

# **PRINCESS®**

**EN** Instruction manual

**NL** Gebruiksaanwijzing

**FR** Mode d'emploi

**DE** Bedienungsanleitung

**ES** Manual de usuario

**PT** Manual de utilizador

**IT** Manuale utente

**SV** Bruksanvisning

**PL** Instrukcja obsługi

**CS** Návod na použití

**SK** Návod na použitie



**DIGITAL** Aerofryer

01.183025.01.001

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



**SAFETY**

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  - Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
  - The appliance must be placed on a stable, level surface.
  - This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire.
  - This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
  - The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
  - **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
  - Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
  - The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
  - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.



- Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
HOUSEHOLD USE ONLY**

## **PARTS DESCRIPTION**

1. Basket
2. Basket handle
3. Touch screen display
4. Time and temperature display


5. Timer adjustment icons
6. Temperature adjustment icons
7. Power icon
8. 8 cooking pre-sets program icons
9. Frying trivet

## **BEFORE THE FIRST USE**

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive products.
- Put the power cable into the socket. (Note: Make sure the voltage which is indicated on the device matches the local voltage before connecting the device. Voltage 220V-240V 50-60Hz).
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This smell is only temporary and will soon fade.
- We advise to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don't get burn marks on your table or table cloth).
- Place the device in a well ventilated space.









## **USE**


- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- The power icon will go on and the appliance will enter standby mode.
- Gently pull open the frying basket and insert the frying trivet into the basket.
- Never use the frying basket without the frying trivet in it.
- Add the ingredients to the basket.

- Do not use oil or any other liquids in the Aerofryer. (Maximum ½ teaspoon of oil may be added when cooking fries or steak)
- Slide the basket back into the Aerofryer.
- Press the POWER icon  to activate the display.
- Select the desired pre-set cooking program by pressing the icon of the selected program. The selected icon will blink.

**Pre-set programs**





- There are 8 pre-set cooking programs. (default –15 minutes / 185°C)

Pre- set program	Time (1-120 minutes)	Temperature (80-200°C)
 Chips	20	200
 Shrimps	20	160
 Cake	25	160
 Drumsticks	25	180
 Bacon	15	180
 Steak	20	160
 Fish	20	180
 Keep warm	120	90

- KEEP WARM  – Press the keep warm icon to maintain the heat of the basket contents at 90°C for 120minutes. The time and temperature for the Keep Warm function can be adjusted between 60°C - 90°C and between 1 – 120 minutes.

### Adjusting the cooking time and temperature

The pre-set time and temperature are displayed consecutively when the pre-set icon is pressed once, by pressing the icon twice it will revert to the default setting for all pre-sets, -15 minutes/185°C. The cooking time and temperature can be adjusted from both settings.

- To adjust the cooking time, press the Time  + and - icons. The cooking time can be adjusted in 1-minute increments, between 1- 60 minutes for all cooking pre-sets and between 1-120 minutes for keep warm. Press and hold for rapid increase or decrease of the time.
- To adjust the cooking temperature, press the Temperature  + and - icons. The cooking temperature can be adjusted in 5 degree increments between 80°C - 200°C for all cooking pre-sets and between 60°C – 90°C for keep warm. Press and hold for rapid increase or decrease of the temperature.
- Press the POWER icon  to start. The operation will start, “In-operation” indicators will run in the display and the remaining time and set temperature will be shown consecutively in the time and temperature display.
- Do not touch the basket during use and until it has completely cooled down. Always hold the basket by the handle.
- To cancel any program, press the POWER  icon.

### Shaking ingredients

Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. This optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

- To shake the ingredients, halfway through the operation, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. The operation will automatically pause and resume when the basket is inserted back into the appliance.
- When the cooking time has elapsed the 5 beeps will be heard and the appliance will automatically shut off.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the Aerofryer is instantly ready for preparing another batch.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the frying trivet.
- Unplug the appliance and allow it to cool down completely before cleaning.

### Automatic Switch Off

- The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down after 1 minute of inactivity.

## TIPS

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Aerofryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Aerofryer.
- Place a baking tin 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 Aerofryer 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.
- Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The pan and basket are not dishwasher-proof.
- If dirt is stuck to the frying trivet or the bottom of the basket, fill the basket with hot water and some washing-up liquid and let them soak for about 10 minutes.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.

## ENVIRONMENT



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

### Support

You can find all available information and spare parts at [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

## VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waarvoor het is gemaakt. In het slechtste geval kan het voedsel vlam vatten.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.





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

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

## ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Mand
2. Mandhandgreep
3. Touchscreen-display
4. Tijd- en temperatuurdisplay
5. Timerafstellingsiconen
6. Temperatuurafstellingsiconen
7. Aan/Uit-icoon
8. 8 kookvoorinstellingen programma-iconen
9. Onderzetter

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK









- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Opmerking: Controleer of het voltage op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220-240V~, 50-60 Hz).
- Als het apparaat voor de eerste keer wordt aangezet, ontstaat een lichte geur. Dit is normaal, zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is maar tijdelijk en zal spoedig vervliegen.
- Het wordt aanbevolen om een hittebestendige laag tussen de tafel en het apparaat te leggen (zo voorkomt u brandplekken op de tafel of in het tafelkleed).
- Plaats het apparaat altijd in een goed geventileerde ruimte.


## GEBRUIK

- Steek de voedingsstekker in een geaard stopcontact.
- Het aan/uit-pictogram gaat branden en het apparaat gaat in stand-by modus.
- Open voorzichtig het frituurmandje en leg het frituuronderzetstuk in het mandje.
- Gebruik het frituurmandje nooit zonder het frituuronderzetstuk erin.
- Plaats de ingrediënten in de mand.
- Gebruik geen olie of andere vloeistoffen in de Aerofryer. (Er mag maximaal ½ theelepel olie toegevoegd worden bij het bakken van frietjes of steak)
- Schuif de mand terug in de Aerofryer.
- Druk op het AAN/UIT-pictogram  om het scherm te activeren.
- Selecteer het gewenste vooringestelde bakprogramma door op het pictogram van het geselecteerde programma te drukken. Het geselecteerde pictogram gaat knipperen.

### Voringestelde programma's



- Er zijn 8 vooringestelde bakprogramma's. (standaard –15 minuten / 185°C)

Voringesteld programma	Tijd (1-120 minuten)	Temperatuur (80-200°C)
 Chips	20	200
 Garnalen	20	160
 Cake	25	160
 Drumsticks	25	180
 Bacon	15	180
 Steak	20	160
 Vis	20	180
 Warmhouden	120	90

- **WARM HOUDEN**  – Druk op het pictogram "warm houden" om de inhoud van het mandje gedurende 120 minuten op 90°C warm te houden. De tijd en temperatuur voor de warmhoudfunctie kunnen ingesteld worden tussen 60°C - 90°C en tussen 1 - 120 minuten.

### Aanpassen van de baktijd en -temperatuur

De vooringestelde tijd en temperatuur worden achtereenvolgens weergegeven wanneer het pictogram voor de voorinstelling eenmaal wordt ingedrukt. Door tweemaal op het pictogram te drukken keert het terug naar de standaardinstelling voor alle voorinstellingen, -15 minuten/185°C. De baktijd en -temperatuur van beide instellingen kunnen worden aangepast.

- Om de baktijd aan te passen, druk je op de Tijd  + en - pictogrammen. De baktijd kan in stappen van 1 minuut worden aangepast, tussen 1- 60 minuten voor alle voorinstellingen voor het bakken en tussen 1-120 minuten voor warm houden. Indrukken en ingedrukt houden voor snelle verhoging of verlaging van de tijd.
- Om de baktemperatuur aan te passen, druk je op de Temperatuur  + en – pictogrammen. De baktemperatuur kan in stappen van 5 graden worden aangepast, tussen 80°C - 200°C voor alle voorinstellingen voor het bakken en tussen 60°C - 90°C voor warm houden. Indrukken en ingedrukt houden voor snelle verhoging of verlaging van de temperatuur.
- Druk op het AAN/UIT-pictogram  om te starten. Er wordt begonnen met de uitvoering, de controlelampjes "In werking" lichten op in het scherm en de resterende tijd en de ingestelde temperatuur worden achtereenvolgens in het tijd- en temperatuurscherm getoond.

