



**EN** Instruction manual

**NL** Gebruiksaanwijzing

**FR** Mode d'emploi

**DE** Bedienungsanleitung

**ES** Manual de usuario

**PT** Manual de utilizador

**IT** Manuale utente

**SV** Bruksanvisning

**PL** Instrukcja obsługi

**CS** Návod na použití

**SK** Návod na použitie

**RU** Руководство по эксплуатации



Digital **AEROFRYER**

01.182061.01.001

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



## SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire.
- 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.

EN

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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**  
**HOUSEHOLD USE ONLY**

## **PARTS DESCRIPTION**

1. Basket handle
2. Basket
3. Frying trivet
4. Divider
5. Touch screen display

6. Air outlet opening
7. Power cord storage
8. 12 Cooking presets
9. Time adjustment
10. Power on/off
11. Temperature adjustment

## **BEFORE THE FIRST USE**

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

## **USE**

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- 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.
- Press the on/off + start button to turn on the appliance.

#### Manual settings

- 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.

#### Automatic Switch Off

- The appliance has a built in timer, it will automatically shut down the appliance when the counter reaches to zero. You can manually switch off the appliance by pressing the [ON/OFF] icon.
- 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.
- When the desired time and temperature are set, then press the on/off + start button to start.

#### Programmed modes

- There are 12 frying pre-sets included: CHIPS, SHRIMP, CAKE, CHICKEN LEGS, CHICKEN, BACON, STEAK, PORK, TOAST, VEGETABLES, FISH and KEEP WARM. Press the mode icons to choose between the programmed modes.
- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically within 5 seconds. When you reinsert the device, the program will resume.

- To cancel any program, press the on/off + start button. The device will shut off after 20 seconds.
- 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 heatresistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. chips), 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.

#### Settings

Note: These settings are only indications and may differ according to the brand, shape or size of the food being air fried. Adjust the timing and temperature accordingly.

| Food                   | Min-<br>Max (g) | Time (min) | Temp (C) | Shake | Remark             |
|------------------------|-----------------|------------|----------|-------|--------------------|
| <b>French fries</b>    |                 |            |          |       |                    |
| Thin frozen fries      | 300 - 700       | 9 - 16     | 195°C    | Yes   |                    |
| Thick frozen fries     | 300 - 700       | 11 - 20    | 195°C    | Yes   | Add ½ tbsp. of oil |
| Homemade fries (8x8mm) | 300 - 800       | 10 - 16    | 195°C    | Yes   | Add ½ tbsp. of oil |
| Homemade potato wedges | 300 - 800       | 18 - 22    | 180°C    | Yes   | Add ½ tbsp. of oil |
| Steak                  | 100 - 500       | 8 - 12     | 180°C    |       |                    |
| Meat chops             | 100 - 500       | 10 - 14    | 180°C    |       |                    |
| Hamburger              | 100 - 500       | 7 - 14     | 180°C    |       |                    |
| Sausage roll           | 100 - 500       | 13 - 15    | 195°C    |       |                    |
| Drumsticks             | 100 - 500       | 18 - 22    | 160°C    |       |                    |
| Chicken breast         | 100 - 500       | 10 - 15    | 180°C    |       |                    |
| <b>Snacks</b>          |                 |            |          |       |                    |

|                        |           |         |       |     |                            |
|------------------------|-----------|---------|-------|-----|----------------------------|
| Spring rolls           | 100 - 400 | 8 - 10  | 195°C | Yes | Use oven-ready             |
| Frozen chicken nuggets | 100 - 500 | 6 - 10  | 195°C | Yes | Use oven-ready             |
| Frozen fish fingers    | 100 - 400 | 6 - 10  | 195°C |     | Use oven-ready             |
| Stuffed vegetables     | 100 - 400 | 8 - 10  | 160°C |     |                            |
| Cake                   | 300       | 20 - 25 | 160°C |     | Use baking tin             |
| Quiche                 | 300       | 20 - 22 | 160°C |     | Use baking tin / oven dish |

#### 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 a baking tin or oven dish in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

## CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

EN

## 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

## VEILIGHEID

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



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

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

## BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Handgreep van mandje
2. Mandje
3. Frituuronderzetter
4. Verdeler
5. Touchscreendisplay
6. Luchtuitlaatopening
7. Opbergvak voor netsnoer
8. 12 voorinstellingen voor bereiding
9. Tijdaanpassing
10. Aan/uit
11. Temperatuuraanpassing

## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, de beschermfolie of het plastic van het apparaat.
- Veeg voor het eerste gebruik van het apparaat alle afneembare onderdelen af met een vochtige doek. Gebruik nooit schurende producten.
- Sluit de voedingskabel aan op het stopcontact. (Opmerking: controleer of het voltage op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50/60Hz)
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.

NL

- Het wordt aanbevolen om een hittebestendige laag tussen de tafel en het apparaat te leggen (zo voorkomt u brandplekken op de tafel of in het tafelkleed).
- Plaats het apparaat altijd in een goed geventileerde ruimte.

## GEBRUIK

- 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.
- Druk op de aan/uit-knop + startknop om het apparaat in te schakelen.

### Handmatige instellingen

- 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.

### Automatisch uitschakelen

- Het apparaat heeft een ingebouwde timer en wordt automatisch uitgeschakeld als de timer is afgelopen. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen door op het aan/uit-pictogram te drukken.
- De temperatuur kan met de temperatuurregelknoppen worden gewijzigd. 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 tussen 80 en 200 graden instellen.

- Druk na het instellen van de gewenste tijd en temperatuur op de aan/uit-knop + startknop om het apparaat te starten.

### Voorgeprogrammeerde functies

- Er zijn 12 bakvoorinstellingen beschikbaar: FRIET, GARNALEN, CAKE, KIPPENPOTEN, KIP, SPEK, BIEFSTUK, VARKENSVLEES, TOAST, GROENTEN, VIS en WARMHOUDEN. Druk op de moduspictogrammen om een van de programma's te kiezen.
- Als u de pan tijdens het frituren verwijdt, schakelt het apparaat automatisch binnen 5 seconden uit. Als u het apparaat terugplaatst, zal het programma hervatten.
- Druk om een programma te annuleren op de aan/uit-knop + startknop. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit.
- 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. Neem de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het apparaat en stel met de timer nog een paar extra minuten in.

- Als u kleine ingrediënten (zoals friet) wilt verwijderen, drukt u op de vrijgaveknop voor het mandje en tilt u het mandje uit de pan. Draai het mandje niet ondersteboven met de pan er nog aan vast. Als u dat doet, kan er namelijk olie van de bodem van de pan op de ingrediënten lekken.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.

### Instellingen

Opmerking: Deze instellingen zijn slechts een indicatie en kunnen verschillen, afhankelijk van het merk, de vorm en de grootte van het voedsel dat wordt gebakken. Pas de tijd en temperatuur dienovereenkomstig aan.

| Voedsel                        | Min./<br>max.<br>(g) | Tijd (min) | Temp (C) | Sch<br>udd<br>en | Opmerking                       |
|--------------------------------|----------------------|------------|----------|------------------|---------------------------------|
| <b>Friet</b>                   |                      |            |          |                  |                                 |
| Dunne<br>diepvriesfriet        | 300-70<br>0          | 9-16       | 195°C    | Ja               |                                 |
| Dikke<br>diepvriesfriet        | 300-70<br>0          | 11-20      | 195°C    | Ja               | ½ eetlepel<br>olie<br>toevoegen |
| Zelfgemaakte<br>friet (8x8 mm) | 300-80<br>0          | 10-16      | 195°C    | Ja               | ½ eetlepel<br>olie<br>toevoegen |

|                                      |             |       |       |    |                                     |
|--------------------------------------|-------------|-------|-------|----|-------------------------------------|
| Zelfgemaakte<br>aardappelpartj<br>es | 300-80<br>0 | 18-22 | 180°C | Ja | ½ eetlepel<br>olie<br>toevoegen     |
| Biefstuk                             | 100-50<br>0 | 8-12  | 180°C |    |                                     |
| Karbonade                            | 100-50<br>0 | 10-14 | 180°C |    |                                     |
| Hamburger                            | 100-50<br>0 | 7-14  | 180°C |    |                                     |
| Worstenbroodj<br>e                   | 100-50<br>0 | 13-15 | 195°C |    |                                     |
| Drumsticks                           | 100-50<br>0 | 18-22 | 160°C |    |                                     |
| Kipfilet                             | 100-50<br>0 | 10-15 | 180°C |    |                                     |
| <b>Snacks</b>                        |             |       |       |    |                                     |
| Loempia's                            | 100-40<br>0 | 8-10  | 195°C | Ja | Ovenklare<br>producten<br>gebruiken |
| Bevroren<br>kipnuggets               | 100-50<br>0 | 6-10  | 195°C | Ja | Ovenklare<br>producten<br>gebruiken |
| Diepvriesvissti<br>cks               | 100-40<br>0 | 6-10  | 195°C |    | Ovenklare<br>producten<br>gebruiken |

