



**EN** Instruction manual

**NL** Gebruiksaanwijzing

**FR** Mode d'emploi

**DE** Bedienungsanleitung

**ES** Manual de usuario

**PT** Manual de utilizador

**IT** Manuale utente

**SV** Bruksanvisning

**PL** Instrukcja obsługi

**CS** Návod na použití

**SK** Návod na použitie

**RU** Руководство по эксплуатации



**DOUBLE BASKET** Aerofryer

01.182074.01.001

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 / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



**SAFETY**

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
  - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  - Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
  - The appliance must be placed on a stable, level surface.
  - The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
  - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
  - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliances and cords away from children. Never drape the cord over the edge of a counter, never use an outlet below the counter, and never use with an extension cord.
  - The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
  - Do not use this appliance outdoors.
  - Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
  - Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
  - Use extreme caution when removing the frying baskets.
  - Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
  - **CAUTION:** To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the frying baskets provided.
  - To disconnect, press the power button, then remove the plug from the wall outlet.

- Do not use the frying baskets if dented or worn.
- **WARNING:** Never deep-fry in the Aerofryer, regardless of whether the lid is on or off. **THIS IS DANGEROUS, AND CAN CAUSE A FIRE AND SERIOUS DAMAGE.**
- Before placing baking pan or aero plate into the base, ensure both are dry by wiping with a soft cloth.
- Always ensure the appliance is properly assembled before use.
- Care should be taken when lifting the baking pan from the base.
- To avoid possible damage from steam, place the unit away from walls and cabinets during use.
- Never lift the unit by the lid side tabs.
- Never touch any exposed heating elements
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug, or appliance in the water or any other liquid.
- 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.
- Farmhouses.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Do not heat the food for too long.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.



- **Surface is liable to get hot during use.**
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- 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.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- 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.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In the worst case, the food can catch fire.

## PARTS DESCRIPTION

1. Dual Touchscreen Control
2. Aero Fryer Baskets
3. Non-Stick Crisping Trays
4. Basket Handles
5. Release Button.

### Dual Touchscreen Control Panel

1. ON/OFF
2. Dual Digital TIME/TEMP Display

3. LEFT/RIGHT Basket Selector
4. Temperature UP/DOWN
5. Time UP/DOWN
6. SHAKE FOOD
7. SYNC FINISH
8. DUAL COOK
9. START/ PAUSE
10. 8 Cooking pre-sets

## BEFORE THE FIRST USE

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

## FUNCTIONS OF THE DUAL TOUCHSCREEN PANEL

### ON/OFF

- When the Aero fryer is plugged in, a tone will sound, the icons on the control panel will illuminate for a second and the [ON/OFF] icon will light up red indicating that the unit is on standby.
- When the ON/OFF icon is pressed, a tone will sound, the [ON/OFF] icon will turn green and the LEFT, RIGHT, and DUAL COOK icons will light up.
- When in operation press the [ON/OFF] icon to turn both LEFT and RIGHT baskets OFF.

#### **LEFT/RIGHT Basket Control**

- Press the [ON/OFF] icon then choose the [LEFT] or [RIGHT] basket or choose [DUAL COOK] for both baskets at the same time.
- Press the [LEFT] or [RIGHT] icon to program the settings for the selected basket. While the icon flashes, press the desired setting to continue.

**NOTE:** LEFT and RIGHT baskets may be programmed independently at any time before or during an operation.

- The [LEFT] and/or the [RIGHT] icon will be on when the unit is active. To adjust the program at any time press the appropriate [LEFT] or [RIGHT] icon, when the icon flashes the TIME/TEMP can be adjusted.

#### **TEMP (UP/DOWN)/ TIME (UP/DOWN)**

- Press the UP or DOWN icon on the left side of the control panel to increase or decrease the temperature in 5-degree increments.
- Press the UP or DOWN icon on the right side of the control panel to increase or decrease the time.

**NOTE:** When using the DEHYDRATE setting, TIME will increase or decrease in 1-hour increments.

#### **SHAKE**

- When using any of the pre-programmed settings excluding DEHYDRATE, 2 tones will be sounded at 2/3 of the cooking time reminding you to shake the basket.
- Press SHAKE to turn this feature OFF. SHAKE will disappear from the display.

**NOTE:** Shake will not work if the cooking time is below 3 minutes.

#### **DUAL COOK**

- Press the [DUAL COOK] icon to effortlessly duplicate settings for both LEFT and RIGHT baskets or to program both baskets at the same time. After pressing [DUAL COOK] you can simply adjust the temperature and time for both baskets at the same time.

#### **SYNC FINISH**

- Both LEFT and RIGHT baskets must first be programmed.
- Press [SYNC/FINISH] to ensure that both baskets will complete cooking at the same time.
- HOLD will appear on the display as the Aero Fryer synchronizes the final cooking times.

**NOTE:** Once cooking has started SYNC function will not be operable.

#### **START/PAUSE**

- Once programming is complete, press [START/PAUSE] to START or to PAUSE any operation.

**IMPORTANT!** The maximum food capacity recommended for each Aero Fryer basket is 1000 grams of food per basket. Using both baskets will enable you to feed up to 9 people.

**WARNING!** This Dual Basket Aero Fryer should not be used to boil water.

**WARNING!** This Dual Basket Aero Fryer should never be used to deep fry foods.

## OPERATION

1. If needed, place the crisping tray(s) in the basket(s).
2. Place the food in either or both of the baskets. Do not overfill. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any fryer basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables we recommend not adding more than 2 to 3 cups of food to the fryer basket

**NOTE:** Up to 6 cups of ingredients may be dehydrated as food will shrink to a fraction of its original volume. Place a single layer of ingredients into the empty air fryer basket. Create a second layer by placing the crisping tray into the basket over the ingredients. Add food on top of the crisping tray.

1. Insert the assembled fryer basket(s) into the front of the Dual Basket Aero Fryer. Always make sure fryer basket(s) are in their proper LEFT/RIGHT position and are fully closed.
2. Plug the cord in the wall outlet.
3. Press [POWER ON/OFF].
4. Select [LEFT], [RIGHT] or [DUAL COOK].
5. If [DUAL COOK] is chosen first press the [LEFT] or the [RIGHT] basket to program them individually.

6. Select a pre-set cooking program by pressing the icon of the desired cooking pre-set.
7. From here, you can make any desired adjustments to the pre-set time and/or temperature by pressing TIME [UP] or [DOWN] and TEMPERATURE [UP] or [DOWN].
8. For DUAL COOK repeat steps 5 to 7 for the second basket or press [DUAL COOK] again to duplicate the settings from the first basket to the second basket.
9. Press the [START/PAUSE] icon to start the cooking process.
10. Press [START/PAUSE] to pause and resume cooking.

When the remaining TIME reaches 00:00, the display will show “Cool Cool”, then change to “End End” and beep 3 times when it is safe to remove the food.

**NOTE:** The quantity, density, weight of food will alter the total cooking time necessary. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality.

**IMPORTANT:** Always check food halfway through cooking to determine the final cooking time and temperature

## SYNC FINISH

- After programming the LEFT and RIGHT baskets press [SYNC/ FINISH] to ensure that each basket will finish cooking together.
- Press [START/PAUSE] to begin the operation.
- HOLD will appear on the display on the basket side that will be held as the Dual Aero Fryer synchronizes the final cooking times.

**Note:** Once cooking has started the SYNC/FINISH function will not be operable.

**Aero Frying Pre Packaged Frozen Foods**

- As a rule, depending on the food and the amount to be cooked, the suggested cooking times may have to be slightly reduced.

**TIPS**

- Always pat dry foods before cooking to avoid excess smoke and encourage browning.
- To ensure even cooking/ browning, ALWAYS open the active basket halfway through the cooking time and check, turn or shake the foods in the fryer baskets.

**CAUTION:** Always use oven mittens when handling the Aero Fryer.

**CAUTION:** Hot oil can collect at the base of the basket. Use caution when removing foods from the baskets.

**AEROFRYER PROGRAMS**

Menu	Quantity	Default TEMP	Default TIME	SHAKE Food
FRENCH FRIES	500g	200°C	20 / 28 mins.	2/3 time/once
STEAK	200g	175°C	15 / 21 mins.	2/3 time/once
FISH	200g	160°C	15 / 21 mins.	2/3 time/once
SHRIMP	250g	180°C	8 / 11 mins.	2/3 time/once
PIZZA	½	150°C	12 / 17 mins.	-
DRUMSTICKS	200g	200°C	25 / 35 mins.	2/3 time/once
CAKE	10cm	165°C	12 / 17 mins.	-
DEHYDRATE	50g	35°C	8 hours	-

**CLEANING AND MAINTENANCE**

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Remove fryer baskets from the Aero Fryer body. Make sure both fryer baskets and crisping trays have cooled completely before cleaning.
- Wash both fryer baskets and crisping trays in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
- Both fryer baskets and crisping trays are dishwasher-safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
- Wipe the Dual Basket Aero Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.
  - Use a soft damp cloth to wipe clean the base and lid of the unit after every use.



- Use a small brush or cotton swab if necessary. Never pour any liquid into the base of the unit.
- Wash the removable parts in warm soapy water with a soft cloth or sponge.
- Dry each piece thoroughly.
- Note that the removable frying baskets and crisping trays are dishwasher safe. However, we recommend washing them by hand as this will be beneficial for the lifetime of the product.
- When cleaning or cooking in the frying baskets never use metal utensils or scouring pads in order to avoid damage to the non-stick coating.
- Never use harsh chemical detergents, scouring pads, or powders on any of the parts or accessories.

#### **Storing Instructions**

- Unplug allow the unit to cool completely.
- Store the unit in its original box or covered in a cool, dry place.

## **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 is beschadigd, moet het om gevaarlijke situaties te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of een persoon met vergelijkbare kwalificaties.
- 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.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of personen met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd voldoende toezicht wanneer een apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd apparaten en snoeren uit de buurt van kinderen. Laat het snoer nooit over de rand van een werkblad hangen, gebruik nooit een stopcontact onder het werkblad en gebruik het apparaat nooit in combinatie met een verlengsnoer.
- Wanneer u accessoires gebruikt die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat, kan dit letsel veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een ingeschakeld gasfornuis of elektrisch fornuis, of in een verwarmde oven.
- Reinig het apparaat niet met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes afbreken van het sponsje en in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor het risico op een elektrische schok ontstaat.
- Ga uiterst voorzichtig te werk wanneer u de mandjes verwijdert.
- Ga uiterst voorzichtig te werk wanneer u een apparaat verplaatst dat hete olie of een andere hete vloeistof bevat.

- LET OP: Om schade of een elektrische schok te voorkomen, mag u geen voedsel bereiden in de basiseenheid. Bereid alleen voedsel in de meegeleverde mandjes.
- Als u het apparaat wilt loskoppelen, drukt u op de aan/uit-toets en haalt u daarna pas de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de mandjes niet als ze ingedeukt of versleten zijn.
- WAARSCHUWING: Frituur nooit voedsel in de Aerofryer, met of zonder deksel. DIT IS GEVAARLIJK EN KAN BRAND OF ERNSTIGE SCHADE VEROORZAKEN.
- Voordat u de bakpan of aero-plaat in de basis plaatst, moet u zorgen dat beide droog zijn door ze af te vegen met een zachte doek.
- Zorg altijd dat het apparaat correct in elkaar is gezet voordat u het gebruikt.
- Wees voorzichtig wanneer u de bakpan uit de basis tilt.
- Plaats het apparaat tijdens gebruik niet in de buurt van muren en kasten om mogelijke schade door stoom te voorkomen.
- Til het apparaat nooit op aan de uitstekende delen van het deksel.
- Raak de blootliggende verwarmingselementen nooit aan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen, zoals:
  - In personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - Door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
  - In bed & breakfast-achtige omgevingen.
  - In boerenbedrijven.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Verhit het voedsel niet te lang.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.

- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.



- Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- 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.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- 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.

- 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.

## ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Dubbele touchscreenbediening
2. Aerofryer-mandjes
3. Roosterplaten met antiaanbaklaag
4. Handgrepen van mandjes
5. Vrijgaveknop

### Paneel voor dubbele touchscreenbediening

1. AAN/UIT
2. Dubbele digitale weergave voor tijd en temperatuur
3. Selectie linker-/rechtermandje
4. Temperatuur omhoog/omlaag
5. Tijd omhoog/omlaag
6. SHAKE (SCHUDDEN)
7. SYNC FINISH (TEGELIJK KLAAR)
8. DUAL COOK (DUBBEL GEBRUIK)
9. Start/pauze
10. 8 bereidingsprogramma's

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de onderdelen grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiel, horizontaal en gelijkmatig oppervlak. Plaats het niet op een ondergrond die niet hittebestendig is.
- **Deze Aerofryer werkt op basis van hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- **Voor een vrije luchtstroom zorgt u dat er niets bovenop het apparaat staat en dat er een ruimte van 10 centimeter vrij blijft rondom het apparaat.**

## FUNCTIES VAN HET DUBBELE TOUCHSCREEN

### AAN/UIT

- Wanneer u de Aerofryer aansluit, klinkt er een geluid, branden de pictogrammen op het bedieningspaneel één seconde lang en kleurt het pictogram [AAN/UIT] rood om aan te geven dat het apparaat in de stand-bystand staat.
- Wanneer u op het pictogram AAN/UIT drukt, klinkt er een geluid, kleurt het groen en gaan ook de pictogrammen L, R en DUAL COOK (DUBBEL GEBRUIK) branden.
- Druk terwijl het apparaat aan staat op het pictogram [AAN/UIT] om zowel het linker- als het rechtermandje UIT te schakelen.

### Bediening linker-/rechtermandje

- Druk op het pictogram [AAN/UIT] en kies dan het linker- of rechtermandje met [L] of [R]. Of kies [DUAL COOK] (DUBBEL GEBRUIK) als u beide mandjes tegelijk wilt gebruiken.
- Druk op het pictogram [L] of [R] om het gekozen mandje te programmeren. Druk terwijl het pictogram knippert op de gewenste instelling om door te gaan.

**OPMERKING:** U kunt het linker- en rechtermandje op elk gewenst moment voor of tijdens het gebruik onafhankelijk van elkaar programmeren.

- Het pictogram [L] en/of [R] brandt terwijl het apparaat in bedrijf is. Als u een programma op een bepaald moment wilt aanpassen, drukt u op het betreffende pictogram [L] of [R]. Zodra het pictogram knippert kunt u de tijd/temperatuur aanpassen.

### TEMP (+/-) / TIME (+/-)

- Druk op het pictogram + of – links op het bedieningspaneel om de temperatuur in stappen van 5 graden te verhogen of verlagen.
- Druk op het pictogram + of – rechts op het bedieningspaneel om de tijd te verhogen of verlagen.

**OPMERKING:** Wanneer u het programma DROGEN gebruikt, wordt de tijd verhoogd of verlaagd in stappen van 1 uur.

### SHAKE (SCHUDDEN)

- Wanneer u een van de beschikbare programma's gebruikt (behalve DROGEN), klinken er 2 geluiden wanneer 2/3 van de bereidingstijd is verstreken. Dit is een herinnering dat u het mandje even moet schudden.

- Druk op SHAKE om deze functie UIT te schakelen. SHAKE verdwijnt van het display.

**OPMERKING:** De schudfunctie werkt niet als de bereidingstijd minder dan 3 minuten bedraagt.

#### DUAL COOK (DUBBEL GEBRUIK)

- Druk op het pictogram [DUAL COOK] (DUBBEL GEBRUIK) om heel makkelijk de instellingen voor het linker- en rechtermandje te dupliceren of om beide mandjes tegelijk te programmeren. Nadat u op [DUAL COOK] hebt gedrukt, kunt u de temperatuur en tijd eenvoudigweg voor beide mandjes tegelijk aanpassen.

#### SYNC FINISH (TEGELIJK KLAAR)

- U moet voor zowel het linker- als het rechtermandje eerst de bereiding instellen.
- Druk daarna op [SYNC FINISH] als u wilt dat beide mandjes tegelijk klaar zijn.
- Op het display verschijnt HOLD (WACHTEN) terwijl de Aerofryer de eindtijden synchroniseert.

**OPMERKING:** Wanneer de bereiding eenmaal is gestart, kunt u deze functie verder niet gebruiken.

#### START/PAUZE

- Nadat een programma is voltooid, drukt u op [START/PAUZE] om een willekeurig proces te starten of onderbreken.

**BELANGRIJK!** De aanbevolen maximale hoeveelheid voedsel voor elk Aerofryer-mandje is 1000 gram per mandje. Als u beide mandjes gebruikt, hebt u voldoende eten voor tot 9 personen.

**WAARSCHUWING!** Deze Aerofryer met twee mandjes mag niet worden gebruikt om water te koken.

**WAARSCHUWING!** Deze Aerofryer met twee mandjes mag nooit worden gebruikt om eten te frituren.

#### GEBRUIK

1. Plaats zo nodig een of beide roosterplaten in een of beide mandjes.
2. Plaats het voedsel in een of beide mandjes. Doe de mandjes niet te vol. Vul de mandjes nooit verder dan 2/3, om een goede bereiding en luchtcirculatie te waarborgen. Wanneer u verse groenten bereidt, raden we aan niet meer dan 2 tot 3 kopjes voedsel in elk mandje te doen.

**OPMERKING:** U kunt tot 6 kopjes met ingrediënten drogen, omdat voedsel hierbij krimpt tot slechts een fractie van het oorspronkelijke volume. Maak één laag met ingrediënten in het lege bereidingsmandje. Maak een tweede laag door de roosterplaat op de ingrediënten in het mandje te plaatsen. Leg voedsel op de roosterplaat.

1. Schuif een of beide mandjes in de voorkant van de Aerofryer. Zorg altijd dat de mandjes correct links/rechts zijn geplaatst en volledig zijn gesloten.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Druk op [AAN/UIT].
4. Kies [L], [R] of [DUAL COOK].
5. Als u [DUAL COOK] kiest, drukt u vervolgens eerst op [L] of [R] om beide mandjes apart in te stellen.
6. Kies een bereidingsprogramma door op het bijbehorende pictogram te drukken.

7. Nu kunt u de voorgeprogrammeerde tijd en/of temperatuur eventueel aanpassen met TIME [+] of [-] en TEMP [+] of [-].
8. Als u DUAL COOK hebt gekozen, herhaalt u stap 5 t/m 7 voor het tweede mandje of drukt u nogmaals op [DUAL COOK] om de instellingen van het eerste mandje te dupliceren voor het tweede mandje.
9. Druk op het pictogram [START/PAUZE] om de bereiding te starten.
10. Druk op [START/PAUZE] om de bereiding te onderbreken en hervatten.

Wanneer de resterende tijd 00:00 bereikt, verschijnt de tekst 'Cool Cool' op het display, gevolgd door 'End End'. Wanneer het veilig is om het voedsel uit de mandjes te halen, klinken er 3 piepjes.

**OPMERKING:** De hoeveelheid, de dichtheid en het gewicht van het voedsel zijn van invloed op de benodigde totale bereidingstijd. Onthoud dat voor kleinere porties een kortere bereidingstijd nodig is en het resultaat beter zal zijn.

**BELANGRIJK:** Controleer voedsel altijd halverwege de bereidingstijd om de definitieve bereidingstijd en -temperatuur te bepalen.

#### **SYNC FINISH (TEGELIJK KLAAR)**

- Nadat u het linker- en rechtermandje hebt ingesteld, drukt u op [SYNC FINISH] om te zorgen dat de mandjes tegelijk klaar zijn.
- Druk op [START/PAUZE] om de bereiding te starten.

- Op het display van het mandje waarvan de bereiding nog moet wachten, verschijnt 'HOLD' terwijl de eindtijden worden gesynchroniseerd.

**Opmerking:** Wanneer de bereiding eenmaal is gestart, kunt u de SYNC FINISH-functie verder niet gebruiken.

#### **Voorverpakt diepvriesvoedsel bereiden in de Aerofryer**

- Afhankelijk van het voedsel en de hoeveelheid zult u gewoonlijk de aanbevolen bereidingstijden iets moeten inkorten.

#### **TIPS**

- Dep voedsel altijd droog voordat u het bereidt, om te voorkomen dat er te veel rook ontstaat en te zorgen dat het voedsel mooi bruin wordt.
- Voor een gelijkmatige bereiding/bruine kleur moet u een ingeschakeld mandje ALTIJD halverwege de bereidingstijd openen en het voedsel in het mandje controleren, draaien of schudden.

**LET OP:** Draag altijd ovenhandschoenen wanneer u de Aerofryer gebruikt.

**LET OP:** Onderin de mandjes kan zich hete olie verzamelen. Wees voorzichtig wanneer u voedsel uit de mandjes haalt.

## AEROFRYER-PROGRAMMA'S

Menu	Hoeveelheid	Standaardtemp.	Standaardtijd / 1 mandje/ 2 mandjes	Voedsel schudden
FRIET	500g	200°C	20 / 28 min.	2/3 keer/ een keer
BIEFSTUK	200g	175°C	15 / 21 min.	2/3 keer/ een keer
VIS	200g	160°C	15 / 21 min.	2/3 keer/ een keer
GARNALEN	250g	180°C	8 / 11 min.	2/3 keer/ een keer
PIZZA	½	150°C	12 / 17 min.	-
DRUMSTICKS	200g	200°C	25 / 35 min.	2/3 keer/ een keer
CAKE	10cm	165°C	12 / 17 min.	-
DROGEN	50g	35°C	8 uur	-

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Als u het apparaat wilt schoonmaken, haalt u de stekker uit het stopcontact en wacht u tot het apparaat is afgekoeld.
2. Verwijder de mandjes uit de behuizing. Zorg dat beide mandjes en de roosterplaten volledig zijn afgekoeld voordat u ze schoonmaakt.

