

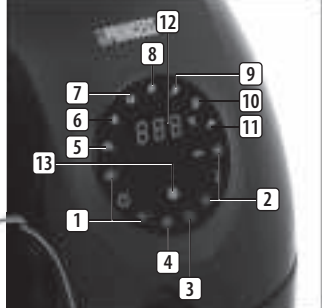


- EN Instruction manual
- NL Gebruiksaanwijzing
- FR Mode d'emploi
- DE Bedienungsanleitung
- ES Manual de usuario
- PT Manual de utilizador
- IT Manuale utente
- SV Bruksanvisning
- PL Instrukcja obsługi
- CS Návod na použití
- SK Návod na použitie
- RU Руководство по эксплуатации



Princess Digital Family Aerofryer  
01.182050.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TELEBEŠCHREIBUNG / DESCRIPCION DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SOUČÁSTI / POPIS SOUČASTI / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



[WEEE Logo]



## EN Instruction manual

### SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).

- Surface are liable to get hot during use.
- WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.

### PARTS DESCRIPTION

1	Timer control buttons	11	Fish program
2	Temperature control buttons	12	LCD display
3	Power button	13	Heating-up light
4	Mode button	14	Baking tin
5	Chips program	15	Basket
6	Meat program	16	Basket release button
7	Shrimp program	17	Basket handle
8	Cake program	18	Pan
9	Chicken program	19	Air inlet
10	Steak program	20	Air outlet openings

#### BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.**
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- Note: for baking chips we advise a maximum of 800 grams to get the best result.
- NOTE:** After the baking process the appliance needs to cool down, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Please avoid unplugging the appliance from the net-socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.

#### USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the pan back into the air fryer.
- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- When the pan is cold, please warm up the pan for 5 minutes on a temperature of 80 degrees. After this, the device is ready for use.
- There are 7 seven frying programs included: CHIPS, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, MEAT, CAKE, and FISH. Use the mode button to select the desired program.
- When you press the power button, the airfryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can abort by pressing the power button again. The device will stop after 20 seconds. After this you can select another function. It is also possible to adjust the chosen program by changing the time and temperature.
- The time can be adjusted with the timer control buttons. Press the timer control buttons one time to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the buttons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 60 minutes.



service.princess.info

© Princess 2016

- The temperature can be adjusted with the temperature control buttons. Press the temperature control buttons one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- It is also possible to start the device without selecting a function. Set the time and temperature with the timer and temperature control buttons, then press the power button.
- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically. When you reset the device, the program will resume.
- To cancel any program, press the power button. The device will shut off after 20 seconds.
- During the hot air frying process, the heating-up light will blink during heating, when the set temperature is reached the heating-up light will stay on continuously. When the temperature drops below the set temperature the heating-up light will start blinking again to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking
- When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

#### TIPS

- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Place the baking tin in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

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

#### ENVIRONMENT



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

**Support**  
You can find all available information and spare parts at <http://www.service.princess.info/>

## NL Gebruiksaanwijzing

### VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.

- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).



- Het oppervlak kan heet worden tijdens gebruik.
- WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.

#### ONDERDELENBESCHRIJVING

1	Timerregelknoppen	11	Programma voor vis
2	Temperatuurregelknoppen	12	LCD-display
3	Aan/uit-knop	13	Opwarmindicatielampje
4	Functieknop	14	Bakvorm
5	Programma voor friet	15	Mand
6	Programma voor vlees	16	Mandontgrendelingsknop
7	Programma voor garnalen	17	Handgreep mand
8	Programma voor cake	18	Pan
9	Programma voor kip	19	Luchtinlaat
10	Programma voor biefstuk	20	Luchtuitlaatopeningen

#### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de mand en de pan grondig met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- Plaats de mand op de juiste wijze in de pan.
- Dit is een heteluchtfrituseuse die werkt op hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.
- Plaats niets boven op het apparaat en zorg ervoor dat er altijd 10 centimeter vrije ruimte rondom het apparaat is om verstoring van de luchtstroom te voorkomen.
- Opmerking: voor het bakken van friet adviseren wij een maximum van 800 gram voor het beste resultaat.
- LET OP: Na het bakken moet het apparaat afkoelen. Dit koelproces wordt automatisch na afloop van de timer ingeschakeld. Trek de stekker van het apparaat pas na voltooiing van het koelproces uit het stopcontact. Dit omdat de resterende hete lucht het apparaat kan beschadigen.

#### GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfrituseuse.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de pan terug in de heteluchtfrituseuse.
- Gebruik de pan nooit zonder dat de mand erin is geplaatst.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan. De pan wordt zeer heet. Houd de pan uitsluitend bij de handgreep vast.
- Warm een koude pan 5 minuten op tot een temperatuur van 80 graden. Hierna is het apparaat gereed voor gebruik.
- Er zijn 7 frituurprogramma's beschikbaar: FRIET, KIP, BIEFSTUK, GARNAAL, VLEES, CAKE en VIS. Kies met de modusknop het gewenste programma.
- Als u op de aan/uitknop drukt, start de heteluchtfrituseuse het bijbehorende programma. Als u het verkeerde programma heeft gekozen, kunt u het programma afbreken door nogmaals op de aan/uitknop te drukken. Het apparaat stopt na 20 seconden. Hierna kunt u een andere functie selecteren. Het is ook mogelijk om het gekozen programma aan te passen door de tijd en de temperatuur te wijzigen.
- De tijd kan worden gewijzigd met de timeregelknoppen. Druk eenmaal op de timeregelknoppen om de frituurtijd met één minuut te verlengen of te verkorten. Houd een van de knoppen ingedrukt om de tijd sneller te wijzigen. U kunt de timer tussen 1 en 60 minuten instellen.
- De temperatuur kan worden gewijzigd met de temperatuurregelknoppen. Druk eenmaal op de temperatuurregelknoppen om de temperatuur met 5 graden te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de temperatuur sneller te wijzigen. U kunt de temperatuur instellen tussen 80 en 200 graden.
- Het is ook mogelijk het apparaat te starten zonder een functie te selecteren. Stel de tijd en de temperatuur in met de timer- en temperatuurregelknoppen. Druk vervolgens op de aan/uitknop.
- Als u de pan tijdens het frituren verwijderd, schakelt het apparaat automatisch uit. Als u het apparaat terugplaatst, zal het programma hervatten.
- Druk om een programma te annuleren op de aan/uitknop. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat de opwarmindicator tijdens het opwarmen knipperen. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat de opwarmindicator constant branden. Als de temperatuur onder de ingestelde temperatuur daalt, gaat de opwarmindicator weer knipperen om de ingestelde temperatuur in stand te houden.
- Overvloedige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingsstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schuif vervolgens de pan terug in de heteluchtfrituseuse. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Als de timer een piep laat horen, is de ingestelde bereidingsstijd verstreken. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit. Trek de pan uit het apparaat en plaats de pan op een hittebestendige ondergrond.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het apparaat en stel met de timer nog een paar extra minuten in.
- Druk op de mandontgrendelingsknop en til de mand uit de pan om kleine ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen. Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast. Eventuele overvloedige olie die zich heeft verzameld op de bodem van de pan zal op de ingrediënten lekken.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfrituseuse direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.

#### TIPS

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

#### REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.

- De uitneembare lade met anti-aanbaklaag, de mand en de bakvorm zijn geschikt voor de vaatwasmachine, maar het met de hand reinigen van deze onderdelen heeft de voorkeur.
- Vul als proces de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekoekt de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten inweken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuurspunzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

#### MILIEU



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

**Support**  
U kunt alle beschikbare informatie en reserveonderdelen vinden op <http://www.service.princess.info/>

## FR Manuel d'instructions

### SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).



- La surface peut devenir chaude à l'usage.
- AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

#### DESCRIPTION DES PIÈCES

1	Boutons de minuterie	11	Programme poisson
2	Boutons de thermostat	12	Écran LCD
3	Bouton Marche	13	Témoin de chauffage
4	Bouton mode	14	Moule de cuisson
5	Programme chips	15	Panier
6	Programme viande	16	Bouton de libération de panier
7	Programme crevettes	17	Poignée de panier
8	Programme gâteau	18	Cuve
9	Programme poulet	19	Entrée d'air
10	Programme steak	20	Ouvertures de sortie d'air

#### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement le panier et la cuve à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et de niveau et évitez les surfaces non thermorésistantes.
- Placez le panier correctement dans la cuve.
- Cette frituseuse à air chaud fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.
- Pour éviter les perturbations du flux d'air, ne placez rien sur l'appareil et assurez-vous de préserver systématiquement un dégagement de 10 cm autour de l'appareil.
- Note : pour cuire les chips, nous conseillons un maximum de 800 grammes afin d'obtenir le meilleur résultat.

