

# **PRINCESS®**

**EN** Instruction manual

**NL** Gebruiksaanwijzing

**FR** Mode d'emploi

**DE** Bedienungsanleitung

**ES** Manual de usuario

**PT** Manual de utilizador

**IT** Manuale utente

**SV** Bruksanvisning

**PL** Instrukcja obsługi

**CS** Návod na použití

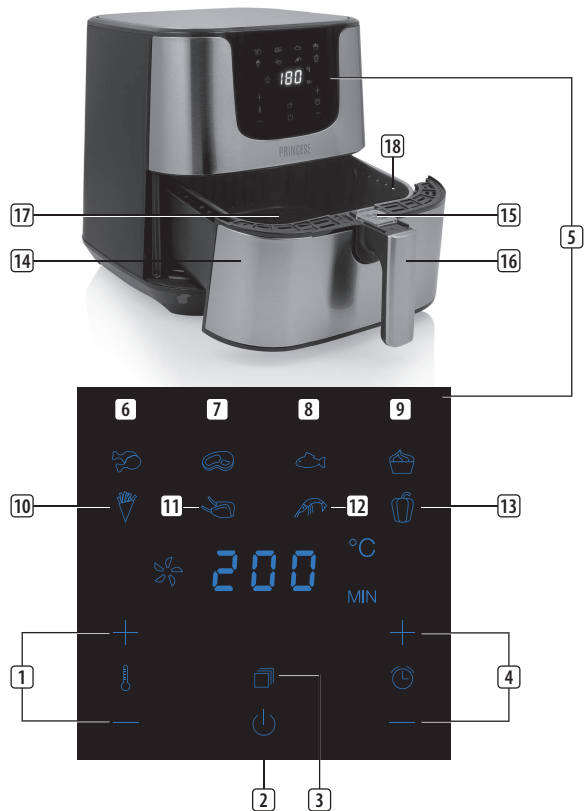
**SK** Návod na použitie



**Digital Aerofryer Deluxe XXL**

01.183312.01.750

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



**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**



This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.



This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.



The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.



Separate collection / Check your local municipal guidelines.



The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.

### 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.
- The pan and basket are dishwasher-proof, they can also be cleaned with some washing-up liquid, and a non-abrasive sponge.

- 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 appliance.

EN

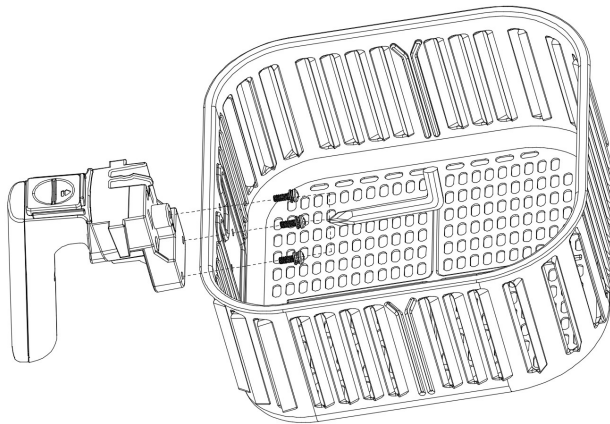
### PARTS DESCRIPTION

1	Temperature control buttons	10	Aerofryer fries program
2	Power button	11	Roast program
3	Mode button	12	Shellfish/Crustaceans program
4	Timer control buttons	13	Vegetables program
5	LCD display	14	Basket
6	Chicken program	15	Basket release button
7	Meat program	16	Handle
8	Fish program	17	Pan
9	Bake program	18	Air openings

### 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.
- Attach the handle to the basket as shown in the image below:



- Place the basket in the pan properly
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This smell is only temporary and will soon fade.
- **This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**

- **In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.**
- **Note: for baking chips we advise a maximum of 1500 grams to get the best result.**
- **NOTE: After the baking process the appliance needs to cool down, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Please avoid unplugging the appliance from the net-socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.**









## USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the pan back into the air fryer.
- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- There are 8 frying programs included: Chicken, Meat, Fish, Bake, Aero Fryer fries, Roast, Shellfish/Crustaceans and Vegetables. Use the mode button to select the desired program.
- When you press the power button, the air fryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can abort by pressing the power button again. The device will stop after 20 seconds. After this you can select another function. It is also possible to adjust the chosen program by changing the time and temperature.

- The time can be adjusted with the timer control 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 power button.
  - When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically. When you reinsert the device, the program will resume.
  - To cancel any program, press the power button. The device will shut off after 20 seconds.
  - During the hot air frying process, the heating-up light will blink during heating, when the set temperature is reached the heating-up light will stay on continuously. When the temperature drops below the set temperature the heating-up light will start blinking again to maintain the set temperature.
  - Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking
  - When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
  - Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
  - To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
  - Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.
- Tips
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
  - Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
  - Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

- Place the baking tin 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.

## PROGRAM TABLE

Program	Icon	Default temperature/time
Chicken		180°C/25 min
Meat		180°C/15 min
Fish		180°C/20 min
Bake		160°C/40 min
Aerofryer Fries		200°C/20 min
Roast		180°C/15 min
Shellfish/Crustaceans		180°C/12 min
Vegetables		160°C/15 min

## ENVIRONMENT



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

### Support

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

## VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één 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 HUISHOUDELIJK GEBRUIK**



Dit product voldoet aan de conformiteitseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen.



Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004.



The Green Dot is het geregistreerde handelsmerk van Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH en is een wereldwijd beschermd handelsmerk. Het logo mag uitsluitend worden gebruikt door klanten van DSD GmbH die in het bezit zijn van een geldig handelsmerkgebruikscontract of door aangewezen afvalverwerkingsbedrijven binnen de Bondsrepubliek Duitsland. Dit geldt ook voor de reproductie van het logo door derden in een woordenboek, een encyclopedie of een elektronische databank met een naslagwerk.



Gescheiden inzameling / Controleer uw gemeentelijke richtlijnen.



Het product en de verpakingsmaterialen zijn recyclebaar, binnen de grenzen van de uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Verwijder het gescheiden, volgens de geïllustreerde verpakkingssymbolen, voor een betere afvalverwerking. Het Triman-logo is alleen in Frankrijk geldig.



Het universele recyclingsymbool, -logo of -pictogram is een internationaal erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingsymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.



Afgedankte elektrische producten mogen niet samen met huishoudelijk vuil worden weggegooid. Gelieve te laten recyclen bij de daartoe aangewezen faciliteiten. Neem contact op met uw gemeente of plaatselijke winkel voor advies over recycling.

## 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.
- De pan en het mandje zijn vaatwasserbestendig. U kunt ze ook reinigen met wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- 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.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit krassende en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.

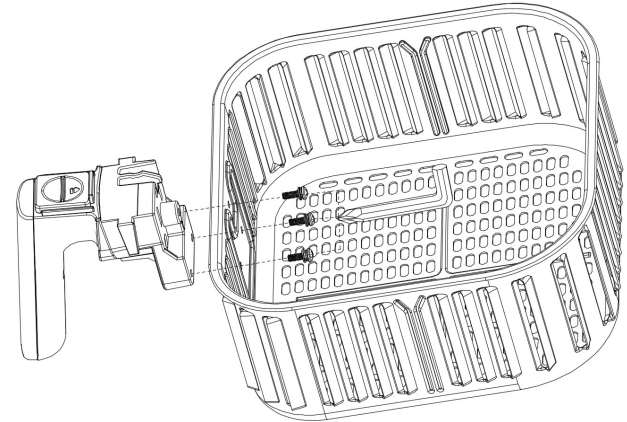
## ONDERDELENBESCHRIJVING

1	Toetsen voor temperatuurregeling	10	Programma voor aerofryer-friet
2	Aan/uit-toets	11	Programma voor braadstuk
3	Modustoets	12	Programma voor schelp- en schaaldieren
4	Toetsen voor timerregeling	13	Programma voor groenten
5	Lcd-display	14	Mandje
6	Programma voor kip	15	Vrijgaveknop voor mandje
7	Programma voor vlees	16	Handgreep
8	Programma voor vis	17	Pan
9	Programma voor gebak	18	Luchtopeningen

