



- EN

Instruction manual
- FR

Gebruiksaanwijzing
- DE

Bedienungsanleitung
- ES

Manual de usuario
- PT

Manual de utilizador
- IT

Manuale utente
- SV

Bruksanvisning
- PL

Instrukcja obsługi
- CS

Návod na použití
- SK

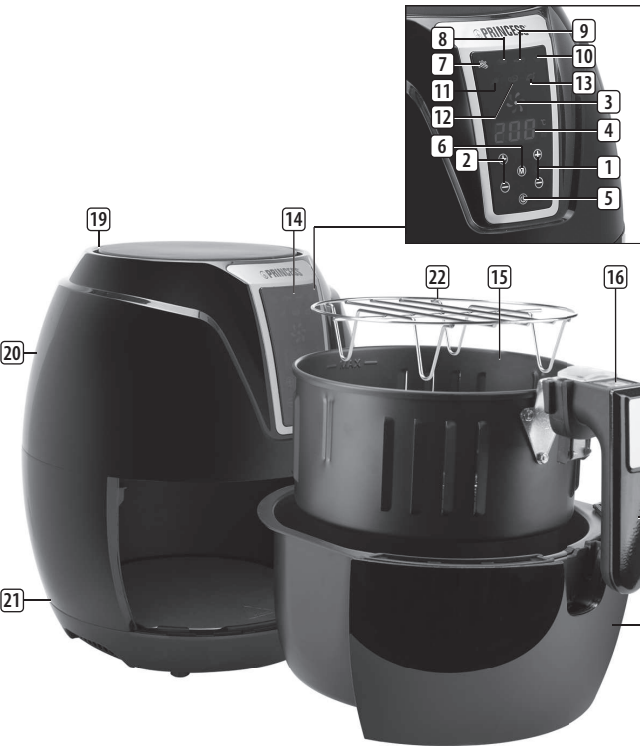
Návod na použitie
- RU

Руководство по эксплуатации



Digital Aerofryer XL
01.181011.01.001

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



[WEEE Logo]



EN Instruction manual

SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold 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 can not 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 to much grease or water intended for boiling foods.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

- Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- After the baking process the appliance needs to cooldown, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - Bed and breakfast type environments.
 - Farm houses.

PARTS DESCRIPTION

1	Timer control buttons	12	Steak indicator
2	Temperature control buttons	13	Fish indicator
3	Fan running indicator	14	LCD display
4	Temperature display	15	Basket
5	On/off + start button	16	Basket release button
6	Mode button	17	Basket handle
7	Chips indicator	18	Pan
8	Meat indicator	19	Air inlet
9	Shrimp indicator	20	Air outlet openings
10	Cake indicator	21	Mains cord
11	Chicken indicator	22	Rack

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.

USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the basket
- Slide the pan back into the air fryer.
- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot.
- Only hold the pan by the handle.
- Press the on/off + start button to turn on the appliance.

Manual settings

- The time can be adjusted with the timer control buttons. Press the timer control buttons one time to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the buttons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 60 minutes.
- The temperature can be adjusted with the temperature control buttons. Press the temperature control buttons one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- When the desired time and temperature are set, then press the on/off + start button to start.

Programmed modes

- There are 7 seven frying programs included: CHIPS, MEAT, SHRIMP, CAKE, CHICKEN, STEAK and FISH. Use the mode button to choose between the programmed modes.
- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically within 5 seconds. When you reinsert the device, the program will resume.
- To cancel any program, press the on/off + start button. The device will shut off after 20 seconds.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking.
- When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heatresistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Tips

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- The pan and basket are dishwasher-proof but washing these parts by hand is preferred.
- If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

ENVIRONMENT



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

Support

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

NL Gebruiksaanwijzing

VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- 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. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren 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.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1	Timerregelknoppen	12	Indicator voor rundvlees
2	Temperatuurregelknoppen	13	Indicator voor vis
3	Indicator voor draaiende ventilator	14	LCD-display
4	Temperatuurdisplay	15	Mand
5	Aan/uit-knop + startknop	16	Mandontgrendelingsknop
6	Functieknop	17	Handgreep mand
7	Indicator voor frites	18	Pan
8	Indicator voor vlees	19	Luchtinlaat
9	Indicator voor garnalen	20	Luchtuitlaatopeningen
10	Indicator voor cake	21	Netsnoer
11	Indicator voor kip	22	Rek

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de mand en de pan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
- Dit is een heteluchtfritusee die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.

GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfritusee.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de pan terug in de heteluchtfritusee.
- Gebruik de pan nooit zonder dat de mand erin is geplaatst.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan. De pan wordt zeer heet. Houd de pan uitsluitend bij de handgreep vast.
- Druk op de aan/uit-knop + startknop om het apparaat in te schakelen.

Handmatige instellingen

- De tijd kan worden gewijzigd met de timerregelknoppen. Druk eenmaal op de timerregelknoppen om de frituurtijd met één minuut te verlengen of te verkorten. Houd een van de knoppen ingedrukt om de tijd sneller te wijzigen. U kunt de timer tussen 1 en 60 minuten instellen.
- De temperatuur kan met de temperatuurregelknoppen worden gewijzigd. Druk eenmaal op de temperatuurregelknoppen om de temperatuur met 5 graden te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de temperatuur sneller te wijzigen. U kunt de temperatuur tussen 80 en 200 graden instellen.
- Druk na het instellen van de gewenste tijd en temperatuur op de aan/uit-knop + startknop om het apparaat te starten.
- Druk om een programma te annuleren op de aan/uit-knop + startknop.
- Het apparaat schakelt na 20 seconden uit.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat de opwarmindicator van tijd tot tijd aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- Overvallige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schuif vervolgens de pan terug in de heteluchtfritusee. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.

