce		190 °C/20 min

Molluschi/Crostacei		160 °C/20 min
Manzo		170 °C/20 min
Prosciutto		190 °C/20 min

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire il recipiente e l'aeroplate (griglia rimovibile) con acqua calda, una piccola quantità di detersivo e una spugna non abrasiva. Il recipiente e l'aeroplate (griglia rimovibile) non sono lavabili in lavastoviglie.
- Per incrostazioni sull'aeroplate (griglia rimovibile) o sul fondo del recipiente, riempire il recipiente con acqua calda e una piccola quantità di detersivo. Mettere l'aeroplate (griglia rimovibile) nel recipiente e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detersivi 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!

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).
- **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.



- Ytor som anges med denna logotyp kan bli heta under användning.

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

**SPARA DESSA ANVISNINGAR
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

BESKRIVNING AV DELAR

1. Display
2. Korg
3. Korghandtag
4. Galler (löstagbart, använd inte apparaten utan detta)

5. Bas

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekalerna och etiketter från apparaten.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Rengör delarna noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Sätt det löstagbara gallret i pannan på rätt sätt. Obs! Använd inte apparaten utan det här gallret.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
- Tillagningstiden kan variera beroende på mängden pommes frites, typ av pommes frites, temperatur och märke.
- **Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller frityrfett.**
- **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: 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.**

ANVÄNDNING










- Sätt stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan ur luftfritösen.

- Sätt maten i pannan efter att du har placerat det löstagbara gallret i den. Gallret ska sättas in i pannan före maten.
 - Skjut in pannan i lufffritösen igen.
 - Vidrör inte pannan under eller en stund efter att den har använts. Den blir mycket varm. Pannan får bara hållas i handtaget.
 - När pannan är kall ska den värmas upp i 5 minuter i 80 grader. Efter det är apparaten redo att användas.
 - Det finns 12 olika friteringsprogram: pommefrites, kaka, potatis, småkakor, egg tart, jordnötter, kycklingklubbor, kycklingvingar, fisk, skaldjur, nötkött och skinka. Välj önskat program med förinställningsknappen.
 - Håll in strömknappen i 3 sekunder för att ställa in lufffritösens standardtemperatur (200 °C) och standardtid (15 minuter). Tryck på strömknappen en andra gång för att starta lufffritösen. Håll in strömknappen i 3 sekunder igen om du vill stoppa apparaten under tillagningen. Alla lampor släcks och fläkten slutar att gå.
 - När du trycker på förinställningsknappen startas motsvarande program på lufffritösen. Om du väljer fel program kan du avbryta genom att trycka på förinställningsknappen igen. Apparaten stoppas efter 20 sekunder. Efter detta kan du välja en annan funktion. Det går även att justera det valda programmet 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 går även att starta apparaten utan att välja en funktion. Ställ in tid och temperatur med timer- och temperaturkontrollknapparna och tryck på strömknappen.
 - Om du drar ut pannan under friteringen stängs apparaten av automatiskt. Programmet återupptas när du sätter in pannan igen.
 - Tryck på strömknappen för att avbryta ett program. Lufffritösen stängs av efter 20 sekunder.
 - Under varmluftsfriteringen tänds och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta indikerar att värmeelementet slås på och stängs av för att bibehålla den inställda temperaturen.
 - Överflödiga oljan från maten ansamlas i pannans botten.
 - Viss mat måste skakas om halvvägs genom tillagningen. När maten ska skakas om drar du ut pannan ur apparaten i handtaget och skakar den. Skjut sedan in pannan i lufffritösen igen.
 - När du hör att timern piper har den förinställda tillagningstiden gått ut. Apparaten stängs av efter några sekunder. Dra ut pannan ur apparaten och ställ den på en värmebeständig yta.
 - Se om maten är färdig. Om inte maten är färdig skjuter du in pannan i apparaten igen och ställer in timern på ett par extra minuter.
- Tips
- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.




