



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



AEROFRYER Oven

01.183026.01.001

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.

EN



- 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. Main unit
2. Air inlet
3. Air outlet
4. Removable oven door
5. Oven rails (3x)
6. Display
7. Rotating spit fork with locking screw
8. Rotisserie handle
9. Rotating basket
10. Baking racks (3x)
11. Fat collecting/ baking tray

BEFORE THE FIRST USE

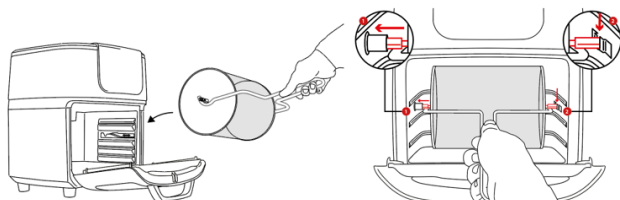
- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

Note: When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This odour is only temporary and will disappear soon.

USING THE ACCESSORIES

Rotating basket

- The rotating basket can be used to prepare chips or other potato products, pieces of vegetables, meat and frozen products like chicken nuggets or squid rings.
- Don't overfill the basket with ingredients, if it's too full, the food will not cook evenly.
- Close the basket and ensure that it is shut correctly so that it can't open during use.
- To insert the rotating basket, inset the mounting screw located on the left side of the basket (see left - **L** and right- **R** markings on basket) into the left shaft in the oven then fix the mounting pin on the right side of the basket into the shaft on the right. Turn the basket until it is fixated into the axis and cannot move.



- Check if it is placed correctly.
- Always use the removal handle to remove the rotating basket from inside the oven. The basket will be very hot.
- To remove the basket, attach the handle to mounting screw and the mounting pin on the basket then gently tilt the right side of the basket upwards and remove it.

Rotating spit fork

- The rotating spit fork is suitable for grilling large pieces of meat, but do not place pieces of meat that are too large, the spit fork must still be able to rotate.
- To attach food to the spit fork, open the 2 locking screws on the spit fork, slide open the 2 forks to fit the size of the food, the 2 notches on the sliding bar mark the outermost positions of the locking screws, do not slide the forks beyond this point to enable correct operation.
- Attach the food to the spit fork and tighten the screws.
- Attach the mounting screw on one side of the spit fork to the mounting shaft on the inside left of the oven and the other mounting screw of the spit fork to the shaft on the inside right of the oven.
- Always use the removal handle to remove the spit fork from inside the oven. The spit fork will be very hot.
- To remove the spit fork, attach the handle to mounting pins on the spit fork then gently tilt right side of the spit fork upwards then and remove it.

Baking racks and Fat collecting / Drip tray

- Insert the baking racks by sliding them into the rails inside the oven.
- The heating element is located at the top of the cooking space. The higher a rack is placed, the more intense the heat is from above. The food will cook faster using the upper rack.
- The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides
- The bottom rails are suitable for gentle cooking.

- Always use oven mittens to remove the baking racks from the oven.

Fat collecting/ baking tray

- Always place the fat collecting/baking tray in the lower rails of the oven to collect dripping fat, food residues or crumbs. It can also be used as a baking tray by placing food on it. When used as a baking tray use the middle rails for the best results.

DISPLAY PANEL

- **Power/Start-Stop Icon**

Once the appliance is plugged in, the Power icon will light up. Selecting the Power icon once will cause the full display panel to be illuminated. Selecting the Power icon a second time will activate the cooking process at the default temperature of 185°C and time of 15 mins. Selecting the Power icon at any time during the cooking process will stop the operation. [OFF] and the operating indicator will be shown in the display then the display will be deactivated after 20 seconds.

- **Internal Light**

Select the internal light icon to turn the internal light on or off. This will help you check cooking progress while the appliance is in operation. The internal light will illuminate when the oven door is opened. Opening the door during the cooking process will pause the cooking process. The operation will resume when the door is closed.

- **Rotation Icon**

Select this icon when cooking with the rotating basket or spit fork. This function can be used in combination with any of the cooking pre-set programs.

- **Temperature Control Icons**

These icons enable you to raise or lower cooking temperature by 5°C intervals ranging from 80°C -200°C. The temperature range for the Dehydration setting ranges from 30°C – 80°C.

- **Cooking Time Control Icons**

These icons enable you to program the cooking time. The cooking time can be programmed between 1-90 minutes in all modes except Dehydration which is programmable in 30-minute intervals between 2 – 24 hours.

- **LED Digital Display**

The Digital Numeric Display will switch between Temperature and Time Remaining during the cooking process.











- **In Operation Icon**

This icon will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 20 seconds once the appliance is shut down.

- **Cooking Pre-sets**

Selecting any of the Pre-set program icons sets the Time and Temperature to the pre-set's default value. The cooking process starts automatically five seconds after the pre-set program has been selected or by pressing the power icon. You can override these pre-set values with Time and Temperature control icons.

Pre-set cooking chart

Pre-set icon	Temperature (°C)	Time (minutes)
Default	185	15
 Fries	200	15
 Steak/chops	175	25
 Fish	165	15
 Shrimp	160	12
 Pizza	180	15
 Chicken drumsticks	185	40
 Baking	160	30
 Rotisserie	190	30
 Dehydrate	30	120
 Reheat	115	12

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Open the oven door.

- If the fat collecting tray is not to be used as a baking tray, slide it into the lowest rails of the oven.
- Select a suitable accessory for the food to be prepared.
- Process the food and place it on or in the desired accessory and attach the accessory to the appliance. See the section "Using the Accessories" in this manual.
- Close the oven door.
- Press the Power icon. The display will be activated and the default time and temperature will blink consecutively in the display.
- Set the cooking time and temperature manually, select one of the 10 pre-set cooking programs or press the power icon to start the operation using the default setting.

Manual setting of the cooking time and temperature

- Press the temperature + or temperature - icon to program to the desired cooking temperature. The temperature will increase or decrease in 5°C increments.
- The temperature can be set between 80°C - 200°C.
- The operation will begin automatically after 3 seconds or by pressing the Power icon.
- Press the time + and time - icon to set the desired cooking time. The time will increase or decrease in 1-minute increments.
- The cooking time can be set between 1 - 90 minutes
- The operation will begin automatically after 3 seconds or by pressing the Power icon.

Using a pre-set cooking program

EN

- Activate the desired program by touching the pre -set program icon, the icon will blink and the operation will start automatically after 3 seconds or after pressing the Power icon.
- When the operation has started, the “In operation” icon will blink and the temperature and remaining time will be shown on display.
- The correct cooking time depends on the thickness of the food. Times can also vary due to the quantity and consistency of the food. The time settings are only guidelines and can be adapted to your taste. Double the time for tough meat. Extend the time by at least 20% for deep-frozen food.
- Make sure that meat and poultry are thoroughly cooked before serving.

After the cooking time has elapsed, the appliance will beep 5 times before it switches off automatically. The fan will continue running for about 30 seconds to cool down the unit.

- Press the Power icon if the operation must be stopped prematurely.
- Open the oven door and take the cooked items out of the oven. Always use mittens and use the removal handle to take out the accessories. See the section “Using the accessories”.
- After use, remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the used accessories and device to cool down and then clean them.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for it to cool down.
- The oven door can be removed for easier cleaning.

To remove the oven door -

1. Open the oven door
2. Press down on the 2 locks inside the oven door.

3. Pull the oven door downwards to detach it from the appliance.

To reattach the oven door –

1. Align the locks on the oven door with the latches on the appliance.
 2. Press down on the 2 locks inside the oven door.
 3. Pull the door upwards so that the latches fall into the grooves on the locks.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
 - Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.
 - Rinse all other accessories with soap and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and washing-up liquid beforehand.
 - Allow all parts to dry completely or dry them with a towel.

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 theelepels 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

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Hoofdedeelte
2. Luchtinlaat
3. Luchtuitlaat
4. Verwijderbare ovendeur
5. Ovenrails (3x)
6. Display
7. Draaispit met vergrendelingsschroeven
8. Handgreep van rotisserie
9. Draaimand
10. Bakroosters (3x)
11. Vetopvang-/bakplaat

VOORAFGAAND AAN 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.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.

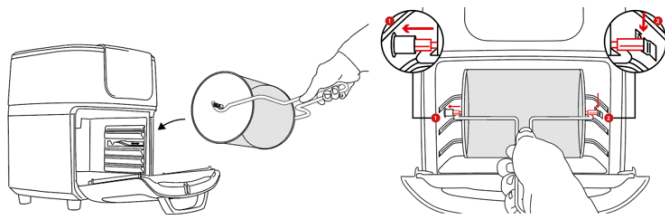
Opmerking: Wanneer u het apparaat voor het eerst inschakelt, kunt een lichte geur opmerken. Dit is normaal, zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en verdwijnt al snel.

NL

DE ACCESSOIRES GEBRUIKEN

Draaimand--

- U kunt de draaimand gebruiken voor de bereiding van friet of andere aardappelproducten, stukken groente, vlees en diepvriesproducten zoals kipnuggets of inktvisringen.
- Doe de mand niet te vol, anders wordt het eten niet gelijkmatig bereid.
- Sluit de mand en controleer of deze goed is gesloten, zodat de mand tijdens het gebruik niet open kan gaan.
- Als u de draaimand wilt plaatsen, steekt u de montageschroef aan de linkerkant van de mand (zie de markeringen voor links - **L** en rechts - **R** op de mand) in de linkerschacht in de oven en bevestig de montagepin aan de rechterkant van de mand in de schacht aan de rechterkant. Draai de mand totdat deze in de as is vastgezet en niet meer kan bewegen.



- Controleer of de mand correct is aangebracht.
- Gebruik altijd de verwijdergreep om de draaimand uit de ovenruimte te halen. De mand is erg heet.

- Als u de mand wilt verwijderen, bevestigt u de handgreep aan de montageschroef en de montagepin aan de mand. Kantel de rechterkant van de mand vervolgens voorzichtig omhoog en verwijder de mand.

Draaispit met vorken

- Het draaispit kan worden gebruikt om grote stukken vlees te grillen. Zorg echter dat de stukken vlees niet te groot zijn: het spit met de vorken moet nog kunnen draaien.
- Als u voedsel aan het draaispit met vork wilt steken, opent u de 2 vergrendelschroeven op het draaispit en schuift u de 2 vorken open zodat het voedsel ertussen past. De 2 inkepingen op de schuifbalk markeren de buitenste posities van de vergrendelschroeven. Schuif voor een correcte werking de vorken niet verder dan dit punt.
- Bevestig het voedsel aan het draaispit met vork en draai de schroeven vast.
- Bevestig de montageschroef aan de ene kant van het draaispit met vork aan de montageschacht aan de linkerkant in de oven. De andere montageschroef van het draaispit met vork bevestigt u aan de rechterkant in de oven.
- Gebruik altijd de verwijdergreep om het draaispit met vork uit de ovenruimte te halen. Het draaispit met vork is erg heet.
- Als u het draaispit met vork wilt verwijderen, bevestigt u de handgreep aan de montagepinen aan het draaispit. Kantel de rechterkant van het draaispit vervolgens voorzichtig omhoog en verwijder het.

Bakroosters en vetopvang-/bakplaat

- Plaats de bakroosters door deze in de rails in de oven te schuiven.

- Het verwarmingselement bevindt zich boven in de ovenruimte. Hoe hoger u een rooster plaatst, hoe intenser de hitte van bovenaf is. Het voedsel wordt sneller bereid als u het bovenste rek gebruikt.
- Kies de middelste stand voor een gelijkmatige verwarming aan alle kanten.
- De onderste rails zijn geschikt voor een tragere bereiding.
- Gebruik altijd ovenwanten om de bakroosters uit de oven te halen.

Vetopvang-/bakplaat

- Plaats de vetopvang-/bakplaat altijd in de onderste rails van de oven. Zo kunt u vet, etensresten of kruimels goed opvangen. U kunt deze plaat ook gebruiken als bakplaat door er voedsel op te leggen. Plaats de bakplaat dan in de middelste rails.

DISPLAYPANEEL

- Aan/uit- / start/stop-pictogram

Wanneer u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt, gaat het aan/uit-pictogram branden. Als u het aan/uit-pictogram selecteert, wordt het gehele displaypaneel verlicht. Als u het aan/uit-pictogram een tweede keer selecteert, wordt het bereidingsproces geactiveerd op de standaardtemperatuur van 185 °C met een tijd van 15 minuten. Als u het aan/uit-pictogram tijdens het bereidingsproces selecteert, wordt de bereiding gestopt. [OFF] en de bereidingsindicator worden weergegeven op het display, waarna het display na 20 seconden wordt gedeactiveerd.

- Binnenverlichting

Selecteer het pictogram voor de binnenverlichting om de binnenverlichting in of uit te schakelen. U kunt dan tijdens het proces de voortgang van de bereiding controleren.

De binnenverlichting gaat branden wanneer u de ovendeur opent. Als u de deur tijdens de bereiding opent, wordt het bereidingsproces gepauzeerd. De bereiding wordt hervat wanneer u de deur sluit.

- Draaipictogram

Selecteer dit pictogram wanneer u de draaimand of het draaispit met vork gebruikt voor de bereiding. Deze functie kan worden gebruikt in combinatie met een van de vooraf ingestelde programma's.

- Pictogrammen voor temperatuurregeling

Met deze pictogrammen kunt u de bereidingstemperatuur verhogen of verlagen in stappen van 5 °C tussen 80 °C en 200 °C. Het temperatuurbereik voor de droogfunctie is 30 °C tot 80 °C.

- Pictogrammen voor bereidingstijd

Met deze pictogrammen kunt u de bereidingstijd programmeren. De bereidingstijd kan in alle modi worden geprogrammeerd tussen 1 en 90 minuten, met uitzondering van de droogfunctie. Deze kunt u programmeren in stappen van 30 minuten tussen 2 en 24 uur.

- Digitaal led-display

Tijdens het bereidingsproces worden de temperatuur en de resterende tijd afwisselend op het digitale numerieke display weergegeven.











- **Werkingspictogram**

Dit pictogram knippert tijdens de bereiding en blijft knipperen tot 20 seconden nadat het apparaat is uitgeschakeld.

- **Bereidingsprogramma's**

Als u een van de pictogrammen voor de bereidingsprogramma's selecteert, worden de tijd en temperatuur ingesteld op de standaardwaarde van het programma. Het bereidingsproces wordt automatisch gestart. Dit gebeurt vijf seconden nadat u het vooraf ingestelde programma hebt geselecteerd of als u op het aan/uit-pictogram hebt gedrukt. U kunt deze vooraf ingestelde waarden overschrijven met de pictogrammen voor tijd- en temperatuurregeling.

Tabel met vooraf ingestelde programma's

Pictogram van vooraf ingesteld programma	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Standaard	185	15
 Friet	200	15
 Biefstuk/koteletjes	175	25
 Vis	165	15
 Garnalen	160	12
 Pizza	180	15
 Kipdrumsticks	185	40
 Bakken	160	30
 Rotisserie	190	30
 Drogen	30	120
 Opnieuw opwarmen	115	12

GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Open de ovendeur.
- Als u de vetopvangplaat niet gebruikt als bakplaat, schuift u deze in de onderste rails van de oven.

- Kies een geschikt accessoire voor het voedsel dat u wilt bereiden.
- Bereid het voedsel voor en plaats het aan, op of in het accessoire. Plaats het accessoire daarna in het apparaat. Raadpleeg de sectie 'De accessoires gebruiken' in deze handleiding.
- Sluit de oven deur.
- Druk op het aan/uit-pictogram. Het display wordt geactiveerd en de standaardtijd en -temperatuur worden achtereenvolgens knipperend weergegeven op het display.
- Stel de bereidingstijd en -temperatuur handmatig in, selecteer een van de 10 vooraf ingestelde bereidingsprogramma's of druk op het aan/uit-pictogram om de bereiding te starten met de standaardinstelling.

