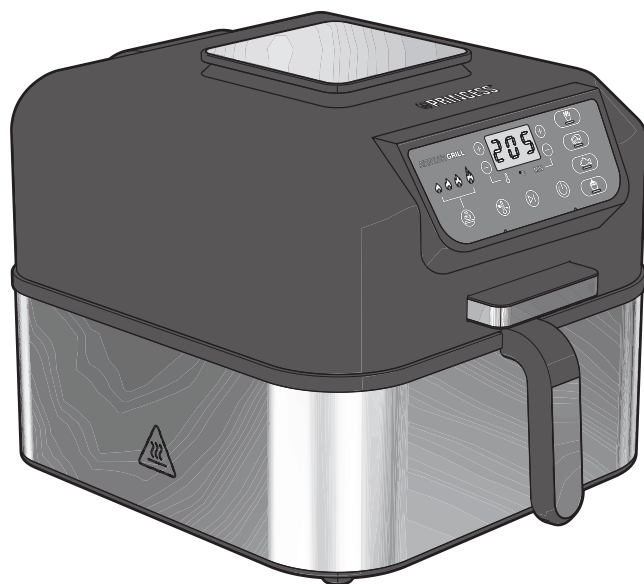




- EN User manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Manuel de l'utilisateur
- DE Benutzerhandbuch
- PL Instrukcja obsługi
- CS Uživatelská příručka
- IT Manuale dell'utente
- SK Uživatelská príručka
- ES Manual del usuario
- PT Manual do utilizador
- SV Bruksanvisning

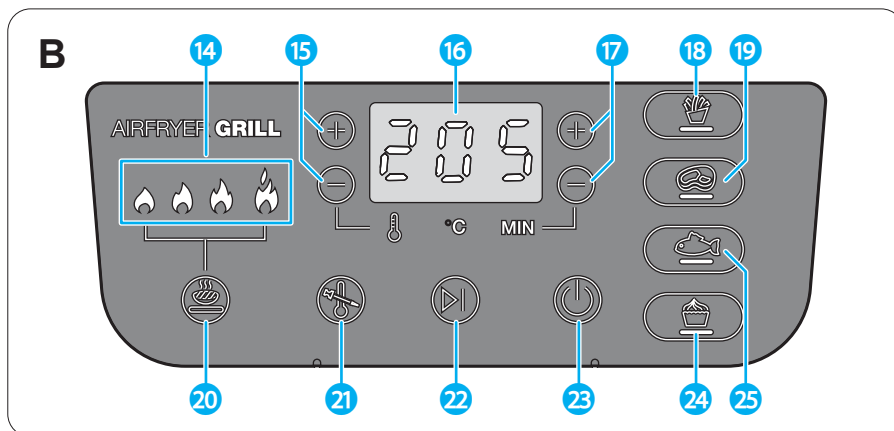
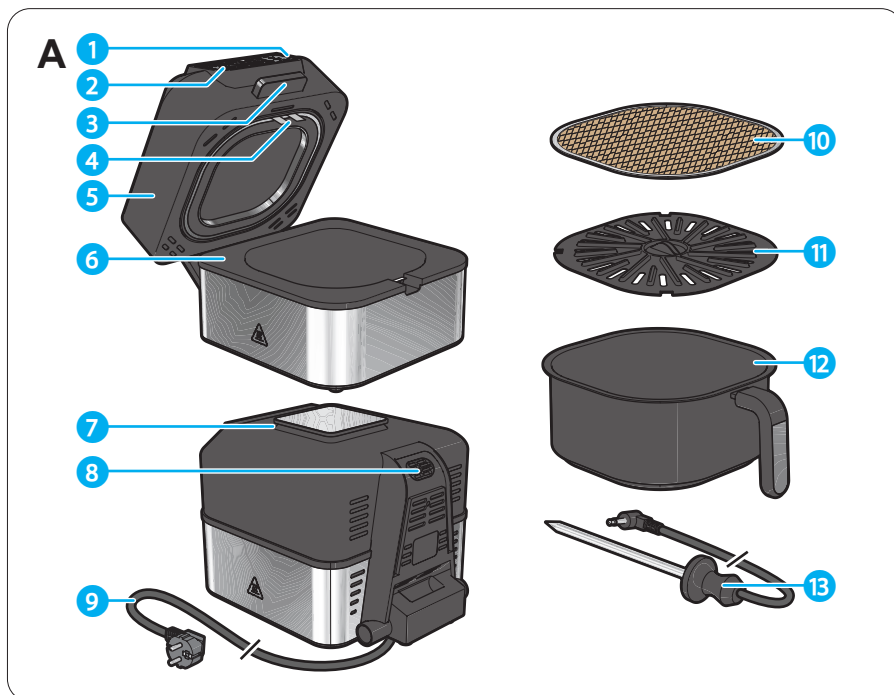


## Airfryer Grill

01.182092.01.001

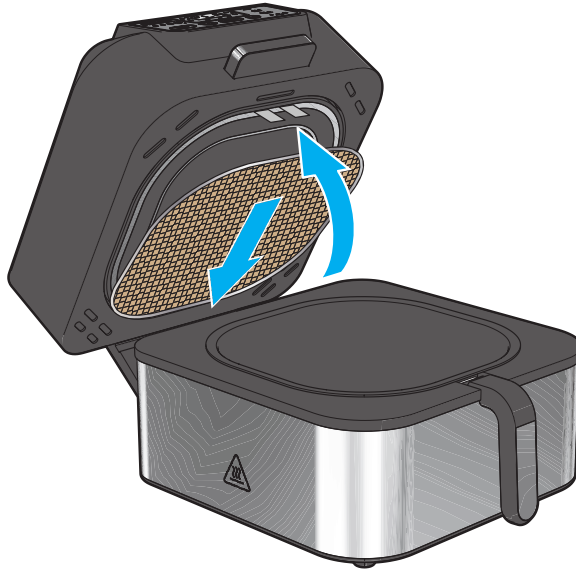
EN	User manual	4
NL	Gebruiksaanwijzing	11
FR	Manuel de l'utilisateur	19
DE	Benutzerhandbuch	27
PL	Instrukcja obsługi	35
CS	Uživatelská příručka	44

IT	Manuale dell'utente	51
SK	Uživatelská príručka	59
ES	Manual del usuario	66
PT	Manual do utilizador	74
SV	Bruksanvisning	83

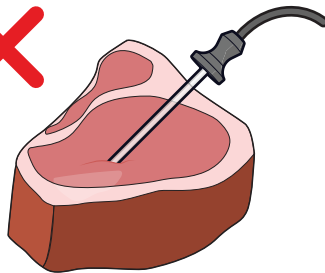
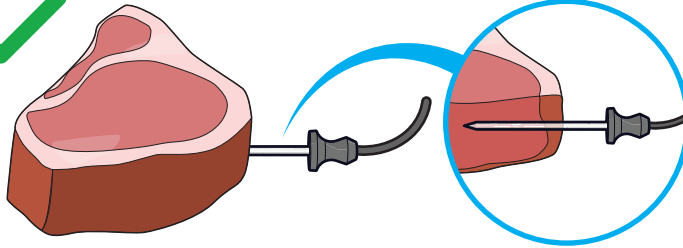




C



D



# Airfryer Grill

## FOREWORD

### About this document

This user manual contains all the information for correct, safe, and efficient use of the appliance. Ensure you have fully read and understood the instructions in this user manual before you use the appliance.

Always store this user manual in a safe place near the appliance for future reference.




### Original instructions

This manual is originally written in English. All other languages are translated documents.

### Support

For spare parts and more information about the appliance, please visit [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

### Symbols used

Symbol	Description
 <b>WARNING</b>	Signal word used to indicate a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.
 <b>CAUTION</b>	Signal word used to indicate a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
<b>NOTICE</b>	Signal word used to address practices not related to physical injury.
	Indicates additional information or emphasis on an instruction.

## APPLIANCE DESCRIPTION

### About this appliance

The Princess 01.182092.01.001 is an air fryer for grilling, baking, and roasting food using hot air without the use of oil. The appliance comes with a temperature probe to measure the temperature of the food.

### Intended use

This appliance is intended for indoor use only.

This appliance is intended exclusively for domestic, non-commercial use.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Only use the appliance as described in this user manual.

Any use of the appliance other than described in this user manual is regarded as misuse and may cause injury or damage to the appliance and void the warranty.

## Technical specifications

Appliance name	Airfryer Grill
Article number	01.182092.01.001
Dimensions (l × w × h)	310 × 445 × 275 mm
Weight	6.25 kg
Power supply	AC 220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Maximum electrical power	1760 W
Power consumption in use	1760 W
Power consumption standby	N/A

### Main parts (see image A)


- |                             |                |                      |
|-----------------------------|----------------|----------------------|
| 1 Temperature probe port    | 6 Base         | 11 Grill plate       |
| 2 Control panel             | 7 Air inlet    | 12 Basket            |
| 3 Handle                    | 8 Air outlet   | 13 Temperature probe |
| 4 Mesh screen mounting clip | 9 Power cable  |                      |
| 5 Lid                       | 10 Mesh screen |                      |

### Control panel (see image B)

- |                           |                             |                      |
|---------------------------|-----------------------------|----------------------|
| 14 Heat setting indicator | 18 Air crisp program        | 22 Start/stop button |
| 15 Temperature control    | 19 Meat program             | 23 On/off button     |
| 16 Display                | 20 Grill program            | 24 Bake program      |
| 17 Timer control          | 21 Temperature probe button | 25 Fish program      |

## SAFETY

### Safety symbols




Symbol	Description
	Indication for a hot surface. Contact may cause burns. Do not touch.

### Safety precautions

#### **⚠ WARNING**

Electric shock hazard due to short-circuiting:

- Never use the appliance if there are visible signs of damage or defects to the appliance or power cable. Always replace a damaged or defective appliance or power cable immediately or contact customer service.
- Never immerse the main unit or the temperature probe cable in water or any other liquid.
- Always avoid spillage on the power cable.
- Never open the appliance. The appliance may only be opened for maintenance by an authorised technician.

- 
- 
- 
- Never replace the power cable yourself. Always let the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person replace the power cable.
  - Never lift the appliance by the power cable. Lifting the appliance by the power cable may damage the power cable. Only lift the appliance by holding the base.
  - Always unplug the power cable when the appliance is not in use or unattended, and before cleaning.
  - Always check if the voltage stated on the type plate of your appliance matches your mains voltage before use.
  - Never insert any objects into the air vent openings.

#### Fire hazard due to overheating:

- Never leave the appliance unattended when in use. Only use the appliance under supervision. Switch off the appliance and remove the power cable from the power outlet when you leave the room.
- Never use the appliance with a programmer, timer, separate remote control system or any other device that switches the appliance on automatically.
- Always ensure there is enough space around the appliance. Leave at least 15 cm of free space around the appliance to ensure proper ventilation.
- Never place the appliance directly underneath a power outlet. The appliance may become hot during use. Always keep the back of the appliance clear of any objects.
- Never cover the appliance or the air vents when in use.
- Never place the appliance near a heat source.
- Never use the appliance without the mesh screen or pan in place.
- Never fill the pan with oil.

#### Fire hazard due to short-circuiting:

- Never drop the appliance and avoid bumping. Excessive vibrations can lead to loosened connections and can influence proper functioning of the appliance. Stop using the appliance if the appliance has been dropped.
- Never use the appliance with an extension cable.

#### Fire hazard due to burnt food:

- Always clean all parts that come into contact with food after use.

- Never exceed the maximum level indicated on the inside of the pan to avoid contact with the heating element.

Burning hazard due to hot liquids:

- Never use the appliance on recreational vehicles or boats. Hot liquid may spill out of the appliance.
- Always ensure the lid is fully closed. Hot liquid may splatter out of the appliance.
- Never move the appliance during use. Hot liquid may spill out of the appliance.

Choking hazard due to plastic packaging:

- Never let children play with the packaging material. Always keep the packaging material out of the reach of children.

Snagging hazard due to moving parts:

- Always switch off and disconnect the appliance from the power source before changing accessories or approaching parts that move in use.

### **⚠ CAUTION**

Burning hazard due to heat:

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never touch the hot surfaces during or shortly after use. The hot surfaces may be subject to residual heat. Let the appliance cool down completely before handling the appliance.

Tripping hazard due to loose cables:

- Never leave the power cable hanging out in a way that someone might trip over it or accidentally pull it.

### **NOTICE**

Risk of damaging the appliance:

- Never use aggressive chemical cleaning agents that can damage the appliance when cleaning the appliance.
- Only use the appliance with the provided accessories or accessories recommended by Princess.
- Never fill the pan above the maximum capacity marking to prevent overflowing.

- Never place the appliance in a dishwasher.
- Never place the appliance near the edge of a countertop during use. Vibrations may occur during use which may cause the appliance to move. Always place the appliance on a stable, flat, heat, and moisture resistant surface.
- Never use metal utensils to remove food from the pan. Metal utensils may damage the non-stick coating.
- Never place the main unit and temperature probe in a dishwasher.

## USE

### Preparation (see image C)

1. Remove all packaging.
2. Clean all parts that come in contact with food before use. Follow the instructions in chapter *Cleaning and maintenance*.
3. Place the **mesh screen A<sup>10</sup>** into the **lid A<sup>5</sup>**. Push the **mesh screen A<sup>10</sup>** into the **lid A<sup>5</sup>** until you hear a click.
4. Place the **basket A<sup>12</sup>** into the **base A<sup>6</sup>**.
5. Place the **grill plate A<sup>11</sup>** into the **basket A<sup>12</sup>**.
6. Close the **lid A<sup>5</sup>** with the **handle A<sup>5</sup>**.

### Using the appliance

1. Plug the **power cable A<sup>9</sup>** into a power outlet.
2. Press the **on/off button B<sup>23</sup>** to switch on the appliance.
3. Press one of the cooking program buttons to select a cooking method of your preference.
  - **Grill program B<sup>20</sup>**
  - **Air crisp program B<sup>18</sup>**
  - **Meat program B<sup>19</sup>**
  - **Bake program B<sup>24</sup>**
  - **Fish program B<sup>25</sup>**

Program	Cooking temperature	Cooking time
Grill		
- Low	205°C	10 minutes
- Medium	215°C	
- High	245°C	
- Max	Up to 265°C	
Air crisp	200°C	20 minutes
Meat	200°C	25 minutes
Bake	160°C	35 minutes
Fish	180°C	20 minutes

4. Press the **temperature control B<sup>15</sup>** to adjust the cooking temperature.
5. Press the **timer control B<sup>17</sup>** to adjust the cooking time.
  - ⓘ When using the **temperature probe A<sup>13</sup>**, from here on, follow the instructions in chapter *Using the temperature probe*.
6. Press the **start/stop button B<sup>22</sup>**.  
The **display B<sup>16</sup>** shows *AddFood* when the appliance is ready for use.



7. Open the **lid A 5** with the **handle A 3**.
  8. Place the food inside the **basket A 12**.
  9. Close the **lid A 5** with the **handle A 3**.
- The appliance automatically starts cooking the food.  
The timer counts down from the set cooking time.

**1** To interrupt the cooking process to check if the food is ready, open the **lid A 5** with the **handle A 3**. The cooking process automatically pauses. If needed, remove the **basket A 12** from the appliance and shake to mix up the food. Place the **basket A 12** back into the appliance and close the **lid A 5** to continue the cooking process.

**1** Plug in the **temperature probe A 13** anytime during the cooking process to test if the food is at the correct temperature. The **display B 16** alternately shows the current food temperature, cooking temperature, and remaining time.

The appliance emits a beep and the **display B 16** shows *END* when the cooking process is finished.

**1** To add more time to the cooking time, press the **timer control B 17** to add more time to the cooking time. Press the **start/stop button B 22** to continue cooking.

10. Open the **lid A 5** with the **handle A 3**.

11. Remove the food from the **basket A 12** with a heat-resistant plastic tong.

12. Allow the appliance to cool down after use.

**1** Keep the **lid A 5** open to speed up the cooling down process.

#### Using the temperature probe (see image D)

1. Press one of the cooking program buttons to select a cooking method of your preference.
2. Plug the **temperature probe A 13** into the **temperature probe port A 1**.
3. Press the **temperature probe button B 21**.

The **display B 16** shows 80°C by default.

4. Press the **temperature control B 15** to adjust the cooking temperature.

**1** The cooking temperature can be set between 35°C and 85°C.

**1** Press the **temperature control B 15** to adjust the cooking temperature any time during the cooking process.

Food type	Recommended temperature
Fish	60°C
Poultry	75°C
Pork	60°C
Beef	
- Rare	50°C
- Medium rare	55°C
- Medium	60°C
- Medium well	65°C
- Well done	70°C
Ground pork	70°C
Ground turkey	70°C

5. Insert the **temperature probe A 13** horizontally in the middle of the thickest part of the food.
6. Open the **lid A 5** with the **handle A 3**.
7. Place the food inside the **basket A 12**.
8. Close the **lid A 5** with the cord of the **temperature probe A 13** in-between the **lid A 5** and the **base A 6**.
9. Press the **start/stop button B 22** to start cooking.

The **display B 16** alternately shows the current temperature and the set temperature.

The appliance emits a beep and the **display B 16** shows *END* when the cooking process is finished.

- ❶ The appliance automatically stops heating when the food has reached the set temperature.
- 10. Remove the food from the **basket A12** with a heat-resistant plastic tong.
- 11. Remove the **temperature probe A13** from the food with oven mitts.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

1. Unplug the **power cable A9** from the power outlet.
2. Let the appliance cool down.
3. Push the **mesh screen mounting clip A4** upwards to remove the **mesh screen A10** from the **lid A5**.
4. Remove the **grill plate A11** and the **basket A12** from the **base A6**.
5. Clean the following parts with warm, soapy water or in a dishwasher:
  - **Grill plate A11**
  - **Mesh screen A10**
  - **Basket A12**
6. Remove persistent residue or grease from the **grill plate A11**, **mesh screen A10**, or **basket A12** by soaking it in warm, soapy water for a few hours or overnight.
7. Clean the metal end of the **temperature probe A13** with warm, soapy water.
8. Clean the **base A6** and **control panel A2** with a soft, damp cloth.

## STORAGE

Store the appliance in a dry and enclosed space and in the original packaging to ensure safe storage and protection against dust, moist or other filth.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
The <b>display B16</b> does not light up.	The <b>power cable A9</b> is not properly connected to a working power outlet.	Plug the <b>power cable A9</b> into a working power outlet.
	The appliance is switched off.	Press the <b>on/off button B23</b> to switch on the appliance.
The <b>display B16</b> shows <i>Shut Lid</i> .	The <b>lid A5</b> is open.	Close the <b>lid A5</b> with the <b>handle A3</b> .
The <b>display B16</b> shows <i>Add Pot</i> .	The <b>basket A12</b> is not placed in the <b>base A6</b> .	Place the <b>basket A12</b> into the <b>base A6</b> .
The <b>display B16</b> shows <i>Plug In</i> .	The plug of the <b>temperature probe A13</b> is not properly plugged into the <b>temperature probe port A1</b> .	Plug the <b>temperature probe A13</b> into the <b>temperature probe port A1</b> .
The <b>display B16</b> shows <i>E</i> .	The appliance is not working properly.	Contact customer service.
The food got burned.	The <b>basket A12</b> is overfilled with food.	Fill the <b>basket A12</b> up to the maximum level indicated on the inside of the pan to avoid contact with the heating element.
	The food is left in the appliance after the cooking time is done.	Immediately remove the food from the appliance when the cooking time is done.



The food is not crispy.	The food is not evenly spread out in the <b>basket A<sup>12</sup></b> .	Place the food in an even layer in the <b>basket A<sup>12</sup></b> . Remove the <b>basket A<sup>12</sup></b> from the appliance during cooking and shake to mix up the food.
	The temperature is set too low.	Cook the food according to the instructions on the packaging of the food.
The food is overcooked/ undercooked.	The <b>temperature probe A<sup>13</sup></b> is not inserted correctly into the food.	Insert the <b>temperature probe A<sup>13</sup></b> horizontally in the middle of the thickest part of the food.
	The temperature is set too high/low.	Cook the food according to the instructions on the packaging of the food.

## DISPOSAL



Follow the local regulations when you need to dispose the appliance. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle the appliance responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

## NL Gebruiksaanwijzing

# Airfryer Grill

## VOORWOORD

### Over dit document

Deze gebruiksaanwijzing bevat alle informatie voor juist, veilig en doelmatig gebruik van het apparaat. Lees en begrijp de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing volledig voordat je het apparaat gebruikt. Bewaar deze gebruiksaanwijzing steeds op een veilige plaats in de buurt van het apparaat voor toekomstige raadpleging.

### Oorspronkelijke instructies

Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Engels. Alle andere talen zijn vertaalde documenten.

### Ondersteuning

Voor onderdelen en meer informatie over het apparaat kunt u terecht op [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

### Gebruikte pictogrammen

Pictogram	Beschrijving
<b>WAARSCHUWING</b>	Signaalwoord dat gebruikt wordt om een mogelijk gevaarlijke situatie aan te geven die, als deze niet vermeden wordt, ernstige verwondingen of de dood tot gevolg kan hebben.
<b>LET OP</b>	Signaalwoord dat gebruikt wordt om een mogelijk gevaarlijke situatie aan te geven die, als deze niet vermeden wordt, lichte of matige verwondingen kan veroorzaken.
<b>OPMERKING</b>	Signaalwoord gebruikt voor het benoemen van praktijken niet gerelateerd aan fysiek letsel.
	Wijst op aanvullende informatie of het benadrukken van een instructie.



## BESCHRIJVING APPARAAT

### Over dit apparaat

De Princess 01.182092.01.001 is een air fryer voor het grillen, bakken en braden van voedsel door middel van hete lucht zonder gebruik van olie. Het apparaat wordt geleverd met een temperatuursonde om de temperatuur van het voedsel te meten.

### Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk, niet-commercieel gebruik.

Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:

- personeelskeukenbereiken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere types residentiële omgevingen;
- omgevingen van het type bed and breakfast

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen ( waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Elk gebruik van het apparaat anders dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing wordt beschouwd als verkeerd gebruik en kan letsel of schade aan het apparaat veroorzaken en de garantie ongeldig maken.

### Technische specificaties

Naam apparaat	Airfryer Grill
Artikelnummer	01.182092.01.001
Afmetingen (l x b x h)	310 x 445 x 275 mm
Gewicht	6,25 kg
Voeding	AC 220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Maximale elektrische vermogen	1760 W
Stroomverbruik tijdens gebruik	1760 W
Stroomverbruik stand-by	N.v.t.

### Belangrijkste onderdelen (zie afbeelding A)


- |                                     |                |                     |
|-------------------------------------|----------------|---------------------|
| 1 Aansluiting voor temperatuursonde | 5 Deksel       | 11 Grillplaat       |
| 2 Bedieningspaneel                  | 6 Voet         | 12 Mand             |
| 3 Handgreep                         | 7 Luchtinlaat  | 13 Temperatuursonde |
| 4 Bevestigingsclip voor gaasrooster | 8 Luchtuitlaat |                     |
|                                     | 9 Stroomkabel  |                     |
|                                     | 10 Gaasrooster |                     |

### Bedieningspaneel (zie afbeelding B)

- |                                    |                          |                 |
|------------------------------------|--------------------------|-----------------|
| 14 Indicator verwarmingsinstelling | 18 Air crisp-programma   | 23 Aan/uitknop  |
| 15 Temperatuurregelaar             | 19 Vleesprogramma        | 24 Bakprogramma |
| 16 Display                         | 20 Grillprogramma        | 25 Visprogramma |
| 17 Timerbediening                  | 21 Knop temperatuursonde |                 |
|                                    | 22 Start/stopknop        |                 |

# VEILIGHEID

## Veiligheidssymbolen

Pictogram	Beschrijving
	Aanwijzing voor een heet oppervlak. Contact kan brandwonden veroorzaken. Niet aanraken.

## Veiligheidsvoorzorgsmaatregelen

### **⚠ WAARSCHUWING**

Gevaar voor elektrische schokken door kortsluiting:

- Gebruik het apparaat nooit als er zichtbare tekenen van schade of gebreken zijn aan het apparaat of de netsnoer. Vervang een beschadigd of defect apparaat of netsnoer altijd onmiddellijk of neem contact op met de klantenservice.
- Dompel het basisapparaat of de temperatuursondekabel nooit in water of een andere vloeistof.
- Zorg er altijd voor dat er niet op de stroomkabel gemorst wordt.
- Maak het apparaat nooit open. Het apparaat mag alleen door een erkende technicus geopend worden voor onderhoud.
- Vervang nooit zelf de voedingskabel. Laat de voedingskabel altijd vervangen door de fabrikant, diens service-agent of een even gekwalificeerde persoon.
- Til het apparaat nooit op aan de voedingskabel. Als je het apparaat aan de voedingskabel optilt, kun je de voedingskabel beschadigen. Til het apparaat alleen op door de voet vast te houden.
- Haal de elektriciteitskabel altijd uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik of onder toezicht is, en voordat u het reinigt.
- Controleer altijd vóór het gebruik of de spanning vermeld op het typeplaatje van uw apparaat overeenkomt met uw netspanning.
- Steek nooit voorwerpen in de ontluuchttingsopeningen.