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

#### UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Retirez prudemment la cuve de la frituseuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- Glissez à nouveau la cuve dans la frituseuse à air chaud.
- N'utilisez jamais la cuve sans le panier dedans.
- Ne touchez pas la cuve durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.
- Lorsque la cuve est froide, laissez-la chauffer pendant 5 minutes à une température de 80 degrés. Ensuite, l'appareil est prêt à être utilisé.
- 7 programmes de friture sont inclus : CHIPS, POULET, STEAK, CREVETTES, VIANDE, GÂTEAU et POISSON. Appuyez sur le bouton mode pour sélectionner le programme voulu.
- Si vous appuyez sur le bouton d'alimentation, la frituseuse à air lance le programme correspondant. Si vous vous êtes trompé de programme, vous pouvez l'interrompre en appuyant à nouveau sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'arrête après 20 secondes. Ensuite, vous pouvez le sélectionner pour une autre fonction. Vous pouvez aussi ajuster le programme choisi en modifiant la durée et la température.
- La durée est réglable avec les boutons de minuterie. Appuyez sur les boutons de minuterie une fois pour augmenter /réduire le temps de friture d'une minute. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de la durée. La minuterie est réglable entre 1 et 60 minutes.
- La température est réglable avec les boutons de thermostat. Appuyez sur les boutons de température une fois pour augmenter /réduire la température de 5 degrés. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de température. La température est réglable entre 80 et 200 degrés.
- Vous pouvez aussi démarrer l'appareil sans sélectionner une fonction. Réglez la durée et la température avec les boutons de minuterie et de thermostat puis appuyez sur le bouton d'alimentation.
- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme reprend.
- Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'éteint après 20 secondes.
- Durant le processus de friture à air chaud, le témoin de chauffage clignote durant le chauffage. Une fois la température réglée atteinte, le témoin de chauffage reste allumé en continu. Lorsque la température chute sous le niveau réglé, le témoin de chauffage recommence à clignoter pour entretenir la température réglée.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la frituseuse à air chaud. N'appuyez pas sur le bouton de libération de panier durant la cuisson.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au minuteur.
- Pour retirer les petits ingrédients (ex. frites), appuyez sur le bouton de libération de panier et sortez le panier de la cuve. Ne retournez pas le panier avec la cuve encore fixée dessus. En effet, tout l'excès d'huile recueilli au fond de la cuve risque de couler sur les ingrédients.
- Videz le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la frituseuse à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.
- Secouez les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la frituseuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très gras comme les saucisses dans la frituseuse à air chaud.
- Placez le moule de cuisson dans le panier afin de cuire un gâteau ou une quiche, voire pour frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez aussi utiliser la frituseuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

#### NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne peut pas être nettoyé en lave-vaisselle.
- Le tiroir à revêtement antiadhésif amovible, le panier alimentaire et le moule de cuisson vont au lave-vaisselle mais lavez-les à la main de préférence.
- Si de la saleté adhère au panier ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Placez le panier dans la cuve et laissez le panier et la cuve tremper environ 10 minutes.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs. Évitez les tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

#### ENVIRONNEMENT



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

#### Support

Vous pouvez trouver toutes les informations et pièces de rechange sur <http://www.service.princess.info/>

## DE Bedienungsanleitung

### SICHERHEIT

- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bewegen Sie das Gerät niemals durch Ziehen am Kabel, und stellen Sie sicher, dass sich das Kabel nicht verwickelt.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.

- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nur mit einer geerdeten Steckdose (für Klasse I Geräte) verbunden werden.

- ⚠Die Oberfläche kann beim Gebrauch heiß werden.
- WARNUNG:** Hat die Oberfläche einen Riss, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

**TEILEBESCHREIBUNG**

1	Timerregeltasten	11	Fisch-Programm
2	Temperaturregeltasten	12	LCD-Display
3	Ein-/Aus-Taste	13	Aufheizlampe
4	Modustaste	14	Backform
5	Chips-Programm	15	Korb
6	Fleisch-Programm	16	Korbfreigabetaste
7	Shrimps-Programm	17	Korbgriff
8	Kuchen-Programm	18	Pfanne
9	Hähnchen-Programm	19	Lufteinlass
10	Steak-Programm	20	Luftaussenöffnungen

**VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuerndem Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Wanne ein
- Diese Fritusee arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Fettfritier.**
- Legen keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Hinweis:** Für die Zubereitung von Chips empfehlen wir eine maximale Menge von 800 Gramm, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
- HINWEIS:** Nach dem Backvorgang muss das Gerät abkühlen; dieser Abkühlvorgang wird automatisch aktiviert, wenn der Timer abgelaufen ist. Bitte ziehen Sie nicht den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor der Abkühlvorgang beendet ist, weil die sonst verbleibende heiße Luft das Gerät beschädigen kann.

**GEBRAUCH**

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfritusee heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfritusee.
- Verwenden Sie die Wanne niemals ohne den Korb darin.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.
- Wenn die Pfanne kalt ist, wärmen Sie die Pfanne bitte 5 Minuten lang auf eine Temperatur von 80 Grad auf. Danach ist das Gerät gebrauchsbereit.
- Das Gerät verfügt über 7 Frittierprogramme: POMMES FRITES, HÄHNCHEN, STEAK, GARNELN, FLEISCH, KUCHEN und FISCH. Wählen Sie die gewünschte Funktion und drücken Sie die P-Modus-Taste, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Wenn Sie auf die Ein-/Aus-Taste drücken, startet die Heißluftfritusee das entsprechende Programm. Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch Druck auf die Ein-/Aus-Taste wieder abbrechen. Das Gerät stoppt nach 20 Sekunden. Danach können Sie eine andere Funktion wählen. Es ist auch möglich, das gewählte Programm einzustellen, indem Sie die Zeit und Temperatur ändern.
- Die Zeit kann mit den Timer-Steuertasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Timer-Steuertasten, um die Frittierzeit um eine Minute zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Zeit schneller einzustellen. Sie können den Timer zwischen 1 und 60 Minuten einstellen.
- Die Temperatur kann mit den Temperaturregeltasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturregeltasten, um die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Temperatur schneller einzustellen. Sie können die Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.
- Es ist auch möglich, das Gerät zu starten, ohne eine Funktion zu wählen. Stellen Sie Zeit und Temperatur mit den Timer-Steuertasten und drücken Sie die P-Modustaste ein, und drücken Sie anschließend auf die Ein-/Aus-Taste.
- Wenn Sie die Pfanne während des Frittiervorgangs herausziehen, schaltet das Gerät automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.
- Um ein beliebiges Programm abzubrechen, drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab.

- Während des Heißluft-Frittiervorgangs wird die Aufheizlampe während des Aufheizens blinken; wenn die Solltemperatur erreicht ist, leuchtet die Aufheizlampe kontinuierlich. Wenn die Temperatur unter die Solltemperatur sinkt, zeigt die Aufheizlampe durch erneutes Blinken an, dass wieder aufgeheizt wird, um die Solltemperatur aufrechtzuerhalten.
- Das überschüssige Öl aus dem Inhalt wird unten in der Wanne gesammelt.
- Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, die Wanne bei der Hälfte der Zubereitungszeit zu schüttein. Um die Zutaten zu schüttein, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schüttein Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfritusee. Drücken Sie beim Schüttein nicht auf den Korbfreigabeknopf.
- Wenn Sie den Timer-Pliepton hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab. Ziehen Sie die Wanne aus dem Gerät heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Prüfen Sie, ob der Inhalt fertig ist. Falls der Inhalt noch nicht fertig ist, schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie den Timer einige Minuten länger ein.
- Um kleine Zutaten zu entnehmen (z.B. Fritten), drücken Sie auf den Korbfreigabeknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne heraus. Drehen Sie den Korb nicht um, während die Wanne noch daran befestigt ist, da hierdurch überschüssiges Öl, das unten in der Wanne gesammelt wird, auf den Inhalt läuft.
- Entleeren Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfritusee sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

**Tips**

- Das Schüttein von kleineren Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßig frittierten Inhalt zu vermeiden.
- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Fritusee noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.
- Bereiten Sie keine sehr fettigen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfritusee zu.
- Legen Sie die Backform in den Korb, falls Sie einen Kuchen oder Quiche backen wollen oder falls Sie zerbrechliche oder gefüllte Zutaten frittieren wollen.
- Sie können die Heißluftfritusee auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°C.