De bereidingstijd en -temperatuur handmatig instellen

- Druk op het temperatuurpictogram + of - om de gewenste bereidingstemperatuur te programmeren. De temperatuur wordt in stappen van 5 °C verhoogd of verlaagd.
- U kunt de temperatuur tussen 80 °C en 200 °C instellen.
- De bereiding wordt na 3 seconden of wanneer u op het aan/uit-pictogram drukt automatisch gestart.
- Druk opnieuw op de tijd-pictogrammen + en – om de gewenste bereidingstijd in te stellen. De tijd wordt in stappen van 1 minuut verhoogd of verlaagd.
- De bereidingstijd kan worden ingesteld op 1 tot 90 minuten.
- De bereiding wordt na 3 seconden of wanneer u op het aan/uit-pictogram drukt automatisch gestart.

Een vooraf ingesteld bereidingsprogramma gebruiken

- Activeer het gewenste programma door het pictogram voor het vooraf ingestelde programma aan te raken. Het pictogram knippert en de bereiding wordt na 3 seconden of wanneer u op het aan/uit-pictogram drukt automatisch gestart.
- Wanneer de bereiding is gestart, knippert het 'In werking'-pictogram en worden de temperatuur en resterende tijd op het display weergegeven.
- De juiste bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van het voedsel. De tijden kunnen ook verschillen afhankelijk van de hoeveelheid en consistentie van het voedsel. De vermelde tijdsinstellingen zijn slechts een indicatie en kunnen naar wens worden aangepast. Verdubbel de tijd voor taaier vlees. Verleng de tijd met minstens 20% voor diepgevroren voedsel.
- Zorg dat vlees of gevogelte goed gaar is voordat u het serveert. Wanneer de bereidingstijd is verstreken, hoort u 5 piepjes, waarna het apparaat automatisch wordt uitgeschakeld. De ventilator blijft nog 30 seconden draaien om het apparaat te koelen.
- Als u het apparaat voortijdig wilt stoppen, drukt u op het aan/uit-pictogram.
- Open de oven deur en haal de bereide producten uit de oven. Draag altijd ovenwanten en gebruik de verwijdgreep om de accessoires eruit te halen. Raadpleeg de sectie 'De accessoires gebruiken'.
- Verwijder na gebruik de netstekker uit het stopcontact.
- Laat de gebruikte accessoires en het apparaat eerst afkoelen en reinig ze dan pas.

NL

REINIGING EN ONDERHOUD

- Als u het apparaat wilt schoonmaken, haalt u de stekker uit het stopcontact en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
- De ovendeur kan worden verwijderd, zodat u het apparaat makkelijker kunt reinigen.

De ovendeur verwijderen:

1. Open de ovendeur.
2. Druk de 2 vergrendelingen aan de binnenkant van de ovendeur omlaag.
3. Trek de ovendeur omlaag om deze los te maken van het apparaat.

De ovendeur terugplaatsen:

1. Lijn de vergrendelingen op de ovendeur uit met de vergrendelingen op het apparaat.
 2. Druk de 2 vergrendelingen aan de binnenkant van de ovendeur omlaag.
 3. Trek de deur omhoog, zodat de vergrendelingen op het apparaat in de groeven van de vergrendelingen van de ovendeur vallen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
 - Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit krassende en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.
 - Spoel alle andere accessoires af met warm water en afwasmiddel of reinig ze in de vaatwasser. Bij hardnekkig vuil is het raadzaam om de accessoires van tevoren te laten weken in warm water met afwasmiddel.
 - Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af met een theedoek.

MILIEU



■ Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponed, 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.

FR

- 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. Unité principale
2. Entrée d'air
3. Sortie d'air
4. Porte amovible
5. Rails (x3)
6. Panneau d'affichage
7. Broche rotative avec vis de verrouillage
8. Poignée de rôtissoire
9. Panier rotatif
10. Grilles de cuisson (x3)
11. Plateau de cuisson/collecteur de graisse

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

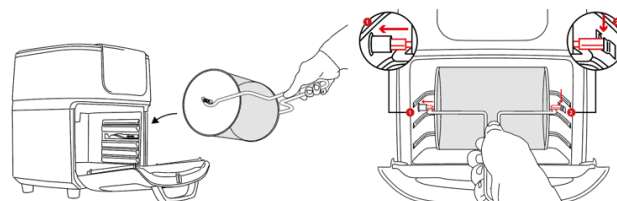
- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.

Remarque : lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, une légère odeur s'en dégage. Cette odeur est normale, assurez-vous simplement de ventiler la pièce. Elle n'est que temporaire et disparaît rapidement.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Panier rotatif--

- Le panier rotatif peut être utilisé pour préparer des chips ou d'autres produits à base de pommes de terre, des morceaux de légumes, de la viande et des produits surgelés tels que des nuggets de poulet ou des rondelles de calmars.
- Ne remplissez pas trop le panier d'ingrédients. S'il est trop plein, les aliments ne cuisent pas uniformément.
- Fermez le panier et assurez-vous qu'il est correctement fermé afin qu'il ne puisse pas s'ouvrir pendant l'utilisation.
- Pour insérer le panier rotatif, insérez la vis de montage à gauche du panier (voir les marques situées à gauche - **L** et à droite - **R** sur le panier) dans le support de gauche à l'intérieur du four, puis fixez la tige de montage à droite du panier dans le support de droite. Tournez le panier jusqu'à ce qu'il soit bien fixé dans l'axe et ne puisse plus bouger.



- Assurez-vous qu'il est correctement positionné.
- Utilisez toujours la poignée de retrait pour sortir le panier rotatif du four, car celui-ci devient très chaud.
- Pour sortir le panier, fixez la poignée de retrait à la vis de montage et à la tige de montage de chaque côté du panier, puis inclinez légèrement le côté droit du panier vers le haut et retirez-le.

Broche rotative

- La broche rotative convient pour griller de gros morceaux de viande, mais évitez toutefois les morceaux trop gros, car la broche doit pouvoir tourner.
- Pour fixer les aliments, ouvrez d'abord les 2 vis de verrouillage situées sur la broche et faites glisser les 2 piques pour les adapter à la taille de l'aliment. Les 2 encoches sur la barre coulissante marquent les positions les plus extérieures possible pour les vis de verrouillage. Ne faites pas glisser les piques au-delà de ces encoches pour un fonctionnement correct de la broche.
- Fixez les aliments sur la broche et resserrez les vis.

- Fixez la vis de montage à gauche de la broche sur le support de montage de gauche à l'intérieur du four et la vis de montage à droite de la broche sur le support de droite.
- Utilisez toujours la poignée de retrait pour sortir la broche du four, car celle-ci devient très chaude.
- Pour sortir la broche, fixez la poignée de retrait aux tiges de montage de chaque côté de la broche, puis inclinez légèrement le côté droit de la broche vers le haut et retirez-la.

Grilles de cuisson et bac de collecte

- Insérez les grilles de cuisson en les faisant glisser dans les rails à l'intérieur du four.
- L'élément chauffant est situé en haut de l'espace de cuisson. Plus une grille est placée haut, plus la chaleur venant d'en haut est intense. Les aliments cuiront plus rapidement en utilisant les rails supérieurs.
- La position intermédiaire peut être sélectionnée pour obtenir une cuisson uniforme de tous les côtés.
- Les rails inférieurs conviennent à une cuisson douce.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les grilles de cuisson du four.

Plateau de cuisson/collecteur de graisse

- Placez toujours le plateau de cuisson/collecteur de graisse sur les rails inférieurs du four pour recueillir les gouttes de graisse, les résidus d'aliments ou les miettes. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire des aliments en les y plaçant directement. Lorsque vous l'utilisez pour faire cuire des aliments, placez-le sur les rails du milieu.

PANNEAU D'AFFICHAGE

- Icône d'alimentation/marche-arrêt

Une fois l'appareil branché, l'icône d'alimentation s'allume. Lorsque vous appuyez une première fois sur l'icône d'alimentation, tout le panneau d'affichage s'allume. Lorsque vous appuyez une seconde fois sur l'icône, le four se met en marche à une température par défaut de 185 °C et pour une durée par défaut de 15 minutes. Sélectionner l'icône d'alimentation à tout moment pendant le processus de cuisson arrête l'opération. [OFF] et l'indicateur de fonctionnement s'affichent à l'écran, puis l'affichage est désactivé après 20 secondes.

- Éclairage interne

Sélectionnez l'icône de l'éclairage interne pour allumer ou éteindre l'éclairage interne. Cela vous permet de vérifier la cuisson pendant que le four est en marche. L'éclairage interne s'allume également lorsque la porte du four est ouverte. Le cas échéant, le processus de cuisson s'arrête et reprend une fois la porte du four refermée.

- Icône de rotation

Sélectionnez cette icône lorsque vous utilisez le panier rotatif ou la broche. Cette fonction peut être utilisée en combinaison avec n'importe quel programme de cuisson.

- Icônes de réglage de la température

Ces icônes vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson par incréments de 5 °C, de 80 °C à 200 °C. La plage de température pour le mode de déshydratation va de 30 °C à 80 °C.

- Icônes de réglage du temps de cuisson

Ces icônes vous permettent de programmer le temps de cuisson. Le temps de cuisson peut être programmé entre 1 et 90 minutes dans tous les modes sauf le mode de déshydratation, qui est programmable par incréments de 30 minutes de 2 à 24 heures.

- Affichage numérique

Pendant le processus de cuisson, l'affichage numérique alterne entre la température et le temps de cuisson restant.











- Icône de fonctionnement

Cette icône clignote pendant la cuisson et continue de clignoter jusqu'à 20 secondes une fois l'appareil éteint.

- Modes de cuisson programmés

Sélectionner l'une des icônes de mode programmé règle l'heure et la température sur la valeur par défaut du programme choisi. Le processus de cuisson démarre automatiquement 5 secondes après avoir sélectionné un mode programmé ou immédiatement si vous appuyez sur l'icône d'alimentation. Vous pouvez modifier les valeurs par défaut des modes programmés en utilisant les icônes de réglage du temps de cuisson et de la température.

Tableau des modes programmés

Icône du mode	Température (°C)	Durée (minutes)
Par défaut	185	15
 Frites	200	15
 Steak/côtelettes	175	25
 Poisson	165	15
 Crevettes	160	12
 Pizza	180	15
 Pilons de poulet	185	40
 Gâteau	160	30
 Rôtissoire	190	30
 Déshydrater	30	120
 Réchauffer	115	12

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Ouvrez la porte du four.

- Si le plateau collecteur de graisse n'est pas utilisé comme plateau de cuisson, faites-le glisser dans les rails les plus bas du four.
- Sélectionnez un accessoire approprié pour la nourriture à préparer.
- Préparez les aliments et placez-les sur ou dans l'accessoire souhaité, puis fixez celui-ci à l'appareil. Reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires » de ce mode d'emploi.
- Fermez la porte du four.
- Appuyez sur l'icône d'alimentation. Le panneau d'affichage s'active et l'heure ainsi que la température par défaut se mettent à clignoter consécutivement.
- Réglez manuellement la durée et la température de cuisson, sélectionnez l'un des 10 modes de cuisson programmés ou appuyez sur l'icône d'alimentation pour démarrer le four en utilisant les réglages par défaut.

Réglage manuel de la durée et de la température de cuisson

- Appuyez sur l'icône de température + ou - pour régler la température de cuisson désirée. La température augmente ou diminue par incréments de 5 °C.
- La température peut être réglée de 80 °C à 200 °C.
- Le four se met automatiquement en marche après 3 secondes ou immédiatement si vous appuyez sur l'icône d'alimentation.
- Appuyez sur l'icône de temps de cuisson + ou - pour régler le temps de cuisson désiré. La durée augmente ou diminue par incréments d'une minute.
- La durée peut être réglée de 1 à 90 minutes.
- Le four se met automatiquement en marche après 3 secondes ou immédiatement si vous appuyez sur l'icône d'alimentation.

Utilisation d'un mode de cuisson programmé

- Activez le mode de cuisson programmé que vous souhaitez en touchant l'icône correspondante. L'icône se met à clignoter et le four s'allume automatiquement après 3 secondes ou immédiatement si vous appuyez sur l'icône d'alimentation.
- Une fois le four en marche, l'icône de fonctionnement se met à clignoter et la température ainsi que le temps restant s'affichent à l'écran.
- La durée de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. Elle peut également varier en fonction de la quantité et de la consistance des aliments. Les réglages de durée ne sont fournis qu'à titre indicatif et peuvent être adaptés à vos goûts. Doublez le temps pour la viande dure. Prolongez la durée d'au moins 20 % pour les aliments surgelés.
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites avant de servir.

Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil émet 5 bips puis s'éteint automatiquement. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 30 secondes environ pour refroidir l'appareil.

- Si l'appareil doit être arrêté prématurément, appuyez sur l'icône d'alimentation.
- Ouvrez la porte du four et retirez les aliments cuits. Utilisez toujours des gants de cuisine et utilisez la poignée de retrait pour retirer les accessoires. Reportez-vous à la section « Utilisation des accessoires ».
- Après usage, débranchez la fiche secteur de la prise murale.
- Laissez les accessoires utilisés et l'appareil refroidir avant de les nettoyer.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse.
- La porte du four peut être retirée pour faciliter son nettoyage.

Pour retirer la porte du four –

1. Ouvrez la porte du four.
2. Appuyez sur les 2 verrous à l'intérieur de la porte.
3. Tirez la porte vers le bas pour la détacher de l'appareil.

Pour remettre en place la porte du four –

1. Alignez les verrous de la porte du four sur les loquets de l'appareil.
 2. Appuyez sur les 2 verrous à l'intérieur de la porte.
 3. Tirez la porte vers le haut afin que les loquets tombent dans les rainures des verrous.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
 - Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.
 - Lavez toutes les autres accessoires avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou mettez-les au lave-vaisselle. En cas de saleté tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable les accessoires dans de l'eau tiède et du liquide vaisselle.
 - Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les à l'aide d'une serviette.

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. Gehäuse
2. Lufteinlass
3. Luftauslass
4. Abnehmbare Ofentür
5. Ofenschienen (3x)
6. Display
7. Drehspießgabel mit Feststellschraube
8. Rotisseriegriff
9. Drehkorb
10. Backroste (3x)
11. Fettauffangschale/Backblech

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.

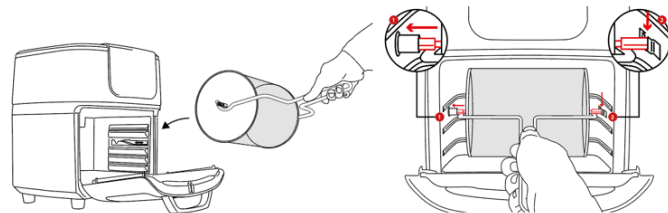
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.

Hinweis: Wenn das Gerät erstmals benutzt wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Diese Geruchsbildung ist nur vorübergehend und verschwindet schnell.

BENUTZUNG DES ZUBEHÖRS

Drehkorb--

- Im Drehkorb können Sie Chips oder andere Kartoffelgerichte, Gemüsestücke, Fleisch und Gefrierprodukte wie Chicken Nuggets oder Tintenfischringe zubereiten.
- Achten Sie darauf, den Drehkorb nicht zu überfüllen, weil die Lebensmittel dann nicht gleichmäßig gegart werden.
- Schließen Sie den Drehkorb und achten Sie drauf, dass er korrekt geschlossen ist, damit er sich nicht während des Betriebs öffnen kann.
- Um den Drehkorb in den Garraum einzusetzen, führen Sie die Befestigungsschraube auf der linken Seite des Korbs (siehe Markierungen links **L** und rechts **R** am Korb) in den linken Schaft im Ofen ein und befestigen den Befestigungsstift auf der rechten Seite des Korbs im rechten Schaft. Drehen Sie den Korb, bis er auf der Achse fixiert ist und sich nicht bewegen kann.



- Kontrollieren Sie, ob alles korrekt angebracht ist.
- Benutzen Sie immer den Entnahmegriff, um den Drehkorb aus dem Garraum herauszunehmen. Der Korb ist sehr heiß.
- Um den Korb zu entnehmen, befestigen Sie den Griff an der Befestigungsschraube und den Befestigungsstift am Korb. Neigen Sie die rechte des Korbs nun vorsichtig nach oben und entnehmen Sie ihn.