3. Was beide mandjes en roosterplaten in heet zeepsop. Gebruik geen metalen keukengerei en bijtende of schurende schoonmaakproducten, omdat u hiermee mogelijk de antiaanbaklaag beschadigt.
4. Zowel de mandjes als de roosterplaten zijn vaatwasserbestendig. Voor de beste resultaten plaatst u ze in het bovenste rek van uw vaatwasser.
5. Veeg de behuizing van de Aerofryer met twee mandjes schoon met een zachte, niet-schurende en vochtige doek.
  - Gebruik een zachte, vochtige doek om de basis en het deksel van het apparaat na elk gebruik schoon te vegen.
  - Gebruik zo nodig een kwastje of wattenstaafje. Giet nooit enige vloeistof in de basis van het apparaat.
  - Was de verwijderbare onderdelen met een zachte doek of spons in warm zeepsop.
  - Droog elk onderdeel zorgvuldig af.
  - Zowel de uitneembare mandjes als de roosterplaten zijn vaatwasserbestendig. Het wordt echter aanbevolen ze met de hand af te wassen om te zorgen dat het product zo lang mogelijk meegaat.
  - Wanneer u het apparaat schoonmaakt of voedsel bereidt in de mandjes, mag u nooit metalen bestek of een metalen schuursponsje gebruiken, omdat u hiermee mogelijk de antiaanbaklaag beschadigt.
  - Gebruik nooit agressieve chemische schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of -poeders om de onderdelen of accessoires schoon te maken.

### Opberginstructies

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Bewaar het apparaat in de originele verpakking of afgedekt op een koele, droge plaats.



## MILIEU



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

### Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op [www.princesshome.eu](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 agent de service 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.
  - Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
  - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne bénéficient d'une supervision ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil émanant d'une personne responsable de leur sécurité.
  - Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- **AVERTISSEMENT** : les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne faites jamais passer le cordon par-dessus le bord du plan de travail, n'utilisez jamais de prise de courant sous le plan de travail et n'utilisez jamais de rallonge.
  - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un accident.
  - N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
  - Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
  - N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques pour le nettoyer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, créant un risque d'électrocution.
  - Soyez très prudent lorsque vous retirez les paniers de cuisson.
  - La plus grande prudence s'impose lorsque l'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
  - **ATTENTION** : pour vous protéger contre les risques de dommages ou d'électrocution, ne cuisinez pas dans l'unité de base. Cuisinez uniquement dans les paniers à cuisson fournis.

- Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas les paniers à cuisson s'ils sont bosselés ou usés.
- **AVERTISSEMENT** : ne faites jamais frire des aliments à l'huile dans l'Aerofryer, que le couvercle soit ouvert ou fermé. **CECI EST DANGEREUX, ET PEUT PROVOQUER UN INCENDIE ET DES DÉGÂTS IMPORTANTS.**
- Avant de placer un panier de cuisson ou une aéro plaque dans la base, assurez-vous qu'elle est bien sèche en l'essuyant avec un chiffon doux.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- Attention lorsque vous soulevez le panier de cuisson de sa base.
- Pour éviter tout dommage éventuel dû à la vapeur, éloignez l'appareil des murs et des armoires pendant l'utilisation.
- Ne soulevez jamais l'appareil par les languettes latérales du couvercle.
- Ne touchez jamais les éléments chauffants exposés.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le cordon, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou d'autres usages similaires, tels que :
  - Les coins cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de travail
  - Les espaces destinés aux clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel
  - Les environnements de type chambres d'hôtes
  - Les corps de ferme
  - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .
- Ne chauffez pas les aliments trop longtemps.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après usage.

- L'adaptateur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, veillez à ce que l'orifice d'entrée soit totalement sec avant de réutiliser l'appareil.



- La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- 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.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- 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.

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et uniquement aux fins pour lesquelles il est fabriqué. Dans le pire des cas, la nourriture peut prendre feu.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Commande par double écran tactile
2. Paniers Aerofryer
3. Bacs à croustiller antiadhésifs
4. Poignées du panier
5. Bouton de déverrouillage

### Panneau de commande à double écran tactile

1. MARCHE/ARRÊT
2. Double affichage digital de la DURÉE/TEMPÉRATURE
3. Sélecteur de panier GAUCHE/DROIT
4. Température PLUS/MOINS
5. Durée PLUS/MOINS
6. SHAKE FOOD (SECOUER LES ALIMENTS)
7. SYNC FINISH (SYNCHRONISER LA FIN DE CUISSON)
8. DUAL COOK (DOUBLE CUISSON)
9. DÉMARRER/METTRE EN PAUSE
10. 8 modes programmés

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez les différentes pièces avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Posez l'appareil sur une surface stable, horizontale, plane et résistante à la chaleur.
- **Cet appareil est un Aerofryer qui fonctionne à l'air chaud. Ne mettez pas d'huile ou de graisse de friture dans le panier.**
- **Afin de ne pas obstruer le flux d'air, ne posez rien sur l'appareil et assurez-vous qu'il y a toujours 10 centimètres d'espace libre tout autour.**

## FONCTIONS DU DOUBLE ÉCRAN TACTILE

### MARCHE/ARRÊT

- Lorsque vous branchez l'Aerofryer, l'appareil émet un bip, les icônes du panneau de commande s'illuminent pendant une seconde et l'icône [MARCHE/ARRÊT] s'allume en rouge, indiquant que l'appareil est en veille.
- Lorsque vous appuyez sur l'icône MARCHE/ARRÊT, l'appareil émet un bip, l'icône [MARCHE/ARRÊT] devient verte et les icônes L (GAUCHE), R (DROITE) et DUAL COOK s'allument.
- Lorsque l'appareil est en marche, appuyez sur l'icône [MARCHE/ARRÊT] pour éteindre les icônes de panier gauche et droit.

### Sélecteur de panier GAUCHE/DROIT

- Appuyez sur l'icône [MARCHE/ARRÊT], puis choisissez le panier [L] (GAUCHE) ou [R] (DROIT) ou sélectionnez [DUAL COOK] pour les deux paniers en même temps.
- Appuyez sur l'icône [L] (GAUCHE) ou [R] (DROIT) pour définir le programme du panier sélectionné. Lorsque l'icône clignote, appuyez sur le réglage souhaité pour continuer.

**REMARQUE** : les paniers GAUCHE et DROIT peuvent être programmés indépendamment à tout moment avant ou pendant la cuisson.

- L'icône [L] et/ou [R] sera allumée pendant la cuisson. Pour ajuster le programme à tout moment, appuyez sur l'icône appropriée [L] ou [R]. Lorsque l'icône clignote, vous pouvez régler le temps et la durée à l'aide des icônes TIME/TEMP.

### TEMPÉRATURE (+/-) / DURÉE (+/-)

- Appuyez sur l'icône + ou - sur le côté gauche du panneau de commande pour augmenter ou diminuer la température par incréments de 5 degrés.
- Appuyez sur l'icône + ou - sur le côté droit du panneau de commande pour augmenter ou diminuer la durée.

**REMARQUE** : lorsque vous utilisez le programme DÉSHYDRATATION, la durée augmente ou diminue par incréments d'une heure.

### SHAKE (SECOUER)

- Lorsque vous utilisez n'importe quel programme à l'exception de DÉSHYDRATATION, l'appareil émet deux bips aux 2/3 du temps de cuisson pour vous rappeler de secouer le panier.

- Appuyez sur SHAKE pour désactiver cette fonction. SHAKE disparaît de l'écran.

**REMARQUE** : la fonction SHAKE ne fonctionne pas si le temps de cuisson est inférieur à 3 minutes.

### DUAL COOK (DOUBLE CUISSON)

- Appuyez sur l'icône [DUAL COOK] pour facilement dupliquer les réglages des paniers GAUCHE et DROIT ou pour programmer les deux paniers en même temps. Après avoir appuyé sur [DUAL COOK], vous pouvez simplement régler la température et la durée pour les deux paniers en même temps.

### SYNC FINISH (SYNCHRONISER LA FIN DE CUISSON)

- Pour utiliser cette fonction, les paniers gauche et droit doivent d'abord être programmés.
- Appuyez sur [SYNC/FINISH] pour vous assurer que les deux paniers terminent la cuisson en même temps.
- HOLD s'affiche à l'écran pendant que l'Aerofryer synchronise la fin de la cuisson des deux paniers.

**REMARQUE** : une fois que la cuisson a démarré, la fonction de synchronisation n'est plus disponible.

### DÉMARRER/METTRE EN PAUSE

- Une fois l'appareil programmé, appuyez sur [DÉMARRER/METTRE EN PAUSE] pour démarrer le programme ou le mettre en pause.

**IMPORTANT** ! La capacité maximale de nourriture recommandée pour chaque panier de l'Aerofryer est de 1000 grammes. Les deux paniers vous permettent de nourrir jusqu'à 9 personnes.

**ATTENTION** ! Cet Aerofryer double panier n'est en aucun cas prévu pour faire bouillir de l'eau.

**ATTENTION** ! Cet Aerofryer double panier n'est en aucun cas prévu pour faire frire des aliments dans de l'huile.

### UTILISATION

1. Si nécessaire, placez le ou les bacs à croustiller dans le ou les paniers.
2. Placez les aliments dans un panier ou les deux. Ne les remplissez pas trop. Pour assurer une cuisson et une circulation d'air optimales, ne remplissez JAMAIS un panier à plus des 2/3. Si vous cuisinez des légumes frais, nous vous recommandons de ne pas ajouter plus de 2 à 3 tasses d'aliments dans le panier de l'Aerofryer.

**REMARQUE** : vous pouvez déshydrater jusqu'à 6 tasses d'aliments, car ceux-ci rétréciront à une fraction de leur volume d'origine. Placez une première couche d'aliments dans un panier vide. Créez une seconde couche en plaçant le bac à croustiller au-dessus de la première. Ajoutez une seconde couche d'aliments par-dessus le bac à croustiller.

1. Insérez le ou les paniers assemblés à l'avant de l'Aerofryer double panier. Assurez-vous que chaque panier se trouve bien dans le compartiment qui lui correspond (gauche/droite) et que les deux sont bien fermés.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale.
3. Appuyez sur [MARCHE/ARRÊT].
4. Sélectionnez [L] (GAUCHE), [R] (DROIT) ou [DUAL COOK].
5. Si vous sélectionnez [DUAL COOK], appuyez d'abord sur [L] ou [R] pour programmer les paniers individuellement.

6. Sélectionnez un programme de cuisson en appuyant sur l'icône correspondante.
7. Une fois le programme sélectionné, vous pouvez ajuster la durée et/ou la température comme vous le souhaitez en appuyant sur TIME [+] ou [-] et sur TEMP [+] ou [-].
8. Pour la cuisson double, répétez les étapes 5 à 7 pour le deuxième panier ou appuyez à nouveau sur [DUAL COOK] pour dupliquer les réglages du premier panier vers le deuxième.
9. Appuyez sur l'icône [DÉMARRER/METTRE EN PAUSE] pour lancer la cuisson.
10. Appuyez sur [DÉMARRER/METTRE EN PAUSE] pour interrompre la cuisson et la reprendre.

Lorsque le temps restant atteint 00:00, l'écran affiche « Cool Cool », puis « End End » et émet 3 bips lorsque vous pouvez retirer les aliments en toute sécurité.

**REMARQUE :** le temps total de cuisson nécessaire varie en fonction de la quantité, de la densité et du poids des aliments. Notez que faire cuire de petites quantités d'aliments se traduira par des temps de cuisson plus courts et une nourriture de meilleure qualité.

**IMPORTANT :** vérifiez toujours les aliments à mi-cuisson pour déterminer la durée restante et la température de fin de cuisson.

### SYNC FINISH

- Après avoir programmé les paniers gauche et droit, appuyez sur [SYNC/FINISH] pour vous assurer que la cuisson des deux paniers se termine en même temps.

- Appuyez sur [DÉMARRER/METTRE EN PAUSE] pour lancer la cuisson.
- HOLD s'affiche à l'écran du côté du panier mis en pause pendant que l'Aerofryer double panier synchronise les fins de cuisson.

**Remarque :** une fois que la cuisson a démarré, la fonction de synchronisation n'est plus disponible.

### Cuisson d'aliments pré-cuits surgelés

- En règle générale, selon les aliments et la quantité à cuire, les temps de cuisson suggérés peuvent être légèrement réduits.

### CONSEILS

- Tapotez toujours les aliments secs avant la cuisson pour éviter l'excès de fumée et les faire dorer davantage.
- Pour vous assurer que vos aliments cuisent et soient dorés de manière uniforme, ouvrez TOUJOURS le panier actif à mi-cuisson et vérifiez, retournez ou secouez les aliments.

**ATTENTION :** utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez l'Aerofryer.

**ATTENTION :** de l'huile chaude peut s'accumuler au fond du panier. Veuillez donc faire attention lorsque vous retirez les aliments.

## PROGRAMMES DE L'AEROFRYER

Menu	Quantité	Température par défaut	Durée par défaut	Secouer les aliments
FRITES	500g	200 °C	20/28 min	2/3 du temps, une fois
STEAK	200g	175 °C	15/21 min	2/3 du temps, une fois
POISSON	200g	160 °C	15/21 min	2/3 du temps, une fois
CREVETTES	250g	180 °C	8/11 min	2/3 du temps, une fois
PIZZA	½	150 °C	12/17 min	-
PILONS	200g	200 °C	25/35 min	2/3 du temps, une fois
GÂTEAU	10cm	165 °C	12/17 min	-
DÉSHYDRATATION	50g	35 °C	8 heures	-

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les paniers du corps de l'appareil. Assurez-vous que les paniers et les bacs à croustiller ont complètement refroidi avant de les nettoyer.

3. Lavez les paniers et les bacs à croustiller à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou de produits nettoyants abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.
4. Les paniers et les bacs à croustiller vont au lave-vaisselle. Pour de meilleurs résultats, placez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
5. Essuyez le corps de l'Aerofryer double panier avec un chiffon doux et humide.
  - Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la base et le couvercle de l'appareil après chaque utilisation.
  - Utilisez une petite brosse ou un coton-tige si nécessaire. Ne versez jamais de liquide dans la base de l'appareil.
  - Lavez les parties amovibles à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge.
  - Séchez bien chaque pièce.
  - Notez que les paniers et les bacs à croustiller amovibles vont au lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de les laver à la main, car cela sera bénéfique pour la durée de vie du produit.
  - Lorsque vous utilisez ou nettoyez les paniers de cuisson, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou de tampons à récurer afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
  - N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de tampons à récurer ou de poudres sur les pièces ou les accessoires.

### Consignes de rangement

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Conservez l'appareil dans son emballage d'origine ou couvert dans un endroit frais et sec.



## 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.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um jedes Risiko auszuschließen.
- 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.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es an einer Stromquelle angeschlossen ist.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen geeignet, außer sie werden beaufsichtigt oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen.
- Eine Beaufsichtigung ist insbesondere dann notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird.
- **WARNUNG:** Verschüttete Lebensmittel können ernsthafte Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Netzkabel von Kindern fern. Führen Sie das Kabel nicht über die Kante einer Arbeitsplatte, verwenden Sie keine unter der Arbeitsplatte befindliche Steckdose, und benutzen Sie kein Verlängerungskabel.
- Bei Verwendung von Zubehörteilen ohne ausdrückliche Empfehlung des Geräteherstellers besteht Verletzungsgefahr.
- Nicht im Freien benutzen.
- Weder auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds noch in einen heißen Ofen stellen.
- Nicht mit Metallschwämmen reinigen. Sollten sich Teile vom Schwamm lösen und mit elektrischen Komponenten in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Besondere Vorsicht ist beim Entnehmen der Frittierkörbe geboten.
- Besondere Vorsicht ist auch geboten, wenn das Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten darin bewegt wird.
- **VORSICHT:** Zum Schutz vor Beschädigung oder einem Stromschlag darf nicht in der Basiseinheit gegart werden. Garen Sie ausschließlich in den mitgelieferten Frittierkörben.

- Um das Gerät abzutrennen, betätigen Sie die Ein/Aus-Taste und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
- Benutzen Sie die Frittierkörbe nicht, wenn diese verbogen oder verschlissen sind.
- **WARNUNG:** Frittieren Sie keinesfalls in der Heißluftfritteuse, ungeachtet dessen, ob der Deckel offen oder geschlossen ist. **DIES IST GEFÄHRLICH UND KANN ZU EINEM BRAND SOWIE ERNSTHAFTEN SCHÄDEN FÜHREN.**
- Achten Sie vor dem Einsetzen der Backform oder Frittierplatte in die Basis darauf, beide mit einem weichen Tuch trocken zu reiben.
- Achten Sie stets darauf, das Gerät vor Gebrauch ordnungsgemäß zusammenzusetzen.
- Vorsicht ist beim Herausnehmen der Backform aus der Basis geboten.
- Um etwaige Schäden durch Dampf zu vermeiden, sollte das Gerät bei Gebrauch fern von Wänden und Schränken aufgestellt werden.
- Heben Sie das Gerät niemals an den seitlichen Deckellaschen an.
- Berühren Sie keinesfalls die freiliegenden Heizelemente.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- 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 Bauernhäusern.
  - Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Erwärmen Sie das Kochgut nicht zu lange.
- Die Oberfläche des Heizelementes weist nach Gebrauch Restwärme auf.

- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass alles vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.



- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.
- **ACHTUNG:** Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- 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.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden 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.

- 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.

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Dual Touchscreen-Bedienung
2. Frittierkörbe
3. Antihaft-Bratplatten
4. Korbgriffe
5. Freigabetaste

### Dual Touchscreen-Bedienfeld

1. EIN/AUS
2. Digitales ZEIT/TEMP-Doppeldisplay
3. LINKS/RECHTS Korbauswahl
4. Temperatur AUF/AB
5. Zeit AUF/AB
6. RÜTTELN
7. ENDZEIT SYNCHRONISIEREN
8. DOPPELGAREN
9. START/PAUSE
10. 8 Garprogramme

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie die Teile mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche, die zudem wärmebeständig sein muss.
- **Diese Fritteuse arbeitet mit Heißluft. Geben Sie kein Öl oder Frittierfett in den Garkorb.**
- **Stellen Sie nichts oben auf dem Gerät ab und sorgen Sie stets für einen Freiraum von 10 cm um das Gerät herum, damit ein ungehinderter Luftstrom gewährleistet ist.**

## FUNKTIONEN DES DUAL TOUCHSCREEN-BEDIENFELDS

### EIN/AUS

- Wenn der Aero Fryer angeschlossen ist, ertönt ein akustisches Signal, die Symbole auf dem Bedienfeld leuchten eine Sekunde lang auf, und das Symbol [EIN/AUS] leuchtet rot als Hinweis darauf, dass das Gerät betriebsbereit ist.
- Wenn Sie auf das Symbol EIN/AUS drücken, ertönt ein akustisches Signal, das Symbol [EIN/AUS] leuchtet grün, und die Symbole LINKS, RECHTS und DOPPELGAREN leuchten auf.

- Drücken Sie während des Betriebs auf das Symbol [EIN/AUS], um beide Körbe LINKS und RECHTS AUSzuschalten.

### LINKS/RECHTS Korbkontrolle

- Drücken Sie auf das Symbol [EIN/AUS] und wählen Sie dann den Korb [LINKS] oder RECHTS] oder [DUAL COOK], um beide Körbe gleichzeitig zu benutzen.
- Drücken Sie auf das Symbol [LINKS] oder [RECHTS], um die Einstellungen für den jeweiligen Korb zu programmieren. Nehmen Sie die gewünschte Einstellung vor, solange das Symbol blinkt.

**HINWEIS:** Die Körbe LINKS und RECHTS können jederzeit vor oder während des Betriebs unabhängig voneinander programmiert werden.

- Das Symbol [LINKS] und/oder [RECHTS] leuchtet, wenn das Gerät in Betrieb ist. Um ein Programm anzupassen, drücken Sie auf das entsprechende Symbol [LINKS] oder [RECHTS] und nehmen die Einstellung vor, wenn das Symbol TIME/TEMP blinkt.

### TEMP (AUF/AB) / TIME (AUF/AB)

- Drücken Sie links auf dem Bedienfeld auf das Symbol AUF oder AB, um die Temperatur in 5-Grad-Schritten zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie rechts auf dem Bedienfeld auf das Symbol AUF oder AB, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.

**HINWEIS:** Beim Einstellen der DÖRRFUNKTION wird die ZEIT in 1-Stunden-Schritten erhöht oder verringert.

### RÜTTELN

- Bei Benutzung einer der programmierten Einstellungen (außer DÖRRFUNKTION) ertönen nach Ablauf von 2/3 der Garzeit 2 akustische Signale zur Erinnerung, den Garkorb zu rütteln.
- Drücken Sie auf SHAKE, um die Funktion AUSzuschalten. Das Symbol SHAKE verschwindet vom Display.