NL

|                  |         |       |       |  |                              |
|------------------|---------|-------|-------|--|------------------------------|
| Gevulde groenten | 100-400 | 8-10  | 160°C |  |                              |
| Cake             | 300     | 20-25 | 160°C |  | Bakblik gebruiken            |
| Quiche           | 300     | 20-22 | 160°C |  | Bakblik/ovenschaal gebruiken |

### Tips

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

## REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.

- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
- Reinig de pan en de mand grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. De pan en de mand zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Vul als vuil aan de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten inweken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit krassende en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.

## 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 un usage domestique et uniquement aux fins pour lesquelles il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les

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

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

FR



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

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

## **USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

### **DESCRIPTION DES PIÈCES**

1. Poignée du panier
2. Panier
3. Tamis
4. Séparateur
5. Écran tactile
6. Ouverture d'évacuation d'air
7. Rangement du cordon d'alimentation
8. 12 programmes de cuisson
9. Minuterie
10. Marche/Arrêt
11. Réglage de la température

### **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

- Sortez l'appareil et les accessoires hors de la boîte. Retirez les autocollants, le film protecteur ou le plastique de l'appareil.
- Avant la première utilisation de votre appareil, essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
- Mettez le câble d'alimentation dans la prise. (Remarque : Assurez-vous que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de brancher l'appareil. Voltage : 220 V-240 V 50-60 Hz)
- À la première mise en marche de l'appareil, une légère odeur est perceptible. C'est normal : assurez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît rapidement.

- Nous vous conseillons de placer un revêtement résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil (de cette façon vous n'aurez pas de traces de brûlures sur votre table ou votre nappe).
- Mettez l'appareil dans un endroit bien aéré

## UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale 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.
- Appuyez sur le bouton on/off + marche pour mettre l'appareil en marche.

### Réglages manuels

- 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.

### Extinction automatique

- L'appareil est doté d'une minuterie intégrée et s'éteint automatiquement lorsque le compteur atteint zéro. Vous pouvez l'éteindre manuellement en appuyant sur la touche [ON/OFF].

- 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.
- Une fois le temps et la température voulus réglés, appuyez sur le bouton on/off + marche pour commencer.

### Modes programmés

- Il y a 12 programmes de cuisson inclus : CHIPS, CREVETTES, GÂTEAU, PILONS DE POULET, POULET, BACON, STEAK, PORC, TOAST, LÉGUMES, POISSON et GARDER AU CHAUD. Utilisez les touches de mode pour sélectionner le programme de cuisson de votre choix.
- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement dans les 5 secondes. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton on/off + marche. L'appareil s'éteint après 20 secondes.
- 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.

FR

- 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 éliminer les petites denrées (p. ex. frites), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et retirez le panier hors de la friteuse. Ne tournez pas le panier à l'envers avec la cuve encore attachée, l'excès d'huile présent au fond de la cuve se répandrait alors sur les ingrédients.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.

### Réglages

Remarque : ces réglages ne sont qu'indicatifs et peuvent varier selon la marque, la forme ou la taille des aliments à frire. Ajustez la durée et la température en conséquence.

| Aliment                   | Min-Max (g) | Durée (min) | Temp. (C) | Secouer | Remarque                           |
|---------------------------|-------------|-------------|-----------|---------|------------------------------------|
| <b>Frites</b>             |             |             |           |         |                                    |
| Frites surgelées fines    | 300 - 700   | 9 - 16      | 195 °C    | Oui     |                                    |
| Frites surgelées épaisses | 300 - 700   | 11 - 20     | 195 °C    | Oui     | Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile |
| Frites maison (8x8 mm)    | 300 - 800   | 10 - 16     | 195 °C    | Oui     | Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile |

|                                     |           |         |        |     |                                    |
|-------------------------------------|-----------|---------|--------|-----|------------------------------------|
| Quartiers de pommes de terre maison | 300 - 800 | 18 - 22 | 180 °C | Oui | Ajouter ½ cuillère à soupe d'huile |
| Steak                               | 100 - 500 | 8 - 12  | 180 °C |     |                                    |
| Côtelettes de viande                | 100 - 500 | 10 - 14 | 180 °C |     |                                    |
| Hamburger                           | 100 - 500 | 7 - 14  | 180 °C |     |                                    |
| Saucisse                            | 100 - 500 | 13 - 15 | 195 °C |     |                                    |
| Pilons                              | 100 - 500 | 18 - 22 | 160 °C |     |                                    |
| Blanc de poulet                     | 100 - 500 | 10 - 15 | 180 °C |     |                                    |
| <b>Snacks</b>                       |           |         |        |     |                                    |
| Rouleaux de printemps               | 100 - 400 | 8 - 10  | 195 °C | Oui | Prêt à mettre au four              |
| Croquettes de poulet surgelées      | 100 - 500 | 6 - 10  | 195 °C | Oui | Prêt à mettre au four              |
| Bâtonnets de poisson surgelés       | 100 - 400 | 6 - 10  | 195 °C |     | Prêt à mettre au four              |
| Légumes farcis                      | 100 - 400 | 8 - 10  | 160 °C |     |                                    |

|        |     |         |        |                                               |
|--------|-----|---------|--------|-----------------------------------------------|
| Gâteau | 300 | 20 - 25 | 160 °C | Utiliser le moule à pâtisserie                |
| Quiche | 300 | 20 - 22 | 160 °C | Utiliser le moule à pâtisserie/le plat à four |

### Conseils

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

### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Le panier et la cuve ne vont pas au lave-vaisselle.
- Si de la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez le panier et la cuve tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.

### ENVIRONNEMENT



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

### Support

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

## **SICHERHEIT**

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

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

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



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

- In Frühstückspensionen.
- In Gutshäusern.

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

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Korbgriff
2. Garkorb
3. Frittiereinsatz
4. Trenner
5. Touchscreen-Display
6. Luftauslassöffnung
7. Kabelfach
8. 12 Frittierprogramme
9. Zeiteinstellung
10. Ein/Aus
11. Temperatureinstellung

## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

DE

- Stecken Sie den Stecker des Netzkabels in die Steckdose. (Hinweis: Stellen Sie vor dem Anschließen des Geräts sicher, dass die auf dem Gerät angegebene Netzspannung mit der örtlichen Spannung übereinstimmt, Spannung 220V-240V 50/60 Hz).
- Beim ersten Aufheizvorgang des Gerätes kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Raumbelüftung. Der Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.
- Wir empfehlen, Tisch und Gerät durch eine hitzeresistente Unterlage zu trennen (so vermeiden Sie Brandflecken auf Ihrem Tisch oder Tischtuch).
- Stellen Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort auf.

## **GEBRAUCH**

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete 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.
- Drücken Sie die Taste Ein/Aus + Start, um das Gerät einzuschalten.

### **Manuelle Einstellungen**

- 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.

### **Ausschaltautomatik**

- Das Gerät hat einen integrierten Timer, der es automatisch ausschaltet, wenn das Zählwerk bei Null ankommt. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie auf das Symbol [EIN/AUS].
- 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.
- Wenn die gewünschte Zeit und die gewünschte Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die Taste Ein/Aus + Start, um den Vorgang zu starten.