- Als de timer een piep laat horen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit. Neem de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het apparaat en stel met de timer nog een paar extra minuten in.
- Druk op de mandontgrendelingsknop en til de mand uit de pan om kleine ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen. Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast. Eventuele overtollige olie die zich heeft verzameld op de bodem van de pan zal op de ingrediënten lekken.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfritusee direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.
- Tips
 - Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
 - Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfritusee binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
 - Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfritusee.
 - Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
 - U kunt de heteluchtfritusee ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur voor maximaal 10 minuten in op 150°C om ingrediënten op te warmen.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
- Reinig de mand en de pan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- De pan en de mand zijn vaatwasserbestendig, maar het met de hand reinigen van deze onderdelen heeft de voorkeur.
- Vul als vuil aan de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten inweken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuurspunzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

MILIEU



- Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huishaf worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

- U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op <http://www.service.princess.info/>

FR Manuel d'instructions

SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu 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 ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu. (N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.

- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.



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

DESCRIPTION DES PIÈCES

1	Boutons de minuterie	12	Indicateur Steak
2	Boutons de thermostat	13	Indicateur Poisson
3	Indicateur de marche de ventilateur	14	Écran LCD
4	Écran de température	15	Panier
5	Bouton on/off + marche	16	Bouton de libération de panier
6	Bouton mode	17	Poignée de panier
7	Indicateur Frites	18	Cuve
8	Indicateur Viande	19	Entrée d'air
9	Indicateur Crevettes	20	Ouvertures de sortie d'air
10	Indicateur Gâteau	21	Cordon secteur
11	Indicateur Poulet	22	Étagère

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Évitez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- Placez le panier correctement dans la cuve.
- Cette frituse à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.
- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.

UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Retirez prudemment la cuve de la frituse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- Glissez à nouveau la cuve dans la frituse à air chaud.
- N'utilisez jamais la cuve sans le panier dedans.
- Ne touchez pas la cuve durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.
- Appuyez sur le bouton on/off + marche pour mettre l'appareil en marche.
- Réglages manuels
 - La durée est réglable avec les boutons de minuterie. Appuyez sur les boutons de minuterie une fois pour augmenter /réduire le temps de friture d'une minute. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de la durée. La minuterie est réglable entre 1 et 60 minutes.
 - La température est réglable avec les boutons de thermostat. Appuyez sur les boutons de température une fois pour augmenter /réduire la température de 5 degrés. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de température. La température est réglable entre 80 et 200 degrés.
 - Une fois le temps et la température voulus réglés, appuyez sur le bouton on/off + marche pour commencer.

Modes programmés


- 7 programmes de friture sont inclus : CHIPS, MEAT, SHRIMP, CAKE, CHICKEN, STEAK et FISH. Utilisez le bouton de mode pour sélectionner l'un des modes programmés.
- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement dans les 5 secondes. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton on/off + marche. L'appareil s'éteint après 20 secondes.
- Durant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de chauffage s'allume et s'éteint de temps à autre. C'est l'indication que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour entretenir la température.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la frituse à air chaud. N'appuyez pas sur le bouton de libération de panier durant la secousse.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
- Pour retirer les petits ingrédients (ex. frites), appuyez sur le bouton de libération de panier et sortez le panier de la cuve. Ne retournez pas le panier avec la cuve encore fixée dessus. En effet, tout l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve risque de couler sur les ingrédients.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la frituse à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.
- Conseils
 - Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
 - Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la frituse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
 - Évitez de préparer des ingrédients très gras comme les saucisses dans la frituse à air chaud.
 - Placez un moule de cuisson ou pour le four dans le panier afin de cuire un gâteau ou une quiche, voire pour frire des ingrédients fragiles ou farcis.

- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne peut pas être nettoyé en lave-vaisselle.
- Nettoyez soigneusement le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- La cuve et le panier vont au lave-vaisselle mais lavez-les de préférence à la main.
- Si de la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez le panier et la cuve tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à recrur ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

ENVIRONNEMENT


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

Support
Vous pouvez trouver toutes les informations et pièces de rechange sur <http://www.service.princess.info/> !

DE Bedienungsanleitung

SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- 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 zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- 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.

1	Timerregeltasten	12	Steak-Anzeige
2	Temperaturregeltasten	13	Fisch-Anzeige
3	Gebälseanzeige	14	LCD-Display
4	Temperaturdisplay	15	Korb
5	Taste Ein/Aus + Start	16	Korbfreigabetaste
6	Modustaste	17	Korbgriff
7	Pommes-Anzeige	18	Panne
8	Fleisch-Anzeige	19	Lufteinlass
9	Garnelen-Anzeige	20	Luftauslassöffnungen
10	Kuchen-Anzeige	21	Netzkabel
11	Huhn-Anzeige	22	Gitter

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Wanne ein
- Die Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.**

GEBRAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfriteuse.
- Verwenden Sie die Wanne niemals ohne den Korb darin.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird.
- Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.
- Drücken Sie die Taste Ein/Aus + Start, um das Gerät einzuschalten.
- Manuelle Einstellungen**
- Die Zeit kann mit den Timer-Steuertasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Timer-Steuertasten, um die Frittierzeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können den Timer zwischen 1 und 60 Minuten einstellen.
- Die Temperatur kann mit den Temperaturregeltasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturregeltasten, um die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Temperatur schneller einzustellen. Sie können die Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.
- Wenn Sie gewünschte Zeit und gewünschte Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die Taste Ein/Aus + Start, um den Vorgang zu starten.