**HINWEIS:** Die Rüttelfunktion ist nur bei einer Garzeit weniger als 3 Minuten verfügbar.

### DUAL COOK

- Drücken Sie auf das Symbol [DUAL COOK], um die Einstellungen für beide Körbe LINKS und RECHTS zu übernehmen oder beide Körbe gleichzeitig zu programmieren. Nachdem Sie auf [DUAL COOK] gedrückt haben, können Sie Temperatur und Zeit für beide Körbe gleichzeitig einstellen.

### SYNC FINISH

- Zunächst müssen beide Körbe LINKS und RECHTS programmiert werden.
- Drücken Sie auf [SYNC/FINISH], um sicherzustellen, dass beide Körbe den Garvorgang gleichzeitig beenden.
- Auf dem Display erscheint HOLD als Hinweis darauf, dass der Aero Fryer die Endzeiten der Garvorgänge synchronisiert.

**HINWEIS:** Sobald der Garvorgang begonnen hat, ist die Funktion SYNC nicht mehr verfügbar.

### START/PAUSE

- Nachdem Sie die Programmierung beendet haben, drücken Sie auf [START/PAUSE], um den Garvorgang zu STARTEN oder ANZUHALTEN.

**WICHTIG!** Die maximal empfohlene Kapazität für den Aero Fryer beträgt 1000 g pro Garkorb. Bei Benutzung beider Körbe können bis zu 9 Personen versorgt werden.

**WARNUNG!** Dieser Dual Basket Aero Fryer darf nicht zum Wasserkochen benutzt werden.

**WARNUNG!** Dieser Dual Basket Aero Fryer darf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln mit ÖL benutzt werden.

### BETRIEB

1. Setzen Sie bei Bedarf die Bratplatte/n in den/die Korb/Körbe ein.
2. Geben Sie das Gargut in einen Korb bzw. beide Körbe. Überfüllen Sie den Garkorb nicht. Für einen korrekten Garvorgang und eine ausreichende Luftzirkulation darf ein Frittierkorb NIEMALS mehr als zu 2/3 gefüllt werden. Um frisches Gemüse zu frittieren, sollten die Körbe mit nicht mehr als 2 bis 3 Tassen Gargut gefüllt werden.

**HINWEIS:** Es können bis zu 6 Tassen von Zutaten gedörrt werden, weil die Lebensmittel auf einen Bruchteil ihres ursprünglichen Volumens zusammenschrumpfen. Geben Sie eine einzelne Schicht von Zutaten in den leeren Frittierkorb. Für eine zweite Schicht legen Sie nun die Bratplatte auf die Zutaten. Geben Sie die Lebensmittel auf die Bratplatte.

1. Setzen Sie den bzw. die gefüllten Frittierkörbe vorn in den Dual Basket Aero Fryer ein. Achten Sie stets darauf, dass die Frittierkörbe korrekt positioniert (LINKS/RECHTS) und vollständig geschlossen sind.
2. Schließen Sie das Netzkabel an einer Steckdose an.

3. Drücken Sie auf [EIN/AUS].
4. Wählen Sie [LINKS], [RECHTS] oder [DUAL COOK].
5. Bei [DUAL COOK] drücken Sie zunächst auf den Korb [LINKS] oder [RECHTS], um die einzeln zu programmieren.
6. Wählen Sie ein Garprogramm, indem Sie auf das entsprechende Symbol drücken.
7. Nun können Sie die gewünschten Einstellungen für Garzeit und/oder Temperatur vornehmen, indem Sie auf TIME [AUF] oder [AB] und TEMP [AUF] oder [AB] drücken.
8. Bei DUAL COOK wiederholen Sie die Schritte 5 bis 7 für den zweiten Korb oder drücken erneut auf [DUAL COOK], um die Einstellungen des ersten Korbs für den zweiten Korb zu übernehmen.
9. Drücken Sie auf das Symbol [START/PAUSE], um den Garvorgang zu starten.
10. Drücken Sie erneut auf [START/PAUSE], um den Garvorgang anzuhalten und wieder fortzusetzen.

Wenn die Restzeit 00:00 erreicht, erscheint auf dem Display „Cool Cool“. Wenn sich das Gargut sicher entnehmen lässt, ändert sich die Anzeige zu „End End“ und es ertönen 3 akustische Signale.

**HINWEIS:** Je nach Menge, Dichte und Gewicht des Garguts ändert sich die erforderliche Gesamtgardauer. Beachten Sie, dass kleinere Mengen eine kürzere Gardauer und höhere Lebensmittelqualität bedeuten.

**WICHTIG:** Kontrollieren Sie das Gargut stets zur Hälfte des Garvorgangs, um die endgültige Garzeit und -temperatur festzulegen.

### SYNC FINISH

- Nachdem Sie die Körbe LINKS und RECHTS programmiert haben, drücken Sie auf [SYNC/FINISH], um sicherzustellen, dass beide Körbe den Garvorgang zur selben Zeit beenden.
- Drücken Sie auf [START/PAUSE], um den Garvorgang zu starten.
- Auf dem Display erscheint HOLD als Hinweis darauf, dass der Aero Fryer die Endzeiten der Garvorgänge synchronisiert.

**Hinweis:** Sobald der Garvorgang begonnen hat, ist die Funktion SYNC/FINISH nicht mehr verfügbar.

### Frittieren von TK-Fertiggerichten

- Je nach Art und Menge des Garguts müssen die empfohlenen Garzeiten eventuell leicht angepasst werden.

### TIPPS

- Tupfen Sie Lebensmittel vor dem Garen stets trocken, um eine übermäßige Rauchentwicklung zu vermeiden und für eine schöne Bräunung zu sorgen.
- Für ein gleichmäßiges Garen/Bräunen sollten Sie den betreffenden Korb IMMER zur Hälfte der Garzeit öffnen, um das Gargut im Frittierkorb zu kontrollieren, zu wenden oder durchzurütteln.

**VORSICHT:** Benutzen Sie beim Hantieren am Aero Fryer stets Ofenhandschuhe.

**VORSICHT:** Am Boden des Korbs kann sich heißes Öl ansammeln. Geben Sie Acht, wenn Sie Gargut aus den Körben entnehmen.

## AEROFRYER-PROGRAMME

Menü	Quantity	Standard vorgabe TEMP	Standardvorgabe TIME	SHAKE
POMMES FRITES	500g	200 °C	20 / 28 Min.	2/3 Zeit/ einmal
STEAK	200g	175 °C	15 / 21 Min.	2/3 Zeit/ einmal
FISCH	200g	160 °C	15 / 21 Min.	2/3 Zeit/ einmal
GARNELEN	250g	180 °C	8 / 11 Min.	2/3 Zeit/ einmal
PIZZA	½	150 °C	12 / 17 Min.	-
KEULEN	200g	200 °C	25 / 35 Min.	2/3 Zeit/ einmal
KUCHEN	10cm	165 °C	12 / 17 Min.	-
DÖRREN	50g	35 °C	8 Stunden	-

## REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Nehmen Sie die Frittierkörbe aus dem Aero Fryer. Achten Sie vor dem Reinigen darauf, dass die beiden Körbe und die Bratplatten vollständig abgekühlt sind.

3. Spülen Sie Körbe und die Bratplatten in warmem Seifenwasser ab. Verwenden Sie keine Metallgegenstände oder Scheuerreiniger, weil diese die Antihaft-Beschichtung beschädigen können.
  4. Beide Körbe und die Bratplatten sind spülmaschinengeeignet. Benutzen Sie den oberen Korb der Spülmaschine, um ein optimales Reinigungsergebnis zu erzielen.
  5. Wischen Sie das Gehäuse des Dual Basket Aero Fryer mit einem weichen, nichtscheuernden, feuchten Tuch sauber.
    - Wischen Sie Gehäuse und Deckel nach jeder Benutzung mit einem weichen, feuchten Tuch sauber.
    - Benutzen Sie ggf. einen kleinen Pinsel oder ein Wattestäbchen. Gießen Sie keinesfalls Flüssigkeiten in die Gerätebasis.
    - Waschen Sie die abnehmbaren Teile mit einem weichen Tuch oder Schwamm in warmem Seifenwasser ab.
    - Trocknen Sie alle Teile anschließend sorgfältig ab.
    - Beachten Sie, dass beide Körbe und die Bratplatten spülmaschinengeeignet sind. Es wird jedoch empfohlen, diese Teile per Hand abzuwaschen, weil dies der Nutzungsdauer des Produkts zugutekommt.
    - Benutzen Sie beim Reinigen oder Garen mit den Frittierkörben keinesfalls Kochutensilien aus Metall oder Topfreiniger, um eine Beschädigung der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.
    - Verwenden Sie keine aggressiven chemischen Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder -pulver für irgendwelche Komponenten oder Zubehörteile.
- Lagerungshinweise**
- Trennen Sie das Gerät ab und lassen Sie es vollständig abkühlen.
  - Lagern Sie das Gerät in der Originalverpackung an einem kühlen und trockenen Ort.



## 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)!

DE

## **SEGURIDAD**

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
  - Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
  - Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
  - El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
  - El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
  - Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
  - Esté muy atento si un niño está haciendo uso de un aparato y si se está utilizando un aparato cerca de ellos.
- **ADVERTENCIA:** La comida que se vierte puede provocar quemaduras graves. Mantenga los aparatos y sus cables alejados de los niños. Nunca coloque el cable sobre la encimera y no utilice una toma eléctrica situada debajo de esta ni un cable alargador.
  - El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
  - No utilice el aparato en el exterior.
  - No coloque el electrodoméstico sobre un hornillo eléctrico o de gas, ni cerca de ellos, ni dentro de un horno caliente.
  - No limpie el aparato con estropajos metálicos. Podrían desprenderse fragmentos del estropajo y tocar las piezas eléctricas, lo que supone un riesgo de descarga eléctrica.
  - Tenga mucho cuidado cuando retire las cestas de la freidora.
  - Tenga mucho cuidado cuando mueva un electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.
  - **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños y descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine únicamente con las cestas de la freidora suministradas.

- Para desconectar el aparato, pulse el botón de encendido y, a continuación, saque el enchufe de la toma de pared.
- No utilice las cestas de la freidora si están abolladas o desgastadas.
- **ADVERTENCIA:** Nunca fría alimentos en abundante aceite en la freidora Aerofryer, independientemente de si la tapa está puesta o no. **ES PELIGROSO Y PODRÍA PRODUCIR UN INCENDIO Y DAÑOS GRAVES.**
- Antes de colocar la sartén o la placa de la freidora Aerofryer en la base, asegúrese de que ambas están secas; para ello, séquelas con un paño suave.
- Asegúrese siempre de que el aparato está bien montado antes de utilizarlo.
- Tenga cuidado al levantar la sartén de la base.
- Para evitar posibles daños provocados por vapor, coloque la unidad en un lugar alejado de paredes y armarios mientras esté en uso.
- Nunca levante la unidad por las pestañas laterales de la tapa.
- Nunca toque los elementos calefactores expuestos.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- 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.
  - Los niños no pueden jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- No caliente los alimentos demasiado tiempo.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual tras el uso.

- El conector debe extraerse antes de limpiar el aparato, asegúrese de que la toma esté totalmente seca antes de volver a usar la unidad.



- La superficie puede calentarse durante el uso.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- 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.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- 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.

- 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.

## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Doble control táctil
2. Freidoras Aerofryer
3. Bandejas para freír antiadherentes
4. Asas de cesta
5. Botón de liberación

### Panel de doble control táctil

1. ENCENDIDO/APAGADO
2. Pantalla digital doble TIME/TEMP
3. Selector de cesta IZQUIERDA/DERECHA
4. SUBIR/BAJAR temperatura
5. AUMENTAR/REDUCIR tiempo
6. AGITAR ALIMENTOS
7. SYNC FINISH
8. DUAL COOK
9. INICIAR/PAUSAR
10. 8 programas predefinidos de cocción

## ANTES DEL PRIMER USO

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

## **FUNCIONES DEL PANEL DE DOBLE CONTROL TÁCTIL**

### **ENCENDIDO/APAGADO**

- Cuando enchufe la freidora Aerofryer, sonará un tono, los iconos del panel de control se iluminarán durante un segundo y el icono de [ENCENDIDO/APAGADO] se iluminará en rojo, indicando que la unidad está en espera.
- Cuando pulse el icono de ENCENDIDO/APAGADO, sonará un tono, el icono de [ENCENDIDO/APAGADO] cambiará a verde y los iconos de IZQUIERDA, DERECHA y DUAL COOK se iluminarán.
- Cuando el aparato esté en funcionamiento, pulse el icono de [ENCENDIDO/APAGADO] para DESACTIVAR las cestas IZQUIERDA Y DERECHA.

### **Control de cesta IZQUIERDA/DERECHA**

- Pulse el icono de [ENCENDIDO/APAGADO] y, a continuación, elija la cesta [IZQUIERDA] o [DERECHA] o seleccione [DUAL COOK] para ambas cestas al mismo tiempo.
- Pulse el icono de [IZQUIERDA] o [DERECHA] para programar los ajustes de la cesta seleccionada. Mientras el icono parpadea, pulse el ajuste deseado para continuar.

**NOTA:** Las cestas IZQUIERDA y DERECHA pueden programarse por separado en cualquier momento antes o durante el funcionamiento.

- Los iconos de [IZQUIERDA] y [DERECHA] se encenderán cuando la unidad esté activa. Para ajustar el tiempo del programa, pulse el icono de [IZQUIERDA] o [DERECHA] correspondiente. Cuando el icono parpadee, se puede ajustar TIME/TEMP.

### **TEMP (SUBIR/BAJAR)/TIME (AUMENTAR/REDUCIR)**

- Pulse el icono de SUBIR o BAJAR en el lado izquierdo del panel de control para subir o bajar la temperatura en incrementos de 5 grados.
- Pulse el icono de AUMENTAR o REDUCIR en el lado derecho del panel de control para aumentar o reducir el tiempo.

**NOTA:** Cuando se utiliza el ajuste de DESHIDRATAR, el TIEMPO aumentará o disminuirá en incrementos de 1 hora.

### **SHAKE**

- Al utilizar cualquiera de los ajustes preprogramados, excepto el de DESHIDRATAR, sonarán 2 tonos a los 2/3 del tiempo de cocción para recordarle que debe agitar la cesta.
- Pulse SHAKE para DESACTIVAR esta función. SHAKE desaparecerá de la pantalla.

**NOTA:** La función Shake no funcionará si el tiempo de cocción dura menos de 3 minutos.

### DUAL COOK

- Pulse el icono de [DUAL COOK] para duplicar sin esfuerzo los ajustes de las cestas IZQUIERDA y DERECHA o para programar ambas cestas al mismo tiempo. Tras pulsar [DUAL COOK], puede ajustar simplemente el tiempo y la temperatura de ambas cestas al mismo tiempo.

### SYNC FINISH

- Primero se deben programar las cestas IZQUIERDA y DERECHA.
- Pulse [SYNC/FINISH] para asegurarse de que ambas cestas finalicen la cocción al mismo tiempo.
- Aparecerá HOLD en la pantalla mientras la freidora Aerofryer sincroniza los tiempos finales de cocción.

**NOTA:** Una vez iniciada la cocción, no se podrá utilizar la función SYNC.

### INICIAR/PAUSAR

- Una vez finalizada la programación, pulse [INICIAR/PAUSAR] para INICIAR o PAUSAR el funcionamiento.

¡IMPORTANTE! La capacidad máxima de alimentos recomendada para cada cesta de la freidora Aerofryer es de 1000 gramos de alimentos por cesta. Al utilizar las dos cestas, podrá alimentar hasta 9 personas.

¡ADVERTENCIA! Esta freidora Aerofryer de doble cesta no debe utilizarse para hervir agua.

¡ADVERTENCIA! Esta freidora Aerofryer de doble cesta nunca debe utilizarse para freír alimentos con aceite.

### FUNCIONAMIENTO

1. Si es necesario, coloque las bandejas para freír en las cestas.
2. Coloque los alimentos en una o en ambas cestas. No llene demasiado. Para asegurarse de que la cocción se logre de forma correcta y el aire circule bien, NUNCA llene las cestas de la freidora a más de 2/3 de su capacidad. Cuando se cocinen verduras frescas con el proceso de fritura con aire, se recomienda no añadir más de 2 o 3 tazas de alimentos a la cesta de la freidora.

**NOTA:** Se pueden deshidratar hasta 6 tazas de ingredientes ya que los alimentos se encogerán a una fracción de su volumen original. Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta vacía de la freidora de aire. Prepare una segunda capa. Para ello, coloque la bandeja para freír en la cesta, encima de los ingredientes. Añada los alimentos en la parte superior de la bandeja para freír.

1. Introduzca las cestas montadas en la parte delantera de la freidora Aerofryer de doble cesta. Asegúrese siempre de que las cestas de la freidora estén en la posición correcta, IZQUIERDA o DERECHA, y bien cerradas.
2. Enchufe el cable en la toma de pared.
3. Pulse [ENCENDIDO/APAGADO].

4. Seleccione [IZQUIERDA], [DERECHA] o [DUAL COOK].
5. Si elige [DUAL COOK], seleccione primero la cesta [IZQUIERDA] o [DERECHA] para programarlas de manera individual.
6. Seleccione un programa de cocción predefinido. Para ello, pulse el icono del programa de cocción predefinido deseado.
7. Desde aquí, puede realizar los ajustes que desee en el tiempo o la temperatura predefinidos al pulsar TIME [AUMENTAR] o [REDUCIR] y TEMP [SUBIR] o [BAJAR].
8. A fin de utilizar la función DUAL COOK, repita los pasos del 5 al 7 para la segunda cesta o pulse de nuevo [DUAL COOK] para duplicar los ajustes de la primera cesta en la segunda.
9. Pulse el icono [INICIAR/PAUSAR] para iniciar el proceso de cocción.
10. Pulse [INICIAR/PAUSAR] para pausar y reanudar la cocción.

Cuando el TIEMPO restante llegue a 00:00, aparecerá «Cool Cool» en la pantalla, luego cambiará a «End End» y se emitirán 3 pitidos cuando sea seguro retirar los alimentos.

NOTA: La cantidad, la densidad y el peso de los alimentos modificarán el tiempo total de cocción necesario. Recuerde que, al freír menos cantidades, el tiempo de cocción será menos y la calidad de los alimentos será mejor.

IMPORTANTE: Revise siempre los alimentos a mitad de la cocción para determinar la temperatura y el tiempo de cocción finales.

### SYNC FINISH

- Tras programar las cestas IZQUIERDA y DERECHA, pulse [SYNC/FINISH] para asegurarse de que las cestas finalicen la cocción al mismo tiempo.
- Pulse [INICIAR/PAUSAR] para comenzar la operación.
- Aparecerá HOLD en la pantalla, del lado de la cesta que se utilizará, mientras la freidora Aerofryer doble sincroniza los tiempos finales de cocción.

**Nota:** Una vez iniciada la cocción, no se podrá utilizar la función SYNC/FINISH.

### Alimentos congelados preenvasados para la freidora Aerofryer

- Por regla general, según el alimento y la cantidad a cocinar, puede que haya que reducir un poco los tiempos de cocción sugeridos.

### CONSEJOS

- Seque siempre los alimentos antes de cocinarlos para evitar el exceso de humo y favorecer el tostado.
- Para garantizar una cocción y un tostado uniformes, abra SIEMPRE la cesta que esté activa a mitad del tiempo de cocción y revise, gire o agite los alimentos en las cestas de la freidora.

**PRECAUCIÓN:** Utilice siempre manoplas al manipular la freidora Aerofryer.

**PRECAUCIÓN:** El aceite caliente puede acumularse en la base de la cesta. Tenga cuidado al retirar los alimentos de las cestas.

## PROGRAMAS DE LA FREIDORA AEROFRYER

Menú	Cantidad	TEMPERATURA predeterminada	TIEMPO predeterminado	AGITAR alimentos
PATATAS FRITAS	500g	200 °C	20/28 minutos	2/3 veces/una vez
BISTEC	200g	175 °C	15/21 minutos	2/3 veces/una vez
PESCADO	200g	160 °C	15/21 minutos	2/3 veces/una vez
GAMBAS	250g	180 °C	8/11 minutos	2/3 veces/una vez
PIZZA	½	150 °C	12/17 minutos	-
MUSLITOS	200g	200 °C	25/35 minutos	2/3 veces/una vez
BIZCOCHO	10cm	165 °C	12/17 minutos	-
DESHIDRATAR	50g	35 °C	8 horas	-

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y espere a que se enfríe.
2. Retire las cestas de la carcasa de la freidora Aerofryer. Asegúrese de que las bandejas para freír y las cestas de la freidora se hayan enfriado por completo antes de limpiarlas.