## 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.

- Bevestig het handvat aan de mand zoals op de onderstaande afbeelding:



- Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
- Als het apparaat voor de eerste keer wordt aangezet, ontstaat een lichte geur. Dit is normaal, zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is maar tijdelijk en zal spoedig vervliegen.
- **Dit is een heteluchtfriteuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.**
- **Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.**
- **Opmerking: voor een optimaal resultaat bij het bakken van friet raden we aan maximaal 1500 gram te gebruiken.**

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

## GEBRUIK

- 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.
- Er zijn 8 bakprogramma's beschikbaar: Kip, Vlees, Vis, Gebak, Aerofryer-friet, Braadstuk, Schelp- en schaaldieren en Groenten. Gebruik de modustoets om het gewenste programma te selecteren.
- Als u op de aan/uit-knop drukt, start de aerofryer het bijbehorende programma. Als u het verkeerde programma hebt gekozen, kunt u het programma afbreken door opnieuw op de aan/uit-knop te drukken. Het apparaat wordt na 20 seconden gestopt. Vervolgens kunt u een andere functie selecteren. U kunt het gekozen programma ook wijzigen door de tijd en temperatuur aan te passen.
- De tijd kan worden gewijzigd met de timerregelknoppen. Druk eenmaal op de timerregelknoppen om de frituurtijd met één minuut te verlengen of te verkorten. Houd een van de knoppen ingedrukt om de tijd sneller te wijzigen. U kunt de timer tussen 1 en 60 minuten instellen.
- De temperatuur kan 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 het apparaat te starten zonder een functie te selecteren. Stel de tijd en de temperatuur in met de timer- en temperatuurregelknoppen. Druk vervolgens op de aan/uitknop.
- Als u de pan tijdens het frituren verwijdert, schakelt het apparaat automatisch uit. Als u het apparaat terugplaatst, zal het programma hervatten.
- Druk om een programma te annuleren op de aan/uitknop. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat de opwarmindicator tijdens het opwarmen knipperen. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat de opwarmindicator constant branden. Als de temperatuur onder de ingestelde temperatuur daalt, gaat de opwarmindicator weer knipperen om de ingestelde temperatuur in stand te houden.
- 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 de timer een piep laat horen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit. Trek de pan uit het apparaat en plaats de pan op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. 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 als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren de bakvorm in de mand.
- 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
Kip		180°C/25 min
Vlees		180°C/15 min
Vis		180°C/20 min
Gebak		160°C/40 min
Aerofryer-friet		200°C/20 min
Braadstuk		180°C/15 min
Schelp- en schaaldieren		180°C/12 min
Groenten		160°C/15 min

## MILIEU



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

### Support

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

## SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son 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



Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européens en vigueur.



Ce symbole est utilisé pour le marquage des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments dans l'Union Européenne, tel que défini dans le règlement (CE) n° 1935/2004.



Le Point vert est une marque déposée de Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH et est une marque déposée dans le monde entier. Le logo ne peut être utilisé que par des clients de DSD GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République Fédérale Allemande. Cela s'applique également à la reproduction du logo par des tiers dans un dictionnaire, une encyclopédie ou une base de données électronique contenant un manuel de référence.



Collecte séparée / Vérifiez les directives de votre municipalité locale.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables, sous réserve de la responsabilité étendue du fabricant. Par souci de bon traitement des déchets, mettez-le au rebut séparément, en suivant les symboles d'emballage illustrés. Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Le symbole, le logo ou l'icône universel de recyclage est un symbole internationalement reconnu utilisé pour désigner les matériaux recyclables. Le symbole du recyclage relève du domaine public et n'est pas une marque déposée.



Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez recycler là où les installations sont disponibles. Vérifiez auprès des autorités locales ou du magasin le plus proche pour obtenir des conseils sur le recyclage.

## Nettoyage et maintenance

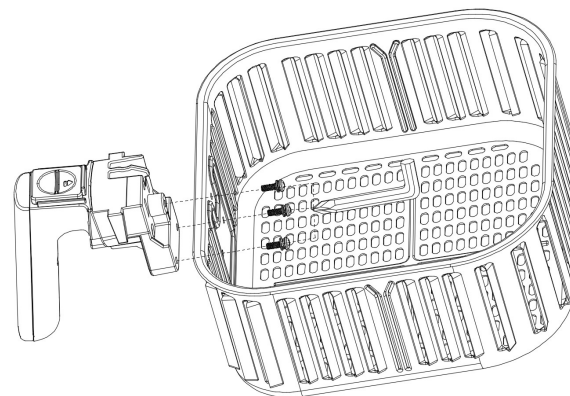
- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- La casserole et le panier passent au lave-vaisselle. Ils peuvent également être nettoyés avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Si de la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez le panier et la cuve tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

1	Boutons de contrôle de la température	10	Programme frites Aerofryer
2	Bouton marche/arrêt	11	Programme Rôti
3	Bouton de mode	12	Programme coquillages et crustacés
4	Boutons de minuterie	13	Programme légumes
5	Affichage LCD	14	Panier
6	Programme volaille	15	Bouton d'ouverture du panier
7	Programme viande	16	Poignée
8	Programme poisson	17	Friteuse
9	Programme de cuisson	18	Ouvertures d'aération

## 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.
- Fixez l'anse au panier comme indiqué sur l'image ci-dessous :



- Placez le panier correctement dans la cuve.
- Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, une légère odeur se dégage. Ceci est normal et gage d'une ventilation adéquate. Cette odeur est temporaire et disparaîtra vite.
- **Cette friteuse à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.**
- **Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.**
- **Remarque : pour les chips, nous conseillons un maximum de 1500 grammes pour obtenir le meilleur résultat.**
- **NOTE : Après le processus de cuisson, l'appareil doit refroidir. Ce processus de refroidissement s'active automatiquement une fois la minuterie terminée. Évitez de**

**débrancher l'appareil du secteur avant la fin du processus de refroidissement. L'air chaud résiduel risquerait d'endommager l'appareil.**

## UTILISATION









- Branchez la fiche secteur dans une prise murale 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.
- 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.
- Il y a 8 programmes de cuisson inclus : Volaille, Viande, Poisson, Cuisson au four, Frites Aerofryer, Rôti, Coquillages et crustacés et Légumes. Utilisez le bouton de mode pour choisir le programme souhaité.
- Lorsque vous appuyez sur le bouton Marche/Arrêt, l'aerofryer démarre le programme correspondant. Si vous avez choisi le mauvais programme, vous pouvez annuler en appuyant à nouveau sur le bouton. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Vous pourrez ensuite choisir une autre fonction. Il est également possible de modifier le programme choisi en adaptant la durée et la température.
- La durée est réglable avec les boutons de minuterie. Appuyez sur les boutons de minuterie une fois pour augmenter /réduire le temps de friture d'une minute. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de la durée. La minuterie est réglable entre 1 et 60 minutes.
- La température est réglable avec les boutons de thermostat. Appuyez sur les boutons de température une fois pour augmenter /réduire la température de 5 degrés. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de température. La température est réglable entre 80 et 200 degrés.
- 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 d'alimentation.
- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'éteint après 20 secondes.
- Durant le processus de friture à air chaud, le témoin de chauffage clignote durant le chauffage. Une fois la température réglée atteinte, le témoin de chauffage reste allumé en continu. Lorsque la température chute sous le niveau réglé, le témoin de chauffage recommence à clignoter pour entretenir la température réglée.
- 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 sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.

- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
- Pour retirer les petits ingrédients (ex. frites), appuyez sur le bouton de libération de panier et sortez le panier de la cuve. Ne retournez pas le panier avec la cuve encore fixée dessus. En effet, tout l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve risque de couler sur les ingrédients.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la 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 le moule de cuisson 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/heure par défaut
Volaille		180°C/25 min
Viande		180°C/15 min
Poisson		180°C/20 min
Cuisson au four		160°C/40 min
Frites Aerofryer		200°C/20 min
Rôti		180°C/15 min
Coquillages et crustacés		180°C/12 min
Légumes		160°C/15 min

## ENVIRONNEMENT



■ Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention

sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

**Support**

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


## SICHERHEIT

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

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

- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.



