

# **PRINCESS®**

**EN** Instruction manual

**NL** Gebruiksaanwijzing

**FR** Mode d'emploi

**DE** Bedienungsanleitung

**ES** Manual de usuario

**PT** Manual de utilizador

**DK** Brugervejledning

**IT** Manuale utente

**SV** Bruksanvisning

**PL** Instrukcja obsługi

**CS** Návod na použití

**SK** Návod na použitie

**RU** Руководство по эксплуатации



**Aerofryer XXL**

01.182055.01.001

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 /  
BESKRIVELSE AF BESTANDDELE



**SAFETY**

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release too much grease or water intended for boiling foods.)
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS  
HOUSEHOLD USE ONLY

## PARTS DESCRIPTION

1. Base
2. Basket/Pan
3. Display
4. Touchscreen control
5. Selector dial

## BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly
- **This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- **In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.**
- **Note:** for baking chips we advise a maximum of 1500 grams to get the best result.
- **NOTE:** After the baking process the appliance needs to cool down, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Please avoid unplugging the appliance from the net-socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.

## USE

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

## Display



	Fish		Bake		Power		Vegetables
	Meat		Aerofryer Fries		Temperature		Minutes
	Chicken		Time	5	Quick 5	°C	Degrees
	Shellfish		In use	P	Preheat		Roast

## Programs

- There are 8 frying programs included: FISH, MEAT, CHICKEN, SHELLFISH, BAKE, AEROFRYER FRIES, VEGETABLES, and ROAST. Turn the selector dial to select the desired program.

Program	Temperature (°C)	Time (minutes)	Action
	180	20	Turn over after 5 minutes.
	180	15	Turn over after 5 minutes, check for doneness.
	180	25	Turn over after 10 minutes, check for doneness.
	180	12	Carefully shake after 4 minutes.
	160	40	
	200	20	Shake every 6 minutes.
	180	15	
	180	15	Turn over after 5 minutes, check for doneness.

- When you press the power button, the airfryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can abort by pressing the power button again. The

device will stop after 20 seconds. After this you can select another function. It is also possible to adjust the chosen program by changing the time and temperature.

- The time can be adjusted with the timer control button. Press the timer control button one time to increase or decrease the frying time by one minute using the selector dial. You can set the timer between 1 and 60 minutes.
- The temperature can be adjusted with the temperature control button. Press the temperature control button one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees using the selector dial. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- It is also possible to start the device without selecting a function. Set the time and temperature with the timer and temperature control buttons, then press the start/stop button.
- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically. When you reinsert the device, the program will resume.
- To cancel any program, press the start/stop button. The device will shut off after 20 seconds.

PREHEAT (P) and QUICK 5 (5) functions:

PREHEAT:

If a recipe calls for a preheated oven, or, when cooking meats or proteins that benefit from a hot initial sear, use preheat (P) function.

- Insert the empty air frying basket/drawer into the fryer. Turn the selector dial until P illuminates.
- Press the start/stop button to select the function, the default time and temperature will be on the display.
- Press the start/stop button again to begin preheating.
- When 5 beeps sound, the appliance is preheated.

- When using the preheat function reduce the final cooking time by 3 minutes.

QUICK 5:

Use the QUICK 5 (5) function to extend cook time for 5 minutes at 190°C.

- Turn the selector dial until 5 illuminates. Press start/stop button to extend the heating time.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking
- When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Tips

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.

- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

## ENVIRONMENT



■ This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol

on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

### Support

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

## VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepeltje olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over

- hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
  - Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
  - **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
  - Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
  - De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
  - Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.





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

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

## ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Basis
2. Mandje/pan
3. Display
4. Touchscreen voor bediening
5. Selectieknop

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de mand en de pan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
- **Dit is een heteluchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- **Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.**
- **Opmerking: voor een optimaal resultaat bij het bakken van friet raden we aan maximaal 1500 gram te gebruiken.**













- **LET OP: Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch na afloop van de timer ingeschakeld. Trek de stekker van het apparaat pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact. Dit omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.**

## GEBRUIK

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
- Doe de ingrediënten in het mandje.
- Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.
- Gebruik de pan nooit zonder het mandje erin.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na het gebruik niet aan, aangezien deze erg heet wordt. Houd de pan alleen vast aan de handgreep.









### Display



	Vis		Gebak		Vermogen		Groenten
	Vlees		Aerofryer-friet		Temperatuur	Min	Minuten
	Kip		Tijd	5	Snel 5	°C	Graden
	Schelpdieren		In gebruik	P	Voorverwarmen		Braadstuk

### Programma's

- Er zijn 8 bakprogramma's beschikbaar: VIS, VLEES, KIP, SCHELPIEREN, GEBAK, AEROFRYER-FRIET, GROENTEN en BRAADSTUK. Draai de selectieknop om het gewenste programma te selecteren.

Programma	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	Actie
	180	20	Omdraaien na 5 minuten.
	180	15	Omdraaien na 5 minuten, gaarheid controleren.
	180	25	Omdraaien na 10 minuten, gaarheid controleren.
	180	12	Voorzichtig schudden na 4 minuten.
	160	40	
	200	20	Elke 6 minuten schudden.
	180	15	
	180	15	Omdraaien na 5 minuten, gaarheid controleren.

- Als u op de aan/uitknop drukt, start de heteluchtfriteuse het bijbehorende programma. Als u het verkeerde programma heeft gekozen, kunt u het programma afbreken door nogmaals op de aan/uitknop te drukken. Het apparaat stopt na 20 seconden. Hierna kunt u een andere functie selecteren. Het is ook mogelijk om het gekozen programma aan te passen door de tijd en de temperatuur te wijzigen.

- U kunt de tijd aanpassen met de bedieningsknop voor de timer. Druk één keer op de bedieningsknop voor de timer en gebruik vervolgens de selectieknop om de baktijd met één minuut te verlengen of verkorten. U kunt de timer instellen tussen de 1 en 60 minuten.
- U kunt de temperatuur aanpassen met de bedieningsknop voor de temperatuur. Druk één keer op de bedieningsknop voor de temperatuur en gebruik vervolgens de selectieknop om de temperatuur met 5 graden te verhogen of verlagen. U kunt de temperatuur instellen tussen de 80 en 200 graden.
- U kunt het apparaat ook starten zonder een functie te selecteren. Stel de tijd en temperatuur in met de bedieningsknoppen voor de timer en de temperatuur, en druk vervolgens op de start/stopknop.
- Als u de pan tijdens het frituren verwijdert, schakelt het apparaat automatisch uit. Als u het apparaat terugplaatst, zal het programma hervatten.
- Als u een programma wilt annuleren, drukt u op de start/stopknop. Het apparaat wordt na 20 seconden uitgeschakeld.

Functies VOORVERWARMEN (P) en SNEL 5 (5):

VOORVERWARMEN:

- Als in een recept staat dat de oven moet worden voorverwarmd of als u vlees of eiwitrijk voedsel bereidt dat het beste even kort kan worden dichtgeschroeid, gebruikt u de voorverwarmfunctie (P).
- Plaats het lege mandje/de lade in de fryer. Draai aan de selectieknop totdat de P oplicht.
  - Druk op de start/stopknop om de functie te selecteren. De standaardtijd en -temperatuur worden weergegeven op het display.

- Druk nogmaals op de start/stop-knop om het voorverwarmen te starten.
- Wanneer u 5 piepjes hoort, is het apparaat voorverwarmd.
- Verkort de uiteindelijke bereidingstijd met 3 minuten wanneer u de voorverwarmfunctie gebruikt.

#### SNEL 5:

Gebruik de functie SNEL 5 (5) om de bereidingstijd te verlengen met 5 minuten op 190°C.

- Draai aan de selectieknop totdat de 5 oplicht. Druk op de start/stop-knop om de tijd te verlengen.
- Onder in de pan hoopt zich overmatige olie uit de ingrediënten op.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schuif vervolgens de pan terug in de heteluchtfriteuse. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Als de timer een piep laat horen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit. Trek de pan uit het apparaat en plaats de pan op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u een paar extra minuten in op de timer.
- Als u kleine ingrediënten (zoals friet) wilt verwijderen, drukt u op de vrijgaveknop voor het mandje en tilt u het mandje uit de pan. Draai het mandje niet ondersteboven met de pan er nog aan vast. Als u dat doet, kan er namelijk opgehoopte olie van de bodem van de pan op de ingrediënten lekken.

- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.

#### Tips

- Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfriteuse.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur voor maximaal 10 minuten in op 150°C om ingrediënten op te warmen.

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
- Reinig de pan en de mand grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. De pan en de mand zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Vul als vuil aan de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten inweken.

- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

## MILIEU



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

### Support

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

## SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu. (N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance

- ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
  - Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
  - **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
  - Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
  - La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
  - L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.