3. Lave las bandejas para freír y las cestas de la freidora con agua caliente jabonosa. No utilice utensilios de cocina metálicos ni limpiadores o productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
4. Las bandejas para freír y las cestas de la freidora se pueden lavar en el lavavajillas. Para un resultado óptimo, colóquelas en la rejilla superior de su lavavajillas para limpiarlas.
5. Limpie la carcasa de la freidora Aerofryer de doble cesta con un paño suave húmedo y no abrasivo.
  - Después de cada uso, limpie la base y la tapa de la unidad con un paño suave húmedo.
  - Si es necesario, utilice un cepillo pequeño o un bastoncillo de algodón. Nunca vierta ningún líquido en la base de la unidad.
  - Lave las piezas extraíbles con agua tibia jabonosa y un paño suave o esponja.
  - Seque bien todas las piezas.
  - Tenga en cuenta que las bandejas para freír y las cestas de la freidora extraíbles se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos lavarlas a mano, ya que de esta forma se alargará la vida útil del producto.
  - Cuando limpie o cocine en las cestas de la freidora, no utilice utensilios ni estropajos metálicos para evitar daños en el revestimiento antiadherente.
  - No utilice detergentes químicos abrasivos, estropajos metálicos ni polvos sobre ninguna de las piezas o accesorios.

### Instrucciones de almacenamiento

- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe por completo.
- Almacene la unidad en su caja original o cubierta en un lugar fresco y seco.



## 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.
  - O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
  - Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, exceto se tiverem supervisão ou instrução relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
  - É necessária supervisão sempre que qualquer aparelho for utilizado por ou próximo de crianças.
- **AVISO:** Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha os aparelhos e respetivos cabos fora do alcance das crianças. Nunca suspenda o cabo na extremidade de um balcão, nunca utilize uma tomada abaixo do balcão e nunca utilize com uma extensão.
  - A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
  - Não utilize no exterior.
  - Não coloque sobre, ou perto de, um queimador a gás quente ou elétrico, nem num forno aquecido.
  - Não limpe com esfregões metálicos. Os pedaços do esfregão podem partir e tocar nos componentes elétricos, criando o risco de choque elétrico.
  - Tenha um cuidado extremo ao remover os cestos para fritar.
  - Proceda com cuidado extremo ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
  - **ATENÇÃO:** Para proteger contra danos ou choques elétricos, não cozinhe na unidade base. Cozinhe apenas nos cestos para fritar fornecidos.

- Para desligar, prima o botão de energia e depois remova a ficha da tomada de parede.
- Não utilize os cestos para fritar se estiverem amolgados ou desgastados.
- AVISO: Nunca frite por imersão em óleo, independentemente de a tampa estar ligada ou desligada. ISTO É PERIGOSO E PODE CAUSAR UM INCÊNDIO E DANOS GRAVES.
- Antes de colocar a caçarola ou a placa da fritadeira na base, certifique-se de que ambas estão secas passando um pano suave pela respetiva superfície.
- Certifique-se sempre de que o aparelho está devidamente montado antes de o utilizar.
- Deve ter cuidado ao levantar a caçarola da base.
- Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, coloque o aparelho longe das paredes e armários durante a utilização.
- Nunca levante o aparelho pelas abas laterais da tampa.
- Nunca toque em quaisquer elementos de aquecimento expostos.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- 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.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Não aqueça os alimentos durante demasiado tempo.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.

- Deve retirar o cabo antes de limpar o aparelho. Certifique-se de que a entrada está completamente seca antes de utilizar novamente a unidade.



- A superfície pode aquecer durante a utilização.
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- 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.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- 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.

- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. Na pior das hipóteses, a comida poderá incendiar-se.

## DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Controlo do ecrã tátil duplo
2. Cestos para fritar
3. Bandejas antiaderentes para efeito crocante
4. Pegas dos cestos
5. Botão para libertar.

### Painel de controlo do ecrã tátil duplo

1. ON/OFF
2. Visor digital duplo do TEMPO/TEMPERATURA (TIME/TEMP)
3. Seletor do cesto ESQUERDO/DIREITO (L/R)
4. AUMENTAR/DIMINUIR a temperatura
5. AUMENTAR/DIMINUIR o tempo
6. AGITAR ALIMENTOS (SHAKE)
7. SINCRONIZAR ACABAMENTO (SYNC FINISH)
8. CONFEÇÃO DUPLA (DUAL COOK)
9. INICIAR/PAUSA
10. 8 programas de culinária

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe minuciosamente as peças com água quente, detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada e não coloque o mesmo sobre superfícies não resistentes ao calor.
- **Esta é uma Aero Fryer que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- **De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque nada em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço livre à volta do mesmo.**

## FUNÇÕES DO PAINEL DE CONTROLO DO ECRÃ TÁTIL DUPLO

### ON/OFF

- Quando liga a Aero Fryer à tomada, é emitido um sinal acústico, os ícones do painel de controlo iluminam-se durante um segundo e a luz vermelha do ícone [ON/OFF] acende indicando que o aparelho está no modo standby.
- Quando prime o ícone ON/OFF, é emitido um sinal acústico, a luz do ícone [ON/OFF] fica verde e os ícones ESQUERDO (L), DIREITO (R) E CONFEÇÃO DUPLA (DUAL COOK) acendem.
- Durante o funcionamento, prima o ícone [ON/OFF] para DESLIGAR os dois cestos.

### Controlo do cesto ESQUERDO/DIREITO (L/R)

- Prima o ícone [ON/OFF] e depois seleccione o cesto [ESQUERDO] ou [DIREITO] ou seleccione [DUAL COOK] para seleccionar os dois cestos em simultâneo.
- Prima o ícone [ESQUERDO] ou [DIREITO] para programar as definições para o cesto seleccionado. Com o ícone a piscar, prima a definição pretendida para continuar.

**NOTA:** Os cestos ESQUERDO e DIREITO podem ser programados independentemente, em qualquer altura antes ou durante uma operação.

- O ícone [ESQUERDO] e/ou [DIREITO] permanecerá aceso enquanto o aparelho estiver ativo. Para regular o programa em qualquer altura, prima o ícone [ESQUERDO] ou [DIREITO]; o TEMPO/TEMP podem ser regulados com o ícone a piscar.

### (AUMENTAR/DIMINUIR) A TEMPERATURA/(AUMENTAR/DIMINUIR) O TEMPO

- Prima o ícone do símbolo MAIS ou MENOS no lado esquerdo do painel de controlo para aumentar ou diminuir a temperatura a incrementos de 5 graus.
- Prima o ícone do símbolo MAIS ou MENOS no lado direito do painel de controlo para aumentar ou diminuir o tempo.

**NOTA:** Se usar a definição DESIDRATAR, o TEMPO irá aumentar ou diminuir a incrementos de 1 hora.

### AGITAR (SHAKE)

- Se usar qualquer das definições pré-programadas, excluindo DESIDRATAR, serão emitidos 2 sinais acústicos a 2/3 do tempo de confeção, lembrando que deve agitar o cesto.

- Prima SHAKE para desligar esta funcionalidade. A palavra SHAKE irá desaparecer do visor.

**NOTA:** A função AGITAR não funciona se o tempo de confeção for inferior a 3 minutos.

### CONFEÇÃO DUPLA (DUAL COOK)

- Prima o ícone [DUAL COOK] para duplicar facilmente as definições tanto para o cesto ESQUERDO como DIREITO ou para programar simultaneamente os dois cestos. Depois de premir [DUAL COOK], pode regular em simultâneo a temperatura e o tempo dos dois cestos.

### SINCRONIZAR ACABAMENTO (SYNC FINISH)

- Tanto o cesto ESQUERDO como DIREITO devem ser primeiro programados.
- Prima [SYNC/FINISH] para garantir que os dois cestos terminam a confeção dos alimentos ao mesmo tempo.
- A palavra HOLD será exibida no visor enquanto a Aero Fryer sincroniza os tempos de preparação finais.

**NOTA:** A função SYNC/FINISH não poderá ser ativada depois de iniciar a confeção dos alimentos.

### INICIAR/PAUSA

- Quando terminar a programação, prima [INICIAR/PAUSA] para INICIAR ou INTERROMPER qualquer operação.

**IMPORTANTE!** A quantidade máxima de alimentos recomendada para cada Aero Fryer é 1000 gramas por cesto. A utilização de ambos os cestos permitirá cozinhar para um máximo de 9 pessoas.

**AVISO!** Esta Dual Basket Aero Fryer não deve ser utilizada para ferver água.

**AVISO!** Esta Dual Basket Aero Fryer nunca deve ser utilizada para fritar alimentos por imersão em óleo.

### OPERAÇÃO

1. Se necessário, coloque a(s) bandeja(s) para efeito crocante no(s) cesto(s).
2. Coloque os alimentos num ou nos dois cestos. Não encha demasiado. Para garantir que os alimentos ficam corretamente cozinhados e que o ar circula livremente, NUNCA encha qualquer dos cestos acima de 2/3 da capacidade. Para preparar vegetais frescos, recomendamos que não coloque no cesto mais do que 2 a 3 chávenas de alimentos.

**NOTA:** No caso da desidratação de alimentos, pode colocar até 6 chávenas, pois os alimentos mirram até ficarem com uma fração do volume original. Coloque uma única camada de ingredientes no cesto vazio. Crie uma segunda camada colocando a bandeja para efeito crocante no cesto, sobre os ingredientes. Coloque alimentos sobre a bandeja.

1. Insira o(s) cesto(s) assim montados pela frente da Dual Basket Aero Fryer. Certifique-se sempre de que os cestos estão na posição ESQUERDA/DIREITA correta e estão bem fechados.
2. Ligue a ficha à tomada de parede.
3. Prima o ícone [ON/OFF].
4. Selecione [L], [R] ou [DUAL COOK].
5. Se optar por [DUAL COOK], prima primeiro o cesto [ESQUERDO] ou [DIREITO] para os programar individualmente.

6. Selecione um programa de culinária predefinido premindo o respetivo ícone.
7. A partir deste, pode efetuar os ajustes desejados no tempo e/ou temperatura premindo os símbolos [MAIS] ou [MENOS] acima e abaixo das palavras TEMP ou TIME.
8. Para a CONFEÇÃO DUPLA, repita os passos 5 a 7 para o segundo cesto ou prima [DUAL COOK] novamente para duplicar as definições do primeiro cesto.
9. Prima o ícone [INICIAR/PAUSA] para iniciar o processo de confeção.
10. Prima [INICIAR/PAUSA] para interromper e retomar a confeção.

Quando o TEMPO restante atingir 00:00, o visor exibirá as palavras “Cool Cool”, depois mudará para “End End” e emitirá 3 bipes assim que for seguro remover os alimentos.

NOTA: A quantidade, densidade e peso dos alimentos alteram o tempo total necessário para cozinhar os alimentos. Lembre-se que a confeção de pequenas quantidades resultará em períodos de confeção mais curtos e numa melhor qualidade dos alimentos.

IMPORTANTE: Verifique sempre os alimentos a meio da preparação para determinar o tempo e temperatura finais.

#### **SINCRONIZAR ACABAMENTO (SYNC FINISH)**

- Depois de programar os cestos ESQUERDO e DIREITO, prima [SYNC/FINISH] para garantir que os cestos terminam a confeção ao mesmo tempo.
- Prima [INICIAR/PAUSA] para iniciar a operação.

- A palavra HOLD será exibida no visor do lado do cesto a reter enquanto a Dual Aero Fryer sincroniza os tempos de preparação finais.

**Nota:** A função SYNC/FINISH não poderá ser ativada depois de iniciar a confeção dos alimentos.

#### **Preparar alimentos congelados e pré-embalados**

- Regra geral, os tempos de preparação sugeridos poderão ter de ser ligeiramente reduzidos em função dos alimentos e da quantidade a cozinhar.

#### **SUGESTÕES**

- Seque sempre os alimentos antes de os cozinhar para evitar que produzam fumo excessivo e garantir que tostem.
- Para garantir uma confeção/tostagem uniforme, abra SEMPRE o cesto ativo a meio do tempo de confeção e verifique, volte ou agite os alimentos que se encontram no(s) cesto(s).

**ATENÇÃO:** Utilize sempre luvas de forno para manusear a Aero Fryer.

**ATENÇÃO:** Poderá verificar-se a acumulação de óleo quente na base do cesto. Proceda com cuidado ao remover os alimentos dos cestos.

## PROGRAMAS DA AEROFRYER

Menu	Quantidade	TEMP. predefinida	TEMPO predefinido/ 1 panela/2 panelas	AGITAR alimentos
BATATAS FRITAS	500g	200°C	20/28 min	2/3 tempo/ uma vez
BIFE	200g	175°C	15/21 min	2/3 tempo/ uma vez
PEIXE	200g	160°C	15/21 min	2/3 tempo/ uma vez
CAMARÕES	250g	180°C	8/11 min	2/3 tempo/ uma vez
PIZA	½	150°C	12/17 min	-
COXAS DE FRANGO	200g	200°C	25/35 min	2/3 tempo/ uma vez
CAKE	10cm	165°C	12/17 min	-
DESIDRATAR	50g	35°C	8 horas	-

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
2. Remova os cestos do corpo da Aero Fryer. Certifique-se de que os dois cestos e as bandejas arrefeceram totalmente antes de os limpar.

3. Lave os dois cestos e as bandejas em água quente com sabão. Não use utensílios de cozinha metálicos, nem esfregões ou produtos de limpeza abrasivos, pois podem danificar o revestimento antiaderente.
4. Os dois cestos e as bandejas podem ser lavados na máquina. Para obter melhores resultados, coloque-os no tabuleiro superior da máquina da louça.
5. Limpe o corpo da Dual Basket Aero Fryer com um pano humedecido macio, não abrasivo.
  - Utilize um pano macio e húmido para limpar a base e a tampa do aparelho após cada utilização.
  - Use uma pequena escova ou cotonete, se necessário. Nunca derrame qualquer líquido sobre a base do aparelho.
  - Lave as peças amovíveis em água morna com sabão, com um pano ou esponja suave.
  - Seque bem cada peça.
  - Note que os cestos e as bandejas amovíveis podem ser lavados na máquina. Contudo, recomendamos que os lave à mão para prolongar a vida útil do produto.
  - Ao limpar ou cozinhar com os cestos, nunca use utensílios metálicos ou esfregões para evitar danos no revestimento antiaderente.
  - Nunca use detergentes químicos agressivos, esfregões ou pós em qualquer das peças ou acessórios.

### Instruções de armazenamento

- Desligue o aparelho da tomada e deixe arrefecer por completo.
- Guarde o aparelho na caixa original ou, coberto, num local fresco e seco.



## 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.
- Per non incorrere in pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe.
- 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.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
- Non è previsto l'uso dell'apparecchio da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione della persona responsabile della loro sicurezza o che quest'ultima non le istruisca all'uso dell'apparecchio.
- Esercitare un'attenta supervisione in caso di utilizzo di qualsiasi tipo di apparecchio da parte o in presenza di bambini.
- **AVVERTENZA:** Gli schizzi di cibo possono causare ustioni gravi. Tenere gli apparecchi e i cavi lontano dalla portata dei bambini. Non far pendere mai il cavo dal bordo di un piano, non utilizzare mai una presa sotto il piano e non utilizzare mai con una prolunga.
- L'uso di accessori non raccomandati dal costruttore dell'apparecchio può causare infortuni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non collocare sopra o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo, o in un forno riscaldato.
- Non pulire con spugnette abrasive di metallo. I filamenti metallici della spugna potrebbero distaccarsi ed entrare in contatto con i componenti elettrici, esponendo al rischio di folgorazione.
- Prestare la massima cautela nella rimozione dei cestelli di frittura.
- Prestare la massima cautela nello spostamento di un apparecchio contenente liquidi caldi.
- **ATTENZIONE:** Per evitare danni o scosse elettriche, non cuocere nell'unità base. Cuocere solo nel cestello di frittura in dotazione.

- Per scollegare l'apparecchio, premere il pulsante di alimentazione, quindi estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Non usare i cestelli di frittura se ammaccati o usurati.
- **AVVERTENZA:** Non friggere mai a immersione nell'Aero Fryer, sia a coperchio chiuso che aperto. È PERICOLOSO E PUÒ CAUSARE UN INCENDIO E GRAVI DANNI.
- Prima di mettere la teglia o la piastra per la cottura ad aria nella base, assicurarsi che sia asciutta passandola con un panno morbido.
- Prima dell'uso, assicurarsi sempre che l'apparecchio sia montato correttamente.
- Sollevare la teglia dalla base con attenzione.
- Per evitare eventuali danni dovuti al vapore, usare l'apparecchio lontano da pareti e armadietti.
- Non sollevare mai l'apparecchio per le protuberanze laterali del coperchio.
- Non toccare mai gli elementi riscaldanti esposti
- Per proteggersi dai rischi di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
  - Zone di cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
  - Uso da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
  - Ambienti tipo bed and breakfast.
  - Fattorie.
  - I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Non scaldare il cibo troppo a lungo.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'utilizzo.
- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.



- La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- 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.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- 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.
- 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.

## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Doppio controllo touchscreen
2. Cestelli per frittura ad aria
3. Vassoi antiaderenti per le patatine
4. Manici del cestello
5. Pulsante di sgancio

### Doppio pannello di controllo touchscreen

1. ON/OFF
2. Doppio display digitale TIME/TEMP
3. Selettore cestello L/R (Sinistra/destra)
4. Temperatura +/-
5. Tempo +/-
6. SHAKE
7. SYNC FINISH
8. DUAL COOK
9. AVVIO/PAUSA
10. 8 preimpostazioni di cottura

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Pulire accuratamente tutte le parti con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana, non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- **Questa è un'Aero Fryer che funziona ad aria calda. Non riempire il recipiente con olio o grasso per friggere.**
- **Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non mettere nulla sopra l'apparecchio e assicurarsi che ci siano sempre 10 cm di spazio libero intorno all'apparecchio.**

## FUNZIONI DEL DOPPIO PANNELLO TOUCHSCREEN

### ON/OFF

- Quando l'Aero Fryer viene collegata, emette un segnale acustico, i pulsanti sul pannello di controllo si illuminano per un secondo e il pulsante [ON/OFF] si illumina di rosso indicando che l'unità è in standby.
- Quando si preme il pulsante ON/OFF, viene emesso un tono, il pulsante [ON/OFF] diventa verde e i pulsanti L, R e DUAL COOK si illuminano.
- Quando in funzione, premere il pulsante [ON/OFF] per spegnere entrambi i cestelli L e R.

### Controllo cestelli L/R

- Premere il pulsante [ON/OFF] e poi scegliere il cestello [L] o [R] oppure selezionare [DUAL COOK] per usare entrambi i cestelli contemporaneamente.

- Premere il pulsante [L] o [R] per programmare le impostazioni del cestello selezionato. Mentre il pulsante lampeggia, premere l'impostazione desiderata per continuare.

**NOTA:** I cestelli L e R possono essere programmati indipendentemente in qualsiasi momento prima o durante un'operazione.

- I pulsanti [L] e/o [R] saranno accesi quando l'unità è attiva. Per regolare il programma in qualsiasi momento, premere il pulsante appropriato [L] o [R], quando il pulsante lampeggia è possibile regolare TIME/TEMP.

### TEMP (+/-) / TIME (+/-)

- Premere i pulsanti + o - sul lato sinistro del pannello di controllo per aumentare o diminuire la temperatura con incrementi di 5 gradi.
- Premere i pulsanti + o - sul lato sinistro del pannello di controllo per aumentare o diminuire il tempo.

**NOTA:** Quando si usa l'impostazione ESSICCATURA, TIME aumenterà o diminuirà con incrementi di 1 ora.

### SHAKE

- Quando si usa una qualsiasi delle impostazioni preprogrammate, esclusa ESSICCATURA, l'apparecchio emetterà 2 segnali acustici a 2/3 del tempo di cottura per ricordare di scuotere il cestello.
- Premere SHAKE per disattivare questa funzione. SHAKE scompare dal display.

**NOTA:** La funzione SHAKE non si attiva se il tempo di cottura è inferiore a 3 minuti.

### DUAL COOK

- Premere il pulsante [DUAL COOK] per duplicare facilmente le impostazioni per i cestelli L e R o per programmare entrambi i cestelli contemporaneamente. Dopo aver premuto [DUAL COOK] si può semplicemente regolare la temperatura e il tempo per entrambi i cestelli.

### SYNC FINISH

- Entrambi i cestelli L e R devono prima essere programmati.
- Premere [SYNC/FINISH] per fare in modo che entrambi i cestelli completino la cottura allo stesso tempo.
- HOLD apparirà sul display mentre l'Aero Fryer sincronizza i tempi di cottura finali.

**NOTA:** Una volta iniziata la cottura, la funzione SYNC non sarà utilizzabile.

### AVVIO/PAUSA

- Una volta completata la programmazione, premere [AVVIO/PAUSA] per avviare o mettere in pausa qualsiasi operazione.

**IMPORTANTE!** La capacità massima degli ingredienti raccomandata per l'Aero Fryer è 1000 grammi per cestello. Utilizzando entrambi i cestelli è possibile preparare pietanze per fino a 9 persone.