### **Programmierte Modi**

- Folgende 12 Frittierprogramme sind verfügbar: POMMES FRITES, GARNELEN, KUCHEN, HÄHNCHENSCHENKEL, GEFLÜGEL, BACON, STEAK, SCHWEIN, TOAST, GEMÜSE, FISCH und WARMHALTEN. Drücken Sie auf das entsprechende Symbol, um eine der programmierten Betriebsarten auszuwählen.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät innerhalb von 5 Sekunden automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein beliebiges Programm abzubrechen, drücken Sie auf die Taste Ein/Aus + Start. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab.
- 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 Pfanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.
- Um kleine Zutaten zu entnehmen (z. B. Pommes Frites), drücken Sie auf den Korbfreigabeknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne heraus. Drehen Sie den Korb nicht um, während die Wanne noch daran befestigt ist, da hierdurch überschüssiges Öl, das unten in der Wanne gesammelt wird, auf den Inhalt läuft.
- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfriteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

### Einstellungen

Hinweis: Diese Einstellungen sind nur Anhaltspunkte und können je nach Marke, Form oder Größe des zuzubereitenden Garguts variieren. Passen Sie die Zeit- und Temperatureinstellung entsprechend an.

| Gargut | Min-Max (g) | Zeit (Min.) | Temp. (C) | Rütteln | Hinweis |
|--------|-------------|-------------|-----------|---------|---------|
|--------|-------------|-------------|-----------|---------|---------|

| <b>Pommes Frites</b>              |           |         |        |    |                        |
|-----------------------------------|-----------|---------|--------|----|------------------------|
| Dünne TK-Pommes Frites            | 300 - 700 | 9 - 16  | 195 °C | Ja |                        |
| Dicke TK-Pommes Frites            | 300 - 700 | 11 - 20 | 195 °C | Ja | ½ Esslöffel Öl zufügen |
| Selbstgem. Pommes Frites (8x8 mm) | 300 - 800 | 10 - 16 | 195 °C | Ja | ½ Esslöffel Öl zufügen |
| Selbstgem. Kartoffelecken         | 300 - 800 | 18 - 22 | 180 °C | Ja | ½ Esslöffel Öl zufügen |
| Steak                             | 100 - 500 | 8 - 12  | 180 °C |    |                        |
| Koteletts                         | 100 - 500 | 10 - 14 | 180 °C |    |                        |
| Hamburger                         | 100 - 500 | 7 - 14  | 180 °C |    |                        |
| Würstchen im Teigmantel           | 100 - 500 | 13 - 15 | 195 °C |    |                        |
| Hähnchenschenkel                  | 100 - 500 | 18 - 22 | 160 °C |    |                        |
| Hähnchenbrust                     | 100 - 500 | 10 - 15 | 180 °C |    |                        |

DE

| Snacks             |           |         |        |    |                          |
|--------------------|-----------|---------|--------|----|--------------------------|
| Frühlingsrollen    | 100 - 400 | 8 - 10  | 195 °C | Ja | Ofenfertig nehmen        |
| TK-Chicken Nuggets | 100 - 500 | 6 - 10  | 195 °C | Ja | Ofenfertig nehmen        |
| TK-Fischstäbchen   | 100 - 400 | 6 - 10  | 195 °C |    | Ofenfertig nehmen        |
| Gefülltes Gemüse   | 100 - 400 | 8 - 10  | 160 °C |    |                          |
| Kuchen             | 300       | 20 - 25 | 160 °C |    | Backform nehmen          |
| Quiche             | 300       | 20 - 22 | 160 °C |    | Back-/Auflaufform nehmen |

### Tipps

- Das Schütteln von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse zu.
- Legen Sie eine Backform oder Ofengeschirr in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.

- Sie können die Heißluftfriteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°C.

### REINIGUNG UND PFLEGE

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

### UMWELT



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch

das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

**Support**

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

## SEGURIDAD

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



- Las superficies indicadas con este logotipo pueden calentarse durante el uso.

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

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES  
SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

## DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Asa de cesta

2. Cesta
3. Salvamanteles para fritura
4. Divisor
5. Pantalla táctil
6. Abertura de salida del aire
7. Almacenamiento del cable de alimentación
8. 12 preajustes de cocina
9. Ajuste de tiempo
10. Encendido/apagado
11. Ajuste de temperatura

## ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Quite los adhesivos, la lámina protectora o el plástico del dispositivo.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, pase un paño húmedo por todas las piezas desmontables. Nunca utilice productos abrasivos.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente. (Nota: Asegúrese de que el voltaje indicado en el dispositivo coincide con el voltaje local antes de conectar el dispositivo. Voltaje 220V-240V 50/60Hz)
- Cuando encienda el aparato por primera vez, este producirá un ligero olor. Este olor es normal y solo temporal, desaparecerá en unos minutos. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.
- Le aconsejamos que coloque un tapete resistente al calor entre la mesa y el aparato (de esta manera no se harán marcas de quemado en la mesa ni en el mantel).
- Coloque el aparato en un espacio ventilado

ES

## 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.
- Pulse el botón de encendido/apagado + inicio para encender el aparato.

### Ajustes manuales

- 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.

### Apagado automático

- El aparato dispone de un temporizador que lo apagará automáticamente cuando el contador llegue a cero. Para apagar el aparato manualmente, pulse el icono [ON/OFF].
- 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.
- Cuando haya ajustado el tiempo y la temperatura deseados, pulse el botón de encendido/apagado + inicio para poner en marcha.

### Modos programados

- Se incluyen 12 preajustes de fritura: PATATAS, GAMBAS, BIZCOCHO, MUSLOS DE POLLO, POLLO, BACON, BISTEC, CERDO, TOSTAR, VERDURAS, PESCADO y MANTENIMIENTO DEL CALOR. Pulse los iconos de modo para seleccionar entre los modos programados.
- Cuando saca la cubeta durante el proceso de fritura, el dispositivo se apaga automáticamente en 5 segundos. Cuando vuelve a introducir el dispositivo, el programa se reanuda.
- Para cancelar cualquier programa, pulse el botón de encendido/apagado + inicio. El dispositivo se apagará tras 20 segundos.
- 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.

### Ajustes

Nota: Estos ajustes son solo indicaciones y pueden variar según la marca, forma o tamaño de los alimentos que se fríen con aire. Ajuste el tiempo y la temperatura según corresponda.

| Alimento                           | Mín.-<br>máx.<br>(g) | Tiempo<br>(min) | Temperatura (°C) | Agitar | Observación                  |
|------------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|--------|------------------------------|
| <b>Patatas fritas</b>              |                      |                 |                  |        |                              |
| Patatas fritas congeladas delgadas | 300 - 700            | 9 - 16          | 195 °C           | Sí     |                              |
| Patatas fritas congeladas gruesas  | 300 - 700            | 11 - 20         | 195 °C           | Sí     | Añadir ½ cucharada de aceite |
| Patatas fritas caseras (8x8 mm)    | 300 - 800            | 10 - 16         | 195 °C           | Sí     | Añadir ½ cucharada de aceite |
| Gajos de patatas caseras           | 300 - 800            | 18 - 22         | 180 °C           | Sí     | Añadir ½ cucharada de aceite |
| Bistec                             | 100 - 500            | 8 - 12          | 180 °C           |        |                              |

|                              |           |         |        |    |                                               |
|------------------------------|-----------|---------|--------|----|-----------------------------------------------|
| Chuletas de carne            | 100 - 500 | 10 - 14 | 180 °C |    |                                               |
| Hamburguesa                  | 100 - 500 | 7 - 14  | 180 °C |    |                                               |
| Salchichas                   | 100 - 500 | 13 - 15 | 195 °C |    |                                               |
| Muslitos                     | 100 - 500 | 18 - 22 | 160 °C |    |                                               |
| Pechuga de pollo             | 100 - 500 | 10 - 15 | 180 °C |    |                                               |
| <b>Tentempiés</b>            |           |         |        |    |                                               |
| Rollitos de primavera        | 100 - 400 | 8 - 10  | 195 °C | Sí | Usar alimentos aptos para cocinar en el horno |
| Nuggets de pollo congelados  | 100 - 500 | 6 - 10  | 195 °C | Sí | Usar alimentos aptos para cocinar en el horno |
| Varitas de pescado congelado | 100 - 400 | 6 - 10  | 195 °C |    | Usar alimentos aptos para cocinar en el horno |

ES

|                   |           |         |        |  |                                       |
|-------------------|-----------|---------|--------|--|---------------------------------------|
| Verduras rellenas | 100 - 400 | 8 - 10  | 160 °C |  |                                       |
| Bizcocho          | 300       | 20 - 25 | 160 °C |  | Usar molde de horneado                |
| Quiche            | 300       | 20 - 22 | 160 °C |  | Usar molde de horneado/plato de horno |

### Consejos

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

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.

- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva. La cubeta y la cesta no pueden lavarse en lavavajillas.
- Si la suciedad se adhiere al fondo de la cubeta, llénela de agua caliente con un poco de detergente. Introduzca la cesta en la cubeta y deje que la cubeta y la cesta estén en remojo durante 10 minutos.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.

## MEDIO AMBIENTE



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

### Soporte

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

**SEGURANÇA**

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. No pior dos casos, a comida poderá incendiar-se.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam

supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Para se proteger contra choques 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.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.

PT

- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.



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

- Por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
- Ambientes de dormida e pequeno almoço.
- Quintas.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES  
APENAS PARA USO DOMÉSTICO**

## **DESCRIÇÃO DAS PEÇAS**

1. Pega do cesto
2. Cesto
3. Base de fritura
4. Divisor
5. Ecrã tátil
6. Abertura de saída de ar
7. Armazenamento do cabo de alimentação
8. 12 programas de fritura
9. Regulação do tempo
10. Ligar/Desligar
11. Regulação da temperatura

## **ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, a película ou plástico de proteção do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe todas as peças amovíveis com um pano húmido. Nunca utilize produtos abrasivos.
- Ligue o cabo de alimentação à tomada. (Nota: Antes de ligar o dispositivo, certifique-se de que a tensão indicada no dispositivo corresponde à tensão local. Tensão 220V-240V 50/60Hz)

- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.
- Aconselhamos a colocar um revestimento resistente ao calor entre a sua mesa e o aparelho (evita, assim, marcas de queimadura na mesa ou na toalha).
- Coloque o aparelho num espaço bem ventilado.

## UTILIZAÇÃO

- 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.
- Prima o botão de ligar/desligar + iniciar para ligar o aparelho.

### Definições manuais

- 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.

### Desconexão automática

- O aparelho integra um temporizador que desliga automaticamente o aparelho quando a contagem regressiva chega a zero. Pode desligar o aparelho manualmente premindo o ícone [ON/OFF].
- 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.
- Depois de definido o tempo e a temperatura pretendidos, prima o botão de ligar/desligar + iniciar para começar.

### Modos programados

- Inclui 12 programas de fritura: BATATAS FRITAS, CAMARÃO, BOLO, COXAS DE FRANGO, FRANGO, BACON, BIFE, PORCO, TOSTA, VEGETAIS, PEIXE e MANUTENÇÃO DO CALOR. Prima os ícones de modo para escolher entre os modos programados.
- Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente após 5 segundos. Ao recolocar a cuba, o programa será retomado.
- Para cancelar qualquer programa, prima o botão de ligar/desligar + iniciar. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos.
- 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 remover ingredientes mais pequenos (ex: batatas fritas), prima o botão de libertação do cesto e retire o cesto para fora da cuba. Não vire o cesto ao contrário ainda dentro da cuba, pois qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo da cuba irá verter sobre os alimentos.
- Esvazie o cesto para uma travessa ou um prato. Assim que um lote de alimentos esteja pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar um outro lote.

#### Definições

Nota: Estas definições são meramente indicativas e podem diferir de acordo com as marcas, formato ou dimensão dos alimentos colocados na fritadeira. O tempo e a temperatura devem ser regulados de acordo com os mesmos.

| Alimentos                | Mín.- Máx. (g) | Tempo (min) | Temp. (C) | Agitar | Nota |
|--------------------------|----------------|-------------|-----------|--------|------|
| <b>Batatas fritas</b>    |                |             |           |        |      |
| Batatas congeladas finas | 300 - 700      | 9 -16       | 195°C     | Sim    |      |

|                                     |           |         |       |     |                                    |
|-------------------------------------|-----------|---------|-------|-----|------------------------------------|
| Batatas congeladas grossas          | 300 - 700 | 11 - 20 | 195°C | Sim | Adicionar ½ colher de sopa de óleo |
| Batatas fritas caseiras (8x8 mm)    | 300 - 800 | 10 - 16 | 195°C | Sim | Adicionar ½ colher de sopa de óleo |
| Batatas caseiras cortadas aos gomos | 300 - 800 | 18 - 22 | 180°C | Sim | Adicionar ½ colher de sopa de óleo |
| Bife                                | 100 - 500 | 8 - 12  | 180°C |     |                                    |
| Costeletas de carne                 | 100 - 500 | 10 -14  | 180°C |     |                                    |
| Hambúrguer                          | 100 - 500 | 7 - 14  | 180°C |     |                                    |
| Enrolado de salsicha                | 100 - 500 | 13 - 15 | 195°C |     |                                    |
| Coxas de frango                     | 100 - 500 | 18 - 22 | 160°C |     |                                    |
| Peito de frango                     | 100 - 500 | 10 - 15 | 180°C |     |                                    |
| <b>Snacks</b>                       |           |         |       |     |                                    |
| Crepes chineses                     | 100 - 400 | 8 - 10  | 195°C | Sim | Pronto a cozinhar no forno         |

|                                |           |         |       |     |                                   |
|--------------------------------|-----------|---------|-------|-----|-----------------------------------|
| Panados de frango congelados   | 100 - 500 | 6 - 10  | 195°C | Sim | Pronto a cozinhar no forno        |
| Panadinhos de peixe congelados | 100 - 400 | 6 - 10  | 195°C |     | Pronto a cozinhar no forno        |
| Vegetais recheados             | 100 - 400 | 8 - 10  | 160°C |     |                                   |
| Bolo                           | 300       | 20 - 25 | 160°C |     | Utilizar a forma de cozedura      |
| Quiche                         | 300       | 20 - 22 | 160°C |     | Utilizar uma forma/prato de forno |

### Sugestões

- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salsichas, na fritadeira sem óleo.
- Coloque uma assadeira ou um tabuleiro de forno no cesto se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágeis ou recheados.

- Pode também utilizar a fritadeira para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.

### LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

PT

### AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao

reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

### **Assistência**

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

## SICUREZZA

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

devono giocare con l'apparecchio.

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

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

IT



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

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

## **DESCRIZIONE DELLE PARTI**

1. Manico del cestello
2. Cestello
3. Cestello per friggere
4. Divisorio
5. Display touch screen
6. Apertura per la fuoriuscita dell'aria
7. Comparto per riporre il cavo di alimentazione
8. 12 preimpostazioni di cottura
9. Regolazione del tempo
10. Accensione/spegnimento
11. Regolazione della temperatura

## **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

- Estrarre apparecchio e accessori dall'imballaggio. Rimuovere adesivi, pellicola protettiva o plastica dall'apparecchio.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire tutte le parti amovibili con un panno umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi.
- Inserisci il cavo di alimentazione nella presa. (Nota: Assicurarsi che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione locale prima di collegarlo. Tensione 220 V-240 V 50/60 Hz)
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero cattivo odore. Ciò è normale, garantire un'adeguata ventilazione. L'odore è solo temporaneo e scomparirà presto.
- Si consiglia di collocare una protezione resistente al calore tra tavolo e apparecchio (per evitare segni di bruciatura sul tavolo o sulla tovaglia).

- Collocare l'apparecchio in un luogo ben ventilato

## USO

- 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.
- Reinserire 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.
- Premere il pulsante di accensione/spegnimento + avvio per accendere l'apparecchio.

### Impostazioni manuali

- 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.

### Spegnimento automatico

- L'apparecchio ha un timer incorporato, che lo spegne automaticamente quando il contatore arriva a zero. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio premendo il pulsante [ON/OFF].
- 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.

- Una volta impostati il tempo e la temperatura desiderati, premere il pulsante di accensione/spegnimento + avvio.

### Modalità programmate

- Include 12 preimpostazioni di frittura: PATATINE, GAMBERETTI, TORTA, COSCE DI POLLO, POLLO, PANCETTA, BISTECCA, MAIALE, TOST, VERDURE, PESCE e MANTENIMENTO IN CALDO. Il pulsante modalità permette di scegliere tra le modalità programmate.
- Estraendo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente entro 5 secondi. Quando il contenitore viene reinserito, il programma riprende.
- Per annullare un programma, premere il pulsante accensione/spegnimento + avvio. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.
- Alcune pietanze richiedono di essere saltate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuoterlo. Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.

- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premete il pulsante di rilascio del cestello ed estraete il cestello dal contenitore. Non capovolgete il cestello con il contenitore attaccato per evitare di versare sulla pietanza eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo.
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un vassoio. Quando il primo vassoio è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per prepararne un altro.

#### Impostazioni

Nota: Queste impostazioni sono solo indicative e possono variare a seconda della marca, della forma o della dimensione dell'alimento utilizzato. Regolare i tempi e la temperatura di conseguenza.

| Alimento                               | Min-Max (g) | Tempo (min) | Temp (C) | Agitare | Osservazione                    |
|----------------------------------------|-------------|-------------|----------|---------|---------------------------------|
| <b>Patatine fritte</b>                 |             |             |          |         |                                 |
| Patatine fritte sottili congelate      | 300 - 700   | 9 - 16      | 195 °C   | Sì      |                                 |
| Patatine fritte spesse congelate       | 300 - 700   | 11 - 20     | 195 °C   | Sì      | Aggiungere ½ cucchiaino di olio |
| Patatine fritte fatte in casa (8x8 mm) | 300 - 800   | 10 - 16     | 195 °C   | Sì      | Aggiungere ½ cucchiaino di olio |

|                                |           |         |        |    |                                 |
|--------------------------------|-----------|---------|--------|----|---------------------------------|
| Patate a spicchi fatte in casa | 300 - 800 | 18 - 22 | 180 °C | Sì | Aggiungere ½ cucchiaino di olio |
| Bistecche                      | 100 - 500 | 8 - 12  | 180 °C |    |                                 |
| Braciola                       | 100 - 500 | 10 - 14 | 180 °C |    |                                 |
| Hamburger                      | 100 - 500 | 7 - 14  | 180 °C |    |                                 |
| Salsicce                       | 100 - 500 | 13 - 15 | 195 °C |    |                                 |
| Fusi di pollo                  | 100 - 500 | 18 - 22 | 160 °C |    |                                 |
| Petto di pollo                 | 100 - 500 | 10 - 15 | 180 °C |    |                                 |
| <b>Snack</b>                   |           |         |        |    |                                 |
| Involtili primavera            | 100 - 400 | 8 - 10  | 195 °C | Sì | Usare pronti per il forno       |
| Crocchette di pollo congelate  | 100 - 500 | 6 - 10  | 195 °C | Sì | Usare pronti per il forno       |
| Bastoncini di pesce surgelati  | 100 - 400 | 6 - 10  | 195 °C |    | Usare pronti per il forno       |
| Verdure ripiene                | 100 - 400 | 8 - 10  | 160 °C |    |                                 |

|        |     |         |        |                                |
|--------|-----|---------|--------|--------------------------------|
| Torte  | 300 | 20 - 25 | 160 °C | Utilizzare una teglia          |
| Quiche | 300 | 20 - 22 | 160 °C | Utilizzare una teglia/pirofila |

### Suggerimenti

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

### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Lavare bene il contenitore e il cestello in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva. Il contenitore e il cestello non sono lavabili in lavastoviglie.

- In presenza di sporco attaccato al cestello o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido. Inserire il cestello nel contenitore e lasciare a molle entrambi per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

### AMBIENTE



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

### Assistenza

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

## SÄKERHET

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

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

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



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

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

**SPARA DESSA ANVISNINGAR  
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

## BESKRIVNING AV DELAR

1. Korghandtag
2. Korg
3. Fritösunderlägg
4. Avdelare
5. Pekskärmsdisplay
6. Luftutloppsöppning
7. Strömkabelförvaring
8. 12 förinställningar för matlagning
9. Tidsjustering

10. Ström på/av
11. Temperaturjustering

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Avlägsna klistermärken, skyddsfolie och plast från apparaten.
- Innan apparaten används för första gången, torka av alla avtagbara delar med en dammtrasa. Använd aldrig slipande produkter.
- Sätt i strömkabeln i uttaget. (Obs: Kontrollera att spänningen som anges på enheten matchar spänningen i det lokala elnätet innan du ansluter enheten. Spänning 220–240 V 50/60 Hz)
- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.
- Vi rekommenderar att du placerar ett värmeskydd mellan apparaten och bordet (för att undvika brännmärken på bordet eller bordsduken).
- Placera apparaten på en väl ventilerade plats

## ANVÄNDNING

- Sätt i 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.
- Tryck på på/av- + start-knappen för att sätta på apparaten.

### Manuella inställningar

- 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.

### Automatisk avstängning

- Apparaten har en inbyggd timer som automatiskt stänger av apparaten när räknaren är nere på noll. Du kan stänga av apparaten manuellt genom att trycka på ikonen [ON/OFF]
- 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.
- När önskad tid och temperatur är inställd, tryck på på/av- + start-knappen för att starta.

### Programmerade lägen

- Det finns 12 olika förinställningar: POMMES, RÅKOR, TÅRTA, KYCKLINGBEN, KYCKLING, BACON, STEK, FLÄSKKÖTT, TOAST, GRÖNSAKER, FISK och VARMHÅLLNING Tryck på lägesikonererna för att välja mellan programmerade lägen.
- När du drar ut pannan under friteringsprocessen stängs apparaten av automatiskt inom 5 sekunder. När du sätter tillbaka enheten kommer programmet att återupptas.
- För att avbryta ett program, tryck på på/av- + start-knappen. Apparaten stängs av efter 20 sekunder.
- 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 korgens frigöringsknapp och lyft ut korgen från pannan. Vänd inte korgen upp och ned tillsammans med pannan, eftersom extra olja som har samlats upp på pannans botten då kan läcka ut över ingredienserna.
- Töm korgen i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.

### Inställningar

Obs! Inställningarna är bara indikationer och kan skilja sig åt beroende på varumärke, form eller storlek på maten som ska luftfriteras. Justera tiden och temperaturen i enlighet med detta.

| Mat                         | Min–max (g) | Tid (min) | Temp (C) | Ska ka | Anmärkning                    |
|-----------------------------|-------------|-----------|----------|--------|-------------------------------|
| <b>Pommes frites</b>        |             |           |          |        |                               |
| Smala frysta pommes frites  | 300–700     | 9–16      | 195 °C   | Ja     |                               |
| Tjocka frysta pommes frites | 300–700     | 11–20     | 195 °C   | Ja     | Tillsätt en halv matsked olja |

|                                    |         |       |        |    |                               |
|------------------------------------|---------|-------|--------|----|-------------------------------|
| Hemgjorda pommes frites (8 x 8 mm) | 300–800 | 10–16 | 195 °C | Ja | Tillsätt en halv matsked olja |
| Hemgjord klyftpotatis              | 300–800 | 18–22 | 180 °C | Ja | Tillsätt en halv matsked olja |
| Stek                               | 100–500 | 8–12  | 180 °C |    |                               |
| Kotletter                          | 100–500 | 10–14 | 180 °C |    |                               |
| Hamburgare                         | 100–500 | 7–14  | 180 °C |    |                               |
| Korvrulle                          | 100–500 | 13–15 | 195 °C |    |                               |
| Kycklingklubbor                    | 100–500 | 18–22 | 160 °C |    |                               |
| Kycklingbröst                      | 100–500 | 10–15 | 180 °C |    |                               |
| <b>Mellanmål</b>                   |         |       |        |    |                               |
| Vårullar                           | 100–400 | 8–10  | 195 °C | Ja | Använd ugnsfärdig             |
| Frysta kycklignuggets              | 100–500 | 6–10  | 195 °C | Ja | Använd ugnsfärdig             |
| Frysta fiskpinnar                  | 100–400 | 6–10  | 195 °C |    | Använd ugnsfärdig             |

|                  |         |       |        |  |                         |
|------------------|---------|-------|--------|--|-------------------------|
| Fyllda grönsaker | 100–400 | 8–10  | 160 °C |  |                         |
| Tårta            | 300     | 20–25 | 160 °C |  | Använd bakform          |
| Paj              | 300     | 20–22 | 160 °C |  | Använd bakform/ugnsform |

### 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. Friterar din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fettiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Placera en bakform eller en ugnform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser.
- Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150°C i upp till 10 minuter.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.