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

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

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



Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.



Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.



Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der „Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH“ und ist weltweit als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden der DSD GmbH, welche über einen gültigen Markennutzungsvertrag verfügen, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalb der Bundesrepublik

Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch für die Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einer Enzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche ein Nachschlagewerk enthält.



Getrennte Sammlung/ Prüfen Sie die lokalen Richtlinien in Ihrer Gemeinde.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recycelbar und unterliegen der erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie es separat und folgen Sie den auf der Verpackung abgebildeten Symbolen für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo ist nur in Frankreich gültig.



Das universelle Recycling-Symbol, -Logo oder -Zeichen ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recycelbaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.



Elektro-Altgeräte sollten nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Bitte recyceln Sie diese nur in den dafür vorgesehenen Einrichtungen. Erkundigen Sie sich bei Ihrer örtlichen Behörde oder Ihrem örtlichen Händler nach Recyclingmöglichkeiten.

## 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.
- Backform und Garbkorb sind spülmaschinenfest. Sie können auch mit etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm gereinigt werden.
- 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.

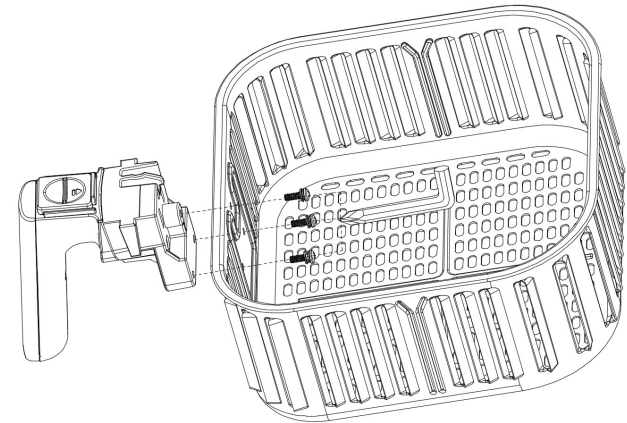
DE

## TEILEBESCHREIBUNG

1	Temperatureinstellasten	10	Programm Pommes-Frites
2	Ein/Aus-Taste	11	Programm Braten
3	Modustaste	12	Programm Meeresfrüchte/ Krustentiere
4	Zeiteinstellasten	13	Programm Gemüse
5	LCD-Display	14	Garkorb
6	Programm Geflügel	15	Korbfreigabetaste
7	Programm Fleisch	16	Griff
8	Programm Fisch	17	Wanne
9	Programm Backen	18	Luftöffnungen

## 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.
- Befestigen Sie den Griff am Korb, wie in der Abbildung unten gezeigt:



- Setzen Sie den Korb richtig in die Wanne ein
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, entsteht ein leichter Geruch. Das ist normal, aber achten Sie auf ausreichende Belüftung. Der Geruch entsteht nur vorübergehend und wird bald verschwinden.
- **Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- **Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.**
- **Hinweis: Für ein optimales Resultat bei der Zubereitung von Chips empfehlen wir eine maximale Menge von 1500 g.**

- **HINWEIS: Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Bitte ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.**

## GEBRAUCH









- 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.
- Folgende 8 Frittierprogramme sind verfügbar: Geflügel, Fleisch, Fisch, Backen, Pommes-Frites, Braten, Meeresfrüchte/ Krustentiere und Gemüse. Wählen Sie mit der Modus-Taste das gewünschte Programm.
- Wenn Sie auf die Ein-/Aus-Taste drücken, startet die Heißluftfriteuse das entsprechende Programm. Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch Druck auf die Ein-/Aus-Taste wieder abbrechen. Das Gerät schaltet sich nach 20 Sekunden ab. Anschließend 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 Timer-Steuertasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Timer-Steuertasten, um die Frittierzeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können den Timer zwischen 1 und 60 Minuten einstellen.
- Die Temperatur kann mit den Temperaturregeltasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturregeltasten, um die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Temperatur schneller einzustellen. Sie können die Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.
- 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 Ein-/Aus-Taste.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein beliebiges Programm abzubrechen, drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab.
- Während des Heißluft-Frittiervorgangs wird die Aufheizlampe während des Aufheizens blinken; wenn die Solltemperatur erreicht ist, leuchtet die Aufheizlampe kontinuierlich. Wenn die Temperatur unter die Solltemperatur sinkt, zeigt die Aufheizlampe durch erneutes Blinken an, dass wieder aufgeheizt wird, um die Solltemperatur aufrechtzuerhalten.
- Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne gesammelt.

- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schütteln. Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütteln Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfriteuse. Drücken Sie beim Schütteln nicht auf den Korbfreigabeknopf.
- Wenn Sie den Timer-Piepton hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab. Ziehen Sie die Wanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 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.
- Legen Sie die Backform 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.

#### 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.

**PROGRAMMTABELLE**

Programm	Symbol	Standardtemperatur/-zeit
Geflügel		180 °C/25 Min.
Fleisch		180 °C/15 Min.
Fisch		180 °C/20 Min.
Backen		160 °C/40 Min.
Pommes-Frites		200 °C/20 Min.
Braten		180 °C/15 Min.
Meeresfrüchte/ Krustentiere		180 °C/12 Min.
Gemüse		160 °C/15 Min.

Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

**Support**

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

DE

**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

## 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, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato

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

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



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

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



El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.



Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.



The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.



Colección individual / Revise sus directrices municipales locales.

ES



El producto y los materiales de embalaje son reciclables y están sujetos a una garantía extendida del fabricante. Elimínelos por separado y respetando los símbolos mostrados en el embalaje, para facilitar la gestión de residuos. El logo de Triman solo es válido en Francia.



El símbolo, logo o icono universal de reciclaje es un símbolo reconocido en todo el mundo y usado para designar materiales reciclables. Este símbolo de reciclaje es de dominio público y no es una marca comercial.



Los productos eléctricos viejos no deben eliminarse con la basura doméstica. Reciclelos en instalaciones al efecto. Si necesita ayuda en temas de reciclaje, consulte a las autoridades o comercios locales.

## 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.

- La cubeta y la cesta se lavan en el lavavajillas, pero también se pueden lavar con un poco de detergente líquido y un estropajo no abrasivo.
- 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 equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.

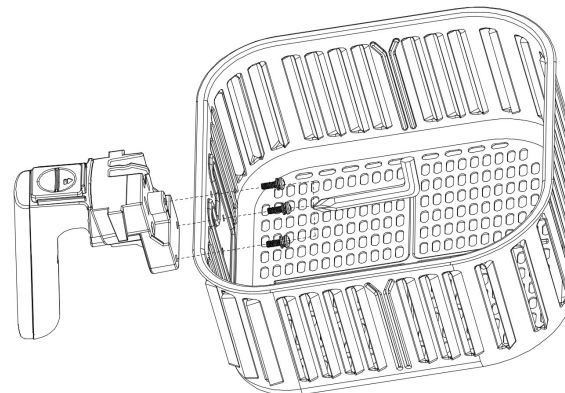
## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1	Botones de control de temperatura	10	Programa de patatas fritas en la freidora Aerofryer
2	Botón de encendido	11	Programa de asar
3	Botón de modo	12	Programa de marisco/ crustáceos
4	Botones de control del temporizador	13	Programa de verduras
5	Visor LCD	14	Cesta
6	Programa de pollo	15	Botón de liberación de cesta
7	Programa de carne	16	Asa
8	Programa de pescado	17	Cubeta
9	Programa de hornear	18	Aberturas de aire

## 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.

- Enganchar el asa en la cesta como se muestra en la siguiente imagen.