**AVVERTENZA!** Questa Aero Fryer a doppio cestello non deve essere usata per bollire l'acqua.

**AVVERTENZA!** Questa Aero Fryer a doppio cestello non deve mai essere usata per friggere a immersione.

### FUNZIONAMENTO

1. Se necessario, collocare il vassoio (o i vassoi) per le patatine nel cestello (o nei cestelli).
2. Mettere gli ingredienti in uno o entrambi i cestelli. Non riempire eccessivamente. Per garantire una corretta cottura e circolazione dell'aria, non riempire MAI il cestello di frittura per più di 2/3. Per la frittura di verdura fresca si raccomanda di non aggiungere più di 2 o 3 tazze di ingredienti nel cestello della friggitrice

**NOTA:** È possibile essiccare fino a 6 tazze di ingredienti, poiché il cibo si riduce a una frazione del suo volume originale. Disporre gli ingredienti nel cestello in un singolo strato. Creare un secondo strato mettendo il vassoio per le patatine nel cestello sopra gli ingredienti. Aggiungere gli ingredienti sopra al vassoio per le patatine.

1. Inserire il/i cestello/i della friggitrice assemblato/i nella parte anteriore dell'Aero Fryer. Assicurarsi sempre che i cestelli della friggitrice siano nella posizione L/R corretta e che siano completamente chiusi.
2. Collegare la spina alla presa di corrente.
3. Premere il pulsante [Alimentazione ON/OFF]
4. Selezionare [L], [R] o [DUAL COOK].
5. Se si sceglie [DUAL COOK], premere prima [L] o [R] per programmare individualmente i cestelli.
6. Selezionare un programma di cottura preimpostato premendo il relativo pulsante.
7. È quindi possibile regolare il tempo e/o la temperatura preimpostati secondo le proprie preferenze premendo TIME [+] o [-] e TEMP [+] o [-].

8. Per DUAL COOK ripetere i passaggi da 5 a 7 per il secondo cestello o premere nuovamente [DUAL COOK] per duplicare le impostazioni dal primo cestello al secondo.
9. Premere il pulsante [AVVIO/PAUSA] per avviare la cottura.
10. Premere [AVVIO/PAUSA] per mettere in pausa e riprendere la cottura.

Quando il valore TIME rimanente raggiunge 00:00, il display mostrerà "Cool Cool", poi cambierà in "End End" ed emetterà 3 segnali acustici quando rimuovere il cibo è sicuro.

NOTA: La quantità, la densità e il peso degli ingredienti influenzano il tempo di cottura totale necessario. Tenere presente che friggere quantità più piccole permette di ridurre i tempi e aumentare la qualità.

**IMPORTANTE:** Controllare sempre il cibo a metà cottura per determinare il tempo di cottura e la temperatura finali

#### **SYNC FINISH**

- Dopo aver programmato i cestelli L e R, premere [SYNC/FINISH] per fare in modo che i cestelli terminino la cottura allo stesso momento.
- Premere [AVVIO/PAUSA] per avviare la cottura.
- HOLD apparirà sul display del cestello messo in attesa mentre la Dual Aero Fryer sincronizza i tempi di cottura finali.

**Nota:** Una volta iniziata la cottura, la funzione SYNC/FINISH non sarà utilizzabile.

#### **Frittura ad aria di alimenti surgelati preconfezionati**

- Di norma, a seconda dell'alimento e della quantità, i tempi di cottura suggeriti possono dover essere leggermente ridotti.

#### **SUGGERIMENTI**

- Asciugare sempre gli ingredienti prima della cottura per una formazione eccessiva di fumo e favorire la doratura.
- Per assicurare una cottura/doratura uniforme, aprire **SEMPRE** i cestelli attivi a metà cottura e controllare, girare o scuotere gli alimenti.

**ATTENZIONE:** Usare sempre guanti da forno quando si utilizza l'Aero Fryer.

**ATTENZIONE:** Alla base del cestello può accumularsi olio caldo. Fare attenzione quando si tolgono gli alimenti dai cestelli.

## PROGRAMMI DELL'AEROFRYER

Menu	Quantità	TEMP predefinita	TIME predefinito	Intervallo TEMP	SHAKE
PATATINE FRITTE	500g	200 °C	20 / 28 min	80 °C - 200 °C	1 volta a 2/3 tempo
BISTECCHE	200g	175 °C	15 / 21 min	80 °C - 200 °C	1 volta a 2/3 tempo
PESCE	200g	160 °C	15 / 21 min	80 °C - 200 °C	1 volta a 2/3 tempo
GAMBERETTI	250g	180 °C	8 / 11 min	80 °C - 200 °C	1 volta a 2/3 tempo
PIZZA	½	150 °C	12 / 17 min	80 °C - 200 °C	-
FUSI DI POLLO	200g	200 °C	25 / 35 min	80 °C - 200 °C	1 volta a 2/3 tempo
TORTE	10cm	165 °C	12 / 17 min	80 °C - 200 °C	-
ESSICCATURA	50g	35 °C	8 ore	35 °C - 70 °C	-

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio e attendere che si sia raffreddato.

2. Rimuovere i cestelli dall'Aero Fryer. Assicurarsi che i cestelli e i vassoi per le patatine si siano raffreddati completamente prima di pulirli.
3. Lavare i cestelli e i vassoi per le patatine con acqua saponata calda. Non usare utensili da cucina in metallo oppure detergenti o prodotti di pulizia abrasivi, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
4. I cestelli e i vassoi per le patatine sono lavabili in lavastoviglie. Per i migliori risultati, usare il ripiano superiore della lavastoviglie.
5. Pulire il corpo della Dual Aero Fryer con un panno umido morbido e non abrasivo.
  - Pulire base e coperchio dell'apparecchio con un panno morbido umido dopo ogni utilizzo.
  - Se necessario, utilizzare un piccolo pennello o un bastoncino cotonato. Non versare liquidi nella base dell'apparecchio.
  - Lavare le parti removibili in acqua tiepida e saponata con un panno morbido o una spugna.
  - Asciugare accuratamente ogni elemento.
  - Tenere presente che i cestelli e i vassoi per le patatine sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia di lavarli a mano per preservarne la durata nel tempo.
  - Quando si pulisce o si cucina con i cestelli, non utilizzare mai utensili in metallo o spugnette abrasive per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
  - Non utilizzare mai detersivi chimici aggressivi, spugnette abrasive o polveri abrasive su qualsiasi elemento o accessorio.

### Come riporre l'apparecchio

- Scollegare l'apparecchio e attendere che si raffreddi completamente.
- Riporre l'apparecchio nella sua confezione originale o comunque coperto, in un luogo fresco e asciutto.



## 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 strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller en person med liknande kvalifikation 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.
- Använd aldrig apparaten obevakad när den är ansluten till vägguttaget.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inte heller barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida inte personen övervakas eller har blivit instruerad i hur apparaten används av någon som ansvarar för personens säkerhet.
- Nära överinseende krävs när en apparat används av eller i närheten av barn.
- **WARNING!** Matspill kan orsaka svåra brännskador. Håll apparater och sladdar utom räckhåll för barn. Ha aldrig sladden hängande över en bänkkant, använd aldrig ett uttag under en bänk och använd aldrig en förlängningsladd.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Placera den inte på eller nära en het gasbrännare eller elbrännare eller i en uppvärmd ugn.
- Rengör den inte med stålballar eller stålull. Delar kan brytas av från bollen eller uller och vidröra elektriska delar, vilket kan leda till elektriska stötar.
- Var extremt försiktig när du tar ut frityrkorgarna.
- Extrem försiktighet måste iakttas när man flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- **VAR FÖRSIKTIG!** För att undvika skador och elektriska stötar ska du inte tillaga mat i basenheten. Tillaga endast i de medföljande frityrkorgarna.
- Du kopplar från apparaten genom att trycka på strömbrytaren och sedan dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
- Använd inte frityrkorgarna om de är buckliga eller slitna.

- **WARNING!** Flottyrkoka aldrig i luftfritösen, vare sig locket är på eller inte. **DET ÄR FARLIGT OCH KAN ORSAKA BRAND OCH ALLVARLIGA SKADOR.**
  - Innan bakplåten eller friterplattan placeras i basenheten måste du säkerställa att båda är torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
  - Säkerställ alltid att apparaten är korrekt monterad innan den används.
  - Var försiktig när du lyfter upp bakplåten från basen.
  - För att undvika eventuella skador av ånga ska enheten placeras på avstånd från väggar och skåp när den används.
  - Lyft aldrig enheten i lockets sidoflikar.
  - Vidrör aldrig exponerade värmeelement.
  - Skydda dig själv mot elektriska stötar genom att inte sänka ned sladden, stickkontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
  - Apparaten är avsedd att användas i hushåll och för liknande tillämpningar, som:
  - Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
  - Av kunder på hotell, motell eller i andra hemliknande miljöer.
- Rum och frukost-typer av miljöer.
  - Mangårdsbyggnader.
  - Barn får inte leka med apparaten.
  - Apparaten ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn.
  - För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
  - Värm inte maten för länge.
  - Ytan på värmeelementet är varm efter användning.
  - Kontakten måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inloppet är helt torrt innan apparaten kommer att användas igen.



- Ytan kan bli varm vid användning.
- **WARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötar.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.

SV

- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- Apparaten ska endast användas för hushållsändamål, och endast för det ändamål som den har tillverkats för. I värsta fall kan maten börja att brinna.

## BESKRIVNING AV DELAR

1. Dubbelpekskärmkontroll
2. Frityrkorgar för luftfritös
3. Sprödhetsbrickor med nonstick-beläggning
4. Korghandtag
5. Frigöringsknapp

### Kontrollpanel med dubbelpekskärm

1. PÅ/AV
2. Digital dubbeldisplay för TIME/TEMP (tid/temperatur)
3. Väljare av L/R (vänster/höger) korg
4. UPP/NED för TEMP (temperatur)
5. UPP/NED för TIME (tid)

6. SHAKE (skaka maten)
7. SYNC FINISH (synkronisera avslut)
8. DUAL COOK (dubbeltillaga)
9. STARTA/PAUSA
10. 8 förinställningar för tillagning

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör delarna noggrant med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Ställ apparaten på ett stabilt, horisontellt och jämnt underlag. Ställ inte apparaten på ett underlag som inte är värmebeständigt.
- **Det här är en luftfritös som använder varm luft. Fyll inte pannan med olja eller flottyr.**
- **För att undvika störningar av luftflödet får du inte ställa något på apparaten. Se även till att det finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.**

## FUNKTIONER FÖR DUBBELPEKSKÄRMSPANELEN

### PÅ/AV

- När luftfritösen ansluts avges ett pipljud, symbolerna på kontrollpanelen tänds i en sekund och symbolen [PÅ/AV] tänds i rött, vilket anger att enheten är i vänteläge.

- När symbolen PÅ/AV trycks in avges ett pip ljud, symbolen [PÅ/AV] blir grön och symbolerna L (vänster), R (höger) och DUAL COOK (dubbel tillaga) tänds.
- När apparaten är i drift och symbolen [PÅ/AV] trycks in stängs både L (vänster) korg och R (höger) korg av.

#### Kontroll för L/R (vänster/höger) korg

- Tryck på symbolen [PÅ/AV] (på/av) och välj [L] (vänster) eller [R] (höger) korg, eller välj [DUAL COOK] (dubbel tillaga) för att använda båda korgarna samtidigt.
- Tryck på symbolen [L] (vänster) eller [R] (höger) för att programmera inställningarna för den valda korgen. Tryck på önskad inställning för att fortsätta medan symbolen blinkar.

**OBS!** L (vänster) korg och R (höger) korg kan programmeras oberoende av varandra när som helst före eller under driften.

- Symbolen [L] (vänster) och/eller symbolen [R] (höger) är tänd när enheten är aktiv. Du justerar programmet när som helst genom att trycka på symbolen [L] (vänster) eller [R] (höger). När symbolen blinkar kan TIME/TEMP (tid/temperatur) justeras.

#### TEMP (temperatur) (UPP/NED)/TIME (tid) (UPP/NED)

- Tryck på symbolen UPP eller NED på den vänstra sidan av kontrollpanelen för att höja eller sänka temperaturen i steg om 5 grader.
- Tryck på symbolen UPP eller NED på den högra sidan av kontrollpanelen för att öka eller minska tiden.

**OBS!** När inställningen TORKNING används ökas eller minskas TIME (tid) i steg om 1 timme.

#### SHAKE (skaka)

- När någon av de förprogrammerade inställningarna, utom TORKNING, används avges två pip ljud efter 2/3 av tillagningstiden för att påminna dig om att skaka korgen.
- Tryck på SHAKE (skaka) om du vill stänga av den här funktionen. SHAKE (skaka) försvinner från displayen.

**OBS!** Det fungerar inte att skaka om tillagningstiden är under 3 minuter.

#### DUAL COOK (dubbel tillaga)

- Tryck på [DUAL COOK] (dubbel tillaga) för att duplicera inställningarna för både L (vänster) och R (höger) korg eller programmera båda korgarna samtidigt. När [DUAL COOK] (dubbel tillaga) har tryckts in kan du justera temperaturen och tiden för båda korgarna samtidigt.

#### SYNC FINISH (synkronisera avslut)

- Både L (vänster) och R (höger) korg måste programmeras först.
- Tryck på [SYNC FINISH] (synkronisera avslut) för att säkerställa att tillagningen i båda korgarna upphör samtidigt.
- HOLD visas på displayen medan luftfritösen synkroniserar de slutliga tillagningstiderna.

**OBS!** När tillagningen har startat går det inte att använda synkroniseringsfunktionen.

#### STARTA/PAUSA

- När programmeringen är klar trycker du på [STARTA/PAUSA] för att starta eller pausa driften.

**VIKTIGT!** Den högsta matkapaciteten som rekommenderas för varje frityrkorg är 1 000 g mat. Om båda korgarna används kan du föda upp till 9 personer.

**WARNING!** Den här luftfritösen ska inte användas för att koka vatten.

**WARNING!** Den här luftfritösen ska aldrig användas för att flottyrkoka mat.

### **DRIFT**

1. Placera eventuellt sprödhetsbrickorna i korgarna.
2. Lägg mat i ena korgen eller båda korgarna. Fyll inte korgen för mycket. Fyll **ALDRIG** någon av frityrkorgarna mer än 2/3, detta för att säkerställa korrekt tillagning och luftcirkulation. När färska grönsaker ska luftfriteras rekommenderar vi att du inte tillsätter mer än 2–3 koppar i frityrkorgen.

**OBS!** Upp till 6 koppar mat kan torkas eftersom maten krymper till en fraktion av den ursprungliga volymen. Lägg ett lager mat i den tomma frityrkorgen. Skapa ett andra lager genom att lägga sprödhetsbrickan i korgen över maten. Lägg mat ovanpå sprödhetsbrickan.

1. För in frityrkorgen eller frityrkorgarna fram till på luftfritösen. Se alltid till att frityrkorgen eller frityrkorgarna är i rätt position (L (vänster) eller R (höger)) och är helt stängda.
2. Anslut strömkabeln till vägguttaget.
3. Tryck på [STRÖM PÅ/AV].
4. Välj [L] (vänster), [R] (höger) eller [DUAL COOK] (dubbel tillaga).
5. Om [DUAL COOK] (dubbel tillaga) ska väljas måste du först trycka på [L] (vänster) eller [R] (höger) korg för att programmera dem individuellt.

6. Välj ett förinställt tillagningsprogram genom att trycka på ikonen för önskad tillagningsförinställning.
7. Sedan kan du göra önskade justeringar av förinställningstiden och -temperaturen genom att trycka på TIME (tid) [UPP] eller [DOWN] och TEMP (temperatur) [UPP] eller [NED].
8. För DUAL COOK (dubbel tillaga) ska du upprepa stegen 5–7 för den andra korgen eller trycka på [DUAL COOK] (dubbel tillaga) för att duplicera den första korgens inställningar på den andra korgen.
9. Tryck på symbolen [STARTA/PAUSA] för att starta tillagningen.
10. Tryck på [STARTA/PAUSA] för att pausa och återuppta tillagningen.

När återstående TIME (tid) når 00.00 visas "Cool Cool" (nedkylning) på displayen. Sedan visas "End End" (slutfört) och 3 pipjud avges när det är säkert att ta maten.

**OBS!** Matens mängd, täthet och vikt ändrar den totala tillagningstid som krävs. Kom ihåg: När mindre mängder friteras blir tillagningstiden kortare och matkvaliteten högre.

**VIKTIGT!** Kontrollera alltid maten halvvägs genom tillagningen och avgör slutlig tillagningstid och -temperatur.

### **SYNC FINISH (synkronisera avslut)**

- När L (vänster) korg och R (höger) korg har programmerats trycker du på [SYNC FINISH] (synkronisera avslut) för att säkerställa att tillagningen av båda korgarna avslutas samtidigt.
- Tryck på [STARTA/PAUSA] för att starta tillagningen.
- HOLD visas på displayen på de korgsida som ska vänta medan luftfritösen synkroniserar de slutliga tillagningstiderna.

**Obs!** När tillagningen har startat går det inte att använda funktionen SYNC FINISH (synkronisera avslut).

#### Luftfritera förpackerade frysta varor

- Som regel kan de föreslagna tillagningstiderna behöva minskas något, beroende på den mat och den mängd mat som ska tillagas.

#### TIPS

- Klappa alltid torr mat innan du tillagar den för att undvika kraftig rök och stimulera till en fin yta.
- För att säkerställa jämn tillagning och fin yta ska du ALLTID öppna den aktiva korgen halvvägs genom tillagningstiden och kontrollera, vända och skaka maten i friturekorgarna.

**VAR FÖRSIKTIG!** Använd alltid ugnsvantar när du hanterar luftfritösen.

**VAR FÖRSIKTIG!** Hett fett kan samlas i botten på korgen. Var försiktig när du tar upp maten ur korgarna.

## FRITÖSPROGRAM

Meny	Mängd	Standardtemperatur	Standardtid	Skaka maten
POMMES FRITES	500g	200 °C	20/28 min	Efter 2/3 av tiden/en gång
STEK	200g	175 °C	15/21 min	Efter 2/3 av tiden/en gång
FISK	200g	160 °C	15/21 min	Efter 2/3 av tiden/en gång
RÄKOR	250g	180 °C	8/11 min	Efter 2/3 av tiden/en gång
PIZZA	½	150 °C	12/17 min	-
KYCKLINGKLUB BOR	200g	200 °C	25/35 min	Efter 2/3 av tiden/en gång
KAKA/TÄRTA	10cm	165 °C	12/17 min	-
TORKNING	50g	35 °C	8 tim	-

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Före rengöring ska du koppla ur apparaten och vänta tills den har svalnat.
- Ta ut friturekorgarna ur luftfritösen. Kontrollera att både friturekorgarna och sprödhetsbrickorna har svalnat helt innan du rengör dem.

3. Rengör både friturekorgarna och sprödhetsbrickorna i varmt tvålsvatten. Använd inte köksredskap eller slipande hjälpmedel eller rengöringsprodukter. Sådana kan skada nonstick-beläggningsen.
4. Både friturekorgarna och sprödhetsbrickorna kan diskas i diskmaskin. För bästa resultat ska de placeras överst i diskmaskinen.
5. Torka av själva luftfritösen med en mjuk, icke-slipande, fuktig trasa.
  - Torka av enhetsbasen och -locket med en mjuk, fuktig trasa efter varje användningstillfälle.
  - Använd en liten borste eller en bomullspinne om det behövs. Håll aldrig vätska i enhetsbasen.
  - Diska de löstagbara delarna i varmt tvålsvatten med en mjuk trasa eller svamp.
  - Torka varje del noggrant.
  - Observera att de uttagbara friturekorgarna och sprödhetsbrickorna kan diskas i diskmaskin. Vi rekommenderar emellertid att de diskas för hand eftersom det förlänger produktens livslängd.
  - När du rengör eller tillagar i friturekorgarna får du aldrig använda redskap av metall, stålballar eller stålull eftersom sådana produkter kan skada nonstick-beläggningsen.
  - Använd aldrig starka kemiska rengöringsmedel, stålballar, stålull eller pulver på delarna eller tillbehören.

#### **Förvaringsanvisningar**

- Koppla ur kontakten och låt enheten svalna helt.
- Förvara enheten i sin originalförpackning på en sval och torr plats.

## **OMGIVNING**



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

### **Support**

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



## BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W razie uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi go wymienić producent, jego przedstawiciel serwisowy lub podobnie wykwalifikowana osoba.
- Nie wolno przesuwac urządzenia, ciągnąc za przewód ani dopuszczac do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, chyba że robią to pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub osoba ta przekazała im instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia.
- Należy zapewnić ścisły nadzór, jeśli urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
- **OSTRZEŻENIE:** Rozlane potrawy mogą powodować poważne oparzenia. Urządzenia i kable zasilające należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie należy zwieszać kabla zasilającego z krawędzi blatu, nie należy używać gniazdka, które znajduje się poniżej blatu, nie wolno używać przedłużacza.
- Korzystanie z dodatkowych akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta urządzenia, może spowodować obrażenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania na otwartym powietrzu.
- Nie należy go ustawiać na palniku gazowym lub elektrycznym, w ich pobliżu ani w nagrzanym piekarniku.
- Do czyszczenia nie należy używać metalowych zmywaków. Kawałki takich zmywaków mogą się oderwać i zetknąć z częściami elektrycznymi, stwarzając ryzyko porażenia prądem elektrycznym.
- Wyjmując kosze do smażenia, należy zachować najwyższą ostrożność.