Programmierte Modi

- Das Gerät verfügt über 7 Frittierprogramme: POMMES, FLEISCH, GARNELEN, KÜCHEN, HUHN, STEAK und FISCH. Verwenden Sie die Modustaste, um einen der programmierten Modi zu wählen.
- Wenn Sie die Pflanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät innerhalb von 5 Sekunden automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein beliebiges Programm abzubrechen, drücken Sie auf die Taste Ein/Aus + Start. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab.
- Während des Heißluft-Frittiervorgangs schaltet die Aufheizlampe von Zeit zu Zeit ein und aus. Hierdurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten.
- Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne gesammelt.
- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie.
- Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfriteuse. Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Korbfreigabeknopf.
- Wenn Sie den Timer-Plepton hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab. Ziehen Sie die Pflanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.
- Um kleine Zutaten zu entnehmen (z.B. Fritten), drücken Sie auf den Korbfreigabeknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne heraus. Drehen Sie den Korb nicht um, während die Wanne noch daran befestigt ist, da hierdurch überschüssiges Öl, das unten in der Wanne gesammelt wird, auf den Inhalt läuft.
- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfriteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

Tips


- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse zu.
- Legen Sie eine Backform oder Ofengeschirr in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- Sie können die Heißluftfriteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°C.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät in nicht spülmaschinensfest.
- Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Die Wanne und der Korb sind spülmaschinengeeignet, jedoch ist das Abwaschen von Hand vorzuziehen.
- Falls Schmutz am Korb oder dem Wannenboden festklebt, füllen Sie die Wanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Wanne und lassen Sie die Wanne und den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

UMWELT


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

Support
Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie unter <http://www.service.princess.info/>!

ES Manual de instrucciones

SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado. En el peor de los casos, los alimentos pueden prenderse. (No utilice más de una cucharadita de aceite, ninguna carne que suelte demasiada grasa o agua para hervir alimentos.)
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

-  Las superficies indicadas con este logotipo pueden calentarse durante el uso.
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 cm de espacio libre alrededor del aparato.
- Tras el proceso de horneado, el aparato necesita enfriarse. Este proceso de enfriamiento se activará automáticamente cuando el temporizador haya terminado. Evite desenchufar el aparato de la toma de red antes de que haya finalizado el proceso de enfriamiento ya que el aire caliente restante puede producir daños en el aparato.
- Este aparato se ha diseñado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares, tales como:
 - Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
 - Clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
 - Entornos de tipo casa de huéspedes.
 - Granjas.

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1	Botones de control del temporizador	12	Indicador de bistec
---	-------------------------------------	----	---------------------

2	Botones de control de temperatura	13	Indicador de pescado
3	Indicador de ventilador en marcha	14	Pantalla LCD
4	Visor de temperatura	15	Cesta
5	Botón de encendido/apagado + inicio	16	Botón de liberación de cesta
6	Botón de modo	17	Asa de cesta
7	Indicador de patatas	18	Cubeta
8	Indicador de carne	19	Entrada de aire
9	Indicador de gambas	20	Aberturas de salida de aire
10	Indicador de bizcocho	21	Cable de red
11	Indicador de pollo	22	Rejilla

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie bien la cesta y la cubeta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Coloque la cesta en la cubeta correctamente.
- Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**

USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque con cuidado la cubeta de la freidora de aire.
- Ponga los ingredientes en la cesta.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- Nunca utilice la cubeta sin la cesta en su interior.
- No toque la cubeta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el asa.
- Pulse el botón de encendido/apagado + inicio para encender el aparato.

Ajustes manuales

- El tiempo puede ajustarse con los botones de control del temporizador. Pulse los botones de control del temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo de fritura un minuto. Pulse y mantenga pulsado uno de los botones para ajustar el tiempo más rápido. Puede ajustar el tiempo entre 1 y 60 minutos.
- La temperatura puede ajustarse con los botones de control de temperatura. Pulse los botones de control de temperatura una vez para aumentar o disminuir la temperatura 5 grados. Pulse y mantenga pulsado uno de los botones para ajustar la temperatura más rápido. Puede ajustar la temperatura entre 80 y 200 grados.
- Cuando haya ajustado el tiempo y la temperatura deseados, pulse el botón de encendido/apagado + inicio para poner en marcha.

Modos programados

- Se incluyen siete (7) programas de fritura: PATATAS, CARNE, GAMBAS, BIZCOCHO, POLLO, BISTEC Y PESCADO. Utilice el botón de modo para seleccionar entre los modos programados.
- Cuando saca la cubeta durante el proceso de fritura, el dispositivo se apaga automáticamente en 5 segundos. Cuando vuelve a introducir el alimento, el programa se reanuda.
- Para cancelar cualquier programa, pulse el botón de encendido/ apagado + inicio. El dispositivo se apagará tras 20 segundos.
- Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de calentamiento se conecta y se desconecta para mantener la temperatura ajustada.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire. No presione el botón de liberación de la cesta al agitar.
- Una vez que haya ajustado el tiempo ajustado, suena el pitido del temporizador. El dispositivo se apagará tras 20 segundos. Saque la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.

- Para sacar ingredientes pegados (p. ej., patatas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y saque la cesta de la cubeta. No dé la vuelta a la cesta con la cubeta aún fijada, ya que el exceso de aceite que se haya recogido en la parte inferior de la cubeta caerá sobre los ingredientes.

- Vacíe la cesta sobre una fuente o un plato. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire está lista al instante para preparar otro lote.


Consejos

- Se recomienda agitar los ingredientes de pequeño tamaño durante el tiempo de preparación para optimizar el resultado final y evitar ingredientes fritos de forma irregular.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aceite.
- Coloque un molde de hornearo o plato para horno en la cesta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150°C durante 10 minutos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie bien la cesta y la cubeta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- La cubeta y la cesta pueden lavarse en el lavavajillas pero es preferible lavarlas a mano.
- Si la superficie se adhiere al fondo de la cubeta, líenela de agua caliente con un poco de detergente. Introduzca la cesta en la cubeta y deje que la cubeta y la cesta estén en remojo durante 10 minutos.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

MEDIO AMBIENTE


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

Soporte
¡Puede encontrar toda la información y recambios en [service.tristar.eu/](http://www.service.tristar.eu/)!

PT Manual de Instruções

SEGURANÇA

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo danos.
- 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 respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.