- Coloque la cesta en la cubeta correctamente.
- Cuando el dispositivo se enciende por primera vez, se produce un ligero olor. Es algo normal, asegure una ventilación adecuada. Este olor es solo temporal y pronto desaparecerá.
- **Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**
- **Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**
- **Nota: Para preparar patatas fritas recomendamos un máximo de 1500 gramos para obtener el mejor resultado.**

ES

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

## USO









- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque con cuidado la cubeta de la freidora de aire.
- Ponga los ingredientes en la cesta.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- Nunca utilice la cubeta sin la cesta en su interior.
- No toque la cubeta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que se calienta mucho. Sujete la cubeta solo por el asa.
- Se incluyen 8 programas de fritura: pollo, carne, pescado, hornear, patatas fritas en la freidora Aerofryer, asar, marisco/crustáceos y verduras. Pulse el botón de modo para seleccionar el programa deseado.
- Cuando pulse el botón de encendido, la freidora Aerofryer iniciará el programa correspondiente. Si ha seleccionado el programa equivocado, puede cancelarlo pulsando de nuevo el botón de encendido. El dispositivo se detendrá tras 20 segundos. A continuación, 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. Pulse y mantenga pulsado uno de los botones para ajustar el tiempo más rápido. Puede ajustar el tiempo entre 1 y 60 minutos.
- La temperatura puede ajustarse con los botones de control de temperatura. Pulse los botones de control de temperatura una vez para aumentar o disminuir la temperatura 5 grados. Pulse y mantenga pulsado uno de los botones para ajustar la temperatura más rápido. Puede ajustar la temperatura entre 80 y 200 grados.
- 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.
- Cuando saca la cubeta durante el proceso de fritura, el dispositivo se apaga automáticamente. Cuando vuelve a introducir el dispositivo, el programa se reanuda.
- Para cancelar cualquier programa, pulse el botón de encendido. El dispositivo se apagará tras 20 segundos.
- Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento parpadeará durante el calentamiento; cuando se alcance la temperatura ajustada, la luz de calentamiento permanecerá encendida continuamente. Cuando la temperatura caiga por debajo de la temperatura ajustada, la luz de calentamiento volverá a parpadear 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 ajustado, suena el pitido del temporizador. El dispositivo se apagará tras 20 segundos. Saque la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.
- Para sacar ingredientes pequeños (p. ej., patatas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y saque la cesta de la cubeta. No dé la vuelta a la cesta con la cubeta aún fijada, ya que el exceso de aceite que se haya recogido en la parte inferior de la cubeta caerá sobre los ingredientes.
- Vacíe la cesta sobre una fuente o un plato. Cuando un lote de ingredientes esté listo, la freidora de aire está lista al instante para preparar otro lote.
- Coloque el molde 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.

#### 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.

## TABLA DE PROGRAMA

Programa	Icono	Temperatura/tiempo predeterminados
Pollo		180 °C/25 min
Carne		180 °C/15 min
Pescado		180 °C/20 min
Hornear		160 °C/40 min
Patatas fritas en la freidora Aerofryer		200 °C/20 min
Asar		180 °C/15 min
Marisco/crustáceos		180 °C/12 min
Verduras		160 °C/15 min

manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

### Soporte

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

## 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,

## SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se você 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 eléctricos, 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.

PT

- 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**



Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.



Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.



The Green Dot é uma marca comercial registada da Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marca comercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá ser usado pelos clientes da DSD GmbH que detenham um contrato de marca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão de resíduos, no território da República Federal da Alemanha. Isto também se aplica à reprodução do logótipo por terceiros num dicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenha um manual de referência.



Recolha separada/Consulte as diretrizes da sua autarquia local.



Os materiais do produto e da embalagem são recicláveis e estão sujeitos à responsabilidade alargada do fabricante. Elimine-os em separado, seguindo os símbolos ilustrados na embalagem, para um tratamento de resíduos mais correto. O logótipo Triman apenas é válido em França.



O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicláveis. O símbolo de reciclagem é do domínio público e não é uma marca comercial.



Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos. Recicle-os nos centros competentes existentes. Para aconselhamento sobre reciclagem, consulte as autoridades locais ou o revendedor local.

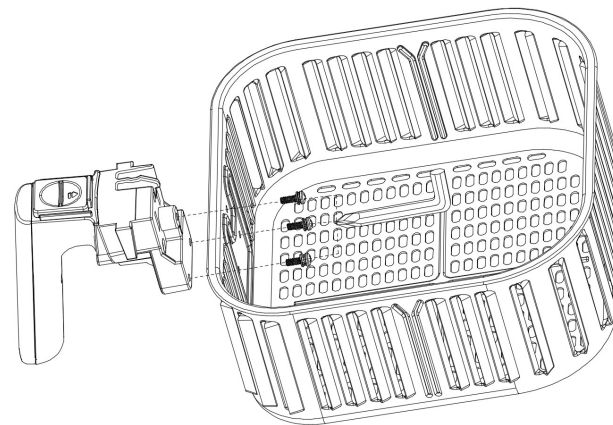
## Limpeza e manutenção

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.

- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutra líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- A cuba e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar louça, mas também pode lavá-los com detergente líquido e uma esponja não abrasiva.
- 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 utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.

## DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1	Botões de controlo da temperatura	10	Programa para fritar batatas Aerofryer
2	Botão de alimentação	11	Programa de assar
3	Botão do modo	12	Programa para marisco/ crustáceos
4	Botões de controlo do temporizador	13	Programa para vegetais
5	Visor LCD	14	Cesto
6	Programa para frango	15	Botão de libertação do cesto
7	Programa para carne	16	Pega
8	Programa para peixe	17	Cuba
9	Programa para cozer	18	Aberturas de passagem de ar



## 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.
- Fixe a pega ao cesto como se mostra na imagem abaixo:

- Coloque o cesto corretamente na cuba
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, pode emanar um ligeiro odor. Isto é normal, garanta uma ventilação adequada. Este odor é temporário e desaparecerá em breve.
- **Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- **De modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.**
- **Nota: para fritar batatas aconselhamos um máximo de 1500 gramas para obter os melhores resultados.**
- **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.
- Inclui 8 programas de fritura: Frango, Carne, Peixe, Cozer, Batatas fritas Aerofryer, Assar, Moluscos/crustáceos e Vegetais. Utilize o botão de modo para selecionar o programa pretendido.
- Quando premir o botão de alimentação, a Aerofryer iniciará o programa correspondente. Se tiver escolhido o programa errado, pode abortar a operação premindo o botão de alimentação novamente. O aparelho irá parar após 20 segundos. Poderá depois escolher uma outra função. Pode também ajustar o programa escolhido, alterando o tempo e a temperatura.
- O tempo pode ser regulado com 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 minuto e 60 minutos.
- A temperatura pode ser regulada com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo da temperatura uma vez para aumentar ou para diminuir a temperatura em 5 graus. Prima e mantenha um dos botões premido para regular a temperatura mais rapidamente. Pode programar a temperatura entre 80 e 200 graus.
- 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 de alimentação.
- Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente. Ao recolocar a cuba, o programa será retomado.
- Para cancelar qualquer programa, prima o botão de alimentação. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos.
- Durante o processo de fritura por ar quente, o indicador luminoso de aquecimento irá piscar durante o aquecimento e quando a temperatura definida for atingida, o indicador luminoso de aquecimento irá permanecer continuamente aceso. Quando a temperatura atinge um valor abaixo da temperatura definida, o indicador luminoso de aquecimento irá começar a piscar novamente 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 sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.
- Para retirar alimentos de pequenas dimensões (batatas fritas, por exemplo), prima o botão de libertação do cesto e retire o cesto da cuba. Não vire o cesto ao contrário ainda dentro da cuba, pois qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo da cuba irá verter sobre os alimentos.
- Esvazie o cesto para uma travessa ou um prato. Assim que um lote de alimentos esteja pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar um outro lote.