- Należy zachować najwyższą ostrożność podczas przesuwania lub przenoszenia urządzenia, które zawiera gorący olej lub inne gorące płyny.
- **PRZESTROGA:** Aby uniknąć powstania uszkodzeń lub porażenia prądem, nie należy przygotowywać potraw bezpośrednio w jednostce głównej. Do przygotowywania potraw należy wykorzystywać dostarczone kosze do smażenia.
- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk zasilania, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Nie używaj koszy do smażenia, które mają wgniecenia lub są zużyte.
- **OSTRZEŻENIE:** Piecyka konwekcyjnego nie wolno używać do smażenia w głębokim tłuszczu, niezależnie od tego, czy pokrywa jest założona, czy nie. **JEST TO NIEBEZPIECZNE, MOŻE SPOWODOWAĆ POŻAR I POWAŻNE SZKODY.**
- Zanim włożysz formę do pieczenia lub ruszt do obudowy, wysusz je starannie, wycierając miękką ściereczką.
- Przed użyciem zawsze sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- Należy zachować ostrożność podczas podnoszenia formy do pieczenia z podstawy.
- Aby nie dopuścić do powstawania uszkodzeń w wyniku działania pary, podczas użytkowania należy umieścić urządzenie z dala od ścian i szafek.
- Nie wolno podnosić urządzenia za boczne wypustki pokrywy.
- Nie wolno dotykać odsłoniętych grzałek.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzaj kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w domu i do podobnych zastosowań, jak np.:
- W pomieszczeniach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
- Przez klientów w hotelach, motelach i innych podobnych środowiskach mieszkalnych i gościnnych.
- W obiektach oferujących nocleg ze śniadaniem.
- W gospodarstwach rolnych.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą używać tego urządzenia. Trzymać urządzenie oraz przewód poza zasięgiem dzieci.

- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Nie podgrzewać żywności przez zbyt długi czas.
- Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego podlega resztkowemu grzaniu.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.



- Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
- 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.

- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- 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.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zastosowań domowych. Nie wolno go używać do celów niezgodnych z jego przeznaczeniem. W najgorszym razie potrawa może się zapalić.

## OPIS CZĘŚCI

1. Sterowanie dwoma koszami za pomocą ekranu dotykowego
2. Kosze do piecyka konwekcyjnego
3. Nieprzywierające tace do pieczenia na chrupko
4. Uchwyty koszy
5. Przycisk zwalniania.

### Dotykowy panel sterowania dwoma koszami

1. WŁ./WYŁ.
2. Cyfrowy wyświetlacz TIME/TEMP (czas/temperatura) dla dwóch koszy
3. Wybór kosza LEWY/PRAWY

4. Temperatura W GÓRĘ/W DÓŁ
5. Czas W GÓRĘ/W DÓŁ
6. SHAKE (potrząśnij)
7. SYNC FINISH (synchronizacja zakończenia)
8. DUAL COOK (gotowanie w obu koszach naraz)
9. START/PAUZA
10. 8 programów gotowania

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie umyj części w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń przy użyciu delikatnej, nieściernej gąbki.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ściereczką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- **Urządzenie to piekcyk konwekcyjny, który działa z wykorzystaniem gorącego powietrza. Nie napełniaj miski olejem ani innym tłuszczem do smażenia.**
- **Aby zapobiec zakłóceniom przepływu powietrza, nie kładź niczego na górze urządzenia. Należy zapewnić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni naokoło urządzenia.**

## FUNKCJE PANELU DOTYKOWEGO DO STEROWANIA DWOMA KOSZAMI

### WŁ./WYŁ.

- Po podłączeniu piecyka do zasilania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, na sekundę zapalą się ikony na panelu sterowania, a ikona [WŁ./WYŁ.] zapali się na czerwono, wskazując, że urządzenie jest w trybie gotowości.
- Po naciśnięciu ikony WŁ./WYŁ. rozlegnie się dźwięk, ikona [WŁ./WYŁ.] zmieni kolor na zielony i zapalą się ikony LEWY, PRAWY i DUAL COOK.
- W trakcie pracy naciśnij ikonę [WŁ./WYŁ.], aby wyłączyć oba kosze, LEWY i PRAWY.

### Sterowanie koszem LEWY/PRAWY

- Naciśnij ikonę [WŁ./WYŁ.], następnie wybierz kosz [LEWY] lub [PRAWY] lub wybierz [DUAL COOK], aby wybrać oba kosze naraz.
- Naciśnij ikonę [LEWY] lub [PRAWY], aby zaprogramować ustawienia wybranego kosza. Gdy ikona miga, naciśnij żądane ustawienie, aby kontynuować.

**UWAGA:** Kosze LEWY i PRAWY można programować niezależnie w każdej chwili przed uruchomieniem lub w trakcie pracy.

- Gdy urządzenie jest aktywne, będzie zapalona ikona [LEWY], [PRAWY] lub obie jednocześnie. Aby dostosować program w każdej chwili, naciśnij odpowiednią ikonę [LEWY] lub [PRAWY]. Gdy ikona miga, można ustawić czas (TIME) i temperaturę (TEMP).

### TEMP (W GÓRĘ/W DÓŁ) / TIME (W GÓRĘ/W DÓŁ)

- Naciśnij ikonę W GÓRĘ lub W DÓŁ z lewej strony panelu sterowania, aby podnieść lub obniżyć temperaturę w krokach co 5 stopni.
- Naciśnij ikonę W GÓRĘ lub W DÓŁ z prawej strony panelu sterowania, aby wydłużyć lub skrócić czas.

**UWAGA:** W przypadku funkcji SUSZENIE, czas będzie się wydłużał lub skracał w krokach co 1 godzinę.

#### **SHAKE (potrząśnij)**

- Podczas wykonywania każdego programu, z wyjątkiem SUSZENIE, po upływie 2/3 czasu przyrządzania rozlegną się 2 dźwięki, przypominając, aby potrząsnąć koszem.
- Naciśnij SHAKE, aby wyłączyć tę funkcję. SHAKE przestanie się wyświetlać.

**UWAGA:** Funkcja przypominania o potrząśnięciu nie działa, gdy czas przyrządzania jest krótszy niż 3 minuty.

#### **DUAL COOK (gotowanie w obu koszach naraz)**

- Naciśnij ikonę [DUAL COOK], aby łatwo skopiować ustawienia dla koszy LEWY i PRAWY lub aby ustawić programy dla obu koszy jednocześnie. Po naciśnięciu [DUAL COOK] wystarczy ustawić temperaturę i czas dla obu koszy naraz.

#### **SYNC FINISH (synchronizacja zakończenia)**

- Najpierw trzeba zaprogramować oba kosze, LEWY i PRAWY.
- Naciśnij [SYNC FINISH], aby oba kosze skończyły swoje programy jednocześnie.
- Na wyświetlaczu pojawia się HOLD (wstrzymanie), gdy piekcyk synchronizuje czasy zakończenia przyrządzania.

**UWAGA:** Po rozpoczęciu pracy funkcja SYNC nie działa.

#### **START/PAUZA**

- Po ustawieniu programu naciśnij [START/PAUZA], aby uruchomić lub wstrzymać pracę.

**WAŻNE!** Maksymalna ilość jedzenia, jaką można umieścić w pojedynczym koszu piecyka konwekcyjnego, to 1000 g. W przypadku stosowania obu koszy można przyrządzić posiłek dla maks. 9 osób.

**OSTRZEŻENIE!** Piecyka konwekcyjnego z dwoma koszami nie należy używać do gotowania wody.

**OSTRZEŻENIE!** Piecyka konwekcyjnego z dwoma koszami nie należy używać do smażenia w głębokim tłuszczu.

#### **OBSŁUGA**

1. W razie konieczności włóż do koszy tace do pieczenia na chrupko.
2. Włóż jedzenie do jednego kosza lub obu koszy. Nie przepelniaj kosza. Aby proces przyrządzania przebiegał prawidłowo i aby nie zakłócić obiegu powietrza, NIGDY nie napełniaj żadnego z koszy do więcej niż 2/3 pojemności. W przypadku smażenia gorącym powietrzem świeżych warzyw, zalecamy, aby do kosza nie wkładać więcej niż 2-3 kubki składników.

**UWAGA:** Można suszyć maks. 6 kubków składników, ponieważ składniki skurczą się do zaledwie ułamka pierwotnej objętości. Ułóż pojedynczą warstwę składników w pustym koszu do smażenia. Nad składnikami umieść tacę do pieczenia na chrupko i połóż drugą warstwę. Składniki rozłóż na tacy do pieczenia na chrupko.

1. Przygotowany(-e) kosz(e) włóż od przodu piecyka. Zawsze dopilnuj, aby kosze były wkładane prawidłowo w odpowiednie miejsca LEWY/PRAWY i aby były dosunięte do końca.
2. Podłącz kabel zasilający do gniazdka elektrycznego.
3. Naciśnij [ZASILANIE WŁ./WYŁ.]
4. Wybierz [LEWY], [PRAWY] lub [DUAL COOK].
5. Jeśli najpierw naciśniesz [DUAL COOK], naciśnij kosz [LEWY] lub [PRAWY], aby zaprogramować je niezależnie.
6. Wybierz program gotowania, naciskając jego ikonę.
7. W tym miejscu możesz dostosować ustawienia zaprogramowanego czasu/temperatury, naciskając TIME [W GÓRĘ] lub [W DÓŁ] i TEMP [W GÓRĘ] lub [W DÓŁ].
8. W przypadku funkcji DUAL COOK powtórz kroki 5-7 dla drugiego kosza lub naciśnij [DUAL COOK] jeszcze raz, aby skopiować ustawienia z pierwszego kosza do drugiego.
9. Naciśnij ikonę [START/PAUZA], aby uruchomić gotowanie.
10. Naciśnij [START/PAUZA], aby wstrzymać i wznowić gotowanie.

Gdy pozostały czas dojdzie do 00:00, na wyświetlaczu pokaże się napis „Cool Cool” (stygnięcie), a gdy jedzenie ostygnie i będzie je można bezpiecznie wyjąć, napis zmieni się na „End End” (koniec) i rozlegną się 3 dźwięki.

**UWAGA:** Łączny czas gotowania zależy od ilości, gęstości i gramatury potrawy. Smażenie mniejszych porcji trwa krócej, a potrawa jest wyższej jakości.

**WAŻNE:** Zawsze sprawdź potrawę po upływie połowy czasu przygotowania, aby ewentualnie dostosować pozostały czas i temperaturę.

#### **SYNC FINISH (synchronizacja zakończenia)**

- Po zaprogramowaniu koszy LEWY i PRAWY naciśnij [SYNC FINISH], aby oba kosze zakończyły gotowanie jednocześnie.
- Naciśnij [START/PAUZA], aby rozpocząć pracę.
- Na wyświetlaczu po stronie wstrzymywanego kosza pojawi się napis HOLD (wstrzymanie), gdy piecyk synchronizuje czasy zakończenia przyrządzenia.

**Uwaga:** Po rozpoczęciu pracy funkcja SYNC FINISH nie działa.

#### **Smażenie zamrożonych gotowych potraw gorącym powietrzem**

- Z reguły, zależnie od potrawy i jej ilości, sugerowane czasy przygotowania trzeba trochę skrócić.

#### **WSKAZÓWKI**

- Suche składniki przed przyrządzeniem posmaruj masłem. To pozwoli uniknąć nadmiernego dymienia i spowoduje, że potrawa się przyrumieni.
- Aby zapewnić równomierne usmażenie/przyrumienienie, **ZAWSZE** otwórz aktywny kosz w połowie czasu smażenia i sprawdź, obróć lub wstrząśnij potrawę w koszu.

**PRZESTROGA:** Podczas obsługi piecyka zawsze zakładaj rękawice kuchenne.

**PRZESTROGA:** Na spodzie kosza może się zgromadzić gorący olej. Wyjmując jedzenie z koszy, zachowuj ostrożność.

**PROGRAMY FRYTKOWNICY BEZTŁUSZCZOWEJ**

Menu	Ilość	Domyślne ustawienie TEMP	Domyślne ustawienie TIME	Potrząśnij koszem
FRYTKI	500g	200°C	20 / 28 min	2/3 czasu/ jeden raz
STEK	200g	175°C	15 / 21 min	2/3 czasu/ jeden raz
RYBY	200g	160°C	15 / 21 min	2/3 czasu/ jeden raz
KREWETKI	250g	180°C	8 / 11 min	2/3 czasu/ jeden raz
PIZZA	½	150°C	12 / 17 min	-
UDKA KURCZAKA	200g	200°C	25 / 35 min	2/3 czasu/ jeden raz
CIASTO	10cm	165°C	12 / 17 min	-
SUSZENIE	50g	35°C	8 godzin	-

**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

1. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka i odczekaj, aż ostygnie.
2. Wyjmij kosze z piecyka konwekcyjnego. Przed czyszczeniem upewnij się, że oba kosze do smażenia i obie tace do pieczenia na chrupko całkowicie ostygły.

3. Umyj oba kosze do smażenia i obie tace do pieczenia na chrupko w gorącej wodzie z detergentem. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani szorstkich i ściernych środków i produktów do czyszczenia, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
4. Oba kosze do smażenia i obie tace do pieczenia na chrupko można myć w zmywarce. Aby uzyskać najlepsze efekty, umieść je na górnej półce zmywarki.
5. Korpus piecyka konwekcyjnego z dwoma koszami wytrzyj do czysta miękką, niepowodującą zarysowań ściereczką.
  - Po każdym użyciu urządzenia należy wyczyścić jego podstawę i pokrywę za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.
  - W razie potrzeby można użyć małej szczotki lub patyczka higienicznego. Nigdy nie należy wlewać żadnego płynu do podstawy urządzenia.
  - Elementy wyjmowane należy myć w ciepłej wodzie z detergentem, używając do tego miękkiej ściereczki lub gąbki.
  - Każdy element należy dokładnie wysuszyć.
  - Uwaga: wyjmowane kosze do smażenia i tace do pieczenia na chrupko można myć w zmywarce. Zalecamy jednak mycie ich ręcznie, ponieważ wydłuży to okres eksploatacji urządzenia.
  - Do czyszczenia koszy i przyrządzenia w nich potraw nigdy nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani szorstkich zmywaków, ponieważ grozi to uszkodzeniem powłoki nieprzywierającej.
  - Do czyszczenia żadnych części i akcesoriów nie wolno używać agresywnych środków chemicznych, szorstkich zmywaków lub proszków.

**Zalecenia dotyczące przechowywania**

- Wyjmij wtyczkę i pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Urządzenie należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu albo osłonięte w chłodnym i suchym miejscu.

## ŚRODOWISKO



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

### Wsparcie

Wszelkie informacje i części zamienne 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 kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič není určen pro použití osobami se sníženými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí (včetně dětí), pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nebyly touto osobou o použití tohoto spotřebiče poučeny.
- Pokud je spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je zapotřebí bedlivý dozor.
- **VAROVÁNÍ:** Rozlité jídlo může způsobit vážné popáleniny. Spotřebič i napájecí kabel udržujte mimo dosah dětí. Napájecí kabel nikdy nenechávejte viset přes okraj kuchyňské linky, nikdy nepoužívejte zásuvku umístěnou pod úrovní kuchyňské linky a nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Používání doplňkového příslušenství, které není výrobcem spotřebiče doporučeno, může způsobit zranění.
- Spotřebič nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Spotřebič neumísťujte do blízkosti horkého plynového nebo elektrického sporáku nebo do vyhřáté trouby.
- Spotřebič nečistěte kovovými drátěnkami. Z drátěnek se mohou odlomit kousky, které se pak mohou dostat do kontaktu s elektrickými částmi, což může způsobit úraz elektrickým proudem.
- Při vyjímání nádoby postupujte s maximální opatrností.
- Při přemísťování spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými tekutinami uvnitř je nutné postupovat s maximální opatrností.

- **UPOZORNĚNÍ:** Z důvodu ochrany proti poškození nebo úrazu elektrickým proudem nepřipravujte pokrmy v základně jednotky. Pokrmy připravujte pouze v dodávaném fritovacím koši.
- Chcete-li zařízení odpojit, stiskněte vypínač a odpojte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Fritovací koš nepoužívejte, pokud je promáčknutý nebo opotřebovaný.
- **VAROVÁNÍ:** V horkovzdušné fritéze nikdy nefritujte v hluboké vrstvě oleje, bez ohledu na to, jestli je fritéza zakrytá víkem nebo odkrytá. **JÉ TO VELMI NEBEZPEČNÉ A MŮŽE TO ZPŮSOBIT POŽÁR NEBO ZÁVAŽNÉ PORANĚNÍ.**
- Než do základny vložíte pečicí nádobu nebo desku pro horkovzdušné fritování, otřete je měkkým hadříkem a ujistěte se, že jsou obě suché.
- Před použitím se vždy ujistěte, že je spotřebič správně smontovaný.
- Při zvedání pečicí nádoby ze základny je nutné postupovat opatrně.
- Abyste předešli možnému poškození párou, umístěte při používání spotřebič do dostatečné vzdálenosti od stěn a skříněk.
- Jednotku nikdy nezvedejte za výstupky na stranách.
- Nikdy se nedotýkejte nechráněného topného tělesa.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte kabel, zástrčku nebo zařízení do vody ani jiné tekutiny.
- Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a:
  - v kuchyňských prostorách pro personál v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostorech;
  - klienty v hotelech, motelech a dalších ubytovacích zařízeních;
  - v ubytovacích prostorách s možností snídaně;
  - v zemědělských usedlostech.
- Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
- Tento spotřebič by neměli používat děti. Udržujte tento spotřebič a jeho napájecí šňůru mimo dosah dětí.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Potraviny nezahřívejte příliš dlouho.
- Povrchu topného článku je po použití vystaven zbytkovému teplu.

- Konektor musí být předtím, než je přístroj čištěn, vyjmutý, prosím, zajistěte, aby byl vstup zcela suchý předtím, než bude přístroj opět v provozu.



- Povrch může být během používání horký.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.

- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití a jen v rámci svého stanoveného účelu. V nejhorším případě se pokrm může vznítit.

## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Dvojitý dotykový displej
2. Koše horkovzdušné fritézy
3. Tácy s nepřilnavým povrchem pro přípravu křupavých pokrmů
4. Držadla koše
5. Uvolňovací tlačítko.

## Ovládací panel s dvojitým dotykovým displejem

1. ON/OFF
2. Dvojitý digitální displej TIME/TEMP
3. Výběr koše LEFT/RIGHT
4. Teplota UP/DOWN
5. Čas UP/DOWN
6. SHAKE FOOD
7. SYNC FINISH
8. DUAL COOK
9. START/ PAUSE
10. 8 předvoleb přípravy pokrmů

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Díly důkladně čistěte neabrazivní houbou navlhčenou v horké vodě s trochou tekutého prostředku na mytí nádobí.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič položte na stabilní, vodorovný a rovný povrch; neumistujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- **Tato horkovzdušná fritéza využívá ke své funkci horký vzduch. Nepřidávejte do nádoby olej nebo tuk na smažení.**
- **Aby nedošlo k narušení proudění vzduchu, nepokládejte na spotřebič žádné předměty a dbejte na to, aby kolem spotřebiče bylo vždy 10 cm volného prostoru.**

## FUNKCE PANELU S DVOJITOU DOTYKOVOU OBRAZOVKOU

### ON/OFF

- Po zapojení horkovzdušné fritézy zazní zvukový signál, ikony na ovládacím panelu se na sekundu rozsvítí a ikona [ON/OFF] se rozsvítí červeně, což znamená, že je přístroj v pohotovostním režimu.
- Po stisknutí ikony ON/OFF zazní zvukový signál, ikona [ON/OFF] se rozsvítí zeleně a rozsvítí se ikony LEFT, RIGHT a DUAL COOK.
- Za provozu stiskněte ikonu [ON/OFF] pro vypnutí levého i pravého koše.

### Ovládání koše LEFT/RIGHT

- Stiskněte ikonu [ON/OFF] a poté zvolte koš [LEFT] nebo [RIGHT] nebo zvolte [DUAL COOK] pro oba koše současně.

- Stisknutím ikony [LEFT] nebo [RIGHT] naprogramujete nastavení vybraného koše. Když ikona bliká, stiskněte požadované nastavení a pokračujte.

**POZNÁMKA:** LEVÝ a PRAVÝ koš lze naprogramovat nezávisle kdykoli před operací nebo během ní.

- Když je jednotka aktivní, svítí ikona [LEFT] a/nebo [RIGHT]. Chcete-li program kdykoli upravit, stiskněte příslušnou ikonu [LEFT] nebo [RIGHT], když ikona bliká, lze nastavit TIME/TEMP.

### TEMP (UP/DOWN)/ TIME (UP/DOWN)

- Stisknutím ikony UP nebo DOWN na levé straně ovládacího panelu zvýšíte nebo snížíte teplotu po 5 stupních.
- Stisknutím ikony UP nebo DOWN na pravé straně ovládacího panelu zvýšíte nebo snížíte čas.