**REINIGUNG UND PFLEGE**

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Täuchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät in nicht spülmittelsensibles.
- Die herausnehmbare, mit Antifett-Beschichtung versehene Schublade, der Lebensmittelkorb und die Backform können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, jedoch ist das Abwaschen von Hand vorzuziehen.
- Falls Schmutz am Korb oder dem Wannenboden festklebt, füllen Sie die Wanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Stellen Sie den Korb in die Wanne und lassen Sie die Wanne und den Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

**UMWELT**



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

**Support**

Sämtliche Informationen und Ersatzteile finden Sie unter http://www.service.princess.info/!

## ES Manual de instrucciones

**SEGURIDAD**

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin ser supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.

- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).

- ⚠**La superficie puede calentarse durante el uso.**
- ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

**DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES**

1	Botones de control del temporizador	11	Programa de pescado
2	Botones de control de temperatura	12	Pantalla LCD
3	Botón de encendido	13	Luz de calentamiento
4	Botón de modo	14	Molde
5	Programa de patatas	15	Cesta
6	Programa de carne	16	Botón de liberación de cesta
7	Programa de gambas	17	Asa de cesta
8	Programa de bizcocho	18	Cubeta
9	Programa de pollo	19	Entrada de aire
10	Programa de bistec	20	Aberturas de salida de aire

**ANTES DEL PRIMER USO**

- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie bien la cesta y la cubeta con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- Coloque la cesta en la cubeta correctamente.
- Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**
- Nota: para preparar patatas fritas recomendamos un máximo de 800 gramos para obtener el mejor resultado.**
- NOTA:** Tras el proceso de horneado, el aparato necesita enfriarse. Durante el proceso de enfriamiento se activará automáticamente cuando el temporizador haya terminado. Evite desenchufar el aparato de la toma de red antes de que haya finalizado el proceso de enfriamiento ya que el aire caliente restante puede producir daños en el aparato.

**USO**

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Saque con cuidado la cubeta de la freidora de aire.
- Ponga los ingredientes en la cesta.
- Vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire.
- Nunca utilice la cubeta sin la cesta en su interior.
- No toque la cubeta durante el uso y un tiempo después del uso, ya que puede quemarse.
- Sujete la cubeta solo por el asa.
- Cuando la cubeta está fría, caliéntela durante 5 minutos a una temperatura de 80 grados. Tras este tiempo, el dispositivo está listo para el uso.
- Se incluyen siete (7) programas de fritura: PATATAS, POLLO, BISTEC, GAMBAS, CARNE, BIZCOCHO Y PESCADO. Pulse el botón de modo para seleccionar el programa deseado.
- Cuando pulse el botón de encendido, la freidora de aire iniciará el programa correspondiente. Cuando haya seleccionado el programa equivocado, puede interrumpirlo pulsando de nuevo el botón de encendido. El dispositivo se detendrá tras 20 segundos. Transcurrido este tiempo puede seleccionar otra función. También es posible ajustar el programa seleccionado cambiando el tiempo y la temperatura.
- El tiempo puede ajustarse con los botones de control del temporizador. Pulse los botones de control del temporizador una vez para aumentar o disminuir el tiempo de fritura un minuto. Pulse y mantenga pulsado uno de los botones para ajustar el tiempo más rápido. Puede ajustar el tiempo entre 1 y 60 minutos.
- La temperatura puede ajustarse con los botones de control de temperatura. Pulse los botones de control de temperatura una vez para aumentar o disminuir la temperatura 5 grados. Pulse y mantenga pulsado uno de los botones para ajustar la temperatura más rápido. Puede ajustar la temperatura entre 80 y 200 grados.
- También es posible encender el dispositivo sin seleccionar una función. Ajuste el tiempo y la temperatura con los botones de control del temporizador y de temperatura, posteriormente pulse el botón de encendido.
- Cuando saca la cubeta durante el proceso de fritura, el dispositivo se apaga automáticamente. Cuando vuelve a introducir el dispositivo, el programa se reanuda.
- Para cancelar cualquier programa, pulse el botón de encendido. El dispositivo se apagará tras 20 segundos.
- Durante el proceso de fritura con aire caliente, la luz de calentamiento parpadeará durante el calentamiento; cuando se alcance la temperatura ajustada, la luz de calentamiento permanecerá encendida continuamente. Cuando la temperatura caiga por debajo de la temperatura ajustada, la luz de calentamiento volverá a parpadear para mantener la temperatura ajustada.
- El exceso de aceite de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la cubeta.
- Algunos ingredientes deben agitarse transcurrida la mitad del tiempo de preparación. Para agitar los ingredientes, saque la cubeta del aparato por el asa y agítela. Posteriormente, vuelva a introducir la cubeta en la freidora de aire. No presione el botón de liberación de la cesta al agitar.
- Una vez que ha transcurrido el tiempo ajustado, suena el pitido del ventilador. El dispositivo se apagará tras 20 segundos. Saque la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, simplemente vuelva a introducir la cubeta en el aparato y ajuste el temporizador algunos minutos más.
- Para sacar ingredientes pequeños (p. ej., patatas fritas), presione el botón de liberación de la cesta y saque la cesta de la cubeta. No dé la vuelta a la cesta con la cubeta aún fijada, ya que el exceso de aceite que se haya recogido en la parte inferior de la cubeta caerá sobre los ingredientes.
- Vacíe la cesta sobre una fuente o un plato. Cuando un lote de ingredientes está listo, la freidora de aire está lista al instante para preparar otro lote.
- Consejos:
- Se recomienda agitar los ingredientes de pequeño tamaño durante el tiempo de preparación para optimizar el resultado final y evitar ingredientes fritos de forma irregular.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la freidora de aire unos minutos después de haber añadido el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasientos como salchichas en la freidora de aceite.
- Coloque el molde en la cesta si desea hornear un bizcocho o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes.
- Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura hasta 150°C durante 10 minutos.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfrie.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- El cajón desmontable con revestimiento antiaderente, la cesta de alimentos y el molde pueden lavarse en el lavavajillas pero es preferible lavarlos a mano.
- Si la sociedad se adhiere al fondo de la cubeta, llénela de agua caliente con un poco de detergente. Introduzca la cesta en la cubeta y deje que la cubeta y la cesta estén en remojo durante 10 minutos.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos o fuertes, estropajos o lana metálica porque se podría dañar el aparato.

**MEDIO AMBIENTE**



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

**Support**

¡Puede encontrar toda la información y recambios en service.tristar.eu!

## PT Manual de Instruções

**SEGURANÇA**

- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo danos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).

- ⚠**A superfície poderá aquecer durante a utilização.**
- AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.

**DESCRIÇÃO DAS PEÇAS**

1	Botões de controlo do temporizador	11	Programa para peixe
2	Botões de controlo da temperatura	12	Visor LCD
3	Botão de energia	13	Indicador luminoso de aquecimento
4	Botão de modo	14	Forma de cozedura
5	Programas para fritar batatas	15	Cesto
6	Programa para carne	16	Botão de libertação do cesto
7	Programa para camarão	17	Pega do cesto
8	Programa para bolos	18	Cuba
9	Programa para frango	19	Entrada de ar
10	Programa para bife	20	Aberturas de saída de ar

**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe cuidadosamente o cesto e a cuba com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- Coloque o cesto corretamente na cuba

- Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- Se modo a manter livre o fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre 10 cm de espaço à volta do mesmo.**
- Nota: para fritar batatas aconselhamos um máximo de 800 gramas para obter os melhores resultados.**
- NOTA:** Após o processo de cozedura, o aparelho tem de arrefecer, sendo este processo de arrefecimento ativado automaticamente após um pouco de detergente. Introduza a cesta em a cubeta y deje que el aparato se enfríe. Evite desligar a ficha do aparelho da tomada antes de ser concluído o processo de arrefecimento, uma vez que o ar quente restante pode danificar o aparelho.