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

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1	Botões de controlo do temporizador	12	Indicador de bife
2	Botões de controlo da temperatura	13	Indicador de peixe
3	Indicador de ventoinha em funcionamento	14	Visor LCD
4	Visor de temperatura	15	Cesto
5	Botão de ligar/desligar + iniciar	16	Botão de libertação do cesto
6	Botão de modo	17	Pega do cesto
7	Indicador de batata	18	Cuba
8	Indicador de carne	19	Entrada de ar
9	Indicador de camarão	20	Aberturas de saída de ar
10	Indicador de bolo	21	Cabo de alimentação principal
11	Indicador de frango	22	Grelha

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.

- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe cuidadosamente o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- 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.
- Coloque o cesto corretamente na cuba
- Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- Para evitar obstruções no 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.**

UTILIZAÇÃO

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção
- Retire cuidadosamente a cuba da fritadeira.
- Coloque os alimentos no cesto.
- Volte a colocar a cuba na fritadeira.
- Nunca utilize a cuba sem o cesto.
- Não toque na cuba durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.
- Pulse o botão de ligar/desligar + iniciar para ligar o aparelho.

Definições manuais

- O tempo pode ser regulado com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo do temporizador uma vez para aumentar ou para diminuir o tempo de fritura um minuto. Prima e mantenha um dos botões premido para regular o tempo mais rapidamente. Pode programar o temporizador entre 1 minuto e 60 minutos.
- A temperatura pode ser regulada com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo da temperatura uma vez para aumentar ou para diminuir a temperatura em 5 graus. Prima e mantenha um dos botões premido para regular a temperatura mais rapidamente. Pode programar a temperatura entre 80 e 200 graus.
- Depois de definido o tempo e a temperatura pretendidos, prima o botão de ligar/desligar + machar para começar.

Modos programados

- Inclui 7 (sete) programas para fritar: BATATAS, CARNE, CAMARÃO, BOLO, FRANGO, BIFE e PEIXE. Utilize o botão de modo para escolher entre os modos programados.
- Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente após 5 segundos. Ao recolocar a cuba, o programa será retomado.
- Para cancelar qualquer programa, prima o botão de ligar/desligar + iniciar. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos.
- Durante o processo de fritura por ar quente, o indicador luminoso de aquecimento acende-se e apaga-se de tempos a tempos. Isto indica que o elemento de aquecimento está ligado e desligado para manter a temperatura ajustada.
- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira. Não prima o botão de libertação do cesto enquanto o agita.
- Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.
- Para retirar alimentos de pequenas dimensões (batatas fritas, por exemplo), prima o botão de libertação do cesto e retire o cesto da cuba. Não vire o cesto ao contrário ainda dentro da cuba, pois qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo da cuba irá verter sobre os alimentos.
- Esvazie o cesto para uma travessa ou um prato. Assim que um lote de alimentos esteja pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar um outro lote.


Sugestões

- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salchichas, na fritadeira sem óleo.
- Coloque uma assadeira ou um tabuleiro de forno no cesto se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Pode também utilizar a fritadeira para aquecer alimentos. Para aquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.

LIMPIEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não é adequado para a máquina de lavar louça.
- Limpe cuidadosamente o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- A cuba e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar louça, mas é preferível lavar estes componentes à mão.
- Se existir sujidade presa no cesto ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente. Coloque o cesto dentro da cuba e deixe ambos amolecer durante 10 minutos.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danificam o dispositivo.

AMBIENTE

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

Assistência
Encontra todas as informações e peças de substituição em <http://www.service.princess.info/>!

IT Istruzioni per l'uso

SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla 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 qualifice 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.



- EN

Instruction manual
- NL

Gebruiksaanwijzing
- FR

Mode d'emploi
- DE

Bedienungsanleitung
- ES

Manual de usuario
- PT

Manual de utilizador

IT

Manuale utente

SV

Bruksanvisning

PL

Instrukcja obsługi

CS

Návod na použití

SK

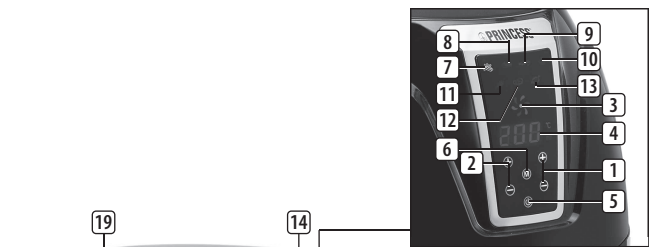
Návod na použitie

RU

Руководство по эксплуатации

Digital Aerofryer XL
01.181011.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES /
TEILBESCHREIBUNG / DESCRIÇÃO DAS PEÇAS / DESCRIÇÃO DOS
COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR /
OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTÍ / POPIS SOUČASTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



[WEEE Logo]



- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti. Nel caso peggiore gli alimenti possono prendere fuoco. (Non usare una quantità di olio superiore a un cucchiaino da tè, carne che possa rilasciare troppo grasso o acqua per bollire i cibi.)
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- AVVERTENZA: Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

- Le superfici indicate da questo simbolo possono diventare molto calde durante l'uso.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Dopo la cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; tale processo di raffreddamento si attiva automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer. Evitare di scollegare l'apparecchio dalla presa di rete prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio.
- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:

- Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.
- Fattorie.

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1	Pulsanti di controllo del timer	12	Indicatore di cottura bistecche
2	Pulsanti di controllo della temperatura	13	Indicatore di cottura pesce
3	Indicatore di funzionamento ventola	14	Display LCD
4	Display della temperatura	15	Cestello
5	Pulsante di accensione/ spegnimento + avvio	16	Pulsante di rilascio cestello
6	Pulsante modalità	17	Manico del cestello
7	Indicatore di cottura patatine	18	Contenitore
8	Indicatore di cottura carne	19	Presa d'aria
9	Indicatore di cottura gamberi	20	Fori di scarico dell'aria
10	Indicatore di cottura dolci	21	Cavo di alimentazione
11	Indicatore di cottura pollo	22	Griglia

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Lavare bene il cestello e il contenitore in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Collocare correttamente il cestello nel contenitore
- Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.**
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.