**POZNÁMKA:** Při použití nastavení DEHYDRATE se ČAS zvyšuje nebo snižuje po 1 hodině.

### SHAKE

- Při použití některého z předprogramovaných nastavení s výjimkou funkce DEHYDRATE zazní ve 2/3 doby přípravy 2 tóny, které vám připomenou, abyste koš protřepali.
- Stisknutím tlačítka SHAKE tuto funkci vypnete. Funkce SHAKE zmizí z displeje.

**POZNÁMKA:** Funkce SHAKE nebude fungovat, pokud je doba přípravy kratší než 3 minuty.

### DUAL COOK

- Stisknutím ikony [DUAL COOK] můžete bez námahy duplikovat nastavení pro levý i pravý koš nebo naprogramovat oba koše najednou. Po stisknutí ikony [DUAL COOK] můžete jednoduše nastavit teplotu a čas pro oba koše současně.

### SYNC FINISH

- Nejprve je třeba naprogramovat levý i pravý koš.
- Stisknutím tlačítka [SYNC/FINISH] zajistíte, že oba koše dokončí přípravu současně.
- Na displeji se zobrazí HOLD, zatímco horkovzdušná fritéza synchronizuje konečné časy přípravy.

**POZNÁMKA:** Po zahájení přípravy pokrmu nebude funkce SYNC funkční.

### START/PAUSE

- Po dokončení programování stiskněte tlačítko [START/PAUSE] pro spuštění nebo pozastavení jakékoli operace.

**DŮLEŽITÉ!** Maximální doporučená kapacita potravin pro každý koš horkovzdušné fritézy je

1000 gramů potravin na koš. Při použití obou košů můžete pohostit až 9 osob.

**VAROVÁNÍ!** Tato chytrá horkovzdušná fritéza není určena k vaření vody.

**VAROVÁNÍ!** Tato chytrá horkovzdušná fritéza není určena ke smažení pokrmů v oleji.

### OBSLUHA

1. V případě potřeby vložte do koše (košů) ták (tácy) pro přípravu křupavých pokrmů.
2. Vložte potraviny do jednoho nebo obou košů. Koš nepřepĺňujte. Abyste zajistili správnou přípravu pokrmu a cirkulaci vzduchu, NIKDY nenaplňujte fritovací koš více než ze 2/3. Při fritování čerstvé zeleniny s pomocí horkovzdušné fritézy doporučujeme do fritovacího koše nevkłádat více než 2 až 3 šálky potravin.

**POZNÁMKA:** Dehydratovat lze až 6 šálků surovin, protože potraviny se zmenší na zlomek svého původního objemu. Do prázdného koše horkovzdušné fritézy vložte jednu vrstvu surovin. Druhou vrstvu vytvoříte vložením tácu pro přípravu křupavých pokrmů do koše nad suroviny. Potraviny přidejte na horní část tácu pro přípravu křupavých pokrmů.

1. Vložte sestavený fritovací koš (koše) do přední části chytré horkovzdušné fritézy. Vždy se ujistěte, že koš (koše) fritézy jsou ve správné levé/pravé poloze a jsou zcela zavřené.
2. Zapojte napájecí kabel do zásuvky.
3. Stiskněte tlačítko [POWER ON/OFF].
4. Vyberte možnost [LEFT], [RIGHT] nebo [DUAL COOK].
5. Pokud je zvolena možnost [DUAL COOK], stiskněte nejprve koš [LEFT] nebo [RIGHT], abyste je naprogramovali jednotlivě.
6. Zvolte přednastavený program přípravy pokrmů stisknutím ikony požadovaného přednastaveného programu přípravy pokrmů.
7. Odtud můžete provést libovolné úpravy přednastaveného času a/ nebo teploty stisknutím tlačítek TIME [UP] nebo [DOWN] a TEMPERATURE [UP] nebo [DOWN].
8. V případě funkce DUAL COOK opakujte kroky 5 až 7 pro druhý koš nebo znovu stiskněte tlačítko [DUAL COOK] pro duplikaci nastavení z prvního koše do druhého koše.

9. Stisknutím ikony [START/PAUSE] zahájíte proces přípravy pokrmů.
10. Stisknutím tlačítka [START/PAUSE] pozastavíte a obnovíte proces přípravy pokrmů.

Když zbývajcí ČAS dosáhne 00:00, na displeji se zobrazí „Cool Cool“, poté se změní na „End End“ a třikrát zapípá, když je bezpečné jídlo vyjmout.

**POZNÁMKA:** Množství, hustota a hmotnost potravin ovlivňují celkovou dobu přípravy. Pamatujte, že fritování menších dávek vede ke zkrácení doby přípravy a zvýšení kvality potravin.

**DŮLEŽITÉ:** Vždy v polovině přípravy jídlo zkontrolujte, abyste určili konečnou dobu přípravy a teplotu.

#### **SYNC FINISH**

- Po naprogramování levého a pravého koše stiskněte tlačítko [SYNC/FINISH], abyste zajistili, že oba koše dokončí proces přípravy společně.
- Stisknutím tlačítka [START/PAUSE] zahájíte proces přípravy.
- Na displeji na straně koše se zobrazí HOLD, zatímco chytrá horkovzdušná bude synchronizovat konečné časy přípravy pokrmu.

**Poznámka:** Po zahájení přípravy pokrmu nebude funkce SYNC/FINISH funkční.

#### **Příprava zmrazených potravin v horkovzdušné fritéze**

- V závislosti na druhu a množství připravovaných potravin může být zpravidla nutné doporučenou dobu přípravy mírně zkrátit.

#### **TIPY**

- Před přípravou potravin vždy osušte, aby se zabránilo nadměrné tvorbě výparů a podpořilo se jejich zhnědnutí.
- Abyste zajistili rovnoměrné fritování, **VŽDY** v polovině doby přípravy otevřete aktivní koš a potraviny ve fritovacím koši zkontrolujte, otočte nebo protřepejte.

**UPOZORNĚNÍ:** Při manipulaci s horkovzdušnou fritézou vždy používejte chňapky.

**UPOZORNĚNÍ:** Horký olej se může shromažďovat na dně koše. Při vyjímání potravin z košů buďte opatrní.

## **PROGRAMY HORKOVZDUŠNÉHO FRITOVÁNÍ**

Nabídka	Množství	Výchozí TEPLOTA	Výchozí ČAS	PROTŘEPA T potraviny
HRANOLKY	500g	200 °C	20 / 28 minut	2/3 času/ jednou
STEAKY	200g	175 °C	15 / 21 minut	2/3 času/ jednou
RYBY	200g	160 °C	15 / 21 minut	2/3 času/ jednou
KREVETY	250g	180 °C	8 / 11 minut	2/3 času/ jednou
PIZZA	½	150 °C	12 / 17 minut	-
KUŘECÍ STEHÝNKA	200g	200 °C	25 / 35 minut	2/3 času/ jednou
KOLÁČ	10cm	165 °C	12 / 17 minut	-
SUŠENÍ	50g	35 °C	8 hodin	-

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypojte ze zásuvky a počkejte, než vychladne.
- Vyjměte fritovací koše z horkovzdušné fritézy. Před čištěním se ujistěte, že fritovací koše i tácy pro přípravu křupavých pokrmů zcela vychladly.

- Umyjte oba fritovací koše a tácy pro přípravu křupavých pokrmů v horké vodě s čisticím prostředkem. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani abrazivní čisticí nebo úklidové prostředky, protože by mohly poškodit nepřilnavý povrch.
- Fritovací koše i tácy jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Pro dosažení nejlepších výsledků je vložte do horní části myčky nádobí.
- Základnu dvojité horkovzdušné fritézy otřete měkkým, neabrazivním vlhkým hadříkem.
  - Po každém použití otřete základnu i víko měkkým vlhkým hadříkem, aby byly čisté.
  - Je-li to potřeba, použijte kartáček nebo vatovou tyčinku. Do základny jednotky nikdy nelijte žádnou tekutinu.
  - Vyjímatelné součásti omyjte měkkým hadříkem nebo houbičkou v teplé vodě s čisticím prostředkem.
  - Každou část pečlivě osušte.
  - Fritovací koše i tácy pro přípravu křupavých pokrmů jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí. Doporučujeme je ovšem umývat ručně, protože tím prodloužíte jejich životnost.
  - Při čištění nebo přípravě pokrmů ve fritovacích koších nikdy nepoužívejte kovové nástroje nebo drátěnky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.
  - Na žádnou z částí a na žádné příslušenství nikdy nepoužívejte agresivní chemické čisticí prostředky, drátěnky nebo písky.

### Pokyny k uskladnění

- Spotřebič odpojte ze sítě a nechte jej vychladnout.
- Jednotku skladujte na chladném a suchém místě uloženou v originálním obalu nebo přikrytou.

## 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.
  - Aby sa predišlo nebezpečenstvu pri poškodení napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby.
  - Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
  - Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
  - Nikdy nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
  - Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti, ani osoby bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ na ne nedozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o obsluhu zariadenia.
  - Pri používaní akéhokoľvek spotrebiča deťmi alebo v ich blízkosti je potrebný prísny dohľad.
- **VAROVANIE:** Rozliate jedlo môže spôsobiť vážne popáleniny. Spotrebiče a káble uchovávajte mimo dosahu detí. Kábel nikdy nenechávajte visieť cez okraj pracovnej dosky, nikdy nepoužívajte zásuvku pod pracovnou doskou a nikdy nepoužívajte predlžovací kábel.
  - Pri používaní doplnkov, ktoré nie sú odporúčané výrobcom spotrebiča, môže dôjsť k zraneniam.
  - Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
  - Nepokladajte dnu alebo do blízkosti horúcej plynovej či elektrickej rúry ani do vyhriatej rúry.
  - Nečistite kovovými drôtenkami. Z drôtenky sa môžu odlamovať kúsky, ktoré sa potom môžu dostať do kontaktu s kovovými časťami a spôsobiť riziko úrazu elektrickým prúdom.
  - Pri vyťahovaní košov na smaženie postupujte mimoriadne opatrne.
  - Pri presúvaní spotrebiča s horúcim olejom alebo inými horúcimi kvapalinami treba postupovať mimoriadne opatrne.

- **VÝSTRAHA:** Z dôvodu ochrany pred poškodením alebo úrazom elektrickým prúdom nepripravujte jedlo v základnej jednotke. Jedlo pripravujte výhradne v dodaných košoch na smaženie.
- Ak potrebujete spotrebič odpojiť od elektriny, stlačte vypínač a napájací kábel vyťahnite z elektrickej zásuvky.
- Ak sú koše na smaženie pretlačené alebo opotrebované, nepoužívajte ich.
- **VAROVANIE:** Vo vzduchovej fritéze nikdy nevyprážajte v oleji, bez ohľadu na to, či je veko nasadené alebo zložené. **JE TO VEĽMI NEBEZPEČNÉ A HROZÍ RIZIKO POŽIARU A VÁŽNEHO POŠKODENIA.**
- Podnos na pečenie alebo teplovzdušnú platňu pred vložením do základne dôkladne vysušte mäkkou handričkou.
- Pred použitím skontrolujte, či je spotrebič správne zložený.
- Pri zdvíhaní podnosu na pečenie zo základne postupujte opatrne.
- Aby ste predišli možnému poškodeniu parou, spotrebič pri používaní vždy umiestnite ďalej od stien a skriniek.
- Spotrebič nikdy nezdvíhajte za výstupky na strane veka.
- Nikdy sa nedotýkajte žiadnych odkrytých výhrevných telies.
- V rámci ochrany pred zásahom elektrickým prúdom neponárajte napájací kábel, zástrčku ani zariadenie do vody ani akejkoľvek inej tekutiny.
- Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a na iné podobné účely:
- Kuchyne pre personál v obchodoch, kanceláriách alebo na iných pracoviskách.
- Pre klientov v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch.
- V zariadeniach typu „nocľah s raňajkami“.
- Na farmách.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Potraviny nezohrievajte príliš dlho.
- Po použití sa môže na povrchu ohrevného telesa nachádzať zvyškové teplo.

- Pred čistením spotrebiča musíte vytiahnuť konektor. Ubezpečte sa prosím, že vstup je kompletne suchý, skôr ako spotrebič znovu použijete.



- Povrch môže byť pri používaní horúci.
- **VAROVANIE:** V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.

- Tento spotrebič sa môže používať len v domácnosti a iba na účely, na ktoré bol vyrobený. V najhoršom prípade sa môže jedlo vznietiť.

## POPIS KOMPONENTOV

1. Ovládanie dvoma dotykovými obrazovkami
2. Koše na teplovzdušné fritovanie
3. Tácky na omrvinky s neprílnavým povrchom
4. Držadlá košíka
5. Uvoľňovacie tlačidlo

### Ovládací panel s dvoma dotykovými obrazovkami

1. VYPÍNAČ
2. Dva digitálne displeje TIME (ČAS)/TEMP (TEPLOTA)
3. Výber koša L (LAVÝ)/R (PRAVÝ)
4. Teplota +/-
5. Čas +/-
6. SHAKE (POTRIASŤ)
7. SYNC FINISH (SÚČASNÉ SKONČENIE PRÍPRAVY JEDÁL)
8. DUAL COOK (PRÍPRAVA DVOCH JEDÁL)
9. ŠTART/PAUZA
10. 8 predvolených programov prípravy jedál

SK

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Diely dôkladne vyčistite mäkkou špongiou navlhčenou v teplej vode s trochou čistiacieho prostriedku.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.
- Spotrebič položte na stabilný, vodorovný a plochý povrch. Nepokladajte ho na povrchy, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- **Táto teplovzdušná fritéza pracuje na princípe horúceho vzduchu. Panvicu nenapíňajte olejom ani tukom na vyprážanie.**
- **Aby ste neprerušovali prúdenie vzduchu, na spotrebič nepokladajte žiadne predmety a dbajte na to, aby bolo okolo neho vždy 10 cm voľného priestoru.**

## FUNKCIE PANELA S DVOMA DOTYKOVÝMI OBRAZOVKAMI

### VYPÍNAČ

- Po pripojení teplovzdušnej fritézy do elektriny sa ozve zvukový tón. Ikony na ovládacom paneli sa rozsvietia na jednu sekundu a ikona VYPÍNAČA sa rozsvieti načerveno, čo znamená, že zariadenie je v pohotovostnom režime.
- Po stlačení ikony VYPÍNAČA sa ozve zvukový tón. Ikona VYPÍNAČA sa rozsvieti nazeleno a súčasne sa rozsvietia ikony L (ĽAVÝ), R (PRAVÝ) a DUAL COOK (PRÍPRAVA DVOCH JEDÁL).
- Počas prevádzky stlačte ikonu VYPÍNAČA, čím vypnete oba koše.

### Ovládanie ľavého/pravého koša

- Stlačte ikonu VYPÍNAČA a následne vyberte L (ĽAVÝ) alebo R (PRAVÝ) kôš. Ak chcete používať oba koše súčasne, vyberte DUAL COOK (PRÍPRAVA DVOCH JEDÁL).
- Stlačte ikonu L (ĽAVÝ) alebo R (PRAVÝ) a naprogramujte nastavenia pre vybraný kôš. Keď bliká ikona, môžete pokračovať stlačením požadovaného nastavenia.

**POZNÁMKA:** Ľavý a pravý kôš možno kedykoľvek naprogramovať nezávisle – pred použitím aj počas prevádzky.

- Keď je jednotka aktívna, bude svietiť ikona L (ĽAVÝ) a/alebo R (PRAVÝ). Ak chcete nastaviť program, kedykoľvek stlačte príslušnú ikonu L (ĽAVÝ) alebo R (PRAVÝ). Keď bliká ikona, môžete nastaviť parametre TIME (ČAS)/TEMP (TEPLOTA).

### TEMP +/- (TEPLOTA +/-)/TIME +/- (ČAS +/-)

- Stlačením ikony + alebo – na ľavej strane ovládacieho panela môžete zvýšiť alebo znížiť teplotu s krokom 5 °C.
- Stlačením ikony + alebo – na pravej strane ovládacieho panela môžete predĺžiť alebo skrátiť čas.

**POZNÁMKA:** Pri použití nastavenia DEHYDROVANIE, sa hodnota parametra TIME (ČAS) bude zvyšovať alebo znižovať s krokom 1 hodina.

### SHAKE (POTRIASŤ)

- Pri použití ktoréhokoľvek z predprogramovaných nastavení okrem DEHYDROVANIE zaznejú 2 tóny v 2/3 času prípravy jedla, ktoré vám pripomenú, aby ste potriasli košom.
- Ak chcete túto funkciu vypnúť, stlačte ikonu SHAKE (POTRIASŤ). Z displeja zmizne ikona SHAKE (POTRIASŤ).

**POZNÁMKA:** Upozornenie na potrasenie sa neaktivuje, ak je čas prípravy jedla kratší ako 3 minúty.

#### DUAL COOK (PRÍPRAVA DVOCH JEDÁL)

- Stlačte ikonu DUAL COOK (PRÍPRAVA DVOCH JEDÁL), ak chcete bez námahy duplikovať nastavenia pre L (ĽAVÝ) a R (PRAVÝ) kôš alebo naprogramovať oba koše súčasne. Po stlačení ikony DUAL COOK (PRÍPRAVA DVOCH JEDÁL) môžete jednoducho nastaviť teplotu a čas pre oba koše naraz.

#### SYNC FINISH (SÚČASNÉ SKONČENIE PRÍPRAVY JEDÁL)

- Najprv musia byť naprogramované oba koše – ľavý aj pravý.
- Stlačením ikony SYNC FINISH (SÚČASNÉ SKONČENIE PRÍPRAVY JEDÁL) zaistíte, že príprava jedál v oboch košoch skončí naraz.
- Keď bude teplovzdušná fritéza synchronizovať časy konečnej prípravy jedál, na displeji sa zobrazí HOLD.

**POZNÁMKA:** Keď sa už začalo s prípravou jedál, funkcia SYNC FINISH (SÚČASNÉ SKONČENIE PRÍPRAVY JEDÁL) sa nedá použiť.

#### ŠTART/PAUZA

- Stlačením ikony ŠTART/PAUZA po skončení programovania spustíte alebo pozastavíte prevádzku.

**DÔLEŽITÉ!** Maximálna odporúčaná kapacita pre každý kôš teplovzdušnej fritézy je 1000 gramov potravín na jeden kôš. Použitie oboch košov vám umožní pripraviť jedlo pre 9 osôb.

**VAROVANIE!** Táto teplovzdušná fritéza s dvoma košmi by sa nemala používať na varenie vody.

**VAROVANIE!** Táto teplovzdušná fritéza s dvoma košmi by sa nikdy nemala používať na vyprážanie potravín v oleji.

#### POUŽITIE

1. V prípade potreby vložte do košov tácky na omrvinky.
2. Vložte potraviny do jedného alebo oboch košov. Koše nepreplňajte. Aby ste zaistili správnu prípravu a cirkuláciu vzduchu, žiadny z košov nenapĺňajte do viac ako 2/3. Pri teplovzdušnom fritovaní čerstvej zeleniny neodporúčame fritovací kôš naplniť viac ako 2 alebo 3 šálkami potravín.

**POZNÁMKA:** Dehydrovať možno až 6 šálok ingrediencií, pretože potraviny sa zmenšia na zlomok svojho pôvodného objemu. Do prázdneho fritovacieho koša vložte jednu vrstvu ingrediencií. Vložením tácky na omrvinky do koša nad ingrediencie vytvoríte druhú vrstvu. Na tácku na omrvinky pridajte ďalšie potraviny.

1. Takto pripravené fritovacie koše vložte do prednej časti teplovzdušnej fritézy s dvoma košmi. Dbajte na to, aby boli fritovacie koše na správnom mieste (ľavá/pravá strana) a úplne zatvorené.
2. Pripojte napájací kábel do elektrickej zásuvky.
3. Stlačte VYPÍNAČ.
4. Vyberte L (ĽAVÝ), R (PRAVÝ) alebo DUAL COOK (PRÍPRAVA DVOCH JEDÁL).
5. Ak je zvolená možnosť DUAL COOK (PRÍPRAVA DVOCH JEDÁL), najprv stlačte ikonu L (ĽAVÝ) alebo R (PRAVÝ) a koše naprogramujte individuálne.

6. Stlačením ikony požadovaného vopred pripraveného programu vyberte požadovaný program.
7. Teraz môžete stláčaním ikon TIME +/- (ČAS +/-) a TEMP +/- (TEPLOTA +/-) požadovaným spôsobom upraviť vopred nastavený čas a/alebo teplotu.
8. Pri príprave jedál v dvoch košoch zopakujte kroky 5 až 7 pre druhý kôš alebo znova stlačte ikonu DUAL COOK (PRÍPRAVA DVOCH JEDÁL) a skopírujte nastavenia z prvého koša na druhý kôš.
9. Proces prípravy jedla spustíte stlačením ikony ŠTART/PAUZA.
10. Stlačením ikony ŠTART/PAUZA pozastavíte alebo obnovíte prípravu jedla.

Keď zostávajúci čas dosiahne hodnotu 00:00, na displeji sa zobrazí „Cool“ (Chladnutie). Keď môžete jedlo bezpečne vybrať, zobrazí sa „End End“ (Koniec) a zariadenie 3-krát pípne.

**POZNÁMKA:** Na celkovú dobu prípravy majú vplyv množstvo, hustota a hmotnosť potravín. Pripomíname, že pri príprave potravín v menších dávkach sa skráti doba prípravy a kvalita jedla bude vyššia.