- Tillsätt lite olja på potatis för att få ett krispigt resultat. Fritera maten i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fet mat, som korv, i luftfritösen.
- Luftfritösen kan även användas till att värma upp mat. Om du vill värma upp mat ställer du in temperaturen på 150 °C i upp till 10 minuter.

PROGRAMTABELL

- Den här tabellen hjälper dig att välja grundläggande inställningar för mat.
- Obs! Tänk på att dessa inställningar är indikationer. Eftersom olika typer av livsmedel varierar vad gäller ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera den bästa inställningen för din mat.

Program	Symbol	Standardtemperatur/-tid
Pommes frites		190 °C/25 min
Kaka		170 °C/15 min
Potatis		190 °C/30 min
Småkakor		170 °C/15 min
Egg tart		180 °C/15 min
Jordnötter		190 °C/10 min
Kycklingklubbor		190 °C/25 min
Kycklingvingar		170 °C/20 min
Fisk		190 °C/20 min

SV

Skaldjur		160 °C/20 min
Nötkött		170 °C/20 min
Skinka		190 °C/20 min

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller annan vätska. Apparaten tål inte maskindisk.
- Rengör pannan och det löstagbara gallret Pannan och det löstagbara gallret tål inte maskindisk.
- Om det sitter fast smuts på det löstagbara gallret eller i botten av pannan fyller du pannan med hett vatten och lite diskmedel. Lägg det löstagbara gallret i pannan och låt pannan och gallret ligga i blöt i cirka 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar apparaten.

OMGIVNING



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

Support

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

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwac urządzenia, ciągnąc za przewód ani dopuszczac do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. W najgorszym przypadku żywność może się zapalić. (Nie używaj więcej niż jednej łyżeczki oleju, mięsa, które uwalnia za dużo tłuszczu lub wody przeznaczonej do gotowania.)
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź

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

- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.



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

- Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
 - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
 - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
 - Gospodarstwa rolne.
- NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

OPIS CZĘŚCI

1. Wyświetlacz
2. Kosz
3. Uchwyt kosza
4. Płyta ażurowa (wyjmowana kratka, nie używaj bez tej kratki)
5. Podstawa

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.
- Dokładnie wyczyść części, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Umieść prawidłowo płytę ażurową (wyjmowaną kratkę) w misie. UWAGA: Nie używaj urządzenia bez tej kratki.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.

- Czas pieczenia zależy od ilości i rodzaju frytek, temperatury i gatunku kartofli.
- **Niniejsza smażalnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napępniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.**
- **Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.**
- **UWAGA: Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Należy unikać odłączania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.**
- Jeśli misa jest zimna, rozgrzewaj ją przez 5 minut w temperaturze 80 stopni. Po tym czasie urządzenie jest gotowe do użytku.
- Dostępnych jest 12 programów smażenia: Frytki z piecyka konwekcyjnego, Ciasto, Ziemniaki, Herbatniki, Tarta jajeczna, Orzeszki, Udka kurczaka, Skrzydełka kurczaka, Ryby, Owoce morza, Wołowina, Szyńka. Za pomocą przycisku ustawień wstępnych wybierz żądany program.
- Naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przycisk zasilania, aby ustawić domyślną temperaturę (200°C) i czas (15 minut) pracy piecyka. Naciśnij przycisk zasilania jeszcze raz, piecyk konwekcyjny się uruchomi. Aby wyłączyć urządzenie w trakcie pracy, ponownie naciśnij przycisk zasilania i przytrzymaj go przez 3 s. Wszystkie kontrolki zgasną, a wentylator się wyłączy.
- Po naciśnięciu przycisku programu piecyk konwekcyjny rozpocznie przypisany do danego przycisku program. W przypadku wybrania niewłaściwego programu można go przerwać, naciskając przycisk programu jeszcze raz. Urządzenie zatrzyma się po 20 sekundach. Następnie można wybrać inną funkcję. Można również modyfikować wybrany program, zmieniając czas i temperaturę.
- Czas można regulować za pomocą przycisków ustawiania minutnika. Jednokrotne naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania minutnika zwiększa lub zmniejsza czas smażenia o jedną minutę. Aby zmieniać czas szybciej, wybrany przycisk należy nacisnąć i przytrzymać. Minutnik można ustawiać na czas od 1 do 60 minut.