- Raak het mandje niet aan tijdens het gebruik en tot het volledig afgekoeld is. Houd het mandje altijd vast aan de handgreep.
- Om een programma te annuleren, druk je op de AAN/UIT  pictogram.

### Schudden van ingrediënten

Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden. Dit optimaliseert het eindresultaat en voorkomt dat de ingrediënten ongelijkmatig gebakken worden.

- Om de ingrediënten te schudden, halverwege de werking, trek je de pan aan het handvat uit het apparaat en schud je ermee. De werking zal automatisch gepauzeerd worden en worden hervat wanneer het mandje weer in het apparaat wordt geplaatst.
- Als de baktijd verstreken is, hoor je 5 pieptonen en schakelt het apparaat automatisch uit.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif je het mandje weer terug in het apparaat en zet je de timer op een paar extra minuten.
- Leeg de mand in een schaal of op een bord. Als een portie ingrediënten klaar is, is de Aerofryer meteen klaar om een volgende portie te bereiden.
- Overtollige olie van de ingrediënten wordt opgevangen op het onderzetstuk van het frituurmandje.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen voordat je het schoonmaakt.

### Automatische uitschakeling

- Het apparaat heeft een ingebouwde timer; het schakelt automatisch uit na 1 minuut inactiviteit.

### TIPS

- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Frituur je ingrediënten in de Aero Fryer binnen enkele minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten, zoals worstjes, in de Aero Fryer.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand als je een cake of quiche wilt bakken of als je kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- Je kunt de Aero Fryer ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Om ingrediënten op te warmen zet je de temperatuur gedurende maximaal 10 minuten op 150°C.

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Haal voor het schoonmaken de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat afgekoeld is.
- Dompel het toestel nooit onder in water of een andere vloeistof. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.
- Maak de pan en het mandje schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje. De pan en het mandje zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Als er vuil aan de frituurpan of de bodem van het mandje blijft kleven, zet je het mandje onder heet water en wat afwasmiddel en laat je ze zo'n 10 minuten weken.

- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of staalwol, die het apparaat beschadigen.

### MILIEU



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

### Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

## SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et uniquement aux fins pour lesquelles il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les

enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.

- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.



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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

### **DESCRIPTION DES PIÈCES**


1. Panier
2. Poignée du panier
3. Écran tactile
4. Affichage de la durée et de la température
5. Icônes de réglage de la minuterie
6. Icônes de réglage de la température
7. Icône d'alimentation
8. Icônes des programmes des 8 pré-réglages de cuisson
9. Trépied à friture

### **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Connectez le câble d'alimentation à la prise. (Remarque : assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil. Tension 220 V-240V~, 50-60 Hz.).
- Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, une légère odeur se dégage. Ceci est normal et gage d'une ventilation adéquate. Cette odeur est temporaire et disparaîtra vite.
- Nous vous conseillons de placer un revêtement résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil (de cette façon vous n'aurez pas de traces de brûlures sur votre table ou votre nappe).









- Mettez l'appareil dans un endroit bien aéré

## UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- L'icône d'alimentation s'allume et l'appareil passe en mode veille.
- Ouvrez délicatement le panier à friture et insérez le dessous de plat dans le panier.
- N'utilisez jamais le panier à friture sans le dessous de plat.
- Ajoutez les ingrédients dans le panier.
- N'utilisez ni huile ni aucun autre liquide dans l'Aerofryer. ( Une ½ cuillère à café d'huile maximum peut être ajoutée lors de la cuisson de frites ou de steak)
- Faites glisser le panier dans l'Aerofryer.
- Appuyez sur l'icône POWER  pour activer l'affichage.
- Sélectionnez le programme de cuisson pré-réglé souhaité en appuyant sur l'icône du programme sélectionné. L'icône sélectionnée clignote.

### Programmes pré-réglés

- Il existe 8 programmes de cuisson pré-réglés. (par défaut -15 minutes / 185°C)

Programme pré-réglé	Durée (1-120 minutes)	Température (80-200°C)
 Chips	20	200
 Crevettes	20	160
 Gâteau	25	160
 Pilons	25	180
 Bacon	15	180
 Steak	20	160
 Poisson	20	180
 Maintenir au chaud	120	90

- MAINTENIR AU CHAUD  - Appuyez sur l'icône de conservation de la chaleur pour maintenir la chaleur du contenu du panier à 90°C pendant 120 minutes. La durée et la température de la fonction de maintien au chaud peuvent être réglées entre 60°C et 90°C et entre 1 et 120 minutes.

### Réglage de la durée et de la température de cuisson

La durée et la température préréglées s'affichent consécutivement lorsque vous appuyez une fois sur l'icône de préréglage. En appuyant deux fois sur l'icône, vous revenez au réglage par défaut de tous les préréglages, à savoir -15 minutes/185°C. Le temps et la température de cuisson peuvent être ajustés à partir des deux réglages.

- Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur les boutons Temps  + et - icônes. Le temps de cuisson peut être réglé par paliers de 1 minute, entre 1 et 60 minutes pour tous les préréglages de cuisson et entre 1 et 120 minutes pour le maintien au chaud. Maintenez la touche enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement le temps.
- Pour régler la température de cuisson, appuyez sur Température  + et - icônes. La température de cuisson peut être réglée par incréments de 5 degrés entre 80°C et 200°C pour tous les préréglages de cuisson et entre 60°C et 90°C pour le maintien au chaud. Appuyez sur la touche et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement la température.
- Appuyez sur l'icône POWER  pour démarrer. Le fonctionnement commence, les indicateurs « En cours de fonctionnement » s'affichent à l'écran ; le temps restant et la température réglée s'affichent consécutivement à l'écran.
- Ne touchez pas le panier durant l'utilisation et ce, jusqu'à son refroidissement complet. Tenez toujours le panier par la poignée.
- Pour annuler un programme, appuyez sur  l'icône POWER.

### Secouer les ingrédients

Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation. Ceci permet d'optimiser le résultat final et d'éviter que les ingrédients ne soient frits de manière inégale.

- Pour secouer les ingrédients, à la moitié du temps de préparation, sortez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. L'opération s'interrompt automatiquement et reprend une fois le panier réinséré dans l'appareil.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, 5 bips se font entendre et l'appareil s'éteint automatiquement.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas tout à fait cuits, il suffit de replacer le panier dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
- Videz le panier dans un bol ou sur une assiette. Une fois les ingrédients cuits, l'Aerofryer est instantanément prêt à préparer une autre fournée.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond du plateau de friture.
- Débranchez l'appareil et laissez-le entièrement refroidir avant de le nettoyer.

### Arrêt automatique

- L'appareil est doté d'une minuterie intégrée, il s'éteint automatiquement après une minute d'inactivité.



## CONSEILS

- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans l'Aerofryer quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez aucun ingrédient extrêmement gras, comme des saucisses, dans l'Aerofryer.
- Placez un moule ou un plat à four dans le panier si vous souhaitez faire cuire un gâteau ou une quiche ou faire frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser l'Aerofryer pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant 10 minutes maximum.

## 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 sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le panier et la cuve ne vont pas au lave-vaisselle.
- 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 à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.

## ENVIRONNEMENT



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

### Support

Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu) !

## SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Gargut entzünden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen

Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.

- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
- **ACHTUNG:** Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.



- Oberflächen, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, können beim Gebrauch heiß werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.

- In Frühstückspensionen.
  - In Gutshäusern.
- BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH**

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Korb
2. Korbgriff
3. Touchscreen-Display
4. Zeit- und Temperaturanzeige
5. Symbole für Timereinstellung
6. Symbole für Temperatureinstellung
7. Betriebssymbol
8. Symbole für 8 voreingestellte Garprogramme
9. Frittiereinsatz


## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie sämtliche Aufkleber, Schutzfolien und Transportsicherungen vom Gerät.
- Wischen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.