#### Sugestões

- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salsichas, na fritadeira sem óleo.
- Coloque a forma de cozedura 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 predefinida/o
Frango		180 °C/25 min
Carne		180 °C/15 min
Peixe		180 °C/20 min
Cozer		160 °C/40 min
Batatas fritas na Aerofryer		200 °C/20 min
Assar		180 °C/15 min
Moluscos/crustáceos		180 °C/12 min
Vegetais		160 °C/15 min

## AMBIENTE



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

### Assistência

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

## **SICUREZZA**

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

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

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



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

#### CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI SOLO PER USO DOMESTICO



Questo prodotto è conforme alle prescrizioni applicabili contenute nelle normative o direttive europee.



Questo simbolo è utilizzato per marcare i materiali destinati al contatto con gli alimenti nell'Unione Europea come stabilito dal Regolamento (CE) N° 1935/2004.



The Green Dot è un marchio registrato di Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH ed è protetto come marchio in tutto il mondo. Il logo può essere utilizzato unicamente dai clienti di DSD GmbH titolari di un valido contratto di utilizzo del marchio o da società di gestione dei rifiuti impegnate all'interno della Repubblica Federale di Germania. Quanto sopra si applica anche alla riproduzione del logo da parte di terzi in un dizionario, un'enciclopedia o una banca dati elettronica contenente un manuale di riferimento.



Racolta differenziata dei rifiuti / Controlla le linee guida del tuo commune



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili, a condizione che la responsabilità del produttore sia estesa. Smaltirli separatamente, seguendo i simboli di imballaggio illustrati, per un ottimale trattamento dei rifiuti. Il logo Triman è valido solo in Francia.



Il simbolo, il logo o l'icona del riciclaggio universale è un emblema riconosciuto a livello internazionale utilizzato per designare i materiali riciclabili. Il simbolo del riciclaggio è di dominio pubblico e non è un marchio.



I rifiuti elettrici non vanno smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Provvedere al riciclo dove esistono strutture. Effettuare la verifica presso l'autorità locale o il negozio in loco per ottenere consigli sul riciclaggio.

## **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.

- Il recipiente e il cestello sono lavabili in lavastoviglie. Possono essere lavati anche con una piccola quantità di detersivo e una spugna non abrasiva.
- In presenza di sporco attaccato al cestello o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido. Inserire il cestello nel contenitore e lasciare a molle entrambi per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detersivi aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

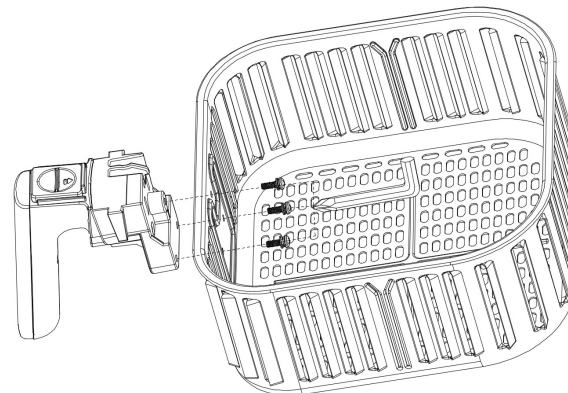
## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1	Tasti di regolazione della temperatura	10	Programma Patatine ad aria calda
2	Tasto di accensione	11	Programma Arrosto
3	Tasto modalità	12	Programma Molluschi/ Crostacei
4	Tasti di regolazione del timer	13	Programma Verdure
5	Display LCD	14	Cestello
6	Programma Pollo	15	Pulsante di rilascio cestello
7	Programma Carne	16	Manico
8	Programma Pesce	17	Recipiente
9	Programma Cottura al forno	18	Aperture per la fuoriuscita dell'aria

## 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.

- Fissare la maniglia al cestello come mostrato nell'immagine qui sotto:



- Collocare correttamente il cestello nel contenitore
- Alla prima accensione del dispositivo, si sprigionerà un leggero odore. Ciò è normale, assicurarsi che ci sia una ventilazione adeguata. Questo odore solo temporaneo e svanirà rapidamente.
- **Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.**
- **Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.**
- **Nota: per i migliori risultati si consiglia di cuocere massimo 1500 grammi di patatine alla volta.**

IT

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

## USO

- Collegare la spina a una presa 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.
- Sono disponibili 8 programmi di frittura: Pollo, Carne, Pesce, Torte, Patatine fritte ad aria calda, Arrosto, Molluschi/Crostacei e Verdure. Utilizzare il tasto modalità per selezionare il programma desiderato.
- Alla pressione del tasto di accensione, la friggitrice ad aria calda avvia il programma corrispondente. Se il programma scelto è sbagliato, è possibile annullare il processo premendo nuovamente il tasto di accensione. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Successivamente è possibile scegliere un'altra funzione. È inoltre possibile regolare il programma scelto modificando tempo e temperatura.
- Il tempo di cottura può essere regolato con i pulsanti di controllo del timer. Premere i pulsanti di controllo del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare il tempo più rapidamente. Il timer può essere impostato tra 1 e 60 minuti.
- La temperatura può essere regolata con i pulsanti di controllo della temperatura. Premere i pulsanti di controllo della temperatura una volta per aumentare o diminuire la temperatura di 5 gradi. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare la temperatura più rapidamente. La temperatura può essere impostata tra 80 e 200 gradi.
- 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 alimentazione.
- Estraendo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente. Quando il contenitore viene reinserto, il programma riprende.
- Per annullare un programma, premere il pulsante di alimentazione. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi.
- Nel processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento lampeggia durante la fase di riscaldamento; una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia di riscaldamento rimane accesa fissa. Quando la temperatura scende sotto il valore impostato, la spia di riscaldamento inizia a lampeggiare nuovamente 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. Reinscrivere il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinscrivere 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 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
Pollo		180 °C/25 min
Carne		180 °C/15 min
Pesce		180 °C/20 min
Torte		160 °C/40 min
Patatine ad aria calda		200 °C/20 min
Arrosto		180 °C/15 min
Molluschi/Crostacei		180 °C/12 min
Verdure		160 °C/15 min

## **AMBIENTE**



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

### **Assistenza**

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

## SÄKERHET

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

på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- VARNING: 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.

SV



- 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**



Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillämpliga europeiska förordningar eller direktiv.



Denna symbol används för att markera material som säkert kan användas i kontakt med livsmedel inom Europeiska unionen enligt definitionen i förordning (EG) nr 1935/2004.



Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av anlitade avfallshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordbok, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.



Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.



Produkten och förpackningsmaterialet är återvinningsbart och är kopplat till ett utökat tillverkaransvar. Kassera den separat och följ de illustrerade förpackningssymbolerna för bättre avfallshantering. Trimanlogotypen är endast giltig i Frankrike.



Den universella återvinningssymbolen, logotypen eller ikonen är en internationellt erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningssymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.



Elektriska avfallsprodukter får inte slängas med hushållsavfallet. Återvinn där det finns anläggningar för det ändamålet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få råd om återvinning.

## 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.
- Pannan och korgen kan diskas i diskmaskin. De kan även diskas med lite diskmedel och en svamp utan slipverkan.
- 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 eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.