UŻYTKOWANIE

- Włóż wtyczkę zasilającą do gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Ostrożnie wyciągnij misę z piecyka konwekcyjnego.
- Włóż składniki do misy. Przed włożeniem składników do misy upewnij się, że na jej spodzie znajduje się płyta ażurowa (wyjmowana kratka).
- Następnie wsuń misę z powrotem do piecyka.
- Nie wolno dotykać misy w trakcie użytkowania ani od razu po jego zakończeniu, ponieważ misa bardzo się nagrzewa. Misę trzymaj wyłącznie za uchwyt.










- Temperaturę można regulować za pomocą przycisków ustawiania temperatury. Jednokrotne naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania temperatury zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5 stopni. Aby ustawiać temperaturę szybciej, wybrany przycisk należy nacisnąć i przytrzymać. Temperaturę można ustawiać w zakresie od 80 do 200 stopni.
- Można również uruchomić urządzenie bez wybierania funkcji. Należy w tym celu ustawić czas i temperaturę za pomocą przycisków ustawiania minutnika i ustawiania temperatury, a następnie nacisnąć przycisk zasilania.
- Wyjęcie misy w trakcie smażenia automatycznie wyłącza urządzenie. Po ponownym włożeniu misy program wznowia działanie.
- Aby anulować dowolny program, naciśnij przycisk zasilania. Piecyk konwekcyjny wyłączy się po 20 sekundach.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem kontrolka grzania co pewien czas zapala się i gaśnie. Oznacza to, że grzałka włącza się i wyłącza, aby utrzymywać ustawioną temperaturę.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie misy.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszczać składniki, wyciągnij misę z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń misę z powrotem do piecyka.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie nastawionego czasu przygotowania. Urządzenie wyłączy się po kilku sekundach. Wyciągnij misę z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń misę z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.




Wskazówki

- Przemieszanie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Aby ziemniaki były chrupiące, do świeżych ziemniaków dodaj trochę oleju. Smaż potrawę w piecyku konwekcyjnym przez kilka minut po dodaniu oleju.
- W piecyku konwekcyjnym nie powinno się przygotowywać bardzo tłustych potraw, takich jak kielbaski.
- Piecyka można również używać do odgrzewania potraw. Aby odgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 150°C na czas maks. 10 minut.

TABELA PROGRAMÓW

- Poniższa tabela pomoże dobrać podstawowe ustawienia do konkretnych potraw.
- Uwaga: Te ustawienia są wyłącznie orientacyjne. Składniki potraw mogą się różnić pochodzeniem, wielkością, kształtem, marką itp., dlatego nie gwarantujemy najlepszych ustawień dla danych potraw.

Program	Ikona	Domyślna temperatura/czas
Frytki z piecyka konwekcyjnego		190°C/25 min
Ciasto		170°C/15 min
Ziemniaki		190°C/30 min
Herbatniki		170°C/15 min
Tarta jajeczna		180°C/15 min
Orzeszki		190°C/10 min
Udka kurczaka		190°C/25 min
Skrzydółka kurczaka		170°C/20 min
Ryby		190°C/20 min

Owoce morza		160°C/20 min
Wołowina		170°C/20 min
Szynka		190°C/20 min

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Misę i płytę ażurową (wyjmowaną kratkę) myj w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń przy użyciu delikatnej, nieściertnej gąbki. Misa i płyta ażurowa (wyjmowana kratka) nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Jeśli do płyty ażurowej (wyjmowanej kratki) przywarł brud, napełnij misę gorącą wodą z płynem do naczyń. Umieść płytę ażurową (wyjmowaną kratkę) w misie i namaczaj kratkę przez ok. 10 minut.
- Zewnętrzną obudowę należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

ŚRODOWISKO



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

Wsparcie

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

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben. V nejhorším případě se jídlo může vznítit. (Nepoužívejte více než jednu čajovou lžičku oleje, žádné maso, které by uvolnilo větší množství tuku nebo vodu určenou k vaření potravin.)
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se

bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.