Drehspießgabel

- Die Drehspießgabel ist geeignet, um große Fleischstücke zu grillen. Diese dürfen aber nicht zu groß sein, damit sich der Drehspieß immer noch drehen kann.
- Um die Drehspießgabel mit Gargut zu bestücken, öffnen Sie die beiden Sicherungsschrauben und bringen die beiden Gabeln auf die richtige Größe für das Gargut. Die beiden Kerben an der Schiebeleiste markieren die äußersten Positionen für die Sicherungsschrauben. Schieben Sie die Gabeln nicht über diesen Punkt hinaus, um einen korrekten Betrieb zu gewährleisten.
- Ziehen Sie die Schrauben fest, nachdem Sie die Drehspießgabel bestückt haben.

- Bringen Sie die Befestigungsschraube auf einer Seite der Drehspießgabel am Befestigungsschaft links im Ofen und die andere Befestigungsschraube der Drehspießgabel am Schaft auf der rechten Seite im Ofen an.
- Benutzen Sie immer den Entnahmegriff, um die Drehspießgabel aus dem Garraum herauszunehmen. Die Drehspießgabel ist sehr heiß.
- Um die Drehspießgabel zu entnehmen, befestigen Sie den Griff an den Befestigungsstiften der Drehspießgabel. Neigen Sie die rechte der Drehspießgabel nun vorsichtig nach oben und entnehmen Sie sie.

Backroste und Fettauffangschale/Tropfblech

- Setzen Sie die Backroste ein, indem Sie sie in die Schienen im Ofen einführen.
- Das Heizelement befindet sich oben im Garraum. Je höher ein Rost eingesetzt ist, desto größer ist die von oben kommende Hitze. Auf der obersten Schiene wird das Gargut schneller fertig.
- Die mittlere Position kann gewählt werden, um eine gleichmäßige Hitzeeinwirkung von allen Seiten zu erzielen.
- Die unteren Schienen eignen sich für schonendes Garen.
- Benutzen Sie bitte stets Ofenhandschuhe, um die Backroste aus dem Ofen zu nehmen.

Fettauffangschale/Backblech

- Setzen Sie stets die Fettauffangschale (bzw. das Backblech) in die unteren Schienen des Garraums ein, um heruntertropfendes Fett, Lebensmittelreste oder Krümel aufzufangen. Sie kann auch

als Backblech benutzt werden, indem man das Gargut darauflegt. Bei Benutzung als Backblech sollten die mittleren Schienen gewählt werden, um ein optimales Resultat zu erzielen.

BEDIENFELD

- Ein/Aus/Start-Stopp-Symbol

Nachdem das Gerät an der Stromversorgung angeschlossen wurde, leuchtet das Ein/Aus-Symbol auf. Durch einmaliges Antippen des Ein/Aus-Symbols wird das gesamte Bedienfeld beleuchtet. Durch erneutes Antippen wird der Garvorgang mit standardmäßiger Temperatur von 185 °C und einer Gardauer von 15 Minuten aktiviert. Wenn das Ein/Aus-Symbol zu irgendeinem Zeitpunkt während des Garvorgangs angetippt wird, stoppt der Gerätebetrieb [AUS]. Die Betriebsanzeige erscheint im Display, und nach 20 Sekunden wird das Display deaktiviert.

- Innenbeleuchtung

Tippen Sie auf das Symbol „Innenbeleuchtung“, um sie ein- oder auszuschalten. So können Sie den Garvorgang während des Gerätebetriebs besser verfolgen.

Die Innenbeleuchtung geht an, wenn die Ofentür geöffnet wird. Wenn die Ofentür während des Garvorgangs geöffnet wird, wird der Garvorgang unterbrochen. Er wird fortgesetzt, sobald die Tür wieder geschlossen ist.

- Rotationssymbol

DE

Tippen Sie auf dieses Symbol beim Garen mit Drehkorb oder Drehspießgabel. Diese Funktion kann in Verbindung mit jedem der voreingestellten Garprogramme benutzt werden.

- **Temperatureinstellsymbole**

Mit diesen Symbolen können Sie die Gartemperatur in Schritten von jeweils 5 °C zwischen 80 °C und 200 °C erhöhen oder verringern. Der Temperaturbereich beim Dörren reicht von 30 °C bis 80 °C.

- **Garzeitsymbole**

Mit diesen Symbolen können Sie die Gardauer programmieren. Die Gardauer ist in allen Betriebsarten zwischen 1 Minute und 90 Minuten einstellbar; ausgenommen ist das Dörren, bei dem 30-Minuten-Intervalle zwischen 2 und 24 Stunden programmierbar sind.

- **LED-Digitaldisplay**

Das Digitaldisplay wechselt während des Garvorgangs zwischen Temperatur und Restgardauer.











- **Betriebsanzeigesymbol**

Dieses Symbol blinkt, solange der Garvorgang andauert. Nach dem Abschalten des Geräts blinkt es noch 20 Sekunden lang weiter.

- **Garprogramme**

Bei Auswahl eines der Garprogrammsymbole werden Zeit und Temperatur auf vorgegebene Standardwerte eingestellt. Der Garvorgang beginnt automatisch in 5 Sekunden, nachdem ein Programm ausgewählt oder das Ein/Aus-Symbol angetippt wurde. Sie können diese Vorgabewerte mit den Einstellsymbolen für Zeit und Temperatur aufheben.

Garprogrammtabelle

Programmsymbol	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Standard	185	15
 Pommes Frites	200	15
 Steak/Kotelett	175	25
 Fisch	165	15
 Garnelen	160	12
 Pizza	180	15
 Hähnchenkeulen	185	40
 Backen	160	30
 Grillen	190	30
 Dörren	30	120
 Aufwärmen	115	12

GEBRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Öffnen Sie die Ofentür.

- Wenn die Fettauffangschale nicht als Backblech benutzt wird, schieben Sie sie in die unterste Schiene des Ofens.
- Wählen Sie das jeweils geeignete Zubehörteil für Ihr Gargut.
- Bereiten Sie das Gargut vor und platzieren Sie es auf oder in diesem Zubehörteil im Garraum. Siehe Abschnitt „Benutzung des Zubehörs“ in dieser Bedienungsanleitung.
- Schließen Sie die Ofentür.
- Tippen Sie auf das Ein/Aus-Symbol. Das Display wird eingeschaltet. Die Standardwerte für Zeit und Temperatur blinken nacheinander auf.
- Stellen Sie Gardauer und -temperatur manuell ein, wählen Sie eines der 10 Garprogramme, oder tippen Sie auf das Ein/Aus-Symbol, um den Betrieb mit der Standardvorgabe zu starten.

Manuelle Einstellung von Gardauer und -temperatur

- Tippen Sie auf das Symbol „Temperatur +“ oder „Temperatur -“, um die gewünschte Gartemperatur einzustellen. Die Temperatur wird in 5 °C-Schritten erhöht oder verringert.
- Die Temperatur kann zwischen 80 °C und 200 °C eingestellt werden.
- Der Betrieb beginnt automatisch nach 3 Sekunden oder beim Antippen des Ein/Aus-Symbols.
- Tippen Sie auf das Symbol „Zeit +“ oder „Zeit -“, um die gewünschte Gardauer einzustellen. Die Zeit wird in 1-Minuten-Schritten erhöht oder verringert.
- Die Zeit kann zwischen 1 Minute und 90 Minuten eingestellt werden.
- Der Betrieb beginnt automatisch nach 3 Sekunden oder beim Antippen des Ein/Aus-Symbols.

Benutzung eines Garprogramms

- Aktivieren Sie das gewünschte Programm, indem Sie das Programmsymbol antippen. Der Betrieb beginnt automatisch nach 3 Sekunden oder beim Antippen des Ein/Aus-Symbols.
 - Nach dem Betriebsstart blinkt das Betriebsanzeigesymbol, und auf dem Display werden Temperatur und Restzeit angezeigt.
 - Die richtige Gardauer ist von der Dicke des Garguts abhängig. Sie kann jedoch auch je nach Menge und Konsistenz des Garguts variieren. Die Zeiteinstellungen sind nur Richtlinien und lassen sich je nach Bedarf anpassen. Verdoppeln Sie die Zeit für zähes Fleisch und verlängern Sie die Zeit für tiefgefrorene Lebensmittel um mindestens 20 %.
 - Achten Sie vor dem Servieren darauf, dass Frischfleisch und Geflügel ausgiebig durchgegart sind.
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät piept das Gerät fünfmal und schaltet sich dann automatisch aus. Der Lüfter läuft noch 30 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.
- Falls das Gerät vorzeitig gestoppt werden muss, tippen Sie auf das Ein/Aus-Symbol.
 - Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Gargut aus dem Gerät heraus. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe und benutzen Sie den Entnahmegriff bzw. die Entnahmeverrichtung, um die Zubehörteile herauszunehmen. Siehe Abschnitt „Benutzung des Zubehörs“.
 - Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose.

DE

- Lassen Sie benutzte Zubehörteile und das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Die Ofentür lässt sich zum einfacheren Reinigen abnehmen.

Die Ofentür abnehmen –

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Drücken Sie die beiden Verschlüsse in der Ofentür nach unten.
3. Ziehen Sie die Ofentür nach unten, um sie vom Gerät zu lösen.

Die Ofentür wieder anbringen –

1. Richten Sie die Verschlüsse an der Ofentür mit den Riegeln im Gerät aus.
 2. Drücken Sie die beiden Verschlüsse in der Ofentür nach unten.
 3. Ziehen Sie die Tür nach oben, so dass die Riegel in die Vertiefungen an den Verschlüssen fallen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
 - Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.
 - Reinigen Sie alle sonstige Teile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine. Hartnäckige Rückstände an Zubehörteilen sollten zuvor in warmem Wasser mit etwas Spülmittel eingeweicht werden.
 - Lassen Sie alle Teile ausgiebig trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Geschirrtuch ab.

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!

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.

ES



- 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 LOS COMPONENTES

1. Unidad principal
2. Entrada de aire
3. Salida de aire
4. Puerta del horno extraíble
5. Guías del horno (3)
6. Pantalla
7. Espetón giratorio con tornillo de bloqueo
8. Asa del rostizador
9. Cesta giratoria
10. Rejillas de horneado (3)
11. Colector de grasa/bandeja de horneado

ANTES DEL PRIMER USO

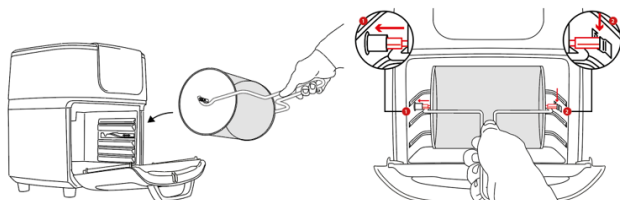
- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

Nota: Cuando encienda el aparato por primera vez, emitirá un ligero olor. Esto es algo normal. Asegúrese de que la ventilación sea la adecuada. Este olor es temporal y desaparecerá en poco tiempo.

UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

Cesta giratoria

- La cesta giratoria se puede usar para cocinar patatas fritas o patatas preparadas de otro modo, verduras, carne y productos congelados como nuggets de pollo o aros de calamar.
- No llene la cesta en exceso con alimentos; si la cesta está llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.
- Cierre la cesta y asegúrese de que está bien cerrada para que no se abra durante el uso.
- Para insertar la cesta giratoria, introduzca el tornillo de montaje del lado izquierdo de la cesta (ver marcas izquierda **[L]** y derecha **[R]** en la cesta) en el eje izquierdo y, a continuación, fije el pasador de montaje del lado derecho de la cesta en el eje de la derecha. Gire la cesta hasta que se fije en el eje y no se mueva.



- Compruebe si la ha colocado correctamente.
- Utilice siempre el mango de extracción para extraer la cesta giratoria del interior del horno. La cesta estará muy caliente.

- Para extraerla, enganche el mango al tornillo de montaje y al pasador de montaje de la cesta y, a continuación, incline el lado derecho de esta hacia arriba y sáquela.

Espetón giratorio

- El espetón giratorio puede utilizarse para asar trozos de carne grandes; sin embargo, no debe colocar trozos de carne demasiado grandes para no obstaculizar el giro.
- Para colocar alimentos en el espetón, afloje los 2 tornillos de bloqueo del espetón, deslice las 2 horquillas para abrirlas hasta que se ajusten al tamaño de los alimentos. Las 2 muescas de la barra deslizante marcan las posiciones más externas de los tornillos de bloqueo; para garantizar el buen funcionamiento del horno, no deslice las horquillas más allá de este punto.
- Coloque los alimentos en el espetón y apriete los tornillos.
- Fije el tornillo de montaje de un lado del espetón en el eje de montaje del lado interior izquierdo del horno y el otro tornillo de montaje, en el lado derecho.
- Utilice siempre el mango de extracción para extraer el espetón del interior del horno. El espetón estará muy caliente.
- Para extraerlo, enganche el mango a los pasadores de montaje del espetón, incline con cuidado el lado derecho de este hacia arriba y sáquelo.

Rejillas de horneado y colector de grasa/bandeja de goteo

- Introduzca las rejillas de horneado deslizándolas por las guías del interior del horno.

ES

- La resistencia se encuentra en la parte superior del espacio para cocinar. Cuanto más alto coloque una rejilla, con más intensidad recibirá el calor desde la parte superior. Los alimentos se cocinarán más rápido si se utiliza la rejilla superior.
- En la posición intermedia, los alimentos reciben un calor uniforme desde todos los lados.
- Las guías inferiores son adecuadas para la cocción suave de los alimentos.
- Utilice siempre manoplas para sacar las rejillas de horneado del horno.

Colector de grasa/bandeja de horneado

- Coloque siempre la bandeja colectora de grasa o de horneado en las guías inferiores del horno; de este modo, se recogerá toda la grasa que gotee, los restos de comida y las migas. Si coloca alimentos encima, también puede utilizarla como bandeja de horneado; en este caso, coloque la bandeja en las guías intermedias.

PANTALLA

- Icono de encendido/inicio o parada

Una vez que el aparato esté conectado, el icono de encendido se iluminará. Al seleccionar el icono de encendido una vez, se iluminará toda la pantalla. Si se selecciona el icono de encendido dos veces, se activará el proceso de cocción a la temperatura predeterminada de 185 °C con un tiempo de 15 minutos. Si vuelve a seleccionar el icono de encendido

posteriormente, el proceso de cocción se detendrá. En ese caso, se mostrarán [OFF] y el indicador de funcionamiento en la pantalla y esta se desactivará al cabo de 20 segundos.

- Luz interna

Seleccione el icono de luz interna para encender o apagar dicha luz. De este modo, podrá comprobar el progreso de la cocción mientras el aparato está en marcha.

La luz interna se iluminará cuando se abra la puerta del horno. Si se abre la puerta, el proceso de cocción se pondrá en pausa. Para reanudar el funcionamiento, cierre la puerta.

- Icono de giro

Seleccione este icono al cocinar con la cesta giratoria o el espetón. Esta función se puede utilizar en combinación con cualquiera de los programas de cocción predefinidos.

- Iconos de control de temperatura

Estos iconos permiten subir o bajar la temperatura de cocción en intervalos de 5 °C desde los 80 °C hasta los 200 °C. El intervalo de temperatura para el ajuste de deshidratación oscila entre los 30 °C y los 80 °C.

- Iconos de control del tiempo de cocción

Con estos iconos se puede programar el tiempo de cocción. El tiempo de cocción se puede programar entre 1 y 90 minutos en todos los modos, excepto el de deshidratación, cuya programación se ajusta en intervalos de 30 minutos entre 2 y 24 horas.

- Pantalla digital LED

La pantalla numérica digital alternará entre los ajustes de temperatura y tiempo restante durante el proceso de cocción.









- Icono "En funcionamiento"

Este icono parpadeará secuencialmente mientras el proceso de cocción esté en curso y durante 20 segundos una vez que se apague el aparato.