DE

- Schließen Sie den Stecker des Netzkabels an der Steckdose an. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt. Spannung 220-240V~, 50-60 Hz.)
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, entsteht ein leichter Geruch. Das ist normal, aber achten Sie auf ausreichende Belüftung. Der Geruch entsteht nur vorübergehend und wird bald verschwinden.
- Wir empfehlen, Tisch und Gerät durch eine hitzeresistente Unterlage zu trennen (so vermeiden Sie Brandflecken auf Ihrem Tisch oder Tischtuch).
- Stellen Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort auf.









## GEBRAUCH


- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- Das Stromsymbol leuchtet auf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Ziehen Sie den Frittierkorb vorsichtig auf und setzen Sie den Frittieruntersetzer in den Korb ein.
- Verwenden Sie den Frittierkorb niemals ohne Frittieruntersetzer darin.
- Geben Sie das Gargut in den Korb.
- Verwenden Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten im Aerofryer. (Bei der Zubereitung von Pommes frites oder Steak darf maximal ½ Teelöffel Öl hinzugefügt werden)
- Schieben Sie den Korb wieder in den Aerofryer.
- Drücken Sie auf das POWER-Symbol,  um das Display zu aktivieren.

- Wählen Sie das gewünschte voreingestellte Garprogramm aus, indem Sie auf das Symbol des ausgewählten Programms drücken. Das ausgewählte Symbol blinkt.

### Voreingestellte Programme



- Es gibt 8 voreingestellte Garprogramme. (Standard –15 Minuten / 185°C)


Voreingestelltes Programm	Garzeit (1–120 Minuten)	Gartemperatur (80–200 °C)
 Pommes frites	20	200
 Shrimps	20	160
 Kuchen	25	160
 Hähnchenkeulen	25	180
 Speck	15	180
 Steak	20	160
 Fisch	20	180
 Warmhalten	120	90

- WARM HALTEN  – Drücken Sie das Warmhaltesymbol, um die Wärme des Korbinhalts 120 Minuten lang auf 90 °C zu halten. Zeit und Temperatur für die Warmhaltefunktion können zwischen 60°C - 90°C und zwischen 1 – 120 Minuten eingestellt werden.

### Garzeit und Temperatur anpassen

Die voreingestellte Zeit und Temperatur werden nacheinander angezeigt, wenn das Voreinstellungssymbol einmal gedrückt wird, durch zweimaliges Drücken des Symbols wird es auf die Standardeinstellung für alle Voreinstellungen zurückgesetzt, -15 Minuten/185 °C. Die Garzeit und -temperatur können in beiden Einstellungen angepasst werden.

- Um die Garzeit einzustellen, drücken Sie die Zeit  + und - Symbole. Die Garzeit kann in 1-Minuten-Schritten eingestellt werden, zwischen 1-60 Minuten für alle Garvoreinstellungen und zwischen 1-120 Minuten für Warmhalten. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Zeit schnell zu erhöhen oder zu verringern.
- Um die Gartemperatur einzustellen, drücken Sie die Temperatur  + und – Symbole. Die Gartemperatur kann in 5-Grad-Schritten zwischen 80°C – 200°C für alle Garvoreinstellungen und zwischen 60°C – 90°C für Warmhalten eingestellt werden. Halten Sie die Taste gedrückt, um die Temperatur schnell zu erhöhen oder zu verringern.

- Drücken Sie auf das POWER-Symbol,  um zu starten. Der Betrieb beginnt, die „In-Betrieb“-Anzeigen erscheinen im Display und die verbleibende Zeit und die eingestellte Temperatur werden nacheinander in der Zeit- und Temperaturanzeige angezeigt.
- Berühren Sie den Korb nicht während des Gebrauchs und bis er vollständig abgekühlt ist. Halten Sie den Korb immer am Griff.
- Um jegliches Programm abzubrechen, drücken Sie das POWER- Symbol.

### Gargut schwenken

Einiges Gargut muss nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschwenkt werden. Dies optimiert das Ergebnis und kann helfen, ungleichmäßig frittiertes Gargut zu vermeiden.

- Um das Gargut zu schwenken, ziehen Sie nach der Hälfte des Vorgangs den Korb am Griff aus dem Gerät und schwenken Sie ihn. Der Betrieb wird automatisch angehalten und fortgesetzt, wenn der Korb wieder in das Gerät eingesetzt wird.
- Nach Ablauf der Kochzeit sind 5 Pieptöne zu hören und das Gerät schaltet sich automatisch aus.
- Überprüfen Sie, ob das Gargut fertig ist. Wenn das Gargut noch nicht fertig sind, schieben Sie den Korb einfach wieder in das Gerät und stellen Sie den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten.
- Geben Sie den Inhalt des Korbs in eine Schüssel oder auf einen Teller. Wenn eine Portion fertig ist, ist der Aero Fryer sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion bereit.

- Überschüssiges Öl des Garguts sammelt sich am Boden des Frittiereinsatzes.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

#### **Automatische Abschaltung**

- Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer, der es nach 1 Minute Inaktivität automatisch abschaltet.

#### **TIPPS**

- Fügen Sie frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu, um das Ergebnis knusprig zu machen. Garen Sie Ihr Gargut im Aerofryer innerhalb weniger Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie kein extrem fettiges Gargut wie Würstchen im Aerofryer zu.
- Stellen Sie eine Back- oder Auflaufform in den Korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder empfindliches oder gefülltes Gargut zubereiten möchten.
- Sie können den Aerofryer auch zum Aufwärmen von Gargut verwenden. Um Gargut aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150 °C für bis zu 10 Minuten ein.

#### **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 ist nicht spülmaschinenfest.

- Reinigen Sie die Wanne und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Wanne und Korb sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Falls sich Schmutz am Frittiereinsatz oder am Boden des Korbs festsetzen sollte, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser und etwas Spülmittel und lassen Sie ihn etwa 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 Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

#### **Support**

Sie finden alle erhältlichen Informationen und Ersatzteile auf [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

## SEGURIDAD

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



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

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## **SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

### **DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS**

1. Cesta
2. Asa de la cesta
3. Pantalla táctil
4. Indicación del tiempo y la temperatura
5. Iconos de ajuste del temporizador
6. Iconos de ajuste de la temperatura
7. Icono de encendido
8. 8 iconos de programas de cocción preestablecidos
9. Trébede para freír


### **ANTES DEL PRIMER USO**

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que la tensión indicada en el dispositivo coincide con la tensión local antes de conectar el dispositivo. Tensión 220 V~240 V~, 50-60 Hz).
- Cuando el dispositivo se enciende por primera vez, se produce un ligero olor. Es algo normal, asegure una ventilación adecuada. Este olor es solo temporal y pronto desaparecerá.
- Le aconsejamos que coloque un tapete resistente al calor entre la mesa y el aparato (de esta manera no se harán marcas de quemado en la mesa ni en el mantel).











- Coloque el aparato en un espacio ventilado


## USO

- Coloque el enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.
- El icono de encendido se encenderá y el aparato entrará en modo de espera.
- Abra suavemente la cesta de freír e introduzca la trébede para freír en la cesta.
- Nunca utilice la cesta de la freidora sin el salvamanteles para fritura en su interior.
- Añada los ingredientes a la cesta.
- No utilice aceite ni ningún otro líquido en la Aerofryer. (Se puede añadir un máximo de ½ cucharadita de aceite cuando se cocinen patatas fritas o filetes)
- Vuelva a introducir la cesta en la Aerofryer.
- Pulse el icono POWER  Para activar la visualización
- Seleccione el programa de cocción preestablecido que desee pulsando el icono del programa seleccionado. El icono seleccionado parpadeará.

### Programas preestablecidos

- Hay 8 programas de cocción preestablecidos. (por defecto -15 minutos / 185 °C)





Programa preestablecido	Tiempo (1-120 minutos)	Temperatura (80-200° C)
 Patatas fritas	20	200
 Gambas	20	160
 Pastel	25	160
 Muslos de pollo	25	180
 Bacon	15	180
 Filete	20	160
 Pescado	20	180
 Mantener caliente	120	90

- KEEP WARM  – Pulse el icono de mantener el calor (keep warm) para mantener el calor del contenido de la cesta a 90 °C durante 120 minutos. El tiempo y la temperatura de la función Keep Warm (Mantener el calor) pueden ajustarse entre 60 °C y 90 °C y entre 1 y 120 minutos.