- UTILIZAÇÃO**
- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
- Retire cuidadosamente a cuba da fritadeira.
- Coloque os alimentos no cesto.
- Volte a colocar a cuba na fritadeira.
- Nunca utilze a cuba sem o cesto.
- Não ligue na cuba durante e algum tempo após a utilização, pois aquece muito. Segure a cuba apenas pela pega.
- Se a cuba estiver fria, aqueça-a durante 5 minutos a uma temperatura de 80 graus. Após o que, o aparelho estará pronto para ser utilizado.
- Inclui 7 (sete) programas para fritar: BATATAS, FRANGO, BIFE, CAMARÃO, CARNE, BOLO e PEIXE. Utilize o botão de modo para selecionar o programa pretendido.
- Quando prime o botão de alimentação, a fritadeira sem óleo iniciará o programa correspondente. Se tiver escolhido o programa errado, pode abortar a operação premindo o botão de alimentação novamente. O aparelho irá parar após 20 segundos. Poderá depois escolher uma outra função. Pode também ajustar o programa escolhido, alterando o tempo e a temperatura.
- O tempo pode ser regulado com os botões de controlo do temporizador. Prime os botões de controlo da temperatura uma vez para aumentar ou para diminuir a temperatura em 5 graus. Prima e mantenha um dos botões premido para regular o tempo mais rapidamente. Pode programar o temporizador entre 1 minuto e 60 minutos.
- A temperatura pode ser regulada com os botões de controlo do temporizador. Prima os botões de controlo da temperatura uma vez para aumentar ou para diminuir a temperatura em 5 graus. Prima e mantenha um dos botões premido para regular a temperatura mais rapidamente. Pode programar a temperatura entre 80 e 200 graus.
- Também pode iniciar o aparelho sem selecionar uma função. Programe o tempo e a temperatura com os botões de controlo do temporizador e da temperatura e, depois, prima o botão de alimentação.
- Se retirar a cuba durante o processo de fritura, o aparelho desligar-se-á automaticamente e a temperatura da cuba será resetada.
- Para cancelar qualquer programa, prima o botão de alimentação. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos.
- Durante o processo de fritura por ar quente, o indicador luminoso de aquecimento irá piscar durante o aquecimento e quando a temperatura definida for atingida; o indicador luminoso de aquecimento irá permanecer continuamente aceso. Quando a temperatura atinge um valor abaixo da temperatura definida, o indicador luminoso de aquecimento irá começar a piscar novamente para manter a temperatura definida.
- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega o aceite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira. Não prima o botão de libertação do cesto enquanto o agita.
- Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.
- Para retirar alimentos de pequenas dimensões (batatas fritas, por exemplo), prima o botão de libertação do cesto e retire o cesto da cuba. Não vire o cesto ao contrário ainda dentro da cuba, pois qualquer excesso de óleo que se tenha acumulado no fundo da cuba irá verter sobre os alimentos.
- Esvazie o cesto para uma travessa ou um prato. Assim que um lote de alimentos esteja pronto, a fritadeira está imediatamente pronta para preparar um outro lote.
- Sugestões
- Agitar alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.
- Adicione algum óleo a batatas cruas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.
- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salchichas, na fritadeira sem óleo.
- Coloque a forma de cozedura no cesto se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágeis ou recheados.
- Pode também utilizar a fritadeira para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, regule a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.

**LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou nouro líquido qualquer. O aparelho não é adequado para a máquina de lavar louça.
- A gaveta revestida antiaderente amovível, o cesto para alimentos e a forma de cozedura podem ser lavadas na máquina de lavar louça mas é preferível lavar estes componentes à mão.
- Se existir sujidade presa no cesto ou no fundo da cuba, encha a cuba com água quente e algum detergente. Coloque o cesto dentro da cuba e deixe ambos amolecer durante 10 minutos.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esfregões de metal ou palha de aço, que danifica o dispositivo.

**AMBIENTE**



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

**Assistència**
Encontra todas as informações e peças de substituição em http://www.service.princess.info/!

## IT Istruzioni per l'uso

**SICUREZZA**

- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni di sicurezza.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe per evitare rischi.

- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).

- ⚠**La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.**
- AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.

- ⚠**La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.**
- AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.

**DESCRIZIONE DELLE PARTI**

1	Pulsanti di controllo del timer	11	Programma per pesce
2	Pulsanti di controllo della temperatura	12	Display LCD
3	Pulsante di accensione	13	Spia di riscaldamento
4	Pulsante modalità	14	Stampo da forno
5	Programma per patatine	15	Cestello
6	Programma per carne	16	Pulsante di rilascio cestello
7	Programma per gamberetti	17	Manico del cestello
8	Programma per dolci	18	Contenitore
9	Programma per pollo	19	Pres a d'aria
10	Programma per bistecca	20	Fori di scarico dell'aria

**PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Lavare il cestello e il contenitore in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Collocare correttamente il cestello nel contenitore
- Nota:** Dopo il processo di cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; il contenitore con olio o grasso.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Nota:** per la cottura di patatine si consiglia un massimo di 800 grammi per ottenere un risultato ottimale.
- NOTA:** Dopo il processo di cottura, l'apparecchio deve raffreddarsi; il cestello deve essere lavato con acqua calda.

- USO**
- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Estrarre con attenzione il contenitore dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre la piztanza nel cestello.
- Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Niente tempo senza essere prelevato e servito al tavolo.
- Non toccare il contenitore durante e per un certo tempo dopo l'uso, dato che diventa molto caldo. Sostenere il contenitore esclusivamente per il manico.
- Quando il contenitore è freddo, riscaldarlo per 5 minuti a una temperatura di 80° . Dopo la fase di riscaldamento, l'apparecchio è pronto all'uso.
- Sono inclusi sette (7) programmi di frittura: PATATINE, POLLO, COTOLETTA, GAMBERETTI, CARNE, TORTA e PESCE. Utilizzare il pulsante modalità per selezionare il programma desiderato.
- Alla pressione del pulsante di alimentazione, la friggitrice ad aria calda avvia il programma corrispondente. Se il programma scelto è sbagliato, è possibile interrompere il processo premendo di nuovo il pulsante di alimentazione. L'apparecchio si arresta dopo 20 secondi. A questo punto è possibile scegliere un altro programma. È inoltre possibile regolare il programma scelto modificando tempo e temperatura.
- Il tempo di cottura può essere regolato con i pulsanti di

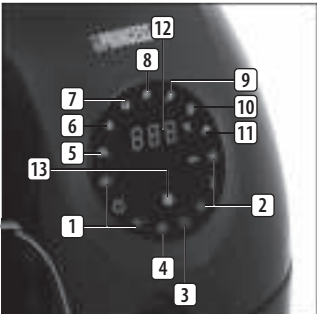


- EN** Instruction manual
- NL** Gebruiksaanwijzing
- FR** Mode d'emploi
- DE** Bedienungsanleitung
- ES** Manual de usuario
- PT** Manual de utilizador
- IT** Manuale utente
- SV** Bruksanvisning
- PL** Instrukcja obsługi
- CS** Návod na použití
- SK** Návod na použitie
- RU** Руководство по эксплуатации



Princess Digital Family Aerofryer  
01.182050.01.001

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



[WEEE Logo]



- L'apparecchio può essere inoltre avviato senza selezionare una funzione. Regolare il tempo e la temperatura con i relativi pulsanti di controllo, quindi premere il pulsante di alimentazione.
- Estraevo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente. Quando il contenitore viene reinserito, il programma riprende.
- Per annullare un programma, premere il pulsante di alimentazione. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi.
- Nel processo di frittura ad aria calda, la spia di riscaldamento continua a brillare durante la fase di riscaldamento; una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia di riscaldamento rimane accesa fissa. Quando la temperatura scende sotto il valore impostato, la spia di riscaldamento inizia a lampeggiare nuovamente per mantenere la temperatura impostata.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.