**DÔLEŽITÉ:** Aby ste určili potrebný čas a teplotu prípravy jedla, jedlo kontrolujte aj počas prípravy.

#### **SYNC FINISH (SÚČASNÉ SKONČENIE PRÍPRAVY JEDÁL)**

- Po naprogramovaní ľavého a pravého koša stlačte ikonu SYNC FINISH (SÚČASNÉ SKONČENIE PRÍPRAVY JEDÁL), aby sa zabezpečilo, že príprava jedál v oboch košoch skončí naraz.
- Stlačením ikony ŠTART/PAUZA spustíte prípravu jedla.

- Keď bude teplovzdušná fritéza synchronizovať časy konečnej prípravy jedál, na displeji koša s pripraveným jedlom sa zobrazí HOLD.

**Poznámka:** Keď sa už začalo s prípravou jedál, funkcia SYNC FINISH (SÚČASNÉ SKONČENIE PRÍPRAVY JEDÁL) sa nedá použiť.

#### **Vopred pripravené mrazené potraviny na teplovzdušné fritovanie**

- V závislosti od druhu a množstva pripravovaného jedla sa môže stať, že odporúčaný čas prípravy jedla sa môže mierne skrátiť.

#### **TIPY**

- Aby ste predišli nadmernému dymeniu a podporili zhnednutie, potraviny pred prípravou vždy vysušte.
- Aby ste dosiahli rovnomerné prepečenie/zhnednutie, VŽDY otvorte aktívny kôš počas prípravy a skontrolujte, otočte alebo pretraste jedlá.

**VÝSTRAHA:** Pri manipulácii s teplovzdušnou fritézou vždy používajte kuchynské rukavice.

**VÝSTRAHA:** Horúci olej sa môže zachytávať v spodnej časti koša. Pri vyberaní jedla z košov postupujte opatrne.

## PROGRAMY VZDUCHOVEJ FRITÉZY

Ponuka	Mængde	Predvole ná teplota	Predvolený čas (1 šálka/2 šálky)	Potrasenie jedla
HRANOLČEKY	500g	200 °C	20/28 min	2/3 času prípravy/ jeden raz
STEAK	200g	175 °C	15/21 min	2/3 času prípravy/ jeden raz
RYBA	200g	160 °C	15/21 min	2/3 času prípravy/ jeden raz
KREVETY	250g	180 °C	8/11 min	2/3 času prípravy/ jeden raz
PIZZA	½	150 °C	12/17 min	-
STEHENKA	200g	200 °C	25/35 min	2/3 času prípravy/ jeden raz
KOLÁČ	10cm	165 °C	12/17 min	-
DEHYDROVANI E	50g	35 °C	8 hodín	-

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením spotrebič vytiahnite z elektrickej zásuvky. Počkajte, kým nevychladne.
2. Z tela teplovzdušnej fritézy vytiahnite fritovacie koše. Pred čistením nechajte fritovacie koše aj tácky na omrvinky úplne vychladnúť.
3. Fritovacie koše aj tácky na omrvinky umyte v teplej vode so saponátom. Nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace pomôcky alebo prostriedky, pretože by mohli dôjsť k poškodeniu nepríľnavého povrchu.
4. Fritovacie koše aj tácky na omrvinky je možné umývať v umývačke riadu. Najlepšie výsledky dosiahnete, ak ich pri umývaní v umývačke vložíte do hornej zásuvky.
5. Teleso teplovzdušnej fritézy s dvoma košmi vyutierajte pri čistení mäkkou navlhčenou handričkou.
  - Základňu a veko zariadenia po každom použití utrite mäkkou navlhčenou handričkou.
  - V prípade potreby použite malú kefku alebo vatovú tyčinku. Do základne spotrebiča nikdy nenalievajte žiadne kvapaliny.
  - Vyberateľné diely vyumývajte v teplej saponátovej vode mäkkou handričkou alebo špongiou.
  - Všetky diely nechajte dôkladne vyschnúť.
  - Vyberateľné fritovacie koše aj tácky na omrvinky je možné umývať v umývačke riadu. Tieto súčasti však odporúčame umývať ručne – predĺžite tým životnosť produktu.
  - Na čistenie fritovacích košov ani pri varení v nich nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani drôtenku. Mohli by ste poškodiť nepríľnavý povrch.

- Žiadne diely ani príslušenstvo nečistite agresívnymi chemikáliami, drôtenkami ani práškami.

#### **Pokyny týkajúce sa skladovania**

- Jednotku odpojte od napájania a nechajte úplne vychladnúť.
- Jednotku uchovávajte v pôvodnom obale alebo zakrytú na chladnom a suchom mieste.

## **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)!



## **ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций при необходимости замены поврежденного шнура питания рекомендуется обратиться к производителю, агенту по обслуживанию или квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Не оставляйте подключенное к источнику питания устройство без присмотра.
- Данное устройство может использоваться детьми, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства.
- Использование устройства детьми должно осуществляться под наблюдением взрослых. Пристально следите за детьми, если используете устройство рядом с ними.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Горячие продукты питания могут стать причиной тяжелых ожогов. Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей месте. Не перекидывайте шнур через столешницу, не используйте розетки под ней и не пользуйтесь удлинителями.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем устройства, может привести к травмам.
- Не используйте устройство вне помещения.
- Не ставьте устройство на неостывшую решетку газовой плиты, электрическую конфорку или рядом с ними, а также не помещайте его в разогретую духовку.
- Не используйте металлические губки для очистки устройства. Их частицы могут попасть на электрические контакты и создать риск поражения электрическим током.

- Будьте чрезвычайно осторожны при снятии жарочных корзин.
- Особую осторожность необходимо проявлять при перемещении устройства с горячими жидкостями, например маслом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не готовьте продукты непосредственно в основном корпусе устройства, так как это может повредить его или привести к поражению электрическим током. Готовьте только в жарочных корзинах, поставляемых в комплекте с устройством.
- Чтобы отключить устройство от сети, нажмите на кнопку питания, а затем извлеките сетевой шнур из розетки.
- Не используйте жарочные корзины, если на них имеются вмятины и потертости.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ни в коем случае не используйте аэрофритюрницу для обычного фритюра, как с крышкой, так и без нее. **ЭТО ОПАСНО И МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЖАРУ ИЛИ ЗНАЧИТЕЛЬНОМУ УЩЕРБУ.**
- Прежде чем поместить противень или решетку для обжарки воздухом на основание, высушите их, протерев мягкой тканью.
- Перед использованием устройства убедитесь, что оно правильно собрано.
- Будьте осторожны при снятии противня с основания.
- Используйте устройство в отдалении от стен и шкафов, чтобы их не повредил пар.
- Не поднимайте устройство за выступы крышки.
- Не прикасайтесь к открытым нагревательным элементам.
- Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или прибор в воду или другую жидкость.
- Данное устройство предназначено для домашнего использования, а также допускается использование в аналогичных условиях, таких как:
- Кухонные зоны в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.
- Отели, мотели и другие места проживания, в целях использования постояльцами.
- Гостиницы типа «V&V».
- Жилые помещения на фермах.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей.

- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Не грейте продукты питания слишком долго.
- После использования поверхность нагревательного элемента подвергается воздействию остаточной теплоты.
- Необходимо удалить соединитель до очистки устройства. Прежде чем приступить к повторному использованию устройства, убедитесь, что впускной канал сухой.



- Во время использования поверхность может нагреваться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.

- Во время работы устройства открытые поверхности могут нагреваться до очень высоких температур.
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.
- Это устройство допускается использовать только в домашних условиях и только для предусмотренных производителем целей. В худшем случае продукты могут загореться.

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Двойной сенсорный дисплей
2. Корзины для аэрофритюрницы

3. Противень для хрустящей корочки с антипригарным покрытием
4. Ручки корзины
5. Кнопка снятия.

#### Панель управления с двойным сенсорным дисплеем

1. ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)
2. Двойной цифровой дисплей TIME/TEMP (ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА)
3. Выбор корзины LEFT/RIGHT (ЛЕВАЯ/ПРАВАЯ)
4. Температура UP/DOWN (УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ)
5. Время приготовления UP/DOWN (УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ)
6. SHAKE FOOD (ВСТРЯХИВАНИЕ ПРОДУКТОВ)
7. SYNC FINISH (СИНХРОНИЗАЦИЯ ВРЕМЕНИ ГОТОВНОСТИ)
8. DUAL COOK (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО)
9. START/PAUSE (ПУСК/ПРИОСТАНОВКА)
10. 8 предустановленных режимов приготовления

#### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно промойте части устройства в горячей воде с помощью неабразивной губки и моющего средства.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую ровную горизонтальную поверхность. Не устанавливайте его на нетермостойких поверхностях.

- В аэрофритюрнице продукты готовятся с помощью обдува горячим воздухом. Не кладите в поддон масло или жир для жарки.
- Чтобы не мешать потоку воздуха, не кладите ничего на устройство и оставляйте вокруг него свободное пространство не менее 10 см.

#### ФУНКЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ С ДВОЙНЫМ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ

##### ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)

- При подключении аэрофритюрницы к источнику питания раздастся звуковой сигнал, индикаторы на панели управления загорятся на секунду, а индикатор [ON/OFF] (ВКЛ./ВЫКЛ.) загорится красным, указывая на то, что устройство находится в режиме ожидания.
- При нажатии на значок ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.) раздастся звуковой сигнал, индикатор [ON/OFF] (ВКЛ./ВЫКЛ.) загорится зеленым, также загорятся индикаторы LEFT (ЛЕВАЯ), RIGHT (ПРАВАЯ) и DUAL COOK (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО).
- В процессе приготовления нажмите значок [ON/OFF] (ВКЛ./ВЫКЛ.), чтобы ВЫКЛЮЧИТЬ ЛЕВУЮ и ПРАВУЮ корзины.

##### Управление ЛЕВОЙ/ПРАВОЙ корзиной

- Нажмите значок [ON/OFF] (ВКЛ./ВЫКЛ.), затем выберите левую или правую корзину ([LEFT] (ЛЕВАЯ)/[RIGHT] (ПРАВАЯ)) или [DUAL COOK] (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО) для использования обеих корзин одновременно.

- Нажмите значок [LEFT] (ЛЕВАЯ) или [RIGHT] (ПРАВАЯ), чтобы запрограммировать параметры настройки для выбранной корзины. Пока мигает индикатор, нажмите на необходимый параметр настройки, чтобы продолжить.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для ЛЕВОЙ и ПРАВОЙ корзины можно задать различные режимы приготовления, независимо друг от друга. Это можно сделать в любое время до или в процессе приготовления.

- Если устройство используется, будет гореть индикатор [LEFT] (ЛЕВАЯ) и/или [RIGHT] (ПРАВАЯ). Чтобы в любое время настроить программу, нажмите на соответствующий значок [LEFT] (ЛЕВАЯ) или [RIGHT] (ПРАВАЯ), когда индикатор начнет мигать, можно задать параметры TIME/TEMP (ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА).

#### **TEMP (UP/DOWN)/ TIME (UP/DOWN) (ТЕМПЕРАТУРА (УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ)/ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ))**

- Нажмите значок UP (УВЕЛИЧЕНИЕ) или DOWN (УМЕНЬШЕНИЕ) в левой части панели управления, чтобы увеличить или уменьшить температуру с шагом 5 градусов.
- Нажмите значок UP (УВЕЛИЧЕНИЕ) или DOWN (УМЕНЬШЕНИЕ) в правой части панели управления, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** При использовании параметра DEHYDRATE (СУШКА) ВРЕМЯ будет увеличиваться или уменьшаться с шагом в 1 час.

#### **SHAKE (ВСТРЯХИВАНИЕ)**

- При использовании любого из предустановленных режимов приготовления, кроме DEHYDRATE (СУШКА), по истечении 2/3 времени приготовления прозвучат 2 сигнала, напоминающие вам о необходимости встряхнуть корзину.
- Нажмите SHAKE (ВСТРЯХИВАНИЕ), чтобы выключить данную функцию. SHAKE (ВСТРЯХИВАНИЕ) исчезнет с дисплея.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Функция SHAKE (ВСТРЯХИВАНИЕ) не работает, если время приготовления составляет менее 3 минут.

#### **DUAL COOK (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО)**

- Нажмите значок [DUAL COOK] (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО), чтобы без труда продублировать настройки для ЛЕВОЙ и ПРАВОЙ корзин или задать параметры для использования обеих корзины одновременно. Нажав [DUAL COOK] (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО), можно легко настроить температуру и время приготовления для обеих корзин одновременно.

#### **SYNC FINISH (СИНХРОНИЗАЦИЯ ВРЕМЕНИ ГОТОВНОСТИ)**

- Сначала необходимо выбрать параметры настройки для ЛЕВОЙ и ПРАВОЙ корзин.
- Нажмите [SYNC/FINISH] (СИНХРОНИЗАЦИЯ ВРЕМЕНИ ГОТОВНОСТИ), чтобы обе корзины завершили приготовление одновременно.

- На дисплее появится надпись «HOLD» (ОЖИДАНИЕ), так как аэрофритюрница синхронизирует окончательное время приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** После начала приготовления функция СИНХРОНИЗАЦИИ будет недоступна.

### START/PAUSE (ПУСК/ПРИОСТАНОВКА)

- После завершения выбора режима приготовления нажмите [START/PAUSE] (ПУСК/ПРИОСТАНОВКА), чтобы ЗАПУСТИТЬ или ПРИОСТАНОВИТЬ любую программу.

**ВАЖНО!** Максимальная рекомендуемая вместимость каждой корзины аэрофритюрницы составляет 1000 г продуктов на одну корзину. Используя обе корзины, можно приготовить еду на 9 человек.

**ВНИМАНИЕ!** Данную аэрофритюрницу с двумя корзинами нельзя использовать для кипячения воды.

**ВНИМАНИЕ!** Данную аэрофритюрницу с двумя корзинами нельзя использовать для приготовления обычного фритюра.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. При необходимости поместите противень/противни для хрустящей корочки в корзину/корзины.
2. Поместите продукты в одну или в обе корзины. Не переполняйте корзину. Чтобы обеспечить надлежащее приготовление пищи и циркуляцию воздуха, НИКОГДА не заполняйте жарочную корзину более чем на 2/3. При приготовлении свежих овощей в аэрофритюрнице не рекомендуется класть более 2–3 чашек продуктов в жарочную корзину.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Можно высушить до 6 чашек ингредиентов, так как первоначальный объем продуктов сократится. Положите один слой ингредиентов в пустую жарочную корзину. Создайте второй слой, поместив противень для хрустящей корочки в корзину над ингредиентами. Положите продукты на противень для хрустящей корочки.

1. Вставьте собранную жарочную корзину(корзины) в специальный отсек спереди аэрофритюрницы. Не забудьте убедиться, что ЛЕВАЯ и ПРАВАЯ жарочные корзины установлены правильно и полностью закрыты.
2. Вставьте шнур в розетку.
3. Нажмите [POWER ON/OFF] (ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ)
4. Выберите [LEFT] (ЛЕВАЯ), [RIGHT] (ПРАВАЯ) или [DUAL COOK] (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО).
5. Если выбрана функция [DUAL COOK] (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО), сначала нажмите значок [LEFT] (ЛЕВАЯ) или [RIGHT] (ПРАВАЯ), чтобы задать параметры для каждой корзины индивидуально.
6. Выберите предустановленный режим приготовления, нажав на значок соответствующего режима.
7. Здесь можно изменить предварительно установленное время и/или температуру, нажав TIME (ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) [UP] (УВЕЛИЧЕНИЕ) или [DOWN] (УМЕНЬШЕНИЕ) и TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА) [UP] (УВЕЛИЧЕНИЕ) или [DOWN] (УМЕНЬШЕНИЕ).

8. Для функции DUAL COOK (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО) повторите шаги с 5 по 7 для второй корзины или повторно нажмите [DUAL COOK] (ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДВУХ БЛЮД ОДНОВРЕМЕННО), чтобы скопировать настройки первой корзины для второй.
9. Нажмите значок [START/PAUSE] (ПУСК/ПРИОСТАНОВКА), чтобы начать процесс приготовления.
10. Нажмите [START/PAUSE] (ПУСК/ПРИОСТАНОВКА), чтобы приостановить и возобновить приготовление.

Когда оставшееся ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ достигнет 00:00, на дисплее отобразится сообщение «Cool Cool», которое затем изменится на «End End», и устройство подаст 3 звуковых сигнала, когда можно будет безопасно извлечь готовые продукты.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Количество, плотность и вес продуктов влияют на общее время приготовления. Помните, что приготовление продуктов небольшими порциями сокращает время приготовления и повышает качество готовых блюд.

**ВАЖНО!** Всегда проверяйте продукт в середине процесса приготовления, чтобы правильно определить время готовности и температуру

#### **SYNC FINISH (СИНХРОНИЗАЦИЯ ВРЕМЕНИ ГОТОВНОСТИ)**

- После установки параметров для ЛЕВОЙ и ПРАВОЙ корзин нажмите [SYNC/FINISH] (СИНХРОНИЗАЦИЯ ВРЕМЕНИ ГОТОВНОСТИ), чтобы убедиться, что обе корзины завершат приготовление одновременно.
- Нажмите [START/PAUSE] (ПУСК/ПРИОСТАНОВКА), чтобы приступить к приготовлению.
- На дисплее появится надпись «HOLD» (ОЖИДАНИЕ), со стороны соответствующей корзины, которая находится в режиме ожидания, таким образом аэрофритюрница синхронизирует окончательное время приготовления.

**Примечание.** После начала приготовления функция СИНХРОНИЗАЦИЯ ВРЕМЕНИ ГОТОВНОСТИ будет недоступна.

#### **Готовые замороженные продукты для аэрофритюрницы**

- Как правило, в зависимости от вида продуктов и их количества, рекомендуемое время приготовления может быть немного сокращено.

#### **СОВЕТЫ**

- Всегда насухо промакивайте продукты перед приготовлением, чтобы избежать образования излишнего дыма и лучшей прожарки.
- Чтобы обеспечить равномерное приготовление/прожарку, ВСЕГДА открывайте корзину с продуктами по истечении половины время приготовления и проверяйте, переворачивайте или встряхивайте продукты в жарочных корзинах.

**ВНИМАНИЕ!** При работе с аэрофритюрницей всегда используйте прихватки.

**ВНИМАНИЕ.** Горячее масло может скапливаться на дне корзины.  
Соблюдайте осторожность при извлечении продуктов из корзины.

## ПРОГРАММЫ АЭРОФРИТЮРНИЦЫ

Меню	Количество	ТЕМПЕРАТУРА по умолчанию	ВРЕМЯ по умолчанию / 1 чаша / 2 чаши	ВСТРЯХИВАНИЕ продуктов
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	500 г	200 °С	20 / 28 мин.	2/3 времени приготовления / один раз
СТЕЙК	200 г	175 °С	15 / 21 мин.	2/3 времени приготовления / один раз
РЫБА	200 г	160 °С	15 / 21 мин.	2/3 времени приготовления / один раз
КРЕВЕТКИ	250 г	180 °С	8 / 11 мин.	2/3 времени приготовления / один раз
ПИЦЦА	½	150 °С	12 / 17 мин.	-
КУРИНЫЕ ГОЛЕНИ	200 г	200 °С	25 / 35 мин.	2/3 времени приготовления / один раз
КЕКС	10см	165 °С	12 / 17 мин.	-
СУШКА	50 г	35 °С	8 часов	-



## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
  2. Извлеките жарочные корзины из аэрофритюрницы. Перед очисткой убедитесь, что жарочные корзины и противни для хрустящей корочки полностью остыли.
  3. Промойте жарочные корзины и противни для хрустящей корочки в горячей мыльной воде. Не используйте металлическую кухонную утварь, абразивные чистящие средства или бытовую химию, так как это может повредить антипригарное покрытие.
  4. Жарочные корзины и противни для хрустящей корочки можно мыть в посудомоечной машине. Для лучшей очистки поместите их на верхнюю полку посудомоечной машины.
  5. Протрите корпус аэрофритюрницы мягкой неабразивной влажной тканью.
- После каждого использования очищайте корпус и крышку устройства мягкой влажной тканью.
  - При необходимости используйте кисточку или ватную палочку. Ни в коем случае не наливайте жидкость на корпус устройства.
  - Мойте съемные детали в теплой мыльной воде с использованием мягкой ткани или губки.
  - Тщательно высушивайте каждую деталь.
  - Обратите внимание, что съемные жарочные корзины и противни для хрустящей корочки можно мыть в посудомоечной машине. Однако мы рекомендуем мыть их вручную, чтобы продлить срок их службы.

- При очистке корзины и приготовлении в ней пищи не используйте металлические предметы или металлические губки, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Не используйте агрессивные моющие средства, порошки и металлические губки для очистки компонентов устройства и аксессуаров.

### Инструкции по хранению

- Отключите устройство от сетевой розетки и подождите, пока оно полностью остынет.
- Храните устройство в оригинальной упаковке в сухом прохладном месте.

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



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

### Поддержка



---

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!



**IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT**

**[WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS](http://WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS)**

**FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!**



© Princess 2021 | Jules Verneweg 87

5015 BH Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