### Brandgevaar door oververhitting:

- Zet het apparaat altijd op een stabiele, vlakke, hitte- en vochtbestendige ondergrond. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is. Gebruik het apparaat alleen onder toezicht. Zet het apparaat uit en haal de voedingskabel uit het stopcontact als je de kamer verlaat.
- Gebruik het apparaat nooit met een programmeerapparaat, timer, aparte afstandsbediening of een ander toestel dat het apparaat automatisch inschakelt.
- Zorg er altijd voor dat er voldoende ruimte rond het apparaat is. Laat minstens 15 cm vrije ruimte rond het apparaat voor een goede ventilatie.
- Plaats het apparaat nooit direct onder een stopcontact. Het apparaat kan tijdens het gebruik heet worden. Houd de achterkant van het apparaat altijd vrij van voorwerpen.
- Bedek nooit het apparaat of de luchtroosters als het in gebruik is.
- Zet het apparaat nooit in de buurt van een warmtebron neer.
- Gebruik het apparaat nooit zonder dat het gaasrooster of de pan op hun plaats zitten.
- Vul de pan nooit met olie.

### Gevaar voor elektrische schokken door kortsluiting:

- Laat het apparaat nooit vallen en vermijd stoten. Overmatige trillingen kunnen leiden tot losgeraakte verbindingen en kunnen de goede werking van het apparaat beïnvloeden. Gebruik het apparaat niet meer als het gevallen is.
- Gebruik het apparaat nooit met een verlengsnoer.

### Brandgevaar door aangebrand voedsel:

- Reinig na gebruik altijd alle onderdelen die in aanraking komen met voedsel.
- Overschrijd nooit het maximum niveau dat aan de binnenkant van de pan is aangegeven, om contact met het verwarmingselement te voorkomen.

### Brandgevaar door hete vloeistoffen:

- Gebruik het apparaat nooit op recreatievoertuigen of boten. Er kan hete vloeistof uit het apparaat lopen.
- Zorg er altijd voor dat het deksel volledig gesloten is. Er kan hete vloeistof uit het apparaat spetteren.

- Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik. Er kan hete vloeistof uit het apparaat lopen.

Verstikkingsgevaar door de plastic verpakking:

- Laat kinderen nooit met het verpakkingsmateriaal spelen. Houd het verpakkingsmateriaal altijd buiten het bereik van kinderen.

Knelgevaar door bewegende delen:

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat je accessoires verwisselt of onderdelen aanraakt die bewegen tijdens het gebruik.

### **▲ LET OP**

Verbrandingsgevaar door hitte:

- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Raak de hete oppervlakken nooit aan tijdens of kort na gebruik. De hete oppervlakken kunnen nog restwarmte hebben. Laat het apparaat na gebruik altijd volledig afkoelen voordat je het hanteert.

Struikelgevaar door losse kabels:

- Laat het netsnoer nooit zo hangen dat iemand erover kan struikelen of er per ongeluk aan kan trekken.

### **OPMERKING**

Gevaar voor beschadiging van het apparaat:

- Gebruik bij het schoonmaken van het apparaat nooit agressieve chemische schoonmaakmiddelen die het apparaat kunnen beschadigen.
- Gebruik het apparaat alleen met de bijgeleverde accessoires of de door Princess aanbevolen accessoires.
- Vul de pan nooit tot boven de maximale capaciteitsmarkering om overlopen te voorkomen.
- Plaats het apparaat nooit in een afwasmachine.
- Zet het apparaat tijdens gebruik nooit bij de rand van een aanrecht. Tijdens het gebruik kunnen trillingen optreden, waardoor het apparaat kan verschuiven. Zet het apparaat altijd op een stabiele, vlakke, hitte- en vochtbestendige ondergrond.

- Gebruik nooit metalen keukengerei om voedsel uit de pan te halen. Metalen keukengerei kan de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Plaats het basisapparaat en de temperatuursonde nooit in de afwasmachine.

## GEBRUIK

### Vorbereiding (zie afbeelding C)

1. Verwijder de verpakking volledig.
2. Reinig vóór het gebruik alle delen die in aanraking komen met voedsel. Volg de instructies in het hoofdstuk *Reiniging en onderhoud*.
3. Plaats het **gasrooster A10** in het **deksel A5**. Duw het **gasrooster A10** in het **deksel A5** tot je een klik hoort.
4. Plaats het **mandje A12** in de **basis A6**.
5. Plaats de **grillplaat A11** in het **mandje A12**.
6. Sluit het **deksel A5** met de **handgreep A3**.

### Gebruik van het apparaat

1. Sluit de **voedingskabel A9** aan op een stopcontact.
2. Druk op de **aan/uitknop B23** om het apparaat in te schakelen.
3. Druk op een van de bereidingsprogrammaknoppen om de bereidingswijze van je voorkeur te kiezen.
  - **Grillprogramma B20**
  - **Air crisp-programma B18**
  - **Vleesprogramma B19**
  - **Bakprogramma B24**
  - **Visprogramma B25**

Programma	Bereidingstemperatuur	Baktijd
Grill		
- Laag	205°C	10 minuten
- Gemiddeld	215°C	
- Hoog	245°C	
- Max.	Tot 265°C	
Air crisp	200°C	20 minuten
Vlees	200°C	25 minuten
Bakken	160°C	35 minuten
Vis	180°C	20 minuten

4. Druk op de **temperatuurregelaar B15** om de baktemperatuur in te stellen.
5. Druk op de **timerbediening B17** om de baktijd in te stellen.
- ① Wanneer je de **temperatuursonde A15** gebruikt, volg dan vanaf hier de instructies in hoofdstuk *Gebruik van de temperatuursonde*.
6. Druk op de **start/stopknop B22**.

Het **scherm B16** toont *AddFood* wanneer het apparaat klaar is voor gebruik.

7. Open het **deksel A5** met de **handgreep A3**.
8. Plaats het voedsel in het **mandje A12**.
9. Sluit het **deksel A5** met de **handgreep A3**.

Het apparaat begint automatisch met het bereiden van het voedsel.

De timer telt af vanaf de ingestelde bereidingstijd.





- 1. Om het bereidingsproces te onderbreken om te controleren of het voedsel klaar is, open je het **deksel A 5** met de **handgreep A 3**. Het bereidingsproces pauzeert automatisch. Indien nodig, verwijder het **mandje A 12** van het apparaat en schud ermee om het voedsel te mengen. Plaats het **mandje A 12** terug in het apparaat en sluit het **deksel A 5** om het bereidingsproces voort te zetten.
- 2. Steek de **temperatuursonde A 13** op een willekeurig moment tijdens het bereidingsproces in het apparaat om te testen of het voedsel op de juiste temperatuur is. De **display B 16** toont afwisselend de huidige voedseltemperatuur, de bereidingstemperatuur, en de resterende tijd. Het apparaat geeft een pieptoon en de **display B 16** toont **END** als het kookproces klaar is.
- 3. Om meer tijd aan de bereidingstijd toe te voegen, druk je op de **timerregelaar B 17** om meer tijd aan de bereidingstijd toe te voegen. Druk op de **start/stopknop B 22** om de bereiding voort te zetten.
- 10. Open het **deksel A 5** met de **handgreep A 3**.
- 11. Haal het voedsel uit de **mand A 12** met een hittebestendige plastic tang.
- 12. Laat het apparaat na gebruik afkoelen.
- 13. Houd het **deksel A 5** open om het afkoelingsproces te versnellen.

#### De temperatuursonde gebruiken (zie afbeelding D)

- 1. Druk op een van de bereidingsprogrammaknoppen om de bereidingswijze van je voorkeur te kiezen.
- 2. Steek de **temperatuursonde A 13** in de **temperatuursonde-aansluiting A 1**.
- 3. Druk op de **temperatuursondeknop B 21**. Het **display B 16** toont standaard 80°C.
- 4. Druk op de **temperatuurregelaar B 15** om de baktemperatuur in te stellen.
- 5. De bereidingstemperatuur kan worden ingesteld tussen 35°C en 85°C.
- 6. Druk op de **temperatuurregelaar B 15** om de bereidingstemperatuur op enig moment tijdens het bereidingsproces aan te passen.

Voedsel type	Aanbevolen temperatuur
Vis	60°C
Gevogelte	75°C
Varkensvlees	60°C
Rundvlees	
- Rauw	50°C
- Halfrauw	55°C
- Gemiddeld	60°C
- Halfgaar	65°C
- Goed gaar	70°C
Varkensgehakt	70°C
Kalkoengehakt	70°C

- 5. Steek de **temperatuursonde A 13** horizontaal midden in het dikste deel van het voedsel.
- 6. Open het **deksel A 5** met de **handgreep A 3**.
- 7. Plaats het voedsel in het **mandje A 12**.
- 8. Sluit het **deksel A 5** met de kabel van de **temperatuursonde A 13** tussen het **deksel A 5** en de **basis A 6**.
- 9. Druk op de **start/stopknop B 22** om te starten met de bereiding. De **display B 16** toont afwisselend de huidige temperatuur en de ingestelde temperatuur. Het apparaat geeft een pieptoon en de **display B 16** toont **END** als het kookproces klaar is.
- 10. Het apparaat stopt automatisch met verwarmen als het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt heeft.
- 10. Haal het voedsel uit de **mand A 12** met een hittebestendige plastic tang.
- 11. Haal de **temperatuursonde A 13** uit het voedsel met ovenhandschoenen.



## REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

1. Verwijder de **voedingskabel A 9** uit het stopcontact.
2. Laat het apparaat afkoelen.
3. Duw de **bevestigingsclip voor gaasrooster A 4** omhoog om het **gaasrooster A 10** te verwijderen van het **deksel A 5**.
4. Verwijder de **grillplaat A 11** en het **mandje A 12** uit de **basis A 6**.
5. Maak de volgende onderdelen schoon met een warm sopje of in de vaatwasser:
  - **Grillplaat A 11**
  - **Gaasrooster A 10**
  - **Mandje A 12**
6. Verwijder hardnekkige resten of vet van de **grillplaat A 11**, **gaasrooster A 10**, of **mandje A 12** door het een paar uur of een nacht in warm water met zeep te weken.
7. Maak het metalen uiteinde van de **temperatuursonde A 13** schoon met warm water en zeep.
8. Reinig de **basis A 6** en het **bedieningspaneel A 2** met een zachte, vochtige doek.

## OPSLAG

Bewaar het apparaat in een droge en afgesloten ruimte in de oorspronkelijke verpakking om het veilig op te bergen en te beschermen tegen stof, vocht of ander vuil.

## PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het <b>display B 16</b> licht niet op.	De <b>voedingskabel A 9</b> is niet goed aangesloten op een werkend stopcontact.	Sluit de <b>voedingskabel A 9</b> aan op een werkend stopcontact.
	Het apparaat is uitgeschakeld.	Druk op de <b>aan/uitknop B 23</b> om het apparaat in te schakelen.
Het <b>display B 16</b> toont <i>Sluit deksel</i> .	Het <b>deksel A 5</b> is open.	Sluit het <b>deksel A 5</b> met de <b>handgreep A 3</b> .
Het <b>display B 16</b> toont <i>Plaats pot</i> .	Het <b>mandje A 12</b> is niet geplaatst in de <b>basis A 6</b> .	Plaats het <b>mandje A 12</b> in de <b>basis A 6</b> .
Het <b>display B 16</b> toont <i>Sluit aan</i> .	De stekker van de <b>temperatuursonde A 13</b> is niet juist aangesloten op de <b>temperatuursonde-aansluiting A 1</b> .	Steek de <b>temperatuursonde A 13</b> in de <b>temperatuursonde-aansluiting A 1</b> .
Het <b>display B 16</b> toont <i>E</i> .	Het apparaat werkt niet goed.	Neem contact op met de klantenservice.
Het voedsel is aangebrand.	Het <b>mandje A 12</b> is te vol gevuld met voedsel.	Vul het <b>mandje A 12</b> tot het maximale niveau zoals aangegeven aan de binnenkant van de pan, om contact met het verwarmingselement te vermijden.
	Het voedsel is in het apparaat gelaten als de bereidingstijd voorbij is.	Haal het voedsel onmiddellijk uit het apparaat als de bereidingstijd voorbij is.



Het voedsel is niet krokant.	Het voedsel is niet gelijkmatig uitgespreid in het <b>mandje A12</b> .	Plaats het voedsel in een gelijkmatige laag in het <b>mandje A12</b> . Haal het <b>mandje A12</b> uit het apparaat tijdens de bereiding en schud het voedsel even om.
	De temperatuur is ingesteld op laag.	Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen op de verpakking van het voedsel.
Het voedsel is te lang/te kort bereid.	De <b>temperatuursonde A15</b> is niet op de juiste wijze in het voedsel gestoken.	Steek de <b>temperatuursonde A15</b> horizontaal midden in het dikste deel van het voedsel.
	De temperatuur is te hoog/laag ingesteld.	Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen op de verpakking van het voedsel.

## VERWIJDERING



Volg de plaatselijke voorschriften bij de verwijdering van het apparaat. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet je het apparaat op verantwoorde wijze recyclen om het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.

## FR Manuel de l'utilisateur

# Friteuse à air chaud

## AVANT-PROPOS

### Au sujet de ce document

Ce manuel utilisateur contient toutes les informations pour une utilisation correcte, sûre et efficace de l'appareil.

Assurez-vous d'avoir lu et compris les instructions de ce manuel utilisateur dans leur intégralité avant d'utiliser l'appareil.

Rangez toujours ce manuel utilisateur en lieu sûr près de l'appareil pour consultation ultérieure.

### Instructions d'origine

Ce manuel est rédigé dans sa version d'origine en anglais. Toutes les autres langues sont des documents traduits.

### Assistance

Pour les pièces de rechange et pour plus d'informations sur l'appareil, veuillez visiter [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu).

### Symboles utilisés

Symbole	Description
<b>AVERTISSEMENT</b>	Mot de signalement qui sert à indiquer une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut avoir pour résultat la mort ou une blessure grave.
<b>MISE EN GARDE</b>	Mot de signalement qui sert à indiquer une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut avoir pour résultat une blessure légère ou modérée.



**AVIS**

Mot-indicateur utilisé pour aborder les pratiques sans rapport avec les blessures physiques.



Indique des informations supplémentaires ou la mise en valeur d'une instruction.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Au sujet de l'appareil

Princess 01.182092.01.001 est une friteuse à air pour griller, cuire et rôtir des aliments à l'air chaud sans utiliser d'huile. L'appareil est livré avec une sonde pour mesurer la température des aliments.

### Usage prévu

Cet appareil n'est destiné qu'à une utilisation à l'intérieur.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et non commercial.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- des environnements de type "chambres d'hôtes".

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions ou une aide concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

Utilisez uniquement l'appareil comme décrit dans ce manuel utilisateur.

Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans ce manuel utilisateur est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures ou des dommages à l'appareil et annuler la garantie.

### Spécifications techniques

Nom de l'appareil	Friteuse à air chaud
Numéro de référence	01.182092.01.001
Dimensions (L × l × h)	310 × 445 × 275 mm
Poids	6,25 kg
Alimentation	CA 220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Puissance électrique maximale	1760 W
Consommation électrique en cours d'utilisation	1760 W
Consommation électrique en veille	N/A

### Pièces principales (voir image A)


- |                                   |                    |                         |
|-----------------------------------|--------------------|-------------------------|
| 1 Port de la sonde de température | 5 Couvercle        | 10 Tamis                |
| 2 Panneau de commande             | 6 Base             | 11 Plaque de gril       |
| 3 Poignée                         | 7 Entrée d'air     | 12 Panier               |
| 4 Clip de montage du tamis        | 8 Sortie d'air     | 13 Sonde de température |
|                                   | 9 Câble électrique |                         |

### Panneau de commande (voir la figure B)

- |  |                                      |                              |
|--|--------------------------------------|------------------------------|
| 14 Indicateur de réglage de la température | 18 Programme Air Crisp               | 22 Bouton marche/arrêt       |
| 15 Bouton de température                   | 19 Programme Viande                  | 23 Bouton d'alimentation     |
| 16 Panneau d'affichage                     | 20 Programme Gril                    | 24 Programme Cuisson au four |
| 17 Bouton de minuterie                     | 21 Bouton de la sonde de température | 25 Programme Poisson         |

# SÉCURITÉ

## Symboles de sécurité

Symbole	Description
	Indique une surface chaude. Risque de brûlures en cas de contact. Ne pas toucher.

## Précautions de sécurité

### **▲ AVERTISSEMENT**

Risque d'électrocution lié au court-circuitage :

- N'utilisez jamais l'appareil si celui-ci ou son câble d'alimentation présente des signes visibles de dommages ou des défauts. Remplacez toujours immédiatement un appareil ou un câble d'alimentation endommagé ou défectueux, ou contactez le service client.
- N'immergez jamais l'unité principale ou le câble de la sonde de température dans l'eau ou tout autre liquide.
- Veillez à ne jamais renverser de liquide sur le câble électrique.
- N'ouvrez jamais l'appareil. L'appareil ne peut être ouvert que pour l'entretien assuré par un technicien agréé.
- Ne remplacez jamais le câble électrique par vos soins. Faites toujours remplacer le câble électrique par le fabricant, son réparateur ou une personne à la qualification similaire.
- Ne soulevez jamais l'appareil par le câble électrique. Soulever l'appareil par le câble électrique peut endommager ce dernier. Soulevez uniquement l'appareil en tenant la base.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou sans surveillance, et avant de le nettoyer.
- Avant toute utilisation, vérifiez toujours si la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à la tension de votre réseau.
- N'insérez jamais d'objets dans les ouvertures d'aération.

Risque d'incendie lié à la surchauffe :

- Placez toujours l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur et à l'humidité. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Utilisez



uniquement l'appareil sous surveillance. Éteignez l'appareil et débranchez le câble électrique de la prise de courant lorsque vous quittez la pièce.

- N'utilisez jamais l'appareil avec un programmeur, une minuterie, un système de télécommande séparé ou tout autre dispositif qui allume automatiquement l'appareil.
- Assurez-vous toujours qu'il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil. Laissez au moins 15 cm d'espace libre tout autour pour garantir une bonne ventilation.
- Ne placez jamais l'appareil directement sous une prise de courant, car celui-ci peut devenir chaud lors de l'utilisation. Maintenez toujours l'arrière de l'appareil à l'écart de tout objet.
- Ne couvrez jamais l'appareil ou les événements pendant l'utilisation.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité d'une source de chaleur.
- N'utilisez jamais l'appareil sans le tamis ou le bac à frire.
- Ne remplissez jamais le bac à frire d'huile.

Risque d'incendie lié au court-circuitage :

- Ne faites jamais tomber l'appareil et évitez les chocs. Des vibrations excessives peuvent entraîner le desserrage des raccords et peuvent nuire au bon fonctionnement de l'appareil. Arrêtez d'utiliser l'appareil si celui-ci est tombé.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une rallonge.

Risque d'incendie dû aux aliments brûlés :

- Nettoyez toujours toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments après utilisation.
- Ne dépassez jamais le niveau maximal indiqué à l'intérieur du bac à frire pour éviter tout contact avec l'élément chauffant.

Risque de brûlure dû aux liquides chauds :

- N'utilisez jamais l'appareil sur des véhicules récréatifs ou des bateaux, car des liquides chauds peuvent s'en échapper.
- Assurez-vous toujours que le couvercle est correctement fermé afin d'éviter que des liquides chauds s'échappent de l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil pendant l'utilisation, car des liquides chauds pourraient s'en échapper.





Risque d'étouffement dû à l'emballage plastique :

- Ne laissez jamais les enfants jouer avec les emballages. Gardez toujours les emballages hors de portée des enfants.

Risque d'accrochage dû aux composants mobiles :

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil de la source d'alimentation avant de changer les accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement lors de l'utilisation.

### **▲ MISE EN GARDE**

Risque de brûlures liés à la chaleur :

- Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes pendant ou peu après l'utilisation. Les surfaces chaudes peuvent être sujettes à une chaleur résiduelle. Avant de déplacer l'appareil, laissez-le toujours refroidir complètement.

Risque de trébuchement dû au câble :

- Ne laissez jamais le câble d'alimentation traîner d'une manière telle que quelqu'un pourrait trébucher dessus ou le tirer accidentellement.

### **AVIS**

Risque d'endommager l'appareil :

- N'utilisez jamais de produits de nettoyage chimiques agressifs qui peuvent endommager l'appareil pendant vous nettoyez l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires fournis ou recommandés par Princess.
- Ne remplissez jamais le bac à frire au-dessus de la marque de capacité maximale afin d'éviter tout débordement.
- Ne mettez jamais l'appareil au lave-vaisselle.
- Ne placez jamais l'appareil près du bord d'un comptoir pendant l'utilisation, car celui-ci produit des vibrations pouvant entraîner sa chute. Placez toujours l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur et à l'humidité.
- N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retirer les aliments du bac à frire. Les ustensiles métalliques peuvent endommager le revêtement antiadhésif.
- Ne mettez jamais l'unité principale et la sonde de température au lave-vaisselle.

## UTILISATION

### Préparation (voir la figure C)

1. Enlevez tous les emballages.
2. Nettoyez tous les composants qui entrent en contact avec les aliments avant de les utiliser. Suivez les instructions du chapitre *Nettoyage et entretien*.
3. Placez le **tamis A10** dans le **couvercle A5**. Poussez le **tamis A10** dans le **couvercle A5** jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
4. Placez le **panier A12** dans la **base A6**.
5. Placez la **plaque de gril A11** dans la **base A12**.
6. Fermez le **couvercle A5** à l'aide de la **poignée A3**.

### Utilisation de l'appareil

1. Branchez le **câble électrique A9** sur une prise de courant.
2. Appuyez sur le **bouton d'alimentation B23** pour allumer l'appareil.
3. Appuyez sur l'un des boutons de programme de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.
  - **Programme Gril B20**
  - **Programme Air Crisp B18**
  - **Programme Viande B19**
  - **Programme Cuisson au four B24**
  - **Programme Poisson B25**

Programme	Température de cuisson	Durée de cuisson
Gril		
- Basse	205 °C	10 minutes
- Moyenne	215 °C	
- Haute	245 °C	
- Max.	Jusqu'à 265 °C	
Air crisp	200 °C	20 minutes
Viande	200 °C	25 minutes
Cuisson au four	160 °C	35 minutes
Poisson	180 °C	20 minutes

4. Appuyez sur le **bouton de température B15** pour régler la température de cuisson.
5. Appuyez sur le **bouton de minuterie B17** pour régler le temps de cuisson.
- ① Lorsque vous utilisez la **sonde de température A13**, suivez les instructions sous *Utilisation de la sonde de température*.
6. Appuyez sur le **bouton marche/arrêt B22**.  
L'**écran B16** affiche *AddFood* lorsque l'appareil est prêt à être utilisé.
7. Fermez le **couvercle A5** à l'aide de la **poignée A3**.
8. Placez les aliments dans le **panier A12**.
9. Fermez le **couvercle A5** à l'aide de la **poignée A3**.  
L'appareil démarre automatiquement la cuisson.  
La minuterie démarre le compte à rebours à partir de la durée de cuisson choisie.
- ① Pour interrompre le processus de cuisson afin de vérifier si les aliments sont prêts, ouvrez le **couvercle A5** à l'aide de la **poignée A3**. Le processus de cuisson s'arrête automatiquement. Si nécessaire, retirez le **panier A12** de l'appareil et agitez-le pour mélanger les aliments. Remettez ensuite le **panier A12** dans l'appareil et fermez le **couvercle A5** pour poursuivre la cuisson.





1. Branchez la **sonde de température A13** à tout moment pendant le processus de cuisson pour vérifier si les aliments sont à la bonne température. L'**écran B16** affiche alternativement la température actuelle des aliments, la température de cuisson et le temps restant.

L'appareil émet un bip et l'**écran B16** affiche *END* lorsque le processus de cuisson est terminé.

1. Pour augmenter le temps de cuisson, appuyez sur le **bouton de minuterie B17**. Appuyez ensuite sur le **bouton marche/arrêt B22** pour continuer la cuisson.

10. Fermez le **couvercle A5** à l'aide de la **poignée A3**.

11. Retirez les aliments du **panier A12** avec une pince en plastique résistante à la chaleur.

12. Laissez l'appareil refroidir après utilisation.

1. Gardez le **couvercle A5** ouvert pour accélérer le processus de refroidissement.

#### Utilisation de la sonde de température (voir la figure D)

1. Appuyez sur l'un des boutons de programme de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson de votre choix.

2. Branchez la **sonde de température A15** sur le **port de la sonde de température A1**.

3. Appuyez sur le **bouton de la sonde de température B21**.

L'**écran B16** affiche 80 °C par défaut.