- Alcune pietanze richiedono di essere saltate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuoterlo. Reinsere il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.
- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte) premere il pulsante di rilascio del cestello ed estrarre il cestello dal contenitore. Non capovolgere il cestello con il contenitore attaccato perché eventuali eccessi di olio raccolti sul fondo sarebbero versati sulla pietanza.
- Svuotare il cestello in una ciotola o su un vassoio. Quando il primo vassoio è pronto, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per preparare un altro.
- Suggerimenti
- Saltare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non omogenea.
- Aggiungere un filo d'olio alle patate fresche per ottenere un risultato croccante. Friggere le pietanze nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta di olio.
- Non preparare pietanze estremamente grasse, come le salsicce, nella friggitrice.
- Inserire una teglia nel cestello per cuocere una torta o una quiche o per friggere ingredienti fragili o ripieni.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. Non è possibile pulire l'apparecchio in lavastoviglie.
- Il cassetto amovibile con rivestimento antiaderente, il cestello per alimenti e la teglia sono lavabili in lavastoviglie ma è preferibile lavare queste parti a mano.
- In presenza di sporco attaccato al cestello o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido. Inserire il cestello nel contenitore e lasciarlo a molle entrambi per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detergenti duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggiano l'apparecchio.

#### PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. Non è possibile pulire l'apparecchio in lavastoviglie.
- Il cassetto amovibile con rivestimento antiaderente, il cestello per alimenti e la teglia sono lavabili in lavastoviglie ma è preferibile lavare queste parti a mano.
- In presenza di sporco attaccato al cestello o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e sapone liquido. Inserire il cestello nel contenitore e lasciarlo a molle entrambi per circa 10 minuti.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non usare mai detergenti duri e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio, che danneggiano l'apparecchio.

#### ASSISTENZA



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

#### Assistenza

Tutte le informazioni e le parti di ricambio sono disponibili sul sito <http://www.service.princess.info/>

## SV Instruktionshandbok

#### SÄKERHET

- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla in sig.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma.
- Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att undvika elektriska stötter ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.



service.princess.info

© Princess 2016

- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).



- Ytan kan bli varm vid användning.
- VARNING:** Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risken för elektriska stötter.

#### BESKRIVNING AV DELAR

1 Knapp för timetersinställning	11 Fiskprogram
2 Knapp för temperaturinställning	12 LCD-display
3 Strömbrytare	13 Uppvärmningslampa
4 Lägesknapp	14 Bakform
5 Pommes-program	15 Korg
6 Köttprogram	16 Korg frigröringsknapp
7 Räkprogram	17 Korghandtag
8 Bakelseprogram	18 Panna
9 Kycklingprogram	19 Luftintag
10 Stekprogram	20 Luftutloppsöppningar

#### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort alla paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Rengör noggrant korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
- Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmeständiga ytor.
- Placera korgen i pannan.
- Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller friturfett.
- För att förhindra störningar i luftfältet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- OBS:** För tillagning av pommes rekommenderar vi max 800 gram för bästa resultat.
- OBS:** Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.

#### ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut in pannan i luftfritösen igen.
- Använd aldrig pannan utan korgen.
- När du tar pannan ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.
- När pannan är kall, vänligen varm upp pannan i 5 minuter med en temperatur på 80 grader. Efter det är apparaten är redo för användning.
- Det finns 7 olika friteringsprogram: POMMES, KYCKLING, STEK, RÅKOR, KOTT, KAKA och FISK. Använd lägesknappen för att välja önskat program.
- När du trycker på strömknappen, kommer luftfritösen att starta motsvarande program. Om du väljer fel program kan du avbryta genom att trycka på strömknappen igen. Apparaten stoppas efter 20 sekunder. Efter detta kan du välja en annan funktion. Det är också möjligt att justera valt program genom att ändra tid och temperatur.
- Tiden kan justeras via knapparna för timetersinställning. Tryck på knapparna för timetersinställning en gång för att öka eller minska friteringstiden med en minut. Tryck och håll inne en av knapparna för att justera tiden snabbare. Du kan ställa in timern på mellan 1 och 60 minuter.
- Temperaturen kan justeras via knapparna för temperaturinställning. Tryck på knapparna för temperaturinställning en gång för att öka eller minska temperaturen med en 5 grader. Tryck och håll inne en av knapparna för att justera temperaturen snabbare. Du kan ställa in temperaturen på mellan 80 och 200 grader.
- Det är också möjligt att starta apparaten utan att välja en funktion. Ställ in tiden och temperaturen med knapparna för timer- och temperaturinställning och tryck sedan på strömknappen.
- När du drar ut pannan under friteringsprocessen stängs apparaten av automatiskt. När du sätter tillbaka enheten kommer programmet att återupptas.
- För att avbryta ett program, tryck på strömknappen. Apparaten stängs av efter 20 sekunder.
- Under varmluftsfriteringen blinkar uppvärmningslampan under uppvärmningslampan med ett fast sken. När temperaturen sjunker under inställd temperatur börjar uppvärmningslampan att blinka igen för att bibehålla inställd temperatur.
- Överflödig olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten. Vissa ingredienser kräver en omskakning halvvägs genom tillagningen. För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtagen och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen.
- Tryck inte på korgens frigröringsknapp vid skakning.
- När du hör timern pipa har den inställda tillagningstiden passerat. Apparaten stängs av efter 20 sekunder. Dra ut pannan från apparaten och placera den på en värmeständig yta.
- Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, skjut tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.
- För att ta bort alla små ingredienser (t.ex. pommes), tryck på korgens frigröringsknapp och lyft ut korgen från pannan. Vänd inte korgen upp och ned tillsammans med pannan, då extra olja från har samlats upp på pannans botten kan läcka ut över ingredienserna.
- Töm korgen i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.
- Tips
- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras gjämnt.
- Tillsätt lite olja till färsk potatis för krispig resultat. Friter din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
- Tillaga inte extremt fetiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
- Placera bakformen i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill fritera omtåliga eller flytda ingredienser.
- Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150°C i upp till 10 minuter.
- RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**
- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.
- Den borttagbara nonstick-lådan, matkorgen och bakformen är väl rengöring i diskmaskin med handdisk av dessa är att föredra.
- Om smuts tasna i korgen eller i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt pannan och korgen stå i blöt i 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skivsvamp eller stålåll som skadar apparaten.

#### OMGIVNING



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

#### Support

Du hittar all tillgänglig information och reservdelar på <http://www.service.princess.info/>

## PL Instrukcje użytkowania

#### BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwac urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczac do zaplądania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wyzომianwanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).



- Powierzchnia może stać się gorąca podczas użytkowania.
- OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyc urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.

#### OPIS CZĘŚCI

1 Przyciski ustawiania minutnika	11 Program do ryb
2 Przyciski ustawiania temperatury	12 Wyświetlacz LCD
3 Przycisk zasilania	13 Lampka nagrzewania
4 Przycisk trybu	14 Forma do pieczenia
5 Program do frytek	15 Kosz
6 Program do mięsa	16 Przycisk zwalniania kosza
7 Program do krewetek	17 Uchwyt kosza
8 Program do ciasta	18 Patelnia
9 Program do kurczaka	19 Wlot powietrza
10 Program do steków	20 Otwory wylotowe powietrza

#### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść kosz i patelnię, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wyczyść wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną szcierką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenie nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- Umieść prawidłowo kosz w urządzeniu.
- Niniejsza smażalnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.
- Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.
- Uwaga: do pieczenia frytek zalecamy użyć maksymalnie 800 gramów w celu uzyskania najlepszych rezultatów.
- UWAGA:** Po zakończeniu procesu pieczenia urządzenie musi ostygnąć; ten proces chłodzenia włączy się automatycznie, kiedy minutnik skończy pracę. Należy uniknąć odciążania urządzenia od gniazda sieciowego przed zakończeniem procesu chłodzenia, ponieważ pozostałe gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