ES

### Ajustar el tiempo y la temperatura de cocción

El tiempo y la temperatura preajustados se muestran sucesivamente cuando se pulsa una vez el icono de preajuste; cuando el icono se pulsa dos veces se vuelve a los ajustes predeterminados de ambos parámetros: -15 minutos/185°C. El tiempo y la temperatura de cocción pueden establecerse desde los ajustes.

- Para ajustar el tiempo de cocción, pulse  + el icono - tiempo. El tiempo de cocción se puede ajustar en intervalos de 1 minuto, entre 1 y 60 minutos para todos los preajustes de cocción y entre 1 y 120 minutos para mantener el calor. Mantenga pulsado para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo.
- Para ajustar la temperatura de cocción, pulse el  + icono - Temperature (Temperatura) La temperatura de cocción puede ajustarse en incrementos de 5 grados entre 80 °C - 200 °C para todos los preajustes de cocción y entre 60 °C - 90 °C para mantener el calor. Mantenga pulsado para aumentar o disminuir rápidamente la temperatura.
- Pulse el icono POWER  para empezar. El proceso se iniciará, los indicadores "En servicio" aparecerán en la pantalla, el tiempo restante y la temperatura programada se mostrarán consecutivamente en la pantalla de tiempo y temperatura.
- No toque la cesta durante su uso y hasta que se haya enfriado completamente. Sujete siempre la cesta por el asa.
- Para borrar cualquier programa, presionar el icono de  CARGA.

### Agitar los ingredientes

Algunos ingredientes requieren ser agitados a mitad del tiempo de preparación. Esto optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.

- Para agitar los ingredientes, a mitad de la operación, saque la cesta del aparato por el asa y agítela. La operación se detendrá automáticamente y se reanudará cuando se vuelva a introducir la cesta en el aparato.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, se escucharán 5 pitidos y el aparato se apagará automáticamente.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, basta con volver a introducir la cesta en el aparato y ajustar el temporizador a unos minutos más.
- Vacíe la cesta en un bol o en un plato. Cuando un lote de ingredientes está listo, la Aerofryer está inmediatamente lista para preparar otro lote.
- El exceso de grasa de los ingredientes se recoge en la parte inferior del salvamanteles para fritura.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

### Apagado automático

- El aparato tiene un temporizador incorporado, se apagará automáticamente después de 1 minuto de inactividad.

**TIPS**

- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para que queden crujientes. Fría sus ingredientes en la Aerofryer unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare en la Aerofryer ingredientes extremadamente grasos como las salchichas.
- Coloque un molde de horneado 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 Aerofryer para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un máximo de 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 la cubeta y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. La cubeta y la cesta no pueden lavarse en lavavajillas.
- Si queda suciedad adherida a la trébede para freír o al fondo de la cesta, llene la cesta con agua caliente y un poco de detergente y déjela en remojo durante unos 10 minutos.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.

**MEDIO AMBIENTE**

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

**Soporte**

Puede encontrar toda la información y recambios en [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## SEGURANÇA

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



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

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

### DESCRIÇÃO DAS PEÇAS


1. Cesto
2. Pega do cesto
3. Visor do ecrã tátil
4. Visor da hora e da temperatura
5. Ícones de ajuste do temporizador
6. Ícones de ajuste da temperatura
7. Ícone de energia
8. 8 ícones de programas de cozedura predefinidos
9. Grelha de fritura

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. (Nota: Antes de ligar o aparelho, certifique-se de que a tensão indicada no aparelho corresponde à tensão local. Tensão 220 V~ -240 V~ 50-60 Hz)
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, pode emanar um ligeiro odor. Isto é normal, garanta uma ventilação adequada. Este odor é temporário e desaparecerá em breve.





- Aconselhamos a colocar um revestimento resistente ao calor entre a sua mesa e o aparelho (evita, assim, marcas de queimadura na mesa ou na toalha).
- Coloque o aparelho num espaço bem ventilado.


## UTILIZAÇÃO

- Insira a ficha de alimentação numa tomada com ligação à terra.
- O ícone de energia acenderá e o aparelho entrará em modo de standby.
- Abra cuidadosamente o cesto de fritura e coloque a grelha de fritura no cesto.
- Nunca use o cesto de fritura sem a respetiva base.
- Adicione os ingredientes ao cesto.
- Não utilize óleo ou quaisquer outros líquidos na Aerofryer. (Ao cozinhar batatas fritas ou bife, pode adicionar-se, no máximo, meia colher de chá de óleo)
- Deslize novamente o cesto para dentro da Aerofryer.
- Prima o ícone POWER  para ativar o visor.
- Selecione o programa de cozedura predefinido que pretende, pressionando o ícone do programa selecionado. O ícone selecionado piscará.

### Programas predefinidos




- Existem 8 programas de cozedura predefinidos. (predefinido – 15 minutos / 185 °C)


Programa pré-definido	Tempo (1 a 120 minutos)	Temperatura (80 a 200°C)
 Batatas fritas	20	200
 Camarões	20	160
 Bolo	25	160
 Baquetas	25	180
 Bacon	15	180
 Bife	20	160
 Peixe	20	180
 Manter quente	120	90

- **MANTER QUENTE**  – Pressione o ícone de manter quente, para manter o calor do conteúdo do cesto a 90 °C durante 120 minutos. O tempo e a temperatura para a função Manter Quente podem ser ajustados entre 60 °C e 90 °C e entre 1 e 120 minutos.

### Ajustar o tempo e a temperatura de cozedura

O tempo e temperatura pré-definidos aparecem consecutivamente quando o ícone pré-definido é premido uma vez, premindo duas vezes o ícone voltará à configuração padrão para todos os pré-definidos, -15 minutos/185°C. O tempo de cozedura e a temperatura podem ser ajustados a partir de ambas as definições.

- Para ajustar o tempo de cozedura, prima a tecla Time  + e - os ícones. O tempo de cozedura pode ser ajustado em incrementos de 1 minuto, entre 1 a 60 minutos para todos os pré-ajustes de cozedura e entre 1 a 120 minutos para manter quente. Prima e mantenha premido para aumentar ou diminuir rapidamente o tempo.
- Para ajustar a temperatura de cozedura, pressione os ícones de Temperatura  + . - . A temperatura de cozedura pode ser ajustada em aumentos de 5 graus, entre 80 °C e 200 °C para todas as predefinições de cozedura e entre 60 °C e 90 °C para manter quente. Pressione e mantenha premido para que a temperatura aumente ou diminua rapidamente.
- Prima o ícone POWER  para iniciar. A operação inicia, os indicadores "Em funcionamento" aparecem no visor e o tempo restante e a temperatura definida aparecem consecutivamente no visor de tempo e temperatura.
- Não toque no cesto durante a utilização e até que o mesmo arrefeça totalmente. Pegue no cesto sempre pela pega.

- Para cancelar qualquer programa, pressione o ícone  POWER.

### Agitar ingredientes

Alguns ingredientes precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. Isso otimiza o resultado final e pode ajudar a prevenir a desigualdade na fritura dos ingredientes.

- Para agitar os ingredientes, a meio da operação, retire o cesto do aparelho, segurando na pega, e agite-o. A operação será interrompida automaticamente e retomará quando o cesto voltar a ser colocado no aparelho.
- Quando o tempo de cozedura tiver passado, ouvir-se-ão 5 bipes e o aparelho desligará automaticamente.
- Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a deslizar o cesto para dentro do aparelho e definir mais alguns minutos no temporizador.
- Esvazie o cesto para uma taça ou um prato. Quando um lote de ingredientes estiver pronto, a Aerofryer fica instantaneamente pronta para preparar outro lote.
- O excesso de óleo dos ingredientes acumula-se na base de fritura.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente antes de limpar.

### **Desligamento automático**

- O aparelho possui um temporizador incorporado, que desligará automaticamente após 1 minuto de inatividade.