4. Appuyez sur le **bouton de température B15** pour régler la température de cuisson.

1. La température peut être réglée de 35 °C à 85 °C.

1. Appuyez sur le **bouton de température B15** pour régler la température à tout moment pendant la cuisson.

Type d'aliment	Température recommandée
Poisson	60 °C
Volaille	75 °C
Porc	60 °C
Bœuf	
- Saignant	50 °C
- Médium	55 °C
- Moyenne	60 °C
- À point	65 °C
- Bien cuit	70 °C
Porc haché	70 °C
Dinde hachée	70 °C

5. Insérez la **sonde de température A15** horizontalement au milieu de la partie la plus épaisse de l'aliment.

6. Fermez le **couvercle A5** à l'aide de la **poignée A3**.

7. Placez les aliments dans le **panier A12**.

8. Fermez le **couvercle A5** avec le cordon de la **sonde de température A15** entre le **couvercle A5** et la **base A6**.

9. Appuyez sur le **bouton marche/arrêt B22** pour lancer la cuisson.

L'**écran B16** affiche alternativement la température actuelle et la température réglée.

L'appareil émet un bip et l'**écran B16** affiche *END* lorsque le processus de cuisson est terminé.

1. L'appareil arrête automatiquement la cuisson lorsque les aliments ont atteint la température réglée.

10. Retirez les aliments du **panier A12** avec une pince en plastique résistante à la chaleur.

11. Retirez la **sonde de température A15** de l'aliment en utilisant des gants de cuisson.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

1. Débranchez le **câble électrique A9** de la prise de courant.
2. Laissez refroidir l'appareil.
3. Pousser le **clip de montage du tamis A4** vers le haut pour retirer le **tamis A10** du **couvercle A5**.
4. Retirez la **plaque de grill A11** et le **panier A12** de la **base A6**.
5. Nettoyer les parties suivantes avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle :
  - **Plaque de grill A11**
  - **Tamis A10**
  - **Panier A12**
6. Retirez les résidus persistants ou la graisse de la **plaque de grill A11**, du **tamis A10** ou du **panier A12** en faisant tremper l'accessoire dans de l'eau chaude savonneuse pendant quelques heures ou toute une nuit.
7. Nettoyez l'extrémité métallique de la **sonde de température A13** avec de l'eau chaude savonneuse.
8. Nettoyez la **base A6** et le **panneau de commande A2** avec un chiffon doux et humide.

## RANGEMENT

Rangez l'appareil dans un endroit sec et fermé et dans son emballage d'origine pour garantir un rangement sûr et une protection contre la poussière, l'humidité ou d'autres saletés.

## DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution possible
L'écran <b>B16</b> ne s'allume pas.	Le <b>câble électrique A9</b> n'est pas correctement branché à une prise de courant en état de marche.	Branchez le <b>câble électrique A9</b> à une prise de courant en état de marche.
	L'appareil est éteint.	Appuyez sur le <b>bouton d'alimentation B23</b> pour allumer l'appareil.
L'écran <b>B16</b> affiche <i>Shut Lid.</i>	Le <b>couvercle A5</b> est ouvert.	Fermez le <b>couvercle A5</b> à l'aide de la <b>poignée A3</b> .
L'écran <b>B16</b> affiche <i>Add Pot.</i>	Le <b>panier A12</b> n'est pas placé dans la <b>base A6</b> .	Placez le <b>panier A12</b> dans la <b>base A6</b> .
L'écran <b>B16</b> affiche <i>Plug In.</i>	La prise de la <b>sonde de température A13</b> n'est pas correctement branchée dans le <b>port de la sonde de température A1</b> .	Branchez la <b>sonde de température A13</b> sur le <b>port de la sonde de température A1</b> .
L'écran <b>B16</b> affiche <i>E.</i>	L'appareil ne fonctionne pas correctement.	Contactez le service client
La nourriture a brûlé.	Le <b>panier A12</b> contient trop d'aliments.	Remplissez le <b>panier A12</b> sans jamais dépasser le niveau maximal indiqué à l'intérieur du bac à frire pour éviter tout contact avec l'élément chauffant.
	La nourriture a été laissée dans l'appareil une fois le temps de cuisson terminé.	Retirez immédiatement les aliments de l'appareil lorsque le temps de cuisson est terminé.



La nourriture n'est pas croustillante.	La nourriture n'est pas uniformément répartie dans le <b>panier A12</b> .	Répartissez les aliments de manière uniforme dans le <b>panier A12</b> . Retirez le <b>panier A12</b> de l'appareil pendant la cuisson et agitez-le pour mélanger les aliments.
	La température est trop basse.	Faites cuire les aliments selon les instructions indiquées sur leur emballage.
La nourriture est trop cuite/ insuffisamment cuite.	La <b>sonde de température A13</b> n'est pas insérée correctement dans l'aliment.	Insérez la <b>sonde de température A13</b> horizontalement au milieu de la partie la plus épaisse de l'aliment.
	La température est trop basse/élevée.	Faites cuire les aliments selon les instructions indiquées sur leur emballage.

## ÉLIMINATION



Suivez les réglementations locales si vous devez éliminer l'appareil. Pour éviter toute nuisance à l'environnement ou à la santé humaine causée par l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez l'appareil de façon responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.

## DE Benutzerhandbuch

# Airfryer Grill

## VORWORT

### Über dieses Dokument

Dieses Benutzerhandbuch enthält alle Informationen für die korrekte, sichere und effiziente Nutzung des Geräts.

Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch gründlich und vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät benutzen.

Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch immer in der Nähe des Geräts auf, um später darin nachschlagen zu können.

### Original-Anleitung

Dieses Handbuch ist im Original auf Englisch verfasst. Alle anderen Sprachfassungen sind übersetzte Dokumente.

### Support

Für Ersatzteile und weitere Informationen über das Gerät besuchen Sie bitte [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

### Verwendete Symbole

Symbol	Beschreibung
<b>WARNUNG</b>	Signalwort, das auf eine potenziell gefährliche Situation hinweist, die bei Missachtung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.
<b>VORSICHT</b>	Signalwort, das auf eine potenziell gefährliche Situation hinweist, die bei Missachtung zu leichten oder mittleren Verletzungen führen kann.



## HINWEIS



Signalwort für Verfahren ohne Verletzungsgefahr.

Weist auf zusätzliche Informationen hin oder hebt eine Anweisung hervor.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTS

### Über dieses Gerät

Der Princess 01.182092.01.001 ist eine Heißluftfritteuse, um Lebensmittel mit Heißluft anstatt Öl zu grillen, zu backen und braten. Zum Geräteumfang gehört ein Temperaturfühler, um die Temperatur des Garguts zu messen.

### Vorgesehene Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch, nicht für gewerbliche Zwecke, geeignet.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt.

Verwendungsbeispiele:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- Gutshäuser;
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder haben von dieser Anweisungen erhalten, wie das Gerät zu benutzen ist.

Verwenden Sie das Gerät nur so, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.

Jegliche Verwendung des Geräts, die nicht in diesem Benutzerhandbuch beschrieben ist, gilt als Missbrauch, kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen und führt zum Erlöschen der Garantie.

### Technische Daten

Name des Geräts	Airfryer Grill
Artikelnummer	01.182092.01.001
Abmessungen (l × b × h)	310 × 445 × 275 mm
Gewicht	6,25 kg
Stromversorgung	AC 220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximale elektrische Leistung	1760 W
Stromverbrauch in Betrieb	1760 W
Stromverbrauch Stand-by	N/A

### Hauptteile (siehe Bild A)


- |                           |                |                     |
|---------------------------|----------------|---------------------|
| 1 Temperaturfühler        | 6 Basis        | 11 Grillplatte      |
| 2 Bedienfeld              | 7 Luftzufuhr   | 12 Garkorb          |
| 3 Griff                   | 8 Luftauslass  | 13 Temperaturfühler |
| 4 Maschensieb-Montageclip | 9 Stromkabel   |                     |
| 5 Deckel                  | 10 Maschensieb |                     |

### Bedienfeld (siehe Abb. B)

- |                          |                           |                     |
|--------------------------|---------------------------|---------------------|
| 14 Wärmeeinstellung      | 18 Air-Crisp-Programm     | 22 Start/Stop-Taste |
| 15 Temperatureinstellung | 19 Fleisch-Programm       | 23 Ein/Aus-Taste    |
| 16 Display               | 20 Grill-Programm         | 24 Backprogramm     |
| 17 Timer-Steuerung       | 21 Temperaturfühler Taste | 25 Fisch-Programm   |

# SICHERHEIT

## Sicherheitssymbole

Symbol	Beschreibung
	Hinweis auf eine heiße Oberfläche. Der Kontakt kann zu Verbrennungen führen. Nicht berühren.

## Sicherheitsvorkehrungen

### **⚠️ WARNUNG**

Stromschlaggefahr durch Kurzschluss:

- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn sichtbare Anzeichen von Beschädigungen oder Defekten am Gerät oder am Stromkabel vorhanden sind. Ersetzen Sie ein beschädigtes oder defektes Gerät oder Netzkabel immer sofort oder wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Tauchen Sie das Hauptgerät oder das Temperaturfühlerkabel niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Vermeiden Sie immer, dass etwas auf das Stromkabel verschüttet wird.
- Öffnen Sie das Gerät niemals. Das Gerät darf nur zu Wartungszwecken von einem befugten Techniker geöffnet werden.
- Wechseln Sie das Netzkabel niemals selbst aus. Lassen Sie das Netzkabel immer vom Hersteller, dessen Kundendienstmitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person austauschen.
- Ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel hoch. Wenn Sie das Gerät am Netzkabel anheben, kann dieses beschädigt werden. Heben Sie das Gerät nur am Sockel an.
- Trennen Sie das Gerät immer am Netzkabel von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt zurückgelassen wird, sowie vor der Reinigung.
- Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die auf dem Typenschild Ihres Geräts angegebene Spannung mit der bei Ihnen vorliegenden Netzspannung übereinstimmt.
- Führen Sie niemals Gegenstände in die Entlüftungsöffnungen ein.

### Brandgefahr durch Überhitzung:

- Stellen Sie das Gerät stets auf eine stabile, flache, hitze- und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Raum verlassen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit einem Programmierer, einer Zeitschaltuhr, einem separaten Fernbedienungssystem oder einem anderen Gerät, das das Gerät automatisch einschaltet.
- Achten Sie stets darauf, dass genügend Platz um das Gerät herum vorhanden ist. Lassen Sie mindestens 15 cm freien Raum um das Gerät herum, um eine ordnungsgemäße Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät niemals direkt unter eine Steckdose. Das Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden. Halten Sie die Rückseite des Geräts immer von Gegenständen fern.
- Decken Sie das Gerät oder dessen Lüftungsöffnungen niemals ab, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe einer Wärmequelle ab.
- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne Maschensieb oder Pfanne.
- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl.

### Brandgefahr durch Kurzschluss:

- Lassen Sie das Gerät niemals fallen und vermeiden Sie Stöße. Übermäßige Vibrationen können zu gelockerten Verbindungen führen und die ordnungsgemäße Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, nachdem es heruntergefallen ist.
- Verwenden Sie das Gerät niemals mit einem Verlängerungskabel.

### Brandgefahr durch verbrannte Lebensmittel:

- Reinigen Sie nach dem Gebrauch immer alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Überschreiten Sie niemals den auf der Innenseite der Pfanne angegebenen Höchststand, um einen Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden.



Verbrennungsgefahr durch heiße Flüssigkeiten:

- Verwenden Sie das Gerät niemals auf Freizeitfahrzeugen oder Booten. Heiße Flüssigkeit kann aus dem Gerät austreten.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Deckel vollständig geschlossen ist. Heiße Flüssigkeit kann aus dem Gerät spritzen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals während des Gebrauchs. Heiße Flüssigkeit kann aus dem Gerät austreten.

Erstickungsgefahr durch die Kunststoffverpackung:

- Lassen Sie Kinder niemals mit dem Verpackungsmaterial spielen. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Gefahr des Hängenbleibens durch bewegliche Teile:

- Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder sich Teilen nähern, die sich während des Gebrauchs bewegen.

### **VORSICHT**

Verbrennungsgefahr durch Hitze:

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen während oder kurz nach der Benutzung. Die heißen Oberflächen können einer Restwärme ausgesetzt sein. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es anfassen.

Stolpergefahr durch lose Kabel:

- Lassen Sie das Netzkabel niemals so hängen, dass jemand darüber stolpern oder es versehentlich ziehen könnte.

### **HINWEIS**

Gefahr einer Beschädigung des Geräts:

- Reinigen Sie das Gerät niemals mit aggressiven chemischen Reinigungsmitteln, die es beschädigen können.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten oder von Princess empfohlenen Zubehör.
- Füllen Sie die Pfanne niemals über die maximale Kapazitätsmarkierung, um ein Überlaufen zu verhindern.

- Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals in die Nähe des Randes einer Arbeitsplatte. Während des Gebrauchs können Vibrationen auftreten, die zu einer Bewegung des Geräts führen können. Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene, hitze- und feuchtigkeitsbeständige Oberfläche.
- Verwenden Sie niemals Metallutensilien, um Lebensmittel aus der Pfanne zu entfernen. Metallutensilien können die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Stellen Sie das Hauptgerät und den Temperaturfühler niemals in eine Spülmaschine.

## BENUTZUNG

### Vorbereitung (siehe Abb. C)

1. Entfernen Sie alle Umverpackungen.
2. Reinigen Sie vor dem Gebrauch alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel *Reinigung und Pflege*.
3. Setzen Sie das **Maschensieb A10** in den **Deckel A5** ein. Drücken Sie das **Maschensieb A10** in den **Deckel A5**, bis es hörbar einrastet.
4. Setzen Sie den **Korb A12** in die **Basis A6** ein.
5. Setzen Sie die **Grillplatte A11** in den **Korb A12** ein.
6. Schließen Sie den **Deckel A5** mit dem **Griff A3**.

### Verwendung des Geräts

1. Stecken Sie das **Stromkabel A9** in eine Steckdose.
2. Drücken Sie die **Ein/Aus-Taste B23**, um das Gerät einzuschalten.
3. Drücken Sie eine der Programmtasten, um eine Garmethode Ihrer Wahl auszuwählen.
  - **Grillprogramm B20**
  - **Air-Crisp-Programm B18**
  - **Fleisch-Programm B19**
  - **Backprogramm B24**
  - **Fisch-Programm B25**

Programm	Gartemperatur	Garzeit
Grills		
- Niedrig	205 °C	10 Minuten
- Mittel	215 °C	
- Hoch	245 °C	
- Max.	Bis zu 265 °C	
Air Crisp	200 °C	20 Minuten
Fleisch	200 °C	25 Minuten
Backen	160 °C	35 Minuten
Fisch	180 °C	20 Minuten

4. Drücken Sie die **Temperatureinstellung B15**, um die Gartemperatur einzustellen.
5. Drücken Sie die **Timer-Steuerung B17**, um die Garzeit einzustellen.





1. Bei Verwendung des **Temperaturfühlers probe A13** befolgen Sie ab hier die Anweisungen im Kapitel *Benutzung des Temperaturfühlers*.

6. Drücken Sie die **Start/Stopp-Taste B22**.

Das **Display B16** zeigt *AddFood* wenn das Gerät betriebsbereit ist.

7. Öffnen Sie den **Deckel A5** mit dem **Griff A3**.

8. Geben Sie die Lebensmittel in den **Korb A12**.

9. Schließen Sie den **Deckel A5** mit dem **Griff A3**.

Das Gerät beginnt automatisch mit dem Kochen der Speisen.

Der Timer zählt von der eingestellten Garzeit herunter.

1. Um den Garvorgang zu unterbrechen und zu prüfen, ob das Gargut fertig ist, öffnen Sie den **Deckel A5** mit dem **Griff A3**. Der Garvorgang wird automatisch angehalten. Bei Bedarf entzernen Sie den **Korb A12** vom Gerät und rütteln ihn, um das Gargut durchzumischen. Setzen Sie den **Korb A12** wieder in das Gerät ein und schließen Sie den **Deckel A5**, um den Garvorgang fortzusetzen.

1. Sie können den **Temperaturfühler A13** jederzeit während des Garvorgangs anschließen, um die korrekte Gartemperatur zu kontrollieren. Das **Display B16** zeigt abwechselnd die aktuelle Gargut-Temperatur, die Gartemperatur und die verbleibende Zeit.

Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Piepton ab, und auf dem **Display B16** erscheint *END*.

1. Um die Garzeit zu verlängern, drücken Sie die **Timer-Steuerung B17** und geben mehr Zeit hinzu. Drücken Sie die **Start/Stopp-Taste B22**, um den Garvorgang fortzusetzen.

10. Öffnen Sie den **Deckel A5** mit dem **Griff A3**.

11. Nehmen Sie das Gargut mit einer hitzebeständigen Kunststoffzange aus dem **Korb A12**.

12. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

1. Lassen Sie den **Deckel A5** offen, um den Abkühlvorgang zu beschleunigen.

#### Benutzung des Temperaturfühlers (siehe Abb. D)

1. Drücken Sie eine der Programmtasten, um eine Garmethode Ihrer Wahl auszuwählen.

2. Schließen Sie den **Temperaturfühler A13** am **Temperaturfühleranschluss A1** an.

3. Drücken Sie die **Temperaturfühler Taste B21**.

Auf dem **Display B16** wird standardmäßig 80 °C angezeigt.

4. Drücken Sie die **Temperatureinstellung B15**, um die Gartemperatur einzustellen.

1. Die Temperatur kann zwischen 35 °C und 85 °C eingestellt werden.

1. Sie können jederzeit während des Garvorgangs die **Temperatureinstellung B15** betätigen, um die Gartemperatur anzupassen.

Lebensmittelart	Empfohlene Temperatur
Fisch	60 °C
Geflügel	75 °C
Schweinefleisch	60 °C
Rindfleisch	
- Nicht durchgebraten	50 °C
- Halb durch	55 °C
- Mittel	60 °C
- Gut durchgebraten	65 °C
- Durchgebraten	70 °C
Schweinehack	70 °C
Putenhack	70 °C

5. Führen Sie den **Temperaturfühler A13** horizontal mittig in den dicksten Teil des Garguts ein.



6. Öffnen Sie den **Deckel A 5** mit dem **Griff A 3**.
7. Geben Sie die Lebensmittel in den **Korb A 12**.
8. Schließen Sie den **Deckel A 5**, wobei das Kabel des **Temperaturfühlers A 13** zwischen **Deckel A 5** und **Basis A 6** geführt wird.
9. Drücken Sie die **Start/Stopp-Taste B 22**, um den Garvorgang zu starten.  
Das **Display B 16** zeigt abwechselnd die aktuelle Temperatur und die eingestellte Temperatur.  
Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Piepton ab, und auf dem **Display B 16** erscheint **END**.
10. Das Gerät stoppt den Heizvorgang automatisch, wenn das Lebensmittel die eingestellte Temperatur erreicht hat.
10. Nehmen Sie das Gargut mit einer hitzebeständigen Kunststoffzange aus dem **Korb A 12**.
11. Entfernen Sie den **Temperaturfühler A 13** mit Ofenhandschuhen aus dem Gargut.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

1. Ziehen Sie das **Stromkabel A 9** aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
3. Drücken Sie den **Maschensieb-Montageclip A 4** nach oben, um das **Maschensieb A 10** aus dem **Deckel A 5** zu entfernen.
4. Entfernen Sie die **Grillplatte A 11** und den **Korb A 12** aus der **Basis A 6**.
5. Reinigen Sie die folgenden Teile mit warmem Seifenwasser oder in einer Spülmaschine:
  - **Grillplatte A 11**
  - **Maschensieb A 10**
  - **Korb A 12**
6. Um hartnäckige Reste oder Fett von der **Grillplatte A 11**, dem **Maschensieb A 10** oder dem **Korb A 12** zu entfernen, legen Sie sie für ein paar Stunden oder über Nacht in warmes Seifenwasser.
7. Reinigen Sie das Metallende des **Temperaturfühlers A 13** mit warmen Seifenwasser.
8. Reinigen Sie die **Basis A 6** und das **Bedienfeld A 2** mit einem weichen, feuchten Tuch.

## LAGERUNG

Lagern Sie das Gerät in der Originalverpackung an einem trockenen und verschlossenen Ort, um eine sichere Aufbewahrung zu gewährleisten und es vor Staub, Feuchtigkeit oder anderen Verunreinigungen zu schützen.

## FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das <b>Display B 16</b> leuchtet nicht auf.	Das <b>Stromkabel A 9</b> ist nicht richtig mit einer funktionierenden Steckdose verbunden.	Stecken Sie das <b>Stromkabel A 9</b> in eine funktionierende Steckdose.
	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Drücken Sie die <b>Ein/Aus-Taste B 23</b> , um das Gerät einzuschalten.
Das <b>Display B 16</b> zeigt <i>Shut Lid</i> .	Der <b>Deckel A 5</b> ist offen.	Schließen Sie den <b>Deckel A 5</b> mit dem <b>Griff A 3</b> .
Das <b>Display B 16</b> zeigt <i>Add Pot</i> .	Der <b>Korb A 12</b> befindet sich nicht in der <b>Basis A 6</b> .	Setzen Sie den <b>Korb A 12</b> in die <b>Basis A 6</b> ein.



Das <b>Display B16</b> zeigt <i>Plug In</i> .	Der Stecker des <b>Temperaturfühlers A13</b> ist nicht korrekt am <b>Temperaturfühleranschluss A1</b> angeschlossen.	Schließen Sie den <b>Temperaturfühler A13</b> am <b>Temperaturfühleranschluss A1</b> an.
Das <b>Display B16</b> zeigt <i>E</i> .	Das Gerät funktioniert nicht einwandfrei.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Das Gargut ist verbrannt.	Der <b>Korb A12</b> wurde überfüllt.	Füllen Sie den <b>Korb A12</b> bis zu dem auf der Innenseite der Pfanne angegebenen Höchststand, um einen Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden.
	Das Gargut wurde nach Ablauf der Garzeit im Gerät gelassen.	Nehmen Sie das Gargut nach Beendigung des Garvorgang unverzüglich aus dem Gerät.
Das Gargut ist nicht knusprig.	Das Gargut wurde nicht gleichmäßig im <b>Korb A12</b> verteilt.	Geben Sie das Gargut in einer gleichmäßigen Schicht in den <b>Korb A12</b> . Nehmen Sie den <b>Korb A12</b> während des Garvorgangs aus dem Gerät und rütteln Sie ihn, um das Gargut durchzumischen.
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Kochen Sie die Lebensmittel gemäß den Anweisungen auf der Verpackung der Lebensmittel.
Das Gargut ist verkocht/nicht gar.	Der <b>Temperaturfühler A13</b> wurde nicht korrekt in das Gargut eingesetzt.	Führen Sie den <b>Temperaturfühler A13</b> horizontal mittig in den dicksten Teil des Garguts ein.
	Die Temperatur ist zu hoch/niedrig eingestellt.	Kochen Sie die Lebensmittel gemäß den Anweisungen auf der Verpackung der Lebensmittel.

## ENTSORGUNG



Beachten Sie bei der Entsorgung des Geräts die örtlichen Vorschriften. Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie das Gerät verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

## PL Instrukcja obsługi

# Piecyk konwekcyjny z funkcją grillowania

## PRZEDMOWA

### Informacje o niniejszym dokumencie

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego, bezpiecznego i efektywnego użytkowania urządzenia.

Przed użyciem urządzenia upewnij się, że w pełni przeczytałeś(-aś) i zrozumiałeś(-aś) instrukcje zawarte w niniejszym podręczniku użytkownika.

Niniejszą instrukcją obsługi należy zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu w pobliżu urządzenia, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.






## Oryginalne instrukcje

Niniejsza instrukcja została zredagowana w języku angielskim. Wszystkie inne języki są dokumentami przetłumaczonymi.

## Wsparcie

Więcej informacji na temat urządzenia, w tym informacje o częściach zamiennych, są dostępne tutaj [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## Używane symbole

Symbol	Opis
 <b>OSTRZEŻENIE</b>	Słowo sygnalizacyjne używane do wskazania potencjalnie niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.
 <b>PRZESTROGA</b>	Słowo sygnalizacyjne używane do wskazania potencjalnie niebezpiecznej sytuacji, która, jeśli się jej nie uniknie, może spowodować niewielkie lub umiarkowane obrażenia ciała.
<b>UWAGA</b>	Ostrzeżenie używane w odniesieniu do praktyk niezwiązanych z urazami fizycznymi.
	Wskazuje dodatkowe informacje lub podkreśla instrukcję.

## OPIS URZĄDZENIA

### Informacje o niniejszym urządzeniu

Princess 01.182092.01.001 to piecyk konwekcyjny z możliwością grillowania, pieczenia i prażenia gorącym powietrzem, bez oleju. Urządzenie jest wyposażone w sondę do mierzenia temperatury potrawy.