#### UŻYTKOWANIE

- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Ostrożnie wyciągnij patelnię ze smażalicy.
- Umieść patelnię w przygotowanym tłuszczu w koszu.
- Wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy.
- Nie wolno używać patelni bez kosza.
- Nie wolno dotykać patelni w trakcie użytkowania ani przez pewien czas po jego zakończeniu. Jest ona elementem ogrzewającym wysoka temperaturę. Do trzymania patelni należy zawsze używać uchwyty.
- Jeśli patelnia jest zimna, należy rozgrzewać ją przez 5 minut w temperaturze 80 stopni. Po tym czasie urządzenie jest gotowe do użytku.
- Dostępnych jest 7 programów smażenia: FRYTKI, KURCZAK, STEK, KREWETKI, MIĘSO, CIASTO I RYBY. Za pomocą przycisku trybu wybierz żądany program.
- Po naciśnięciu przycisku zasilania smażalnica rozpocznie przypisyany do danego przycisku program. W przypadku wybrania niewłaściwego programu można anulować wybór, naciskając przycisk zasilania ponownie. Urządzenie przestanie działać po 20 sekundach. Następnie można włączyć funkcję. Można również modyfikować wybrany program, zmieniając czas i temperaturę.
- Czas można regulować za pomocą przycisków ustawiania minutnika. Jednokrotne naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania minutnika zwiększa lub zmniejsza czas smażenia o jedną minutę. Aby zmniejszyć czas szybkiej, wybrany przycisk należy naciśnąć i przytrzymać. Można również ustawić czas od 1 do 60 minut.
- Temperaturę można regulować za pomocą przycisków ustawiania temperatury. Jednokrotne naciśnięcie jednego z przycisków ustawiania temperatury zwiększa lub zmniejsza temperaturę o 5 stopni. Aby ustawić temperaturę szybkoj, wybrany przycisk należy naciśnąć i przytrzymać. Temperaturę można ustawić w zakresie od 80 do 200 stopni.
- Można również uruchomić urządzenie bez wybierania funkcji. Należy w tym celu ustawić czas i temperaturę za pomocą przycisków ustawiania minutnika i ustawiania temperatury, a następnie naciśnąć przycisk zasilania.
- W przypadku wyciągnięcia patelni w trakcie procesu smażenia urządzenie wyłączy się automatycznie. Po odtrozeniu patelni do urządzenia program jest wznowiany.
- Aby anulować dowolny program, należy naciśnąć przycisk zasilania. Urządzenie wyłączy się po 20 sekundach.
- Podczas smażenia przy użyciu strumienia gorącego powietrza lampka nagrzewania będzie migać w czasie nagrzewania. Gdy zostanie osiągnięta ustawiona temperatura, lampka nagrzewania będzie się świecić w sposób ciągły. Gdy temperatura spadnie poniżej wartości zadanej, lampka nagrzewania zacznie ponownie migać, aby utrzymać ustaloną temperaturę.
- Nadmiar tłuszczu z produktów żywnościowych zbiera się na dnie patelni. Niektóre artykuły spożywcze wymagają przemieszania poprzez potrząśnięcie po upływie połowy czasu przygotowania. Aby przemieszać składniki, wyciągnij patelnię z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nią. Następnie wsuń patelnię z powrotem do smażalnicy. Podczas potrząsania nie wolno naciskać przycisku zwalniania kosza.
- Dźwięk dzwonka minutnika sygnalizuje upływanie czasu przygotowania. Urządzenie wyłączy się po 20 sekundach. Wyciągnij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.
- Sprawdź, czy przygotowywana żywność jest gotowa do spożycia. Jeżeli artykuły spożywcze są jeszcze surowe, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i włącz je na kilka minut.
- Aby wyjąć niewielkie produkty spożywcze (np. frytki), naciśnij przycisk zwalniania kosza i wyjmij go z patelni. Nie odwracaj zamocowanego do patelni kosza do góry dnem. W przeciwnym razie tłuszcz zgromadzony na dnie patelni może dostać się do przygotowywanej żywności.
- Przełóż całą zawartość kosza na miskę lub talerz. Po przygotowaniu porcji żywności urządzenie jest gotowe do przygotowania kolejnej partii. Wskazówki
- Przemieszanie niewielkich artykułów żywnościowych po upływie połowy czasu przygotowania pozwala uzyskać optymalne rezultaty i zapobiega nierównomiernemu smażeniu żywności.
- Aby świeże ziemniaki po usmażeniu były chrupiące, dodaj niewielką ilość oleju. Jeżeli dodasz olej, pokleikaj minut przed rozpoczęciem smażenia żywności.
- Smażalnicy nie należy używać do przygotowywania bardzo tłustych artykułów spożywczych, takich jak kiełbaski.
- Aby upiec ciasto lub quiche bądź przygotować delikatne lub wypełnione farszem artykuły spożywcze, umieść je w formie do pieczenia.
- Smażalnicy można również używać do podgrzewania żywności. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę o wartości 150°C oraz czas przygotowania wynoszący maksymalnie 10 minut.

#### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Nie należy nigdy zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Wymywaną szufladę pokryłą powłoką nierzywierzającą, koszyk i formę do pieczenia można myć w zmywarce, ale zaleca się mycie ręczne tych elementów.
- Jeśli do kosza lub dna patelni przylega brud, napełnij patelnię ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Umieść kosz na patelni i pozostaw oba przedmioty do namoczenia przez około 10 minut.
- Zewnętrzna obudowa należy czyścić wilgotną szmatką. Nie należy nigdy używać ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania oraz druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

#### ŚRODOWISKO



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

#### Wsparcie

Wszystkie informacje i części zamienne są dostępne na stronie: <http://www.service.princess.info/>.

## CS Návod k použití

#### BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zastupitelem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možnému rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.

- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zručnosti a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let. Čištění a údržbu nemohou vykonávat děti, které jsou mladší 8 let a bez dozoru.
- Aby se ochránili před elektrickým výbojem, neponojujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Udržujte spotřebič a kabel mimo dosahu dětí mladších 8 let.
- Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Přístroj by neměl být ovládan prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládním.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).



- Povrch může být během používání horký.
- VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškořený, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!

#### POPIS SOUČÁSTÍ

1 Ovládací tlačítka časovače	11 Program pro rybu
2 Ovládací tlačítka teploty	12 Displej LCD
3 Hlavní vypínač	13 Kontrolka zahřívání
4 Tlačítko Režim	14 Pečící forma
5 Program na hranolky	15 Košík
6 Program pro maso	16 Tlačítko pro uvolnění košíku
7 Program pro krevety	17 Držadlo košíku
8 Program na koláč	18 Pánev
9 Program pro kuře	19 Vstup vzduchu
10 Program pro steak	20 Otvory pro výstup vzduchu

#### PRĚD PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Důkladně vyčistěte košík a pánev pomocí horké vody, saponátu a neodtírající houby.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumisťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.
- Správně umístěte košík v páni.
- Toto je fritéza spotřebič, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávajte tuk na smażení.**
- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.**
- Poznámka: pro dosažení optimálních výsledků doporučujeme při pečení hranolky používat maximálně 800 g.**
- POUŽÍTKA:** Po skončení pečení se zařízení musí ochladit. Tento proces se aktivuje automaticky, jakmile se vypne časovač. Nevytahujte prosím zařízení ze síťové zásuvky, dokud nebude dokončen proces chlazení, protože by se zařízení mohlo zbytkem horkého vzduchu poškodit.