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

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

### DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Base
2. Panier/Friteuse
3. Affichage
4. Commande par écran tactile
5. Cadran de sélection

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- Placez le panier correctement dans la cuve.
- **Cette friteuse à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.**
- **Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.**
- **Remarque : pour les chips, nous conseillons un maximum de 1500 grammes pour obtenir le meilleur résultat.**













- **NOTE : Après le processus de cuisson, l'appareil doit refroidir. Ce processus de refroidissement s'active automatiquement une fois la minuterie terminée. Évitez de débrancher l'appareil du secteur avant la fin du processus de refroidissement. L'air chaud résiduel risquerait d'endommager l'appareil.**

## UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
- Retirez prudemment la cuve de la friteuse à air chaud.
- Mettez les ingrédients dans le panier.
- Glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- N'utilisez jamais la friteuse sans le panier.
- Ne touchez pas le panier pendant et un certain moment après son utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez la friteuse que par la poignée.

### Écran











	Poisson		Cuisson		Puissance		Légumes
	Viande		Frites Aerofryer		Température	Min	Minutes
	Poulet		Heure	<b>5</b>	Quick 5	°C	Degrés
	Coquillages		En cours d'utilisati on	<b>P</b>	Préchauffage		Rôti

### Programmes

- Il y a 8 programmes de cuisson inclus : POISSON, VIANDE, POULET, COQUILLAGES, CUISSON, FRITES AEROFRYER, LÉGUMES et RÔTI. Tournez le cadran de sélection pour choisir le programme souhaité.



Programme	Température (°C)	Heure (minutes)	Action
	180	20	Retourner après 5 minutes.
	180	15	Retourner après 5 minutes, vérifier la cuisson.
	180	25	Retourner après 10 minutes, vérifier la cuisson.
	180	12	Secouer délicatement après 4 minutes.
	160	40	
	200	20	Secouer toutes les 6 minutes.
	180	15	
	180	15	Retourner après 5 minutes, vérifier la cuisson.

- Si vous appuyez sur le bouton d'alimentation, la friteuse à air lance le programme correspondant. Si vous vous êtes trompé de programme, vous pouvez l'interrompre en appuyant à nouveau sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'arrête après 20 secondes. Ensuite, vous pouvez le sélectionner pour une autre fonction. Vous pouvez aussi ajuster le programme choisi en modifiant la durée et la température.

- Le temps peut être réglé à l'aide du bouton de commande de la minuterie. Appuyez une fois sur le bouton de commande de la minuterie pour augmenter ou diminuer le temps de friture d'une minute à l'aide du cadran de sélection. Vous pouvez régler la minuterie sur 1 à 60 minutes.
- La température peut être réglée à l'aide du bouton de commande de la température. Appuyez une fois sur le bouton de commande de la température pour augmenter ou diminuer la température de 5 degrés à l'aide du cadran de sélection. Vous pouvez régler la température entre 80 et 200 degrés.
- Il est également possible de démarrer l'appareil sans sélectionner de fonction. Réglez l'heure et la température avec les boutons de commande de la minuterie et de la température puis appuyez sur le bouton marche/arrêt.
- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton marche/arrêt. L'appareil s'éteint après 20 secondes.

Fonctions PRÉCHAUFFAGE (P) et QUICK 5 (5) :

PRÉCHAUFFAGE :

Si une recette nécessite un four préchauffé, ou si vous faites cuire des viandes ou des protéines qui bénéficient d'une cuisson initiale à chaud, utilisez la fonction de préchauffage (P).

- Insérez le panier/tiroir à friture à air vide dans la friteuse. Tournez le cadran de sélection jusqu'à ce que le P s'allume.
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour sélectionner la fonction, le temps et la température par défaut s'affichent à l'écran.

- Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pour lancer le préchauffage.
- Lorsque vous entendez 5 bips, l'appareil est préchauffé.
- Si vous utilisez la fonction préchauffage, réduisez le temps de cuisson finale de 3 minutes.

#### QUICK 5 :

Utilisez la fonction QUICK 5 (5) pour prolonger le temps de cuisson de 5 minutes à 190 °C.

- Tournez le cadran de sélection jusqu'à ce que le 5 s'allume. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour prolonger le temps de chauffage.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueillie au fond de la friteuse.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation. Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud. N'appuyez pas sur le bouton de libération de panier durant la secousse.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. S'ils ne sont pas encore prêts, remettez simplement la friteuse dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
- Pour éliminer les petits ingrédients (p. ex. chips), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et retirez le panier hors de la friteuse. Ne tournez pas le panier à l'envers avec la friteuse encore attachée, l'excès d'huile présent au fond de la friteuse se répandrait alors sur les ingrédients.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.

#### Conseils

- Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très gras comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le panier et la cuve ne vont pas au lave-vaisselle.
- Si de la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez le panier et la cuve tremper environ 10 minutes.

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

## ENVIRONNEMENT



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

### Support

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

## SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickeln kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde. Im schlimmsten Fall kann sich das Essen entzünden. (Verwenden Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl, verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett auslässt oder Wasser, das zum Kochen von Speisen vorgesehen ist.)
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet

- werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
  - Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.
  - ACHTUNG: Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
  - Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
  - Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.



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

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen.
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen.
- In Frühstückspensionen.
- In Gutshäusern.

**BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH**

### TEILEBESCHREIBUNG

1. Sockel
2. Korb/Topf
3. Display
4. Touchscreen-Bedienung
5. Wählknopf

### VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Wanne ein

DE













- Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Hinweis: Für ein optimales Resultat bei der Zubereitung von Chips empfehlen wir eine maximale Menge von 1500 g.
- HINWEIS: Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Bitte ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.



## GEBRAUCH









- Schließen Sie den Stecker an einer geerdeten Steckdose an.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Geben Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfriteuse.
- Benutzen Sie den Topf nie ohne eingesetzten Korb.
- Vermeiden Sie während des Betriebs sowie auch noch einige Zeit danach jede Berührung mit dem Topf, weil er sehr heiß wird. Fassen Sie den Topf nur am Griff an.

### Anzeige

	Fisch		Backen		Leistung		Gemüse
	Fleisch		Pommes-Frites		Temperatur	Min	Minuten
	Geflügel		Zeit	5	Quick 5	°C	Grad
	Meeresfrüchte		In Betrieb	P	Vorheizen		Braten

### Programme

- Folgende 8 Frittierprogramme sind verfügbar: FISCH, FLEISCH, GEFLÜGEL, MEERESFRÜCHTE, BACKEN, POMMES-FRITES, GEMÜSE und BRATEN. Wählen Sie mit dem Wählschalter das gewünschte Programm.

Programm	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	Aktion
	180	20	Nach 5 Minuten wenden.
	180	15	Nach 5 Minuten wenden; auf Garheitsgrad prüfen.
	180	25	Nach 10 Minuten wenden; auf Garheitsgrad prüfen.
	180	12	Nach 4 Minuten vorsichtig rütteln.
	160	40	
	200	20	Alle 6 Minuten rütteln.
	180	15	
	180	15	Nach 5 Minuten wenden; auf Garheitsgrad prüfen.

- Wenn Sie auf die Ein-/Aus-Taste drücken, startet die Heißluftfritteuse das entsprechende Programm. Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch Druck auf die Ein-/Aus-Taste wieder abbrechen. Das Gerät stoppt nach 20 Sekunden. Danach können Sie eine andere Funktion wählen. Es ist auch möglich, das gewählte Programm einzustellen, indem Sie die Zeit und Temperatur ändern.

- Mit der Timertaste können Sie die gewünschte Dauer einstellen. Drücken Sie einmal auf die Timertaste, um dann mit Hilfe des Wählschalters die Frittierdauer um jeweils eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Sie können eine Zeitspanne zwischen 1 Minute und 60 Minuten einstellen.
- Mit der Temperaturtaste können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Drücken Sie einmal auf die Temperaturtaste, um dann mit Hilfe des Wählschalters die Temperatur um jeweils fünf Grad zu erhöhen oder zu verringern. Sie können eine Temperatur zwischen 80 Grad und 200 Grad einstellen.
- Das Gerät lässt sich auch starten, ohne eine Funktion zu wählen. Stellen Sie mit den entsprechenden Bedientasten die gewünschte Temperatur und Zeit ein und betätigen Sie dann die Start/Stop-Taste.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein Programm zu beenden, betätigen Sie ebenfalls die Start/Stop-Taste. Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden ab.

Funktionen PREHEAT (P) und QUICK 5 (5):

PREHEAT:

Die Funktion „Preheat“ (P) wird benutzt, falls der Ofen laut Rezept vorgeheizt werden soll oder Fleischsorten oder Proteine zubereitet werden sollen, die eine hohe Anfangstemperatur benötigen.

- Setzen Sie den leeren Frittierkorb in die Fritteuse. Drehen Sie den Wählschalter, bis „P“ aufleuchtet.
- Wählen Sie mit der Start/Stop-Taste die gewünschte Funktion; auf dem Display werden die standardmäßige Zeit und Temperatur angezeigt.

- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste erneut, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
- Wenn 5 Pieptöne zu hören sind, ist das Gerät vorgeheizt.
- Bei Benutzung der Vorheizfunktion verringert sich die Gesamtgarzeit um 3 Minuten.

#### QUICK 5:

Benutzen Sie die Funktion QUICK 5 (5), um die Garzeit für 5 Minuten bei 190 °C zu verlängern.

- Drehen Sie den Wählschalter, bis „5“ aufleuchtet. Betätigen Sie die Start/Stopp-Taste, um die Heizdauer zu verlängern.
- Überschüssiges Öl von den Zutaten wird unten im Topf aufgefangen.
- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfriteuse. Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Korbfreigabeknopf.
- Wenn Sie den Timer-Piepton hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab. Ziehen Sie die Wanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Kontrollieren Sie, ob die Zutaten fertig sind. Falls die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Topf einfach zurück in das Gerät und stellen den Timer auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
- Um kleine Zutaten zu entnehmen (z. B. Pommes Frites), drücken Sie auf den Korbfreigabeknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne heraus. Drehen Sie den Korb nicht um, während die Wanne noch daran befestigt ist, da hierdurch überschüssiges Öl, das unten in der Wanne gesammelt wird, auf den Inhalt läuft.

- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfriteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

#### Tipps

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

## REINIGUNG UND PFLEGE

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



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

## UMWELT



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

### Support

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

## SEGURIDAD

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado. En el peor de los casos, los alimentos pueden prenderse. (No utilice más de una cucharadita de aceite, ninguna carne que suelte demasiada grasa o agua para hervir alimentos.)
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin son supervisados o instruidos en el uso del aparato

de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



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

- Granjas.
- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Base
2. Cesta/cubeta
3. Pantalla
4. Control táctil
5. Mando selector

## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie bien la cesta y la cubeta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Coloque la cesta en la cubeta correctamente.
- **Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**
- **Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**
- **Nota: Para preparar patatas fritas recomendamos un máximo de 1500 gramos para obtener el mejor resultado.**

ES













- **NOTA:** Tras el proceso de horneado, el aparato necesita enfriarse. Este proceso de enfriamiento se activará automáticamente cuando el temporizador haya terminado. Evite desenchufar el aparato de la toma de red antes de que haya finalizado el proceso de enfriamiento ya que el aire caliente restante puede producir daños en el aparato.

### USO

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









### Pantalla



	Pescado		Hornear		Encendido		Verduras
	Carne		Patatas fritas en la freidora Aerofryer		Temperatura	Min	Minutos
	Pollo		Tiempo	5	Quick 5	°C	Grados
	Marisco		En uso	P	Preheat		Asar

### Programas

- Se incluyen 8 programas de fritura: PESCADO, CARNE, POLLO, MARISCO, HORNEAR, PATATAS FRITAS EN LA FREIDORA AEROFRYER, VERDURAS y ASAR. Gire el mando selector para seleccionar el programa deseado.

Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	Acción
	180	20	Dé la vuelta a los alimentos a los 5 minutos.
	180	15	De la vuelta a los alimentos a los 5 minutos y compruebe si están cocinados.
	180	25	De la vuelta a los alimentos a los 10 minutos y compruebe si están cocinados.
	180	12	Agite los ingredientes con cuidado a los 4 minutos.
	160	40	
	200	20	Agite los ingredientes cada 6 minutos.
	180	15	
	180	15	De la vuelta a los alimentos a los 5 minutos y compruebe si están cocinados.

- Cuando pulse el botón de encendido, la freidora de aire iniciará el programa correspondiente. Cuando haya seleccionado el programa equivocado, puede interrumpirlo pulsando de nuevo el

botón de encendido. El dispositivo se detendrá tras 20 segundos. Transcurrido este tiempo puede seleccionar otra función.

También es posible ajustar el programa seleccionado cambiando el tiempo y la temperatura.

- El tiempo puede ajustarse con el botón de control del temporizador. Pulse el botón de control del temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo de fritura un minuto. Puede ajustar el temporizador entre 1 y 60 minutos.
- La temperatura puede ajustarse con el botón de control de temperatura. Pulse el botón de control de temperatura una vez para aumentar o disminuir la temperatura 5 grados con el mando selector. Puede ajustar la temperatura entre 80 y 200 grados.
- También es posible encender el dispositivo sin seleccionar una función. Ajuste el tiempo y la temperatura con los botones de control del temporizador y de temperatura; a continuación, pulse el botón de inicio/parada.
- Cuando saca la cubeta durante el proceso de fritura, el dispositivo se apaga automáticamente. Cuando vuelve a introducir el dispositivo, el programa se reanuda.
- Para cancelar cualquier programa, pulse el botón de inicio/parada. El dispositivo se apagará tras 20 segundos.

Funciones PREHEAT (P) y QUICK 5 (5):

**PREHEAT:**

Utilice la función de precalentamiento (P) si hace una receta para la que es necesario precalentar el horno o si cocina carne o proteínas que es beneficioso marcar con calor al principio.

- Introduzca la cesta/caja de fritura con aire caliente vacía en la freidora. Gire el mando selector hasta que la P se ilumine.

- Pulse el botón de inicio/parada para seleccionar la función. En la pantalla se mostrarán el tiempo y la temperatura por defecto.
- Pulse de nuevo el botón de puesta en marcha/parada para comenzar a precalentar.
- Cuando escuche 5 pitidos, el aparato estará precalentado.
- Si utiliza la función de precalentamiento, disminuya el tiempo de cocinado final en 3 minutos.

#### QUICK 5:

Utilice la función QUICK 5 (5) para ampliar 5 minutos el tiempo de cocción a 190 °C.

- Gire el mando selector hasta que el 5 se ilumine. Pulse el botón de inicio/parada para ampliar el tiempo de calentamiento.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire. No presione el botón de liberación de la cesta al agitar.
- Una vez que ha transcurrido el tiempo ajustado, suena el pitido del temporizador. El dispositivo se apagará tras 20 segundos. Saque la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.

- Para sacar ingredientes pequeños (p. ej., patatas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y saque la cesta de la cubeta. No dé la vuelta a la cesta con la cubeta aún fijada, ya que el exceso de aceite que se haya recogido en la parte inferior de la cubeta caerá sobre los ingredientes.
- Vacíe la cesta sobre una fuente o un plato. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire está lista al instante para preparar otro lote.

#### Consejos

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. La cubeta y la cesta no pueden lavarse en lavavajillas.

- Si la suciedad se adhiere al fondo de la cubeta, llénela de agua caliente con un poco de detergente. Introduzca la cesta en la cubeta y deje que la cubeta y la cesta estén en remojo durante 10 minutos.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

## MEDIO AMBIENTE



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

### Soporte

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

## SEGURANÇA

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





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

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

### DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Base
2. Cesto/Cuba
3. Visor
4. Controlo do ecrã tátil
5. Botão seletor

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe cuidadosamente o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Coloque o cesto corretamente na cuba
- **Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- **De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.**
- **Nota: para fritar batatas aconselhamos um máximo de 1500 gramas para obter os melhores resultados.**

PT

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

## UTILIZAÇÃO

- Insira a ficha elétrica numa tomada de parede com ligação à terra.
- Retire cuidadosamente a cuba da fritadeira.
- Coloque os ingredientes no cesto.
- Volte a colocar a cuba na fritadeira.
- Nunca use a cuba sem o cesto.
- Não toque na cuba durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.









### Visor



	Peixe		Cozer		Alimentação		Vegetais
	Carne		Batatas fritas na Aerofryer		Temperatura	Min	Minutos
	Frango		Tempo	5	Quick 5	°C	Graus
	Marisco		Em utilização	P	Pré-aquecimento		Assar

### Programas

- Inclui 8 programas de fritura: PEIXE, CARNE, FRANGO, MARISCO, COZER, BATATAS FRITAS NA AEROFRYER, VEGETAIS e ASSAR. Rode o botão seletor para selecionar o programa desejado.

Programa	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	Ação
	180	20	Vire passados 5 minutos.
	180	15	Vire passados 5 minutos, verifique se está cozinhado.
	180	25	Vire passados 10 minutos, verifique se está cozinhado.
	180	12	Agite cuidadosamente passados 4 minutos.
	160	40	
	200	20	Agite a cada 6 minutos.
	180	15	
	180	15	Vire passados 5 minutos, verifique se está cozinhado.

- Quando prime o botão de alimentação, a fritadeira sem óleo iniciará o programa correspondente. Se tiver escolhido o programa errado, pode abortar a operação premindo o botão de alimentação novamente. O aparelho irá parar após 20 segundos. Poderá depois escolher uma outra função. Pode também ajustar o programa escolhido, alterando o tempo e a temperatura.