### Przeznaczenie

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie komercyjnego.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- gospodarstwa rolne;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych;
- pensjonaty Bed and Breakfast

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Z urządzenia należy korzystać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.

Każde użycie urządzenia inne niż opisane w niniejszym podręczniku użytkownika jest traktowane jako niewłaściwe i może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia oraz unieważnienie gwarancji.

### Specyfikacja techniczna

Nazwa urządzenia	Piecyk konwekcyjny z funkcją grillowania
Numer artykułu	01.182092.01.001
Wymiary (dł. × szer. × wys.)	310 × 445 × 275 mm
Masa	6,25 kg
Zasilanie	AC 220 – 240 V ~ 50/60 Hz



Maksymalna moc elektryczna	1760 W
Zużycie energii podczas pracy	1760 W
Zużycie energii w trybie czuwania	Nie dotyczy

#### Główne części (patrz rysunek A)

- |                           |                    |                      |
|---------------------------|--------------------|----------------------|
| 1 Port sondy temperatury  | 6 Podstawa         | 11 Płyta grilla      |
| 2 Panel sterowania        | 7 Wlot powietrza   | 12 Kosz              |
| 3 Uchwyt                  | 8 Wylot powietrza  | 13 Sonda temperatury |
| 4 Zacisk montażowy kratki | 9 Kabel zasilający |                      |
| 5 Pokrywka                | 10 Kratka          |                      |

#### Panel sterowania (patrz ilustracja B)

- |                               |  |                                    |
|-------------------------------|--|------------------------------------|
| 14 Wskaźnik ustawienia ciepła | 18 Program pieczenia powietrzem na chrupko | 22 Przycisk start/stop             |
| 15 Regulacja temperatury      | 19 Program do mięsa                        | 23 Przycisk wł./wyl.               |
| 16 Wyświetlacz                | 20 Program grilla                          | 24 Program do pieczenia/zapiekania |
| 17 Regulacja timera           | 21 Przycisk sondy temperatury              | 25 Program do ryb                  |

## BEZPIECZEŃSTWO

### Symbole bezpieczeństwa

Symbol	Opis
	Oznaczenie gorącej powierzchni. Dotknięcie może spowodować oparzenia. Nie dotykać.

### Środki ostrożności

#### **▲ OSTRZEŻENIE**

Niebezpieczeństwo porażenia prądem z powodu zwarcia:

- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli samo urządzenie lub kabel zasilania są w zauważalny sposób uszkodzone lub wadliwe. Niezwłocznie wymień uszkodzone/wadliwe urządzenie lub kabel zasilania lub skontaktuj się z działem obsługi klienta.
- Nigdy nie zanurzaj głównego urządzenia ani kabla sondy temperatury w wodzie lub innym płynie.
- Należy uważać, by nie zalać kabla zasilania.
- Nigdy nie otwieraj urządzenia. Urządzenie może być otwierane w celu przeprowadzenia konserwacji wyłącznie przez autoryzowanego technika.
- Nigdy nie należy samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Należy zawsze zlecać wymianę kabla zasilającego producentowi, jego przedstawicielowi serwisowemu lub osobie o podobnych kwalifikacjach.



- Nigdy nie podnoś urządzenia za kabel zasilający. Podnoszenie urządzenia za kabel zasilający może spowodować jego uszkodzenie. Urządzenie należy podnosić tylko trzymając je za podstawę.
- Odłącz kabel zasilający, gdy urządzenie nie jest używane lub jest pozostawione bez nadzoru oraz przed czyszczeniem.
- Przed użyciem sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem sieciowym.
- Nigdy nie wkładaj żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych.

Niebezpieczeństwo pożaru z powodu przegrzania:

- Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, płaskiej, odpornej na ciepło i wilgoć powierzchni. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane. Z urządzenia należy korzystać wyłącznie pod nadzorem. Po wyjściu z pomieszczenia należy wyłączyć urządzenie i wyjąć kabel zasilający z gniazdka.
- Nigdy nie używaj urządzenia z programatorem, zegarem, oddzielnym systemem zdalnego sterowania lub innym urządzeniem, które włącza urządzenie automatycznie.
- Zadbaj o to, aby wokół urządzenia było wystarczająco dużo miejsca. Pozostaw co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia, aby zapewnić odpowiednią wentylację.
- Nigdy nie stawiaj urządzenia bezpośrednio pod gniazdkiem. Podczas używania urządzenie mocno się nagrzewa. Dopilnuj, aby przestrzeń za urządzeniem nie była zastawiona rzeczami, zasłonięta itp.
- Nigdy nie przykrywaj urządzenia ani otworów wentylacyjnych podczas użytkowania.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródła ciepła.
- Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli nie jest do niego włożona kratka lub misa.
- Nigdy nie wlewaj oleju do misy.

Niebezpieczeństwo pożaru z powodu zwarcia:

- Nigdy nie upuszczaj urządzenia i unikaj uderzeń. Nadmierne wibracje mogą prowadzić do poluzowania połączeń i wpływać na prawidłowe działanie urządzenia. Jeżeli urządzenie zostało upuszczone, należy zaprzestać jego używania.

- Nigdy nie podłączaj urządzenia do gniazdka z użyciem przedłużacza.

Ryzyko pożaru w wyniku przypalenia jedzenia:

- Po użyciu należy zawsze wyczyścić wszystkie części, które mają kontakt z żywnością.
- Nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu wskazanego na misie, aby jedzenie nie dotykało grzałki.

Ryzyko oparzenia w wyniku kontaktu z rozgrzаныmi płynami:

- Nigdy nie używaj urządzenia w kamperach, przyczepach kempingowych lub na łodziach. Z urządzenia może się wylać gorący płyn.
- Zawsze się upewnij, że pokrywa jest dokładnie zamknięta. Z urządzenia może wychłapywać gorący płyn.
- Nigdy nie przenoś urządzenia w trakcie używania. Z urządzenia może się wylać gorący płyn.

Zagrożenie udławieniem plastikowym opakowaniem:

- Nie należy pozwalać dzieciom bawić się opakowaniem.. Należy trzymać opakowanie z dala od dzieci.

Ryzyko wciągnięcia przez ruchome części:

- Urządzenie należy zawsze wyłączać i odłączać od źródła zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem ruchomych części.

## **▲ PRZESTROGA**

Zagrożenie poparzeniem z powodu wysokiej temperatury:

- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Nie należy dotykać nagranych powierzchni w trakcie lub bezpośrednio po użyciu urządzenia. Nagrzane powierzchnie mogą wydzielać ciepło resztkowe. Przed wszelkimi czynnościami należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Ryzyko potknięcia się o luźno zwisające/leżące kable:

- Nigdy nie układaj kabla zasilania tak, aby ktoś mógł się o niego potknąć lub niechcący za niego pociągnąć.

## UWAGA

Niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia:

- Podczas czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj agresywnych chemicznych środków czyszczących, które mogą uszkodzić urządzenie.
- Urządzenia należy używać wyłącznie z akcesoriami z zestawu lub akcesoriami rekomendowanymi przez Princess.
- Nigdy nie napełniaj miski powyżej oznaczenia maksymalnej pojemności, aby zawartość się nie przelała.
- Nie wolno wsadzać urządzenia do zmywarki.
- Podczas używania nigdy nie stawiaj urządzenia blisko krawędzi blatu. W trakcie pracy urządzenie wibruje, wskutek czego może się przesunąć. Urządzenie zawsze stawiaj na stabilnej, płaskiej powierzchni, odpornej na ciepło i wilgoć.
- Do wyjmowania potrawy z miski nigdy nie używaj metalowych przyborów. Metalowe przybory mogą uszkodzić powłokę nieprzywierającą.
- Głównego urządzenia i sondy temperatury nie można myć w zmywarce.

## UŻYTKOWANIE

**Przygotowanie (patrz ilustracja C)**

1. Usuń całe opakowanie.
2. Przed użyciem wyczyść wszystkie części, które mają kontakt z żywnością. Przestrzegaj instrukcji w rozdziale *Czyszczenie i konserwacja*.
3. Umieść kratkę **A10** w pokrywie **A5**. Wepchnij kratkę **A10** w pokrywę **A5**, aż usłyszysz kliknięcie.
4. Włóż kosz **A12** do podstawy **A6**.
5. Włóż płytę grilla **A11** do kosza **A12**.
6. Zamknij pokrywę **A5**, trzymając za uchwyt **A3**.

**Użytkowanie urządzenia**

1. Podłącz kabel zasilający **A9** do gniazdka elektrycznego.
2. Naciśnij przycisk wł./wyt. **B23**, aby włączyć urządzenie.
3. Naciśnij jeden z przycisków programu gotowania, aby wybrać metodę przyrządzenia potrawy.
  - Program grilla **B20**
  - Program pieczenia powietrzem na chrupko **B18**
  - Program do mięsa **B19**
  - Program do pieczenia/zapiekania **B24**
  - Program do ryb **B25**





Program	Temperatura gotowania	Czas gotowania
Grill		
- Mała moc	205°C	10 minut
- Średnia moc	215°C	
- Duża moc	245°C	
- Maks.	Do 265°C	
Pieczenie powietrzem na chrupko	200°C	20 minut
Mięso	200°C	25 minut
Pieczenie/zapiekanie	160°C	35 minut
Ryby	180°C	20 minut

- Naciśnij **regulację temperatury B15**, aby ustawić temperaturę gotowania.
- Naciśnij **regulację timera B17**, aby ustawić czas gotowania.
- ❶ Jeśli używasz **sondy temperatury A13**, przeczytaj instrukcje w rozdziale *Używanie sondy temperatury*.
- Naciśnij **przycisk start/stop B22**.

Gdy urządzenie jest gotowe do użycia, na **wyświetlaczu B16** pokazuje się *AddFood* (Dodaj jedzenie).

- Otwórz **pokrywę A5**, trzymając za **uchwyt A3**.

- Włóż jedzenie do **kosza A12**.

- Zamknij **pokrywę A5**, trzymając za **uchwyt A3**.

Urządzenie automatycznie rozpoczyna gotowanie.

Timer odlicza ustawiony czas gotowania.

- ❶ Aby przerwać gotowanie i sprawdzić, czy jedzenie jest gotowe, otwórz **pokrywę A5**, trzymając za **uchwyt A3**. Gotowanie zostaje automatycznie wstrzymane. W razie potrzeby wyjmij **kosz A12** z urządzenia i potrząśnij nim, aby przemieszczać potrawę. Włóż **kosz A12** z powrotem do urządzenia i zamknij **pokrywę A5**, aby wznowić gotowanie.

- ❶ Podłącz **sondę temperatury A13** w dowolnej chwili w trakcie gotowania, aby sprawdzić, czy jedzenie osiągnęło odpowiednią temperaturę. Na **wyświetlaczu B16** będą się na przemian pokazywały aktualna temperatura potrawy, temperatura gotowania i pozostały czas.

Gdy gotowanie się skończy, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na **wyświetlaczu B16** pokaże się *END* (koniec).

- ❶ Jeśli chcesz przedłużyć gotowanie, naciśnij **regulację timera B17**, aby wydłużyć czas gotowania. Naciśnij **przycisk start/stop B22**, aby kontynuować gotowanie.

- Otwórz **pokrywę A5**, trzymając za **uchwyt A3**.

- Wyjmij jedzenie z **kosza A12** przy użyciu odpornych na wysoką temperaturę plastikowych szpiciec lub innego odpowiedniego przyboru.

- Poczekaj, aż urządzenie po użyciu całkowicie ostygnie.

- ❶ Aby przyspieszyć stygnięcie, nie zamykaj **pokrywy A5**.

#### Używanie sondy temperatury (patrz ilustracja D)

- Naciśnij jeden z przycisków programu gotowania, aby wybrać metodę przyrządzenia potrawy.

- Podłącz **sondę temperatury A13** do **portu sondy temperatury A1**.

- Naciśnij **przycisk sondy temperatury B21**.

Na **wyświetlaczu B16** domyślnie pokazuje się 80°C.

- Naciśnij **regulację temperatury B15**, aby ustawić temperaturę gotowania.

- ❶ Temperaturę gotowania można ustawić w zakresie od 35°C do 85°C.

- ❶ Naciśnij **regulację temperatury B15**, aby ustawić temperaturę gotowania w dowolnym momencie w trakcie gotowania.



Rodzaj jedzenia	Zalecana temperatura
Ryby	60°C
Drób	75°C
Wieprzowina	60°C
Wołowina	
- Slabo wysmażone	50°C
- Lekko wysmażone	55°C
- Średnia moc	60°C
- Dobrze wysmażone	65°C
- Mocno wysmażone	70°C
Mielona wieprzowina	70°C
Mielony indyk	70°C

- Włóż **sondę temperatury A13** poziomo pośrodku najgrubszej części potrawy.
  - Otwórz **pokrywą A5**, trzymając za **uchwyt A6**.
  - Włóż jedzenie do **kosza A12**.
  - Zamknij **pokrywą A5**, układając przewód **sondy temperatury A13** między **pokrywą A5** i **podstawą A6**.
  - Naciśnij **przycisk start/stop B22**, aby rozpocząć gotowanie.
- Na **wyświetlaczu B16** pokazuje się na przemian temperatura aktualna i ustawiona.
- Gdy gotowanie się skończy, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na **wyświetlaczu B16** pokaże się *END* (koniec).
- !** Gdy jedzenie osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie automatycznie wyłączy grzanie.
- Wyjmij jedzenie z **kosza A12** przy użyciu odpornych na wysoką temperaturę plastikowych szpiczyc lub innego odpowiedniego przyboru.
  - Wyjmij **sondę temperatury A13** z potrawy. Nie wyjmuj jej gołymi rękami, użyj rękawicy kuchennej.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

- Odłącz kabel **zasilający A9** od gniazdka elektrycznego.
- Pozostaw urządzenie do ostygnięcia.
- Popchnij **zaczep montażowy kratki A4** w górę, aby wyjąć **kratkę A10** z **pokrywy A5**.
- Wyjmij **plytę grilla A11** i **kosz A12** z **podstawy A6**.
- Następujące części umyj ciepłą wodą z detergentem lub włóż do zmywarki:
  - Płyta grilla A11**
  - Kratka A10**
  - Kosz A12**
- Usuń trudniejsze do umycia pozostałości tłuszczu z **plyty grilla A11**, **kratki A10** i **kosza A12**, namaczając je w ciepłej wodzie z detergentem na kilka godzin lub na noc.
- Wyczyść metalową końcówkę **sondy temperatury A13** ciepłą wodą z detergentem.
- Wyczyść **podstawę A6** i **panel sterowania A2** przy użyciu miękkiej wilgotnej ściereki.

## PRZECHOWYWANIE

Urządzenie należy przechowywać w suchym i zamkniętym miejscu w oryginalnym opakowaniu, aby zapewnić bezpieczne przechowywanie i ochronę przed kurzem, wilgocią i innymi zanieczyszczeniami.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Wyświetlacz <b>B16</b> się nie zapala.	Kabel zasilający <b>A9</b> nie jest prawidłowo podłączony do prądu.	Podłącz kabel zasilający <b>A9</b> do sprawnego gniazdka.
	Urządzenie jest wyłączone.	Naciśnij przycisk wł./wył. <b>B23</b> , aby włączyć urządzenie.
Na wyświetlaczu <b>B16</b> pokazuje się <i>Shut Lid</i> (zamknij pokrywę).	Pokrywa <b>A5</b> jest otwarta.	Zamknij pokrywę <b>A5</b> , trzymając za uchwyt <b>A3</b> .
Na wyświetlaczu <b>B16</b> pokazuje się <i>Add Pot</i> (włóż naczynie).	Kosz <b>A12</b> nie jest włożony do podstawy <b>A6</b> .	Włóż kosz <b>A12</b> do podstawy <b>A6</b> .
Na wyświetlaczu <b>B16</b> pokazuje się <i>Plug In</i> (podłącz).	Wtyczka sondy temperatury <b>A13</b> nie jest prawidłowo podłączona do portu sondy temperatury <b>A1</b> .	Podłącz sondę temperatury <b>A13</b> do portu sondy temperatury <b>A1</b> .
Na wyświetlaczu <b>B16</b> pokazuje się <i>E</i> (błąd).	Urządzenie nie działa prawidłowo.	Skontaktuj się z działem obsługi klienta
Jedzenie się przypaliło.	W koszu <b>A12</b> jest za dużo jedzenia.	Napełnij kosz <b>A12</b> , nie przekraczając maksymalnego poziomu wskazanego wewnątrz miski, aby jedzenie nie dotykało grzałki.
	Jedzenie nie zostało wyjęte z urządzenia, gdy upłynął czas gotowania.	Gdy upłynie czas gotowania, od razu wyjmij jedzenie z urządzenia.
Jedzenie nie jest chrupiące.	Jedzenie nie zostało równomiernie rozłożone w koszu <b>A12</b> .	Ułóż równą warstwę jedzenia w koszu <b>A12</b> .
		Wyjmij kosz <b>A12</b> z urządzenia w trakcie gotowania i potrząśnij nim, aby przemieszczać jedzenie.
	Ustawiono za niską temperaturę.	Ugotuj jedzenie zgodnie z instrukcjami na opakowaniu produktu.
Jedzenie jest za mocno ugotowane/niedogotowane.	Sonda temperatury <b>A13</b> nie jest prawidłowo włożona w potrawę.	Włóż sondę temperatury <b>A13</b> poziomo pośrodku najgrubszej części potrawy.
	Ustawiono za wysoką/za niską temperaturę.	Ugotuj jedzenie zgodnie z instrukcjami na opakowaniu produktu.

## UTYLIZACJA



W przypadku konieczności utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z lokalnymi przepisami. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska naturalnego lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, urządzenie należy poddać recyklingowi w sposób odpowiedzialny, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych.

# Grilovací horkovzdušná fritéza

## PŘEDMLUVA

### O tomto dokumentu

Tato uživatelská příručka uvádí veškeré informace pro správné, bezpečné a efektivní používání spotřebiče. Než začnete spotřebič používat, je třeba si přečíst veškeré pokyny v této uživatelské příručce a ujistit se, že jim správně rozumíte. Tuto uživatelskou příručku vždy uchovávejte na bezpečném místě v blízkosti spotřebiče pro budoucí použití.





### Původní pokyny

Tato příručka je původně vypracována v angličtině. V případě veškerých dalších jazyků se jedná o překlad.

### Podpora

Náhradní díly a další informace o spotřebiči naleznete na [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu).

### Použité symboly

Symbol	Popis
 <b>VAROVÁNÍ</b>	Signální slovo označující potenciálně nebezpečnou situaci, která by mohla vést k vážnému zranění, či dokonce úmrtí, nebude-li odvrácena.
 <b>VÝSTRAHA</b>	Signální slovo označující potenciálně nebezpečnou situaci, která by mohla vést k lehkému či středně těžkému zranění, nebude-li odvrácena.
 <b>UPOZORNĚNÍ</b>	Znamení používané pro praktiky, které nesouvisejí s fyzickým zraněním.
	Označuje doplňující informace nebo zdůraznění pokynu.

## POPIS SPOTŘEBIČE

### O tomto spotřebiči

Princess 01.182092.01.001 je horkovzdušná fritéza na grilování, pečení a restování potravin pomocí horkého vzduchu bez použití oleje. Spotřebič se dodává se snímačem teploty pro měření teploty pokrmy.

### Zamýšlené použití

Tento spotřebič je určen pouze k použití ve vnitřních prostorách.

Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí, nekomerční použití.

Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných oblastech jako např.:

- kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
- zemědělské usedlosti;
- pro klienty v hotelech, motelech a dalších obytných prostorech;
- prostředí typu penzion.

Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud neobdržely informace ohledně bezpečného používání spotřebiče.

Spotřebič používejte pouze tak, jak je uvedeno v této příručce.

Jiné použití spotřebiče, než je popsáno v této uživatelské příručce, se považuje za nesprávné použití, které může vést ke zranění, poškození spotřebiče a zneplatnění záruky.

## Technické specifikace

Název spotřebiče	Grilovací horkovzdušná fritéza
Číslo položky	01.182092.01.001
Rozměry (h×š×v)	310×445×275 mm
Hmotnost	6,25 kg
Napájení	AC 220–240 V ~ 50/60 Hz
Max. elektrický výkon	1760 W
Spotřeba energie při používání	1760 W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	[netýká se]

### Hlavní součásti (viz obr. A)


- |                          |                  |                       |
|--------------------------|------------------|-----------------------|
| 1 Port snímače teploty   | 6 Základna       | 11 Grilovací plotýnka |
| 2 Ovládací panel         | 7 Přívod vzduchu | 12 Košík              |
| 3 Rukojeť                | 8 Výstup vzduchu | 13 Snímač teploty     |
| 4 Upevňovací spona sítka | 9 Napájecí kabel |                       |
| 5 Víko                   | 10 Sítko         |                       |

### Ovládací panel (viz obrázek B)

- |                               |                             |                        |
|-------------------------------|-----------------------------|------------------------|
| 14 Indikátor nastavení ohřevu | 18 Program Air Crisp        | 22 Tlačítko start/stop |
| 15 Regulátor teploty          | 19 Program na maso          | 23 Vypínač             |
| 16 Displej                    | 20 Program grilování        | 24 Program pečení      |
| 17 Ovládání časovače          | 21 Tlačítko snímače teploty | 25 Program na ryby     |

## BEZPEČNOST

### Bezpečnostní symboly

Symbol	Popis
	Signalizace horkého povrchu. Kontakt může způsobit popáleniny. Nedotýkejte se.

### Bezpečnostní opatření

#### **VAROVÁNÍ**

Riziko zásahu elektrickým proudem z důvodu zkratu:

- Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud jsou na něm nebo na napájecím kabelu viditelné známky poškození či závady. Poškozený nebo vadný spotřebič nebo napájecí kabel vždy okamžitě vyměňte nebo kontaktujte zákaznický servis.
- Hlavní jednotku ani kabel snímače teploty nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
- Vždy se vyvarujte rozlití na napájecí kabel.

- Spotřebič neotevírejte. Spotřebič smí otevřít pouze autorizovaný technik za účelem údržby.
- Nevyměňujte napájecí kabel sami. Napájecí kabel nechte vyměnit výrobcem, jeho servisním zastoupením nebo jinou osobou s odpovídající kvalifikací.
- Spotřebič nezvedejte za napájecí kabel. Zvedání spotřebiče za napájecí kabel může napájecí kabel poškodit. Spotřebič vždy zdvíhejte za základnu.
- Vždy odpojte napájecí kabel, pokud spotřebič nepoužíváte nebo je bez dozoru, a před čištěním.
- Před použitím vždy zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí vaší elektrické sítě.
- Do větracích otvorů nikdy nevkládejte žádné předměty.

Riziko požáru z důvodu přehřátí:

- Spotřebič musí být vždy umístěn na stabilním, rovném povrchu odolávajícím vysoké teplotě a vlhkosti. Spotřebič nenechávejte běžet bez dozoru. Spotřebič používejte pouze pod dozorem. Při odchodu z místnosti spotřebič vypněte a vypojte napájecí kabel z elektrické zásuvky.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte s programátorem, časovačem, samostatným systémem dálkového ovládání nebo jiným zařízením, které spotřebič automaticky zapíná.
- Kolem spotřebiče vždy musí být dostatek prostoru. Ponechte kolem spotřebiče alespoň 15 cm volného prostoru, aby bylo zajištěno správné větrání.
- Spotřebič nikdy neumísťujte přímo pod zásuvku. Během používání může dojít k zahřátí spotřebiče. Zadní stranu spotřebiče vždy chraňte před jakýmkoli předměty.
- Za provozu nezakrývejte spotřebič ani ventilační otvory.
- Spotřebič nikdy neumísťujte do blízkosti zdroje tepla.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte bez nasazené sítě nebo misky.
- Pánev nikdy nenaplňujte olejem.

Riziko požáru z důvodu zkratu:

- Zamezte pádu spotřebiče a otřesům. Nadměrné vibrace mohou způsobit uvolnění spojů a ovlivnit tak správné fungování spotřebiče. Pokud došlo k pádu spotřebiče, nadále jej nepoužívejte.

- Spotřebič nikdy nepoužívejte s prodlužovacím kabelem.

Nebezpečí požáru v důsledku spálených pokrmů:

- Po použití vždy očistěte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
- Nikdy nepřekračujte maximální hladinu uvedenou na vnitřní straně pánve, aby nedošlo ke kontaktu s topným tělesem.

Nebezpečí popálení horkými tekutinami:

- Spotřebič nikdy nepoužívejte na rekreačních vozidlech nebo člunech. Ze spotřebiče může vytéct horká tekutina.
- Víko musí být vždy zcela zavřené. Ze spotřebiče může vystříknout horká tekutina.
- Během používání spotřebičem nikdy nepohybujte. Ze spotřebiče může uniknout horká tekutina.