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



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

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

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ USCHOVEJTE
POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Displej
2. Košík
3. Držadlo košíku

4. Horkovzdušná fritovací mřížka (vyjímatelná, bez této mřížky spotřebič nepoužívejte)
5. Základna

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Důkladně vyčistěte díly teplou vodou, určitým množstvím saponátu a neodírající houbou.
- Do nádoby správně umístěte horkovzdušnou fritovací mřížku (vyjímatelnou). **POZNÁMKA:** Nepoužívejte spotřebič bez této mřížky.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Doba pečení se může lišit podle množství hranolek, typu hranolek, teploty a značky.
- **Toto je fritéza spotřebič, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení.**
- **Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.**
- **POZNÁMKA:** Po skončení pečení se zařízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky, jakmile se vypne časovač. Nevytahujte prosím zařízení se síťové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože by se zařízení mohlo zbytkem horkého vzduchu poškodit.

POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.

- Opatrně vytáhněte nádobu z horkovzdušné fritézy.
- Vložte pokrmy do nádoby. Před jejich vložením se však ujistěte, že je v nádobě umístěna horkovzdušná fritovací mřížka (vyjímatelná).
- Zasuňte nádobu zpět do horkovzdušné fritézy.
- Nedotýkejte se nádoby během používání a ihned po něm, protože bude velmi horká. Držte nádobu pouze za držadlo.
- Jestliže je nádoba studená, nechejte ji 5 minut zahřívát na teplotu 80 stupňů. Následně bude spotřebič připraven k použití.
- V nabídce je 12 programů smažení: hranolky smažené horkým vzduchem, pečení, brambory, sušenky, vaječný koláč, arašidy, kuřecí stehýnka, kuřecí křídýlka, ryby, mořské plody, hovězí a uzeniny. Pro výběr požadovaného programu použijte tlačítko předvolby.
- Stisknutím a podržením tlačítka napájení na 3 sekundy můžete nastavit horkovzdušnou fritézu na výchozí teplotu (200 °C) a čas (15 minut). Po dalším stisknutí tlačítka napájení se horkovzdušná fritéza zapne. Při opětovném stisknutí tlačítka napájení na 3 sekundy během probíhajícího programu bude provoz horkovzdušné fritézy zcela ukončen. Všechny kontrolky zhasnou a ventilátor přestane pracovat.
- Po stisknutí tlačítka předvolby spustí horkovzdušná fritéza příslušný program. Pokud jste zvolili chybný program, můžete jej zrušit opětovným stisknutím tlačítka předvolby. Provoz spotřebiče bude po uplynutí 20 sekund ukončen. Následně můžete zvolit jinou funkci. Vybraný program lze rovněž upravit, a to změnou času a teploty.
- Čas lze nastavit pomocí ovládacích tlačítek časovače. Na prodloužení nebo zkrácení doby smažení o jednu minutu stiskněte jednou některé z ovládacích tlačítek časovače. Pro rychlejší úpravu času tlačítko stiskněte a podržte. Časovač můžete nastavit od 1 do 60 minut.
- Teplotu lze nastavit pomocí ovládacích tlačítek teploty. Na zvýšení nebo snížení teploty o 5 stupňů stiskněte jednou některé z ovládacích tlačítek teploty. Pro rychlejší úpravu teploty tlačítko stiskněte a podržte. Teplotu můžete nastavit od 80 do 200 stupňů.
- Spotřebič lze rovněž zapnout bez výběru funkce. Pomocí ovládacích tlačítek času a teploty nastavte čas a teplotu a potom stiskněte tlačítko napájení.
- Pokud během provozu spotřebiče vyjmete nádobu, spotřebič se automaticky vypne. Po opětovném vložení nádoby zpět bude program pokračovat.
- Program lze zrušit stisknutím tlačítka napájení. Horkovzdušná fritéza se po uplynutí 20 sekund vypne.
- Během smažení horkým vzduchem se bude opakovaně rozsvěcovat a zhasínat kontrolka zahřívání. Tím je signalizováno, že se topné těleso zapíná a vypíná za účelem udržování nastavené teploty.
- Přebytečný olej z pokrmů se shromažďuje na dně nádoby.
- Některé pokrmy je potřeba v polovině přípravy protřepat. V takovém případě vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a její obsah protřepejte. Potom zasuňte nádobu zpět do horkovzdušné fritézy.