- Programas de cocción predefinidos

Al seleccionar cualquiera de los iconos de programa predefinido, el tiempo y la temperatura se establecerán en el valor predeterminado del programa predefinido en cuestión. El proceso de cocción se iniciará automáticamente a los 5 segundos de haber seleccionado el programa predefinido o al pulsar el icono de encendido. Los valores de los programas predefinidos se pueden sustituir con los iconos de control de tiempo y temperatura.

Tabla de cocción de los programas predefinidos

Icono de programa predefinido	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)
Predeterminado	185	15
 Patatas fritas	200	15
 Bistec/chuletas	175	25
 Pescado	165	15
 Gambas	160	12
 Pizza	180	15
 Muslitos de pollo	185	40
 Horneado	160	30
 Asador	190	30
 Deshidratar	30	120
 Recalentar	115	12

USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Abra la puerta del horno.
- Si no va a usar la bandeja colectora de grasa como bandeja de horneado, introdúzcala en las guías inferiores del horno.

ES

- Seleccione el accesorio adecuado según los alimentos que vaya a preparar.
- Prepare la comida, colóquela en el accesorio que desee e introduzca el accesorio en el aparato. Consulte la sección "Utilización de los accesorios" de este manual.
- Cierre la puerta del horno.
- Pulse el icono de encendido. La pantalla se activará y el tiempo y la temperatura predeterminados parpadearán de manera consecutiva.
- Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura manualmente, seleccione uno de los 10 programas de cocción predefinidos o pulse el icono de encendido para iniciar el proceso con el ajuste predeterminado.

Ajuste manual del tiempo y temperatura de cocción

- Pulse el icono de temperatura + o - para programar la temperatura de cocción que desee. La temperatura aumentará o se reducirá en intervalos de 5 °C.
- La temperatura puede ajustarse entre 80 °C y 200 °C.
- El proceso se iniciará automáticamente al cabo de 3 segundos o al pulsar el icono de encendido.
- Pulse el icono de tiempo + o – para ajustar el tiempo de cocción que desee. El tiempo aumentará o se reducirá en intervalos de 1 minuto.
- El tiempo de cocción se puede ajustar entre 1 y 90 minutos.
- El proceso se iniciará automáticamente al cabo de 3 segundos o al pulsar el icono de encendido.

Uso de un programa de cocción predefinido

- Para activar el programa predefinido que desee, pulse el icono correspondiente. El icono parpadeará y el proceso se iniciará automáticamente al cabo de 3 segundos o al pulsar el icono de encendido.
- Una vez iniciado el proceso, el icono "En funcionamiento" parpadeará y en la pantalla se mostrarán la temperatura y el tiempo restante.
- El tiempo de cocción adecuado depende del grosor de los alimentos. Los tiempos también pueden variar en función de la cantidad y la consistencia de los alimentos. Los ajustes de tiempo son solo indicaciones y pueden adaptarse a sus preferencias. Duplique el tiempo para la carne dura. Aumente el tiempo al menos un 20 % para los alimentos ultracongelados.
- Asegúrese de que la carne y las aves están bien cocinadas antes de servirlos.

Una vez haya transcurrido el tiempo de cocción, el aparato emitirá 5 pitidos y se apagará automáticamente. El ventilador seguirá en marcha durante aproximadamente 30 segundos para enfriar la unidad.

- Si necesita detener el proceso antes de que haya terminado, pulse el icono de encendido.
- Abra la puerta del horno y saque los alimentos cocinados. Utilice siempre guantes y el mango de extracción para sacar los accesorios. Consulte la sección "Utilización de los accesorios".
- Tras el uso, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.
- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se enfríe.
- La puerta del horno se puede extraer para facilitar la limpieza.

Procedimiento para extraer la puerta del horno:

1. Abra la puerta del horno.
2. Presione los 2 cierres del interior de la puerta hacia abajo.
3. Tire de la puerta hacia abajo para desmontarla del aparato.

Procedimiento para montar la puerta del horno:

1. Alinee los cierres de la puerta del horno con los pestillos del aparato.
 2. Presione los 2 cierres del interior de la puerta hacia abajo.
 3. Tire de la puerta hacia arriba hasta que los pestillos encajen en las ranuras de los cierres.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
 - Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.
 - Lave los accesorios utilizados con lavavajillas y agua caliente o métalos en el lavavajillas. Si los accesorios están muy sucios, le recomendamos que antes los sumerja en agua caliente con lavavajillas.
 - Deje secar completamente todas las piezas o séquelas con un paño.

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

ES

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

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 respetivo 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 respetivo 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. Unidade principal
2. Entrada de ar
3. Saída de ar
4. Porta do forno amovível
5. Calhas do forno (3x)
6. Visor
7. Espeto rotativo com parafuso de fixação
8. Pega do espeto giratório
9. Cesto rotativo
10. Grelhas de assar (3x)
11. Bandeja coletora de gordura/para assar

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.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.

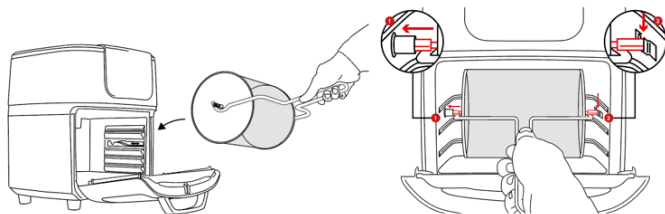
Nota: Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.

PT

UTILIZAÇÃO DOS ACESSÓRIOS

Cesto rotativo

- O cesto rotativo pode ser usado para preparar batatas fritas ou outros produtos à base de batata, pedaços de vegetais, carne e produtos congelados, como douradinhos e calamares.
- Não encha demasiado o cesto; se estiver cheio, os alimentos não cozinham homogeneamente.
- Feche o cesto e certifique-se de que está bem fechado para evitar que abra durante a utilização.
- Para inserir o cesto rotativo, introduza o parafuso de montagem localizado do lado esquerdo do cesto (ver as marcas da esquerda - **L** e da direita - **R** no cesto) na haste esquerda do forno e depois fixe o pino de montagem do lado direito do cesto na haste à direita. Rode o cesto até ficar fixo no eixo sem se mexer.



- Verifique se ficou devidamente encaixado.
- Utilize sempre a pega de remoção para retirar o cesto rotativo do interior do forno. O cesto estará muito quente.
- Para retirar o cesto, encaixe a pega no parafuso de montagem e no pino de montagem do cesto e depois incline ligeiramente o lado direito do cesto para cima e retire-o.

Espeto rotativo

- O espeto rotativo é adequado para grelhar grandes peças de carne, mas não o use com peças excessivamente grandes. O espeto deve poder rodar livremente.
- Para enroscar os alimentos no espeto, abra os 2 parafusos de fixação no espeto e deslize para abrir os 2 garfos de modo a adaptá-los ao tamanho dos alimentos. Os 2 entalhes na barra deslizante marcam as posições mais externas dos parafusos de fixação, pelo que não deve deslizar os garfos para além deste ponto a fim de garantir o correto funcionamento.
- Enrosque os alimentos no espeto e aperte os parafusos.
- Encaixe o parafuso de montagem de um lado do espeto na haste de montagem do lado esquerdo interior do forno e o outro parafuso de montagem do espeto na haste do lado direito interior do forno.
- Utilize sempre a pega de remoção para retirar o espeto do interior do forno. O espeto estará muito quente.
- Para retirar o espeto, encaixe a pega nos pinos de montagem do espeto e depois incline ligeiramente o lado direito do espeto para cima e retire-o.

Grelhas de assar e bandeja coletora de gordura

- Insira as grelhas de assar deslizando-as nas calhas dentro do forno.
- A resistência está localizada no topo do espaço de confeitão. Quanto mais elevada estiver a grelha, tanto mais intenso é o calor. Os alimentos são cozinhados mais rapidamente se utilizar a grelha superior.
- A posição intermédia pode ser seleccionada para alcançar um aquecimento uniforme a toda a volta.

- As calhas inferiores são adequadas para um cozinhado mais suave e lento.
- Use sempre luvas para forno quando retirar as grelhas de assar do forno.

Bandeja coletora de gordura/para assar

- Coloque sempre a bandeja coletora de gordura/para assar nas calhas inferiores do forno para recolha de pingos de gordura, resíduos de alimentos ou migalhas. Também pode ser usada como bandeja para assar, bastando colocar nela os alimentos. Quando usada como bandeja para assar, utilize as calhas intermédias para obter os melhores resultados.

PAINEL DO VISOR

- Ícone de ligar/desligar ou iniciar/parar

Assim que ligar o aparelho à tomada, o ícone de ligar/desligar acende. Se selecionar uma vez o ícone de ligar/desligar, o painel do visor fica iluminado. Se selecionar o ícone de ligar/desligar uma segunda vez, ativa o processo de cozedura à temperatura predefinida de 185 °C e com duração de 15 min. Se selecionar o ícone de ligar/desligar em qualquer altura durante o processo de cozedura, para a operação. [OFF] e o indicador de funcionamento aparecem no visor, sendo que passados 20 segundos o visor é desativado.

- Luz interna

Selecione o ícone da luz interna para a ligar ou desligar. Isto ajudará a verificar o progresso da cozedura enquanto o aparelho estiver a funcionar.

A luz interna acende quando abre a porta do forno. Se abrir a porta durante o processo de cozedura, interrompe este mesmo processo. A operação é retomada quando fechar a porta.

- Ícone de rotação

Selecione este ícone quando cozinhar com o cesto rotativo ou com o espeto. Esta função pode ser utilizada em conjunto com qualquer um dos programas de culinária predefinidos.

- Ícones de controlo da temperatura

Estes ícones permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura em intervalos de 5 °C, entre 80 °C e 200 °C. Os limites de temperatura da definição Desidratação situam-se entre 30 °C e 80 °C.

- Ícones de controlo do tempo de cozedura

Estes ícones permitem programar o tempo de cozedura. O tempo de cozedura pode ser programado entre 1 e 90 minutos em todos os modos, à exceção de Desidratação que pode ser programado em intervalos de 30 minutos entre 2 e 24 horas.

- Visor digital LED

O visor numérico digital vai alternar entre a temperatura e o tempo restante durante o processo de cozedura.











- Ícone de funcionamento

Este ícone pisca em sequência durante o processo de cozedura e continua a piscar até 20 segundos depois de desligar o aparelho.

- **Predefinições de culinária**

Se selecionar qualquer um dos ícones de programas predefinidos, define o tempo e a temperatura com o valor predefinido dos programas. O processo de cozedura começa automaticamente cinco segundos após selecionar o programa predefinido ou depois de premir o ícone de ligar/desligar. Pode substituir estes valores predefinidos com os ícones de controlo do tempo e da temperatura.

Tabela de programas de culinária predefinidos

Ícone de programa	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)
Predefinições	185	15
 Batatas fritas	200	15
 Bifes/Costeletas	175	25
 Peixe	165	15
 Camarões	160	12
 Pizza	180	15
 Coxas de frango	185	40
 Cozer	160	30
 Espeto giratório	190	30
 Desidratar	30	120
 Reaquecer	115	12

UTILIZAÇÃO

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
- Abra a porta do forno.

- Se não pretende usar a bandeja coletora de gordura como bandeja para assar, insira-a nas calhas inferiores do forno.
- Selecione um acessório adequado para os alimentos a preparar.
- Processe os alimentos e coloque-os sobre ou dentro do acessório pretendido e encaixe o acessório no aparelho. Consulte a secção “Utilização dos acessórios” neste manual.
- Feche a porta do forno.
- Prima o ícone de ligar/desligar. O visor é ativado e o tempo e a temperatura predefinidos piscam consecutivamente no visor.
- Defina o tempo e temperatura de cozedura manualmente, selecione um dos 10 programas de culinária predefinidos ou prima o ícone de ligar/desligar para iniciar a operação com a predefinição.

Definição manual do tempo e temperatura de cozedura

- Prima o ícone de temperatura + ou de temperatura - para programar a temperatura de cozedura pretendida. A temperatura aumenta ou diminui em incrementos de 5 °C.
- A temperatura pode ser definida entre 80°C - 200°C.
- A operação inicia-se automaticamente passados 3 segundos ou depois de premir o ícone de ligar/desligar.
- Prima o ícone de tempo + e de tempo - para definir o tempo de cozedura pretendido. O tempo aumenta ou diminui em incrementos de 1 minuto.
- O tempo de cozedura pode ser definido entre 1 e 90 minutos.
- A operação inicia-se automaticamente passados 3 segundos ou depois de premir o ícone de ligar/desligar.

Utilização de um programa de culinária predefinido

- Ative o programa pretendido tocando no ícone do programa predefinido. Este começa a piscar e a operação inicia-se automaticamente passados 3 segundos ou depois de premir o ícone de ligar/desligar.
- Quando a operação iniciar, o ícone de funcionamento começa a piscar e a temperatura bem como o tempo restante aparecem no visor.
- O tempo de cozedura correto depende da espessura dos alimentos. O tempo também pode variar em função da quantidade e consistência dos alimentos. Os tempos indicados são meras referências e podem ser adaptados a seu gosto. Duplique o tempo para carne dura. Aumente o tempo em pelo menos 20% para alimentos ultracongelados.
- Certifique-se de que a carne e aves estão totalmente cozinhados antes de servir.

Assim que terminar o tempo de cozedura, o aparelho emite 5 bipes antes de se desligar automaticamente. A ventoinha continua a funcionar durante cerca de 30 segundos para arrefecer o aparelho.

- Prima o ícone de ligar/desligar se tiver de parar prematuramente a operação.
- Abra a porta do forno e retire os artigos do interior do mesmo. Use sempre luvas e a pega de remoção para retirar os acessórios. Consulte a secção “Utilização dos acessórios”.
- Após a utilização, retire a ficha da tomada de parede.
- Deixe arrefecer os acessórios usados e o aparelho, e depois limpe-os.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Para facilitar a limpeza, é possível retirar a porta do forno.

Para retirar a porta do forno -

1. Abra a porta do forno.
2. Pressione os 2 fechos no interior da porta do forno.
3. Puxe a porta do forno para baixo de modo a separá-la do aparelho.

Para voltar a colocar a porta do forno -

1. Alinhe os fechos na porta do forno com as linguetas no aparelho.
 2. Pressione os 2 fechos no interior da porta do forno.
 3. Puxe a porta para cima de modo a que as linguetas encaixem nos entalhes dos fechos.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
 - Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.
 - Lave todos os outros acessórios com detergente e água quente ou coloque-os na máquina de lavar louça. No caso da sujidade mais resistente, aconselhamos a mergulhar os acessórios antecipadamente em água quente e detergente líquido.
 - Deixe que todas as peças sequem completamente ou seque-as com um pano da louça.

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.

IT

- 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. Unità principale
2. Ingresso aria
3. Uscita aria
4. Sportello del forno rimovibile
5. Guide del forno (3x)
6. Display
7. Spiedo e forchettoni con vite di bloccaggio
8. Strumento per estrarre lo spiedo
9. Cestello rotante
10. Griglie da forno (3x)
11. Vassoio raccogli grasso/leccarda

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

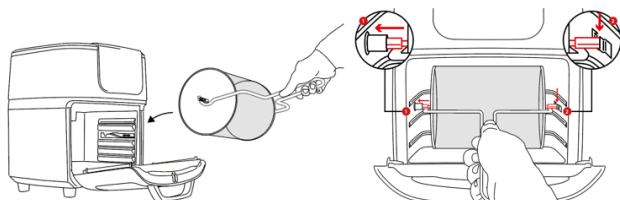
- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.

Nota: Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero odore. Questo rientra nel normale funzionamento; assicurare un'adeguata aerazione del locale. L'odore è solo temporaneo e scomparirà in breve tempo.