Nebezpečí udušení způsobené plastovým obalem:

- Nikdy nenechávejte děti, aby si hrály s obalovým materiálem. Obalový materiál vždy uchovávejte mimo dosah dětí.

Nebezpečí zaseknutí kvůli pohyblivým částem:

- Před výměnou příslušenství nebo přiblížením k pohyblivým dílům spotřebič vždy vypněte a odpojte od zdroje napájení.

## **▲ VÝSTRAHA**

Riziko popálení z důvodu tepla:

- Nad dětmi je třeba dohlížet, aby si se spotřebičem nehrály.
- Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů během používání nebo krátce po něm. Horké povrchy mohou být vystaveny zbytkovému teplu. Před manipulací se spotřebičem jej nechte zcela vychladnout.

Nebezpečí zakopnutí o volné kabely:

- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset tak, aby o něj někdo mohl zakopnout nebo za něj náhodně zatáhnout.

## **UPOZORNĚNÍ**

Riziko poškození spotřebiče:

- Nepoužívejte agresivní chemické čisticí prostředky, které mohou spotřebič při čištění poškodit.
- Spotřebič používejte pouze s dodaným příslušenstvím nebo příslušenstvím doporučeným značkou Princess.

- Nikdy nenaplňujte nádobu nad značku maximální kapacity, aby nedošlo k přetečení.
- Spotřebič nikdy nevkládejte do myčky.
- Spotřebič během používání nikdy nestavte do blízkosti okraje pracovní desky. Během používání může docházet k vibracím, které mohou způsobit pohyb spotřebiče. Spotřebič vždy pokládejte na stabilní a rovný povrch odolný proti teple a vlhkosti.
- K vyjímání potravin z pánve nikdy nepoužívejte kovové náčiní. Kovové náčiní může poškodit nepřilnavý povrch.
- Hlavní jednotku a snímač teploty nikdy nevkládejte do myčky nádobí.

## POUŽITÍ

### Příprava (viz obrázek C)

1. Odstraňte všechny obaly.
2. Před použitím vyčistěte všechny části, které přicházejí do styku s potravinami. Postupujte podle pokynů v kapitole *Čištění a údržba*.
3. Vložte **sítko A10** do **víka A5**. Zatlačte **sítko A10** do **víka A5**, dokud neuslyšíte cvaknutí.
4. Vložte **košík A12** do **základny A6**.
5. Vložte **grilovací plotýnku A11** do **košíku A12**.
6. Zavřete **víko A5** pomocí **rukojeti A3**.

### Používání spotřebiče

1. Zapojte **napájecí kabel A9** do elektrické zásuvky.
2. Spotřebič zapnete stisknutím **tlačítka vypínače B23**.
3. Stisknutím jednoho z tlačítek programu přípravy pokrmů zvolte požadovaný způsob přípravy pokrmů.
  - **Program grilování B20**
  - **Program Air Crisp B18**
  - **Program na maso B19**
  - **Program pečení B24**
  - **Program na ryby B25**

Program	Teplota přípravy	Doba přípravy
Gril		
- Nizká	205 °C	10 minut
- Střední	215 °C	
- Vysoká	245 °C	
- Max.	Až 265 °C	
Air Crisp	200 °C	20 minut
Maso	200 °C	25 minut
Pečení	160 °C	35 minut
Ryby	180 °C	20 minut

4. Teplotu přípravy můžete upravit stisknutím **regulátoru teploty B15**.
5. Doba přípravy můžete upravit stisknutím **ovládání časovače B17**.
- ❶ Při použití **snímače teploty A15** dále postupujte podle pokynů v kapitole *Použití snímače teploty*.
6. Stiskněte **tlačítko start/stop B22**.





Když je spotřebič připraven k použití, na **displeji B16** se zobrazí *AddFood*.

7. Otevřete **víko A5** pomocí **rukojeti A3**.

8. Vložte jídlo do **košíku A12**.

9. Zavřete **víko A5** pomocí **rukojeti A3**.

Spotřebič automaticky zahájí přípravu pokrmu.

Časovač odpočítává nastavenou dobu přípravy pokrmu.

❶ Pokud chcete proces vaření přerušit a zkontrolovat, zda je pokrm hotový, otevřete **víko A5** pomocí **rukojeti A3**. Proces přípravy pokrmu se automaticky pozastaví. V případě potřeby vyjměte **košík A12** ze spotřebiče a protřepejte, aby se pokrm promíchal. Vložte **košík A12** zpět do spotřebiče a pokračujte v přípravě pokrmu zavřením **víka A5**.

❶ Zapojte **snímač teploty A13** kdykoli během procesu přípravy pokrmu a otestujte, zda má pokrm správnou teplotu. Na **displeji B16** se střídavě zobrazuje aktuální teplota pokrmu, teplota přípravy pokrmu a zbývající čas.

Po dokončení přípravy pokrmu spotřebič zapípa a na **displeji B16** se zobrazí *END* (Konec).

❶ Pokud chcete dobu přípravy pokrmu prodloužit, můžete stisknutím **ovládání časovače B17** přidat k době přípravy pokrmů více času. V přípravě pokrmu se bude pokračovat po stisknutí **tlačítka start/stop B22**.

10. Otevřete **víko A5** pomocí **rukojeti A3**.

11. Pomocí žárovzdorných plastových kleští vyjměte pokrm z **košíku A12**.

12. Po použití nechte spotřebič vychladnout.

❶ Spotřebič vychladne rychleji, pokud necháte **víko A5** otevřené.

#### Použití snímače teploty (viz obrázek D)

1. Stisknutím jednoho z tlačítek programu přípravy pokrmů zvolte požadovaný způsob přípravy pokrmů.

2. Zapojte **snímač teploty A13** do **portu snímače teploty A11**.

3. Stiskněte **tlačítko snímače teploty B21**.

Na **displeji B16** se ve výchozím nastavení zobrazí teplota 80 °C.

4. Teplotu přípravy můžete upravit stisknutím **regulátoru teploty B15**.

❶ Teplotu přípravy pokrmů lze nastavit v rozsahu 35–85 °C.

❶ Teplotu přípravy můžete kdykoli během přípravy pokrmu upravit stisknutím **regulátoru teploty B15**.

Typ potravin	Doporučená teplota
Ryby	60 °C
Drůbež	75 °C
Vepřové	60 °C
Hovězí	
- Rare	50 °C
- Medium rare	55 °C
- Střední	60 °C
- Medium well	65 °C
- Well done	70 °C
Mleté vepřové	70 °C
Mletý krůtí	70 °C

5. Vložte **snímač teploty A13** vodorovně do středu nejsilnější části pokrmu.

6. Otevřete **víko A5** pomocí **rukojeti A3**.

7. Vložte jídlo do **košíku A12**.

8. Zavřete **víko A5** s kabelem **snímače teploty A13** mezi **víkem A5** a **základnou A6**.

9. Stisknutím **tlačítka start/stop B22** zahajte přípravu pokrmu.

Na **displeji B16** se střídavě zobrazuje aktuální teplota a nastavená teplota.

Po dokončení přípravy pokrmu spotřebič zapípa a na **displeji B16** se zobrazí *END* (Konec).



- 1 Spotřebič automaticky zastaví ohřev, jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty.
10. Pomocí žárovzdorných plastových kleští vyjměte pokrm z **košíku A 12**.
11. **Teplotní sondu A 15** odstraňte z pokrmu pomocí kuchyňských chňapek.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

1. Vypojte **napájecí kabel A 9** z elektrické zásuvky.
2. Nechte spotřebič vychladnout.
3. Zatlačením na **upevňovací sponu sítka A 4** směrem nahoru odstraňte **sítko A 10** z **víka A 5**.
4. Vyjměte **grilovací plotýnku A 11** a **košík A 12** ze **základny A 6**.
5. Následující součásti očistěte teplou mýdlovou vodou nebo v myčce nádobí:
  - **Grilovací plotýnka A 11**
  - **Sítko A 10**
  - **Košík A 12**
6. Přetrvávající zbytky nebo mastnotu z **grilovací plotýnky A 11**, **sítka A 10** nebo **košíku A 12** odstraňte namočením do teplé mýdlové vody na několik hodin nebo přes noc.
7. Kovový konec **snímače teploty A 13** omyjte teplou mýdlovou vodou.
8. **Základnu A 6** a **ovládací panel A 2** očistěte měkkým, vlhkým hadříkem.

## SKLADOVÁNÍ

Spotřebič skladujte v suchém a uzavřeném prostoru a v původním obalu, aby bylo zajištěno bezpečné skladování a ochrana před prachem, vlhkostí nebo jinými nečistotami.

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Displej <b>B 16</b> se nerozsvítí.	<b>Napájecí kabel A 9</b> není správně připojen k funkční zásuvce. Spotřebič je vypnutý.	Zapojte <b>napájecí kabel A 9</b> do funkční elektrické zásuvky. Spotřebič zapnete stisknutím <b>tlačítka vypínače B 25</b> .
Na displeji <b>B 16</b> se zobrazí <i>Shut Lid</i> (Zavřete víko).	<b>Víko A 5</b> je otevřené.	Zavřete <b>víko A 5</b> pomocí <b>rukojeti A 3</b> .
Na displeji <b>B 16</b> se zobrazí <i>Add Pot</i> (Přidejte hniec).	<b>Košík A 12</b> není umístěn v <b>základně A 6</b> .	Vložte <b>košík A 12</b> do <b>základny A 6</b> .
Na displeji <b>B 16</b> se zobrazí <i>Plug In</i> (Zapojte).	Zástrčka <b>snímače teploty A 13</b> není správně zapojena do <b>portu snímače teploty A 1</b> .	Zapojte <b>snímač teploty A 13</b> do <b>portu snímače teploty A 1</b> .
Na displeji <b>B 16</b> se zobrazí <i>E</i> .	Spotřebič nefunguje správně.	Kontaktujte zákaznický servis.
Jídlo se spálilo.	<b>Košík A 12</b> je přeplněný.  Po uplynutí doby přípravy pokrmu zůstane pokrm ve spotřebiči.	Naplňte <b>košík A 12</b> do maximální hladiny uvedené na vnitřní straně pánve, aby nedošlo ke kontaktu s topným tělesem.  Po uplynutí doby přípravy pokrmu okamžitě vyjměte pokrm ze spotřebiče.



Jídlo není křupavé.	Potraviny nejsou v <b>košíku rovnoměrně rozloženy A12</b> .	Vložte potraviny do <b>košíku A12</b> v rovnoměrné vrstvě. Během přípravy pokrmu vyjměte <b>koš A12</b> ze spotřebiče a protřepejte, aby se potraviny promíchaly.
	Teplota je nastavena na příliš nízkou úroveň.	Připravujte pokrm podle pokynů na obalu pokrmu.
Pokrm je převařený/ nedovařený.	<b>Snímač teploty A13</b> není do pokrmu správně zasunut.	Vložte <b>snímač teploty A13</b> vodorovně do středu nejsilnější části pokrmu.
	Teplota je nastavena na příliš vysokou/ nízkou úroveň.	Připravujte pokrm podle pokynů na obalu pokrmu.

## LIKVIDACE



Při likvidaci spotřebiče dodržujte místní předpisy. Aby se předešlo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví v důsledku nekontrolovaného ukládání odpadu, zajistěte zodpovědnou recyklaci spotřebiče v zájmu udržitelného opětovného využití surovin.

## IT Manuale dell'utente

# Grill Aerofryer

## INTRODUZIONE

### A proposito di questo documento

Questo manuale utente contiene tutte le informazioni per un uso corretto, sicuro ed efficiente dell'apparecchio.

Assicurarsi di aver letto e compreso completamente le istruzioni presenti in questo manuale dell'utente prima di utilizzare l'apparecchio.

Conservare questo manuale dell'utente in un luogo sicuro vicino all'apparecchio per riferimenti futuri.

### Istruzioni originali

Questo manuale è stato originariamente scritto in inglese. Tutte le altre lingue sono documenti tradotti.

### Assistenza

Per i pezzi di ricambio e maggiori informazioni sull'apparecchio, visitare [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

### Simboli utilizzati

Simbolo	Descrizione
<b>ATTENZIONE</b>	Avvertenza utilizzata per indicare una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare la morte o lesioni gravi.
<b>PRUDENZA</b>	Avvertenza utilizzata per indicare una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe causare lesioni lievi o moderate.
<b>AVVISO</b>	Avvertenza utilizzata per pratiche non correlate a lesioni fisiche.
	Indica informazioni aggiuntive o sottolinea un'istruzione.



## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

### A proposito dell'apparecchio

La Princess 01.182092.01.001 è una friggitrice ad aria per grigliare, cuocere e arrostitire cibi con l'aria calda e senza bisogno di olio. L'apparecchio è dotato di una sonda di temperatura per misurare la temperatura del cibo.

### Usò previsto

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente a un uso domestico e non commerciale.

Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case coloniche;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti tipo bed and breakfast.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

utilizzare l'apparecchio solo come descritto in questo manuale utente.

Qualsiasi uso dell'apparecchio diverso da quello descritto in questo manuale dell'utente è considerato un uso improprio e può causare lesioni o danni all'apparecchio e invalidare la garanzia.

### Specifiche tecniche

Nome dell'apparecchio	Grill Aerofryer
Numero dell'articolo	01.182092.01.001
Dimensioni (L x l x alt.)	310 x 445 x 275 mm
Peso	6,25 kg
Alimentazione	CA 220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Potenza massima	1760 W
Consumo di energia in uso	1760 W
Consumo di energia in standby	N/A

### Parti principali (vedi immagine A)


- |  |                   |                         |
|--|-------------------|-------------------------|
| 1 Porta per sonda di temperatura         | 5 Coperchio       | 11 Piastra grill        |
| 2 Pannello comandi                       | 6 Base            | 12 Cestello             |
| 3 Manico                                 | 7 Presa d'aria    | 13 Sonda di temperatura |
| 4 Clip di montaggio dello schermo a rete | 8 Uscita aria     |                         |
|  | 9 Potenza cavo    |                         |
|  | 10 Schermo a rete |                         |

### Pannello comandi (vedere immagine B)

- |   |                                  |                               |
|---|----------------------------------|-------------------------------|
| 14 Indicatore di regolazione del calore | 18 Programma Crisp ad aria       | 22 Pulsante Start/Stop        |
| 15 Controllo temperatura                | 19 Programma Carne               | 23 Pulsante On/Off            |
| 16 Display                              | 20 Programma Grill               | 24 Programma Cottura al forno |
| 17 Controllo timer                      | 21 Pulsante sonda di temperatura | 25 Programma Pesce            |

## SICUREZZA

### Simboli di sicurezza

Simbolo	Descrizione
	Indicazione per una superficie calda. Il contatto può causare ustioni. Non toccare.

### Misure di sicurezza

#### **⚠ ATTENZIONE**

Pericolo di scossa elettrica da cortocircuito:

- Non utilizzare mai l'apparecchio in caso di segni visibili di danni o difetti all'apparecchio o al cavo di alimentazione. Sostituire sempre immediatamente un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiato o difettoso o contattare il servizio clienti.
- Non immergere mai l'unità principale o il cavo della sonda di temperatura in acqua o altri liquidi.
- Evitare sempre fuoriuscite di liquido sul cavo elettrico.
- Non aprire mai l'apparecchio. L'apparecchio può essere aperto per la manutenzione solo da un tecnico autorizzato.
- Non sostituire mai il cavo di alimentazione autonomamente. Far sostituire sempre il cavo di alimentazione dal produttore, dal suo agente di servizio o da una persona qualificata.
- Non sollevare mai l'apparecchio dal cavo di alimentazione. Il sollevamento dell'apparecchio dal cavo di alimentazione può danneggiare il cavo di alimentazione. Sollevare l'apparecchio solo tenendo la base.
- Scollegare sempre il cavo elettrico dell'apparecchio quando non è in uso o senza supervisione e prima di pulirlo.
- Controllare sempre che la tensione indicata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio corrisponda alla tensione di rete prima dell'uso.
- Non inserire mai oggetti nelle aperture di fuoriuscita dell'aria.

Pericolo di incendio per surriscaldamento:

- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana, resistente al calore e all'umidità. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in uso. Utilizzare



l'apparecchio solo sotto supervisione. Spegner  
l'apparecchio e rimuovere il cavo di alimentazione dalla  
presa di corrente quando si esce dalla stanza.

- Non utilizzare mai l'apparecchio con un programmatore, un timer, un sistema di controllo remoto o qualsiasi altro dispositivo che accenda automaticamente l'apparecchio.
- Assicurarsi sempre che ci sia spazio sufficiente intorno all'apparecchio. Lasciare almeno 15 cm liberi intorno all'apparecchio per garantire una corretta ventilazione.
- Non posizionare mai l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente. L'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante l'uso. Tenere sempre il retro dell'apparecchio lontano da oggetti.
- Non coprire mai l'apparecchio o le prese d'aria durante l'uso.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a una fonte di calore.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza lo schermo a rete o il recipiente in posizione.
- Non riempire mai il recipiente di olio.

Pericolo di incendio per cortocircuito:

- Non far cadere mai l'apparecchio e proteggerlo dagli urti. Le vibrazioni eccessive possono allentare i collegamenti e influenzare il corretto funzionamento dell'apparecchio. In caso di caduta, interrompere l'uso dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con un cavo di prolunga.

Pericolo di incendio dovuto a cibo bruciato:

- Dopo l'uso, pulire sempre tutte le parti che entrano in contatto con gli alimenti.
- Non superare mai il livello massimo indicato all'interno del recipiente per evitare il contatto con l'elemento riscaldante.

Pericolo di ustione dovuto a liquidi caldi:

- Non usare mai l'apparecchio su veicoli ricreativi o imbarcazioni. Dall'apparecchio potrebbero fuoriuscire liquidi caldi.
- Assicurarsi sempre che il coperchio sia completamente chiuso. L'apparecchio potrebbero schizzare liquidi caldi.
- Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso.  
Dall'apparecchio potrebbero fuoriuscire liquidi caldi.



Rischio di soffocamento per l'imballaggio in plastica:

- Non lasciare che i bambini giochino con il materiale dell'imballaggio. Tenere sempre il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

Rischio di impigliarsi dovuto alle parti in movimento:

- Spegnerne sempre e scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di cambiare gli accessori o toccare parti che sono in movimento durante l'uso.

### **▲ PRUDENZA**

Pericolo di ustione dovuto al calore:

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non toccare mai le superfici roventi durante l'uso o poco dopo. Le superfici roventi possono essere ancora calde. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di maneggiarlo.

Pericolo di inciampo a causa di cavi allentati:

- Non lasciare mai il cavo di alimentazione sospeso per evitare che qualcuno possa inciamparvi o tirarlo accidentalmente.

### **AVVISO**

Rischio di danneggiamento dell'apparecchio:

- Non utilizzare mai detergenti chimici aggressivi che possono danneggiare l'apparecchio durante la pulizia.
- Usare l'apparecchio soltanto con gli accessori forniti o con gli accessori raccomandati da Princess.
- Non riempire mai il recipiente oltre il segno di capacità massima per evitare traboccamenti.
- Non mettere mai l'apparecchio in lavastoviglie.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante l'uso. Durante l'uso possono verificarsi vibrazioni che possono spostare l'apparecchio. Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, piana, resistente al calore e all'umidità.
- Non usare mai utensili metallici per rimuovere le pietanze dal recipiente. Gli utensili metallici possono danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non lavare mai in lavastoviglie l'unità principale e la sonda di temperatura.



## UTILIZZO

### Preparazione (vedere immagine C)

1. Togliere tutto l'imballaggio.
2. Pulire tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti prima dell'uso. Seguire le istruzioni della sezione *Pulizia e manutenzione*.
3. Posizionare lo **schermo a rete A10** nel **coperchio A5**. Spingere lo **schermo a rete A10** nel **coperchio A5** fino a sentire un clic.
4. Posizionare il **cestello A12** nella **base A6**.
5. Posizionare la **piastra grill A11** nel **cestello A12**.
6. Chiudere il **coperchio A5** con la **maniglia A3**.

### Utilizzo dell'apparecchio

1. Collegare il **cavo di alimentazione A9** a una presa di corrente.
2. Premere il pulsante **On/Off B23** per accendere l'apparecchio.
3. Premere uno dei pulsanti dei programmi di cottura per selezionare la cottura desiderata.
  - **Programma Grill B20**
  - **Programma Crisp ad aria B18**
  - **Programma Carne B19**
  - **Programma Cottura al forno B24**
  - **Programma Pesce B25**

Programma	Temperatura di cottura	Tempo di cottura
Grill		
- Bassa	205°C	10 minuti
- Media	215°C	
- Alta	245°C	
- Massima	Fino a 265°C	
Crisp ad aria	200°C	20 minuti
Carne	200°C	25 minuti
Cottura al forno	160°C	35 minuti
Pesce	180°C	20 minuti

4. Premere il **controllo della temperatura B15** per impostare la temperatura di cottura.
5. Premere il **controllo del timer B17** per impostare il tempo di cottura.
- ❶ Se si usa la **sonda di temperatura A13**, procedere passando alle istruzioni nel capitolo *Utilizzo della sonda di temperatura*.

6. Premere il **pulsante Start/Stop B22**.

Quando l'apparecchio è pronto per l'uso, il **display B16** indica *AddFood*.

7. Aprire il **coperchio A5** con la **maniglia A3**.
8. Aggiungere le pietanze all'interno del **cestello A12**.
9. Chiudere il **coperchio A5** con la **maniglia A3**.

L'apparecchio avvia automaticamente la cottura degli alimenti.

Il timer esegue il conto alla rovescia secondo il tempo di cottura impostato.

- ❶ Per fermare la cottura e verificare se il cibo è pronto, aprire il **coperchio A5** con la **maniglia A3**. La cottura si interrompe automaticamente. Se necessario, rimuovere il **cestello A12** dall'apparecchio e agitare per mescolare le pietanze. Inserire nuovamente il **cestello A12** nell'apparecchio e chiudere il **coperchio A5** per continuare la cottura.
- ❶ Collegare la **sonda di temperatura A13** in qualsiasi momento durante la cottura per verificare se il cibo è alla temperatura corretta. Il **display B16** alterna la temperatura attuale degli alimenti, la temperatura di cottura e il tempo rimanente.

L'apparecchio emette un segnale acustico e il **display B16** indica *END* quando la cottura è terminata.



- ❶ Per aumentare il tempo di cottura, premere il **controllo del timer B17**. Premere il **pulsante Start/Stop B22** per continuare la cottura.
- 10. Aprire il **coperchio A5** con la **maniglia A3**.
- 11. Rimuovere il cibo dal **cestello A12** con un utensile di plastica resistente al calore.
- 12. Lasciare raffreddare l'apparecchio dopo l'uso.
- ❶ Tenere il **coperchio A5** aperto per accelerare il raffreddamento.

#### Utilizzo della sonda di temperatura (vedere immagine D)

1. Premere uno dei pulsanti dei programmi di cottura per selezionare la cottura desiderata.
  2. Collegare la **sonda di temperatura A15** nella **porta della sonda di temperatura A1**.
  3. Premere il **pulsante Sonda di temperatura B21**.
- Il **display B16** indica 80°C per impostazione predefinita.
4. Premere il **controllo della temperatura B15** per impostare la temperatura di cottura.
- ❶ La temperatura è regolabile tra 35 °C e 85 °C.
  - ❶ Premere il **controllo della temperatura B15** per regolare la temperatura di cottura in qualsiasi momento durante il processo.

Tipo di alimento	Temperatura consigliata
Pesce	60°C
Pollame	75°C
Maiale	60°C
Manzo	
- Al sangue	50°C
- Media al sangue	55°C
- Media	60°C
- Media	65°C
- Ben cotta	70°C
Maiale macinato	70°C
Tacchino macinato	70°C

5. Inserire la **sonda di temperatura A15** orizzontalmente, al centro della parte più spessa dell'alimento.
  6. Aprire il **coperchio A5** con la **maniglia A3**.
  7. Aggiungere le pietanze all'interno del **cestello A12**.
  8. Chiudere il **coperchio A5** con il cavo della **sonda di temperatura A15** tra il **coperchio A5** e la **base A6**.
  9. Premere il **pulsante Start/Stop B22** per avviare la cottura.
- Il **display B16** alterna tra la temperatura corrente e la temperatura impostata.
- L'apparecchio emette un segnale acustico e il **display B16** indica **END** quando la cottura è terminata.
- ❶ L'apparecchio smette di riscaldare automaticamente quando l'alimento ha raggiunto la temperatura impostata.
10. Rimuovere il cibo dal **cestello A12** con un utensile di plastica resistente al calore.
  11. Rimuovere la **sonda di temperatura A15** dall'alimento indossando guanti da forno.

#### PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

1. Scollegare il **cavo di alimentazione A9** dalla presa di corrente.
2. Far raffreddare l'apparecchio.
3. Spingere la **clip di montaggio dello schermo a rete A4** verso l'alto per rimuovere lo **schermo a rete A10** dal **coperchio A5**.
4. Rimuovere la **piastra grill A11** e il **cestello A12** dalla **base A6**.