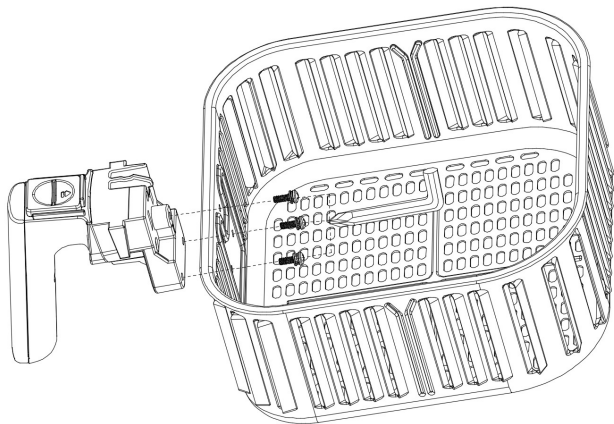
## BESKRIVNING AV DELAR

1	Knappar för temperaturinställning	10	Pommes frites-program
2	Strömbrytare	11	Köttprogram
3	Lägesknapp	12	Skaldjursprogram
4	Knappar för timerinställning	13	Grönsaksprogram
5	LCD-display	14	Korg
6	Kycklingprogram	15	Frigöringsknapp för korg
7	Köttprogram	16	Handtag
8	Fiskprogram	17	Panna
9	Bakprogram	18	Ventilöppningar

## 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.
- Fäst handtaget på korgen enligt bilden nedan:



- Placera korgen i pannan.
- När enheten sätts på för första gången uppstår en svag lukt. Detta är helt normalt. Sörj för god ventilation. Lukten är bara tillfällig och försvinner snart.
- **Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller frityrfett.**
- **För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.**
- **OBS: För tillagning av pommes rekommenderar vi max. 1 500 gram för bästa resultat.**

- **OBS: Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.**

## ANVÄNDNING









- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut in pannan i luftfritösen igen.
- Använd aldrig pannan utan korgen.
- Rör inte pannan ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.
- Det finns 8 olika friteringsprogram: kyckling, kött, fisk, baka, pommes frites, stek, skaldjur och grönsaker. Använd lägesknappen för att välja önskat program.
- När du trycker på strömknappen startas motsvarande program på luftfritösen. Om du väljer fel program kan du avbryta genom att trycka på strömknappen igen. Apparaten stoppas efter 20 sekunder. Efter detta kan du välja en annan funktion. Det är också möjligt att anpassa programmet genom att ändra tid och temperatur.
- Tiden kan justeras via knapparna för timersinställning. Tryck på knapparna för timerinställning en gång för att öka eller minska friteringstiden med en minut. Tryck och håll inne en av knapparna för att justera tiden snabbare. Du kan ställa in 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 strömknappen.
- När du drar ut pannan under friteringsprocessen stängs apparaten av automatiskt. När du sätter tillbaka enheten kommer programmet att återupptas.
- För att avbryta ett program, tryck på strömknappen. Apparaten stängs av efter 20 sekunder.
- Under varmluftsfriteringen blinkar uppvärmningslampan under uppvärmningen, och när inställd temperatur är nådd lyser uppvärmningslampan med ett fast sken. När temperaturen sjunker under inställd temperatur börjar uppvärmningslampan att blinka igen för att bibehålla inställd 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 timern pipa har den inställda tillagningstiden passerat. Apparaten stängs av efter 20 sekunder. Dra ut pannan från apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, 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 in korgen upp och ned tillsammans med pannan, då extra olja som 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.

#### Tips

- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.
- Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispigt resultat. Friteras din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fettiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Placera bakformen 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.

## PROGRAMTABELL

Program	Ikon	Standardtemperatur/tid
Kyckling		180 °C/25 min
Kött		180 °C/15 min
Fisk		180 °C/20 min
Baka		160 °C/40 min
Pommes frites		200 °C/20 min
Stek		180 °C/15 min
Skaldjur/kräftdjur		180 °C/12 min
Grönsaker		160 °C/15 min

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

### Support

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

## OMGIVNING



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

## BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwając urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- 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.**



Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.



Ten symbol jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.



Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmy Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jest chroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może być używane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważną umowę o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowane firmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie Republiki Federalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osoby trzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danych zawierającej podręcznik.



Oddzielna utylizacja / Sprawdź przepisy lokalne.



Produkt i materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu, pod warunkiem rozszerzenia odpowiedzialności producenta. Wyrzucaj je oddzielnie, stosując się do przedstawionych symboli na opakowaniu, aby lepiej przetwarzać odpady. Logo Triman obowiązuje tylko we Francji.



Uniwersalny symbol, logo lub ikona recyklingu to uznawany na całym świecie symbol stosowany do oznaczania materiałów nadających się do recyklingu. Symbol recyklingu jest dostępny w domenie publicznej i nie jest znakiem towarowym.



Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Oddawaj odpady do recyklingu w odpowiednich zakładach utylizacji odpadów. Aby uzyskać informacje dotyczące recyklingu, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub sklepem.

## 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.
- Misę i kosz można myć w zmywarce lub przy użyciu płynu do mycia naczyń i delikatnej nieściernej gąbki.
- 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.
- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

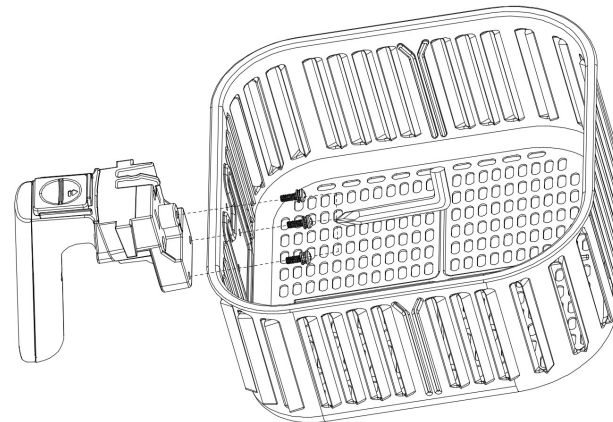
## OPIS CZĘŚCI

1	Przyciski ustawiania temperatury	10	Program do frytek z piecyka konwekcyjnego
2	Przycisk zasilania	11	Program do pieczenia/prażenia
3	Przycisk trybu	12	Program do owoców morza
4	Przyciski ustawiania minutnika	13	Program do warzyw
5	Wyświetlacz LCD	14	Kosz
6	Program do kurczaka	15	Przycisk zwalniania kosza
7	Program do mięsa	16	Uchwyt
8	Program do ryb	17	Misa
9	Program do pieczenia/zapiekania	18	Otwory powietrza

## 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.

- Przymocuj uchwyt do kosza, jak pokazano na obrazku poniżej:



- Umieść prawidłowo kosz w urządzeniu.
- Gdy urządzenie zostanie włączone po raz pierwszy, pojawi się lekki zapach. To normalne, zadбай o odpowiednią wentylację. Zapach jest tymczasowy i wkrótce zniknie.
- **Niniejsza smażalnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.**
- **Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.**
- **Uwaga: do pieczenia frytek zalecamy użycie maksymalnie 1500 gramów w celu uzyskania najlepszych rezultatów.**

- **UWAGA: Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Należy unikać odłączania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.**
- Czas można regulować za pomocą przycisków ustawiania minutnika. Jednokrotne naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania minutnika zwiększa lub zmniejsza czas smażenia o jedną minutę. Aby zmieniać czas szybciej, wybrany przycisk należy nacisnąć i przytrzymać. Minutnik można ustawiać na czas od 1 do 60 minut.

## UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy.
- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno używać patelni bez kosza.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiagającym wysoka temperaturę. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.
- Dostępnych jest 8 programów smażenia: Kurczak, Mięso, Ryby, Pieczenie/zapiekanie, Frytki z piecyka konwekcyjnego, Pieczenie/prażenie, Owoce morza i Warzywa. Za pomocą przycisku trybu wybierz żądany program.
- Po naciśnięciu przycisku zasilania piecyk konwekcyjny rozpocznie przypisany do danego przycisku program. W przypadku wybrania niewłaściwego programu można go przerwać, naciskając przycisk zasilania jeszcze raz. Urządzenie zatrzyma się po 20 sekundach. Następnie można wybrać inną funkcję. Można również modyfikować wybrany program, zmieniając czas i temperaturę.
- 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 zasilania.
- W przypadku wyciągnięcia patelni w trakcie procesu smażenia urządzenie wyłączy się automatycznie. Po odłożeniu patelni do urządzenia program jest wznawiany.
- Aby anulować dowolny program, należy nacisnąć przycisk zasilania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach.
- Podczas smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka nagrzewania będzie migać w czasie nagrzewania. Gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, lampka nagrzewania będzie się świecić w sposób ciągły. Gdy temperatura spadnie poniżej wartości zadanej, lampka nagrzewania zacznie ponownie migać, aby utrzymać ustawioną temperaturę.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.









- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy. Podczas potrząśnięcia nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie czasu przygotowania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.
- Aby wyjąć niewielkie produkty spożywcze (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij go z patelni. Nie odwracaj zamocowanego do 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.
- Smażalnicy 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
Kurczak		180°C/25 min
Mięso		180°C/15 min
Ryby		180°C/20 min
Pieczenie/zapiekanie		160°C/40 min
Frytki z piecyka konwekcyjnego		200°C/20 min
Pieczenie/prażenie		180°C/15 min
Owoce morza		180°C/12 min
Warzywa		160°C/15 min

urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.

### Wsparcie

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

## ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzeń 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

## BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenašejte tažením za 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 penziencech.
- Na statcích a farmách.

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



Tento výrobek splňuje požadavky na shodu s platnými evropskými předpisy nebo směrnici.



Tento symbol slouží v Evropské unii k označení materiálů určených pro kontakt s potravinami, jak definuje nařízení ES č. 1935/2004.



Zelená tečka je registrovaná ochranná známka Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a je celosvětově chráněna jako ochranná známka. Logo mohou používat pouze zákazníci společnosti DSD GmbH, kteří mají platnou smlouvu o používání ochranné známky, nebo společnosti zabývající se nakládáním s odpady na území Spolkové republiky Německo. Platí to i pro reprodukci loga třetími stranami ve slovnících, encyklopediích nebo elektronických databázích obsahujících referenční příručku.



Separovaný sběr / Ověřte si pokyny místních orgánů.



V rámci rozšířené zodpovědnosti výrobce lze produkt i obalové materiály recyklovat. V zájmu efektivnějšího nakládání s odpadem je likvidujte zvlášť podle symbolů na balení. Logo Triman platí pouze ve Francii.



Univerzální symbol recyklace, logo nebo ikona je mezinárodně uznávaný symbol používaný k označení recyklovatelných materiálů. Symbol recyklace je veřejně dostupný a není ochrannou známkou.



Elektroodpad by se neměl likvidovat společně s domovním odpadem. Máte-li k tomu možnost, třídte prosím odpad. Informace o recyklaci získáte na místním úřadě nebo v místním obchodě.

### 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.
- Pánev a košík lze umývat v myčce. Rovněž se dají čistit neabrazivní houbou s trochou tekutého prostředku na mytí 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 agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.

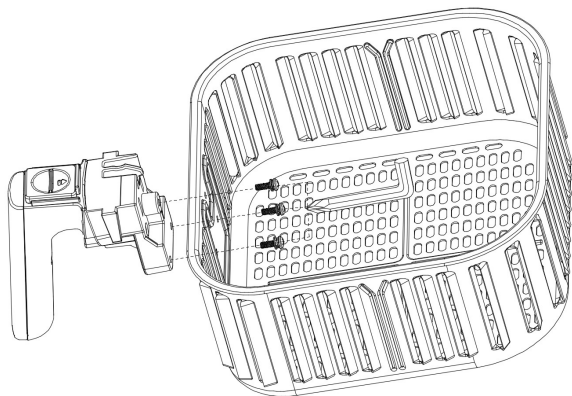
### POPIS SOUČÁSTÍ

1	Ovládací tlačítka teploty	10	Program pro hranolky smažené horkým vzduchem
2	Vypínač	11	Program opékání
3	Tlačítko režimu	12	Program na mořské plody
4	Ovládací tlačítka časovače	13	Program na zeleninu
5	LCD displej	14	Košík
6	Program na kuře	15	Tlačítko uvolnění košíku
7	Program na maso	16	Rukojeť
8	Program na ryby	17	Nádoba
9	Program pečení	18	Vzduchové otvory

### 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, neumisťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Připevněte rukojeť ke koši, jak je znázorněno na obrázku níže:



- Správně umístěte košík v pánvi.
- Při prvním zapnutí spotřebiče se objeví mírný zápach. To je normální, zajistěte dostatečné větrání. Tento zápach je pouze dočasný a brzy zmizí.
- **Toto je fritéza spotřebič, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení.**
- **Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.**
- **Poznámka: Pro dosažení nejlepších výsledků při pečení hranolů doporučujeme připravovat maximálně 1 500 gramů.**

- **POZNÁMKA: Po skončení pečení se zařízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky, jakmile se vypne časovač. Nevytahujte prosím zařízení ze síťové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože by se zařízení mohlo zbytkem horkého vzduchu poškodit.**

## POUŽITÍ









- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte pánev z fritézy spotřebiče.
- Do 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.
- V nabídce je 8 programů smažení: kuře, maso, ryby, pečení, hranolky smažené horkým vzduchem, opékání, mořské plody a zelenina. Pomocí tlačítka režimu vyberte požadovaný program.
- Po stisknutí vypínače spustí horkovzdušná fritéza příslušný program. Pokud jste zvolili chybný program, můžete jej zrušit opětovným stisknutím vypínače. Spotřebič se zastaví 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. Na prodloužení nebo zkrácení doby smažení o jednu minutu stiskněte jednou některé z ovládacích tlačítek časovače. Pro rychlejší úpravu času tlačítko stiskněte a podržte. Časovač můžete nastavit od 1 do 60 minut.

- Teplotu lze nastavit pomocí ovládacích tlačítek teploty. Na zvýšení nebo snížení teploty o 5 stupňů stiskněte jednou některé z ovládacích tlačítek teploty. Pro rychlejší úpravu teploty tlačítko stiskněte a podržte. Teplotu můžete nastavit od 80 do 200 stupňů.
- Spotřebič lze rovněž zapnout bez výběru funkce. Čas a teplotu nastavte pomocí ovládacích tlačítek časovače a teploty a poté stiskněte hlavní vypínač.
- Pokud pánev během procesu smažení vytáhnete, spotřebič se automaticky vypne. Když pánev znovu zasunete, program bude pokračovat.
- Na zrušení kteréhokoliv programu stiskněte hlavní vypínač. Spotřebič se zastaví po 20 sekundách.
- Při procesu horkovzdušného smažení bude kontrolka zahřívání během zahřívání blikat. Při dosažení nastavené teploty se kontrolka zahřívání rozsvítí a bude svítit. Když teplota klesne pod nastavenou teplotu, kontrolka zahřívání začne znovu blikat, aby se udržovala nastavená teplota.
- 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.
- Jakmile uslyšíte pípnutí časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Spotřebič se zastaví po 20 sekundách. Vytáhněte pánev ze spotřebiče a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- Zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte pánev zpět do spotřebiče a nastavte časovač na několik minut navíc.
- Chcete-li odstranit malé ingredience (např. hranolky), stiskněte 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.

#### Tipy

- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje pro křupavý výsledek. Po přidání oleje smažte ingredience ve fritéze ještě několik minut.
- Ve fritéze spotřebiče nepřipravujte ingredience s velkým obsahem tuku, jako např. jako klobásky.
- Chcete-li upéct dort či quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, umístěte do košíku pečící formu.
- 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.

## TABULKA PROGRAMŮ

Program	Ikona	Výchozí teplota/čas
Kuře		180 °C / 25 min
Maso		180 °C / 15 min
Ryby		180 °C / 20 min
Pečení		160 °C / 40 min
Hranolky smažené horkým vzduchem		200 °C / 20 min
Opékání		180 °C / 15 min
Mořské plody		180 °C / 12 min
Zelenina		160 °C / 15 min

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

### Podpora

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

## 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

## BEZPEČNOSŤ

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



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

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



Tento výrobok spĺňa požiadavky zhody podľa platných európskych predpisov alebo smerníc.



Tento symbol sa používa na označenie materiálov určených na styk s potravinami v Európskej únii, ako je definované v nariadení (ES) č. 1935/2004.



The Green Dot je registrovanou obchodnou značkou Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH a ako obchodná značka je celosvetovo chránená. Toto logo smú používať výlučne zákazníci spoločnosti DSD GmbH, ktorí majú platnú zmluvu o používaní ochrannej známky, alebo spoločnosti zaoberajúce sa odpadovým hospodárstvom v rámci Spolkovej republiky Nemecko. To platí aj pre reprodukciu loga tretími stranami v slovníku, encyklopédii alebo elektronickej databáze, ktorá obsahuje referenčnú príručku.



Separovaný zber / Overte si pokyny vydané miestnou samosprávou.



Výrobok a obalové materiály sú recyklovateľné pod podmienkou rozšírenej zodpovednosti výrobcu. V záujme lepšieho spracovania odpadu ho zlikvidujte oddelene podľa znázornených symbolov na obale. Logo Triman platí len vo Francúzsku.



Symbol univerzálnej recyklácie, logo alebo ikona je medzinárodne uznávaným symbolom, ktorý sa používa na označenie recyklovateľných materiálov. Symbol recyklácie spadá do verejnej oblasti a nie je ochrannou známkou.



Odpad z elektrických výrobkov sa nesmie likvidovať spolu s odpadom z domácností. Recyklujte, prosím, v príslušných zariadeniach. Informácie o recyklácii sú dostupné na miestnom úrade alebo v miestnej predajni.

### 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.

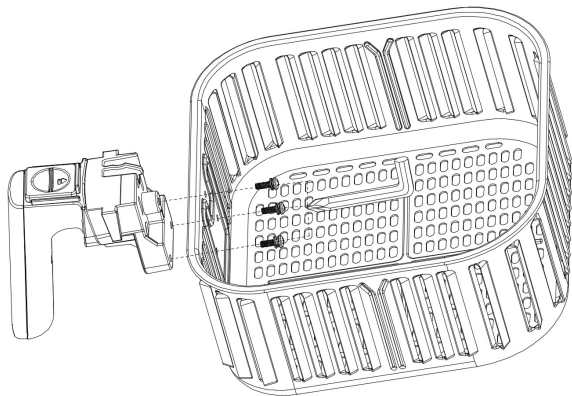
- Panvica a kôš sú vhodné do umývačky riadu, ale dajú sa vyčistiť aj mäkkou špongiou navlhčenou v teplej vode s trochou čistiaceho prostriedku.
- Pokiaľ je špina zaschnutá na koši či na dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou s troškou tekutého čistiaceho prostriedku. Kôš vložte do panvice a nechajte 10 minút odmočiť.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.

### POPIS KOMPONENTOV

1	Tlačidlá ovládania teploty	10	Program pre hranolčeky vo vzduchovej rúre
2	Vypínač	11	Program pre opekané mäso
3	Tlačidlo režimu	12	Program pre morské plody
4	Tlačidlá ovládania časovača	13	Program pre zeleninu
5	LCD displej	14	Košík
6	Program pre kuracie mäso	15	Tlačidlo uvoľnenia košíka
7	Program pre mäso	16	Rukoväť
8	Program pre ryby	17	Panvica
9	Program pečenia	18	Vzduchové otvory

## 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.
- Pripevnite rukoväť ku košu, ako je znázornené na obrázku nižšie:



- Umiestnite kôš do panvice
- Po prvom zapnutí ohrievača sa objaví mierny zápach. Je to normálne, zabezpečte dostatočné vetranie. Tento zápach je len dočasný a čoskoro vyprchá.
- **Táto teplovzdušná fritéza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovací olej alebo masť.**









- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- **Poznámka: na dosiahnutie najlepších výsledkov pri príprave hranolčekov odporúčame použiť dávku s maximálnou hmotnosťou 1500 gramov.**
- **POZNÁMKA: Po procese pečenia musí spotrebič vychladnúť. Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača. Neodpájajte spotrebič z elektrickej siete skôr, ako sa skončí proces chladenia, pretože zostávajúci horúci vzduch spôsobí poškodenie prístroja.**

## POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Opatrne vyberte z teplovzdušnej fritézy panvicu.
- Dajte do koša jedlo.
- Zasuňte panvicu späť do teplovzdušnej fritézy.
- Nikdy nepoužívajte panvicu bez koša zasunutého v nej.
- Počas používania a nejaký čas po použití sa panvice nedotýkajte, pretože je veľmi horúca. Panvicu chytajte len za rúčku.
- V ponuke je 8 programov smaženia: kuracie mäso, Mäso, Ryby, Pečenie, Hranolčeky vo vzduchovej fritéze, Opekané mäso, Morské plody a Zelenina. Na výber požadovaného programu stlačte tlačidlo režimu.

- Keď stlačíte vypínač, teplovzdušná fritéza spustí príslušný program. Pokiaľ ste zvolili chybný program, môžete ho zrušiť stlačením vypínača. Zariadenie sa vypne po 20 sekundách. Potom môžete vybrať inú funkciu. Zvolený program môžete upraviť tak, že zmeníte čas a teplotu.
  - Čas sa dá upraviť s pomocou ovládacích tlačidiel časovača. Na predĺženie či skrátenie času smaženia o jednu minútu raz stlačte ovládacie tlačidlá časovača. Na rýchlejšiu zmenu času tlačidlo stlačte a podržte. Časovač môžete nastaviť od 1 do 60 minút.
  - Teplota sa dá upraviť s pomocou ovládacích tlačidiel teploty. Na zvýšenie či zníženie teploty smaženia o 5 stupňov raz stlačte ovládacie tlačidlá teploty. Na rýchlejšiu zmenu teploty tlačidlo stlačte a podržte. Teplotu môžete nastaviť od 80 do 200 stupňov.
  - Spotrebič sa dá rovnako zapnúť bez výberu funkcie. Čas a teplotu nastavte s pomocou ovládacích tlačidiel časovača a teploty a potom stlačte hlavný vypínač.
  - Pokiaľ vyťahnete panvicu v priebehu procesu smaženia, spotrebič sa automaticky vypne. Pokiaľ panvicu znovu vložíte, program bude pokračovať.
  - Na zrušenie ktoréhokoľvek programu použite hlavný vypínač. Spotrebič sa zastaví po 20 sekundách.
  - Počas procesu pečenia horúcim vzduchom bliká kontrolka nahrievania, keď sa dosiahne požadovaná teplota, kontrolka nahrievania ostane svietiť. Keď teplota klesne pod požadovanú teplotu, kontrolka nahrievania začne opäť blikáť, čo znamená, že sa udržiava nastavená teplota.
  - Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
  - Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vyťahnite panvicu zo spotrebiča za rúčku a zatrasťe ňou. Potom panvicu zasuňte späť do teplovzdušnej fritézy. Počas pretriasania nestláčajte tlačidlo na uvoľnenie koša.
  - Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve pípnutie časovača. Spotrebič sa zastaví po 20 sekundách. Vyťahnite panvicu zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
  - Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
  - Na vybratie malých potravín (napr. hranolčekov) stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša a kôš vyťahnite z panvice. Neotáčajte kôš, keď je na ňom pripevnená panvica, keďže prebytočný tuk, ktorý sa zhromaždil v spodnej časti panvice, sa dostane na jedlo.
  - Vysypte kôš do misky alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.
- Tipy
- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
  - Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovým zemiakom malé množstvo oleja. Pečte prísady v teplovzdušnej fritéze do niekoľkých minút po tom, ako ste pridali olej.
  - V teplovzdušnej fritéze nepripravujte veľmi masťné jedlá ako klobásy.
  - Ak chcete upiecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete piecť krehké potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech.
  - Teplovzdušnú fritézu môžete použiť aj na ohrievanie surovín. Ak chcete suroviny zohriať, nastavte teplotu na 150 °C až na 10 minút.
  - Čas pečenia a môže líšiť v závislosti od množstva a typu hranolčekov, teploty a značky.

**TABUĽKA PROGRAMOV**

Program	Ikona	Predvolená teplota/čas
Kuracie mäso		180 °C/25 min
Mäso		180 °C/15 min
Ryba		180 °C/20 min
Pečenie		160 °C/40 min
Hranolčky vo vzduchovej fritéze		200 °C/20 min
Opekané mäso		180 °C/15 min
Morské plody		180 °C/12 min
Zelenina		160 °C/15 min

obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

**Podpora**

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

**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

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



© Princess 2024 | Swaardvenstraat 65  
5048 AV Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