- O tempo pode ser regulado com o botão de controlo do temporizador. Prima o botão de controlo do temporizador uma vez para aumentar ou diminuir em um minuto o tempo de fritura usando o botão seletor. Pode programar o temporizador entre 1 e 60 minutos.
- A temperatura pode ser regulada com o botão de controlo da temperatura. Prima o botão de controlo da temperatura uma vez para aumentar ou diminuir a temperatura em 5 graus usando o botão seletor. Pode programar a temperatura entre 80 e 200 graus.
- Também pode iniciar o aparelho sem selecionar uma função. Programe o tempo e a temperatura com os botões de controlo do temporizador e da temperatura e depois prima o botão start/stop.
- Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente. Ao recolocar a cuba, o programa será retomado.
- Para cancelar qualquer programa, prima o botão start/stop. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos.

Funções PREHEAT (P) e QUICK 5 (5):

PREHEAT (PRÉ-AQUECIMENTO):

Use a função (P) de pré-aquecimento sempre que uma receita requer o aquecimento prévio do forno ou se quiser cozinhar carne ou outra proteína que beneficiem de uma selagem prévia.

- Insira o cesto/gaveta de fritura vazio/a na fritadeira. Rode o botão seletor até acender o P.
- Prima o botão start/stop para selecionar a função, o tempo e a temperatura predefinidos aparecem no visor.
- Prima o botão start/stop mais uma vez para iniciar o pré-aquecimento.

- Se ouvir 5 bipes, isso significa que o aparelho está pré-aquecido.
- Se usar a função de pré-aquecimento, reduza o tempo final de fritura em 3 minutos.

#### QUICK 5:

Use a função QUICK 5 (5) para prolongar o tempo de fritura 5 minutos a 190°C.

- Rode o botão seletor até acender o número 5. Prima o botão start/ stop para aumentar o tempo de aquecimento.
- O excesso de óleo dos ingredientes acumula-se na base da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira. Não prima o botão de libertação do cesto enquanto o agita.
- Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta voltar a inserir a cuba no aparelho e programar o temporizador para mais alguns minutos.
- Para remover ingredientes de menores dimensões (ex: batatas fritas), prima o botão de libertação do cesto e retire-o para fora da cuba. Não vire o cesto ao contrário ainda dentro da cuba, pois qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo da cuba irá verter sobre os alimentos.
- Esvazie o cesto para uma travessa ou um prato. Assim que um lote de alimentos esteja pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar um outro lote.

Sugestões

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

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

## AMBIENTE



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

### Assistência

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

## **SICUREZZA**

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti la mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti. Nel caso peggiore gli alimenti possono prendere fuoco. (Non usare una quantità di olio superiore a un cucchiaino da tè, carne che possa rilasciare troppo grasso o acqua per bollire i cibi.)
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver

ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

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



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

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO

## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Base
2. Cestello/Contenitore
3. Display
4. Controllo touchscreen
5. Manopola di selezione

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Lavare bene il cestello e il contenitore in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Collocare correttamente il cestello nel contenitore
- **Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.**
- **Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.**
- **Nota: per i migliori risultati si consiglia di cuocere massimo 1500 grammi di patatine alla volta.**











- **NOTA:** Dopo il processo di cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; tale processo di raffreddamento si attiva automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer. Evitare di scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio.

## USO

- Collegare la spina a una presa elettrica dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il contenitore dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre gli ingredienti nel cestello.
- Reinscrivere il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Non usare il contenitore senza il cestello all'interno.
- Non toccare il contenitore durante e dopo l'uso per un certo tempo, poiché diventa molto caldo. Sostenere il contenitore esclusivamente per il manico.

## Display











	Pesce		Cottura al forno		Accensione		Verdure
	Carne		Patatine ad aria calda		Temperatura	Min	Minuti
	Pollo		Tempo	5	Rapido 5	°C	Gradi
	Molluschi		In funzione	P	Pre-riscaldament o		Arrosto

## Programmi

- Sono disponibili 8 programmi di frittura: PESCE, CARNE, POLLO, MOLLUSCHI, COTTURA AL FORNO, PATATINE AD ARIA CALDA, VERDURE e ARROSTO. Ruotare la manopola di selezione per scegliere il programma desiderato.



Programma	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Azione
	180	20	Rivoltare dopo 5 minuti.
	180	15	Rivoltare dopo 5 minuti, controllare la cottura.
	180	25	Rivoltare dopo 10 minuti, controllare la cottura.
	180	12	Agitare con cautela dopo 4 minuti.
	160	40	
	200	20	Agitare ogni 6 minuti.
	180	15	
	180	15	Rivoltare dopo 5 minuti, controllare la cottura.

- Alla pressione del pulsante di alimentazione, la friggitrice ad aria calda avvia il programma corrispondente. Se il programma scelto è sbagliato, è possibile interrompere il processo premendo di nuovo il pulsante di alimentazione. L'apparecchio si arresta dopo 20 secondi. A questo punto è possibile scegliere un altro programma. È inoltre possibile regolare il programma scelto modificando tempo e temperatura.

- Regolare il tempo con il tasto di controllo del timer. Premere il tasto di controllo del timer una volta e aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto con la manopola di selezione. Il timer può essere impostato tra 1 e 60 minuti.
- La temperatura può essere regolata con il tasto di controllo della temperatura. Premere i pulsanti di controllo della temperatura una volta e aumentare o diminuire la temperatura di 5 gradi con la manopola di selezione. La temperatura può essere impostata tra 80 e 200 gradi.
- L'apparecchio può essere inoltre avviato senza selezionare una funzione. Regolare il tempo e la temperatura con i relativi tasti di controllo, quindi premere il tasto di start/stop.
- Estruendo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente. Quando il contenitore viene reinserito, il programma riprende.
- Per annullare un programma, premere il tasto di start/stop. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi.

Funzioni PREHEAT (Pre-riscaldamento - P) e QUICK 5 (Rapido 5):  
PREHEAT (pre-riscaldamento):

Se una ricetta richiede un forno preriscaldato, oppure, quando si cucinano carni o proteine che beneficiano di una scottatura iniziale, utilizzare la funzione di pre-riscaldamento (P).

- Inserire il cestello/cassetto vuoto nella friggitrice. Ruotare la manopola di selezione fino a illuminare P.
- Premere il tasto start/stop per selezionare la funzione, sul display appariranno l'ora e la temperatura predefinite.
- Premere nuovamente il tasto start/stop per avviare il pre-riscaldamento.
- Quando vengono emessi 5 beep, l'apparecchio è preriscaldato.

- Quando si utilizza la funzione di preriscaldamento, ridurre il tempo di cottura finale di 3 minuti.

#### QUICK 5:

Usare la funzione QUICK 5 (5) per prolungare il tempo di cottura per 5 minuti a 190 °C.

- Ruotare la manopola di selezione fino a illuminare 5. Premere il tasto start/stop per prolungare il tempo di riscaldamento.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.
- Alcune pietanze richiedono di essere saltate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuoterlo. Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Non capovolgere il cestello con il contenitore attaccato per evitare di versare sulla pietanza eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo.
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un vassoio. Quando il primo vassoio è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un altro.

#### Suggerimenti

- Saltare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere le pietanze nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta di olio.
- Non preparare pietanze estremamente grasse, come le salsicce, nella friggitrice.
- È inoltre possibile usare la friggitrice ad aria per riscaldare i cibi. Per riscaldare i cibi, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

#### PULIZIA E MANUTENZIONE

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

## AMBIENTE



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

### Assistenza

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

## SÄKERHET

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

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

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



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

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

**SPARA DESSA ANVISNINGAR  
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

## BESKRIVNING AV DELAR

1. Bas
2. Korg/panna
3. Display
4. Pekskärmskontroll

## 5. Lägesvred

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör noggrant korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
- Placera korgen i pannan.
- **Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller frityrfett.**
- **För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.**
- **OBS: För tillagning av pommes rekommenderar vi max. 1 500 gram för bästa resultat.**
- **OBS: Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.**

### ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut in pannan i luftfritösen igen.

- Använd aldrig pannan utan korgen.
- Rör inte pannan ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.

**Display**



	Fisk		Baka		Ström		Grönsaker
	Kött		Pommes frites från luftfritös		Temperatur	Min	Minuter
	Kyckling		Tid	5	QUICK 5:	°C	Grader
	Skaldjur		Används	P	Förvärmning		Stek

**Program**

- Det finns åtta olika friteringsprogram: FISK, KÖTT, KYCKLING, SKALDJUR, BAKA, POMMES FRITES FRÅN LUFTFRITÖS, GRÖNSAKER OCH STEK. Använd lägesvredet för att välja önskat program.

Program	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	Åtgärd
	180	20	Vänd efter 5 minuter.
	180	15	Vänd efter 5 minuter, kontrollera att det är klart.
	180	25	Vänd efter 10 minuter, kontrollera att det är klart.
	180	12	Skaka försiktigt efter 4 minuter.
	160	40	
	200	20	Skaka var 6:e minut.
	180	15	
	180	15	Vänd efter 5 minuter, kontrollera att det är klart.