USO

- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il contenitore dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre la pietanza nel cestello.
- Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Non usare il contenitore senza il cestello all'interno.

- Non toccare il contenitore durante e per un certo tempo dopo l'uso, dato che diventa molto caldo. Sostenere il contenitore esclusivamente per il manico.
- Premere il pulsante di accensione/spegnimento + avvio per accendere l'apparecchio.
- Impostazioni manuali**
- Il tempo di cottura può essere regolato con i pulsanti di controllo del timer. Premere i pulsanti di controllo del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare il tempo più rapidamente. Il timer può essere impostato tra 1 e 60 minuti.
- La temperatura può essere regolata con i pulsanti di controllo della temperatura. Premere i pulsanti di controllo della temperatura una volta per aumentare o diminuire la temperatura di 5 gradi. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare la temperatura più rapidamente. La temperatura può essere impostata tra 80 e 200 gradi.
- Una volta impostati il tempo e la temperatura desiderati, premere il pulsante di accensione/spegnimento + avvio.

Modalità programmate

- Sono inclusi sette (7) programmi di frittura: CHIPS, MEAT, SHRIMP, CAKE, CHICKEN, STEAK e FISH (patatine, carne, gamberi, dolci, pollo, bistecche, pesce). Utilizzare il pulsante modalità per scegliere tra le modalità programmate.
- Estraendo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente entro 5 secondi. Quando il contenitore viene reinserito, il programma riprende.
- Per annullare un programma, premere il pulsante accensione/ spegnimento + avvio. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi.
- Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore. Alcune pietanze richiedono di essere saltate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuotere. Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Non capovolgere il cestello con il contenitore attaccato perché eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo sarebbero versati sulla pietanza.
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un vassoio. Quando il primo vassoio è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un altro. Suggestioni
- Saltare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere le pietanze nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta di olio.
- Non preparare pietanze estremamente grasse, come le salsicce, nella friggitrice.
- Inserire una teglia o un piatto da forno nel cestello per cuocere una torta o una quiche o per friggere ingredienti fragili o ripieni.
- E' inoltre possibile usare la friggitrice ad aria per riscaldare i cibi. Per riscaldare i cibi, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. Non è possibile pulire l'apparecchio in lavastoviglie.
- Lavare bene il cestello e il contenitore in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Il contenitore e il cestello sono lavabili in lavastoviglie ma è preferibile lavarli a mano.
- In presenza di sporco attaccato al cestello o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido. Inserire il cestello nel contenitore e lasciare a molle entrambi per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detersivi duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggiano l'apparecchio.

AMBIENTE



- Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Assistenza

- Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito <http://www.service.princess.info/>!

SV Instruktionshandbok

SÄKERHET

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

- risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- VARNING:** Om ytan är sprucken, stång 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 nättuttaget 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, motel och andra liknande boendemiljöer.
 - Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
 - Bondgårdar.

BESKRIVNING AV DELAR

1	Knapp för timersinställning	12	Stek-indikator
2	Knapp för temperaturinställning	13	Fisk-indikator
3	Fläkt-indikator	14	LCD-display
4	Temperaturdisplay	15	Korg
5	På/av- + start-knapp	16	Korg frigöringsknapp
6	Lägesknapp	17	Korghandtag
7	Chips-indikator	18	Panna
8	Kött-indikator	19	Luftintag
9	Räk-indikator	20	Luftutloppsöppningar
10	Tärt-indikator	21	Huvudsladd
11	Kykling-indikator	22	Ställning

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekalare och etiketter från apparaten.
- Rengör noggrant korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
- Placera korgen i pannan.
- Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller frytfett.**
- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.

ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut in pannan i luftfritösen igen.
- Använd aldrig pannan utan korgen.
- Rör inte pannan ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.
- Tryck på på/av- + start-knappen för att sätta på apparaten.
- Manuella inställningar**
- Tiden kan justeras via knapparna för timersinställning. Tryck på knapparna för timersinställning en gång för att öka eller minska friteringstiden med en minut. Tryck och håll inne en av knapparna för att justera tiden snabbare. Du kan ställa in temperaturen på mellan 80 och 200 grader.
- När önskad tid och temperatur är inställd, tryck på på/av- + start-knappen för att starta.

Programmerade lägen

- Det finns 7 olika friteringsprogram: CHIPS, KÖTT, RÅKOR, TÄRTA, KYCKLING, STEK och FISK. Använd lägesknappen för att välja mellan programmerade lägen.
- När du drar ut pannan under friteringsprocessen stängs apparaten av automatiskt inom 5 sekunder. När du sätter tillbaka enheten kommer programmet att återupptas.
- För att avbryta ett program, tryck på på/av- + start-knappen. Apparaten stängs av efter 20 sekunder.
- Under varmluftsfriteringen, tänds och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta anger att värmeelementet stängs av och sätts på för att bibehålla vald temperatur.
- Överflödiga olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Vissa ingredienser kräver en omskanning halvvägs genom tillagningen. För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtaget och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen. Tryck inte på korgens frigöringsknapp vid skakning.
- När du hör timern pipa har den inställda tillagningstiden passerat. Apparaten stängs av efter 20 sekunder. Dra ut pannan från apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, skjut tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.

- För att ta bort alla små ingredienser (t ex pommes), tryck på korgens frigöringsknapp och lyft ut korgen från pannan. Vänd inte korgen upp och ned tillsammans med pannan, då extra olja från har samlats upp på pannans botten kan läcka ut över ingredienserna.
- Tom korgen i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.
- Tips
- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.
- Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispigt resultat. Friterar din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fettiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Placera en bakform eller en ugnsform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill friterar omtätliga eller fyllda ingredienser.
- Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150°C i upp till 10 minuter.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
- Rengör noggrant korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Även om pannan och korgen är diskmaskinsäkra är handdisks av dessa delar att föredra.
- Om smuts fastnar i korgen eller i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt pannan och korgen stå i blöt i 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar apparaten.