5. Lavare le seguenti parti con acqua calda saponata o in lavastoviglie:
  - Piastra grill **A 11**
  - Schermo a rete **A 10**
  - Cestello **A 12**
6. Rimuovere i residui persistenti o il grasso dalla **piastra grill A 11**, **dallo schermo a rete A 10** o dal **cestello A 12** immergendoli in acqua calda saponata per alcune ore o per tutta la notte.
7. Pulire l'estremità metallica della **sonda di temperatura A 13** con acqua calda saponata.
8. Pulire la **base A 6** e il **pannello comandi A 2** con un panno morbido e umido.

## CONSERVAZIONE

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e chiuso e nella confezione originale per garantire una conservazione sicura e proteggerlo da polvere, umidità o altro sporco.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il display <b>B 16</b> non si accende.	Il cavo elettrico <b>A 9</b> non è correttamente collegato a una presa di corrente funzionante.	Collegare il cavo elettrico <b>A 9</b> in una presa di corrente funzionante.
	L'apparecchio è spento.	Premere il pulsante <b>On/Off B 23</b> per accendere l'apparecchio.
Il display <b>B 16</b> indica <i>Shut Lid</i> .	Il coperchio <b>A 5</b> è aperto.	Chiudere il coperchio <b>A 5</b> con la maniglia <b>A 3</b> .
Il display <b>B 16</b> indica <i>Add Pot</i> .	Il cestello <b>A 12</b> non è inserito nella base <b>A 6</b> .	Posizionare il cestello <b>A 12</b> nella base <b>A 6</b> .
Il display <b>B 16</b> indica <i>Plug In</i> .	La spina della sonda di temperatura <b>A 13</b> non è collegata correttamente alla porta della sonda di temperatura <b>A 1</b> .	Collegare la sonda di temperatura <b>A 13</b> nella porta della sonda di temperatura <b>A 1</b> .
Il display <b>B 16</b> indica <i>E</i> .	L'apparecchio non funziona correttamente.	Contattare il servizio clienti.
Il cibo si è bruciato.	Il cestello <b>A 12</b> contiene troppo cibo.	Non superare mai il livello massimo indicato all'interno del cestello <b>A 12</b> per evitare il contatto con l'elemento riscaldante.
	Il cibo è rimasto nell'apparecchio dopo che il tempo di cottura è terminato.	Rimuovere immediatamente le pietanze dall'apparecchio una volta terminato il tempo di cottura.
Le pietanze non sono croccanti.	L'alimento non è distribuito in modo uniforme nel cestello <b>A 12</b> .	Posizionare l'alimento in uno strato uniforme nel cestello <b>A 12</b> . Rimuovere il cestello <b>A 12</b> dall'apparecchio durante la cottura e agitare per mescolare l'alimento.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Cuocere gli alimenti secondo le istruzioni sulla loro confezione.
L'alimento è troppo/poco cotto.	La sonda di temperatura <b>A 13</b> non è inserita correttamente nell'alimento.	Inserire la sonda di temperatura <b>A 13</b> orizzontalmente, al centro della parte più spessa dell'alimento.
	La temperatura impostata è troppo alta/bassa.	Cuocere gli alimenti secondo le istruzioni sulla loro confezione.

## SMALTIMENTO



Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana dovuti allo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare l'apparecchio in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

### SK Užívateľská príručka

## Teplovzdušný gril

### PREDSLOV

#### O tomto dokumente

Tento návod na použitie obsahuje všetky informácie pre správne, bezpečné a efektívne používanie spotrebiča.

Pred použitím spotrebiča sa uistite, že ste si úplne prečítali a pochopili pokyny v tomto návode na použitie. Tento návod na použitie vždy uschovajte na bezpečnom mieste v blízkosti spotrebiča na budúce použitie.




#### Pôvodné pokyny

Tento návod je pôvodne napísaný v angličtine. Všetky ostatné jazyky vznikli preložením pôvodného návodu.

#### Podpora

Pre náhradné diely a ďalšie informácie o spotrebiči nájdete navštívne , prosím [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu).

#### Použité symboly

Symbol	Popis
 <b>VAROVANIE</b>	Signálne slovo používané na označenie potenciálne nebezpečnej situácie, ktorá, ak sa jej nezabráni, môže mať za následok smrť alebo vážne zranenie.
 <b>UPOZORNENIE</b>	Signálne slovo používané na označenie potenciálne nebezpečnej situácie, ktorá, ak sa jej nezabráni, môže mať za následok ľahké alebo stredne ťažké zranenie.
<b>OZNÁMENIE</b>	Signálne slovo používané na označenie praktík, ktoré nesúvisia s fyzickým zranením.
	Označuje dodatočné informácie alebo dôraz na pokyn.

### POPIS SPOTREBIČA

#### O tomto spotrebiči

Princess 01.182092.01.001 je teplovzdušná fritéza na grilovanie, pečenie a praženie jedál pomocou horúceho vzduchu bez použitia oleja. Spotrebič je vybavený teplotnou sondou na meranie teploty jedla.

#### Určené použitie

Tento spotrebič je určený len na použitie v interiéri.

Tento spotrebič je určený výhradne na domáce, nekomerčné použitie.

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti a podobných zariadeniach, ako sú:

- kuchynské priestory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach,
- farmárske domy,
- klientmi v hoteloch, motelloch a iných prostrediach rezidenčného typu,
- prostrediach typu nocľah s raňajkami.

Tento spotrebič nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo im nedala pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.

Spotrebič používajte len tak, ako je popísané v tomto návode na použitie.

Akékoľvek iné použitie spotrebiča, ako je popísané v tomto návode na použitie, sa považuje za nesprávne použitie a môže spôsobiť zranenie alebo poškodenie zariadenia a stratu záruky.

#### Technické špecifikácie

Názov spotrebiča	Teplovzdušný gril
Číslo tovaru	01.182092.01.001
Rozmery (d × š × v)	310 × 445 × 275 mm
Hmotnosť	6,25 kg
Zdroj napätia	AC 220 – 240 V, ~, 50/60 Hz
Maximálny elektrický výkon	1760 W
Spotreba energie pri používaní	1760 W
Spotreba energie v pohotovostnom režime	Irelevantné

#### Hlavné časti (pozri obrázok A)


- |                           |                  |                      |
|---------------------------|------------------|----------------------|
| 1 Port teplotnej sondy    | 6 Podstavec      | 11 Grilovacia platňa |
| 2 Ovládací panel          | 7 Prívod vzduchu | 12 Kôš               |
| 3 Rukoväť                 | 8 Vývod vzduchu  | 13 Teplotná sonda    |
| 4 Montážna svorka mriežky | 9 Napájací kábel |                      |
| 5 Veko                    | 10 Mriežka       |                      |

#### Ovládací panel (pozri obrázok B)

- |                                |                                       |                                  |
|--------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|
| 14 Indikátor nastavenia ohrevu | 18 Program na teplovzdušné fritovanie | 22 Tlačidlo spustenia/zastavenia |
| 15 Regulátor teploty           | 19 Program na prípravu mäsa           | 23 Tlačidlo zapnutia/vypnutia    |
| 16 Displej                     | 20 Program na grilovanie              | 24 Program na pečenie            |
| 17 Ovládanie časovača          | 21 Tlačidlo teplotnej sondy           | 25 Program na prípravu rýb       |

## BEZPEČNOSŤ

### Bezpečnostné symboly

Symbol	Popis
	Ukazovateľ horúceho povrchu. Kontakt môže spôsobiť popáleniny. Nedotýkajte sa.

### Bezpečnostné opatrenia

#### **VAROVANIE**

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom v dôsledku skratu:

- Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak sú na spotrebiči alebo napájacom kábli viditeľné známky poškodenia alebo chýb.



- Poškodený alebo chybný spotrebič alebo napájací kábel vždy okamžite vymeňte alebo kontaktujte zákaznícky servis.
- Hlavnú jednotku ani kábel teplotnej sondy nikdy neponárajte do vody ani inej kvapaliny.
  - Predchádzajte vždy rozliatiu na napájací kábel.
  - Spotrebič nikdy neotvárajte. Spotrebič môže otvárať iba autorizovaný technik za účelom údržby.
  - Nikdy nevymieňajte napájací kábel sami. Napájací kábel vždy nechajte vymeniť u výrobcu, jeho servisného zástupcu alebo podobne kvalifikovanej osoby.
  - Spotrebič nikdy nedvíhajte za napájací kábel. Zdvíhanie spotrebiča za napájací kábel môže poškodiť napájací kábel. Spotrebič zdvíhajte len za podstavec
  - Vždy odpojte napájací kábel, keď sa spotrebič nepoužíva alebo je bez dozoru a pred čistením.
  - Pred použitím vždy skontrolujte, či sa napätie uvedené na typovom štítku vášho spotrebiča zhoduje s napätím v elektrickej sieti.
  - Do vetracích otvorov nikdy nekladajte žiadne predmety.

Nebezpečenstvo požiaru v dôsledku prehriatia:

- Spotrebič vždy umiestnite na stabilný, rovný povrch odolný voči teplu a vlhkosti. Nikdy nenechávajte spotrebič počas používania bez dozoru. Spotrebič používajte iba pod dohľadom. Keď opúšťate miestnosť, vypnite spotrebič a vytiahnite napájací kábel zo zásuvky.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte s programátorom, časovačom, samostatným systémom diaľkového ovládania alebo iným zariadením, ktoré spotrebič zapína automaticky.
- Okolo spotrebiča zabezpečte vždy dostatok miesta. Aby sa zabezpečilo správne vetranie, okolo spotrebiča nechajte aspoň 15 cm voľného priestoru.
- Nikdy neumiestňujte spotrebič priamo pod elektrickú zásuvku. Spotrebič sa môže počas používania zahriať. Vždy udržiavajte zadnú stranu spotrebiča ďalej od akýchkoľvek predmetov.
- Počas používania nikdy nezakrývajte spotrebič ani vetracie otvory.
- Spotrebič nikdy neumiestňujte do blízkosti zdroja tepla.
- Nikdy nepoužívajte spotrebič bez nasadenej mriežky alebo panvice.
- Do panvice nikdy nenalievajte olej.



Nebezpečenstvo požiaru v dôsledku skratu:

- Spotrebič nikdy nehádzte na zem ani doň neudierajte. Nadmerné vibrácie môžu viesť k uvoľneniu spojov a môžu ovplyvniť správnu funkciu spotrebiča. Spotrebič prestaňte používať, ak vám spadol na zem.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte s predlžovacím káblom.

Nebezpečenstvo požiaru v dôsledku spálených potravín:

- Po použití vždy vyčistite všetky časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.
- Aby ste sa vyhli kontaktu s výhrevným telesom, nikdy neprekracujte maximálnu úroveň uvedenú na vnútornej strane panvice.

Nebezpečenstvo zapálenia v dôsledku horúcich kvapalín:

- Spotrebič nikdy nepoužívajte na rekreačných vozidlách ani člnoch. Zo spotrebiča sa môže vyliat horúca kvapalina.
- Zabezpečte, aby bolo veko vždy úplne zatvorené. Zo spotrebiča môže vystreknúť horúca kvapalina.
- Počas používania spotrebič nikdy nepremiestňujte. Zo spotrebiča sa môže vyliat horúca kvapalina.

Nebezpečenstvo udusenía plastovým obalom:

- Deti nikdy nenechávajú hrať sa s obalovým materiálom. Obalový materiál uchovávajúce vždy mimo dosahu detí.

Nebezpečenstvo zaseknutia v dôsledku pohyblivých častí:

- Pred výmenou príslušenstva alebo prv, než pristúpíte k častiam, ktoré sa pri používaní pohybujú, spotrebič vždy vypnite a odpojte zo zdroja napájania.

## **▲ UPOZORNENIE**

Nebezpečenstvo popálenia v dôsledku tepla:

- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nehrajú.
- Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov v čase používania alebo krátko po ňom. Horúce povrchy môžu byť vystavené zvyškovému teplu. Pred manipuláciou so spotrebičom ho nechajte vždy vychladnúť.

Nebezpečenstvo zakopnutia v dôsledku uvoľnených káblov:

- Nikdy nenechávajú napájací kábel visieť tak, aby oň mohol niekto zakopnúť alebo ho omylom vytiahnuť.

## OZNÁMENIE

Riziko poškodenia spotrebiča:

- Pri čistení nikdy nepoužívajte agresívne chemické čistiace prostriedky, ktoré môžu poškodiť spotrebič.
- Spotrebič používajte jedine s dodaným príslušenstvom alebo príslušenstvom odporúčaným, ktoré odporúča spoločnosť Princess.
- Aby ste zabránili pretečeniu, panvicu nikdy nenapĺňajte nad značku maximálnej kapacity.
- Spotrebič nikdy nevkladajte do umývačky riadu.
- Počas používania spotrebič nikdy nepokladajte do blízkosti okraja pracovnej dosky. Počas používania môže dôjsť k vibráciám, ktoré môžu spôsobiť pohyb spotrebiča. Spotrebič vždy položte na stabilný a rovný povrch, ktorý je odolný voči teplu a vlhku.
- Na vyberanie potravín z panvice nikdy nepoužívajte kovové náčinie. Kovové náčinie môže poškodiť neprilnavý povrch.
- Hlavnú jednotku a teplotnú sondu nikdy neumývajte v umývačke riadu.

## POUŽÍVANIE

Príprava (pozri obrázok C)

1. Odstráňte všetky obaly.
2. Pred použitím vyčistite všetky časti, ktoré prichádzajú do styku s potravinami. Postupujte podľa pokynov v kapitole *Čistenie a údržba*.
3. Mriežku **A10** vložte do **veka A5**. Mriežku **A10** zatlačte do **veka A5** tak, aby ste počuli cvaknutie.
4. **Kôš A12** vložte do **podstavca A6**.
5. **Grilovaciu platňu A11** vložte do **koša A12**.
6. Zatvorte **veko A5** pomocou **rukoväti A3**.

Používanie spotrebiča

1. Zasuňte **napájaci kábel A9** do sieťovej zásuvky.
2. Stlačením **vypínača B23** spotrebič zapnite.
3. Stlačením jedného z tlačidiel programu prípravy jedla vyberte spôsob prípravy jedla podľa svojich preferencií.
  - **Program na grilovanie B20**
  - **Program na teplovzdušné fritovanie B18**
  - **Program na prípravu mäsa B19**
  - **Program na pečenie B24**
  - **Program na prípravu rýb B25**



Program	Teplota prípravy	Čas prípravy
Gril		
- Nízka	205 °C	10 minút
- Stredná	215 °C	
- Vysoká	245 °C	
- Max.	Do 265 °C	
Teplovzdušné fritovanie	200 °C	20 minút
Mäso	200 °C	25 minút
Pečenie	160 °C	35 minút
Ryby	180 °C	20 minút

4. Stlačením **regulátora teploty B15** nastavte teplotu prípravy jedla.
5. Stlačením **ovládača časovača B17** nastavte čas prípravy jedla.
- ❗ Ak používate **teplotnú sondy A13**, postupujte podľa pokynov v kapitole *Používanie teplotnej sondy*.
6. Stlačte **tláčidlo spustenia/zastavenia B22**.

**Displej B16** zobrazuje *AddFood*, keď je spotrebič pripravený na použitie.

7. Otvorte **veko A5** pomocou **rukoväti A3**.

8. Do **koša A12** vložte potraviny.

9. Zatvorte **veko A5** pomocou **rukoväti A3**.

Spotrebič automaticky spustí prípravu jedla.

Časovač bude odpočítavať od nastaveného času prípravy jedla.

- ❗ Ak chcete prerušiť proces varenia a skontrolovať, či je jedlo pripravené, otvorte **veko A5** **rukoväťou A3**. Proces varenia sa automaticky pozastaví. V prípade potreby vyberte **kôš A12** zo spotrebiča a zatrasťe ním, aby sa jedlo premiešalo. **Kôš A12** vložte späť do spotrebiča a zatvorením **veka A5** môžete pokračovať v procese prípravy jedla.

- ❗ **Teplotnú sondy A13** môžete pripojiť kedykoľvek počas procesu varenia a otestovať, či má jedlo správnu teplotu. Na **displeji B16** sa striedavo zobrazuje aktuálna teplota jedla, teplota varenia a zostávajúci čas.

Po skončení procesu prípravy jedla spotrebič vydá zvukový signál a na **displeji B16** sa zobrazí *END*.

- ❗ Ak chcete čas prípravy jedla predĺžiť, stlačte **ovládač časovača B17** a predĺžte čas prípravy jedla. Ak chcete pokračovať v príprave jedla, stlačte **tláčidlo spustenia/zastavenia B22**.

10. Otvorte **veko A5** pomocou **rukoväti A3**.

11. Jedlo vyberte z **koša A12** pomocou plastových klieští odolných voči teplu.

12. Spotrebič nechajte po použití vychladnúť.

- ❗ Aby sa proces chladenia urýchlil, nechajte **veko A5** otvorené.

#### Použitie teplotnej sondy (pozri obrázok D)

1. Stlačením jedného z tlačidiel programu prípravy jedla vyberte spôsob prípravy jedla podľa svojich preferencií.

2. **Teplotnú sondy A13** pripojte do **portu teplotnej sondy A1**.

3. Stlačte **tláčidlo teplotnej sondy B21**.

Na **displeji B16** sa štandardne zobrazuje 80 °C.

4. Stlačením **regulátora teploty B15** nastavte teplotu prípravy jedla.

- ❗ Teplotu prípravy jedla je možné nastaviť od 35 °C do 85 °C.

- ❗ Stláčaním **regulátora teploty B15** môžete počas prípravy jedla nastavovať teplotu prípravy.

Typ jedla	Odporúčaná teplota
Ryby	60 °C
Hydina	75 °C
Bravčové	60 °C
Hovädzie	





- Mierne opečené	50 °C
- Stredne prepečené	55 °C
- Stredná	60 °C
- Viac prepečené	65 °C
- Úplne prepečené	70 °C
Mleté bravčové	70 °C
Mleté morčacie	70 °C

5. Teplotnú sondu **A15** zapichnete horizontálne do stredu najhrubšej časti jedla.
6. Otvorte **veko A5** pomocou **rukoväti A3**.
7. Do **koša A12** vložte potraviny.
8. Zatvorte **veko A5** tak, aby kábel **teplotnej sondy A15** viedol medzi **vekom A5** a **podstavcom A6**.
9. Stlačením **tláčidla spustenia/zastavenia B22** spustíte prípravu jedla.  
Na **displeji B16** sa bude striedavo zobrazovať aktuálna teplota a nastavená teplota.  
Po skončení procesu prípravy jedla spotrebič vydá zvukový signál a na **displeji B16** sa zobrazí **END**.
10. Keď jedlo dosiahne nastavenú teplotu, spotrebič automaticky zastaví ohrev.
10. Jedlo vyberte z **koša A12** pomocou plastových klieští odolných voči teplu.
11. Pomocou kuchynských rukavíc vytiahnite **teplotnú sondu A15** z jedla.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

Po každom použití spotrebič vyčistite.

1. Vytiahnite **napájaci kábel A9** zo sieťovej zásuvky.
2. Nechajte spotrebič vychladnúť.
3. Zatláčením **montážnej svorky mriežky A4** smerom nahor odstráňte **mriežku A10** z **veka A5**.
4. **Grilovaciu platňu A11** a **kôš A12** vyberte z **podstavca A6**.
5. Nasledujúce diely umyte v teplej vode so saponátom alebo v umývačke riadu:
  - **Grilovacia platňa A11**
  - **Mriežka A10**
  - **Kôš A12**
6. Zvyšky alebo tuk z **grilovacej platne A11**, **mriežky A10** alebo **koša A12** odstráňte namočením do teplej vody so saponátom na niekoľko hodín (alebo cez noc).
7. Kovový koniec **teplotnej sondy A15** vyčistite teplou vodou so saponátom.
8. **Podstavec A6** a **ovládaci panel A2** vyčistite mäkkou vlhkou utierkou.

## SKLADOVANIE

Spotrebič skladujte v suchom a uzavretom priestore a v pôvodnom obale, aby ste zabezpečili bezpečné skladovanie a ochranu pred prachom, vlhkosťou alebo inými nečistotami.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Displej <b>B16</b> sa nerozsvieti.	Napájaci kábel <b>A9</b> nie je správne zapojený k funkčnej elektrickej zásuvky.	Zapojte <b>napájaci kábel A9</b> do funkčnej elektrickej zásuvky.
	Spotrebič je vypnutý.	Stlačením <b>vypínača B23</b> spotrebič zapnite.
Na <b>displeji B16</b> sa zobrazuje <i>Shut Lid</i> (Zatvorte veko).	<b>Veko A5</b> je otvorené.	Zatvorte <b>veko A5</b> pomocou <b>rukoväti A3</b> .

Na displeji <b>B16</b> sa zobrazuje <i>Add Pot</i> (Vložte nádobu).	V <b>podstavci A6</b> nie je vložený <b>kôš A12</b> .	<b>Kôš A12</b> vložte do <b>podstavca A6</b> .
Na displeji <b>B16</b> sa zobrazuje <i>Plug In</i> (Pripojte).	Koncovka <b>teplotnej sondy A13</b> nie je správne pripojená do <b>portu teplotnej sondy A1</b> .	<b>Teplotnú sondu A13</b> pripojte do <b>portu teplotnej sondy A1</b> .
Na displeji <b>B16</b> sa zobrazuje <i>E</i> .	Spotrebič nefunguje správne.	Obráťte sa na zákaznícky servis.
Jedlo sa spálilo.	<b>Kôš A12</b> je preplnený jedlom.	Aby ste sa vyhli kontaktu s výhrevným telesom, naplňte <b>kôš A12</b> po maximálnu úroveň uvedenú na vnútornej strane panvice.
	Jedlo zostalo v spotrebiči po uplynutí času prípravy jedla.	Po uplynutí času prípravy jedla okamžite vyberte jedlo zo spotrebiča.
Jedlo nie je chrumkavé.	Jedlo nie je rovnomerne rozložené v <b>koši A12</b> .	Uložte jedlo do <b>koša A12</b> v rovnomernej vrstve. Počas prípravy jedla vyberte <b>kôš A12</b> zo spotrebiča a potraсте ním, aby sa jedlo premiešalo.
	Je nastavená príliš nízka teplota.	Jedlo pripravujte podľa pokynov na obale jedla.
Jedlo je prevarené/ nedovarené.	<b>Teplotná sonda A13</b> nie je správne zasunutá do jedla.	<b>Teplotnú sondu A13</b> zapichnete horizontálne do stredu najhrubšej časti jedla.
	Je nastavená príliš vysoká/nízka teplota.	Jedlo pripravujte podľa pokynov na obale jedla.

## LIKVIDÁCIA



Pri likvidácii spotrebiča postupujte podľa miestnych predpisov. Aby ste predišli možnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia v dôsledku nekontrolovanej likvidácie odpadu, recyklujte spotrebič zodpovedne, aby ste podporili udržateľné opätovné použitie materiálnych zdrojov.

## ES Manual del usuario

# Parrilla de la freidora

## PRÓLOGO

### Acerca de este manual

Este manual del usuario contiene toda la información para un uso correcto, seguro y eficiente del aparato. Asegúrese de leer y entender completamente las instrucciones de este manual del usuario antes de utilizar el aparato.

Guarde siempre este manual del usuario en un lugar seguro cerca del aparato para consultas futuras.




### Instrucciones originales

El original de este manual está escrito en inglés. Todos los demás idiomas son traducciones del documento.

## Ayuda

Para piezas de recambio e información adicional sobre el aparato, visite [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

### Símbolos utilizados

Símbolo	Descripción
 <b>ADVERTENCIA</b>	Término de alerta utilizado para indicar una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar daños graves o, incluso, la muerte.
 <b>PRECAUCIÓN</b>	Término de alerta utilizado para señalar una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o moderadas.
<b>AVISO</b>	Palabra de señalización utilizada para referirse a las prácticas no relacionadas con lesiones físicas.
	Indica información adicional o pone énfasis en una instrucción.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

### Acerca del aparato

La Princess 01.182092.01.001 es una freidora de aire para asar, hornear y rostizar alimentos con aire caliente sin el uso de aceite. El aparato viene con una sonda de temperatura para medir la temperatura de los alimentos.

### Uso adecuado

Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso en interiores.

Este electrodoméstico está destinado exclusivamente a un uso doméstico y no comercial.

Este electrodoméstico está destinado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares como:

- por el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo para su uso en las zonas de cocina;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo bed and breakfast.

Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los menores) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que les haya supervisado o instruido sobre el uso del mismo una persona responsable de su seguridad.

Utilice el aparato sólo de la forma que se describe en este manual del usuario.

Cualquier uso del aparato distinto al descrito en este manual del usuario se considera un mal uso y podría causar lesiones o daños al aparato, quedando anulada la garantía.