### **TIPS**

- Para um resultado estaladiço, adicione algum óleo às batatas. Depois de adicionar o óleo, frite os seus ingredientes na Aerofryer após alguns minutos.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, tais como salsichas, na Aerofryer.
- Coloque uma forma ou prato de forno no cesto se pretende fazer um bolo ou quiche, ou se prefere fritar ingredientes mais frágeis ou recheados.
- Também pode utilizar a Aerofryer para aquecer novamente os ingredientes. Para aquecer novamente os ingredientes, coloque a temperatura para nos 150 °C durante até 10 minutos.

### **LIMPEZA 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 pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva. A cuba e o cesto não podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Se houver sujidade incrustada na grelha de fritura ou no fundo do cesto, encha o cesto com água quente e um pouco de detergente líquido e deixe atuar durante cerca de 10 minutos.

- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.

### **AMBIENTE**



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

### **Assistência**

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!



## SICUREZZA

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio deve essere usato solo per impieghi domestici e solo per lo scopo per cui è stato costruito. Nel peggiore dei casi, gli alimenti possono prendere fuoco.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non

devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

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



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

## **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO**


## **DESCRIZIONE DELLE PARTI**

1. Cestello
2. Manico del cestello
3. Display touch screen
4. Display di tempo e temperatura
5. Icone di regolazione del timer
6. Icone di regolazione della temperatura
7. Icona di accensione
8. Icone degli 8 programmi di cottura preimpostati
9. Griglia per frittura

## **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**









- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa. (Nota: Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione locale prima di collegarlo. Tensione 220 V~–240 V~ 50/60 Hz)
- Alla prima accensione del dispositivo, si sprigionerà un leggero odore. Ciò è normale, assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata. Questo odore solo temporaneo e svanirà rapidamente.
- Si consiglia di collocare una protezione resistente al calore tra tavolo e apparecchio (per evitare segni di bruciatura sul tavolo o sulla tovaglia).
- Collocare l'apparecchio in un luogo ben ventilato


## USO

- Inserire la spina in una presa con messa a terra.
- L'icona di accensione si accenderà e l'apparecchio entrerà in modalità stand by.
- Aprire delicatamente il cestello e inserire la griglia per frittura nel cestello.
- Non usare mai il cestello di frittura senza il supporto.
- Inserire gli ingredienti nel cestello.
- Non utilizzare olio o altri liquidi nell'Aerofryer. (È possibile aggiungere al massimo ½ cucchiaino di olio per la cottura di patatine fritte o bistecche)
- Riposizionare il cestello nell'Aerofryer.
- Premere l'icona POWER  per attivare il display.
- Selezionare il programma di cottura preimpostato desiderato premendo l'icona corrispondente. L'icona selezionata lampeggerà.

### Programmi preimpostati





- Ci sono 8 programmi di cottura preimpostati. (predefinito –15 minuti/185°C)

Programma preimpostato	Durata (1-120 minuti)	Temperatura (80-200°C)
 Patatine	20	200
 Gamberetti	20	160
 Torta	25	160
 Coscette	25	180
 Pancetta	15	180
 Bistecca	20	160
 Pesce	20	180
 Mantenere caldo	120	90

- **TENERE CALDO**  – Premere l'icona di mantenimento in caldo per mantenere il calore del contenuto del cestello a 90°C per 120 minuti. Il tempo e la temperatura per la funzione Keep Warm possono essere regolati tra 60°C - 90°C e tra 1 – 120 minuti.

### Regolazione del tempo di cottura e della temperatura

La temperatura e l'orario impostati sono visualizzati in successione quando l'icona preimpostata viene premuta una volta, premendo l'icona due volte si ritornerà all'impostazione predefinita per tutte le preimpostazioni, -15 minuti/185°C. Il tempo e la temperatura di cottura può essere regolato da entrambe le impostazioni.

- Per regolare il tempo di cottura, premere Time  + e - icone. Il tempo di cottura può essere regolato in incrementi di 1 minuto, tra 1 e 60 minuti per tutte le preimpostazioni di cottura e tra 1-120 minuti per il mantenimento in caldo. Tenere premuto per aumentare o ridurre rapidamente il tempo.
- Per regolare la temperatura di cottura, premere il tasto Temperatura  + e - icone. La temperatura di cottura può essere regolata in incrementi di 5 gradi tra 80°C - 200°C per tutte le preimpostazioni di cottura e tra 60°C - 90°C per mantenere in caldo. Tenere premuto per aumentare o diminuire rapidamente la temperatura.
- Premere l'icona POWER  per iniziare. L'apparecchio avvia il funzionamento, gli indicatori "In-operation" scorrono sul display e il tempo rimanente e la temperatura impostata vengono visualizzati consecutivamente sul display dell'ora e della temperatura.
- Non toccare il cestello durante l'uso e finché non si raffredda completamente. Tenere sempre il cestello dal manico.
- Per cancellare i programmi, premere l'icona  POWER.

### Mescolare gli ingredienti

Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà cottura. Questo ottimizza il risultato finale e può aiutare a cuocere gli ingredienti in modo uniforme.

- Per mescolare gli ingredienti, a metà operazione, estrarre il cestello dall'apparecchio prendendolo dal manico e agitarlo. Il funzionamento si interrompe e riprende automaticamente quando il cestello viene reinserito nell'apparecchio.
- Trascorso il tempo di cottura, si sentono 5 bip e l'apparecchio si spegne automaticamente.
- Controllare che gli ingredienti siano pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il cestello nell'apparecchio e impostare il timer per continuare la cottura ancora per qualche minuto.
- Svuotare il cestello in una scodella o in un piatto. Quando un'informata è pronta, Aerofryer è immediatamente pronto per cuocerne una seconda.
- L'olio in eccesso viene raccolto sul fondo del supporto.
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

### Spegnimento automatico

- L'apparecchio ha un timer integrato. Si spegne automaticamente dopo 1 minuto d'inattività.

**TIPS**

- Aggiungere un po' d'olio alle patate fresche per un risultato croccante. Friggere gli ingredienti nell'Aerofryer pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nell'Aerofryer.
- Inserire una teglia o una pirofila nel cestello per cuocere torte o quiche oppure per friggere pietanze fragili o ripieni.
- L'Aerofryer può essere utilizzato anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, 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. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Lavare bene il contenitore e il cestello in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva. Il contenitore e il cestello non sono lavabili in lavastoviglie.
- 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 utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

**AMBIENTE**

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

**Assistenza**

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

## SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Apparaten ska endast användas i hushållsändamål och det syfte den tillverkats för. I värsta fall kan maten börja brinna.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln

utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

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



- Ytor som anges med denna logotyp kan bli heta under användning.
- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.

- Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
- "Bed and breakfast" och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

**SPARA DESSA ANVISNINGAR  
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

## BESKRIVNING AV DELAR

1. Korg
2. Korghandtag
3. Pekskärm
4. Tid- och temperaturvisning
5. Symboler för tidsinställning
6. Symboler för temperaturinställning
7. Strömsymbol
8. 8 symboler för förinställda program för tillredning


## 9. Friteringskorg

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammtrasa. Använd aldrig slipande produkter.
- Anslut strömkabeln till vägguttaget. (Obs: Kontrollera att spänningen som är angiven på enheten motsvarar den lokala spänningen innan du ansluter enheten. Spänning 220–240 V~ 50–60 Hz.)
- När enheten sätts på för första gången uppstår en svag lukt. Detta är helt normalt. Sörj för god ventilation. Lukten är bara tillfällig och försvinner snart.
- Vi rekommenderar att du placerar ett värmeskydd mellan apparaten och bordet (för att undvika brännmärken på bordet eller bordsduken).
- Placera apparaten på en väl ventilerade plats









### ANVÄNDNING


- Sätt i kontakten i ett jordat uttag.
- Strömsymbolen tänds och apparaten går in i standby-läge.
- Dra försiktigt upp friteringskorgen och sätt in friteringstallriken i korgen.
- Använd aldrig fritöskorgen utan fritösunderlägget i den.
- Lägg i ingredienserna i korgen.
- Använd inte olja eller andra vätskor i Aerofryer. (Högst ½ tesked olja får tillsättas vid tillagning av pommes frites eller stek)

- Skjut in korgen i Aerofryer igen.
- Tryck på POWER-ikonen  för att aktivera displayen.
- Välj önskat förinställt matlagningsprogram genom att trycka på symbolen för det valda programmet. Den valda symbolen blinkar.