#### POUŽÍTK

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Opatrně vytáhněte pánev z fritézy spotřebiče.
- Do košíku vložte ingredience.
- Zasuňte pánev zpět do fritézy spotřebiče.
- Nikdy nepoužívejte pánev bez košíku uvnitř.
- Nedotýkejte se pánve během použití a nějakou dobu po použití, protože bude velmi horká. Držet pánev pouze za držadlo.
- Když je pánev studená, zahřívte ji prosím 5 minut na teplotu 80 stupňů. Poté je spotřebič připraven k použití.
- V nabídce je 7 programů smažení: HRANOLKY, KUŘE, STEAK, KREVETY, MASO, KOLÁČ a RYBA. Pro výběr požadovaného programu použijte tlačítko režimu.
- Po stisknutí hlavního vypínače spustí vzduchová fritéza příslušný program. Pokud jste zvolili chybný program, můžete jej zrušit opakovaným stisknutím hlavního vypínače. Spotřebič se vypne po 20 sekundách. Poté můžete zvolit jinou funkci. Vybrany program lze rovněž upravit, a to změnou času a teploty.
- Čas lze nastavit pomocí ovládacích tlačítek časovače. Na prodloužení nebo zkrácení doby smažení o jednu minutu stiskněte jednou některé z ovládacích tlačítek časovače. Pro rychlejší úpravu času tlačítko stiskněte a podržte. Časovač můžete nastavit od 1 do 60 minut.
- Teplotu lze nastavit pomocí ovládacích tlačítek teploty. Na zvýšení nebo snížení teploty o 5 stupňů stiskněte jednou některé z ovládacích tlačítek teploty. Pro rychlejší úpravu teploty tlačítko stiskněte a podržte. Teplotu můžete nastavit od 80 do 200 stupňů.
- Spotřebič lze rovněž zapnout bez výběru funkce. Čas a teplotu nastavte pomocí ovládacích tlačítek časovače a teploty a poté stiskněte hlavní vypínač.
- Pokud pánev během procesu smažení vytáhnete, spotřebič se automaticky vypne. Když pánev znovu zasunete, program bude pokračovat.
- Na zrušení kteréhokoli programu stiskněte hlavní vypínač. Spotřebič se zastaví po 20 sekundách.
- Při procesu horkovzdušného smażení bude kontrolka zahřívání během zahřívání blikat. Při dosažení nastavené teploty se kontrolka zahřívání rosvítí a bude svítit. Když teplota klesne pod nastavenou teplotu, kontrolka zahřívání začne znovu blikat, aby se udržovala nastavená teplota.
- Přehřátý olej z ingrediencí se shromažďuje na dně pánve.
- Některé ingredience vyžadují v polovině doby přípravy protřepat. Chcete-li ingredience protřepat, vytáhněte pánev za rukovetě z spotřebiče a protřepteje. Potom zasuňte pánev zpět do fritézy spotřebiče. Během třepání nepoužívejte tlačítko pro uvolnění košíku.
- Jakmile uslyšíte pípnutí časovače, uplynul nastavený čas přípravy. Spotřebič se zastaví po 20 sekundách. Vytáhněte pánev ze spot

- Профепání menších ingrediencií v polovině doby prípravy optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému smažení ingrediencií.
- Do čerstvých brambor přidejte trochu oleje pro křupavý výsledek. Po přidání oleje smažte ingredience ve fritěze ještě několik minut.
- Ve fritěze spotřebiče nepřipravujte ingredience s velkým obsahem tuku, jako např. jako klobásy.
- Chcete-li upéct dort či quiche nebo fritovat křehké nebo plněné ingredience, umistěte do košíku pečicí formu.
- Fritězu airtwyer můžete také použít pro ohřátí ingrediencií. K ohřívání ingrediencií nastavte teplotu na 150°C až do 10 minut.

#### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čišćením spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Zařízení nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Odnímatelnou policičku pokrytou nepřifilnavým povrchem, košík na jídlo a pečicí formu lze umývat v myčce, ale je lepší mít tyto díly v ruce.
- Pokud je nečistota přilepená ke košíku nebo na dně pánve, naplňte pánev horkou vodou s trochuo tekutého saponátu. Košík vložte do pánve a pánev a košík nechte 10 minut odmočit.
- Spotřebič vyčistěte víhlym hadříkem. Nikdy nepoužívejte silné ani abrazivní čisticí prostředky, škrábku ani drátěnku, které poškozují spotřebič.

#### PROSTŘEDÍ

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

#### Podpora

Všechny dostupné informace a náhradní díly naleznete na http://www.service.princess.info!

## SK Používateľská príručka

##### BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkoľvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobné kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Spotřebič nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotřebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotřebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí.
- Tento spotřebič nesmejú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotřebič smejú detí staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzoričné alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhe spotřebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotřebičom. Spotřebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástřrčku ani spotřebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Spotřebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Počas prevádzky spotřebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Spotřebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotřebiče triedy I).

#### —

- Povrch môže byť pri používaní horúci.
- VAROVANIE:** V prípade, že je povrch prasknutý, spotřebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!

1	Tlačidlá nastavenia časovača	11	Program pre ryby
2	Tlačidlá nastavenia teploty	12	LCD displej
3	Hlavný vypínač	13	Kontrolka zohrievania
4	Tlačidlo Režim	14	Plech
5	Program na hranolky	15	Kôš
6	Program pre mäso	16	Tlačidlo uvoľnenia koša
7	Program pre krevety	17	Rúčka koša
8	Program na koluáč	18	Panvice
9	Program pre kuraciuinu	19	Prívod vzduchu
10	Program na bifteky	20	Otvory na výstup vzduchu

#### PREĐ PRVÝM POUŽÍTÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotřebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Dôkladne umyte kôš a panvicu teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazivnou hubkou.
- Udržte vnútro a vonkajšok spotřebiča víhkou úterkou.
- Umiestnite spotřebič na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotřebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teple.
- Umiestnite kôš do panvice

- Táto teplotvzdúšná fritěza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovací olej alebo masť.**
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu neďavajte nič navrch spotřebiča a okolo spotřebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.**
- Poznámka: pre optimálne výsledky na pečenie hranoliek používajte maximálne 800 gramov.**
- POZNÁMKA: Po procese pečenia musí spotřebič vychladnúť.**
- Proces chladenia sa aktivuje automaticky po skončení časovača.**
- Neobráňajte spotřebič z elektrickej siete skôr, ako sa skončí proces chladenia, pretože zostávajúci horúci vzduch spôsobí poškodenie prístroja.**

##### POUŽÍVANIE

- Zasuňte zástřrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Opätne vyberte z teplotvzdúšnej fritězy panvicu.
- Dajte do koša jedlo.
- Zasuňte panvicu späť do teplotvzdúšnej fritězy, pretože je veľmi horúca. Panvicu chytajte len za rúčku.
- Pokiaľ je panvica studehá, zahrievajte ju prosím 5 minút na teplotu 80 stupňov. Potom je spotřebič pripravený na použitie.
- V ponuke je 7 programov smaženia: HRANOLKY, KURA, STEJK, KREVEŤY, MASO, KOLÁČ a RYBA. Na vybranie požadovaného programu stlačte tlačidlo režimu.
- Keď stlačíte hlavný vypínač, vzduchová fritěza spustí príslušný program. Pokiaľ ste zvolili chybný program, môžete ho zrušiť opakovaným stlačením hlavného vypínača. Spotřebič sa vypne po 20 sekundách. Potom môžete vybrať iný program. Rovnako môžete upraviť vybraný program zmenou času a teploty.
- Čas sa dá upraviť s pomocou ovládacích tlačidiel časovača. Na predĺženie či skrátenie času smaženia o jednu minútu raz stlačte ovládacie tlačidlá časovača. Na rýchlejšiu zmenu času tlačidlo stlačte a podržte. Časovač môžete nastaviť od 1 do 60 minút.
- Teplota sa dá upraviť s pomocou ovládacích tlačidiel teploty. Na zvýšenie či zníženie teploty smaženia o 5 stupňov raz stlačte ovládacie tlačidlá teploty. Na rýchlejšiu zmenu teploty tlačidlo stlačte a podržte. Teplotu môžete nastaviť od 80 do 200 stupňov.
- Spotřebič sa dá rovnako zapnúť bez výberu funkcie. Čas a teplotu nastavte s pomocou ovládacích tlačidiel časovača a teploty a potom stlačte hlavný vypínač.
- Pokiaľ vytiahnete panvicu v priebehu procesu smaženia, spotřebič sa automaticky vypne. Pokiaľ panvicu znovu vložíte, program bude pokračovať.
- Na zrušenie ktoréhokoľvek programu použite hlavný vypínač. Spotřebič sa zastaví po 20 sekundách.
- Počas procesu pečenia horúcim vzduchom blízka kontrolka nahrievania, keď sa dosiahne požadovaná teplota, kontrolka nahrievania ostane svieťiť. Keď teplota klesne pod požadovanú teplotu, kontrolka nahrievania začne opäť blikať, čo znamená, že sa udržiava nastavená teplota.
- Prebytočný olej z jedla sa zhromažďuje v spodnej časti panvice.
- Niektoré potraviny si vyžadujú počas prípravy pretrasenie. Na pretrasenie potravín vytiahnite panvicu zo spotřebiča za rúčku a zatrasť ňou. Potom panvicu zasunúť späť do teplotvzdúšnej fritězy. Počas pretriasania nestlačajte tlačidlo na uvoľnenie koša.
- Po uplynutí nastaveného času prípravy sa ozve pípnute časovača. Spotřebič sa zastaví po 20 sekundách. Vytiahnite panvicu zo spotřebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- Skontrolujte, či je jedlo pripravené. Ak jedlo ešte nie je pripravené, jednoducho zasunúť panvicu späť do spotřebiča a nastavte časovač ešte na zopár minút.
- Na vybraníe malých potravín (napr. hranolčokov) stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša a kôš vytiahnite z panvice. Neotáčajte kôš, keď je na ňom pripevnená panvica, keďže prebytočný tuk, ktorý sa zhromažďil v spodnej časti panvice, sa dostane na jedlo.
- Vysušte kôš do misky alebo na tanier. Keď je dávka potravín hotová, teplotvzdúšná fritěza je okamžite pripravená na prípravu ďalšej dávky. Tipy
- Pretrasenie menších potravín počas prípravy optimalizuje konečný výsledok a môže pomôcť predísť nerovnomernému prepečeniu.
- Na dosiahnutie chrumkavosti pridajte k surovým zemiakom malé množstvo oleja. Pečte prísady v teplotvzdúšnej fritěze do niekoľkých minút po tom, ako ste pridali olej.
- V teplotvzdúšnej fritěze nepřipravujte veľmi maslné jedlá ako klobásy.
- Ak chcete upiecť koluáč alebo quiche, alebo ak chcete piecť křehké potraviny alebo plnené jedlá, do koša vložte plech.
- Teplotvzdúšnú fritězu môžete použiť taktiež na prihratie jedla. Na prihratie jedla nastavte teplotu 150°C a čas do 10 minút.

#### ČIŠTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čišćenim odpojte spotřebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Zariadenie nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Odnímateľná polička s povrchom odolným voči prílepeniu, košík na potraviny a plech sú vhodné do umývačky nadu, prednosť sa však dáva ich ručnému umývaniu.
- Pokiaľ je špina zaschnutá na koši či na dne panvice, naplňte panvicu horúcou vodou s troškou tekutého čistiaceho prostriedku. Kôš vložte do panvice a nechajte 10 minút odmočiť.
- Spotřebič očistíte víhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drátěnku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu spotřebiča.

#### ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



**————** Tento spotřebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektrické spotřebiče. Tento symbol na spotřebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotřebiči je možné recyklovať. Recyklačiou použitých domácich spotřebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytú miestne úrady.

#### Podpora

Všetky dostupné informácie a náhradné diely nájdete na http://www.service.princess.info!

## RU

##### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Производитель не несет ответственность за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство, взявшись за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.

• Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению.

- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта или знаний, только при условии, что за их действиями осуществляется контроль или они знакомы с техникой безопасной эксплуатации устройства, а также понимают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с устройством. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Очистка и обслуживание устройства может проводиться детьми только после достижения ими возраста 8 лет или под присмотром взрослых.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Храните устройство и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- При работе устройства некоторые открытые поверхности могут сильно нагреваться.
- При эксплуатации устройства не предусматривается использование внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).

- Во время использования поверхности могут нагреться.
- ВНИМАНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.

1	Регуляторы времени	11	Программа приготовления рыбы
2	Регуляторы нагрева	12	ЖК-экран
3	Сетевая кнопка	13	Световой индикатор нагрева
4	Режимная кнопка	14	Форма для выпечки
5	Программа приготовления картофеля фри	15	Корзина
6	Программа приготовления мяса	16	Кнопка для снятия корзины
7	Программа приготовления креветок	17	Ручьятка корзины
8	Программа приготовления кексов	18	Противень
9	Программа приготовления курицы	19	Воздухозаборное отверстие
10	Программа приготовления бифтекса	20	Отверстия для выпуска воздуха

#### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно промойте корзину и противень горячей водой с небольшим количеством моющего средства с помощью неабразивной губки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность, не устанавливайте его на нежаростойкие поверхности.
- Установите корзину в противень согласно инструкциям
- Жарка в аэрофритюрнице происходит за счет горячего воздуха.** Не наливайте в противень масло или жир для жарки.
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.**
- Примечание:** для получения наилучшего результата при приготовлении картофеля фри, рекомендуемая максимальная масса картофеля должна составлять не более 800 г.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** После завершения процесса выпечки устройству необходимо дать остыть. Процесс охлаждения включится автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте штемпельной вилки из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.

#### ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно вытяните противень из аэрофритюрницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.
- Не пользуйтесь противнем, если в нем нет корзины
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень только за ручку.
- Если противень холодный, разогрейте его до 80 градусов в течение 5 минут. После этого устройство будет готово к использованию.
- В устройстве заложено 7 (семь) программ жарки: ЧИПСА, ЦЫПЛЕНОК, СТЕЙК, КРЕВЕТКИ, МЯСО, ПИРОГ и РЫБА. Для выбора желаемой программы воспользуйтесь режимной кнопкой.
- При нажатии сетевой кнопки аэрофритюрница начнет выполнять соответствующую программу. При выборе неверной программы ее можно отменить повторным нажатием сетевой кнопки. Устройство прекратит работу через 20 секунд. После этого можно будет выбрать другую функцию. В выбранной программе также можно изменить параметры времени и температуры.

- Для регулировки времени используются регуляторы времени. Для увеличения или уменьшения времени жарки на одну минуту нажмите на регулятор времени один раз. Для более быстрой регулировки времени нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Так можно задать время в диапазоне от 1 до 60 минут.
- Для регулировки температуры используются регуляторы нагрева. Для увеличения или уменьшения температуры на 5 градусов нажмите на регулятор нагрева один раз. Для более быстрой регулировки температуры нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.
- Устройство также можно запустить и без выбора функции. Установите время и температуру с помощью регуляторов времени и нагрева, а затем нажмите кнопку включения.
- При извлечении противня во время жарки устройство автоматически выключится. Установите противень на место, и программа будет возобновлена.
- Для отмены выполнения программы нажмите сетевую кнопку. Устройство выключится через 20 секунд.
- Во время жарки горячим воздухом загорается и мигает индикатор нагрева, а при достижении заданной температуры индикатор нагрева начинает гореть постоянно. При понижении температуры ниже заданного значение индикатор нагрева снова начнет мигать, и это будет происходить до повторного достижения заданной температуры.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.
- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов вытяните противень из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу. Во время встряхивания не нажимайте кнопку для снятия корзины
- При истечении заданного таймером времени жарки раздается звуковой сигнал. Устройство выключится через 20 секунд. Вытяните противень из аэрофритюрницы и поставьте его на жаростойкую поверхность.
- Проверяйте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут.
- Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), нажмите кнопку для снятия корзины и поднимите ее над противнем. Не переворачивайте корзину, пока на ней закреплен противень, так как собравшееся в нижней части противня масло вытечет на ингредиенты.
- Вложите содержимое корзины в емкость или на тарелку. После приготовления одной партии ингредиентов аэрофритюрница сразу же будет готова к жарке следующей партии.

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

**ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- Запрещается погружать электрические устройства в воду или любую другую жидкость. Устройство не предназначено для очистки в посудомоечной машине.
- Выдвижную емкость с нешлифованным покрытием, корзину для продуктов и форму для выпечки можно мыть и в посудомоечной машине, но рекомендуется мыть их вручную.
- Если корзина или donьшко емкости сильно загрязнены, наполните емкость горячей водой, добавив туда немного моющего средства. Поместите корзину в емкость, дав им отомкнуть в течение 10 минут.
- Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скрепки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

#### ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



**————** По истечении срока службы не выкидывайте данное устройство с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо сдать в центральный пункт переработки электрических или электронных бытовых приборов. На этот важный момент указывает данный символ, используемый на устройстве, в руководстве по эксплуатации и на упаковке. Используемые в данном устройстве материалы подлежат вторичной переработке. Способствуя вторичной переработке бытовых приборов, вы вносите огромный вклад в защиту окружающей среды. Информацию о ближайшем пункте сбора таких приборов можно узнать в органах местного самоуправления.

#### Поддержка

Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте http://www.service.princess.info!