SV

- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
- Rengör korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Pannan och korgen är ej diskmaskinsäkra.
- Om smuts fastnar i korgen eller i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt pannan och korgen stå i blöt i 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.

## OMGIVNING



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

### Support

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

**BEZPIECZEŃSTWO**

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

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

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



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

- Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
- Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
- Gospodarstwa rolne.

**NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

## OPIS CZĘŚCI

1. Uchwyt kosza
2. Kosz
3. Podstawka do smażenia
4. Rozdzielacz
5. Wyświetlacz dotykowy
6. Otwór wylotowy powietrza
7. Miejsce na przewód zasilający
8. 12 programów gotowania
9. Ustawianie czasu
10. Włącznik/wyłącznik
11. Ustawianie temperatury

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

- Kabel zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego. (Uwaga: przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci lokalnej. Napięcie 220–240 V 50/60 Hz)
- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko zniknie.
- Zalecane jest umieszczenie odpornej na ciepło podkładki między stołem a urządzeniem (dzięki temu można zapobiec przypaleniu stołu lub obrusa).
- Urządzenie umieścić w przestrzeni o dobrej wentylacji.

## UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uzziemionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalnicy.
- Umieść przygotowywaną żywność w koszu.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno używać patelni bez kosza.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem osiągającym wysoką temperaturę. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwytu.
- Naciśnij przycisk wł./wył. + start, aby włączyć urządzenie.

### Ustawienia ręczne

- 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,abrany przycisk należy nacisnąć i przytrzymać. Minutnik można ustawiać na czas od 1 do 60 minut.

### Automatyczne wyłączanie

- Urządzenie ma wbudowany timer, który automatycznie wyłączy urządzenie, gdy licznik dojdzie do zera. Urządzenie możesz wyłączyć ręcznie, naciskając ikonę [WŁ./WYŁ.].
- 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,abrany przycisk należy nacisnąć i przytrzymać. Temperaturę można ustawiać w zakresie od 80 do 200 stopni.
- Po ustawieniu żadanego czasu i temperatury naciśnij przycisk wł./wył. + start, aby rozpocząć.

### Zaprogramowane tryby

- Dostępnych jest 12 programów smażenia: FRYTKI, KREWETKI, CIASTO, UDKA KURCZAKA, KURCZAK, BEKON, STEK, WIEPRZOWINA, TOST, WARZYWA, RYBY i PODTRZYMANIE CIEPŁA. Naciśnij ikonę trybu, aby wybrać jeden z zaprogramowanych trybów.
- W przypadku wyciągnięcia patelni w trakcie procesu smażenia urządzenie wyłącza się automatycznie w ciągu 5 sekund. Po odłożeniu patelni do urządzenia program jest wznowiany.
- Aby anulować dowolny program, należy nacisnąć przycisk wł./wył. + start. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni.

- Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy. Podczas potrząsania nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie czasu przygotowania. Urządzenie wyłącza się po 20 sekundach. Należy wtedy wyciągnąć patelnię z urządzenia i umieścić ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.
- Aby wyjąć niewielkie produkty spożywcze (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjąć go z miski. Nie odwracać zamocowanego do miski kosza do góry dnem. W przeciwnym razie tłuszcz zgromadzony na dnie miski spłynie na przygotowywaną żywność.
- Przełóż całą zawartość kosza na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii.

#### Ustawienia

Uwaga: Ustawienia są jedynie orientacyjne. Mogą być inne w zależności od dostawcy, kształtu i gramatury potrawy smażonej gorącym powietrzem. Odpowiednio dopasuj czas przygotowywania i temperaturę.

| Potrawa       | Min.-<br>Maks.<br>(g) | Czas (min) | Temp (C) | Potrząśnij | Uwaga |
|---------------|-----------------------|------------|----------|------------|-------|
| <b>Frytki</b> |                       |            |          |            |       |

|                          |           |         |       |     |                                            |
|--------------------------|-----------|---------|-------|-----|--------------------------------------------|
| Cienkie mrożone frytki   | 300 - 700 | 9 - 16  | 195°C | Tak |                                            |
| Grube mrożone frytki     | 300 - 700 | 11 - 20 | 195°C | Tak | Dodaj ½ łyżki oleju                        |
| Domowe frytki (8 x 8 mm) | 300 - 800 | 10 - 16 | 195°C | Tak | Dodaj ½ łyżki oleju                        |
| Domowe cząstki ziemniaka | 300 - 800 | 18 - 22 | 180°C | Tak | Dodaj ½ łyżki oleju                        |
| Stek                     | 100 - 500 | 8 - 12  | 180°C |     |                                            |
| Kotlety mięsne           | 100 - 500 | 10 - 14 | 180°C |     |                                            |
| Hamburgery               | 100 - 500 | 7 - 14  | 180°C |     |                                            |
| Kiełbaski w cieście      | 100 - 500 | 13 - 15 | 195°C |     |                                            |
| Udka kurczaka            | 100 - 500 | 18 - 22 | 160°C |     |                                            |
| Pierś kurczaka           | 100 - 500 | 10 - 15 | 180°C |     |                                            |
| <b>Przekąski</b>         |           |         |       |     |                                            |
| Sajgonki                 | 100 - 400 | 8 - 10  | 195°C | Tak | Używaj gotowych do podgrzania w piekarniku |

|                             |           |         |       |     |                                                    |
|-----------------------------|-----------|---------|-------|-----|----------------------------------------------------|
| Mrożone nuggetsy z kurczaka | 100 - 500 | 6 - 10  | 195°C | Tak | Używaj gotowych do podgrzania w piekarniku         |
| Mrożone paluszki rybne      | 100 - 400 | 6 - 10  | 195°C |     | Używaj gotowych do podgrzania w piekarniku         |
| Faszerowane warzywa         | 100 - 400 | 8 - 10  | 160°C |     |                                                    |
| Ciasto                      | 300       | 20 - 25 | 160°C |     | Użyj formy do pieczenia                            |
| Quiche                      | 300       | 20 - 22 | 160°C |     | Użyj formy do pieczenia/<br>naczynia żaroodpornego |

### Wskazówki

- Przemieszanie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Aby świeże ziemniaki po usmażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodajesz olej, poczekaj kilka minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnicy nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kielbaski.

- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść w koszu formę do pieczenia albo naczynie żaroodporne.
- Smażalnicy można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę o wartości 150°C oraz czas przygotowania wynoszący maksymalnie 10 minut.

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

### ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń

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

### **Wsparcie**

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

## BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití a jen v rámci svého stanoveného účelu. V nejhorším případě se pokrm může vznítit.
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel

mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.

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



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

CS

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

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

## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Držadlo košíku
2. Košík
3. Trojnožka na smažení

4. Rozdělovač
5. Dotykový displej
6. Otvor pro výstup vzduchu
7. Úložný prostor na napájecí kabel
8. 12 předvoleb pečení
9. Nastavení času
10. Zapnutí/vypnutí
11. Nastavení teploty

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Spotřebič a příslušenství vyjměte z krabice. Ze spotřebiče odstraňte nálepky, ochrannou fólii nebo plast.
- Před prvním použitím tohoto spotřebiče otřete všechny odnímatelné součásti vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte brusné čisticí prostředky.
- Napájecí kabel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Před zapojením spotřebiče zkontrolujte, zda napětí uvedené na spotřebiči odpovídá místnímu síťovému napětí. Napětí 220–240~ V 50/60Hz)
- Při prvním použití se může objevit mírný zápach. Je to zcela běžné, prosím, zajistěte dostatečnou ventilaci. Zápach je dočasný a velmi rychle zmizí.
- Doporučujeme, abyste pod spotřebič na stůl položili podložku odolnou proti teplu (nedojde tak ke spálení stolu nebo ubrusu).
- Umístěte spotřebič do dobře ventilovaného prostoru.

## POUŽITÍ

- 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.
- Pro zapnutí spotřebiče stiskněte hlavní vypínač a tlačítko start.

#### **Ruční nastavení**

- 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.

#### **Automatické vypnutí**

- Spotřebič má vestavěný časovač, který ho automaticky vypne, jakmile počítadlo dosáhne nuly. Spotřebič můžete ručně vypnout klepnutím na ikonu [Zap./Vyp.].
- 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.
- Jakmile nastavíte požadovaný čas a teplotu, stisknutím hlavního vypínače a tlačítka start spustíte zařízení.