#### Förinställda program




- Det finns 8 förinställda matlagningsprogram. (standard -15 minuter / 185°C)

Förinställt program	Tid (1-120 minuter)	Temperatur (80-200°C)
 Chips	20	200
 Räkor	20	160
 Kaka	25	160
 Kycklingklubbor	25	180
 Bacon	15	180
 Biff	20	160
 Fisk	20	180
 Håll varmt	120	90


- **HÅLL VARM**  Tryck på symbolen Håll varmt för att hålla värmen i korgen på 90 °C i 120 minuter. Tiden och temperaturen för funktionen Håll varmt kan ställas in mellan 60° - 90° och mellan 1 - 120 minuter.

#### Inställning av tillagningstid och temperatur

Den förinställda tiden och temperaturen visas efter varandra när man trycker en gång på den förinställda ikonen. Om man trycker två gånger på ikonen återgår den till standardinställningen för alla förinställningar, -15 minuter/185°C. Tillagningstiden och temperaturen kan justeras från båda inställningarna.

- Om man vill justera tillagningstiden, tryck på Time (Tid)  + och - ikonerna. Tillagningstiden kan justeras i 1-minuterssteg, mellan 1-60 minuter för alla förinställda tillagningstider och mellan 1-120 minuter för att hålla maten varm. Tryck och håll inne för snabb ökning eller minskning av tiden.
- För att ställa in tillagningstemperaturen trycker du på Temperature  + och - symboler. Tillagningstemperaturen ställs in i steg om 5 grader mellan 80 °C och 200 °C för alla förinställningar för matlagning och mellan 60 °C och 90 °C för varmhållning. Tryck och håll ned för att snabbt öka eller minska temperaturen.
- Tryck på POWER-ikonen  för att sätta igång. Enheten går igång, "I drift"-lampor kommer att lysa på displayen och återstående tid och inställd temperatur kommer att visas i följd på tid och temperatur-displayen.



- Rör inte korgen under användning och tills den har svalnat helt. Håll alltid korgen i handtaget.
- För att avbryta något program, tryck på POWER- ikonen.

### Skaka ingredienserna

Vissa ingredienser måste skakas efter halva tillredningstiden. Detta förbättrar slutresultatet och kan bidra till att undvika ojämnt friterade ingredienser.

- Om du vill skaka ingredienserna drar du ut korgen ur apparaten i handtaget efter halva tiden och skakar den. Tillredningen pausas automatiskt och återupptas när korgen sätts in i apparaten igen.
- När tillagningstiden har gått ut hörs 5 pip och apparaten stängs av automatiskt.
- Kontrollera att ingredienserna är klara. Om ingredienserna inte är klara än är det bara att sätta tillbaka korgen i apparaten och ställa in timern på några extra minuter.
- Töm korgen i en skål eller på en tallrik. När en sats ingredienser är klar är Aerofryer genast redo att tillaga en ny sats.
- Överflödiga olja från maten ansamlas i botten av fritösunderlägget.
- Ta ur kontakten och låt apparaten svalna helt innan du rengör den.

### Automatisk avstängning

- Apparaten har en inbyggd timer som automatiskt stängs av efter 1 minuts inaktivitet.

### TIPS

- Tillsätt lite olja till färskpotatis för att få ett krispigt resultat. Friter dina ingredienser i Aerofryer inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt feta ingredienser, t.ex. korv, i Aerofryer.
- Sätt en bakform eller en ugnsform i korgen om du vill grädda en kaka/tårta eller en paj eller om du vill friteras ömtålig eller fylld mat.
- Du kan också använda Aerofryer för att värma upp ingredienser. Om du vill värma upp ingredienser kan du ställa in temperaturen på 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 korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Pannan och korgen är ej diskmaskinsäkra.
- Om smuts sitter fast på stekplattan eller på korgens botten fyller du korgen med varmt vatten och lite diskmedel och låter dem ligga i blöt i cirka 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.

## OMGIVNING



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

### Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

## BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwając urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenia służy wyłącznie do zastosowań domowych. Należy go używać tylko do celów, do których jest przeznaczone. W najgorszym przypadku jedzenie może się zapalić.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje

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

- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.



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

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

## OPIS CZĘŚCI


1. Kosz
2. Uchwyt kosza
3. Ekran dotykowy
4. Wyświetlacz czasu i temperatury
5. Ikony regulacji czasomierza
6. Ikony regulacji temperatury
7. Ikona zasilania
8. Ikony 8 wstępnie ustawionych programów gotowania
9. Podstawka do smażenia

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Usuń z urządzenia naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć wszystkie wyjmowane części wilgotną szmatką. Nigdy nie należy używać szorstkich środków czyszczących.









- Podłącz przewód zasilający do gniazdka. (Uwaga: Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej sprawdź czy napięcie znamionowe urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci. Napięcie 220-240 V~, 50/60 Hz)
- Gdy urządzenie zostanie włączone po raz pierwszy, pojawi się lekki zapach. To normalne, zadbaj o odpowiednią wentylację. Zapach jest tymczasowy i wkrótce zniknie.
- Zalecane jest umieszczenie odpornej na ciepło podkładki między stołem a urządzeniem (dzięki temu można zapobiec przypaleniu stołu lub obrusa).
- Urządzenie umieścić w przestrzeni o dobrej wentylacji.


## UŻYTKOWANIE

- Włóż wtyczkę sieciową do uziemionego gniazdka ściennego.
- Zaświeci się ikona zasilania i urządzenie przejdzie w tryb gotowości.
- Delikatnie otwórz kosz do smażenia i włóż do niego podstawkę do smażenia.
- Nigdy nie używaj kosza, jeśli nie jest do niego włożony trójnóg.
- Dodaj składniki do kosza.
- W urządzeniu Aerofryer nie należy używać oleju ani żadnych innych płynów. (Podczas przygotowywania frytek lub steków można dodać maksymalnie ½ łyżeczki oleju)
- Wsunąć kosz z powrotem do urządzenia Aerofryer.
- Naciśnij ikonę ZASILANIA,  aby włączyć wyświetlacz.
- Wybierz żądany wstępnie ustawiony program gotowania, naciskając ikonę wybranego programu. Wybrana ikona zamiga.

### Wstępnie ustawione programy


- Dostępnych jest 8 programów wstępnie ustawionych ustawień gotowania. (domyślnie -15 minut / 185°C)


Wstępnie ustawiony program	Czas (1-120 minut)	Temperatura (80-200°C)
 Frytki	20	200
 Krewetki	20	160
 Ciasto	25	160
 Poduzia	25	180
 Boczek	15	180
 Stek	20	160
 Ryby	20	180
 Utrzymywanie ciepła	120	90



- **UTRZYMAJ CIEPŁO**  — Naciśnij ikonę utrzymywania ciepła, aby utrzymać temperaturę zawartości kosza na poziomie 90°C przez 120 minut. Czas i temperaturę dla funkcji utrzymania ciepła można regulować w zakresie od 60° do 90° i od 1 do 120 minut.

### Regulacja czasu i temperatury gotowania

Po jednokrotnym naciśnięciu ikony ustawień wstępnych wyświetlany jest kolejno ustawiony czas i temperatura. Dwukrotne naciśnięcie tej ikony spowoduje powrót do ustawienia domyślnego dla wszystkich ustawień wstępnych, czyli -15 minut/185°C. Czas i temperaturę gotowania można regulować za pomocą obu ustawień.