- När du trycker på strömknappen, kommer luftfritösen att starta motsvarande program. Om du väljer fel program kan du avbryta genom att trycka på strömknappen igen. Apparaten stoppas efter 20 sekunder. Efter detta kan du välja en annan funktion. Det är också möjligt att justera valt program genom att ändra tid och temperatur.

- Tiden kan justeras via knappen för timersinställning. Tryck på knappen för timerinställning en gång för att öka eller minska friteringstiden med en minut via lägesvredet. Du kan ställa in timern på mellan 1 och 60 minuter.
- Temperaturen kan justeras via knappen för temperaturinställning. Tryck på knappen för temperaturinställning en gång för att öka eller minska temperaturen med 5 grader via lägesvredet. Du kan ställa in temperaturen på mellan 80 och 200 grader.
- Det går även att starta apparaten utan att välja en funktion. Ställ in tiden och temperaturen med knapparna för timer- och temperaturinställning och tryck sedan på start/stopp-knappen.
- När du drar ut pannan under friteringsprocessen stängs apparaten av automatiskt. När du sätter tillbaka enheten kommer programmet att återupptas.
- Tryck på start/stopp-knappen för att avbryta ett program. Apparaten stängs av efter 20 sekunder.

Funktionerna PREHEAT (P) och QUICK 5 (5):

PREHEAT:

Om ett recept kräver att ugnen förvärms eller vid tillagning av kött eller protein som med fördel kan brynas använder du förvärmningsfunktionen Preheat (P).

- Sätt in den tomma friteringskorgen/lådan i fritösen. Ställ in lägesvredet så att P lyser.
- Tryck på start/stopp-knappen för att välja funktion. Standardtid och temperatur visas på displayen.
- Tryck på start/stopp-knappen igen för att starta förvärmningen.
- När du hör fem pip är apparaten förvärmad.
- Korta av den totala tillagningstiden med tre minuter när du använder förvärmning.

QUICK 5:

Använd funktionen QUICK 5 (5) för att förlänga tillagningstiden med fem minuter vid 190 °C.

- Ställ in lägesvredet så att 5 lyser. Tryck på start/stopp-knappen för att förlänga uppvärmningstiden.
- Överflödig olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Vissa ingredienser kräver en omskakning halvvägs genom tillagningen För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtagen och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen. Tryck inte på korgens frigöringsknapp vid skakning.
- När du hör timern pipa har den inställda tillagningstiden passerat. Apparaten stängs av efter 20 sekunder. Dra ut pannan från apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga skjuter du tillbaka pannan i apparaten och ställer in timern på ett par extra minuter.
- Ta bort små ingredienser (t.ex. pommes frites) genom att trycka på korgens frigöringsknapp och lyfta ut korgen från pannan. Vänd inte korgen upp och ned tillsammans med pannan, eftersom extra olja som har samlats upp på pannans botten då kan läcka ut över ingredienserna.
- Töm korgen i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.

Tips

- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.

---

SV

- Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispigt resultat. Friterar din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fettiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150°C i upp till 10 minuter.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

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

## OMGIVNING



■ Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta.

Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

### Support

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



## BEZPIECZEŃSTWO

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

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

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



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

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

## OPIS CZĘŚCI

1. Podstawa
2. Kosz/patelnia
3. Wyświetlacz
4. Sterowanie ekranem dotykowym
5. Pokrętko wyboru

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść kosz i patelnię, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Umieść prawidłowo kosz w urządzeniu.

- Niniejsza smażalnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- Uwaga: do pieczenia frytek zalecamy użycie maksymalnie 1500 gramów w celu uzyskania najlepszych rezultatów.
- UWAGA:** Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Należy unikać odłączania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.



## UŻYTKOWANIE






- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy.
- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno używać patelni bez kosza.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiagającym wysoką temperaturę. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.

### Wyświetlacz

	Ryby		Pieczenie/ zapekanie		Zasilanie		Warzywa
	Mięso		Frytki z piecyka konwekcyjnego		Temperatura	Min	Minuty
	Kurczak		Czas	5	Quick 5	°C	Stopnie
	Owoce morza		W trakcie pracy	P	Nagrzewanie wstępne		Pieczenie /prażenie

### Programy

- Dostępnych jest 8 programów smażenia: RYBY, MIĘSO, KURCZAK, OWOCE MORZA, PIECZENIE/ZAPIEKANIE, FRYTKI Z PIECYKA KONWEKCYJNEGO, WARZYWA i PIECZENIE/PRAŻENIE. Obróć pokrętko wyboru, aby wybrać żądany program.

Program	Temperatura (°C)	Czas (minuty)	Działanie
	180	20	Obróć po 5 minutach
	180	15	Obróć po 5 minutach, sprawdź, czy jest gotowe.
	180	25	Obróć po 10 minutach, sprawdź, czy jest gotowe.
	180	12	Ostrożnie wstrząśnij po 4 minutach
	160	40	
	200	20	Potrząśnij co 6 minut.
	180	15	
	180	15	Obróć po 5 minutach, sprawdź, czy jest gotowe.

- Po naciśnięciu przycisku zasilania smażalnica rozpocznie przypisywanie do danego przycisku programu. W przypadku wybrania niewłaściwego programu można anulować wybór, naciskając przycisk zasilania ponownie. Urządzenie przestanie działać po 20 sekundach. Następnie można ponownie wybrać funkcję. Można również modyfikować wybrany program, zmieniając czas i temperaturę.

- Czas można regulować za pomocą przycisku ustawiania minutnika. Jednokrotne naciśnięcie przycisku ustawiania minutnika zwiększa lub zmniejsza czas smażenia o jedną minutę za pomocą pokrętki wyboru. Minutnik można ustawiać na czas od 1 do 60 minut.
- Temperaturę można regulować za pomocą przycisku ustawiania temperatury. Jednokrotne naciśnięcie przycisku ustawiania temperatury zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5 stopni za pomocą pokrętki wyboru. Temperaturę można ustawiać w zakresie od 80 do 200 stopni.
- Można również uruchomić urządzenie bez wybierania funkcji. Należy w tym celu ustawić czas i temperaturę za pomocą przycisków ustawiania minutnika i ustawiania temperatury, a następnie nacisnąć przycisk start/stop.
- W przypadku wyciągnięcia patelni w trakcie procesu smażenia urządzenie wyłączy się automatycznie. Po odłożeniu patelni do urządzenia program jest wznawiany.
- Aby anulować dowolny program, należy nacisnąć przycisk start/stop. Urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.

Funkcje PREHEAT (nagrzewanie wstępne) (P) i QUICK (szybki) 5 (5):  
PREHEAT:

Jeżeli przepis wymaga wstępnego nagrzania piecyka lub podczas obróbki termicznej mięsa lub innych produktów wymagających obsmażenia, użyj funkcji PREHEAT (P).

- Włóż pusty kosz do smażenia/szufladę do frytkownicy. Obróć pokrętkę wyboru, aż do podświetlenia P.
- Naciśnij przycisk start/stop, aby wybrać funkcję, a domyślny czas i temperatura pojawią się na wyświetlaczu.
- Ponownie naciśnij przycisk start/stop, aby rozpocząć nagrzewanie wstępne.

- 5 sygnałów dźwiękowych potwierdza nagrzanie urządzenia.
- W razie użycia funkcji nagrzewania wstępnego, skróć czas gotowania o 3 minuty.

**QUICK 5:**

Użyj funkcji QUICK 5 (5), aby wydłużyć czas gotowania o 5 minut w temperaturze 190°C.

- Obróć pokrętkę wyboru aż do podświetlenia 5. Naciśnij przycisk start/stop, aby wydłużyć czas grzania.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.
- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy. Podczas potrząśnięcia nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upłynięcie czasu przygotowania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.
- Aby wyjąć niewielkie produkty spożywcze (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij go z patelni. Nie odwracaj zamocowanego do miski kosza do góry dnem. W przeciwnym razie tłuszcz zgromadzony na dnie miski spłynie na przygotowywaną żywność.

- Przełóż całą zawartość kosza na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii.

**Wskazówki**

- Przemieszczenie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Aby świeże ziemniaki po usmażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodajesz olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnicy nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kielbaski.
- Smażalnicy można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę o wartości 150°C oraz czas przygotowania wynoszący maksymalnie 10 minut.

**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Dokładnie wyczyść patelnię i kosz, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki. Patelni i kosza nie można myć w zmywarce.
- Jeśli do kosza lub dna patelni przylega brud, napełnij patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść kosz na patelni i pozostaw oba przedmioty do namoczenia przez około 10 minut.