### Especificaciones técnicas

<b>Nombre del aparato</b>	Parrilla de la freidora
<b>Número de artículo</b>	01.182092.01.001
<b>Dimensiones (largo × ancho × alto)</b>	310 × 445 × 275 mm
<b>Peso</b>	6,25 kg
<b>Fuente de alimentación</b>	CA 220 – 240 V ~ 50/60 Hz
<b>Potencia eléctrica máxima</b>	1760 W
<b>Consumo de energía en uso</b>	1760 W
<b>Consumo de energía en reposo</b>	N/D

### Partes principales (ver imagen A)


- |  |                         |                         |
|--|-------------------------|-------------------------|
| 1 Puerto para sonda de temperatura       | 5 Tapa                  | 11 Placa de la parrilla |
| 2 Panel de control                       | 6 Base                  | 12 Cesta                |
| 3 Asa                                    | 7 Entrada de aire       | 13 Sonda de temperatura |
| 4 Clip de montaje de la rejilla de malla | 8 Salida de aire        |                         |
|  | 9 Cable de alimentación |                         |
|  | 10 Rejilla de malla     |                         |

### Panel de control (ver imagen B)

- |                                 |                                     |                               |
|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| 14 Indicador de ajuste de calor | 20 Modo de parrilla                 | 23 Botón de encendido/apagado |
| 15 Control de temperatura       | 21 Botón de sonda de temperatura    | 24 Modo de horno              |
| 16 Pantalla                     | 22 Botón de puesta en marcha/parada | 25 Modo de pescado            |
| 17 Control del temporizador     |                                     |                               |
| 18 Modo crujiente               |                                     |                               |
| 19 Modo de carne                |                                     |                               |

## SEGURIDAD

### Símbolos de seguridad

Símbolo	Descripción
	Indicación de superficie caliente. El contacto puede causar quemaduras. No tocar.

### Precauciones de seguridad

#### **⚠ ADVERTENCIA**

Peligro de descarga eléctrica por cortocircuito:

- Nunca use el aparato si hay signos visibles de daños o defectos en el aparato o en el cable de alimentación. Siempre reemplace de inmediato los aparatos o cables de alimentación dañados o defectuosos, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- Nunca sumerja la unidad principal o el cable de la sonda de temperatura en agua o cualquier otro líquido.
- Evite siempre derrames sobre el cable de alimentación.
- No abra nunca el aparato. El aparato sólo puede abrirse para realizar operaciones de mantenimiento por parte de un técnico autorizado.
- Nunca cambie el cable de alimentación personalmente. Permita que sea el fabricante, su servicio oficial o una persona con una cualificación similar quien sustituya el cable de alimentación.



- Nunca levante el aparato tirando del cable de alimentación. Levantar el aparato usando el cable de alimentación puede dañar dicho cable. Levante el aparato sólo sujetándolo por la base.
- Desenchufe siempre el cable de alimentación cuando el electrodoméstico no esté en uso o esté sin supervisión, y antes de limpiarlo.
- Compruebe siempre si el voltaje indicado en la placa de características de su electrodoméstico coincide con el de su red eléctrica antes de utilizarlo.
- Nunca inserte ningún objeto en las aberturas de ventilación.

#### Peligro de incendio por sobrecalentamiento:

- Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana, resistente al calor y a la humedad. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento. Utilice el aparato únicamente bajo supervisión. Apague el aparato y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando salga de la habitación.
- No utilice nunca el aparato con un programador, temporizador, sistema de control remoto independiente o cualquier otro dispositivo que encienda el aparato automáticamente.
- Asegúrese siempre de que haya suficiente espacio alrededor del aparato. Deje al menos 15 cm de espacio libre alrededor del aparato para garantizar una ventilación adecuada.
- Nunca coloque el aparato directamente debajo de una toma de corriente. El aparato puede calentarse durante su uso. Mantenga siempre la parte posterior del aparato alejada de cualquier objeto.
- Nunca cubra el aparato o las rejillas de ventilación cuando esté en uso.
- No coloque nunca el aparato cerca de una fuente de calor.
- Nunca use el aparato sin la rejilla de malla o la bandeja en su lugar.
- Nunca llene la sartén con aceite.

#### Peligro de incendio por cortocircuito:

- Nunca deje caer el aparato y evite que se golpee. Las vibraciones excesivas pueden provocar que las conexiones se aflojen, lo que podría influir en el correcto funcionamiento del aparato. Deje de utilizar el aparato si este se ha caído.



- Nunca use el aparato con un cable de extensión.

Peligro de incendio debido a alimentos quemados:

- Limpie siempre todas las piezas que entren en contacto con los alimentos después de su uso.
- Nunca exceda el nivel máximo indicado en el interior de la sartén para evitar el contacto con el elemento calefactor.

Peligro de quemaduras debido a líquidos calientes:

- Nunca use el aparato en vehículos o barcos recreativos. El líquido caliente puede derramarse fuera del aparato.
- Asegúrese siempre de que la tapa esté completamente cerrada. El líquido caliente puede salpicar fuera del aparato.
- Nunca mueva el aparato durante su uso. El líquido caliente puede derramarse fuera del aparato.

Peligro de asfixia por envases de plástico:

- Nunca deje que los niños jueguen con el material de embalaje. Mantenga siempre el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

Peligro de enganche debido a las piezas móviles:

- Apague y desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a las piezas que se mueven durante el uso.

### **⚠ PRECAUCIÓN**

Peligro de quemaduras por calor:

- Deberá supervisar a los menores para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Nunca toque las superficies calientes durante o poco después del uso. Las superficies calientes pueden estar sujetas a calor residual. Permita que el electrodoméstico se enfríe por completo antes de manipularlo.

Peligro de tropiezo debido a cables sueltos:

- Nunca deje el cable de alimentación colgando de tal manera que alguien pueda tropezar con él o tirarlo por accidente.

### **AVISO**

Riesgo de dañar el aparato:

- Nunca utilice productos de limpieza químicos y agresivos que puedan dañar el aparato al limpiarlo.

- Utilice el aparato únicamente con los accesorios suministrados o recomendados por Princess.
- Nunca llene la bandeja por encima de la marca de capacidad máxima para evitar que se desborde.
- Nunca coloque el aparato en el lavavajillas.
- Nunca coloque el aparato cerca del borde de una encimera durante su uso. Durante el uso pueden producirse vibraciones que pueden hacer que el aparato se mueva. Coloque siempre el aparato sobre una superficie estable, plana, resistente al calor y a la humedad.
- Nunca use utensilios de metal para retirar los alimentos de la sartén. Los utensilios de metal pueden dañar el revestimiento antiadherente.
- Nunca coloque la unidad principal y la sonda de temperatura en un lavavajillas.

## USO

### Preparación (ver imagen C)

1. Retire todo el embalaje.
2. Limpie todas las piezas que entran en contacto con los alimentos antes de usarlas. Siga las instrucciones del capítulo *Limpieza y mantenimiento*.
3. Coloque la **rejilla de malla A10** en la **tapa A5**. Empuje la **rejilla de malla A10** en la **tapa A5** hasta que escuche un clic.
4. Coloque la **cesta A12** en la **base A6**.
5. Coloque la **placa de la parrilla A11** en la **cesta A12**.
6. Cierre la **tapa A5** con el **asa A3**.

### Uso del aparato

1. Enchufe el **cable de alimentación A9** en una toma de corriente.
2. Pulse el **botón de encendido/apagado B23** para encender el aparato.
3. Pulse uno de los botones del programa de cocción para seleccionar el método de cocción de su preferencia.
  - **Modo de parrilla B20**
  - **Modo crujiente B18**
  - **Modo de carne B19**
  - **Modo de horno B24**
  - **Modo de pescado B25**

Modo	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción
Parrilla		
- Baja	205°C	10 minutos
- Media	215°C	
- Alta	245°C	
- Máx.	Hasta 265°C	
Crujiente	200°C	20 minutos
Carne	200°C	25 minutos
Hornear	160°C	35 minutos
Pescado	180°C	20 minutos

4. Pulse el **control de temperatura B15** para ajustar la temperatura de cocción.
5. Pulse el **control del temporizador B17** para ajustar el tiempo de cocción.
- ❶ Cuando utilice la **sonda de temperatura A13**, a partir de ahora, siga las instrucciones del capítulo *Uso de la sonda de temperatura*.
6. Pulse el **botón Start/Stop (iniciar/detener) B22**.  
La **pantalla B16** muestra *AddFood* (Agregar comida) cuando el aparato está listo para su uso.
7. Abra la **tapa A5** con el **asa A3**.
8. Coloque los alimentos dentro de la **cesta A12**.
9. Cierre la **tapa A5** con el **asa A3**.  
El aparato comienza a cocinar los alimentos de forma automática.  
El temporizador inicia el conteo desde el tiempo de cocción establecido.
- ❶ Para interrumpir el proceso de cocción y comprobar si la comida está lista, abra la **tapa A5** con el **asa A3**. El proceso de cocción se detiene automáticamente. Si es necesario, retire la **cesta A12** del aparato y agite para mezclar los alimentos. Vuelva a colocar la **cesta A12** en el aparato y cierre la **tapa A5** para continuar el proceso de cocción.
- ❶ Enchufe la **sonda de temperatura A13** en cualquier momento durante el proceso de cocción para comprobar que la comida esté a la temperatura correcta. La **pantalla B16** muestra de forma alternativa la temperatura actual de los alimentos, la temperatura de cocción y el tiempo restante.  
El aparato emite un pitido y la **pantalla B16** muestra *END* (Finalizado) cuando finaliza el proceso de cocción.
- ❶ Para incrementar el tiempo de cocción, pulse el **control del temporizador B17**. Pulse el **botón Start/Stop (iniciar/detener) B22** para continuar la cocción.
10. Abra la **tapa A5** con el **asa A3**.
11. Retire los alimentos de la **cesta A12** con una pinza de plástico resistente al calor.
12. Deje que el aparato se enfríe por completo cuando termine de usarlo.
- ❶ Mantenga la **tapa A5** abierta para acelerar el proceso de enfriamiento.

#### Uso de la sonda de temperatura (ver imagen D)

1. Pulse uno de los botones del programa de cocción para seleccionar el método de cocción de su preferencia.
2. Enchufe la **sonda de temperatura A13** en el **puerto de la sonda de temperatura A1**.
3. Pulse el **botón de la sonda de temperatura B21**.  
La **pantalla B16** muestra 80 °C de forma predeterminada.
4. Pulse el **control de temperatura B15** para ajustar la temperatura de cocción.
- ❶ La temperatura de cocción puede ajustarse entre 35 °C y 85 °C.
- ❶ Pulse el **control de temperatura B15** para ajustar la temperatura de cocción en cualquier momento durante el proceso de cocción.

Tipo de alimento	Temperatura recomendada
Pescado	60°C
Pollo	75°C
Cerdo	60°C
Res	
- Cruda	50°C
- Término medio	55°C
- Media	60°C
- 3/4	65°C
- Bien cocida	70°C
Cerdo molido	70°C
Pavo molido	70°C





5. Inserte la **sonda de temperatura A13** de forma horizontal en el centro de la parte más gruesa de la comida.
6. Abra la **tapa A5** con el **asa A6**.
7. Coloque los alimentos dentro de la **cesta A12**.
8. Cierre la **tapa A5** con el cable de la **sonda de temperatura A13** entre la **tapa A5** y la **base A6**.
9. Pulse el **botón start/stop (iniciar/detener) B22** para empezar a cocinar. La **pantalla B16** muestra de forma alternativa la temperatura actual y la temperatura establecida. El aparato emite un pitido y la **pantalla B16** muestra *END* (Finalizado) cuando finaliza el proceso de cocción.
10. El aparato deja de calentarse de forma automática cuando la comida ha alcanzado la temperatura establecida.
10. Retire los alimentos de la **cesta A12** con una pinza de plástico resistente al calor.
11. Retire la **sonda de temperatura A13** de los alimentos con guantes para horno.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

1. Desenchufe el **cable de alimentación A9** de la toma de corriente.
2. Deje que el aparato se enfríe.
3. Empuje el **clip de montaje de la rejilla de malla A4** hacia arriba para retirar la **rejilla de malla A10** de la **tapa A5**.
4. Retire la **placa de la parrilla A11** y la **cesta A12** de la **base A6**.
5. Limpie las siguientes partes con agua tibia con jabón o en un lavavajillas:
  - **Placa de la parrilla A11**
  - **Rejilla de malla A10**
  - **Cesta A12**
6. Para retirar los residuos difíciles de la **placa de la parrilla A11**, la **rejilla de malla A10** o la **cesta A12**, remójelas en agua tibia con jabón durante unas horas o durante la noche.
7. Limpie el extremo metálico de la **sonda de temperatura A13** con agua tibia y jabón.
8. Limpia la **base A6** y el **panel de control A2** con un paño suave y húmedo.

## ALMACENAMIENTO

Guarde el electrodoméstico en un espacio seco y cerrado y en el embalaje original para garantizar un almacenamiento seguro y protegerlo contra el polvo, la humedad u otras impurezas.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible motivo	Posible solución
La <b>pantalla B16</b> no se ilumina.	El <b>cable de alimentación A9</b> no está conectado correctamente a una toma de corriente que funcione.	Enchufe el <b>cable de alimentación A9</b> a una toma de corriente que funcione.
	El aparato está apagado.	Pulse el <b>botón de encendido/apagado B23</b> para encender el aparato.
La <b>pantalla B16</b> muestra la <i>tapa de cierre</i> .	La <b>tapa A5</b> está abierta.	Cierre la <b>tapa A5</b> con el <b>asa A6</b> .
La <b>pantalla B16</b> muestra <i>Add Pot</i> (añadir recipiente).	La <b>cesta A12</b> no se coloca en la <b>base A6</b> .	Coloque la <b>cesta A12</b> en la <b>base A6</b> .





La <b>pantalla B16</b> muestra <i>Plug In</i> (Enchufar).	El enchufe de la <b>sonda de temperatura A13</b> no está enchufado correctamente al <b>puerto de la sonda de temperatura A1</b> .	Enchufe la <b>sonda de temperatura A13</b> en el <b>puerto de la sonda de temperatura A1</b> .
La <b>pantalla B16</b> muestra <i>E</i> .	El aparato no funciona correctamente.	Póngase en contacto con el servicio al cliente.
La comida se quemó.	La <b>cesta A12</b> está llena de comida.	Llene la <b>cesta A12</b> hasta el nivel máximo indicado en el interior de la sartén para evitar el contacto con el elemento calefactor.
	La comida se deja en el aparato después de que se haya terminado el tiempo de cocción.	Retire inmediatamente los alimentos del aparato cuando haya terminado el tiempo de cocción.
La comida no está crujiente.	La comida no se distribuye uniformemente en la <b>cesta A12</b> .	Coloque los alimentos en una capa uniforme en la <b>cesta A12</b> . Retire la <b>cesta A12</b> del aparato durante la cocción y agite para mezclar los alimentos.
	La temperatura está demasiado baja.	Cocine el alimento de acuerdo con las instrucciones en el embalaje del alimento.
La comida está demasiado cocida o poco cocida.	La <b>sonda de temperatura A13</b> no se inserta correctamente en el alimento.	Inserte la <b>sonda de temperatura A13</b> de forma horizontal en el centro de la parte más gruesa de la comida.
	La temperatura está demasiado alta o baja.	Cocine el alimento de acuerdo con las instrucciones en el embalaje del alimento.

## DESECHO



Siga las disposiciones locales cuando necesite deshacerse del aparato. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud de las personas debido a la eliminación de residuos sin control, recicle el aparato de forma responsable para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales.

## PT Manual do utilizador

# Airfryer Grill

## INTRODUÇÃO

### Sobre este documento

Este manual do utilizador contém toda a informação destinada ao uso correto, seguro e eficiente do eletrodoméstico.

Certifique-se de que leu na íntegra e compreendeu as instruções deste manual do utilizador, antes de começar a utilizar o eletrodoméstico.

Armazene sempre este manual do utilizador num local seguro, perto do eletrodoméstico, para futura referência.






## Instruções originais

Este manual está redigido, originalmente, em língua inglesa. Todas as outras línguas são documentos traduzidos.

## Assistência

Relativamente a peças sobresselentes e informações adicionais sobre o eletrodoméstico, visite [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu).

## Símbolos utilizados

Símbolo	Descrição
 <b>ATENÇÃO</b>	Palavra de alerta usada para indicar uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, poderá provocar a morte ou ferimentos graves.
 <b>CUIDADO</b>	Palavra de alerta usada para indicar uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, poderá provocar ferimentos menores ou moderados.
<b>AVISO</b>	Palavra-chave usada para abordar práticas não relacionadas com lesões físicas.
	Indica informações adicionais ou ênfase numa instrução.

## DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO

### Sobre este eletrodoméstico

A 01.182092.01.001 Princess é uma air fryer que permite grelhar, cozer e assar alimentos com ar quente, sem necessitar de usar óleo. O aparelho é fornecido com um sensor de temperatura para medir a temperatura dos alimentos.

### Uso pretendido

Este eletrodoméstico destina-se ao uso exclusivo em espaços interiores.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico; não se destina a uso comercial.

Este aparelho destina-se a seu uso em casas particulares e aplicações semelhantes, tais como:

- cozinhas de pessoal em zonas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- quintas;
- por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- ambientes do género hostel.

Este eletrodoméstico não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não tenham experiência e conhecimento, exceto se tiverem sido supervisionadas ou recebido instruções relativas à utilização do eletrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Utilize apenas o eletrodoméstico conforme descrito neste manual do utilizador.

Qualquer outra utilização do eletrodoméstico que não seja a descrita neste manual do utilizador é considerada indevida e poderá causar ferimentos no utilizador ou danos no eletrodoméstico e anular a garantia.

### Especificações técnicas

Nome do eletrodoméstico	Airfryer Grill
Número do artigo	01.182092.01.001
Dimensões (c x l x a)	310 x 445 x 275 mm

<b>Peso</b>	6,25 kg
<b>Fonte de energia</b>	CA 220 – 240 V ~ 50/60 Hz
<b>Potência máxima</b>	1760 W
<b>Consumo em uso</b>	1760 W
<b>Consumo em standby</b>	N/A

#### Partes principais (ver imagem A)


- |                                     |                    |                          |
|-------------------------------------|--------------------|--------------------------|
| 1 Porta do sensor da temperatura    | 5 Tampa            | 11 Placa de grelhar      |
| 2 Painel de controlo                | 6 Base             | 12 Cesto                 |
| 3 Pega                              | 7 Entrada do ar    | 13 Sensor da temperatura |
| 4 Clipe de montagem da tela de rede | 8 Saída do ar      |                          |
|                                     | 9 Cabo de potência |                          |
|                                     | 10 Tela de rede    |                          |

#### Painel de controlo (ver imagem B)

- |  |                                   |                        |
|--|-----------------------------------|------------------------|
| 14 Indicador da temperatura            | 19 Programa para carne            | 24 Programa para cozer |
| 15 Controlo da temperatura             | 20 Programa para grelhar          | 25 Programa para peixe |
| 16 Vísor                               | 21 Botão do sensor da temperatura |                        |
| 17 Controlo do temporizador            | 22 Botão Start/Stop               |                        |
| 18 Programa para alimentos estaladiços | 23 Botão de ligar/desligar        |                        |

## SEGURANÇA

### Símbolos de segurança

Símbolo	Descrição
	Indicação para uma superfície quente. O contacto pode causar queimaduras. Não tocar.

### Precauções de segurança

#### **⚠ ATENÇÃO**

Perigo de choque elétrico devido a curto-circuito:

- Nunca use o aparelho se apresentar sinais visíveis de danos ou defeitos no corpo ou no cabo de alimentação. Substitua sempre de imediato um aparelho ou cabo de alimentação danificado ou defeituoso ou contacte o serviço de apoio ao cliente.
- Nunca mergulhe a unidade principal ou o cabo do sensor da temperatura em água ou qualquer outro líquido.
- Evite derramar líquidos sobre o cabo de alimentação.
- Nunca abra o eletrodoméstico. O eletrodoméstico apenas deverá ser aberto para manutenção por um técnico autorizado.



- Nunca deve ser o utilizador a substituir o cabo de potência. Faça com que seja sempre o fabricante, o seu agente da assistência ou uma pessoa com qualificações equivalentes a substituir o cabo de potência.
- Nunca pegue no eletrodoméstico pelo cabo de potência. Se pegar no eletrodoméstico pelo cabo de potência, poderá danificar este cabo. Limite-se a pegar no eletrodoméstico segurando a base.
- Desligue sempre o cabo de alimentação da tomada quando o aparelho não estiver a ser usado ou ficar sem vigilância, e antes de o limpar.
- Antes de usar, confirme sempre se a tensão indicada na chapa de tipo do aparelho corresponde a tensão da rede elétrica.
- Nunca insira qualquer objeto nas aberturas de ventilação.

Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento:

- Coloque sempre o eletrodoméstico numa superfície estável, plana, resistente ao calor e à humidade. Nunca deixe o eletrodoméstico sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado. Utilize apenas o eletrodoméstico com supervisão. Desligue o eletrodoméstico e retire o cabo de potência da tomada elétrica quando sair da divisão.
- Nunca utilize o eletrodoméstico com um programador, temporizador, sistema de controlo remoto à parte ou qualquer outro dispositivo que ligue o eletrodoméstico de forma automática.
- Garanta sempre que existe espaço suficiente à volta do aparelho. Deixe pelo menos 15 cm de espaço livre à volta do aparelho para garantir a devida ventilação.
- Nunca coloque o aparelho diretamente sob uma tomada. O aparelho pode aquecer durante a sua utilização. Mantenha sempre a parte traseira do aparelho livre de quaisquer objetos.
- Nunca tape o eletrodoméstico ou as aberturas de ventilação quando estiver a ser utilizado.
- Nunca coloque o aparelho perto de uma fonte de calor.
- Nunca use o aparelho sem a tela de rede ou a.cuba.
- Nunca encha a cuba com óleo.





Perigo de incêndio devido a curto-circuito:

- Nunca deixe cair o eletrodoméstico e evite esbarrar nele. As vibrações excessivas podem originar o desaperto das ligações e influenciar o funcionamento adequado do eletrodoméstico. Deixe de utilizar o eletrodoméstico se o tiver deixado cair.
- Nunca utilize o aparelho com uma extensão.

Perigo de incêndio devido a alimentos queimados:

- Após a utilização, limpe sempre todas as peças que ficam em contacto com os alimentos.
- Nunca ultrapasse o nível máximo indicado no interior da cuba para evitar contacto com a resistência.

Perigo de queimadura devido a líquidos quentes:

- Nunca utilize o aparelho em veículos ou barcos de recreio. O líquido quente pode derramar para fora do aparelho.
- Certifique-se sempre de que a tampa está bem fechada. O líquido quente pode respingar para fora do aparelho.
- Nunca mova o aparelho durante a respetiva utilização. O líquido quente pode derramar para fora do aparelho.

Perigo de asfixia devido a embalagem de plástico:

- Nunca deixe crianças brincar com o material da embalagem. Mantenha sempre o material da embalagem longe do alcance das crianças.

Risco de ficar preso devido a peças móveis:

- Antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças móveis, desligue sempre o eletrodoméstico e desligue o cabo de alimentação da tomada.

### **▲ CUIDADO**

Perigo de queimaduras devido ao calor:

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o eletrodoméstico.
- Nunca toque nas superfícies quentes durante a utilização ou pouco tempo após a utilização. As superfícies quentes podem ficar com calor residual. Deixe o aparelho arrefecer após a utilização, antes de o manusear.

Perigo de tropeçar devido a cabos soltos:

- Nunca deixe o cabo de alimentação suspenso de forma que alguém possa tropeçar ou puxá-lo acidentalmente.

## AVISO

Risco de dano do eletrodoméstico:

- Nunca use produtos de limpeza com químicos agressivos que possam danificar o eletrodoméstico ao limpá-lo.
- Use o eletrodoméstico unicamente com os acessórios fornecidos ou recomendados pela Princess.
- Nunca encha a cuba acima da marca da capacidade máxima para evitar que transborde.
- Nunca coloque o eletrodoméstico na máquina de lavar loiça.
- Nunca coloque o aparelho perto da extremidade de uma bancada durante a utilização. Podem ocorrer vibrações durante a utilização, o que pode fazer com que o aparelho se mova. Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície estável, plana, resistente ao calor e humidade.
- Nunca utilize utensílios de metal para remover os alimentos da cuba. Os utensílios de metal podem danificar o revestimento antiaderente.
- Nunca coloque a unidade principal e o sensor da temperatura na máquina de lavar louça.