- Aby wyregulować czas gotowania, naciśnij Czas  + i - ikony. Czas gotowania można regulować w odstępach 1-minutowych, w zakresie 1- 60 minut dla wszystkich ustawień wstępnych oraz w zakresie 1-120 minut dla trybu podtrzymywania ciepła. Naciśnij i przytrzymaj, aby szybko wydłużyć lub skrócić czas.
- Aby wyregulować temperaturę gotowania, należy nacisnąć przycisk

Temperatura  + i – ikony. Temperaturę gotowania można regulować w odstępach co 5 stopni w zakresie od 80°C do 200°C w przypadku wszystkich ustawień wstępnych oraz od 60°C do 90°C w przypadku trybu utrzymywania ciepła. Naciśnij i przytrzymaj, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.

- Naciśnij ikonę ZASILANIA,  aby uruchomić. Rozpocznie się praca, na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik „praca”, a na wyświetlaczu czasu i temperatury będą kolejno wyświetlane pozostały czas i ustawiona temperatura.
- Nie należy dotykać kosza podczas użytkowania i do czasu jego całkowitego ostygnięcia. Kosz należy zawsze trzymać za uchwyt.
- Aby anulować dowolny program, naciśnij  ikonę ZASILANIA.

### Wstrząsanie składników

Niektóre składniki wymagają wstrząśnięcia w połowie czasu przygotowania. Pozwala to osiągnąć lepszy efekt końcowy i zapobiega nierównomiernemu wysmażeniu składników.

- Aby wstrząsnąć składnikami, w połowie operacji należy wyciągnąć kosz z urządzenia za uchwyt i wstrząsnąć nim. Operacja zostanie automatycznie wstrzymana i wznowiona po ponownym umieszczeniu kosza w urządzeniu.
- Po upływie czasu gotowania rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych i urządzenie wyłączy się automatycznie.
- Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wystarczy wsunąć kosz z powrotem do urządzenia i ustawić minutnik na kilka dodatkowych minut.
- Opróżnij koszyk do miski lub na talerz. Po przygotowaniu porcji składników urządzenie Aerofryer będzie natychmiast gotowe do przyrządzenia kolejnej porcji.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie trójnogu do smażenia.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić je do całkowitego ostygnięcia.

#### **Automatyczne wyłączenie**

- Urządzenie ma wbudowany czasomierz, który automatycznie wyłączy się po 1 minucie bezczynności.

#### **TIPS**

- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać efekt chrupkości. Smaż składniki w urządzeniu Aerofryer przez kilka minut po dodaniu oleju.
- W urządzeniu Aerofryer nie należy przyrządzać wyjątkowo tłustych składników, takich jak kielbasy.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formę do pieczenia albo naczynie żaroodporne.
- Urządzenia Aerofryer można również używać do ponownego podgrzewania składników. Aby ponownie podgrzać składniki, ustaw temperaturę 150°C na maks. 10 minut.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

- Dokładnie wyczyść patelnię i kosz, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki. Patelni i kosza nie można myć w zmywarce.
- Jeżeli brud przywarł do podstawki do smażenia lub dna kosza, napełnij kosz gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.
- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

### **ŚRODOWISKO**



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane 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 kontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

#### **Wsparcie**

Wszelkie informacje i części zamienne można znaleźć stronie [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

## BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
  - Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
  - Nikdy spotřebič nepřenašejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
  - Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
  - Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití a jen v rámci svého stanoveného účelu. V nejhorším případě se pokrm může vznítit.
  - Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
  - Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
  - **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
  - Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
  - Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
  - Příklad by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.



- Povrchy, označené tímto logem, mohou být během používání horké.
- Abyste zabránili 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:
  - kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
  - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
  - V penzionech.
  - Na statcích a farmách.

**TENTO NÁVOD K POUŽITÍ USCHOVEJTE  
POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**

## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Koš
2. Rukojeť koše
3. Dotykový displej
4. Indikace času a teploty
5. Ikony nastavení časovače
6. Ikony nastavení teploty
7. Ikona napájení


8. 8 ikon přednastavených programů vaření
9. Fritovací podložka

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Před prvním použitím tohoto spotřebiče otřete všechny odnímatelné součásti vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky.
- Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením zařízení zkontrolujte, zda napětí na štítku spotřebiče odpovídá místnímu síťovému napětí. Napětí 220–240 V, 50–60 Hz.)
- Při prvním zapnutí spotřebiče se objeví mírný zápach. To je normální, zajistěte dostatečné větrání. Tento zápach je pouze dočasný a brzy zmizí.
- Doporučujeme, abyste pod spotřebič na stůl položili podložku odolnou proti teplu (nedojde tak ke spálení stolu nebo ubrusu).
- Umístěte spotřebič do dobře ventilovaného prostoru.









## POUŽITÍ


- Zapojte síťovou zástrčku do uzemněné síťové zásuvky.
- Zobrazí se ikona napájení a přístroj přejde do stanby režimu.
- Opatrně vytáhněte koš na smažení a vložte do něj fritovací podložku.
- Koš na smažení nikdy nepoužívejte bez toho, abyste v něm měli trojnožku na smažení.
- Přidejte do košíku suroviny.
- V Aerofryeru nepoužívejte olej ani jiné kapaliny. (Při přípravě hranolků nebo steaku lze přidat maximálně ½ lžičky oleje)

- Koš zasuňte zpět do Aerofryeru.
- Stiskněte ikonu POWER  pro aktivaci displeje.
- Stisknutím ikony vybraného programu vyberte požadovaný přednastavený program vaření. Vybraná ikona zabliká.

#### Přednastavené programy




- Produkt nabízí 8 přednastavených programů. (výchozí –15 minut / 185° C)


Přednastavený program	Čas (1–120 minut)	Teplota (80–200 °C)
 Hranolky	20	200
 Krevety	20	160
 Koláč	25	160
 Kuřecí stehna	25	180
 Slanina	15	180
 Steak	20	160
 Ryby	20	180
 Udržet teplé	120	90

- UDRŽET TEPLÉ  – stisknutím ikony UDRŽET TEPLÉ udržujte obsah košíku na 90 °C po dobu 120 minut. Dobu a teplotu funkce UDRŽET TEPLÉ lze nastavit v rozsahu 40° až 90° a v rozsahu 1–120 minut.

### Přízpusobení doby a teploty vaření

Přednastavený čas a teplota se postupně zobrazí při jednorázovém stisknutí ikony přednastavení. Pokud ikonu stisknete dvakrát, vrátí se do výchozího nastavení u všech přednastavených programů, –15 minut/185 °C. Dobu vaření a teplotu můžete upravit v obou nastaveních.

- Pro nastavení doby vaření stiskněte Čas  + a - ikony. Dobu vaření je možné upravit po minutových navýšeních na 1–60 minut u všech přednastavených programů vaření a na 1–120 minut pro udržení tepla. Pokud chcete dobu rychle zvýšit nebo snížit, stiskněte a podržte.
- Pokud chcete upravit teplotu vaření, stiskněte tlačítko Teplota  + a – ikony. Teplotu vaření lze nastavit v krocích po 5 stupních v rozmezí 80 °C až 200 °C pro všechny přednastavené programy vaření a v rozmezí 40 °C až 90 °C pro udržení teploty. Stisknutím a podržením tlačítka rychle zvýšíte nebo snížíte teplotu.
- Stiskněte ikonu NAPÁJENÍ  pro spuštění. Zařízení začne fungovat, na displeji se zobrazí ukazatele „v provozu“ a na displeji času a teploty se postupně zobrazí zbývající čas i nastavená teplota.
- Nedotýkejte se koše během používání a dokud zcela nevychladne. Koš vždy držte za rukojeť.

- Pro zrušení jakéhokoli programu stiskněte ikonu  NAPÁJENÍ.

### Protřepání surovin

Některé suroviny vyžadují protřepávání v polovině doby přípravy. Potřepání optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení surovin.

- Pokud chcete suroviny protřepat, vytáhněte koš z přístroje za rukojeť a zatřeste jím. Fungování přístroje se automaticky pozastaví a po vložení košíku zpět do přístroje se obnoví.
- Po uplynutí doby vaření se ozve 5 pípnutí a přístroj se automaticky vypne.
- Zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Pokud ještě není hotové, jednoduše zasuňte koš zpět do přístroje a nastavte časovač na několik dalších minut.
- Přemístěte obsah koše do mísy nebo na talíř. Jakmile je dávka surovin hotová, Aerofryer je okamžitě připraven k přípravě další dávky.
- Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně trojnožky na smažení.
- Odpojte přístroj ze sítě a před čištěním jej nechte zcela vychladnout.