USO DEGLI ACCESSORI

Cestello rotante

- Il cestello rotante può essere usato per preparare patatine fritte o altri cibi a base di patate, pezzi di verdura, carne e prodotti surgelati, come nugget o anelli di calamari.
- Non riempire eccessivamente il cestello, altrimenti la cottura degli alimenti non sarà uniforme.
- Chiudere il cestello correttamente in modo che non possa aprirsi durante l'uso.
- Per inserire il cestello rotante, inserire la vite di montaggio sul lato sinistro del cestello (sinistra = **L**, destra = **R**) nell'alberetto sinistro del forno, quindi fissare il perno di montaggio sul lato destro del cestello nell'alberetto a destra. Ruotare il cestello fino a quando è fissato nell'asse e non può muoversi.



- Controllare che sia posizionato correttamente.

- Per estrarre il cestello rotante dal forno usare sempre l'apposito manico. Il cestello diventa molto caldo.
- Per rimuovere il cestello, fissare la maniglia alla vite e al perno di montaggio sul cestello, quindi inclinare delicatamente il lato destro del cestello verso l'alto e rimuoverlo.

Spiedo girarrosto

- Lo spiedo girarrosto consente di grigliare grossi pezzi di carne, facendo attenzione a non esagerare con le dimensioni perché lo spiedo deve poter ruotare liberamente.
- Per fissare il cibo allo spiedo, aprire le 2 viti di bloccaggio sullo spiedo, far scorrere le 2 forchette per adattarle alle dimensioni del cibo; le 2 tacche sulla barra di scorrimento segnano le posizioni più esterne delle viti di bloccaggio, non far scorrere le forchette oltre questo punto per consentire il corretto funzionamento.
- Fissare il cibo allo spiedo e stringere le viti.
- Fissare la vite di montaggio su un lato dello spiedo all'albero di montaggio sul lato interno sinistro del forno e l'altra vite di montaggio dello spiedo all'albero sul lato interno destro del forno.
- Usare sempre l'apposita maniglia per estrarre lo spiedo dal forno. Lo spiedo diventa molto caldo.
- Per rimuovere lo spiedo, fissare il manico ai perni di montaggio sullo spiedo, quindi inclinare delicatamente il lato destro dello spiedo verso l'alto e rimuoverlo.

Griglie da forno e vassoio raccogli grasso/leccarda

- Inserire le griglie facendole scorrere nelle guide all'interno del forno.

- L'elemento riscaldante si trova nella parte superiore del vano cottura. Il calore che proviene dall'alto è più elevato nelle parti superiori del vano cottura. Il cibo si cuocerà più velocemente utilizzando la griglia superiore.
- Nella posizione centrale il calore è uniforme su tutti i lati.
- Per una cottura delicata usare le guide inferiori.
- Usare sempre guanti da forno per togliere le griglie dal forno.

Vassoio raccogli grasso/leccarda

- Collocare sempre il vassoio raccogli grasso/leccarda nelle guide inferiori del vano cottura per raccogliere le gocce di grasso, i residui di cibo o le briciole. Può anche essere usato come leccarda. Quando si usa come leccarda, usare le guide centrali per ottenere i migliori risultati.

DISPLAY

- Pulsante Accensione/Avvio-Arresto

Una volta collegato l'apparecchio, il pulsante Accensione si illumina. Selezionando una volta il pulsante Accensione, si accende l'intero display. Selezionando una seconda volta il pulsante Accensione si attiverà il processo di cottura alla temperatura e il tempo predefiniti di 185 °C e 15 minuti. Selezionando il pulsante Accensione in qualsiasi momento durante il processo di cottura, l'operazione si interrompe. Sul display vengono visualizzati [OFF] e l'indicatore di funzionamento, quindi il display si disattiva dopo 20 secondi.

- Luce interna

Per accendere o spegnere la luce interna selezionare il pulsante Luce interna. In questo modo è possibile controllare l'avanzamento della cottura mentre l'apparecchio è in funzione.

La luce interna si accende quando si apre lo sportello del forno. Aprire lo sportello durante il processo di cottura mette in pausa la cottura. L'operazione riprenderà alla chiusura dello sportello.

- Pulsante Rotazione

Selezionare questo pulsante per cucinare con il cestello rotante o lo spiedo. Questa funzione può essere usata in combinazione con qualsiasi programma di cottura preimpostato.

- Pulsanti Controllo temperatura

Questi pulsanti consentono di aumentare o diminuire la temperatura di cottura a intervalli di 5 °C, da 80 °C a 200 °C. L'intervallo di temperatura per l'impostazione Essiccatura va da 30 °C a 80 °C.

- Pulsanti Controllo tempo cottura

Questi pulsanti consentono di programmare il tempo di cottura. Il tempo di cottura può essere programmato tra 1 e 90 minuti in tutte le modalità, ad eccezione dell'Essiccatura per cui il tempo è programmabile a intervalli di 30 minuti, tra 2 e 24 ore.

- Display digitale LED

Il display numerico digitale passa dalla temperatura al tempo rimanente durante il processo di cottura.











- Icona In funzione

Questa icona lampeggia in sequenza durante la cottura e continua a lampeggiare fino a 20 secondi dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

- **Preimpostazioni di cottura**

Selezionando uno dei pulsanti dei programmi preimpostati, l'ora e la temperatura vengono impostate sul valore predefinito della preimpostazione. Il processo di cottura si avvia automaticamente 5 secondi dopo la selezione del programma preimpostato o premendo il pulsante Accensione. È possibile modificare questi valori preimpostati con i pulsanti Controllo tempo e temperatura.

Tabella delle preimpostazioni

Icona preimpostazione	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
Predefinito	185	15
 Patatine fritte	200	15
 Bistecca/costine	175	25
 Pesce	165	15
 Gamberetti	160	12
 Pizza	180	15
 Cosce di pollo	185	40
 Cottura al forno	160	30
 Cottura allo spiedo	190	30
 Essiccazione	30	120
 Riscaldare	115	12

USO

- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Aprire lo sportello del forno.
- Se il vassoio raccogli grasso non viene usato come leccarda, inserirlo nelle guide inferiori del forno.

- Usare l'accessorio adatto all'alimento da preparare.
- Preparare la pietanza e metterla sopra o nell'accessorio scelto e inserire l'accessorio nell'apparecchio. Vedere la sezione "Uso degli accessori" in questo manuale.
- Chiudere lo sportello.
- Premere il pulsante Accensione. Il display si attiva e l'ora e la temperatura predefinite lampeggiano consecutivamente sul display.
- Impostare manualmente il tempo e la temperatura di cottura, selezionare uno dei 10 programmi di cottura preimpostati o premere il pulsante Accensione per avviare l'operazione utilizzando l'impostazione predefinita.

Impostazione manuale del tempo e la temperatura di cottura

- Premere i pulsanti Temperatura + o - per programmare la temperatura di cottura desiderata. La temperatura aumenterà o diminuirà con incrementi di 5 °C.
- La temperatura può essere impostata tra 80 e 200 °C.
- L'operazione inizierà automaticamente dopo 3 secondi o premendo il pulsante Accensione.
- Premere i pulsanti Tempo + o - per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo aumenterà o diminuirà con incrementi di 1 minuto.
- Il tempo può essere regolato tra 1 e 90 minuti.
- L'operazione inizierà automaticamente dopo 3 secondi o premendo il pulsante Accensione.

Uso dei programmi di cottura preimpostati

- Attivare il programma desiderato toccando il pulsante corrispondente; il pulsante lampeggia e l'operazione si avvia automaticamente dopo 3 secondi o dopo aver premuto il pulsante Accensione.
 - Quando l'operazione è iniziata, l'indicatore "In funzione" lampeggia e la temperatura e il tempo rimanenti vengono mostrati sul display.
 - Il tempo di cottura dipende dallo spessore dell'alimento. I tempi possono variare anche in base alla quantità e alla consistenza dell'alimento. Le impostazioni per i tempi di cottura sono semplici linee guida e possono essere personalizzate in base ai propri gusti. Raddoppiare i tempi per carni coriacee. Aumentarle i tempi almeno del 20% per gli alimenti congelati.
 - Carne e pollame devono essere ben cotti prima di servirli.
- Al termine del tempo di cottura, l'apparecchio emette 5 segnali acustici prima di spegnersi automaticamente. La ventola continuerà a funzionare per circa 30 secondi per raffreddare l'unità.
- Premere il pulsante Accensione se è necessario interrompere anticipatamente l'operazione.
 - Aprire lo sportello ed estrarre i cibi cotti dal forno. Usare sempre i guanti e utilizzare la maniglia di rimozione per estrarre gli accessori. Vedere la sezione "Uso degli accessori".
 - Dopo l'uso, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete.
 - Lasciare raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare l'apparecchio e attendere che si raffreddi.
 - Lo sportello del forno può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Per rimuovere lo sportello
1. Aprire lo sportello.

2. Premere i due blocchi all'interno dello sportello.
3. Tirare lo sportello verso il basso per staccarlo dall'apparecchio.

Per rimontare lo sportello

1. Allineare i blocchi sullo sportello con le chiusure dell'apparecchio.
 2. Premere i due blocchi all'interno dello sportello.
 3. Tirare lo sportello verso l'alto in modo che le chiusure rientrino nelle scanalature dei blocchi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
 - Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.
 - Lavare tutti gli accessori con acqua calda saponata o in lavastoviglie. In caso di sporco ostinato, si consiglia di immergere gli accessori in acqua calda e detersivo.
 - Attendere che tutte le parti siano asciutte o asciugarle con uno strofinaccio.

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. Huvudenhet
2. Luftinlopp
3. Luftutlopp

4. Avtagbar ugnslucka
5. Ugnsskenor (3 st.)
6. Display
7. Roterande spettgaffel med låsskruv
8. Rotisseriehandtag
9. Roterande korg
10. Bakgaller (3 st.)
11. Fettuppsamlingsplåt/bakplåt

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.

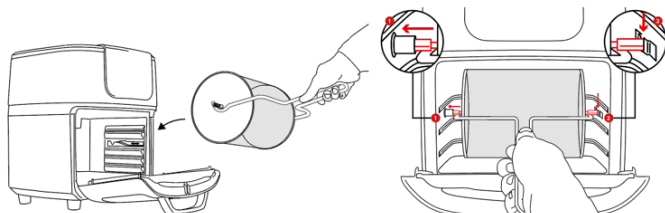
Obs! En viss lukt uppstår när enheten slås på för första gången. Det är normalt. Se till att ventilationen är god. Lukten är tillfällig och försvinner snart.

ANVÄNDA TILLBEHÖREN

Roterande korg

- Den roterande korgen kan användas för att tillreda pommes frites och andra potatisprodukter, grönsaker och kött samt frysta produkter såsom friterade kycklingbitar och bläckfiskringar.
- Fyll inte korgen för mycket eftersom maten inte kan tillagas jämnt då.
- Stäng korgen ordentligt så att den inte öppnas under tillagningen.

- Du för in den roterande korgen genom att sätta in monterskruven på vänster sida av korgen (se markeringarna för vänster – **L** – och höger – **R** – på korgen) i den vänstra axeln i ugnen. Fäst sedan monterstiftet på höger sida av korgen i axeln till höger. Vrid på korgen tills den är fixerad på axeln och inte kan röra sig.



- Kontrollera att den sitter på plats på rätt sätt.
- Använd alltid uttagningshandtaget när du tar ut den roterande korgen ur ugnen. Korgen blir mycket varm.
- För att ta ut korgen ska du sätta fast handtaget på monterskruven och monterstiftet på korgen och sedan försiktigt luta korgens högra sida uppåt och ta ut korgen.

Roterande spettgaffel

- Den roterande spettgaffeln passar för att grilla större köttstycken, men de får inte vara för stora. Spettgaffeln måste kunna rotera.
- När du ska sätta fast mat på spettgaffeln öppnar du de två låsskruvarna på spettgaffeln och öppnar upp de två gafflarna utesidan mot matens storlek. De två skåorna på glidfältet markerar låsskruvarnas yttersta positioner. Öppna inte upp gafflarna bortom den punkten eftersom det kan påverka funktionen.
- Sätt fast maten på spettgaffeln och dra åt skruvarna.

- Sätt fast monterskruven på ena sidan av spettgaffeln på monterskftet på ugnens vänstra insida. Sätt fast den andra monterskruven på spettgaffeln på axeln på ugnens högra insida.
- Använd alltid uttagningshandtaget när du tar ut spettgaffeln ur ugnen. Spettgaffeln blir mycket varmt.
- Du tar ut spettgaffeln genom att fästa handtaget på monterstiften på spettgaffeln, försiktigt luta spettgaffelns högra sida uppåt och ta ut spettgaffeln.

Bakgaller och fettuppsamlingsbricka/droppbricka

- För in bakgallren genom att skjuta in dem i skenorna i ugnen.
- Värmeelementet sitter upptill i ugnsutrymmet. Ju högre ett galler placeras, desto starkare värme utsätts det för ovanifrån. Maten tillagas snabbare på det övre gallret.
- Använd mellanläget om du vill att värmen ska vara jämn från alla håll.
- De nedersta skenorna lämpar sig för mer skonsam tillagning.
- Använd alltid grytlappar/grytvantar när du tar ut bakgallren ur ugnen.

Fettuppsamlingsplåt/bakplåt

- Placera alltid fettuppsamlingsplåten/bakplåten i de nedre skenorna i ugnen för att samla upp fett som droppar ner, matrester eller smulor. Den kan även användas som bakplåt genom att mat placeras i den. När den används som bakplåt rekommenderar vi att de mellersta skenorna används för bästa resultat.

DISPLAYPANEL

- Strömsymbol/start och stopp-symbol

Strömsymbolen tänds när apparaten kopplas in. Om du väljer strömsymbolen en gång tänds hela displaypanelen. Om du väljer strömsymbolen en andra gång aktiveras tillagningsprocessen vid standardtemperaturen 185 °C och standardtiden 15 minuter. Om du väljer strömsymbolen någon gång under tillagningsprocessen stoppas tillagningen. [OFF] (av) och driftsindikatorn visas på displayen, och displayen avaktiveras efter 20 sekunder.

- Invändig belysning

Välj symbolen för invändig belysning för att slå på eller stänga av den invändiga belysningen. Belysningen hjälper dig att kontrollera tillagningsprocessen när apparaten är igång.

Den invändiga belysningen tänds när ugnsluckan öppnas. Om luckan öppnas under tillagningsprocessen så pausas tillagningen.

Tillagningsprocessen återupptas när luckan stängs.

- Rotationssymbol

Välj den här symbolen när du tillagar med den roterande korgen eller spettagaffeln. Funktionen kan användas tillsammans med valfritt förinställt tillagningsprogram.

- Symboler för temperaturstyrning

Med de här symbolerna kan höjer eller sänker du tillagningstemperaturen i intervall om 5 °C från 80 °C till 200 °C. Temperaturintervallet för torkningsinställningen är 30 °C till 80 °C.

- Symboler för styrning av tillagningstid

Med de här symbolerna programmerar du tillagningstiden.

Tillagningstiden kan programmeras mellan 1 minut och 90 minuter i alla lägen förutom torkning som kan programmeras i intervall om 30 minuter mellan 2 timmar och 24 timmar.

- Digital LED-display

Den digitala numeriska displayen växlar mellan temperatur och återstående tid under tillagningsprocessen.

- Symbol för igång











Den här symbolen blinkar i en sekvens medan tillagning pågår och fortsätter att blinka i upp till 20 sekunder när apparaten stängs av.

- Förinställningar för tillagning

När en symbol för ett förinställt program väljs ställs tiden och temperaturen in enligt förinställningens standardvärde. Tillagningen startar automatiskt 5 sekunder efter att det förinställda programmet väljs eller strömsymbolen trycks in. De förinställda värdena kan åsidosättas med symbolerna för tids- och temperaturstyrning.

Tabell över förinställningar

SV

Förinställningssymbol	Temperatur (°C)	Tid (minuter)
Grundinställning	185	15
 Pommes frites	200	15
 Stek/kotletter	175	25
 Fisk	165	15
 Räkor	160	12
 Pizza	180	15
 Kycklingklubbor	185	40
 Gräddning	160	30
 Rotisserie	190	30
 Torkning	30	120
 Uppvärmning	115	12

ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Öppna ugnsluckan.
- Placera fettuppsamlingsbrickan i de nedersta skenorna om du inte ska använda den som bakplåt.