OMGIVNING



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

Support

- Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på <http://www.service.princess.info/>!

PL Instrukcje użytkowania

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwac urządzenia, 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 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, wyłącz 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 oznaczone 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.

OPIS CZĘŚCI

1	Przyciski ustawiania minutnika	12	Wskaźnik Stek
2	Przyciski ustawiania temperatury	13	Wskaźnik Ryby
3	Wskaźnik pracy wentylatora	14	Wyświetlacz LCD
4	Wyświetlacz temperatury	15	Kosz
5	Przycisk wł./wyl. + start	16	Przycisk zwalniania kosza
6	Przycisk trybu	17	Uchwyt kosza
7	Wskaźnik Frytki	18	Patelnia
8	Wskaźnik Mięso	19	Wlot powietrza
9	Wskaźnik Krewetki	20	Otwory wylotowe powietrza
10	Wskaźnik Ciasto	21	Kabel zasilający
11	Wskaźnik Kurczak	22	Kratka

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usun wszystkie elementy opakowania.
- Usun z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść kosz i patelnię, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wyczyść wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Umieść prawidłowo kosz w urządzeniu.
- Niniejsza smażalnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.**
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.**

UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy.
- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno używać patelni bez kosza.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiągającym wysoką temperaturę. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.
- Naciśnij przycisk wł./wyl. + start, aby włączyć urządzenie.
- Ustawienia ręczne**
- Czas można regulować za pomocą przycisków ustawiania minutnika. Jednocześnie naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania minutnika zwiększa lub zmniejsza czas smażenia o jedną minutę. Aby zmienić czas szczyby, wybrany przycisk należy nacisnąć i przytrzymać. Minutnik można ustawiać na czas od 1 do 60 minut.
- Temperaturę można regulować za pomocą przycisków ustawiania temperatury. Jednocześnie naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania temperatury zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5 stopni. Aby ustawiać temperaturę szybciej, wybrany przycisk należy nacisnąć i przytrzymać. Temperaturę można ustawiać w zakresie od 80 do 200 stopni.
- Po ustawieniu żadanego czasu i temperatury naciśnij przycisk wł./wyl. + start, aby rozpocząć.

Zaprogramowane tryby

- Dostępny jest 7 programów smażenia: FRYTKI, MIĘSO, KREWETKI, CIASTO, KURCZAK, STEK i RYBY. Użyj przycisku trybu, aby wybrać jeden z zaprogramowanych trybów.
- W przypadku wyciągnięcia patelni w trakcie procesu smażenia urządzenie wyłącza się automatycznie w ciągu 5 sekund. Po odłożeniu patelni do urządzenia program jest wznowiany.
- Aby anulować dowolny program, należy nacisnąć przycisk wł./wyl. + start. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach.
- Podczas smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka nagrzewania co jakiś czas włącza się i wyłącza. Sygnalizuje to włączanie i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania danej temperatury.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy. Podczas potrząśnięcia nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie czasu przygotowania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach. Należy wtedy wyciągnąć patelnię z urządzenia i umieścić ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.
- Aby wyjąć niewielkie produkty spożywcze (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij go z patelni. Nie odwracaj zamocowanego do patelni kosza do góry dnem. W przeciwnym razie tłuszcz zgromadzony na dnie patelni spłynie na przygotowywaną żywność.
- Przełóż całą zawartość kosza na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii. Wskazówki
- Przemieszanie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Aby świeże ziemniaki po usmażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodasz olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnicę nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kiełbaski.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypielone farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formę do pieczenia albo naczynie żaroodporne.
- Smażalnicę można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę o wartości 150°C oraz czas przygotowania wynoszący maksymalnie 10 minut.

service.princess.info

© Princess 2016

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA


• Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wysychnie.

- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Dokładnie wyczyść kosze i patelnię, uwzględniając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Tacę oraz kosz można myć w zmywarce, ale preferowane jest mycie ręczne.

• Jeśli do kosza lub dna patelni przylega brud, napełnij patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść kosz na patelni i pozostaw oba przedmioty do namoczenia przez około 10 minut.

• Zewnętrzną obudowę należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

ŚRODOWISKO


 Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutytyzowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń 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 są dostępne na stronie: http://www.service.princess.info/.

CS Návod k použití

BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- 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 vznítnit. (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 poškárbáný, 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 narušení 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:
 - kuchynky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
 - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - V penzionech.
 - Na státcích a farmách.

POPIS SOUČASTÍ

1	Ovládací tlačítka časovače	12	Ukazatel steaku
2	Ovládací tlačítka teploty	13	Ukazatel ryb
3	Ukazatel chodu ventilátoru	14	Displej LCD
4	Zobrazení teploty	15	Košík
5	Hlavní vypínač + tlačítko start	16	Tlačítko pro uvolnění košíku
6	Tlačítko Režim	17	Držadlo košíku
7	Ukazatel hranolky	18	Pánev
8	Ukazatel maso	19	Vstup vzduchu
9	Ukazatel krevety	20	Otvory pro výstup vzduchu
10	Ukazatel koláč	21	Síťová šňůra
11	Ukazatel kuře	22	Mřížka

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Důkladně vyčistěte košík a pánev pomocí horké vody, saponátu a neodírajíci houby.
- Pro vyčištění strany spotřebiče otřete vlnkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Správně umístěte košík v páni.
- Toto je fritéza spotřebič, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávajte tuk na smažení.**
- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.**

POUŽITÍ


- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte pánev z fritézy spotřebiče.
- Do košíku vložte ingredience.
- Zasuňte pánev zpět do fritézy spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte pánev bez košíku uvníř.
- Nedotýkejte se pánve během použití a nějakou dobu po použití, protože bude velmi horká. Držet pánev pouze za držadlo.
- Pro zapnutí spotřebiče stiskněte hlavní vypínač a tlačítko start.