### Automatické vypnutí

- Spotřebič je vybaven vestavěným časovačem a po 5 minutách nečinnosti se automaticky vypne.

## TIPS

- Přidejte trochu oleje na čerstvé brambory pro křupavý výsledek. Fritujte suroviny v Aero Fryeru během několika minut po přidání oleje.
- V Aero Fryeru nepřipravujte extrémně mastná jídla, jako jsou klobásy.
- Chcete-li upéct dort nebo quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, vložte do košíku pečicí formu nebo pečicí misku.
- Aero Fryer můžete také použít k ohřívání surovin. Pokud chcete suroviny ohřát, nastavte teplotu na 150 °C po dobu až 10 minut.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Důkladně vyčistěte pánev a košík pomocí horké vody, saponátu a neodírající houby. Pánev a košík nelze mýt v myčce nádobí.
- Pokud se na fritovací podložce nebo na dně koše drží nečistoty, naplňte koš horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí a nechte je asi 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.

## PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič by neměl být po ukončení životnosti vyhazován do domovního odpadu, ale musí být dovezen na centrální sběrné místo k recyklaci elektroniky a domácích elektrických spotřebičů. Symbol na

spotřebiči, návod k obsluze a obal vás na tento důležitý problém upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči jsou recyklovatelné. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispějete k ochraně životního prostředí. Na informace vztahující se ke sběrnému místu se zeptejte na místním obecním úřadě.

### Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na adrese [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

## BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa môže použiť iba v domácnosti a výhradne na uvedené účely. V najhorších prípadoch môžu potraviny začať horieť.
- Tento spotrebič nesmú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa

nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel 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 spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.



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

## **USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE LEN NA POUŽITIE VNÚTRI**


### **POPIS KOMPONENTOV**

1. Košík
2. Rúčka košíka
3. Dotykový displej
4. Displej s časom a teplotou
5. Ikony nastavenia časovača
6. Ikony nastavenia teploty
7. Ikona napájania
8. Ikony 8 programových prednastavení varenia
9. Trojnožka na vyprážanie

### **PRED PRVÝM POUŽITÍM**









- Spotrebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotrebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrečko.
- Pred prvým použitím spotrebiča utrite všetky demontovateľné diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne výrobky.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením zariadenia skontrolujte, či napätie uvedené na zariadení zodpovedá napätiu v sieti. Napätie 220 V~ – 240 V~, 50 – 60 Hz.)
- Po prvom zapnutí ohrievača sa objaví mierny zápach. Je to normálne, zabezpečte dostatočné vetranie. Tento zápach je len dočasný a čoskoro vyprchá.
- Medzi stôl a spotrebič sa odporúča položiť tepluodolný materiál (aby sa predišlo spáleniu stola alebo obrusu).
- Umiestnite spotrebič v dobre vetranom priestore.

## POUŽÍVANIE

- Zapojte sieťovú zástrčku do uzemnenej zásuvky.
- Ikona napájania sa rozsvieti a spotrebič prejde do pohotovostného režimu.
- Jemne potiahnite košík na vyprážanie a vložte doň trojnožku.
- Nikdy nepoužívajte fritovací kôš bez vloženej fritovacej trojnožky.
- Do košíka pridajte suroviny.
- V teplovzdušnej fritéze nepoužívajte olej ani iné tekutiny. (Pri príprave hranoliek alebo steaku možno pridať maximálne ½ čajovej lyžičky oleja)
- Zasuňte kôš späť do teplovzdušnej fritézy.
- Stlačte ikonu POWER  na aktiváciu displeja.
- Zvoľte požadovaný prednastavený program varenia stlačením ikony zvoleného programu. Vybraná ikona bude blikať.

### Prednastavené programy


- K dispozícii je 8 prednastavených programov varenia. (predvolené –15 minút/185 °C)

Prednastavený program	Čas (1-120 minút)	Teplota (80-200 °C)
 Lupienky	20	200
 Krevety	20	160
 Torta	25	160
 Kuracie stehná	25	180
 Slanina	15	180
 Steak	20	160
 Ryby	20	180
 Udržujte v teple	120	90

- **UDRŽOVANIE V TEPLE**  – Stlačením ikony udržiavania teploty udržíte obsah košíka na teplote 90 °C po dobu 120 minút. Čas a teplotu pre funkciu Keep Warm je možné nastaviť od 40 ° do 90 ° a v časovom rozpätí 1 – 120 minút.

### Nastavenie času a teploty varenia

Prednastavený čas a teplota sa zobrazia postupne po každom stlačení ikony prednastavenia, po dvojnásobnom stlačení ikony sa vráti na predvolené nastavenie pre všetky prednastavenia, -15 minút/185 °C. Čas a teplotu varenia si môžete upraviť v oboch nastaveniach.

- Ak chcete nastaviť čas varenia, stlačte Time  + a - ikony. Čas varenia možno nastaviť v 1-minútových hodnotách v rozpätí od 1 do 60 minút pre všetky predvoľby varenia a v rozpätí od 1 do 120 minút pre udržiavanie teploty. Stlačte a podržte tlačidlo pre rýchle zvýšenie alebo zníženie času.
- Ak chcete nastaviť teplotu varenia, stlačte tlačidlo Teplota  + a - ikony. Teplotu varenia je možné nastaviť po 5 stupňoch od 80 °C do 200 °C pre všetky prednastavenia varenia a od 40 °C do 90 °C pre udržiavanie tepla. Pre rýchle zvýšenie alebo zníženie teploty stlačte a podržte.
- Stlačte ikonu POWER  pre spustenie. Prevádzka sa spustí, na displeji sa rozbehnú indikátory „V prevádzke“ a na displeji času a teploty sa postupne zobrazí zostávajúci čas a nastavená teplota.
- Počas používania a kým úplne nevychladne sa koša nedotýkajte. Kôš vždy držte za rukoväť.
- Ak chcete akýkoľvek program zrušiť, stlačte POWER  ikonu.

### Premiešavanie surovín

Niektoré suroviny vyžadujú v polovici prípravy premiešanie. To optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť zabrániť nerovnomernému vyprážaniu surovín.

- Ak chcete suroviny premiešať, v polovici operácie vytiahnite kôš zo spotrebiča za rukoväť a zatrasť ním. Prevádzka sa automaticky pozastaví a obnoví po vložení koša späť do spotrebiča.
- Po uplynutí času varenia zaznie 5 pípnutí a spotrebič sa automaticky vypne.
- Skontrolujte, či sú suroviny pripravené. Ak suroviny ešte nie sú pripravené, jednoducho zasuňte kôš späť do spotrebiča a nastavte časovač na niekoľko minút navyše.
- Kôšik vyprázdňte do misky alebo na tanier. Keď sú suroviny uvarené, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.
- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti fritovacej trojnožky.
- Pred čistením odpojte spotrebič a nechajte ho úplne vychladnúť.

### Automatické vypnutie

- Spotrebič má zabudovaný časovač, ktorý sa automaticky vypne po 1 minúte nečinnosti.

### TIPS

- Pre chrumkavý výsledok pridajte do čerstvých zemiakov trochu oleja. Vyprážajte suroviny v teplovzdušnej fritéze do niekoľkých minút po pridaní oleja.



- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte extrémne masné suroviny, ako sú 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 aj na ohrievanie surovín. Ak chcete suroviny zohriať, nastavte teplotu na 150 °C až na 10 minút.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Dôkladne umyte panvicu a kôš teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou. Panvicu a kôš nie je možné umývať v umývačke riadu.
- Ak sa nečistoty na fritovací tanier alebo dno koša prilepili, naplňte kôš horúcou vodou s trochou saponátu a nechajte ich namočené asi 10 minút.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



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

### Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

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



© Princess 2022 | Jules Verneweg 87  
5015 BH Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