- Välj ett lämpligt tillbehör för maten som ska tillagas.
- Gör i ordning maten, sätt den på eller i önskat tillbehör och sätt tillbehöret i apparaten. Se avsnittet Använda tillbehören i den här handboken.
- Stäng ugnsluckan.
- Tryck på strömsymbolen. Displayen tänds och standardtiden och -temperaturen blinkar i följd på displayen.
- Ställ in tillagningstiden och temperaturen manuellt, välj ett av de 10 förinställda tillagningsprogrammen eller tryck på strömsymbolen för att starta apparaten med standardinställningen.

Manuell inställning av tillagningstid och -temperatur

- Tryck på symbolen för temperatur + eller temperatur – för att programmera önskad tillagningstemperatur. Temperaturen höjs eller sänks i steg om 5 °C.
- Temperaturen kan ställas in på mellan 80 °C och 200 °C.
- Tillagningen börjar automatiskt 3 sekunder efter att du trycker på strömsymbolen.
- Tryck på symbolen för tid + eller tid – för att ställa in önskad tillagningstid. Tiden ökar eller minskar i steg om 1 minut.
- Tillagningstiden kan ställas in på mellan 1 minut och 90 minuter.
- Tillagningen börjar automatiskt 3 sekunder efter att du trycker på strömsymbolen.

Använda ett förinställt tillagningsprogram

- Aktivera önskat program genom att trycka på symbolen för det förinställda programmet. Symbolen blinkar och apparaten startar automatiskt efter 3 sekunder eller efter att du trycker på strömsymbolen.
- När tillagningsprocessen har startat blinkar symbolen för "igång" och temperaturen och den återstående tiden visas på displayen.
- Vilken tillagningstid som är rätt beror på matens tjocklek. Tiden kan även variera beroende på matens mängd och konsistens. Tidsinställningarna är endast vägledande och kan anpassas efter smak. Dubblera tiden för segt kött. Förläng tiden med minst 20 % för djupfryst mat.

Kontrollera att kött och kyckling är genomstekt före servering. När tillagningstiden har förflutit avger apparaten fem pip ljud och stängs av automatiskt. Fläkten fortsätter att gå i cirka 30 sekunder för att kyla ned apparaten.

- Tryck på strömsymbolen om apparaten måste stoppas i förtid.
- Öppna ugnsluckan och ta ut den tillagade maten ur ugnen. Använd alltid grytlappar/grytvantar och uttagningshandtaget när du tar ut tillbehören. Se avsnittet Använda tillbehören.
- Efter användning, dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget.
- Låt tillbehören som har använts och apparaten svalna och rengör dem sedan.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Före rengöring ska du koppla ur apparaten och vänta tills den har svalnat.
- Ugnsluckan kan tas av för att underlätta rengöringen.

Så här tar du av ugnsluckan

1. Öppna ugnsluckan.
 2. Tryck ned de två låsen på insidan av ugnsluckan.
 3. Dra ugnsluckan nedåt för att ta loss den från apparaten. Så här sätter du tillbaka ugnsluckan
 1. Rikta in låsen på ugnsluckan med spärrarna på apparaten.
 2. Tryck ned de två låsen på insidan av ugnsluckan.
 3. Dra luckan uppåt så att spärrarna faller i låsens skåror.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
 - Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.
 - Diska alla övriga tillbehör med diskmedel och varmt vatten eller i diskmaskin. Vid svår smuts rekommenderar vi att du blötlägger tillbehören i varmt vatten och diskmedel först.
 - Låt alla delar torka ordentligt eller torka med en handduk.

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 insamlingsställen.

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 przesuwając urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać 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. Urządzenie główne
2. Wlot powietrza
3. Wylot powietrza
4. Zdejmowane drzwiczki piecyka
5. Prowadnice piecyka (3x)
6. Wyświetlacz
7. Rożen obrotowy ze śrubą blokującą
8. Uchwyt rożna
9. Kosz obrotowy
10. Kratki do pieczenia (3x)
11. Tacka do zbierania tłuszczu/blacha do pieczenia

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.

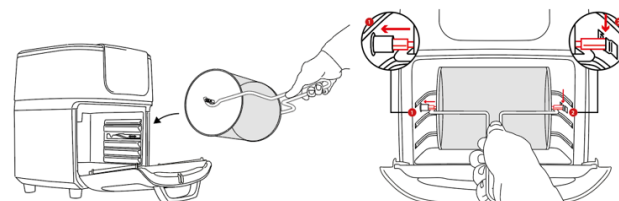
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.

Uwaga: Po pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się niemiły zapach. Jest to normalne. Zapewnij odpowiednią wentylację. Niemiły zapach pojawia się tylko na chwilę, wkrótce zniknie.

UŻYWANIE AKCESORIÓW

Kosz obrotowy--

- Kosz obrotowy służy do przygotowania frytek i innych potraw z ziemniaków, kawałków warzyw, mięsa i produktów mrożonych, takich jak nuggetsy z kurczaka lub krążki z ośmiornicy.
- Nie wkładaj do kosza zbyt dużej ilości składników. Przepiętnienie kosza spowoduje, że potrawa nie upiecze się równomiernie.
- Zamknij kosz i upewnij się, że jest prawidłowo zamknięty, aby nie utworzył się podczas pieczenia.
- Aby zamocować kosz obrotowy, włóż śrubę montażową z lewej strony kosza (patrz oznaczenia lewej strony – **L** i prawej strony – **R** na koszu) w lewy wał w piecyku, następnie włóż trzpień montażowy z prawej strony kosza do wału po prawej stronie. Obróć kosz, aż zablokuje się nieruchomo w osi.



- Sprawdź, czy jest prawidłowo włożony.
- Zawsze używaj ręczki do wyjmowania, aby wyjąć kosz obrotowy z piecyka. Kosz będzie bardzo gorący.
- Aby wyjąć kosz, zaczeć rączkę do śruby montażowej i trzpienia montażowego na koszu, następnie delikatnie podnieś prawą stronę kosza i go wyjmij.

Rożen obrotowy

- Rożen obrotowy jest przeznaczony do pieczenia dużych kawałków mięsa. Nie należy jednak nadziewać na niego zbyt dużych kawałków mięsa, ponieważ rożen musi się swobodnie obracać.
- Aby nadziać jedzenie na rożen, otwórz 2 śruby blokujące, rozsuń widelce tak, aby opiekany kawałek zmieścił się między nimi. 2 nacięcia na pałku wyznaczają skrajne położenia śrub blokujących. Aby piecyk działał prawidłowo, nie rozsuwaj widelców poza te punkty.
- Nadziej jedzenie na rożen i dokręć śruby.
- Włóż śrubę montażową z jednej strony rożna w wał montażowy w piecyku z lewej strony, drugą śrubę montażową rożna włóż w wał w piecyku z prawej strony.

- Zawsze używaj rączki do wyjmowania, aby wyjąć rożen z piecyka. Rożen będzie bardzo gorący.
- Aby wyjąć rożen, zaczepr rączkę o trzpienie montażowe rożna, następnie delikatnie podnieś prawą stronę rożna i go wyjmij.

Kratki do pieczenia i tacka do zbierania tłuszczu / tacka ociekowa

- Włóż kratki do pieczenia, wsuwając je w prowadnice piecyka.
- Grzałka znajduje się na górze przestrzeni roboczej. Im wyżej jest umieszczona kratka, tym silniej jest ogrzewana od góry. Na górnej kratce jedzenie przygotowuje się szybciej.
- Położenie środkowe zapewnia równomierne ogrzewanie ze wszystkich stron.
- Dolne prowadnice służą do delikatnego pieczenia.
- Wyjmując kratki do pieczenia z piecyka, zawsze zakładaj rękawice kuchenne.

Tacka do zbierania tłuszczu/blacha do pieczenia

- Zawsze umieszczaj tackę do zbierania tłuszczu/blachę do pieczenia w najniższych prowadnicach piecyka, aby zbierać skapujący tłuszcz, resztki jedzenia i okruchy. Tacka może też służyć jako blacha do pieczenia. Wystarczy położyć na niej jedzenie. W przypadku stosowania jej jako blachy do pieczenia, najlepsze efekty uzyskuje się, umieszczając ją w środkowych prowadnicach.

PANEL WYŚWIETLACZA

- Ikona Zasilanie/Start-Stop

Po włożeniu wtyczki urządzenia do gniazdka zapali się ikona Zasilanie. Naciśnij ikonę Zasilanie jeden raz, wówczas podświetli się cały panel wyświetlacza. Naciśnij ikonę Zasilanie drugi raz, aby włączyć pieczenie z domyślną temperaturą 185°C i czasem 15 min. Wybranie ikony Zasilanie w dowolnym momencie podczas pieczenia spowoduje zatrzymanie działania. Na wyświetlaczu pokaże się [OFF] (wył.) i wskaźnik pracy, a po 20 s wyświetlacz przestanie być aktywny.

- Oświetlenie wnętrza

Naciśnij ikonę oświetlenia wnętrza, aby włączyć lub wyłączyć wewnętrzne światło w piecyku. Dzięki niemu możesz sprawdzić stan upieczenia w trakcie pracy urządzenia.

Oświetlenie wnętrza zapala się po otwarciu drzwiczek. Otwarcie drzwi w trakcie pieczenia spowoduje wstrzymanie działania. Po zamknięciu drzwi działanie piecyka zostanie wznowione.

- Ikona Obracanie

Wybierz tę ikonę w przypadku pieczenia w koszu obrotowym lub na rożnie. Tej funkcji można używać w połączeniu z każdym programem pieczenia.

- Ikony ustawiania temperatury

Te ikony umożliwiają zwiększanie i zmniejszanie temperatury pieczenia w krokach co 5°C w zakresie 80°C-200°C. Zakres temperatur funkcji Suszenie to 30°C-80°C.

- Ikony ustawiania czasu pieczenia

Te ikony umożliwiają zaprogramowanie czasu pieczenia. Czas pieczenia można zaprogramować w zakresie 1-90 min we wszystkich trybach z wyjątkiem Suszenia, które można zaprogramować w 30-minutowych interwałach w zakresie 2-24 h.

- Wyświetlacz cyfrowy LED

Cyfrowy wyświetlacz numeryczny w trakcie pieczenia pokazuje na przemian temperaturę i pozostały czas.











- Ikona W trakcie pracy

Ta ikona miga raz po razie podczas pieczenia i przez 20 s po wyłączeniu urządzenia.

- Programy pieczenia

Wybranie którejś z ikon programów ustawia czas i temperaturę na zaprogramowane wartości. Pieczenie rozpoczyna się automatycznie pięć sekund po wybraniu programu lub po naciśnięciu ikony zasilania. Zaprogramowane wartości czasu i temperatury można zmodyfikować za pomocą odpowiednich ikon ustawień.

Tabela programów pieczenia

Ikona programu	Temperatura (°C)	Czas (minuty)
Domyślnie	185	15
 Frytki	200	15
 Stek/kotlety	175	25
 Ryby	165	15
 Krewetki	160	12
 Pizza	180	15
 Udka kurczaka	185	40
 Pieczenie/ zapiekanie	160	30
 Rożen	190	30
 Suszenie	30	120
 Odgrzewanie	115	12

UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Otwórz drzwiczki piecyka.

- Jeśli nie planujesz używać tacki do zbierania tłuszczu jako blachy do pieczenia, wsuń ją w najniższe prowadnice piecyka.
- Wybierz odpowiednie akcesorium do przygotowywanej potrawy.
- Przygotuj jedzenie i umieść je na lub w wybranym akcesorium, zamontuj akcesorium w urządzeniu. Patrz punkt „Używanie akcesoriów” w instrukcji.
- Zamknij drzwiczki piecyka.
- Naciśnij ikonę Zasilanie. Wyświetlacz się włączy, pokazując na przemian domyślny czas i temperaturę.
- Ustaw ręcznie czas i temperaturę pieczenia, wybierz jeden z 10 programów lub naciśnij ikonę zasilania, aby rozpocząć pieczenie z ustawieniami domyślnymi.

Ustawienia ręczne czasu i temperatury pieczenia

- Naciśnij ikonę Temperatura + lub Temperatura - , aby zaprogramować żadaną temperaturę pieczenia. Temperatura zwiększa się lub zmniejsza w krokach co 5°C.
- Temperaturę można ustawić w zakresie od 80°C do 200°C.
- Pieczenie rozpocznie się automatycznie po 3 s lub po naciśnięciu ikony Zasilanie.
- Naciśnij ikonę Czas + lub Czas - , aby ustawić czas pieczenia. Czas wydłuża się lub skraca w krokach co 1 minutę.
- Czas pieczenia można ustawić w zakresie od 1 do 90 minut.
- Pieczenie rozpocznie się automatycznie po 3 s lub po naciśnięciu ikony Zasilanie.

Korzystanie z programów pieczenia

- Włącz wybrany program, dotykając jego ikony. Ikona zacznie migać, a pieczenie rozpocznie się automatycznie po 3 s lub po naciśnięciu ikony Zasilanie.
- Po rozpoczęciu pieczenia zacznie migać ikona „W trakcie pracy”, a na wyświetlaczu będzie się wyświetlała temperatura i pozostały czas.
- Odpowiedni czas pieczenia zależy od grubości kawałków przygotowywanej żywności. Czas może również ulegać zmianom ze względu na ilość i konsystencję żywności. Ustawienia czasu mają charakter jedynie poglądowy i można je dostosować do swoich preferencji. W przypadku twardego mięsa czas należy podwoić. W przypadku żywności głęboko mrożonej czas należy wydłużyć przynajmniej o 20%.
- Przed podaniem upewnij się, że mięso i drób są dokładnie upieczone. Gdy upłynie czas pieczenia, urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych, a następnie automatycznie się wyłączy. Wentylator będzie działał jeszcze przez 30 s, aby schłodzić urządzenie.
- Jeśli musisz wyłączyć urządzenie wcześniej, naciśnij ikonę Zasilanie.
- Otwórz drzwiczki piecyka i wyjmij upieczoną potrawę. Aby wyjąć akcesoria, zawsze zakładaj rękawice kuchenne i używaj rączki do wyjmowania. Patrz punkt „Używanie akcesoriów”.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyciągnij wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego.
- Poczekaj, aż używane akcesoria i urządzenie ostygną, a następnie je wyciąć.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka i odczekaj, aż ostygnie.
- Drzwiczki piecyka można wyjąć, aby ułatwić czyszczenie.

Wymowanie drzwiczek piecyka –

1. Otwórz drzwiczki piecyka
2. Naciśnij 2 blokady wewnątrz drzwiczek piecyka.
3. Pociągnij drzwiczki do dołu, aby odciągnąć je od urządzenia.

Ponowne wkładanie drzwiczek piecyka –

1. Wyrównaj blokady w drzwiczkach względem zatrzasków w urządzeniu.
 2. Naciśnij 2 blokady wewnątrz drzwiczek piecyka.
 3. Pociągnij drzwiczki w górę, aby zatrzaski weszły do rowków w blokadach.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
 - Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.
 - Pozostałe akcesoria umyj ciepłą wodą z detergentem lub włóż do zmywarki. W przypadku szczególnie uporczywych zabrudzeń zalecamy uprzednie namoczenie akcesoriów w ciepłej wodzie z płynem do naczyń.
 - Pozostaw wszystkie części, aż całkowicie wyschną, lub wysusz je ręcznikiem papierowym.

elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania 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!

ŚRODOWISKO



■ Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń

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 nepřenásejte 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.
- Přístroj 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. Hlavní jednotka
2. Vstup vzduchu

3. Výstup vzduchu
4. Vyjímatelné dveře trouby
5. Kolečnice trouby (3×)
6. Displej
7. Otočná opěkáč vidlice s pojistným šroubem
8. Držadlo rožně
9. Otočný koš
10. Pečicí rošty (3×)
11. Sběrný táč na tuk / pečicí plech

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.

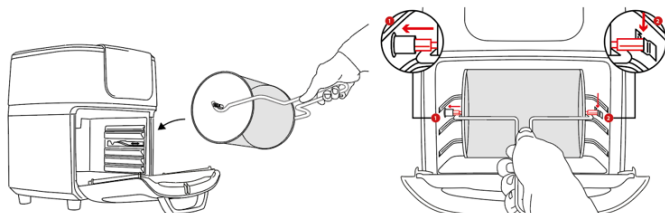
Poznámka: Po prvním zapnutí přístroje bude cítit lehký zápach. To je normální, zajistěte dostatečné větrání. Tento zápach je jen dočasný a brzy zmizí.

POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

Otočný koš –

- Otočný koš lze použít k přípravě hranolků nebo jiných bramborových pokrmů, zeleniny, masa a zmrazených potravin, např. kuřecích nugetek nebo kalamárů.
- Neplňte koš nadměrně, jinak produkty nebudou připraveny rovnoměrně.

- Zavřete koš a ujistěte se, že je řádně zavřený, aby se během přípravy potravin nemohl otevřít.
- Otočný koš vložte tak, že vložte montážní šroub umístěný na levé straně koše (viz levé – **L** a pravé – **R** označení na koši) do levého otvoru v troubě a poté upevněte montážní čep na pravé straně koše do otvoru vpravo. Otáčejte košem, aby se pevně usadil na ose a nemohl se hýbat.



- Zkontrolujte, zda je koš správně umístěn.
- Vždy k vytažení otočného koše zevnitř trouby používejte vytahovací rukojeť. Koš bude velmi horký.
- K vyjmutí koše připevněte rukojeť k montážnímu šroubu a montážnímu čepu na koši, poté jemně nakloňte pravou stranu koše nahoru a vytáhněte ho.

Otočná opékač vidlice

- Otočná opékač vidlice je vhodná pro grilování větších kusů masa. Nenapichujte ale na vidlici příliš velké kusy masa, které by znemožnily potřebné otáčení vidlice.

- K připevnění masa na opékač vidlici otevřete dva zajišťovací šrouby na vidlici, roztáhněte obě vidlice tak, aby odpovídaly velikosti jídla. Dva zářezy na posuvné tyči označují krajní polohy zajišťovacích šroubů. Neposouvajte vidlice mimo tento body, abyste umožnili správné fungování.
- Nabodněte jídlo na opékač vidlici a utáhněte šrouby.
- Připevněte montážní šrouby na jedné straně opékač vidlice k montážnímu otvoru uvnitř levé strany trouby a druhý montážní šroub otočné vidlice k otvoru na pravé vnitřní straně trouby.
- Vždy k vytažení opékač vidlice zevnitř trouby používejte vytahovací rukojeť. Opékač vidlice bude velmi horká.
- K vyjmutí opékač vidlice připevněte rukojeť k montážním čepům na vidlici, poté jemně nakloňte pravou stranu vidlice nahoru a vytáhněte ji.

Pečicí rošty a podložka na sběr tuku / odkapávací podložka

- Pečicí rošty vložte jejich zasunutím do kolejnic v troubě.
- Topné těleso je umístěno v horní části prostoru pro pečení. Čím výše je rošt umístěn, tím větší bude intenzita ohřevu z horní strany. Jídlo se bude v horní pozici opékat rychleji.
- V prostřední části bude jídlo rovnoměrně propečené z obou stran.
- Spodní kolejnice jsou vhodné pro přípravu při nižší teplotě.
- K vyjímání pečicích roštů z trouby vždy používejte chňapky.

Sběrný tác na tuk / pečicí plech

- Sběrný tác na tuk / pečicí plech vždy vkládejte do spodních kolejnic trouby, aby do něj odkapával tuk, zbytky jídla nebo drobků. Můžete jej také použít jako pečicí plech. Při použití jako pečicího plechu dosáhnete nejlepších výsledků v prostředních kolejnicích.

PANEL S DISPLEJEM

- Ikona vypínače / spuštění, zastavení

Po zapojení spotřebiče se ikona vypínače rozsvítí. Jedno stisknutí ikony vypínače způsobí rozsvícení panelu s displejem. Druhým stisknutím ikony vypínače se aktivuje proces pečení při výchozí teplotě 185 °C na 15 minut. Stisknutím ikony vypínače během přípravy se operace zastaví. Na displeji se zobrazí [OFF] a indikátor provozu. Potom se displej po 20 sekundách deaktivuje.

- Vnitřní osvětlení

Pomocí ikony vnitřního osvětlení zapnete nebo vypnete vnitřní osvětlení. Díky němu se budete moci podívat na stav přípravy, když je spotřebič v provozu.

Vnitřní osvětlení se rozsvítí po otevření dveří trouby. Při otevření dveří během procesu přípravy se proces přípravy pozastaví. Po zavření dveří trouby operace pokračuje.

- Ikona otáčení

Tuto ikonu vyberte při přípravě s otočným košem nebo opékací vidlicí. Tuto funkci lze použít v kombinaci s kterýmkoli přednastaveným programem přípravy.

- Ovládací ikony teploty

Tyto ikony umožňují zvýšit nebo snížit teplotu přípravy po 5 °C v rozmezí 80–200 °C. Teplotní rozsah pro nastavení sušení je v rozmezí 30–80 °C.

- Ovládací ikony doby přípravy

Tyto ikony vám umožňují naprogramovat dobu přípravy. Doba přípravy je možné naprogramovat mezi 1 a 90 minutami ve všech režimech kromě režimu sušení, který se naprogramovat v intervalech po 30 minutách mezi 2 a 24 hodinami.

- Digitální displej LED

Digitální číselný displej se během procesu přípravy přepíná mezi teplotou a zbývajícím dobou.

- Ikona probíhá příprava











Tato ikona bude postupně blikat, když probíhá příprava, a bude blikat i 20 sekund po vypnutí spotřebiče.

- Předvolby přípravy

Výběrem libovolné ikony předvoleného programu se nastaví doba a teplota na výchozí hodnotu předvolby. Proces přípravy se spustí automaticky pět sekund po výběru předvolby nebo stisknutím ikony vypínače. Tyto hodnoty předvoleb je možné potlačit ovládacími ikonami času a teploty.

Tabulka předvoleb přípravy

CS

Ikona předvolby	Teplota (°C)	Čas (minuty)
Výchozí	185	15
 Hranolky	200	15
 Steaky	175	25
 Ryby	165	15
 Krevety	160	12
 Pizza	180	15
 Kuřecí stehýnka	185	40
 Pečení	160	30
 Grilování na rožni	190	30
 Sušení	30	120
 Ohřev	115	12

POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Otevřete dveře trouby.
- Když sběrný táč na tuk nepoužíváte jako pečicí plech, vložte ho do nejspodnější kolejnice trouby.

- Vyberte vhodné příslušenství pro připravovaný pokrm.
- Zpracujte potravinu, vložte/napíchněte ji na požadované příslušenství a příslušenství připevněte do spotřebiče. Podívejte se do části „Použití příslušenství“ v této příručce.
- Zavřete dveře trouby.
- Stiskněte ikonu vypínače. Aktivuje se displej a postupně na něm bude blikat výchozí čas a teplota.
- Ručně nastavte času a teplotu přípravy, vyberte jednu z deseti předvoleb přípravy nebo stisknutím ikony vypínače spusťte přípravu s výchozím nastavením.

Ruční nastavení času a teploty přípravy.

- Stiskněte ikonu teploty + nebo teploty – k naprogramování požadované teploty přípravy. Teplota se pohybuje v krocích po 5 °C.
- Teplotu lze nastavit v rozsahu 80–200 °C.
- Příprava se spustí automaticky po 3 sekundách nebo stisknutím ikony vypínače.
- Stisknutím ikony času + a času – nastavte požadovaný čas přípravy. Čas se pohybuje v krocích po 1 minutě.
- Čas přípravy lze nastavit v rozmezí 1–90 minut.
- Příprava se spustí automaticky po 3 sekundách nebo stisknutím ikony vypínače.

Použití přednastaveného programu přípravy

- Požadovaný program aktivujete stisknutím ikony programu předvolby. Ikona začne blikat a příprava se spustí automaticky po 3 sekundách nebo stisknutím ikony vypínače.

- Po spuštění přípravy začne blikat ikona „probíhá příprava“ a na displeji se zobrazí teplota a zbývajcí čas.
- Správná doba přípravy závisí na tloušťce potravin. Časy se mohou lišit podle množství a konzistence potravin. Nastavení času jsou jenom přibližná a můžete si je přizpůsobit podle chuti. U tuhého masa čas zdvojnásobte. U mražených potravin čas prodlužte alespoň o 20 %.
- Před podáváním se ujistěte, že je maso důkladně propečené. Po uplynutí času přípravy spotřebič pípne a poté se automaticky vypne. Ventilátor bude pokračovat v činnosti po dobu 30 sekund za účelem ochlazení spotřebiče.
- Pokud potřebujete přípravu vypnout předčasně, stiskněte ikonu vypínače.
- Otevřete dveře trouby a vytáhněte z trouby připravené potraviny. K vytahování příslušenství vždy používejte chňapky a vytahovací rukojeť. Podívejte se do části „Použití příslušenství“.
- Po použití zástrčku vytáhněte z elektrické zásuvky.
- Použité příslušenství a zařízení nechte vychladnout a potom je očistěte.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič odpojte ze zásuvky a počkejte, než vychladne.
- Pro snadnější čištění je možné dveře trouby vyjmout.

Vyjmутí dveří trouby –

1. Otevřete dveře trouby.
2. Zatlačte na dva zámečky uvnitř dveří trouby.
3. Zatáhněte dveře trouby dolů, abyste je uvolnili ze spotřebiče.

Opětovné připojení dveří trouby –

1. Zarovnejte zámečky na dveřích trouby s výstupky na spotřebiči.
 2. Zatlačte na dva zámečky uvnitř dveří trouby.
 3. Zatlačte dveře nahoru tak, aby výstupky zapadly do drážek na zámečcích.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
 - Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.
 - Všechno ostatní příslušenství opláchněte prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou nebo umyjte v myčce nádobí. V případě odolných nečistot doporučujeme příslušenství nechat odmočit v teplé vodě a umýt mycím prostředkem.
 - Po vyčištění nechte všechny součásti zcela uschnout nebo je usušte utěrkou.

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.

CS

Podpora

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

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné 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, senzorické 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 uchovávať 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 uchovávať 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.

SK



- 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 spôsobiť 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. Hlavná jednotka
2. Prívod vzduchu
3. Vývod vzduchu
4. Odoberateľné dvere rúry
5. Kofajničky rúry (3 ks)
6. Displej
7. Otočný ražeň s vidlicou s poistnou skrutkou
8. Rukoväť grilu
9. Otočný košík
10. Regály na opekanie (3 ks)
11. Zberná tácka na tuk/tácka na pečenie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

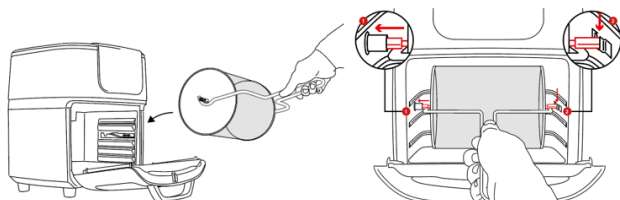
- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.
- Umiestnite spotrebič na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teple.

Poznámka: Pri prvom zapnutí bude zo zariadenia vychádzať mierny zápach. Ide o bežný jav, zabezpečte primerané vetranie. Tento zápach je len dočasný a čoskoro sa stratí.

POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

Otočný košík –

- Otočný košík je možné používať na prípravu lupienkov alebo iných výrobkov zo zemiakov, kusov zeleniny, mäsa a zmrazených produktov, akými sú napríklad kuracie kúsky (nugetky) alebo sépiové krúžky.
- Košík nepreplňte ingredienciami. Ak je príliš plný, pokrm sa nepečie pravidelne.
- Košík zavrite a zabezpečte, aby bol správne zavretý tak, aby sa počas použitia neotvoril.
- Pri vkladaní otočného košíka vložte pripevňovaciu skrutku na ľavej strane košíka (podľa označenia na košíku **L pre ľavú** a **R pre pravú** stranu) do ľavej šachty v rúre a následne pripevnite pripevňovací kolík na pravej strane košíka do šachty vpravo. Otáčajte košík, až kým nezapadne do osi a nebude sa môcť hýbať.



- Overte správnosť vloženia.
- Na vyberanie otočného košíka z rúry vždy používajte rukoväť na vyberanie. Košík bude veľmi horúci.

- Ak chcete košík vytiahnuť, pripevnite rukoväť k pripevňovacej skrutke a montážny kolík na košík a následne mierne nakloňte pravú stranu košíka smerom nahor a vytiahnite ho.

Otočný ražeň s vidlicou

- Otočný ražeň s vidlicou je vhodný na grilovanie veľkých kusov mäsa. Nedávajte naň ale nadmerne veľké kusy mäsa, pretože ražeň sa musí otáčať.
- Ak chcete napichnúť jedlo na ražeň s vidlicou, uvoľnite 2 zaistovacie skrutky na ražni s vidlicou. Posunutím uvoľnite 2 vidlice tak, aby zodpovedali veľkosti jedla. 2 zárezy na posuvnej lište označujú najkrajnejšie pozície zaistovacích skrutiek. Aby ražeň fungoval správne, neposúvajte vidlice za tieto značky.
- Jedlo pripevnite na ražeň a zatiahnite skrutky.
- Pripevňovaciu skrutku na jednej strane ražňa s vidlicou nasadíte na držiak na ľavej vnútornej strane rúry a druhú pripevňovaciu skrutku ražňa s vidlicou na držiak na pravej vnútornej strane rúry.
- Na vyberanie ražňa s vidlicou z rúry vždy používajte rukoväť na vyberanie. Ražeň s vidlicou bude veľmi horúci.
- Ak chcete ražeň s vidlicou vytiahnuť, pripevnite rukoväť k pripevňovaciemu kolíku na ražni s vidlicou a následne mierne nakloňte pravú stranu ražňa s vidlicou nahor a vytiahnite ho.

Regály na opekanie a zachytávanie tuku/Zásobník na odkvapkávanie

- Regály na opekanie vložte ich nasunutím do koľajníc vnútri rúry.

SK

- Výchrevný článok sa nachádza v hornej časti priestoru na prípravu jedál. Čím vyššie dáte rošt, tým intenzívnejšie bude ohrievaný zhora. Na hornom rošte sa jedlo pripraví rýchlejšie.
- Stredná poloha pomôže dosiahnuť rovnomerný ohrev zo všetkých strán.
- Spodné koľajničky sú vhodné na mierne pečenie.
- Na vytiahnutie horúcich roštov z rúry používajte kuchynské rukavice.

Zberná tácka na tuk/tácka na pečenie

- Zbernú tácku na tuk/tácku na pečenie položte vždy na spodné koľajničky rúry, aby sa zbieral odkvapkávajúci tuk, zvyšky pokrmov alebo omrvinky. Tiež sa môže použiť ako tácka na pečenie tak, že na ňu položíte pokrm. Ak ju používate ako tácku na pečenie, najlepšie výsledky dosiahnete v strednej polohe.

PANEL S DISPLEJOM

- Ikona zapnutia/spustenia/zastavenia

Po pripojení spotrebiča do elektrickej zásuvky sa rozsvieti ikona zapnutia. Ak stlačíte ikonu zapnutia jeden raz, rozsvieti sa celý panel s displejom. Ak stlačíte ikonu zapnutia druhý raz, aktivuje sa proces prípravy jedla pri predvolenej teplote 185 °C a čase 15 minút. Ak stlačíte ikonu zapnutia kedykoľvek počas prípravy jedla, príprava sa zastaví. Na displeji sa zobrazí [OFF] a indikátor prevádzky, a displej sa po 20 sekundách deaktivuje.

- Vnútorne osvetlenie

Výberom ikony interného osvetlenia zapnete alebo vypnete interné osvetlenie. Pomôže vám to skontrolovať proces prípravy jedla, keď je spotrebič v prevádzke.