- Pokud uslyšíte pípnutí časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Spotřebič se po uplynutí několika sekund vypne. Vytáhněte nádobu ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda je pokrm připraven. Pokud pokrm ještě není hotový, zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.




Tipy

- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.
- K čerstvým bramborám přidejte trochu oleje, aby byly křupavé. Po přidání oleje začněte smažit pokrmy v horkovzdušné fritéze do několika minut.
- Nepřipravujte v horkovzdušné fritéze extrémně mastné potraviny, jako jsou například klobásy.
- Horkovzdušnou fritézu lze používat také k ohřívání pokrmů. Jestliže chcete ohřát pokrmy, nastavte teplotu 150 °C a čas až 10 minut.

TABULKA PROGRAMŮ

- Tato tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro jednotlivé potraviny.
- Poznámka: Veźměte na vědomí, že tato nastavení jsou pouze orientační. Jelikož se potraviny liší svým původem, velikostí, tvarem a rovněž i značkou, nemůžeme jednoznačně stanovit nejlepší nastavení pro vaše potraviny.

Program	Ikona	Výchozí teplota/čas
Hranolky smažené horkým vzduchem		190 °C / 25 min
Pečení		170 °C / 15 min
Brambory		190 °C / 30 min
Sušenky		170 °C / 15 min
Vaječný koláč		180 °C / 15 min
Arašídý		190 °C / 10 min
Kuřecí stehýnka		190 °C / 25 min
Kuřecí křídýlka		170 °C / 20 min
Ryby		190 °C / 20 min

Mořské plody		160 °C / 20 min
Hovězí		170 °C / 20 min
Uzeniny		190 °C / 20 min

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Spotřebič není vhodný pro mytí v myčce.
- Nádobu a horkovzdušnou fritovací mřížku (vyjímatelnou) čistěte neabrazivní houbou navlhčenou v horké vodě s trochou tekutého prostředku na mytí nádobí. Nádoba a horkovzdušná fritovací mřížka (vyjímatelná) nejsou vhodné pro mytí v myčce.
- Pokud na horkovzdušné fritovací mřížce (vyjímatelné) nebo dně nádoby ulpí nečistoty, naplňte nádobu horkou vodou s trochou tekutého prostředku na mytí nádobí. Vložte horkovzdušnou fritovací mřížku (vyjímatelnou) do nádoby a nechejte nádobu a mřížku asi 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které poškozují spotřebič.

PROSTŘEDÍ



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

Podpora

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

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí. V najhoršom prípade sa potraviny môžu vznietiť. (Nepoužívajte viac ako jednu čajovú lyžičku oleja, žiadne mäso, ktoré uvoľní príliš veľa mastnoty alebo vodu určenú na varenie potravín.)
- Tento spotrebič nesmú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.



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

- Na farmách.
**USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE
LEN NA POUŽITIE VNÚTRI**

POPIS KOMPONENTOV

1. Displej
2. Košík
3. Držadlo košíka
4. Teplovzdušná fritovacia mriežka (odnímateľná mriežka, bez tejto mriežky spotrebič nepoužívajte)
5. Podstavec

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.
- Dôkladne umyte diely teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou.
- Správne umiestnite teplovzdušnú fritovaciu mriežku (odnímateľnú mriežku) do panvice. **POZNÁMKA:** Spotrebič nepoužívajte bez tejto mriežky.
- Umiestnite spotrebič na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teplu.
- Čas pečenia a môže líšiť v závislosti od množstva a typu hranolčekov, teploty a značky.
- **Táto teplovzdušná fritéza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovací olej alebo masť.**