## UTILIZAÇÃO

**Preparação (ver imagem C)**

1. Remova toda a embalagem.
2. Antes de usar, limpe todas as peças que ficam em contacto com os alimentos. Siga as instruções no capítulo *Limpeza e manutenção*.
3. Coloque a **tela de rede A10** na **tampa A5**. Empurre a **tela de rede A10** para dentro da **tampa A5** até escutar um clique.
4. Coloque o **cesto A12** na **base A6**.
5. Coloque a **placa de grelhar A11** no **cesto A12**.
6. Feche a **tampa A5** com a **pega A3**.

**Utilizar o eletrodoméstico**

1. Ligue o **cabo de potência A9** a uma tomada elétrica.
2. Prima o **botão de ligar/desligar B23** para ligar o aparelho.
3. Prima um dos botões dos programas para selecionar um método de preparação dos alimentos à sua escolha.
  - Programa para grelhar **B20**
  - Programa para alimentos estaladiços **B18**
  - Programa para carne **B19**
  - Programa para cozer **B24**
  - Programa para peixe **B25**

Programa	Temperatura de preparação	Tempo de preparação
Grelhar		
- Baixa	205°C	10 minutos
- Média	215°C	
- Alta	245°C	
- Máxima	Até 265°C	
Alimentos estaladiços	200°C	20 minutos
Carne	200°C	25 minutos
Cozer	160°C	35 minutos
Peixe	180°C	20 minutos

4. Prima o **controlo da temperatura B15** para ajustar a temperatura de preparação.
5. Prima o **controlo do temporizador B17** para ajustar o tempo de preparação.
- ❶ Se utilizar o **sensor da temperatura A13**, a partir deste ponto, siga as instruções do capítulo *Utilizar o sensor da temperatura*.
6. Prima o **botão Start/Stop B22**.  
O **visor B16** indica *AddFood* quando o aparelho está pronto para ser utilizado.
7. Abra a **tampa A5** com a **pega A3**.
8. Coloque os alimentos dentro do **cesto A12**.
9. Feche a **tampa A5** com a **pega A3**.  
O aparelho começa a preparar os alimentos automaticamente.  
O temporizador inicia a contagem decrescente do tempo de preparação definido.
- ❶ Para interromper o processo de preparação e verificar se os alimentos estão prontos, abra a **tampa A5** com a **pega A3**. O processo de preparação é interrompido automaticamente. Se necessário, remova o **cesto A12** do aparelho e agite-o para misturar os alimentos. Coloque o **cesto A12** novamente no aparelho e feche a **tampa A5** para retomar o processo de preparação.
- ❶ Ligue o **sensor da temperatura A13** em qualquer altura durante o processo de preparação para verificar se os alimentos estão à temperatura correta. O **visor B16** indica alternadamente a temperatura atual dos alimentos, a temperatura de preparação e o tempo restante.  
O aparelho emite um bipe e o **visor B16** indica *END* quando o processo de preparação terminar.
- ❶ Para aumentar o tempo de preparação, prima o **controlo do temporizador B17** para adicionar mais tempo ao tempo de preparação. Prima o **botão Start/Stop B22** para continuar a cozinhar.
10. Abra a **tampa A5** com a **pega A3**.
11. Remova os alimentos do **cesto A12** com uma pinça de plástico resistente ao calor.
12. Deixe o aparelho arrefecer depois da utilização.
- ❶ Mantenha a **tampa A5** aberta para acelerar o processo de arrefecimento.

#### Utilizar o sensor da temperatura (ver imagem D)

1. Prima um dos botões dos programas para selecionar um método de preparação dos alimentos à sua escolha.
2. Ligue o **sensor da temperatura A13** à **porta do sensor da temperatura A1**.
3. Prima o **botão do sensor da temperatura B21**.  
O **visor B16** indica 80°C por defeito.
4. Prima o **controlo da temperatura B15** para ajustar a temperatura de preparação.
- ❶ A temperatura de preparação pode ser definida entre 35°C e 85°C.
- ❶ Prima o **controlo da temperatura B15** para ajustar a temperatura de preparação em qualquer altura durante o processo de preparação.





Tipo de alimentos	Temperatura recomendada
Peixe	60°C
Aves	75°C
Carne de porco	60°C
Carne bovina	
- Mal passado	50°C
- Um pouco mal passado	55°C
- Média	60°C
- Médio	65°C
- Bem passado	70°C
Carne de porco picada	70°C
Carne de peru picada	70°C

5. Insira o **sensor da temperatura A13** horizontalmente a meio da parte mais grossa dos alimentos.
6. Abra a **tampa A5** com a **pega A5**.
7. Coloque os alimentos dentro do **cesto A12**.
8. Feche a **tampa A5** com o cabo do **sensor da temperatura A13** entre a **tampa A5** e a **base A6**.
9. Prima o **botão Start/Stop B22** para iniciar a preparação.  
O **visor B16** indica alternadamente a temperatura atual e a temperatura definida.  
O aparelho emite um bipe e o **visor B16** indica *END* quando o processo de preparação terminar.
10. Remova os alimentos do **cesto A12** com uma pinça de plástico resistente ao calor.
11. Remova o **sensor da temperatura A13** dos alimentos com luvas para forno.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho após cada utilização.

1. Retire o **cabo de potência A9** da tomada elétrica.
2. Deixe o eletrodoméstico arrefecer.
3. Empurre o **clipe de montagem da tela de rede A4** para cima para remover a **tela de rede A10** da **tampa A5**.
4. Remova a **placa de grelhar A11** e o **cesto A12** da **base A6**.
5. Lave as diferentes peças em água morna com detergente ou na máquina de lavar louça.
  - **Placa de grelhar A11**
  - **Tela de rede A10**
  - **Cesto A12**
6. Remova os resíduos persistentes ou a gordura da **placa de grelhar A11**, da **tela de rede A10** ou do **cesto A12** mergulhando-os em água morna com detergente durante algumas horas ou de um dia para o outro.
7. Limpe a extremidade de metal do **sensor da temperatura A13** com água morna com detergente.
8. Limpe a **base A6** e o **painel de controlo A2** com um pano humedecido.

## ARMAZENAMENTO

Guarde o aparelho em local seco e fechado e na embalagem original para garantir o armazenamento seguro e a proteção contra o pó, humidade ou outro tipo de sujidade.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução possível
O visor <b>B16</b> não acende.	O <b>cabo de alimentação A9</b> não está ligado corretamente a uma tomada de corrente.	Ligue o <b>cabo de alimentação A9</b> a uma tomada de corrente.
	O aparelho está desligado.	Prima o <b>botão de ligar/desligar B23</b> para ligar o aparelho.
O visor <b>B16</b> indica <i>Shut Lid.</i>	A <b>tampa A5</b> está aberta.	Feche a <b>tampa A5</b> com a <b>pega A3</b> .
O visor <b>B16</b> indica <i>Add Pot.</i>	O <b>cesto A12</b> não está colocado na <b>base A6</b> .	Coloque o <b>cesto A12</b> na <b>base A6</b> .
O visor <b>B16</b> indica <i>Plug In.</i>	A ficha do <b>sensor da temperatura A13</b> não está corretamente ligada à <b>porta do sensor da temperatura A1</b> .	Ligue o <b>sensor da temperatura A13</b> à <b>porta do sensor da temperatura A1</b> .
O visor <b>B16</b> indica <i>E.</i>	O aparelho não está a funcionar corretamente.	Contacte o serviço de apoio ao cliente.
Os alimentos ficaram queimados.	O <b>cesto A12</b> tem demasiados alimentos.	Encha o <b>cesto A12</b> até ao nível máximo indicado no interior da cuba para evitar contacto com a resistência.
	Os alimentos são deixados no aparelho depois de terminar o tempo de preparação.	Remova os alimentos imediatamente do aparelho quando terminar o tempo de preparação.
Os alimentos não estão estaladiços.	Os alimentos não estão distribuídos homogeneamente pelo <b>cesto A12</b> .	Coloque uma camada homogénea de alimentos no <b>cesto A12</b> .
		Remova o <b>cesto A12</b> do aparelho durante a preparação e agite para misturar os alimentos.
	A temperatura predefinida é demasiado baixa.	Cozinhe os alimentos de acordo com as instruções da respetiva embalagem.
Os alimentos estão demasiado cozinhados/crus.	O <b>sensor da temperatura A13</b> não está corretamente inserido nos alimentos.	Insira o <b>sensor da temperatura A13</b> horizontalmente a meio da parte mais grossa dos alimentos.
	A temperatura predefinida é demasiado elevada/baixa.	Cozinhe os alimentos de acordo com as instruções da respetiva embalagem.

## ELIMINAÇÃO



Cumpra os regulamentos locais quando necessitar de eliminar o eletrodoméstico. Para evitar possíveis danos do ambiente ou da saúde humana, provocados pela eliminação de resíduos sem controlo, recicle o eletrodoméstico de forma responsável para promover a reutilização sustentável de recursos materiais.

# Lufffritösgrill

## FÖRORD

### Om detta dokument

Denna bruksanvisning innehåller all information för korrekt, säker och effektiv användning av apparaten. Se till att du har läst och förstått instruktionerna i denna bruksanvisning till fullo innan du använder apparaten.

Förvara alltid denna bruksanvisning på en säker plats nära apparaten för framtida referens.





### Originalinstruktioner

Denna bruksanvisning skrevs ursprungligen på engelska. Alla andra språk är översatta dokument.

### Kundtjänst

För reservdelar och mer information om apparaten, besök [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

### Använda symboler

Symbol	Beskrivning
 <b>VARNING</b>	Signalord som används för att indikera en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i dödsfall eller allvarlig skada.
 <b>VARNING</b>	Signalord som används för att indikera en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan resultera i mindre allvarlig skada.
 <b>OBSERVERA</b>	Signalord som används för metoder som inte har med fysisk skada att göra.
 <b>i</b>	Anger ytterligare information eller betoning av en instruktion.

## BESKRIVNING AV APPARATEN

### Om denna apparat

Princess 01.182092.01.001 är en lufffritös för grillning, gräddning och stekning av mat med varmluft utan olja. En temperatursond för att mäta temperaturen på maten medföljer.

### Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk.

Den här produkten är endast avsedd för hushållsbruk och icke-kommersiellt bruk.

Den här produkten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, t.ex:

- personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- bondgårdar;
- av gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer;
- miljöer av typ bed and breakfast.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakning eller har fått instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.

Använd endast apparaten enligt beskrivningen i denna bruksanvisning.

All annan användning av apparaten än den som beskrivs i denna bruksanvisning betraktas som felaktig användning och kan orsaka skador eller skada på apparaten och ogiltigförklarar garantin.

## Tekniska specifikationer

Apparatens namn	Luffritösgrill
Artikelnummer	01.182092.01.001
Mått (l × b × h)	310 × 445 × 275 mm
Vikt	6,25 kg
Strömkälla	AC 220–240 V ~ 50/60 Hz
Maxeffekt ström	1760 W
Elförbrukning vid användning	1760 W
Elförbrukning i standby-läge	N/A

### Huvuddelar (se bild A)


- |                              |                |                   |
|------------------------------|----------------|-------------------|
| 1 Temperatursondsport        | 6 Bas          | 11 Grillplatta    |
| 2 Kontrollpanel              | 7 Luftintag    | 12 Korg           |
| 3 Handtag                    | 8 Luftutsläpp  | 13 Temperatursond |
| 4 Fästklämma för gallerskärm | 9 Strömkabel   |                   |
| 5 Lock                       | 10 Gallerskärm |                   |

### Kontrollpanel (se bilden B)

- |                               |                         |                      |
|-------------------------------|-------------------------|----------------------|
| 14 Värmeinställningsindikator | 18 Luftsprödhetsprogram | 22 Start/stopp-knapp |
| 15 Temperaturreglage          | 19 Köttprogram          | 23 Strömbrytare      |
| 16 Display                    | 20 Grillprogram         | 24 Gräddningsprogram |
| 17 Timerreglage               | 21 Temperatursondsknapp | 25 Fiskprogram       |

## SÄKERHET

### Säkerhetssymboler

Symbol	Beskrivning
	Varningslampa för heta ytor. Kontakt kan orsaka brännskada. Vidrör ej.

### Säkerhetsföreskrifter

#### **VARNING**

Risk för elektriska stötar på grund av kortslutning:

- Använd aldrig apparaten om det finns synliga tecken på skador eller defekter på den eller strömkabeln. Byt alltid ut en skadad eller defekt apparat eller strömkabel omedelbart eller kontakta kundtjänst.
- Sänk aldrig ner huvudenheten eller temperatursondskabeln i vatten eller annan vätska.
- Undvik alltid spill på strömkabeln.
- Öppna aldrig apparaten. Apparaten får endast öppnas för underhåll av en auktoriserad tekniker.



- Byt aldrig ut strömkabeln själv. Låt alltid tillverkaren, dess servicerepresentant eller en liknande kvalificerad person byta ut strömkabeln.
- Lyft aldrig apparaten i strömkabeln. Om du lyfter apparaten i strömkabeln kan strömkabeln skadas. Lyft endast apparaten genom att hålla i basen.
- Dra alltid ur strömkabeln när apparaten inte används eller är oövervakad och före rengöring.
- Kontrollera alltid att den spänning som anges på produktens typskylt stämmer överens med nätspänningen före användning.
- För aldrig in några föremål i luftgallrets öppningar.

#### Brandrisk på grund av överhettning:

- Placera alltid apparaten på en stabil, platt, värme- och fuktbeständig yta. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används. Använd endast apparaten under uppsikt. Stäng av apparaten och ta bort nätkabeln från eluttaget när du lämnar rummet.
- Använd aldrig apparaten med en programmerad kontroll, timer, separat fjärrkontrollsystem eller någon annan enhet som sätter på apparaten automatiskt.
- Se alltid till att det finns tillräckligt med utrymme runt apparaten. Lämna minst 15 cm fritt utrymme runt apparaten för att säkerställa korrekt ventilation.
- Placera aldrig apparaten direkt under ett eluttag. Apparaten kan bli varm under användning. Det ska aldrig finnas föremål bakom apparaten.
- Täck aldrig över apparaten eller luftventilerna när den används.
- Placera aldrig produkten nära en värmekälla.
- Använd aldrig apparaten utan gallerskärmen eller pannan.
- Fyll aldrig pannan med olja.

#### Brandrisk på grund av kortslutning:

- Tappa aldrig apparaten och undvik att stöta till något med den. Överdrivna vibrationer kan leda till att anslutningarna lossnar och kan påverka apparatens korrekta funktion. Sluta använda apparaten om apparaten har tappats.
- Använd aldrig apparaten med en förlängningskabel.



Brandrisk på grund av bränd mat:

- Rengör alltid delar som kommer i kontakt med livsmedel efter användning.
- Överskrid aldrig den maximala nivån som anges på insidan av pannan. Detta för att undvika kontakt med värmeelementet.

Brännrisk på grund av heta vätskor:

- Använd aldrig apparaten i husbilar/husvagnar eller på båtar. Varm vätska kan spillas ut ur apparaten.
- Se alltid till att locket är helt stängt. Varm vätska kan stänka ur apparaten.
- Flytta aldrig apparaten medan den används. Varm vätska kan spillas ut ur apparaten.

Kvävningsrisk på grund av plastförpackningar:

- Låt aldrig barn leka med förpackningsmaterialet. Förvara alltid förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn.

Risk för skador på grund av rörliga delar:

- Stäng alltid av och koppla bort apparaten från strömkällan innan du byter tillbehör eller vidrör delar som rör sig under användning.

### **⚠ VARNING**

Brännskaderisk på grund av värme:

- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Rör aldrig vid de heta ytorna under eller kort tid efter användning. De heta ytorna kan ustråla restvärme. Låt apparaten svalna helt efter användning innan du rör vid den.

Snubbelrisk på grund av lösa kablar:

- Låt aldrig strömkabeln hänga så att någon kan snubbla över den eller oavsiktligt dra ur den/dra ned apparaten på golvet.

### **OBSERVERA**

Risk för skador på apparaten:

- Använd aldrig aggressiva kemiska rengöringsmedel som kan skada apparaten vid rengöring av apparaten.
- Använd endast apparaten med de medföljande tillbehören eller tillbehören som rekommenderas av Princess.



- Fyll aldrig pannan ovanför märkningen för maximal kapacitet. Detta för att förhindra att pannan blir överfull.
- Diska aldrig apparaten i en diskmaskin.
- Placera aldrig apparaten nära kanten på en bänkskiva medan den används. Vibrationer kan uppstå under användning som kan göra att apparaten rör sig. Placera alltid apparaten på en stabil, plan och värme- och fuktbeständig yta.
- Ta aldrig upp mat ur pannan med metallredskap. Metallredskap kan skada nonstick-beläggningen.
- Huvudenheten och temperatursonden får inte maskindiskas.

## ANVÄNDNING

### Förberedelse (se bilden C)

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel före användning. Följ instruktionerna i kapitlet *Rengöring och underhåll*.
3. Sätt **gallerskärmen A10** i **locket A5**. Tryck in **gallerskärmen A10** i **locket A5** tills du hör ett klick.
4. Sätt **korgen A12** i **basen A6**.
5. Placera **grillplattan A11** i **korgen A12**.
6. Stäng **locket A5** med **handtaget A3**.

### Använda apparaten.

1. Anslut **strömkabeln A9** till ett eluttag.
2. Tryck på **strömbrytaren B23** för att slå på apparaten.
3. Tryck på en av tillagningsprogramknapparna för att välja önskad tillagningsmetod.
  - **Grillprogram B20**
  - **Luftsprödhetsprogram B18**
  - **Köttprogram B19**
  - **Gräddningsprogram B24**
  - **Fiskprogram B25**

Program	Tillagningstemperatur	Tillagningstid
Grillprogram		
- Låg	205 °C	10 minuter
- Medium	215 °C	
- Hög	245 °C	
- Max	Upp till 265 °C	
Luftsprödhetsprogram	200 °C	20 minuter
Köttprogram	200 °C	25 minuter
Gräddningsprogram	160 °C	35 minuter
Fiskprogram	180 °C	20 minuter

4. Tryck på **temperaturreglaget B15** för att justera tillagningstemperaturen.
5. Tryck på **timerreglaget B17** för att justera tillagningstiden.
- ① När du använder **temperatursonden A15** ska du följa instruktionerna i kapitlet *Använda temperatursonden*.
6. Tryck på **start/stopp-knappen B22**.

**Displayen B16** visar *AddFood* när apparaten är redo att användas.

7. Öppna **locket A5** med **handtaget A3**.

8. Lägg maten i **korgen A12**.

9. Stäng **locket A5** med **handtaget A3**.

Apparaten börjar automatiskt att tillaga maten.

Timern räknar ned från den inställda tillagningstiden.

❶ När du vill kontrollera om maten är klar avbryter du tillagningen genom att öppna **locket A5** med **handtaget A3**. Tillagningen pausas automatiskt. Lyft om nödvändigt upp **korgen A12** ur apparaten och skaka om maten så att den blandas. Sätt tillbaka **korgen A12** i apparaten och stäng **locket A5** för att fortsätta tillagningen.

❶ Anslut **temperatursonden A13** när som helst under tillagningen för att kontrollera om maten har rätt temperatur. På **displayen B16** visas den aktuella mattemperaturen, tillagningstemperaturen och den återstående tiden omväxlingsvis.

Apparaten avger ett pip och på **displayen B16** visas *END* (slut) när tillagningen är klar.

❶ Du ökar tillagningstiden genom att trycka på **timerreglaget B17**. Tryck på **start/stopp-knappen B22** för att fortsätta tillagningen.

10. Öppna **locket A5** med **handtaget A3**.

11. Ta ut maten ur **korgen A12** med en värmebeständig stekpincett i plast.

12. Låt apparaten svalna när den har använts.

❶ Håll **locket A5** öppet för att påskynda avsvälningen.

#### Använda temperatursonden (se bilden D)

1. Tryck på en av tillagningsprogramknapparna för att välja önskad tillagningsmetod.

2. Anslut **temperatursonden A13** till **temperatursondsporten A1**.

3. Tryck på **temperatursondsknappen B21**.

På **displayen B16** visas 80 °C som standard.

4. Tryck på **temperaturreglaget B15** för att justera tillagningstemperaturen.

❶ Tillagningstemperaturen kan ställas in på 35–85 °C.

❶ Tryck på **temperaturreglaget B15** när som helst under tillagningen för att justera tillagningstemperaturen.

Typ av mat	Rekommenderad temperatur
Fiskprogram	60 °C
Fågel	75 °C
Fläsk	60 °C
Nöt	
- Rare	50 °C
- Medium rare	55 °C
- Medium	60 °C
- Medium well	65 °C
- Well done	70 °C
Fläskfärs	70 °C
Kalkonfärs	70 °C

5. För in **temperatursonden A13** horisontellt i mitten av den tjockaste delen av maten.

6. Öppna **locket A5** med **handtaget A3**.

7. Lägg maten i **korgen A12**.

8. Stäng **locket A5** med **temperatursondssladden A13** mellan **locket A5** och **basen A6**.

9. Tryck på **start/stopp-knappen B22** för att starta tillagningen.

På **displayen B16** visas den aktuella temperaturen och den inställda temperaturen omväxlingsvis.



Apparaten avger ett pip och på **displayen B16** visas *END* (slut) när tillagningen är klar.

❶ Apparaten slutar automatiskt att värma när maten har uppnått den inställda temperaturen.

10. Ta ut maten ur **korgen A12** med en värmebeständig stekpincett i plast.

11. Ta ut **temperatursonden A13** ur maten med ugnsvantar.

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör apparaten efter varje användning.

1. Ta ur **strömkabeln A9** från eluttaget.
2. Låt enheten svalna
3. Tryck **gallerskärmens fästklämma A4** uppåt för att lossa **gallerskärmen A10** från **locket A5**.
4. Ta bort **grillplattan A11** och **korgen A12** från **basen A6**.
5. Rengör följande delar med varmt vatten med lite diskmedel i eller i diskmaskin:
  - **Grillplatta A11**
  - **Gallerskärm A10**
  - **Korg A12**
6. Rengör rester och fett från **grillplattan A11**, **gallerskärmen A10** och **korgen A12** genom att blötlägga dem i varmt vatten med lite diskmedel i under några timmar eller över natten.
7. Rengör metalldelen på **temperatursonden A13** med varmt vatten med lite diskmedel i.
8. Rengör **basen A6** och **kontrollpanelen A2** med en mjuk, fuktig trasa.

## FÖRVARING

Förvara apparaten i ett torrt, slutet utrymme i originalförpackningen för att säkerställa säker förvaring och skydd mot damm, fukt eller annan smuts.

## FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Möjlig lösning
<b>Displayen B16</b> tänds inte.	<b>Strömkabeln A9</b> är inte korrekt ansluten till ett fungerande eluttag.	Anslut <b>strömkabeln A9</b> till ett fungerande eluttag.
	Apparaten är avstängd.	Tryck på <b>strömbrytaren B23</b> för att slå på apparaten.
På <b>displayen B16</b> visas <i>Shut Lid</i> (stäng locket).	<b>Locket A5</b> är öppet.	Stäng <b>locket A5</b> med <b>handtaget A3</b> .
På <b>displayen B16</b> visas <i>Add Pot</i> (Sätt in pannan).	<b>Korgen A12</b> är inte i <b>basen A6</b> .	Sätt <b>korgen A12</b> i <b>basen A6</b> .
På <b>displayen B16</b> visas <i>Plug In</i> (anslut).	Kontakten till <b>temperatursonden A13</b> är inte ordentligt ansluten till <b>temperatursondsporten A1</b> .	Anslut <b>temperatursonden A13</b> till <b>temperatursondsporten A1</b> .
På <b>displayen B16</b> visas <i>E</i> .	Apparaten fungerar inte korrekt.	Kontakta kundtjänst.
Maten bränns.	<b>Korgen A12</b> är överfylld med mat.	Fill <b>korgen A12</b> upp till den maxnivå som anges på insidan av pannan för att undvika kontakt med värmeelementet.
	Maten ligger kvar i apparaten när tillagningstiden har gått ut.	Ta omedelbart ut maten ur apparaten när tillagningstiden går ut.



Maten är inte spröd/ knaprig.	Maten har inte spridits ut jämnt i <b>korgen A<sup>12</sup></b> .	Lägg ett jämnt lager mat i <b>korgen A<sup>12</sup></b> . Lyft upp <b>korgen A<sup>12</sup></b> ur apparaten under tillagningen och skaka om maten så att den blandas.
	Temperaturen är för lågt inställd.	Tillaga maten enligt instruktionerna på matförpackningen.
Maten är över- eller undertillagad.	<b>Temperatursonden A<sup>13</sup></b> har inte förts in korrekt i maten.	För in <b>temperatursonden A<sup>13</sup></b> horisontellt i mitten av den tjockaste delen av maten.
	Temperaturen är för hög/låg.	Tillaga maten enligt instruktionerna på matförpackningen.

## KASSERING



Följ de lokala föreskrifterna när du ska kassera apparaten. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa från okontrollerad avfallshantering, återvinn apparaten på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurser.







 **PRINCESS®**



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

© Princess 2022 | Swaardvenstraat 65 | 5048 AV Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)