#### **Naprogramované režimy**

- V nabídce je 12 předvoleb smažení: HRANOLKY, KREVETY, KOLÁČ, KUŘECÍ STEHNA, KUŘE, SLANINA, STEAKY, VEPŘOVÉ MASO, TOASTY, ZELENINA, RYBY a UDRŽOVÁNÍ TEPLITY. Pro volbu některého z naprogramovaných režimů použijte ikony režimu.

- Pokud pánev během procesu smažení vytáhnete, spotřebič se automaticky vypne po 5 sekundách. Když pánev znovu zasunete, program bude pokračovat.
- Na zrušení kteréhokoliv programu stiskněte hlavní vypínač a tlačítko start. Spotřebič se zastaví po 20 sekundách.
- 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 zvedněte 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 misky nebo na talíř. Po přípravě dávky ingrediencí je fritéza spotřebiče okamžitě připravena pro přípravu další dávky.

#### **Nastavení**

Poznámka: Tato nastavení jsou jediné indikace a mohou se lišit podle značky, tvaru nebo velikosti pokrmu zpracovávaného v horkovzdušné fritéze. Upravte příslušným způsobem čas a teplotu.

| Pokrm                       | Min.–<br>max. (g) | Čas (min.) | Teplota (°C) | Prot<br>řep<br>ání | Poznámka                         |
|-----------------------------|-------------------|------------|--------------|--------------------|----------------------------------|
| <b>Hranolky</b>             |                   |            |              |                    |                                  |
| Tenké mražené hranolky      | 300–700           | 9–16       | 195 °C       | Ano                |                                  |
| Tlusté mražené hranolky     | 300–700           | 11–20      | 195 °C       | Ano                | Přidejte ½ polévkové lžice oleje |
| Domácí hranolky (8×8 mm)    | 300–800           | 10–16      | 195 °C       | Ano                | Přidejte ½ polévkové lžice oleje |
| Domácí americké brambory    | 300–800           | 18–22      | 180 °C       | Ano                | Přidejte ½ polévkové lžice oleje |
| Steaky                      | 100–500           | 8–12       | 180 °C       |                    |                                  |
| Kotlety                     | 100–500           | 10–14      | 180 °C       |                    |                                  |
| Hamburger                   | 100–500           | 7–14       | 180 °C       |                    |                                  |
| Zapečená klobása v těstíčku | 100–500           | 13–15      | 195 °C       |                    |                                  |
| Kuřecí stehýnka             | 100–500           | 18–22      | 160 °C       |                    |                                  |

|                        |         |       |        |     |                                         |
|------------------------|---------|-------|--------|-----|-----------------------------------------|
| Kuřecí prsa            | 100–500 | 10–15 | 180 °C |     |                                         |
| <b>Svačiny</b>         |         |       |        |     |                                         |
| Jarní závitky          | 100–400 | 8–10  | 195 °C | Ano | Použijte polotovary připravené k pečení |
| Mražené kuřecí nuggety | 100–500 | 6–10  | 195 °C | Ano | Použijte polotovary připravené k pečení |
| Zmražené rybí prsty    | 100–400 | 6–10  | 195 °C |     | Použijte polotovary připravené k pečení |
| Plněná zelenina        | 100–400 | 8–10  | 160 °C |     |                                         |
| Koláč                  | 300     | 20–25 | 160 °C |     | Použijte formu na pečení                |
| Quiche                 | 300     | 20–22 | 160 °C |     | Použijte formu na pečení / pečicí misku |

#### Tipy

- Protřepání menších ingrediencí v polovině doby přípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencí.

- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje pro křupavý výsledek. Po přidání oleje smažte ingredience ve fritéze ještě několik minut.
- Ve fritéze spotřebiče nepřipravujte ingredience s velkým obsahem tuku, jako např. jako klobásy.
- Chcete-li upéct dort nebo quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, umístěte do košíku pečící formu nebo pečící misku.
- Fritézu airfryer můžete také použít pro ohřátí ingrediencí. K ohřívání ingrediencí nastavte teplotu na 150°C až do 10 minut.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

## PROSTŘEDÍ



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

## Podpora

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

## BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva 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 môže použiť iba v domácnosti a výhradne na uvedené účely. V najhorších prípadoch môžu potraviny začať horieť.
- Tento spotrebič nesmú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické 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 uchováajte 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 uchováajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.



- Povrchy označené týmto logom môžu byť pri používaní horúce.

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

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

## POPIS KOMPONENTOV

1. Držadlo košíka

2. Košík
3. Trojnožka na smaženie
4. Rozdeľovač
5. Dotyková obrazovka
6. Otvor pre vývod vzduchu
7. Úložný priestor na kábel
8. 12 prednastavení na varenie
9. Nastavenie času
10. Hlavný vypínač
11. Nastavenie teploty

## PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Spotrebič a príslušenstvo vyberte z obalu. Zo spotrebiča odstráňte nálepky, ochrannú fóliu alebo plastové vrečko.
- Pred prvým použitím spotrebiča utrite všetky demontovateľné diely vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte abrazívne výrobky.
- Napájací kábel zapojte do zásuvky. (Poznámka: Pred zapojením spotrebiča skontrolujte, či napätie uvedené na spotrebiči zodpovedá napätiu siete. Napätie 220 V-240 V, 50/60 Hz)
- Pri prvom zapnutí spotrebiča sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú ventiláciu. Zápach je dočasný a veľmi rýchlo zmizne.
- Medzi stól a spotrebič sa odporúča položiť teplotodolný materiál (aby sa predišlo spáleniu stola alebo obrusu).
- Umiestnite spotrebič v dobre vetranom priestore.

## 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.
- Na zapnutie spotrebiča stlačte tlačidlo on/off + start.

#### Manuálne nastavenia

- 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.

#### Automatický vypínač

- Spotrebič má integrovaný časovač, takže sa automaticky vypne, keď počítadlo dosiahne nulu. Spotrebič môžete manuálne vypnúť stlačením ikony [ON/OFF].
- 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.
- Po nastavení požadovaného času a teploty stlačte tlačidlo on/off + start na začatie.

#### Programovacie režimy

- V ponuke je 12 prednastavení na smaženie: HRANOLČEKY, KREVETY, KOLÁČ, KURACIE STEHNÁ, KURA, SLANINA, STEAK, BRAVČOVINA, TOAST, ZELENINA, RYBY a OHRIEVANIE. Stlačením ikony režimu zvolíte požadovaný programovací režim.
- Pokiaľ vytiahnete panvicu v priebehu procesu smaženia, spotrebič sa automaticky vypne za 5 sekúnd. Pokiaľ panvicu znovu vložíte, program bude pokračovať.

- Na zrušenie ktoréhokoľvek programu stlačte tlačidlo on/off + start. Spotrebič sa zastaví po 20 sekundách.
- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
- Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vytiahnite panvicu zo spotrebiča za rúčku a 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. Vytiahnite panvicu zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasuňte panvicu späť do spotrebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Na vybratie malých potravín (napr. hranolčekov) stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša a kôš vytiahnite z panvice. Neotáčajte kôš, keď je na ňom pripevnená panvica, keďže prebytočný tuk, ktorý sa zhromaždil v spodnej časti panvice, sa dostane na jedlo.
- Vysypte kôš do misy alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplovzdušná fritéza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky.