- **Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.**
- **POZNÁMKA: Po procese pečenia musí spotrebič vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Neodpájajte spotrebič z elektrickej siete skôr, ako sa skončí proces chladenia, pretože zostávajúci horúci vzduch spôsobí poškodenie prístroja.**

POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Opatrne vytiahnite panvicu z teplovzdušnej fritézy.
- Do panvice vložte ingrediencie. Teplovzdušná fritovacia mriežka (odnímateľná mriežka) musí byť vložená do panvice ešte pred vložením ingrediencií.
- Zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa panvice priamo nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu chytajte len za rúčku.
- Keď je panvica studená, nechajte ju zahrievať 5 minút pri teplote 80 °C. Následne je spotrebič pripravený na použitie.
- V ponuke je 12 programov prípravy jedál: Hranolčeky v teplovzdušnej fritéze, koláč, zemiaky, pečivo, vaječný koláč, arašidy, kuracie stehná, kuracie krídla, ryby, morské plody, hovädzie mäso a šunka. Na vybranie požadovaného programu stlačte tlačidlo predvoľby.
- Stlačením a podržaním hlavného vypínača na 3 sekundy nastavte predvolenú teplotu teplovzdušnej fritézy (200 °C) a čas (15 minút). Druhým stlačením vypínača teplovzdušnú fritézu spustíte. Opätovným stlačením vypínača na 3 sekundy môžete počas prípravy jedla zariadenie zastaviť. Všetky kontrolky zhasnú a ventilátor sa prestane otáčať.
- Keď stlačíte tlačidlo predvoľby, teplovzdušná fritéza spustí príslušný program. Pokiaľ ste zvolili chybný program, môžete ho zrušiť opätovným stlačením tlačidla predvoľby. Spotrebič sa vypne po 20 sekundách. Potom môžete vybrať inú funkciu. Zvolený program môžete upraviť tak, že zmeníte čas a teplotu.
- Čas sa dá upraviť s pomocou ovládacích tlačidiel časovača. Na predĺženie či skrátenie času smaženia o jednu minútu raz stlačte ovládacie tlačidlá časovača. Na rýchlejšiu zmenu času tlačidlo stlačte a podržte. Časovač môžete nastaviť od 1 do 60 minút.
- Teplota sa dá upraviť s pomocou ovládacích tlačidiel teploty. Na zvýšenie či zníženie teploty smaženia o 5 stupňov raz stlačte ovládacie tlačidlá teploty. Na rýchlejšiu zmenu teploty tlačidlo stlačte a podržte. Teplotu môžete nastaviť od 80 do 200 stupňov.
- Tiež je možné spustiť spotrebič bez zvolenia funkcie. Nastavte čas a teplotu pomocou časovača a tlačidiel ovládania teploty, potom stlačte vypínač.
- Keď vyberiete panvicu počas procesu fritovania, spotrebič sa automaticky vypne. Po opätovnom vložení panvice bude program pokračovať.
- Na zrušenie ktoréhokoľvek programu stlačte vypínač. Teplovzdušná fritéza sa vypne po 20 sekundách.
- Počas procesu fritovania horúcim vzduchom sa rozsvieti kontrolka ohrevu, ktorá občas zhasne. Informuje tak o udržiavaní nastavenej teploty zapínaním a vypínaním ohrievacieho telesa.
- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.

- Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vytiahnite panvicu zo spotrebiča za rúčku a zatrasťe ňou. Potom zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve pípnutie časovača. Spotrebič sa po niekoľkých sekundách vypne. Vytiahnite panvicu zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.










Tipy




- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
- Aby boli čerstvé zemiaky chrumkavejšie, pokvapkajte ich trochou oleja. Po pridaní oleja vysmážajte potraviny vo fritéze ešte niekoľko minút.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte mimoriadne masťné potraviny, ako sú napríklad klobásy.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na ohrievanie potravín. Ak chcete potraviny ohriať, nastavte teplotu na 150 °C na max. 10 minút.

TABUĽKA PROGRAMOV

- Tabuľka nižšie vám pomôže pri výbere základných nastavení pre potraviny.

- Poznámka: Pripomíname, že tieto nastavenia sú orientačné. Keďže potraviny sa líšia pôvodom, veľkosťou, tvarom a značkou, nemôžeme pre ne zaručiť to najlepšie nastavenie.

Program	Ikona	Predvolená teplota/čas
Hranolčky vo vzduchovej fritéze		190 °C/25 min
Koláč		170 °C/15 min
Zemiaky		190 °C/30 min
Pečivo		170 °C/15 min
Vaječný koláč		180 °C/15 min
Arašidy		190 °C/10 min
Kuracie stehná		190 °C/25 min
Kuracie krídla		170 °C/20 min
Ryby		190 °C/20 min

Morské plody		160 °C/20 min
Hovädzina		170 °C/20 min
Šunka		190 °C/20 min

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani iných kvapalín. Spotrebič nie je vhodný do umývačky riadu.
- Panvicu a teplovzdušnú fritovaciu mriežku (odnímateľnú mriežku) vyčistíte mäkkou špongiou navlhčenou v teplej vode s trochou čistiacего prostriedku. Panvica a teplovzdušná fritovacia mriežka (odnímateľná mriežka) nie sú určené do umývačky riadu.
- Ak na teplovzdušnej fritovacej mriežke (odnímateľnej mriežke) alebo spodnej strane panvice zostanú prilepené nečistoty, panvicu naplňte teplou vodou s čistiacim prostriedkom. Teplovzdušnú fritovaciu mriežku (odnímateľnú mriežku) vložte do panvice a nechajte panvicu s mriežkou nasiaknuť aspoň 10 minút vodou.
- Zariadenie očistíte vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohli dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



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

Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na www.princesshome.eu!

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению. В худшем случае, еда может загореться. (Не добавляйте более одной чайной ложки масла, мяса, из которого выделяется слишком много жира, или воду для варки продуктов.)
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и

умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Во время работы устройства открытые поверхности могут нагреваться до очень высоких температур.
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.



- Поверхности, отмеченные этим логотипом, могут сильно нагреваться во время работы.
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.
- После завершения процесса выпечки устройству необходимо дать охладиться. Процесс охлаждения включится автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте вилку из сетевой

розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.

- Это устройство предназначено для использования в бытовых условиях, а также в схожих областях применения, таких как:
 - Кухонные помещения для служащих магазинов, офисов и других рабочих условий.
 - Отели, мотели и другие условия проживания для использования постояльцами.
 - Условия типа B&B.
 - Фермерские дома.
- СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ**

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ

1. Дисплей
2. Корзина
3. Рукоятка корзины
4. Съёмная решетка для аэрогриля (запрещается использовать устройство без решетки)
5. Основание

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Тщательно вымойте компоненты горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой.
- Установите решетку для аэрогриля в поддон в правильном положении. Примечание. Запрещается использовать устройство без этой решетки.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. не устанавливайте его на нежаростойкие поверхности.
- Время приготовления зависит от того, какое количество и какую разновидность картофеля фри вы хотите приготовить, какую температуру используете, а также от сорта картофеля.
- **Жарка в аэрофритюрнице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень масло или жир для жарки.**
- **Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.**
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** После завершения процесса выпечки устройству необходимо дать охладиться. Процесс охлаждения включится автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте штепсельной вилки из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Вставьте вилку в заземленную розетку.
- Осторожно вытяните поддон из аэрофритюрницы.
- Установите в поддон съемную решетку для аэрогриля, а затем положите на нее ингредиенты.
- Задвиньте поддон обратно в аэрофритюрницу.
- Не прикасайтесь к поддону во время работы устройства и какое-то время после ее завершения, так как он очень сильно нагревается. Держите поддон только за ручку.
- Если поддон холодный, подогрейте его в течение 5 минут при температуре 80 градусов. После этого устройство готово к работе.
- В устройстве есть 12 программ жарки: картофель фри (обжарка воздухом), кекс, картофель, печенье, яичный тарт, арахис, куриные ножки, куриные крылышки, рыба, моллюски и ракообразные, говядина и ветчина. Для выбора нужной программы воспользуйтесь кнопкой программ.
- Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы задать температуру аэрофритюрницы (200 °C) и время приготовления по умолчанию (15 минут). При втором нажатии кнопки питания аэрофритюрница начнет работать. Нажмите и удерживайте кнопку питания в течение 3 секунд, чтобы остановить устройство во время приготовления. Все индикаторы выключатся, а вентилятор прекратит работу.
- При нажатии кнопки программ аэрофритюрница начнет выполнять соответствующую программу. При выборе неверной программы ее можно отменить нажатием кнопки программ. Работа устройства остановится через 20 секунд, после чего можно будет выбрать другую функцию. В выбранной программе также можно изменить параметры времени и температуры.

- Для регулировки времени используются регуляторы времени. Для увеличения или уменьшения времени жарки на одну минуту нажмите на регулятор времени один раз. Для более быстрой регулировки времени нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Так можно задать время в диапазоне от 1 до 60 минут.
- Для регулировки температуры используются регуляторы нагрева. Для увеличения или уменьшения температуры на 5 градусов нажмите на регулятор нагрева один раз. Для более быстрой регулировки температуры нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.
- Устройство также можно запустить без выбора функции. Задайте время и температуру с помощью кнопок управления, а затем нажмите кнопку питания.
- Если во время жарки вытащить поддон, устройство автоматически выключится. После возвращения поддона на место выполнение программы возобновится.
- Для отмены выполнения программы нажмите кнопку питания. Аэрофритюрница выключится через 20 секунд.
- Во время жарки горячим воздухом индикатор нагрева периодически загорается и гаснет. Это говорит о том, что нагревательный элемент включается и выключается, поддерживая заданную температуру.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается на дне поддона.

- Некоторые продукты нужно перемешивать во время готовки. Для этого вытяните поддон из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. Затем задвиньте поддон обратно в аэрофритюрницу.
- По окончании времени приготовления раздастся сигнал таймера. Через несколько секунд после этого аэрофритюрница выключится. Извлеките поддон из фритюрницы и поставьте на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте поддон обратно в устройство и установите таймер еще на несколько минут.

Советы

- Встряхивание небольших ингредиентов в процессе жарки позволяет получить лучший результат и предотвратить неравномерное прожаривание.
- Добавьте немного масла, чтобы сделать картофель более хрустящим. После добавления масла жарьте продукты в аэрофритюрнице несколько минут.
- Не готовьте в устройстве очень жирные продукты, такие как сосиски.
- В аэрофритюрнице можно разогревать продукты. Для этого задайте приготовление в течение 10 минут при температуре 150 °С.





ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

- В таблице ниже приводятся базовые режимы приготовления для разных продуктов.

RU

- Примечание. Эти режимы являются ориентировочными. Поскольку продукты отличаются по происхождению, размеру, форме и производителю, предложить универсальные настройки невозможно.

Программа	Значок	Температура/время по умолчанию
Картофель фри (обжарка воздухом)		190 °C/25 мин
Кекс		170 °C/15 мин
Картофель		190 °C/30 мин
Печенье		170 °C/15 мин
Яичный тарт		180 °C/15 мин
Арахис		190 °C/10 мин
Куриные ножки		190 °C/25 мин
Куриные крылышки		170 °C/20 мин

Рыба		190 °C/20 мин
Моллюски и ракообразные		160 °C/20 мин
Говядина		170 °C/20 мин
Ветчина		190 °C/20 мин

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Не погружайте устройство в воду или любую другую жидкость. Устройство нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Поддон и съемную решетку для аэрогриля можно мыть в горячей воде неабразивной губкой с моющим средством. Поддон и съемную решетку для аэрогриля нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Если на съемной решетке для аэрогриля или дне поддона появилась пригоревшая грязь, заполните поддон горячей водой и добавьте немного моющего средства. Установите съемную решетку для аэрогриля в поддон и оставьте отмокать примерно на 10 минут.

- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



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

Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.princesshome.eu!

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