Ruční nastavení

- Čas lze nastavit pomocí ovládacích tlačítek časovače. Na prodloužení nebo zkrácení doby smažení o jednu minutu stiskněte jednou některé z ovládacích tlačítek časovače. Pro rychlejší úpravu času tlačítko stiskněte a podržte. Časovač můžete nastavit od 1 do 60 minut.
- Teplotu lze nastavit pomocí ovládacích tlačítek teploty. Na zvýšení nebo snížení teploty o 5 stupňů stiskněte jednou některé z ovládacích tlačítek teploty. Pro rychlejší úpravu teploty tlačítko stiskněte a podržte. Teplotu můžete nastavit od 80 do 200 stupňů.
- Jakmile nastavíte požadovaný čas a teplotu, stisknutím hlavního vypínače a tlačítka start spustíte zařízení.

Naprogramované režimy


- V nabídce je 7 programů smažení: HRANOLKY, MASO, KREVETY, KOLÁČ, KURČE, STEAK a RYBY. Pro voblu některého z následujících naprogramovaných režimů použijte tlačítko režimu.
- Pokud pánev během procesu smažení vytáhnete, spotřebič se automaticky vypne po 5 sekundách. Když pánev znovu zasunete, program bude pokračovat.
- Na zrušení kteréhokoli programu stiskněte hlavní vypínač a tlačítko start. Spotřebič se zastaví po 20 sekundách.
- Během procesu smažení horkým vzduchem se občas rozsvítí a zhasne kontrolka zhavení. To znamená, že se zapíná a vypíná topné těleso pro udržení nastavené teploty.
- Přebětečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.
- Některé ingredience vyžadují v polovině doby přípravy protřepat. Chcete-li ingredience protřepat, vytáhněte pánev za rukojeť ze spotřebiče a protřepejte. Potom zasuňte pánev zpět do fritézy.
- Během třeptání nepoužívejte tlačítko pro uvolnění košíku.
- Jakmile uslyšíte pípnutí časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Spotřebič se zastaví po 20 sekundách. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na 20 minut navíc.
- Chcete-li odstranit malé ingredience (např. hranolky), stiskněte tlačítko pro uvolnění košíku a vyvezděte košík z pánve. Neotáčajte košík dnem vzhůru, pokud je ještě připojen k pávni. Přebětečný olej, který se shromažďuje na dně pánve, by natekl do ingrediencí.
- Košík vyprázdněte do misky nebo na talíř. Po přípravě dávky ingrediencí je fritéza spotřebiče okamžitě připravena pro přípravu další dávky.

-  Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje pro křupavý výsledek. Po přidání oleje smažte ingredience ve fritéze ještě několik minut.
- Ve fritéze spotřebiče nepřipravujte ingredience s velkým obsahem tuku, jako např. jako klobásy.
- Chcete-li upéct dort nebo quiche nebo fritoval křehké nebo plněné ingredience, umístěte do košíku pečící formu nebo pečící misku.
- Fritézu airfryer můžete také použít pro ohřátí ingrediencí. K ohřívání ingrediencí nastavte teplotu na 150°C až do 10 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Zařízení nikdy neponožujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Důkladně vyčistěte košík a pánev pomocí horké vody, saponátu a neodírajíci houby.
- Pánev a košík lze mýt v myčce nádobí, ale doporučuje se mýt těchto částí nádobí ručně.
- Pokud je nečistota přilepená ke košíku nebo na dně pánve, naplňte pánev horkou vodou s trochou tekuté saponátu. Košík vložte do pánve a pánev a košík nechte 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlnkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které poškodí spotřebič.

PROSTŘEDÍ

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


Podpora
Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na http://www.service.princess.info/!


SK Používateľská príručka

BEZPEČNOST

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akekoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.

- Spotřebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotřebič 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 spotřebič nesmēju používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smēju deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patrícných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotřebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajú 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 spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotřebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotřebiče triedy I).
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotřebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotřebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotřebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.

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

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

POPIS KOMPONENTOV

1	Tlačidlá nastavenia časovača	12	Ukazovateľ režimu na steak
2	Tlačidlá nastavenia teploty	13	Ukazovateľ režimu na ryby
3	Ukazovateľ zapnutia ventilátora	14	LCD displej
4	Zobrazenie teploty	15	Košík
5	Tlačidlo on/off + start	16	Tlačidlo uvoľnenia koša
6	Tlačidlo Režim	17	Rúčka koša
7	Ukazovateľ režimu na hranolky	18	Panvica
8	Ukazovateľ režimu na mäso	19	Prívod vzduchu
9	Ukazovateľ režimu na krevety	20	Otvory na výstup vzduchu
10	Ukazovateľ režimu na koláč	21	Šnúra sieťového napájania
11	Ukazovateľ režimu na kura	22	Mriežka

POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Opatrne vyberte z teplovzdušnej fritézy panvicu.
- Dajte do koša jedlo.
- Zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Nikdy nepoužívajte panvicu bez koša zasunutého v nej.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu chytajte len za rúčku.
- Na zapnutie spotřebiča stlačte tlačidlo on/off + start.
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotřebiča a okolo spotřebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.**

POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Opatrne vyberte z teplovzdušnej fritézy panvicu.
- Dajte do koša jedlo.
- Zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Nikdy nepoužívajte panvicu bez koša zasunutého v nej.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu chytajte len za rúčku.
- Na zapnutie spotřebiča stlačte tlačidlo on/off + start.