#### Nastavenia

Poznámka: Tieto nastavenia sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od značky, tvaru alebo veľkosti potravín smažených pomocou horúceho vzduchu. Nastavte príslušné načasovanie a teplotu.

| Potravina                | Min. – max. (g) | Čas (min) | Teplota (C) | Potr iasť | Poznámka |
|--------------------------|-----------------|-----------|-------------|-----------|----------|
| <b>Hranolčeky</b>        |                 |           |             |           |          |
| Tenké mrazené hranolčeky | 300 – 700       | 9 – 16    | 195 °C      | Áno       |          |

|                              |           |         |        |     |                                     |
|------------------------------|-----------|---------|--------|-----|-------------------------------------|
| Hrubé mrazené hranolčeky     | 300 – 700 | 11 – 20 | 195 °C | Áno | Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja |
| Domáce hranolčeky (8 x 8 mm) | 300 – 800 | 10 – 16 | 195 °C | Áno | Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja |
| Domáce zemiakové štvrtky     | 300 – 800 | 18 – 22 | 180 °C | Áno | Pridajte ½ polievkovej lyžice oleja |
| Steak                        | 100 – 500 | 8 – 12  | 180 °C |     |                                     |
| Rebierka                     | 100 – 500 | 10 – 14 | 180 °C |     |                                     |
| Hamburger                    | 100 – 500 | 7 – 14  | 180 °C |     |                                     |
| Mäsový závin                 | 100 – 500 | 13 – 15 | 195 °C |     |                                     |
| Stehienka                    | 100 – 500 | 18 – 22 | 160 °C |     |                                     |
| Kuracie prsia                | 100 – 500 | 10 – 15 | 180 °C |     |                                     |
| <b>Rýchle občerstvenie</b>   |           |         |        |     |                                     |
| Jarné závitky                | 100 – 400 | 8 – 10  | 195 °C | Áno | Použite polotovár                   |

|                         |           |         |        |     |                                          |
|-------------------------|-----------|---------|--------|-----|------------------------------------------|
| Mrazené kuracie nugetky | 100 – 500 | 6 – 10  | 195 °C | Áno | Použite polotovár                        |
| Mrazené rybie prsty     | 100 – 400 | 6 – 10  | 195 °C |     | Použite polotovár                        |
| Plnená zelenina         | 100 – 400 | 8 – 10  | 160 °C |     |                                          |
| Koláč                   | 300       | 20 – 25 | 160 °C |     | Použite plech na pečenie                 |
| Quiche                  | 300       | 20 – 22 | 160 °C |     | Použite plech na pečenie/ zapekaciu misu |

#### 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 koláč quiche alebo ak chcete piecť krehké potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech alebo zapekaciu misu.
- Teplovzdušnú fritézu môžete použiť taktiež na prihriatie jedla. Na prihriatie jedla nastavte teplotu 150°C a čas do 10 minút.

SK

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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 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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Это устройство допускается использовать только в домашних условиях и только для предусмотренных производителем целей. В худшем случае продукты могут загореться.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не

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

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

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



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

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

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

## ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ

1. Рукоятка корзины
2. Корзина
3. Подставка для жарки
4. Разделитель
5. Сенсорный дисплей
6. Отверстие для выпуска воздуха
7. Место для хранения сетевого шнура
8. 12 автоматических программ готовки
9. Настройка времени
10. Включение и выключение питания
11. Настройка температуры

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Извлеките устройство и принадлежности из упаковки. Удалите наклейки, защитную пленку или пластик с устройства.
- Перед первым применением устройства протрите все съемные компоненты влажной тканью. Не используйте абразивные изделия.
- Подключите шнур питания к розетке. (Примечание. Убедитесь, что напряжение, указанное на устройстве (220–240 В, 50/60 Гц), и сетевое напряжение совпадают.)
- При первом включении устройства появится нехарактерный запах. Это не является неисправностью. Обеспечьте надлежащую вентиляцию. Этот аромат скоро исчезнет.
- Между столом и прибором рекомендуется проложить термостойкое покрытие, чтобы стол или скатерть не подгорели.
- Установите устройство в хорошо вентилируемом месте.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно вытяните противень из аэрофритюрницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.
- Не пользуйтесь противнем, если в нем нет корзины.
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень только за ручку.
- Для включения устройства нажмите кнопку включения + кнопку запуска.

### Ручные настройки

- Для регулировки времени используются регуляторы времени. Для увеличения или уменьшения времени жарки на одну минуту нажмите на регулятор времени один раз. Для более быстрой регулировки времени нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Так можно задать время в диапазоне от 1 до 60 минут.

### Автоматическое отключение

- Устройство автоматически отключается, когда значение встроенного таймера достигает нуля. Чтобы отключить устройство вручную, нажмите на значок ON/OFF (Вкл./выкл.).
- Для регулировки температуры используются регуляторы нагрева. Для увеличения или уменьшения температуры на 5 градусов нажмите на регулятор нагрева один раз. Для более быстрой регулировки температуры нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.
- Установив желаемое время и температуру, нажмите кнопку включения + кнопку запуска.

### Запрограммированные режимы

- В устройстве есть 12 программ жарки: «Картофель фри», «Креветки», «Кекс», «Куриные ножки», «Курица», «Бекон», «Стейк», «Свинина», «Тосты», «Овощи», «Рыба» и «Поддержание температуры». Чтобы включить нужный режим, нажмите на соответствующий значок.
- Если начать вытягивать противень во время жарки, то устройство автоматически выключится через 5 секунд. Установите противень на место, и программа будет возобновлена.

RU

- Для отмены выполнения программы нажмите кнопку включения + кнопку запуска. Устройство выключится через 20 секунд.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.
- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов вытяните противень из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу. Во время встряхивания не нажимайте кнопку для снятия корзины
- При истечении заданного таймером времени жарки раздается звуковой сигнал. Устройство выключится через 20 секунд. Вытяните противень из аэрофритюрницы и поставьте его на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут.
- Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), нажмите кнопку для снятия корзины и поднимите ее над поддоном. Не переворачивайте корзину с закрепленным на ней поддоном, иначе собравшееся в поддоне масло вытечет на ингредиенты.
- Выложите содержимое корзины в емкость или на тарелку. После приготовления одной партии ингредиентов аэрофритюрница сразу же будет готова к жарке следующей партии.

#### Настройки

Примечание. Эти настройки являются ориентировочными и могут отличаться в зависимости от производителя, формы и размера приготавливаемой пищи. Настройте время и температуру соответствующим образом.

| Продукты                                              | Минимум и максимум (г) | Время (мин) | Температура (°C) | Перемешать | Примечание                            |
|-------------------------------------------------------|------------------------|-------------|------------------|------------|---------------------------------------|
| <b>Картофель фри</b>                                  |                        |             |                  |            |                                       |
| Замороженный полуфабрикат для картофеля фри (тонкий)  | 300–700                | 9–16        | 195 °C           | Да         |                                       |
| Замороженный полуфабрикат для картофеля фри (толстый) | 300–700                | 11–20       | 195 °C           | Да         | Добавьте 0,5 ст. ложки (7–8 мл) масла |
| Домашний картофель фри (8 x 8 мм)                     | 300–800                | 10–16       | 195 °C           | Да         | Добавьте 0,5 ст. ложки (7–8 мл) масла |
| Домашний картофель по-деревенски                      | 300–800                | 18–22       | 180 °C           | Да         | Добавьте 0,5 ст. ложки (7–8 мл) масла |

|                               |         |       |        |    |                                           |
|-------------------------------|---------|-------|--------|----|-------------------------------------------|
| Стейк                         | 100–500 | 8–12  | 180 °C |    |                                           |
| Мясные отбивные               | 100–500 | 10–14 | 180 °C |    |                                           |
| Котлеты для гамбургеров       | 100–500 | 7–14  | 180 °C |    |                                           |
| Сосиска в тесте               | 100–500 | 13–15 | 195 °C |    |                                           |
| Куриные ножки                 | 100–500 | 18–22 | 160 °C |    |                                           |
| Куриная грудка                | 100–500 | 10–15 | 180 °C |    |                                           |
| <b>Закуски</b>                |         |       |        |    |                                           |
| Спринг-роллы                  | 100–400 | 8–10  | 195 °C | Да | Используйте готовые для жарения в духовке |
| Замороженные куриные наггетсы | 100–500 | 6–10  | 195 °C | Да | Используйте готовые для жарения в духовке |
| Замороженные рыбные палочки   | 100–400 | 6–10  | 195 °C |    | Используйте готовые для жарения в духовке |

|                     |         |       |        |  |                                                     |
|---------------------|---------|-------|--------|--|-----------------------------------------------------|
| Фаршированные овощи | 100–400 | 8–10  | 160 °C |  |                                                     |
| Кекс                | 300     | 20–25 | 160 °C |  | Используйте форму для выпечки                       |
| Киш                 | 300     | 20–22 | 160 °C |  | Используйте форму для выпечки или блюдо для духовки |

#### Советы

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

RU

## ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



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

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

### Поддержка

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



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



© Princess 2021 | Jules Verneweg 87  
5015 BH Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