Interné osvetlenie sa rozsvieti aj po otvorení dverí rúry. Pri otváraní dverí počas prípravy jedla sa proces prípravy jedla predĺži. Proces bude pokračovať po zatvorení dverí.

- Ikona otáčania

Túto ikonu vyberte pri príprave jedla v otočnom košíku alebo na ražni s vidlicou. Túto funkciu možno použiť v kombinácii s akýmkoľvek predvoleným programom prípravy jedla.

- Ikony ovládania teploty

Tieto ikony umožnia zvýšiť alebo znížiť teplotu s krokom 5 °C v rozsahu od 80 °C do 200 °C. V prípade sušenia sa dá teplota nastaviť v rozsahu od 30 °C do 80 °C.

- Ikony ovládania času prípravy jedál

Tieto ikony umožňujú naprogramovať čas prípravy jedla. Čas prípravy jedla možno naprogramovať od 1 do 90 minút vo všetkých režimoch s výnimkou sušenia. V tomto režime sa dá naprogramovať s krokom 30 minút v rozsahu od 2 do 24 hodín.

- Digitálny displej LED

Na digitálnom displeji sa bude počas prípravy jedla striedavo zobrazovať teplota a zostávajúci čas.











- Ikona prevádzky

Táto ikona bude blikať počas prípravy jedla a zhasne 20 sekúnd po vypnutí zariadenia.

- Predvolené programy prípravy jedál

Výberom ktorejkoľvek ikony predvoleného programu nastavíte čas a teplotu na štandardnú hodnotu predvoleného programu. Proces prípravy jedla sa spustí automaticky päť sekúnd po výbere predvoleného programu alebo po stlačení ikony napájania. Tieto predvolené hodnoty môžete zmeniť ikonami nastavenia času a teploty.

Tabuľka predvolených programov prípravy jedál

Ikona predvoleného programu	Teplota (°C)	Čas (minúty)
Predvolené	185	15
 Hranolčky	200	15
 Steak/kotleta	175	25
 Ryby	165	15
 Krevety	160	12
 Pizza	180	15
 Kuracie stehná	185	40
 Pečenie	160	30
 Gril	190	30
 Sušenie	30	120
 Opätovný ohrev	115	12

POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Otvorte dvierka rúry.
- Ak sa nádoba na zachytávanie tuku nemá použiť ako plech na pečenie, nasuňte ju v rúre na najspodnejšie koľajničky.

SK

- Pre každý pokrm, ktorý sa bude pripravovať, zvolte vhodné príslušenstvo.
- Pokrm spracujte a umiestnite ho na požadované príslušenstvo alebo doňho a príslušenstvo pripevnite k spotrebiču. Postupujte podľa časti „Používanie príslušenstva“ v tomto návode.
- Zatvorte dvierka rúry.
- Stlačte ikonu zapnutia. Aktivuje sa displej a začnú na ňom striedavo blikať predvolený čas a teplota.
- Ručne nastavte čas prípravy jedla a teplotu. Vyberte jeden z 10 predvolených programov prípravy jedla alebo stlačte ikonu zapnutia na spustenie prevádzky pri predvolenom nastavení.

Ručné nastavenie času prípravy jedla a teploty

- Stlačením ikony teploty + alebo – naprogramujete želanú teplotu prípravy jedla. Teplota sa bude zvyšovať alebo znižovať s prírastkom 5 °C.
- Teplotu je možné nastaviť od 80 °C do 200 °C.
- Prevádzka sa začne automaticky po 3 sekundách alebo po stlačení ikony zapnutia.
- Stlačením ikony času + alebo – nastavte požadovaný čas prípravy jedla. Čas sa bude zvyšovať alebo znižovať s prírastkom 1 minúty.
- Čas prípravy jedla možno nastaviť v rozsahu od 1 do 90 minút.
- Prevádzka sa začne automaticky po 3 sekundách alebo po stlačení ikony zapnutia.

Použitie predvoleného programu prípravy jedla

- Dotykom ikony predvoleného programu aktivujete požadovaný program. Ikona začne blikať a prevádzka sa začne automaticky po 3 sekundách alebo po stlačení ikony zapnutia.
- Po spustení prevádzky začne blikať ikona „V prevádzke“ a na displeji sa zobrazí teplota a zostávajúci čas.
- Správny čas prípravy závisí od hrúbky potravín. Čas sa môže líšiť aj v závislosti od množstva a konzistencie potravín. Nastavenia času slúžia iba ako usmernenie a môžu sa prispôbiť podľa vlastnej chuti. Čas na prípravu tvrdého mäsa predĺžte na dvojnásobok. Čas na prípravu hlboko zmrazených potravín predĺžte aspoň o 20 %.
- Pred podávaním sa uistite, že sú mäso a hydina dôkladne prepečené. Keď uplynie čas prípravy jedla, spotrebič 5-krát pípne a následne sa automaticky vypne. Ventilátor zostane ešte 30 sekúnd ochladzovať spotrebič.
- Ak potrebujete spotrebič predčasne vypnúť, stlačte ikonu vypínača.
- Otvorte dvierka rúry a hotové pokrmy z nej vyberte. Pri vyberaní príslušenstva vždy používajte rukavice a držadlo na vyberanie. Postupujte podľa časti „Používanie príslušenstva“.
- Po použití zástrčku vytiahnite z elektrickej zásuvky.
- Nechajte použité príslušenstvo a zariadenie vychladnúť a potom ho vyčistite.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením spotrebič vytiahnite z elektrickej zásuvky a počkajte, kým nevychladne.
 - Aby sa dvierka rúry ľahšie čistili, dajú sa odpojiť.
- Odpojenie dvierok rúry –
1. Otvorte dvierka rúry
 2. Stlačte 2 zámky na vnútornej strane dvierok rúry.

3. Dvierka rúry potiahnite smerom nadol a odpojte ich od spotrebiča.

Opätovné pripojenie dvierok rúry –

1. Zarovnajte zámky na dvierkach rúry so západkami na spotrebiči.
 2. Stlačte 2 zámky na vnútornej strane dvierok rúry.
 3. Dvierka potiahnite nahor tak, aby západky zapadli do drážok na zámkoch.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
 - Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.
 - Umyte všetko použité príslušenstvo saponátom a teplou vodou alebo použite umývačku riadu. V prípade silného znečistenia odporúčame príslušenstvo nechať odmočiť v teplej vode a najprv umyť tekutým čistiacim prostriedkom.
 - Všetky diely nechajte riadne uschnúť alebo ich vysušte utierkou.

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!

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

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 остыть. 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 УСТРОЙСТВА

1. Основной блок
2. Отверстие для забора воздуха
3. Отверстие для выпуска воздуха
4. Съёмная дверца духовки
5. Направляющие духовки (3 шт.)
6. Дисплей
7. Вращающаяся вертельная вилка со стопорным винтом
8. Ручка вертела

9. Вращающаяся корзина
10. Решетки для запекания (3 шт.)
11. Поддон для сбора жира или запекания

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. не устанавливайте его на нежаростойкие поверхности.

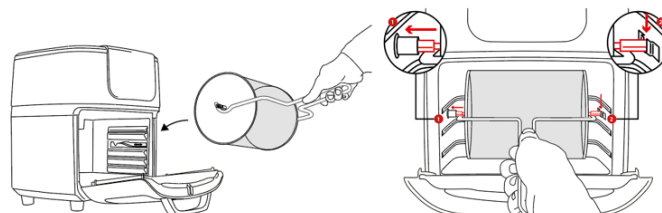
Примечание. При первом включении устройства может появиться неприятный запах. Это не является следствием неисправности. Проветрите помещение, и через некоторое время запах пропадет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вращающаяся корзина--

- Вращающуюся корзину можно использовать для приготовления картофеля фри или других блюд из картофеля, кусочков овощей, мяса и замороженных продуктов, таких как куриные наггетсы или кольца кальмара.
- Не переполняйте корзину ингредиентами, иначе продукты не прожарятся равномерно.
- Закройте корзину и убедитесь в том, что она не откроется во время приготовления.

- Чтобы установить вращающуюся корзину, вставьте установочный винт на левой стороне корзины (см. обозначения «левая» — **L** и «правая» — **R** на корзине) на левый вал духовки и закрепите держатель на правой стороне корзины на правом валу. Поворачивайте корзину, пока она не закрепится на оси и не будет сдвигаться.



- Убедитесь в том, что она установлена правильно.
- Извлекайте вращающуюся корзину из духовки только с помощью специальной ручки. Во время эксплуатации корзина нагревается.
- Чтобы вытащить корзину, закрепите ручку на установочном винте и держателе и аккуратно приподнимите правый край корзины.

Вращающаяся вертельная вилка

- Вращающаяся вертельная вилка предназначена для жарки крупных кусков мяса. Однако не следует помещать на нее слишком большие куски, которые могут препятствовать вращению вилки.

- Чтобы закрепить продукт на вертельной вилке, ослабьте два стопорных винта на вилках, раздвиньте их на расстояние, соответствующее размеру продукта (крайние положения стопорных винтов на валу вертела обозначены метками). Для правильного приготовления не сдвигайте вилки за эти метки.
- Насадите продукт на вертельную вилку и затяните винты.
- Закрепите установочный винт на одной стороне вертельной вилки на валу с левой стороны духовки, а другой — на валу с правой стороны.
- Извлекайте вертельную вилку из духовки только с помощью специальной ручки. Во время эксплуатации вертельная вилка накаляется.
- Чтобы вытащить вертельную вилку, закрепите ручку на держателях вертельной вилки и аккуратно приподнимите ее правый край.

Решетки для запекания и поддон для сбора жира/каплесборник

- Установите решетки для запекания на направляющие в духовке.
- Нагревательный элемент расположен наверху рабочей камеры. Чем выше установлена решетка, тем интенсивнее жар сверху. На верхнем уровне продукты приготавливаются быстрее.
- Среднюю часть можно использовать для равномерного пропекания со всех сторон.
- Нижние направляющие — деликатное приготовление.

- При извлечении горячих решеток из духовки всегда используйте прихватки.

Поддон для сбора жира или запекания

- Всегда размещайте поддон для сбора жира или запекания на нижних направляющих духовки, чтобы собирать капающий жир, остатки продуктов или крошки. Его также можно использовать в качестве противня, поместив на него продукты. В этом случае рекомендуется устанавливать его на среднем уровне.

ДИСПЛЕЙ

- Значок питания/Вкл.-Выкл.

После подключения устройства к розетке сети загорится значок питания. Если нажать на значок один раз, весь дисплей будет светиться. После второго нажатия запускается программа приготовления по умолчанию: 15 минут при температуре 185 °C. Если нажать на значок питания во время приготовления, процесс остановится. На дисплее появится значок [OFF] (ВЫКЛ.) и индикатор работы, а через 20 секунд дисплей погаснет.

- Подсветка

Чтобы включить или выключить подсветку, нажмите на значок подсветки. Она помогает следить за процессом приготовления.

RU

Подсветка также включается при открытии дверцы духовки. Когда дверца открывается, процесс приготовления приостанавливается. После закрытия дверцы он возобновляется.

- **Значок вращения**

Нажмите на этот значок, чтобы приготовить блюдо во вращающейся корзине или на вертельной вилке. Эту функцию можно использовать в сочетании с любой стандартной программой.

- **Значки регулировки температуры**

С помощью этих значков можно увеличивать или уменьшать температуру приготовления с шагом в 5 °C в диапазоне 80–200 °C. Температурный диапазон для сушки составляет 30–80 °C.

- **Значки регулировки времени приготовления**

С помощью этих значков можно задавать время приготовления. В любом режиме можно установить время приготовления от 1 до 90 минут. Исключение составляет сушка, для которой можно выбрать значение от 2 до 24 часов с шагом в 30 минут.

- **Цифровой ЖК-дисплей**

Во время приготовления на цифровом дисплее по очереди отображается температура и оставшееся время.











- **Значок работы**

Этот значок мигает во время приготовления и еще 20 секунд после выключения устройства.

- **Стандартные программы**

При выборе одной из стандартных программ задается соответствующее время и температура приготовления. Процесс приготовления запускается автоматически через пять секунд после выбора программы или при нажатии кнопки питания. Изменить настройки программы можно с помощью значков регулировки времени и температуры.

Таблица стандартных программ

Значок программы	Температура (в °C)	Время (в минутах)
По умолчанию	185	15
 Картофель фри	200	15
 Стейк или отбивная	175	25
 Рыба	165	15
 Креветки	160	12
 Пицца	180	15
 Куриные ножки	185	40
 Выпечка	160	30
 Блюда на вертеле	190	30
 Сушка	30	120
 Подогрев	115	12

ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Откройте дверцу духовки.

- Если поддон для сбора жира не используется в качестве противня для запекания, установите его на нижние направляющие духовки.
- Выберите принадлежность, необходимую для приготовления пищи.
- Подготовьте продукты, поместите их в принадлежность или на нее и установите ее в устройство. См. раздел «Использование принадлежностей» в этом руководстве.
- Закройте дверцу духовки.
- Нажмите на значок питания. Включится дисплей, и на нем будут по очереди мигать время и температура по умолчанию.
- Установите время и температуру приготовления вручную, выберите одну из десяти (10) стандартных программ или нажмите на значок питания, чтобы начать приготовления с настройками по умолчанию.

Настройка времени и температуры приготовления вручную

- Нажимайте на значок температуры «+» или «-», чтобы установить нужную температуру приготовления. Температура меняется с шагом 5 °C.
- Диапазон температур: 80–200 °C.
- Приготовление начнется автоматически через три секунды или после нажатия на значок питания.
- Нажимайте на значок времени «+» или «-», чтобы установить нужное время приготовления. Время меняется с шагом в одну минуту.
- Диапазон времени приготовления: 1–90 минут.

RU

- Приготовление начнется автоматически через три секунды или после нажатия на значок питания.

Использование стандартной программы приготовления

- Запустите программу, нажав на соответствующий значок. Он станет мигать и приготовление начнется автоматически через три (3) секунды или после нажатия на значок питания.
- После начала приготовления мигает значок работы, а на дисплее по очереди отображается температура и оставшееся время работы.
- Время приготовления зависит от толщины продукта. Также на продолжительность влияют количество продуктов и их консистенция. Указанные значения времени носят рекомендательный характер, их можно варьировать в соответствии со своими предпочтениями. Для жесткого мяса значение времени необходимо удвоить. При использовании продуктов глубокой заморозки необходимо увеличить время как минимум на 20 %.
- Перед подачей на стол убедитесь в том, что мясо и птица полностью готовы.

По истечении времени приготовления устройство издает пятикратный звуковой сигнал и автоматически выключается. Вентилятор будет работать еще 30 секунд для охлаждения устройства.

- Если необходимо остановить работу раньше, нажмите на значок питания.
- Откройте дверцу духовки и извлеките приготовленные продукты. При извлечении принадлежностей всегда пользуйтесь прихватками и ручкой для извлечения. См. раздел «Использование принадлежностей».

- После использования выньте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Подождите, пока принадлежности и устройство остынут, затем очистите их.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Для очистки дверцу духовки можно снять.

Чтобы снять дверцу духовки, выполните следующие действия:

1. Откройте дверцу духовки.
2. Нажмите на два фиксатора с внутренней стороны дверцы.
3. Потяните за дверцу вниз, чтобы отсоединить ее от устройства.

Чтобы вернуть дверцу духовки на место, выполните следующие действия:

1. Совместите фиксаторы на дверце духовки с защелками на устройстве.
 2. Нажмите на два фиксатора с внутренней стороны дверцы.
 3. Аккуратно поднимите дверцу вверх, чтобы фиксаторы вошли в пазы на защелках.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.
 - Очищать устройство следует с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут повредить устройство.

- Вымойте принадлежности теплой водой с моющим средством для посуды или воспользуйтесь посудомоечной машиной. Если загрязнения стойкие, предварительно замочите принадлежности в теплой воде с моющим средством.
- После очистки тщательно просушите все детали или вытрите их насухо полотенцем.

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!

RU

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



© Princess 2022 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