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

## ŚRODOWISKO



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

### Wsparcie

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

**BEZPEČNOST**

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

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

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



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

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

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

## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Základna
2. Koš/pánev
3. Displej

4. Dotykový displej s ovládáním
5. Volič

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Důkladně vyčistěte košík a pánev pomocí horké vody, saponátu a neodírající houby.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumistujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Správně umístěte košík v pánvi.
- **Toto je fritéza spotřebič, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení.**
- **Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.**
- **Poznámka: Pro dosažení nejlepších výsledků při pečení hranolků doporučujeme připravovat maximálně 1 500 gramů.**
- **POZNÁMKA: Po skončení pečení se zařízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky, jakmile se vypne časovač. Nevytahujte prosím zařízení ze síťové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože by se zařízení mohlo zbytkem horkého vzduchu poškodit.**

## POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte pánev z fritézy spotřebiče.
- Do koše vložte ingredience.



- Zasuňte pánev zpět do fritézy spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte pánev bez koše uvnitř.
- Nedotýkejte se pánve během použití a nějakou dobu po použití, protože bude velmi horká. Držet pánev pouze za držadlo.

**Displej**



	Ryby		Pečení		Napájení		Zelenina
	Maso		Hranolky smažené horkým vzduchem		Teplota	Min	Minuty
	Kuřecí		Čas	5	Rychlých 5 °C	Stupně	
	Mořské plody		Provoz	P	Předehřev		Opékání

**Programy**

- V nabídce je 8 programů smažení: RYBY, MASO, KUŘE, MOŘSKÉ PLODY, PEČENÍ, HRANOLKY SMAŽENÉ HORKÝM VZDUCHEM, ZELENINA a OPÉKÁNÍ. Otáčením voliče vyberte požadovaný program.

Program	Teplota (°C)	Čas (minuty)	Činnost
	180	20	Po 5 minutách obraťte.
	180	15	Po 5 minutách obraťte, zkontrolujte připravenost.
	180	25	Po 10 minutách obraťte, zkontrolujte připravenost.
	180	12	Po 4 minutách opatrně protřepejte.
	160	40	
	200	20	Protřepejte každých 6 minut.
	180	15	
	180	15	Po 5 minutách obraťte, zkontrolujte připravenost.

- Po stisknutí hlavního vypínače spustí vzduchová fritéza příslušný program. Pokud jste zvolili chybný program, můžete jej zrušit opakovaným stisknutím hlavního vypínače. Spotřebič se vypne po 20 sekundách. Poté můžete zvolit jinou funkci. Vybraný program lze rovněž upravit, a to změnou času a teploty.
- Čas lze nastavit pomocí ovládacího tlačítka časovače. Na prodloužení nebo zkrácení doby smažení o jednu minutu stiskněte ovládací tlačítka časovače prostřednictvím voliče. Časovač můžete nastavit od 1 do 60 minut.
- Teplotu lze nastavit pomocí ovládacího tlačítka teploty. Na zvýšení nebo snížení teploty o 5 stupňů stiskněte ovládací tlačítka teploty prostřednictvím voliče. Teplotu můžete nastavit od 80 do 200 stupňů.
- Spotřebič lze rovněž zapnout bez výběru funkce. Čas a teplotu nastavte pomocí ovládacích tlačítek časovače a teploty a poté stiskněte tlačítka spuštění/zastavení.
- Pokud pánev během procesu smažení vytáhnete, spotřebič se automaticky vypne. Když pánev znovu zasunete, program bude pokračovat.
- Jakýkoli program zastavíte stisknutím tlačítka spuštění/zastavení. Spotřebič se vypne po 20 sekundách.

Funkce PŘEDEHŘEV (P) a RYCHLÝCH 5 (5):

**PŘEDEHŘEV:**

Pokud recept vyžaduje předehřátí trouby nebo když připravujete maso nebo bílkoviny vyžadující počáteční vysoký ohřev, použijte funkci předehřátí (P).

- Vložte prázdný koš/zásuvku do fritézy. Otáčejte voličem, dokud se nerozsvítí P.
- Stisknutím vypínače zvolte funkci; na displeji se zobrazí výchozí čas a teplota.

- Znovu stiskněte tlačítka vypínače pro zapnutí funkce předehřátí.
- Jakmile spotřebič pětikrát pípne, předehřátí je dokončeno.
- Když použijete funkci předehřátí, zkrátte dobu přípravy o 3 minuty.

**RYCHLÝCH 5:**

Použijte funkci RYCHLÝCH 5 (5) k prodloužení doby přípravy o 5 minut při 190 °C.

- Otáčejte voličem, dokud se nerozsvítí 5. Pro prodloužení doby ohřevu stiskněte tlačítka vypínače.
- Přebytečný olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.
- Některé ingredience vyžadují v polovině doby přípravy protřepat. Chcete-li ingredience protřepat, vytáhněte pánev za rukojeť ze spotřebiče a protřepejte. Potom zasuňte pánev zpět do fritézy spotřebiče. Během třepání nepoužívejte tlačítka pro uvolnění košíku.
- Jakmile uslyšíte pípnutí časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Spotřebič se zastaví po 20 sekundách. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
- Chcete-li odstranit malé ingredience (např. hranolky), stiskněte tlačítka pro uvolnění koše a vyzvedněte koš z pánve. Neotáčejte koš dnem vzhůru, pokud je ještě připojen k pánvi. Přebytečný olej, který se shromažďuje na dně pánve, by natekl do ingrediencí.
- Košík vyprázdněte do misky nebo na talíř. Po přípravě dávky ingrediencí je fritéza spotřebiče okamžitě připravena pro přípravu další dávky.

Tipy

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

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Důkladně vyčistěte pánev a košík pomocí horké vody, saponátu a neodírající houby. Pánev a košík nelze mýt v myčce nádobí.
- Pokud je nečistota přilepená ke košíku nebo na dně pánve, naplňte pánev horkou vodou s trochou tekutého saponátu. Košík vložte do pánve a pánev a košík nechte 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které poškozují spotřebič.

## PROSTŘEDÍ



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

## Podpora

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

## BEZPEČNOSŤ

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



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

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

## POPIS KOMPONENTOV

1. Podstavec
2. Košík/panvica
3. Displej
4. Ovládanie dotykovou obrazovkou
5. Otočný volič

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Dôkladne umyte kôš a panvicu teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.
- Umiestnite spotrebič na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teplu.
- Umiestnite kôš do panvice
- **Táto teplovzdušná fritéza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovací olej alebo masť.**
- **Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.**
- **Poznámka: na dosiahnutie najlepších výsledkov pri príprave hranolčekov odporúčame použiť dávku s maximálnou hmotnosťou 1500 gramov.**

- **POZNÁMKA:** Po procese pečenia musí spotrebič vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Neodpájajte spotrebič z elektrickej siete skôr, ako sa skončí proces chladenia, pretože zostávajúci horúci vzduch spôsobí poškodenie prístroja.

## POUŽÍVANIE

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







### Displej



	Ryby		Pečenie		Vypínač		Zelenina
	Mäso		Hranolč ky vo vzducho vej fritéze		Teplota	Min	Minúty
	Kurča		Čas	5	Rýchlo 5	°C	Stupne
	Morské plody		Používa sa	P	Predhrievani e		Opekané mäso

### Programy

- V ponuke je 8 programov vyprážania: RYBY, MÄSO, KURACIE MÄSO, MORSKÉ PLODY, KOLÁČ, HRANOLČEKY VO VZDUCHOVEJ FRITÉZE, ZELENINA a OPEKANÉ MÄSO. Otočte otočný volič a zvolte požadovaný program.

Program	Teplota (°C)	Čas (minúty)	Krok
	180	20	Otočte po 5 minútach.
	180	15	Otočte po 5 minútach, skontrolujte, či je dokončené.
	180	25	Otočte po 10 minútach, skontrolujte, či je dokončené.
	180	12	Opatrne potraďte po 4 minútach.
	160	40	
	200	20	Potraďte každých 6 minút.
	180	15	
	180	15	Otočte po 5 minútach, skontrolujte, či je dokončené.

- Keď stlačíte hlavný vypínač, vzduchová fritéza spustí príslušný program. Pokiaľ ste zvolili chybný program, môžete ho zrušiť opakovaným stlačením hlavného vypínača. Spotrebič sa vypne po 20 sekundách. Potom môžete vybrať iný program. Rovnako môžete upraviť vybraný program zmenou času a teploty.

- Čas je možné nastaviť pomocou tlačidla ovládania času. Raz stlačte tlačidlo ovládania časovača, čím zvýšite alebo znížite čas smaženia o jednu minútu pomocou otočného voliča. Časovač môžete nastaviť od 1 do 60 minút.
- Teplotu je možné nastaviť pomocou tlačidla ovládania teploty. Raz stlačte tlačidlo ovládania teploty, čím zvýšite alebo znížite teplotu o 5 stupňov pomocou otočného voliča. Teplotu môžete nastaviť od 80 do 200 stupňov.
- Spotrebič sa dá rovnako zapnúť bez výberu funkcie. Nastavte čas a teplotu pomocou časovača a tlačidiel ovládania teploty, potom stlačte tlačidlo pre štart/stop.
- Pokiaľ vyťahnete panvicu v priebehu procesu smaženia, spotrebič sa automaticky vypne. Pokiaľ panvicu znovu vložíte, program bude pokračovať.
- Pre zrušenie ktoréhokoľvek programu stlačte tlačidlo štart/stop. Spotrebič sa zastaví po 20 sekundách.