Manuálne nastavenia

- Čas sa dá upraviť s pomocou ovládacích tlačidiel časovača. Na predĺženie či skrátenie času smaženia o jednu minútu raz stlačte ovládacie tlačidlá časovača. Na rýchlejšiu zmenu času tlačidlo stlačte a podržte. Časovač môžete nastaviť od 1 do 60 minút.
- Teplota sa dá upraviť s pomocou ovládacích tlačidiel teploty. Na zvýšenie či zníženie teploty smaženia o 5 stupňov raz stlačte ovládacie tlačidlá teploty. Na rýchlejšiu zmenu teploty tlačidlo stlačte a podržte. Teplotu môžete nastaviť od 80 do 200 stupňov.
- Po nastavení požadovaného času a teploty stlačte tlačidlo on/off + start a začne pokračovať.


Programovacie režimy

- V ponuke je 7 programov smaženia: HRANOLKY, MÄSO, KREVETY, KOLÁČ, KURA, STEAK a RYBA. Pomocou tlačidla režimu zvolte požadovaný programovací režim.
- Pokiaľ vytiahnete panvicu v priebehu procesu smaženia, spotřebič sa automaticky vypne za 5 sekúnd. Pokiaľ panvicu znovu vložíte, program bude pokračovať.
- Na zrušenie ktoréhokolvek programu stlačte tlačidlo on/off + start. Spotřebič sa zastaví po 20 sekundách.
- Počas procesu pečenia horúcim vzduchom sa kontrolka zahrievania priebežne zapína a vypína. Indikuje to, kedy sa zapína a vypína vyhynavce těleso na udržanie nastavenéj teploty.
- Přebětočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
- Některé potraviny si vyžadujú počas prípravy pretriasenie. Na pretriasenie potravín vytiahnite panvicu zo spotřebiča za rúčku a zatraste ňou. Potom panvicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy. Počas pretriasania nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve pípnutie časovača. Spotřebič sa zastaví po 20 sekundách. Vytiahnite panvicu zo spotřebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotřebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Na vybratie malých potravín (napr. hranolčokv) stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša a koš vytiahnite z panvice. Neotáčajte koš, keď je na ňom pripenená panvica, keďže prebytočný tuk, ktorý sa zhromaždil v spodnej časti panvice, sa dostane na jedlo.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotřebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Na vybratie malých potravín (napr. hranolčokov) stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša a koš vytiahnite z panvice. Neotáčajte koš, keď je na ňom pripenená panvica, keďže prebytočný tuk, ktorý sa zhromaždil v spodnej časti panvice, sa dostane na jedlo.
- Vysypejte koš do misky alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky. Tipy
- Pretriasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledek a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovým zemiakom malé množstvo oleja. Pečte pridaý do teplovzdušnej fritézy do niekoľkých minút po tom, ako ste pridali olej.
- V teplovzdušnej fritéze nepřipravujte veľmi masné jedlá ako klobásy.
- Ak chcete upiecť koláč alebo koláč quiche alebo ak chcete piecť krehké potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech alebo zapekaciu misu.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť taktiež na prihratie jedla. Na prihratie jedla nastavte teplotu 150°C a čas do 10 minút.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotřebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Dôkladne umyte koš a panvicu teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou.
- Panvica a košík sú vhodné na mytie v umývačke riadu, ale odporúča sa mytie týchto častí riadu rukami.
- Pokiaľ je spina zasunutá na koši či na dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou s troškou tekutého čistiaceho prostriedku. Kôš vložte do panvice a nechajte 10 minút odmočiť.
- Spotřebič očistíte vlnkou hadričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotřebiča.

ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

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


Podpora
Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na http://www.service.princess.info/!

RU

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственность 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, взявшись 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.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1	Регуляторы времени	12	Индикатор приготовления бифштекса
2	Регуляторы нагрева	13	Индикатор приготовления рыбы
3	Индикатор включения вентилятора	14	ЖК-экран
4	Индикатор температуры	15	Корзина
5	Кнопка включения + кнопка запуска	16	Кнопка для снятия корзины
6	Режимная кнопка	17	Ручок/ята корзины
7	Индикатор приготовления картофеля фри	18	Противень
8	Индикатор приготовления	19	Воздухозаборное отверстие
9	Индикатор приготовления креветок	20	Отверстия для выпуска воздуха
10	Индикатор кекса	21	Сетевой шнур
11	Индикатор приготовления курицы	22	Полка

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно промойте корзину и противень горячей водой с небольшим количеством моющего средства с помощью неабразивной губки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. не устанавливайте его на нежаростойкие поверхности.
- Установите корзину в противень согласно инструкциям
- Жарка в аэрофритюрнице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень масло или жир для жарки.**
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно вытяните противень из аэрофритюрницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.
- Не пользуйтесь противнем, если в нем нет корзины
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень только за ручки.
- Для включения устройства нажмите кнопку включения + кнопку запуска.

Ручные настройки

- Для регулировки времени используются регуляторы времени. Для увеличения или уменьшения времени жарки на одну минуту нажмите на регулятор времени один раз. Для более быстрой регулировки времени нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Так можно задать время в диапазоне от 1 до 60 минут.
- Для регулировки температуры используются регуляторы нагрева. Для увеличения или уменьшения температуры на 5 градусов нажмите на регулятор нагрева один раз. Для более быстрой регулировки температуры нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.

- Установив желаемое время и температуру, нажмите кнопку включения + кнопку запуска.

Запрограммированные режимы

- В устройстве заложено 7 (семь) программ жарки: КАРТОФЕЛЬ ФРИ, МЯСО, КРЕВЕТКИ, КЕКС, КУРИЦА, БИШТЕКС и РЫБА. С помощью режимной кнопки выберите нужный запрограммированный режим.
- Если начать вытягивать противень во время жарки, то устройство автоматически выключится через 5 секунд. Установите противень на место, и программа будет возобновлена.
- Для отмены выполнения программы нажмите кнопку включения + кнопку запуска. Устройство выключится через 20 секунд.
- Во время жарки горячим воздухом нагревается индикатор нагрева, который время от времени начинает мигать. Мигание индикатора указывает на включение и выключение нагревательного элемента, позволяющее поддерживать заданную температуру.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.

- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов вытяните противень из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу