

PRINCESS®

EN Instruction manual

NL Gebruiksaanwijzing

FR Mode d'emploi

DE Bedienungsanleitung

ES Manual de usuario

PT Manual de utilizador

IT Manuale utente

SV Bruksanvisning

PL Instrukcja obsługi

CS Návod na použití

SK Návod na použitie

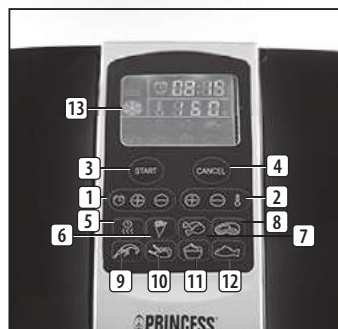
RU Руководство по эксплуатации



Digital Aerofryer XL

01.182020.01.001

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



SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- 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	Timer control buttons	12	Fish button
2	Temperature control buttons	13	LCD display
3	Start button	14	Basket
4	Cancel button	15	Basket release button
5	Warm-up button	16	Basket handle
6	Aerofryer Fries button	17	Pan
7	Chicken button	18	Air inlet
8	Meat button	19	Hot Air outlet openings
9	Shellfish/ Crustacean button	20	Mains cord
10	Roast button	21	Grill Rack
11	Bake button		

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: After the baking process the appliance needs to cool down, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Please avoid to unplug the appliance from the net-socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.**
- There are 7 seven frying programs included: Aerofryer Fries, Chicken, Meat, Shellfish/Crustaceans, Roast, Bake, and Fish. Use the corresponding function button depending on the type of food you wish to prepare.
 - When you press the function button, the aerofryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can abort by pressing the cancel button. 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 buttons. Press the timer control buttons one time to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the buttons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 60 minutes.
 - The temperature can be adjusted with the temperature control buttons. Press the temperature control buttons one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
 - 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 button.
 - You can pause any program by pressing the start button, for example if you want to shake your ingredients. The device will pause after 20 seconds. To resume the frying process, press the start button again.

EN










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.
- When the pan is cold, please use the warm-up function first, by pressing the warm-up function button. The device will warm up for 5 minutes on a temperature of 80 degrees. After this, the device is ready for use.

- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically within 5 seconds. When you reinsert the device, the program will resume.
- To cancel any program, press the cancel button. The device will shut off after 20 seconds.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking
- When you hear the timer beep 5 times, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heatresistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- Baking times may vary based on amount of fries, type of fries, temperature and brand.

Tips

PROGRAM TABLE

Program	Icon	Default temperature/time 182020	Quantity	Extra information
Preheat		80/5		
Aerofryer Fries		200/20	500g	Shake every 5 minutes
Homemade Fries		Proposed time 120□/10 min 200□/20 min	500g	Shake every 5 minutes
Chicken		180/25	500g	
Meat		180/15	200g	
Shellfish/ Crustaceans		180/15	250g	
Roast		180/15	200g	
Bake		160/40	1 pcs	
Fish		180/20	200g	

TROUBLE SHOOTING

The unit is equipped with safety features that will shut the unit down if an abnormal condition is encountered during cooking. An error signal will be displayed on the control panel. Depending on the error, audible beeping may be heard. If the item shows an E error code (E1,E2), please unplug your device (60 sec.) and try again. If this won't work please contact our Aftersales service.

EN

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!

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 theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde

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

- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.



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

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES
ALLEEN VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK**

ONDERDELENBESCHRIJVING

1	Toetsen voor timerregeling	12	Toets voor vis
2	Toetsen voor temperatuurregeling	13	Lcd-display
3	Starttoets	14	Mandje
4	Annuleertoets	15	Vrijgaveknop voor mandje
5	Opwarmtoets	16	Handgreep van mandje
6	Toets voor Aerofryer-friet	17	Pan
7	Toets voor kip	18	Luchtinlaat
8	Toets voor vlees	19	Uitlaatopeningen voor hete lucht
9	Toets voor schelp- en schaaldieren	20	Netsnoer
10	Toets voor braadstuk	21	Grillrooster
11	Toets voor gebak		

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.**
- **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

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfriteuse.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de pan terug in de heteluchtfriteuse.
- Gebruik de pan nooit zonder dat de mand erin is geplaatst.










- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan. De pan wordt zeer heet. Houd de pan uitsluitend bij de handgreep vast.
- Gebruik bij een koude pan eerst de opwarmfunctie door op de opwarmfunctieknop te drukken. Het apparaat zal gedurende 5 minuten opwarmen op een temperatuur van 80 graden. Hierna is het apparaat klaar voor gebruik.
- Er zijn 7 bakprogramma's beschikbaar: Aerofryer-friet, Kip, Vlees, Schelp- en schaaldieren, Braadstuk, Gebak en Vis. Gebruik de juiste functietoets, afhankelijk van het type voedsel dat u wilt bereiden.
- Als u op de functieknop drukt, start de heteluchtfriteuse het bijbehorende programma. Als u het verkeerde programma heeft gekozen, kunt u het programma afbreken door op de annuleerknop 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 toetsen voor timerregeling. Druk één keer op de toetsen voor timerregeling om de baktijd met één minuut te verlengen of verkorten. Houd een van de toetsen ingedrukt om de tijd sneller aan te passen. U kunt de timer instellen tussen de 1 en 60 minuten.
- De temperatuur kan worden gewijzigd met de temperatuurregelknoppen. Druk eenmaal op de temperatuurregelknoppen om de temperatuur met 5 graden te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de temperatuur sneller te wijzigen. U kunt de temperatuur instellen tussen 80 en 200 graden.

- Het is ook mogelijk om het apparaat te starten zonder een functie te selecteren. Stel de tijd en de temperatuur in met timer- en temperatuurregelknoppen. Druk vervolgens op de startknop.
- U kunt een programma pauzeren door op de startknop te drukken, bijvoorbeeld als u uw ingrediënten wilt schudden. Het apparaat pauzeert na 20 seconden. Druk nogmaals op de startknop om het frituren te hervatten.
- Als u de pan tijdens het frituren verwijdert, schakelt het apparaat automatisch binnen 5 seconden uit. Als u het apparaat terugplaatst, zal het programma hervatten.
- Druk op de annuleerknop om een programma te annuleren. Het apparaat schakelt uit na 20 seconden.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat de opwarmindicator van tijd tot tijd aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- Overtollige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schuif vervolgens de pan terug in de heteluchtfriteuse. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Als u de timer 5 keer hoort piepen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit. Neem de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het apparaat en stel met de timer nog een paar extra minuten in.
- Druk op de mandontgrendelingsknop en til de mand uit de pan om kleine ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen. Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast. Eventuele overtollige olie die zich heeft verzameld op de bodem van de pan zal op de ingrediënten lekken.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de 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.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur voor maximaal 10 minuten in op 150°C om ingrediënten op te warmen.
- Baktijden kunnen variëren, afhankelijk van de hoeveelheid friet, het type friet, de temperatuur en het merk.

PROGRAMMATABEL

Programma	Pictogram	Standaardtemperatuur/-tijd 182020	Hoeveelheid	Extra informatie
Voorverwarmen		80/5		
Aerofryer-friet		200/20	500 g	Elke 5 minuten schudden
Zelfgemaakte friet		Voorgestelde tijd 120□/10 min 200□/20 min	500 g	Elke 5 minuten schudden
Kip		180/25	500 g	
Vlees		180/15	200 g	
Schelp- en schaaldieren		180/15	250 g	
Braadstuk		180/15	200 g	
Gebak		160/40	1 stuk	
Vis		180/20	200 g	

PROBLEMEN OPlossen

Het apparaat is voorzien van veiligheidsvoorzieningen die het apparaat uitschakelen als zich tijdens het koken een abnormale toestand voordoet. Een foutsignaal verschijnt op het bedieningspaneel. Afhankelijk van de fout kan een hoorbare pieptoon klinken. Als het toestel een E-foutcode (E1, E2) vertoont, haal dan de stekker uit het stopcontact (60 sec.) en probeer het opnieuw. Als dit niet werkt, neem dan contact op met onze Aftersales service.

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.

NL

MILIEU



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

Support

U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op www.princesshome.eu!

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	Boutons de minuterie	12	Bouton Poisson
2	Boutons de contrôle de la température	13	Affichage LCD
3	Bouton Démarrer	14	Panier
4	Bouton Annuler	15	Bouton d'ouverture du panier
5	Bouton Réchauffer	16	Poignée du panier
6	Bouton Frites Aerofryer	17	Friteuse
7	Bouton Volaille	18	Entrée d'air
8	Bouton Viande	19	Ouvertures d'évacuation de l'air chaud
9	Bouton Coquillages et crustacés	20	Cordon électrique
10	Bouton Rôti	21	Gril
11	Bouton Cuisson au four		

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.**
- **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 mise à la terre.
- Retirez prudemment la cuve de la friteuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- Glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- N'utilisez jamais la cuve sans le panier dedans.

FR










- Ne touchez pas la cuve durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.
- Lorsque la cuve est froide, utilisez d'abord la fonction de préchauffage en appuyant sur le bouton de fonction de préchauffage. L'appareil chauffe pendant 5 minutes à une température de 80 degrés. Ensuite, l'appareil est prêt à être utilisé.
- Il y a 7 programmes de cuisson inclus : Frites Aerofryer, Volaille, Viande, Coquillages et crustacés, Rôti, Cuisson au four et Poisson. Utilisez le bouton correspondant en fonction du type d'aliment que vous souhaitez préparer.
- Si vous appuyez sur le bouton de fonction, la friteuse à air lance le programme correspondant. Si vous vous êtes trompé de programme, vous pouvez l'interrompre en appuyant sur le bouton d'annulation. 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.
- La durée de cuisson peut être réglée à l'aide des boutons de commande de la minuterie. Appuyez une fois sur les boutons de commande de la minuterie pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson d'une minute. Appuyez sur l'un des boutons et maintenez-le enfoncé pour régler plus rapidement la durée. Vous pouvez régler la minuterie sur 1 à 60 minutes.
- La température est réglable avec les boutons de thermostat. Appuyez sur les boutons de température une fois pour augmenter /réduire la température de 5 degrés. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de température. La température est réglable entre 80 et 200 degrés.
- Vous pouvez aussi démarrer l'appareil sans sélectionner une fonction. Réglez la durée et la température avec les boutons de minuterie et de thermostat puis appuyez sur le bouton de démarrage.
- Vous pouvez mettre un programme en pause en appuyant sur le bouton de démarrage, par ex. pour secouer les ingrédients. L'appareil se met en pause après 20 secondes. Pour reprendre le processus de friture, appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage.
- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement dans les 5 secondes. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton d'annulation. L'appareil s'éteint après 20 secondes.
- Durant le processus de friture à l'air chaud, le témoin de chauffage s'allume et s'éteint de temps à autre. C'est l'indication que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour entretenir la température.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation. Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud. N'appuyez pas sur le bouton de libération de panier durant la secousse.
- Dès que le minuteur émet 5 bips, le temps de préparation réglé s'est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.

- Pour retirer les petits ingrédients (ex. frites), appuyez sur le bouton de libération de panier et sortez le panier de la cuve. Ne retournez pas le panier avec la cuve encore fixée dessus. En effet, tout l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve risque de couler sur les ingrédients.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la 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.
- Placez un moule de cuisson ou pour le four dans le panier afin de cuire un gâteau ou une quiche, voire pour frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.
- Les durées de cuisson indiquées peuvent varier selon la quantité de frites, le type de frites, la température et la marque.

TABLE DES PROGRAMMES

Programme	Icône	Température/ durée par défaut 182020	Quantit é	Informations supplémentaire s
Préchauffage		80/5		
Frites Aerofryer		200/20	500 g	Secouer toutes les 5 minutes.
Frites maison		Durée proposée 120□/10 min 200□/20 min	500 g	Secouer toutes les 5 minutes.
Volaille		180/25	500 g	
Viande		180/15	200 g	
Coquillages et crustacés		180/15	250 g	
Rôti		180/15	200 g	
Cuisson au four		160/40	1. pièce	
Poisson		180/20	200 g	

RÉSOLUTION DES PANNES

L'appareil est équipé de dispositifs de sécurité qui l'arrêtent si une situation anormale est constatée pendant la cuisson. Un signal d'erreur s'affiche sur le panneau de commande. Selon l'erreur, un signal sonore peut être émis. Si le code d'erreur E (E1, E2) s'affiche, débranchez votre appareil (60 sec.) et réessayez. Si cela ne fonctionne pas, veuillez contacter notre service après-vente.

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 !

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	Zeiteinstelltaste n	12	Fisch-Taste
2	Temperatur- Einstelltasten	13	LCD-Display
3	Start-Taste	14	Garkorb
4	Abbruch-Taste	15	Korbfreigabeta- ste
5	Aufwärm-taste	16	Korbgriff
6	Pommes-Frites- Taste	17	Wanne
7	Geflügel-Taste	18	Lufteinlass
8	Fleisch-Taste	19	Heißluft- Auslassöffnun- gen
9	Meeresfrüchte/ Krustentiere- Taste	20	Netzkabel
10	Braten-Taste	21	Grillrost
11	Backen-Taste		

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
- **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: 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

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfriteuse.
- Verwenden Sie die Wanne niemals ohne den Korb darin.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.

DE

- Wenn die Pfanne kalt ist, verwenden Sie bitte zuerst die Aufwärmfunktion, indem Sie die Aufwärmfunktionstaste drücken. Das Gerät wird 5 Minuten lang auf eine Temperatur von 80 Grad aufgewärmt. Danach ist das Gerät gebrauchsbereit.
- Das Gerät verfügt über 7 Frittierprogramme: Pommes-Frites, Geflügel, Fleisch, Meeresfrüchte/Krustentiere, Braten, Backen und Fisch. Verwenden Sie je nach zuzubereitender Speise die entsprechende Funktionstaste.
- Wenn Sie auf die Funktionstaste drücken, startet die Heißluftfriteuse das entsprechende Programm. Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch Druck auf die Abbruchtaste 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.
- Die Zeit kann mit den Zeiteinstellstasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Zeiteinstellstasten, um die Frittierzeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können eine Zeitspanne zwischen 1 Minute und 60 Minuten einstellen.
- Die Temperatur kann mit den Temperaturregeltasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturregeltasten, um die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Temperatur schneller einzustellen. Sie können die Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.
- Es ist auch möglich, das Gerät zu starten, ohne eine Funktion zu wählen. Stellen Sie Zeit und Temperatur mit den Timer-Steuertasten und den Temperaturregeltasten ein, und drücken Sie anschließend auf die Starttaste.
- Sie können das Programm anhalten, indem Sie auf die Starttaste drücken - beispielsweise, wenn Sie den Inhalt schütteln möchten. Das Gerät hält nach 20 Sekunden an. Um den Frittiervorgang wieder fortzusetzen, drücken Sie erneut auf die Starttaste.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät innerhalb von 5 Sekunden automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein beliebiges Programm abzubrechen, drücken Sie auf die Abbruchtaste. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab.
- Während des Heißluft-Frittiervorgangs schaltet die Aufheizlampe von Zeit zu Zeit ein und aus. Hierdurch wird angezeigt, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur aufrecht zu erhalten.
- Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne gesammelt.
- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfriteuse. Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Korbfreigabeknopf.
- Wenn der Timer 5 Mal einen Signalton abgibt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.

- Um kleine Zutaten zu entnehmen (z.B. Fritten), drücken Sie auf den Korbfreigabeknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne heraus. Drehen Sie den Korb nicht um, während die Wanne noch daran befestigt ist, da hierdurch überschüssiges Öl, das unten in der Wanne gesammelt wird, auf den Inhalt läuft.
- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfriteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

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.
- Legen Sie eine Backform oder Ofengeschirr in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- Sie können die Heißluftfriteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°C.
- Die Garzeiten können je nach Menge und Art der Pommes-Frites sowie Temperatur und Marke variieren.

PROGRAMMTABELLE

Programm	Sym- bol	Standardtempera- tur/-zeit 182020	Menge	Zusatzinformati- on
Vorheizen		80/5		
Pommes- Frites		200/20	500 g	Alle 5 Minuten rütteln
Selbstgemac- hte Pommes- Frites		Zeitempfehlung 120□/10 min 200□/20 min	500 g	Alle 5 Minuten rütteln
Geflügel		180/25	500 g	
Fleisch		180/15	200 g	
Meeresfrüch- te/ Krustentiere		180/15	250 g	
Braten		180/15	200 g	
Backen		160/40	1 St.	
Fisch		180/20	200 g	

DE

FEHLERBEHEBUNG

Das Gerät ist mit Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die es abschalten, wenn während des Kochens eine außergewöhnliche Situation auftritt. Auf dem Bedienfeld wird eine Fehlermeldung angezeigt. Je nach Art des Fehlers kann ein Piepton zu hören sein. Falls der Artikel einen E-Fehlercode (E1,E2) anzeigt, ziehen Sie bitte den Netzstecker (60 Sek. lang) und versuchen Sie es erneut. Sollte dies nicht funktionieren, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

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!

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.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO



- 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

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1	Botones de control del temporizador	12	Botón de pescado
2	Botones de control de temperatura	13	Visor LCD
3	Botón de inicio	14	Cesta
4	Botón de cancelación	15	Botón de liberación de cesta
5	Botón de calentamiento	16	Asa de cesta
6	Botón de patatas fritas en la freidora Aerofryer	17	Cubeta
7	Botón de pollo	18	Entrada de aire
8	Botón de carne	19	Aberturas de salida de aire caliente
9	Botón de marisco/ crustáceos	20	Cable de red
10	Botón de asado	21	Rejilla
11	Botón de hornear		

ES

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: 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.**
- Cuando la cubeta esté fría, utilice en primer lugar la función de calentamiento pulsando el botón de función de calentamiento. El dispositivo se calentará durante 5 minutos a una temperatura de 80 grados. Tras este tiempo, el dispositivo está listo para el uso.
 - Se incluyen siete (7) programas de fritura: patatas fritas en la freidora Aerofryer, pollo, carne, marisco/crustáceos, asado, horneado y pescado. Utilice el botón de la función correspondiente según el tipo de alimento que desea preparar.
 - Cuando pulsa el botón de función, la freidora de aire inicia el programa correspondiente. Cuando haya seleccionado el programa equivocado, puede interrumpirlo pulsando el botón cancelar. 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 los botones de control del temporizador. Pulse los botones de control del temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo de fritura un minuto. Mantenga pulsado uno de los botones para ajustar el tiempo más rápido. Puede ajustar el temporizador entre 1 y 60 minutos.
 - La temperatura puede ajustarse con los botones de control de temperatura. Pulse los botones de control de temperatura una vez para aumentar o disminuir la temperatura 5 grados. Pulse y mantenga pulsado uno de los botones para ajustar la temperatura más rápido. Puede ajustar la temperatura entre 80 y 200 grados.
 - 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, posteriormente pulse el botón de encendido.

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.










- Puede poner en pausa cualquier programa pulsando el botón de encendido, por ejemplo si desea agitar los ingredientes. El dispositivo se pondrá en pausa tras 20 segundos. Para reanudar el proceso de fritura, pulse el botón de encendido de nuevo.
- Cuando saca la cubeta durante el proceso de fritura, el dispositivo se apaga automáticamente en 5 segundos. Cuando vuelve a introducir el dispositivo, el programa se reanuda.
- Para cancelar cualquier programa, pulse el botón cancelar. El dispositivo se apagará tras 20 segundos.
- Durante el proceso de fritura por aire caliente, la luz de calentamiento se enciende y se apaga de vez en cuando. Esto indica que el elemento de calentamiento se conecta y se desconecta para mantener la temperatura ajustada.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire. No presione el botón de liberación de la cesta al agitar.
- Una vez que ha transcurrido el tiempo de preparación ajustado, suena 5 veces 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.
- Coloque un molde de horneado o plato para horno en la cesta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150°C durante 10 minutos.
- El tiempo de cocción puede variar en función de la cantidad, el tipo y la marca de las patatas, y de la temperatura.

ES

TABLA DE PROGRAMA

Programa	Icono	Temperatura/ tiempo predeterminados 182020	Cantidad	Información adicional
Precalear		80/5		
Patatas fritas en la freidora Aerofryer		200/20	500 g	Agite los ingredientes cada 5 minutos.
Patatas fritas caseras		Tiempo sugerido 120□/10 min 200□/20 min	500 g	Agite los ingredientes cada 5 minutos.
Pollo		180/25	500 g	
Carne		180/15	200 g	
Marisco/ crustáceos		180/15	250 g	
Asar		180/15	200 g	
Hornear		160/40	1 unidad	
Pescado		180/20	200 g	

SOLUCIÓN DE FALLOS

La unidad está equipada con características de seguridad que la bloquearán si se detecta una condición anormal durante la cocción. Se mostrará una señal de error en el panel de control. Según el tipo de error, es posible que se escuche un pitido. Si el artículo muestra un error de código E (E1 o E2), desconecte el dispositivo durante unos 60 s y vuelva a probar. Si esto no funciona, póngase en contacto con nuestro servicio de Posventa.

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!

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**

PT

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1	Botões de controlo do temporizador	12	Botão para peixe
2	Botões de controlo da temperatura	13	Visor LCD
3	Botão de início	14	Cesto
4	Botão cancelar	15	Botão de libertação do cesto
5	Botão de aquecimento	16	Pega do cesto
6	Botão para batatas fritas Aerofryer	17	Cuba
7	Botão para frango	18	Entrada de ar
8	Botão para carne	19	Aberturas de saída de ar quente
9	Botão para marisco/ crustáceos	20	Cabo de alimentação principal
10	Botão para assar	21	Grelha
11	Botão para cozer		

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: 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

- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
- Retire cuidadosamente a cuba da fritadeira.
- Coloque os alimentos no cesto.
- Volte a colocar a cuba na fritadeira.
- Nunca utilize a cuba sem o cesto.










- Não toque na cuba durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.
- Se a cuba estiver fria, utilize primeiro a função de aquecimento, premindo o botão da função de aquecimento. O aparelho irá aquecer durante 5 minutos a uma temperatura de 80 graus. Após o que, o aparelho estará pronto para ser utilizado.
- Inclui 7 (sete) programas para fritar: Batatas fritas Aerofryer, Frango, Carne, Marisco/crustáceos, Assar, Cozer e Peixe. Utilize o botão da função correspondente, dependendo do tipo de alimento que pretende preparar.
- Quando prime o botão de função, a fritadeira sem óleo iniciará o programa correspondente. Se tiver escolhido o programa errado, pode abortar a operação premindo o botão cancelar. 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 os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo do temporizador uma vez para aumentar ou para diminuir o tempo de fritura em um minuto. Prima e mantenha um dos botões premido para regular o tempo mais rapidamente. Pode programar o temporizador entre 1 e 60 minutos.
- A temperatura pode ser regulada com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo da temperatura uma vez para aumentar ou para diminuir a temperatura em 5 graus. Prima e mantenha um dos botões premido para regular a temperatura mais rapidamente. Pode programar a temperatura entre 80 e 200 graus.

- 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 iniciar.
- Pode colocar qualquer programa em pausa, premindo o botão iniciar, por exemplo, se pretender misturar os ingredientes. O aparelho irá ser colocado em pausa após 20 segundos. Para retomar o processo de fritura, prima novamente o botão iniciar.
- Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente após 5 segundos. Ao recolocar a cuba, o programa será retomado.
- Para cancelar qualquer programa, prima o botão cancelar. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos.
- Durante o processo de fritura por ar quente, o indicador luminoso de aquecimento acende-se e apaga-se de tempos a tempos. Isto indica que o elemento de aquecimento está ligado e desligado para manter a temperatura definida.
- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira. Não prima o botão de libertação do cesto enquanto o agita.
- Quando ouvir o indicador sonoro do temporizador soar 5 vezes, o tempo de preparação definido terminou. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.
- Para retirar alimentos de pequenas dimensões (batatas fritas, por exemplo), prima o botão de libertação do cesto e retire o cesto da cuba. Não vire o cesto ao contrário ainda dentro da cuba, pois qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo da cuba irá verter sobre os alimentos.
- Esvazie o cesto para uma travessa ou um prato. Assim que um lote de alimentos esteja pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar um outro lote.

Sugestões

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

TABELA DE PROGRAMAS

Programa	Ícone	Temperatura/ tempo predefinido(a) 182020	Quantid ade	Informação adicional
Pré- aquecimento		80/5		
Batatas fritas Aerofryer		200/20	500 g	Agitar a cada 5 minutos
Batatas fritas não congeladas		Tempo recomendado 120 □/10 min 200 □/20 min	500 g	Agitar a cada 5 minutos
Frango		180/25	500 g	
Carne		180/15	200 g	
Marisco/ crustáceos		180/15	250 g	
Assar		180/15	200 g	
Cozer		160/40	1 un.	
Peixe		180/20	200 g	

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A unidade está equipada com funcionalidades de segurança que irão desligá-la se for detetada uma condição anormal durante a utilização. Será exibido um sinal de erro no painel de controlo. Dependendo do erro, poderá ouvir um sinal sonoro. Se o artigo exibir um código de erro E (E1, E2), por favor desligue o seu dispositivo (60 seg.) e tente novamente. Caso não resulte, por favor contacte o nosso serviço de Pós-Venda.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva. A cuba e o cesto não podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- Se 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.

PT

AMBIENTE



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

Assistência

Encontra todas as informações e peças de substituição disponíveis em www.princesshome.eu!

SICUREZZA

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

esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

- 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	Pulsanti per la regolazione del timer	12	Pulsante Pesce
2	Pulsanti per la regolazione della temperatura	13	Display LCD
3	Pulsante Avvia	14	Cestello
4	Pulsante Annulla	15	Pulsante di rilascio cestello
5	Pulsante Riscaldamento	16	Manico del cestello
6	Pulsante Patatine ad aria calda	17	Recipiente
7	Pulsante Pollo	18	Ingresso aria
8	Pulsante Carne	19	Aperture per la fuoriuscita dell'aria calda
9	Pulsante Molluschi/ Crostacei	20	Cavo di alimentazione
10	Pulsante Arrosto	21	Griglia di cottura
11	Pulsante Torte		

IT

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: 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 di rete prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio.**

USO

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










- Non toccare il contenitore durante e per un certo tempo dopo l'uso, dato che diventa molto caldo. Sostenere il contenitore esclusivamente per il manico.
- Quando il contenitore è freddo, utilizzare prima la funzione di riscaldamento premendo il relativo pulsante. L'apparecchio si riscalda per 5 minuti a una temperatura di 80 gradi. Dopo la fase di riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso.
- Sono disponibili sette (7) programmi di frittura: Patatine fritte ad aria calda, Pollo, Carne, Molluschi/Crostacei, Arrosto, Torte e Pesce. Utilizzare la funzione corrispondente al tipo di alimento che si desidera preparare.
- Alla pressione del pulsante funzione, la friggitrice ad aria calda avvia il programma corrispondente. Se il programma scelto è sbagliato, è possibile interrompere il processo premendo il pulsante di annullamento. 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 i tasti per la regolazione del timer. Premere i tasti per la regolazione del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo preparazione di un minuto. Tenere premuto uno dei tasti per regolare il tempo più velocemente. Il timer può essere impostato tra 1 e 60 minuti.
- La temperatura può essere regolata con i pulsanti di controllo della temperatura. Premere i pulsanti di controllo della temperatura una volta per aumentare o diminuire la temperatura di 5 gradi. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare la temperatura più rapidamente. La temperatura può essere impostata tra 80 e 200 gradi.

- L'apparecchio può essere inoltre avviato senza selezionare una funzione. Regolare il tempo e la temperatura con i relativi pulsanti di controllo, quindi premere il pulsante di avvio.
- Qualsiasi programma può essere sospeso premendo il pulsante di avvio, ad esempio per agitare gli ingredienti. L'apparecchio sospende la cottura dopo 20 secondi. Per riprendere il processo di frittura, premere di nuovo il pulsante di avvio.
- Estraendo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente entro 5 secondi. Quando il contenitore viene reinserito, il programma riprende.
- Per annullare un programma, premere il pulsante di annullamento. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi.
- Durante il processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento si accende e si spegne di tanto in tanto. Ciò indica che l'elemento riscaldante si accende e si spegne per mantenere la temperatura impostata.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.
- Alcune pietanze richiedono di essere saltate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuoterlo. Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Quando il timer emette 5 bip, il tempo di preparazione impostato è trascorso. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Non capovolgere il cestello con il contenitore attaccato perché eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo sarebbero versati sulla pietanza.
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un vassoio. Quando il primo vassoio è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per 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.
- Inserire una teglia o un piatto da forno nel cestello per cuocere una torta o una quiche o per friggere ingredienti fragili o ripieni.
- 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.
- I tempi di cottura possono variare in base alla quantità di patatine fritte, al tipo di patatine, alla temperatura e alla marca.

TABELLA DEI PROGRAMMI

Programma	Icona	Temperatura/ tempo predefiniti 182020	Quantità	Informazioni aggiuntive
Pre-riscaldamento		80/5		
Patatine ad aria calda		200/20	500 g	Agitare ogni 5 minuti
Patatine fatte in casa		Tempo consigliato 120 □/10 min 200 □/20 min	500 g	Agitare ogni 5 minuti
Pollo		180/25	500 g	
Carne		180/15	200 g	
Molluschi/ Crostacei		180/15	250g	
Arrosto		180/15	200 g	
Torte		160/40	1 pz	
Pesce		180/20	200 g	

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'unità è dotata di funzioni di sicurezza che la disattivano se durante la cottura si verifica un'anomalia. Sul pannello di controllo si visualizza un segnale di errore. A seconda dell'errore si potrebbe sentire un segnale acustico. Se il prodotto indica un codice di errore E (E1,E2), stacca la spina del dispositivo (60 sec.) e riprova. Se questo metodo non funziona, contatta la nostra assistenza post-vendita.

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!

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	Knappar för timersinställning	12	Fiskknapp
2	Knappar för temperaturinställning	13	LCD-display
3	Startknapp	14	Korg
4	Avbryt-knapp	15	Frigöringsknapp för korg
5	Uppvärmningsknapp	16	Korghandtag
6	Knapp för pommes frites från luftfritös	17	Panna
7	Kycklingknapp	18	Luftinlopp
8	Köttknapp	19	Utlöppsöppningar för varmluft
9	Knapp för skaldjur/kräftdjur	20	Nätkabel
10	Stekknapp	21	Grillhylla
11	Knapp för bakning		

SV

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 friturefett.**
- **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: 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.
- När pannan är kall, använd vänligen uppvärmningsfunktionen först genom att trycka på knappen för uppvärmningsfunktionen. Apparaten kommer under 5 minuter att värmas upp med en temperatur på 80 grader. Efter det är apparaten redo för användning.
 - Det finns 7 olika friteringsprogram: Pommes frites från luftfritös, kyckling, kött, skaldjur/kräftdjur, stek, bakning och fisk. Använd motsvarande funktionsknapp beroende på vilken typ av mat du vill tillaga.
 - När du trycker på funktionsknappen, kommer luftfritösen att starta motsvarande program. Om du väljer fel program kan du avbryta genom att trycka på avbrytningsknappen. 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 knapparna för timerinställning. Tryck på knapparna för timerinställning en gång för att öka eller minska friteringstiden med en minut. Tryck och håll nere på en av knapparna för att ställa in tiden snabbare. Du kan ställa in timern på mellan 1 och 60 minuter.
 - Temperaturen kan justeras via knapparna för temperaturinställning. Tryck på knapparna för temperaturinställning en gång för att öka eller minska temperaturen med en 5 grader. Tryck och håll inne en av knapparna för att justera temperaturen snabbare. Du kan ställa in temperaturen på mellan 80 och 200 grader.
 - Det är också möjligt att starta apparaten utan att välja en funktion. Ställ in tiden och temperaturen med knapparna för timer- och temperaturinställning och tryck sedan på startknappen.
 - Du kan pausa programmet genom att trycka på startknappen, till exempel om du vill skaka om ingredienserna. Apparaten pausas efter 20 sekunder. För att återuppta processen, tryck på startknappen igen.

- När du drar ut pannan under friteringsprocessen stängs apparaten av automatiskt inom 5 sekunder. När du sätter tillbaka enheten kommer programmet att återupptas.
- För att avbryta ett program, tryck på avbrytsknappen. Apparaten stängs av efter 20 sekunder.
- Under varmluftsfriteringen, tänds och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta anger att värmeelementet stängs av och sätts på för att bibehålla vald temperatur.
- Överflödiga olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
- Vissa ingredienser kräver en 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 att timern piper 5 gånger har den förinställda 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, skjuta tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.
- För att ta bort alla små ingredienser (t ex pommes), tryck på korgen frigöringsknapp och lyft ut korgen från pannan. Vänd inte korgen upp och ned tillsammans med pannan, då extra olja från har samlats upp på pannans botten kan läcka ut över ingredienserna.
- Töm korgen i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.
- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.
- Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispigt resultat. Friterar din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fetta ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Placera en bakform eller en ugnform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser.
- Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150°C i upp till 10 minuter.
- Tillagningstiden kan variera beroende på mängden pommes frites, typ av pommes frites, temperatur och märke.

Tips

SV

PROGRAMTABELL

Program	Ikön	Standardtemperat ur/tid 182020	Mängd	Extra information
Förvärmning		80/5		
Pommes frites från luftfritös		200/20	500 g	Skaka var 5:e minut
Hemlagade pommes frites		Föreslagen tid 120 □/10 min 200 □/20 min	500 g	Skaka var 5:e minut
Kyckling		180/25	500 g	
Kött		180/15	200 g	
Skaldjur/ kräftdjur		180/15	250 g	
Stek		180/15	200 g	
Baka		160/40	1 st.	
Fisk		180/20	200 g	

FELSÖKNING

Enheten är utrustad med säkerhetsfunktioner som stänger av den om ett onormalt tillstånd uppstår under tillagningen. En felsignal visas på kontrollpanelen. Beroende på felet kan en ljudsignal höras. Om enheten visar en E-felkod (E1, E2), dra ur kontakten (60 sek.) och försök igen. Om det inte hjälper, kontakta vår kundtjänst.

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



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

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

Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på www.princesshome.eu!

BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno 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	Przyciski ustawiania minutnika	12	Przycisk Ryby
2	Przyciski ustawiania temperatury	13	Wyświetlacz LCD
3	Przycisk Start	14	Kosz
4	Przycisk Anuluj	15	Przycisk zwalniania kosza
5	Przycisk Rozgrzewanie	16	Uchwyt kosza
6	Przycisk Frytki z piecyka konwekcyjnego	17	Misa
7	Przycisk Kurczak	18	Wlot powietrza
8	Przycisk Mięso	19	Otwory wylotowe gorącego powietrza
9	Przycisk Owoce morza	20	Przewód sieciowy
10	Przycisk Pieczenie/ Prażenie	21	Ruszt
11	Przycisk Pieczenie/ zapiekanie		

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: 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 uzziemionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy.

- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno używać patelni bez kosza.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiągającym wysoka temperaturę. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.
- Gdy patelnia jest zimna, najpierw należy włączyć funkcję nagrzewania, naciskając przycisk funkcji nagrzewania. Urządzenie będzie nagrzewało się przez 5 minut w temperaturze 80 stopni. Po tym czasie urządzenie jest gotowe do użytku.
- Dostępnych jest 7 programów smażenia: Frytki z piecyka konwekcyjnego, Kurczak, Mięso, Owoce morza, Pieczenie/prażenie, Pieczenie/zapiekanie oraz Ryby. Należy korzystać z poszczególnych przycisków funkcji odpowiednio do rodzaju przygotowywanej żywności.
- Po naciśnięciu przycisku funkcji urządzenie rozpoczyna przypisaną do danego przycisku program. W przypadku naciśnięcia niewłaściwego przycisku wybór można anulować, naciskając przycisk anulowania. 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 przycisków ustawiania minutnika. Jednokrotne naciśnięcie przycisków ustawiania minutnika wydłuża lub skraca czas smażenia o jedną minutę. Naciśnij i przytrzymaj jeden z przycisków, aby szybciej nastawiać czas. Minutnik można ustawiać na czas od 1 do 60 minut.

- Temperaturę można regulować za pomocą przycisków ustawiania temperatury. Jednokrotne naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania temperatury zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5 stopni. Aby ustawiać temperaturę szybciej, wybrany przycisk należy nacisnąć i przytrzymać. Temperaturę można ustawiać w zakresie od 80 do 200 stopni.
 - 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.
 - Wszystkie programy można wstrzymać, naciskając przycisk start, np. w celu przemieszania przygotowywanej potrawy. Urządzenie wstrzymuje działanie po 20 sekundach. Aby wznowić proces smażenia, należy ponownie nacisnąć przycisk start.
 - W przypadku wyciągnięcia patelni w trakcie procesu smażenia urządzenie wyłącza się automatycznie w ciągu 5 sekund. Po odłożeniu patelni do urządzenia program jest wznawiany.
 - Aby anulować dowolny program, należy nacisnąć przycisk anulowania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach.
 - Podczas smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka nagrzewania co jakiś czas włącza się i wyłącza. Sygnalizuje to włączanie i wyłączanie elementu grzejnego w celu utrzymania danej temperatury.
 - Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.
 - Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy. Podczas potrząsania nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza.
 - Pięciodzienny dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie nastawionego czasu przygotowania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach. Należy wtedy wyciągnąć patelnię z urządzenia i umieścić ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
 - Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.
 - Aby wyjąć niewielkie produkty spożywcze (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij go z patelni. Nie odwracaj zamocowanego do patelni kosza do góry dnem. W przeciwnym razie tłuszcz zgromadzony na dnie patelni spłynie na przygotowywaną żywność.
 - Przełóż całą zawartość kosza na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii.
- Wskazówki
- Przemieszanie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
 - Aby świeże ziemniaki po usmażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodajesz olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
 - Smażalnicy nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kielbaski.

- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formę do pieczenia albo naczynie żaroodporne.
- Smażalnicę można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę o wartości 150°C oraz czas przygotowania wynoszący maksymalnie 10 minut.
- Czas pieczenia zależy od ilości i rodzaju frytek, temperatury i gatunku kartofli.

TABELA PROGRAMÓW

Program	Ikona	Domyślna temperatura/czas 182020	Ilość	Dodatkowe informacje
Nagrzewanie wstępne		80/5		
Frytki z piecyka konwekcyjnego		200/20	500 g	Potrząśnij co 5 minut
Domowe frytki		Proponowany czas 120□/10 min 200□/20 min	500 g	Potrząśnij co 5 minut
Kurczak		180/25	500 g	
Mięso		180/15	200 g	
Owoce morza		180/15	250 g	
Pieczenie/prażenie		180/15	200 g	
Pieczenie/zapiekanie		160/40	1 szt.	
Ryby		180/20	200 g	

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenia, które powodują jego wyłączenie w razie wystąpienia nieprawidłowości podczas gotowania. Na panelu sterowania wyświetlona zostanie informacja o błędzie. Niektórym błędom może towarzyszyć sygnał dźwiękowy. Jeśli na urządzeniu wyświetli się kod błędu E (E1,E2), odłącz urządzenie od zasilania (na 60 sekund) i spróbuj ponownie. Jeśli to nie pomoże, skontaktuj się z naszym działem obsługi posprzedażowej.

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 zutylizowane 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!

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	Ovládací tlačítka časovače	12	Tlačítko Ryby
2	Ovládací tlačítka teploty	13	LCD displej
3	Tlačítko spuštění	14	Košík
4	Tlačítko zrušení	15	Tlačítko uvolnění košíku
5	Tlačítko zahřívání	16	Držadlo košíku
6	Tlačítko Hranolky smažené horkým vzduchem	17	Nádoba
7	Tlačítko Kuře	18	Vstup vzduchu
8	Tlačítko Maso	19	Otvory pro výstup horkého vzduchu
9	Tlačítko Mořské plody	20	Síťový kabel
10	Tlačítko Opékání	21	Grilovací mřížka
11	Tlačítko Pečení		

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, neumísťujte 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: Po skončení pečení se zařízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky, jakmile se vypne časovač. Nevytahujte prosím zařízení se síťové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože by se zařízení mohlo zbytkem horkého vzduchu poškodit.**
- V nabídce je 7 programů smažení: hranolky smažené horkým vzduchem, kuře, maso, mořské plody, opékání, pečení a ryby. Použijte tlačítko příslušné funkce v závislosti na typu potravin, které chcete připravit.
- Po stisknutí funkčního tlačítka spustí vzduchová fritéza příslušný program. Pokud jste zvolili chybný program, můžete jej zrušit stisknutím tlačítka storno. 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 ovládacích tlačítek časovače. Jedním stisknutím ovládacích tlačítek časovače prodloužíte nebo zkrátíte dobu smažení o jednu minutu. Stisknutím a podržením některého z tlačítek lze měnit čas rychleji. Časovač lze nastavit v rozsahu od 1 do 60 minut.
- Teplotu lze nastavit pomocí ovládacích tlačítek teploty. Na zvýšení nebo snížení teploty o 5 stupňů stiskněte jednou některé z ovládacích tlačítek teploty. Pro rychlejší úpravu teploty tlačítko stiskněte a podržte. Teplotu můžete nastavit od 80 do 200 stupňů.
- Spotřebič lze rovněž zapnout bez výběru funkce. Čas a teplotu nastavte pomocí ovládacích tlačítek časovače a teploty a poté stiskněte tlačítko spustit.
- Kterýkoliv program můžete pozastavit stisknutím tlačítka spuštění, například pokud chcete ingredience promíchat. Spotřebič se pozastaví za 20 sekund. Na pokračování v programu smažení stiskněte znovu tlačítko spuštění.
- Pokud pánev během procesu smažení vytáhnete, spotřebič se automaticky vypne po 5 sekundách. Když pánev znovu zasunete, program bude pokračovat.

POUŽITÍ










- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte pánev z fritézy spotřebiče.
- Do košíku vložte ingredience.
- Zasuňte pánev zpět do fritézy spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte pánev bez košíku uvnitř.
- Nedotýkejte se pánve během použití a nějakou dobu po použití, protože bude velmi horká. Držet pánev pouze za držadlo.
- Když je pánev studená, použijte nejdříve funkci zahřívání stisknutím tlačítka funkce zahřívání. Spotřebič se bude 5 minut zahřívát na teplotu 80 stupňů. Poté je spotřebič připraven k použití.

- Na zrušení kteréhokoliv programu stiskněte tlačítko storno. Spotřebič se zastaví po 20 sekundách.
- Během procesu smažení horkým vzduchem se občas rozsvítí a zhasne kontrolka žhavení. To znamená, že se zapíná a vypíná topné těleso pro udržení nastavené teploty.
- 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 tlačítko pro uvolnění košíku.
- Pokud uslyšíte časovač 5 krát pípnout, 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 tlačítko pro uvolnění košíku a vyzvedněte košík z pánve. Neotáčejte košík dnem vzhůru, pokud je ještě připojen k pánvi. Přebytečný olej, který se shromažďuje na dně pánve, by natekl do ingrediencí.
- Košík vyprázdněte do mísy nebo na talíř. Po přípravě dávky ingrediencí je fritéza spotřebiče okamžitě připravena pro přípravu další dávky.
- Ve fritéze spotřebiče nepřipravujte ingredience s velkým obsahem tuku, jako např. jako klobásy.
- Chcete-li upéct dort nebo quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, umístěte do košíku pečicí formu nebo pečicí misku.
- Fritézu airfryer můžete také použít pro ohřátí ingrediencí. K ohřívání ingrediencí nastavte teplotu na 150°C až do 10 minut.
- Doba pečení se může lišit podle množství hranolek, typu hranolek, teploty a značky.

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.

TABULKA PROGRAMŮ

Program	Ikona	Výchozí teplota/ čas 182020	Množst ví	Dodatečné informace
Přehřev		80/5		
Hranolky smažené horkým vzduchem		200/20	500 g	Každých 5 minut protřepejte.
Domácí hranolky		Navrhovaný čas 120 □ / 10 min 200 □ / 20 min	500 g	Každých 5 minut protřepejte.
Kuře		180/25	500 g	
Maso		180/15	200 g	
Mořské plody		180/15	250 g	
Opékání		180/15	200 g	
Pečení		160/40	1 ks	
Ryby		180/20	200 g	

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Zařízení je vybaveno bezpečnostními prvky, které ho vypnou, pokud se při vaření vyskytnou nestandardní podmínky. Na ovládacím panelu se zobrazí chybové hlášení. V závislosti na konkrétní chybě se může ozvat i zvukový signál. Objeví-li se chybový kód (E1, E2), vypojte zařízení ze zásuvky (na 60 vteřin) a zkuste to prosím znovu. Pokud to nefunguje, obraťte se prosím na naši zákaznickou podporu.

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!

BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne 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 spôsobiť poškodenie prístroja.
- Toto zariadenie je určené iba na používanie v domácnosti a na podobné účely a smie sa používať, napríklad:
 - V kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch.
 - Smú ho používať klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter.
 - V turistických ubytovniach.
 - Na farmách.

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

POPIS KOMPONENTOV

1	Tlačidlá ovládania časovača	12	Tlačidlo Ryby
2	Tlačidlá ovládania teploty	13	LCD displej
3	Tlačidlo Spustiť	14	Košík
4	Tlačidlo Zrušiť	15	Tlačidlo uvoľnenia košíka
5	Tlačidlo zahrievania	16	Držadlo košíka
6	Tlačidlo Hranolčeka vo vzduchovej fritéze	17	Panvica
7	Tlačidlo Kuracie mäso	18	Prívod vzduchu
8	Tlačidlo Mäso	19	Otvory pre vývod horúceho vzduchu
9	Tlačidlo Morské plody	20	Napájací kábel
10	Tlačidlo Opekané mäso	21	Grilovací stojan

SK

11	Tlačidlo Pečenie		
----	------------------	--	--

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. Nenaliavajte 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: 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.
- Pokiaľ je panvica studená, použite prosím najskôr funkciu zahriatia stlačením funkčného tlačidla zahriatia. Spotrebič sa za 5 minút zohreje na teplotu 80 stupňov. Potom je spotrebič pripravený na použitie.
- V ponuke je 7 programov smaženia: hranolčeky vo vzduchovej fritéze, Kuracie mäso, Mäso, Morské plody, Opekané mäso, Pečenie a Ryby. Použite príslušné funkčné tlačidlo v závislosti od druhu pokrmu, ktorý si želáte pripraviť.
- Keď stlačíte funkčné tlačidlo, vzduchová fritéza spustí príslušný program. Pokiaľ ste zvolili chybný program, môžete ho zrušiť stlačením tlačidla storno. 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 tlačidiel ovládania času. Raz stlačte tlačidlá ovládania časovača, čím zvýšite alebo znížite čas smaženia o jednu minútu. Na rýchlejšiu úpravu časovača podržte tlačidlá stlačené. Časovač môžete nastaviť od 1 do 60 minút.
- Teplota sa dá upraviť s pomocou ovládacích tlačidiel teploty. Na zvýšenie či zníženie teploty smaženia o 5 stupňov raz stlačte ovládacie tlačidlá teploty. Na rýchlejšiu zmenu teploty tlačidlo stlačte a podržte. Teplotu môžete nastaviť od 80 do 200 stupňov.
- Spotrebič sa dá rovnako zapnúť bez výberu funkcie. Čas a teplotu nastavte s pomocou ovládacích tlačidiel časovača a teploty a potom stlačte tlačidlo štart.
- Akýkoľvek program môžete pozastaviť stlačením tlačidla štart, napríklad pokiaľ chcete ingrediencie zamiešať. Spotrebič sa pozastaví po 20 sekundách. Na pokračovanie v procese smaženia znovu stlačte tlačidlo štart.

- Pokiaľ vytiahnete panvicu v priebehu procesu smaženia, spotrebič sa automaticky vypne za 5 sekúnd. Pokiaľ panvicu znovu vložíte, program bude pokračovať.
- Na zrušenie ktoréhokoľvek programu použite tlačidlo storno. Spotrebič sa zastaví po 20 sekundách.
- Počas procesu pečenia horúcim vzduchom sa kontrolka zahrievania priebežne zapína a vypína. Indikuje to, kedy sa zapína a vypína vyhrievacie teleso na udržanie nastavenej teploty.
- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
- Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vytiahnite panvicu zo spotrebiča za rúčku a zatrasťte ňou. Potom panvicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy. Počas pretriasania nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve 5 pípnutí časovača. Spotrebič sa zastaví po 20 sekundách. Vytiahnite 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 vytiahnite 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 misy alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.
- 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 masné jedlá ako klobásy.
- Ak chcete upiecť koláč alebo koláč quiche alebo ak chcete piecť krehké potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech alebo zapekaciu misu.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť taktiež na prihriatie jedla. Na prihriatie jedla nastavte teplotu 150°C a čas do 10 minút.
- Čas pečenia a môže líšiť v závislosti od množstva a typu hranolčekov, teploty a značky.

Tipy

TABUĽKA PROGRAMOV

Program	Ikona	Predvolená teplota/čas 182020	Množstvo	Ďalšie informácie
Predhrievanie		80/5		
Hranolčky vo vzduchovej fritéze		200/20	500 g	Každých 5 minút pretrepte.
Domáce hranolčky		Navrhovaný čas 120□/10 min 200□/20 min	500 g	Každých 5 minút pretrepte.
Kuracie mäso		180/25	500 g	
Mäso		180/15	200 g	
Morské plody		180/15	250 g	
Opekané mäso		180/15	200 g	
Pečenie		160/40	1 ks	
Ryby		180/20	200 g	

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Spotrebič je vybavený bezpečnostnými funkciami, ktoré ho vypnú, ak sa počas varenia vyskytne abnormálny stav. Na ovládacom paneli sa zobrazí chybový signál. V závislosti od chyby môže byť počuť pípanie. Ak sa zobrazuje kód chyby E (E1, E2), odpojte zariadenie (na 60 sekúnd) a skúste to znova. Ak to nebude fungovať, kontaktujte náš popredajný servis.

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 čistiaceho 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 mohlo 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!

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 B&B.
 - Фермерские дома.
- сохраните эту инструкцию
только для использования в ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1	Кнопки регулировки времени	12	Кнопка приготовления рыбы
2	Кнопки регулировки температуры	13	ЖК-дисплей
3	Кнопка запуска	14	Корзина
4	Кнопка отмены	15	Кнопка для снятия корзины
5	Кнопка подогрева	16	Рукоятка корзины
6	Кнопка приготовления картофеля фри (обжарка воздухом)	17	Поддон
7	Кнопка приготовления курицы	18	Воздухозаборное отверстие
8	Кнопка приготовления мяса	19	Отверстия для выпуска горячего воздуха
9	Кнопка приготовления моллюсков и ракообразных	20	Шнур питания

10	Кнопка поджаривания	21	Решетка гриля
11	Кнопка приготовления выпечки		

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: 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 противнем, если в нем нет корзины
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень только за ручку.
- При использовании холодного противня сначала прогрейте его, нажав кнопку функции подогрева. Подогрев будет выполняться в течение 5 минут при температуре 80 градусов. После этого устройство будет готово к использованию.
- В устройстве заложено 7 (семь) программ жарки: обжарка воздухом, курица, мясо, морепродукты, поджаривание, выпечка и рыба. Для приготовления желаемого блюда нажмите соответствующую кнопку.
- При нажатии кнопки функции аэрофритюрница начнет выполнять соответствующую программу. Если была выбрана неверная программа, то отменить ее можно нажатием кнопки отмены. 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, используйте кнопки управления таймером. Для увеличения или уменьшения времени жарки на одну минуту нажмите соответствующую кнопку один раз. Нажмите и держите кнопку для более быстрой установки времени. Можно задавать время в диапазоне от 1 до 60 минут.
- Для регулировки температуры используются регуляторы нагрева. Для увеличения или уменьшения температуры на 5 градусов нажмите на регулятор нагрева один раз. Для более быстрой регулировки температуры нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.
- Устройство также можно запустить и без выбора функции. Установите время и температуру с помощью регуляторов времени и нагрева, а затем нажмите кнопку пуска.
- Любую программу можно приостановить нажатием кнопки пуска, чтобы, например, перемешать ингредиенты. Устройство приостановит работу через 20 секунд. Для возобновления жарки снова нажмите кнопку пуска.
- Если начать вытягивать противень во время жарки, то устройство автоматически выключится через 5 секунд. Установите противень на место, и программа будет возобновлена.
- Для отмены выполнения программы нажмите кнопку отмены. Устройство выключится через 20 секунд.
- Во время жарки горячим воздухом загорается индикатор нагрева, который время от времени начинает мигать. Мигание индикатора указывает на включение и выключение нагревательного элемента, позволяющее поддерживать заданную температуру.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.
- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов вытяните противень из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу. Во время встряхивания не нажимайте кнопку для снятия корзины
- 5-кратный сигнал таймера указывает на то, что истекло заданное время жарки. 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 противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут.
- Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), нажмите кнопку для снятия корзины и поднимите ее над противнем. Не переворачивайте корзину, пока на ней закреплен противень, так как собравшееся в нижней части противня 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).
 - Для приготовления пирога, запеканки, мягких ингредиентов или ингредиентов с начинкой вставьте в корзину форму или посуду для духовки.
 - You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
 - Время приготовления зависит от того, какое количество и какую разновидность картофеля фри вы хотите приготовить, какую температуру используете, а также от сорта картофеля.

ТАБЛИЦА ПРОГРАММ

Программа	Значок	Температура/ время по умолчанию (182020)	Количество	Дополнительная информация
Предварительный нагрев		80/5		
Картофель фри (обжарка воздухом)		200/20	500 г.	Встряхивайте каждые 5 минут.
Картофель фри домашнему		Стандартное время приготовления: при 120 °C/10 мин. или 200 °C/20 мин.	500 г.	Встряхивайте каждые 5 минут.
Курица		180/25	500 г.	
Мясо		180/15	200 г.	
Моллюски и ракообразные		180/15	250 г.	
Поджаривание		180/15	200 г.	
Выпечка		160/40	1 шт.	

Рыба		180/20	200 г.	
------	--	--------	--------	--

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Прибор оснащен функциями безопасности, которые отключат его в случае аномалий во время приготовления. На панели управления появится сигнал об ошибке. В зависимости от ошибки может раздаваться звуковой сигнал. Если отображается код ошибки E (E1, E2), отключите устройство от сети (60 сек.) и повторите попытку. Если это не поможет, обратитесь в нашу службу послепродажного обслуживания.

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!

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



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