Funkcie PREDBEŽNÉ VYHRIEVANIE (P) a RÝCHLO 5 (5):

PREDBEŽNÉ VYHRIEVANIE:

Ak recept vyžaduje predhrievanie rúry alebo ak sa pri varení mäsa alebo bielkovín vyžaduje ich predvarenie, použite funkciu predhrievania (P).

- Vložte prázdny košík na smaženie/zásuvku do panvice. Otáčajte otočný volič, kým nebude svietiť P.
- Pre zvolenie funkcie stlačte tlačidlo štart/stop, zobrazí sa predvolený čas a teplota.
- Stlačte znova tlačidlo štart/stop, aby sa začalo predhrievanie.
- Keď sa ozve 5 pípnutí, zariadenie je prehriate.
- Pri použití funkcie prehriatia sa znižuje celkový čas varenia o 3 minúty.

#### RÝCHLO 5:

Použite funkciu RÝCHLO 5 (5), ak chcete predĺžiť čas varenia o 5 minút pri 190 °C.

- Otáčajte otočným voličom, kým nebude svietiť 5. Stlačte tlačidlo štart/stop na predĺženie času ohrievania.
- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
- Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vyťahnite panvicu zo spotrebiča za rúčku a zatrasťe ňou. Potom panvicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy. Počas pretriasania nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve pípnutie časovača. Spotrebič sa zastaví po 20 sekundách. Vyťahnite panvicu zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Na vybratie malých potravín (napr. hranolčekov) stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša a kôš vyťahnite z panvice. Neotáčajte kôš, keď je na ňom pripevnená panvica, keďže prebytočný tuk, ktorý sa zhromaždil v spodnej časti panvice, sa dostane na jedlo.
- Vysypte kôš do misky alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

#### Tipy

- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovým zemiakom malé množstvo oleja. Pečte prísady v teplovzdušnej fritéze do niekoľkých minút po tom, ako ste pridali olej.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte veľmi masťné jedlá ako klobásy.

- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť taktiež na prihriatie jedla. Na prihriatie jedla nastavte teplotu 150°C a čas do 10 minút.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Dôkladne umyte panvicu a kôš teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou. Panvicu a kôš nie je možné umývať v umývačke riadu.
- Pokiaľ je špina zaschnutá na koši či na dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou s troškou tekutého čistiacieho prostriedku. Kôš vložte do panvice a nechajte 10 minút odmočiť.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohli dôjsť k poškodeniu spotrebiča.

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



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



**Podpora**

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

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

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

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

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



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

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

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

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Основание
2. Корзина и сковорода
3. Дисплей
4. Экран сенсорного управления
5. Переключатель

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.

- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно промойте корзину и противень горячей водой с небольшим количеством моющего средства с помощью неабразивной губки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. не устанавливайте его на нежаростойкие поверхности.
- Установите корзину в противень согласно инструкциям
- **Жарка в аэрофритюрнице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень масло или жир для жарки.**
- **Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.**
- **Примечание.** Мы рекомендуем готовить не более 1500 г чипсов за раз.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** После завершения процесса выпечки устройству необходимо дать охладиться. Процесс охлаждения включится автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте штепсельной вилки из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно вытяните противень из аэрофритюрницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.

- Не пользуйтесь сковородой без корзины.
- Не прикасайтесь к сковороде еще какое-то время после использования, так как она очень сильно нагревается. Держите сковороду только за ручку.

## Дисплей



	Рыба		Запекание		Питание		Овощи
	Мясо		Картофель фри (обжарка воздухом)		Температура	Мин	Минуты
	Цыпленок		Время	5	Экспресс 5	°C	Градусы
	Моллюски		В работе	P	Предварительный нагрев		Жарка

## Программы

- 8 программ приготовления: РЫБА, МЯСО, КУРИЦА, МОЛЛЮСКИ, ЗАПЕКАНИЕ, КАРТОФЕЛЬ ФРИ (ОБЖАРКА ВОЗДУХОМ), ОВОЩИ и ЖАРКА. Для выбора желаемой программы воспользуйтесь переключателем.

Программа	Температура (в °C)	Время (в минутах)	Действие
	180	20	Переверните через 5 минут.
	180	15	Переверните через 5 минут, проверьте готовность.
	180	25	Переверните через 10 минут, проверьте готовность.
	180	12	Осторожно встряхните через 4 минуты.
	160	40	
	200	20	Встряхивайте каждые 6 минут.
	180	15	
	180	15	Переверните через 5 минут, проверьте готовность.

- При нажатии сетевой кнопки аэрофритюрница начнет выполнять соответствующую программу. При выборе неверной программы ее можно отменить повторным нажатием сетевой кнопки. Устройство прекратит работу через 20 секунд. После этого можно будет выбрать другую функцию. В выбранной программе также можно изменить параметры времени и температуры.
  - Чтобы задать время, нажмите кнопку управления таймером. Для увеличения или уменьшения времени жарки на одну минуту поверните переключатель. Так можно задать время в диапазоне от 1 до 60 минут.
  - Чтобы задать температуру, нажмите кнопку управления температурой. Для увеличения или уменьшения температуры на 5 градусов поверните переключатель. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.
  - Устройство также можно запустить и без выбора функции. Задайте время и температуру с помощью кнопок управления, а затем нажмите кнопку пуска/остановки.
  - При извлечении противня во время жарки устройство автоматически выключится. Установите противень на место, и программа будет возобновлена.
  - Для отмены выполнения программы нажмите кнопку пуска/остановки. Устройство выключится через 20 секунд.
- Функции ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ (P) и ЭКСПРЕСС 5 (5) ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

RU

Если вам по рецепту требуется предварительно нагреть духовку или быстро обжарить мясо и другие продукты, содержащие белок, при высокой температуре, воспользуйтесь функцией предварительного нагрева.

- Поместите пустую корзину для жарки и емкость в аэрофритюрницу. Поворачивайте переключатель, пока не загорится буква P.
- Чтобы выбрать функцию, нажмите кнопку пуска/остановки. На дисплее отобразится время и температура по умолчанию.
- Чтобы начать предварительный нагрев, нажмите кнопку пуска/остановки еще раз.
- Когда устройство нагреется, прозвучит звуковой сигнал 5 раз.
- При использовании предварительного нагрева сокращайте время готовки на 3 минуты.

#### ЭКСПРЕСС 5

Используйте функцию ЭКСПРЕСС 5 (5), чтобы добавить ко времени готовки 5 минут на 190 °C.

- Поворачивайте переключатель, пока не загорится цифра 5. Чтобы увеличить время нагрева, нажмите кнопку пуска/остановки.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части сковороды.
- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов вытяните противень из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу. Во время встряхивания не нажимайте кнопку для снятия корзины

- При истечении заданного таймером времени жарки раздается звуковой сигнал. Устройство выключится через 20 секунд. Вытяните противень из аэрофритюрницы и поставьте его на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте сковороду обратно в устройство и установите таймер еще на несколько минут.
- Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), нажмите кнопку для снятия корзины и поднимите ее над сковородой. Не переворачивайте корзину с закрепленной на ней сковородой, иначе собравшееся в сковороде масло вытечет на ингредиенты.
- Выложите содержимое корзины в емкость или на тарелку. После приготовления одной партии ингредиентов аэрофритюрница сразу же будет готова к жарке следующей партии.

#### Советы

- Встряхивание небольших ингредиентов в процессе жарки позволяет получить лучший результат и предотвратить неравномерное прожаривание.
- Для получения хрустящего картофеля добавьте в свежий картофель немного масла. После добавления масла выполните жарку ингредиентов в аэрофритюрнице в течение нескольких минут.
- Не готовьте в аэрофритюрнице слишком жирные продукты (сосиски).
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.
- Емкость и корзину можно мыть в горячей воде не абразивной губкой, добавив в нее моющее средство. Противень и корзину нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Если корзина или дно емкости сильно загрязнены, наполните емкость горячей водой, добавив туда немного моющего средства. Поместите корзину в емкость, дав им отомкнуть в течение 10 минут.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



■ По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы

вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

### Поддержка

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

## SIKKERHED

- Hvis sikkerhedsinstrukserne tilsidesættes, vil fabrikanten ikke være ansvarlig for skader.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes service-agent eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
- Flyt aldrig apparatet ved at trække i netledningen, og sørg for, at ledningen ikke bliver sammenfiltret.
- Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug og kun til brug for det, som det er konstrueret til. I værste tilfælde kan maden bryde i brand. (Brug ikke mere end én teske af olie, ikke noget kød der frigiver meget fedt, eller vand beregnet til at koge mad.)
- Dette apparat må ikke anvendes af børn under 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og opefter samt personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Hold apparatet og dets kabel

væk fra børn på under 8 år. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges.

- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jord (til klasse I apparater).
- ADVARSEL: Sluk for apparatet, hvis overfladen er itu, så du undgår risikoen for elektrisk stød.
- Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive høj, når apparatet er i brug.
- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



- Overflader der er vist med dette symbol, kan blive varme under brug.
- For at forhindre forstyrrelse af luftstrømmen, placer aldrig noget som helst oven på apparatet og sikr, at der er mindst 10 cm frit område omkring apparatet.



- Efter bagningen skal apparatet køle af. Denne afkøling aktiveres automatisk når timeren er færdig. Undgå at trække stikket til apparatet ud af stikkontakten før afkølingen er færdig, idet den resterende varme luft kan beskadige apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
- Kantineområder i forretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
- Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
- Miljøer som Bed and Breakfast.
- Bondegårde.

GEM DISSE ANVISNINGER

KUN BEREGNET TIL EN ALMINDELIG HUSHOLDNING

## BESKRIVELSE AF DE ENKELTE DELE

1. Base
2. Kurv/pande
3. Display
4. Touchscreen-kontrollement
5. Vælgerskive

## FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Fjern alt indpakningsmateriale.
- Fjerne alle klistermærker og mærkater fra apparatet.

- Rens kurven og panden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, der ikke laver ridser.
- Rengør apparatets inderside og yderside med en fugtig klud.
- Placer apparatet på en stabil, vandret overflade, placer den ikke på en overflade der ikke tåler varme.
- Placer kurven korrekt i panden
- **Det er en luft-steger, som fungerer ved hjælp af varm luft. Panden må ikke påfyldes med olie eller stegefedt.**
- **For at forhindre forstyrrelse af luftstrømmen, placer aldrig noget som helst oven på apparatet og sikr, at der er mindst 10 cm frit område omkring apparatet.**
- **Bemærk: Til tilberedning af pommes frites anbefaler vi maks. 1500 gram for at få det bedste resultat.**
- **BEMÆRK: Efter tilberedningen skal apparatet køle af. Denne afkøling aktiveres automatisk, når timeren er færdig. Undgå at tage stikket til apparatet ud af stikkontakten, før afkølingen er færdig, da den resterende varme luft kan beskadige apparatet.**

## BRUG

- Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
- Træk forsigtigt panden ud af luftstegeren.
- Put ingredienserne i kurven.
- Skyd panden ind i luft-stegeren.
- Brug aldrig panden uden en kurv.
- Undgå at berøre panden under brug og et stykke tid derefter, da den bliver meget varm. Hold kun panden i håndtaget.

## Display



	Fisk		Bagning		Effekt		Grøntsager
	Kød		Pommes frites i Aerofryer		Temperatur	Min.	Minutter
	Kylling		Tid	5	Hurtig 5	°C	Grader
	Krebsdyr		I brug	P	Forvarm		Steg

**Programmer**

- Der er 8 fritureprogrammer, herunder: FISK, KØD, KYLLING, KREBSDYR, BAGNING, POMMES FRITES I AEROFRYER, GRØNTSAGER og STEG. Drej på vælgeren for at vælge det ønskede program.

Program	Temperatur (°C)	Tid (minutter)	Handling
	180	20	Vend efter 5 minutter.
	180	15	Vend efter 5 minutter, kontroller, om det er færdigt.
	180	25	Vend efter 10 minutter, kontroller, om det er færdigt.
	180	12	Ryst forsigtigt efter 4 minutter.
	160	40	
	200	20	Ryst hver 6. minut.
	180	15	
	180	15	Vend efter 5 minutter, kontroller, om det er færdigt.

- Når du trykker på tænd/sluk-knappen, starter luftstegeren det tilsvarende program. Hvis du får valgt det forkerte program, kan du afbryde ved at trykke på tænd/sluk-knappen igen. Enheden stopper efter 20 sekunder. Derefter kan du vælge en anden funktion. Det er også muligt at justere det valgte program ved at ændre tid og temperatur.

- Tiden kan justeres vha. knappen til tidsstyring. Tryk én gang på knappen til tidsstyring for at øge eller mindske stegetiden med ét minut ved hjælp af vælgerskiven. Timeren kan indstilles til mellem 1 og 60 minutter.
- Temperaturen kan justeres vha. knappen til temperaturstyring. Tryk én gang på knappen til temperaturstyring for at øge eller mindske temperaturen med 5 grader ved hjælp af vælgerskiven. Du kan indstille temperaturen til mellem 80 og 200 grader.
- Det er også muligt at starte enheden uden at vælge en funktion. Indstil tid og temperatur med knapperne til styring af tid og temperatur, og tryk derefter på start/stop-knappen.
- Hvis panden trækkes ud midt i stegeprocessen, slukkes enheden automatisk. Når enheden føres ind i apparatet igen, genoptages programmet.
- Alle programmer kan annulleres ved tryk på start/stop-knappen. Enheden slukkes efter 20 sekunder.

FORVARM (P) og HURTIG 5 (5) funktioner:

FORVARM:

Hvis en opskrift kræver forvarmet ovn, eller når du tilbereder kød eller proteiner, der skal svitses i starten, skal du bruge forvarmningsfunktionen (P).

- Sæt den tomme stegekurv/-skuffe i luftstegeren. Drej på vælgeren, indtil P lyser.
- Tryk på start/stop-knappen for at vælge funktion. Standardtid og -temperatur vises i displayet.
- Tryk på start/stop-knappen igen for at starte forvarmning.
- Når der lyder 5 bip, er apparatet forvarmet.
- Når forvarmningsfunktionen bruges, reduceres den endelige tilberedelsestid med 3 minutter.

HURTIG 5:

Brug HURTIG 5 (5) funktionen til at forlænge tilberedelsestiden med 5 minutter ved 190 °C.

- Drej på vælgeren, indtil 5 lyser. Tryk på start/stop-knappen for at forlænge varmetiden.
- Overskydende olie fra ingredienserne opsamles i bunden af panden.
- Det kan være nødvendigt at ryste nogle af ingredienserne når halvdelen af tilberedelsestiden er forløbet. For at ryste ingredienserne skal man først trække panden ud med håndtaget og derefter ryste den. Skyd derefter panden ind i luft-stegeren igen. Undgå at trykke på kurvens udløserknap mens der rystes
- Når timeren bipper, betyder det, at tilberedelsestiden er gået. Enheden slukkes efter 20 sekunder. Træk panden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
- Kontroller, at ingredienserne er færdige. Hvis ingredienserne ikke er helt færdige, kan man blot skubbe bakken ind i apparatet igen og indstille timeren til nogle få minutter mere.
- Skal der fjernes små ingredienser (f.eks. pommes frites), kan man trykke på kurvens udløserknap og løfte kurven ud af panden. Vend ikke bunden i vejret på kurven, mens den stadig er fastgjort til panden, da eventuel overskydende olie, der er opsamlet i bunden af panden, så løber ud over ingredienserne.
- Tøm kurven ud i en skål eller tallerken. Når en ingredienserne er færdig, kan man med det samme benytte luftstegeren til at tilberede den næste portion.

Tips

- Det giver de bedste resultater og forebygger ujævn stegning, hvis man omryster mindre ingredienser når halvdelen af tilberedelsestiden er forløbet.
- Kom en smule olie på de friske kartofler, så bliver de mere sprøde. Steg ingredienserne i luftstegeren nogle få minutter efter at der er kommet olie på dem.
- Tilbered ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i luftstegeren.
- Luftstegeren kan også bruges til at genopvarme ingredienser. Til genopvarmning af ingredienser indstilles temperaturen til 150° C i op til 10 minutter.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag netstikket ud og vent til apparatet er helt kølet af, inden det rengøres.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker. Panden kan ikke tåle vask i opvaskemaskine.
- Rens kurven og panden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, der ikke laver ridser. Panden og kurven kan ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Hvis der sidder snavs fast i kurven eller på bunden af panden, fyldes panden med varmt vand og lidt opvaskesæbe. Sæt kurven i panden, og lad pande og kurv stå i blød i ca. 10 minutter.
- Rengør apparatet med en fugtig klud. Brug aldrig kraftige eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld, som kan ødelægge apparatet.

## MILJØ



Dette apparat må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet efter udtjent brug, men skal afleveres på en genbrugsplads for elektronik og køkkenapparater. Dette symbol på apparatet, brugervejledningen og emballagen henviser til dette vigtige punkt. Materialerne, der er brugt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater bidrager du med en væsentlig hjælp til beskyttelse af miljøet. Spørg dine lokale myndigheder hvor genbrugspladserne er placeret.

## Støtteanordning

Du kan finde al tilgængelig information og reservedele på [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!





© Princess 2020 | Jules Verneweg 87  
5015 BH Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

