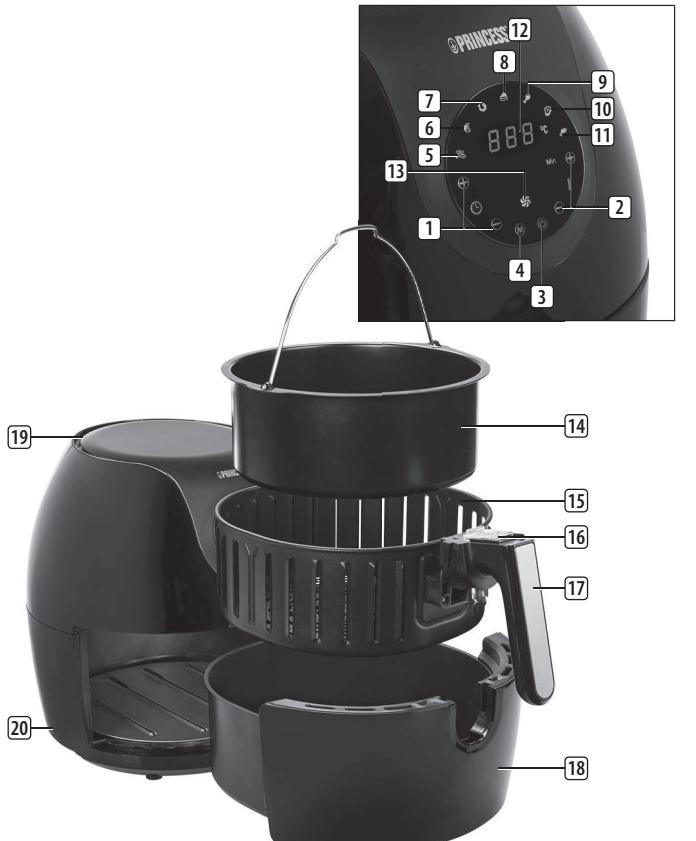




Princess Digital Family Aerofryer

01.182050.01.001

PARTS DESCRIPTION / ONDERDELENBESCHRIJVING / DESCRIPTION DES PIÈCES / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZEŚCI / POPIS SÚČÁSTÍ / 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. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release too much grease or water intended for boiling foods).
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.

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

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	Oil 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-hazardous surfaces.
- 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.
- 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.
- When the pan has been in a cold environment it will give error message.
- There are 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.
- 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 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.
- 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.
- For removing 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 www.princesshome.eu

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 onderhouds monteur 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. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Er zijn 7 airfryer programma's beschikbaar: FRIET, KIP, BIEFSTUK, GARNAL, VLEES, CAKE en VIS. Kies met de modusknop het gewenste programma.
- Als u op de aan/uitknop drukt, start de heteluchtfriteuse 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.

• 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 vermogen 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.

• De tijd kan worden gewijzigd met de timerregelknoppen. Druk eenmaal op de timerregelknoppen om de frituurlijst met één minuut te verlengen of te verkorten. Houd een van de knoppen ingedrukt om de temperatuur 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 verwijdt, schakelt het apparaat automatisch uit. Als u het apparaat terugplaast, zal het programma hervatten.

• Druk om een programma te annuleren op de aan/uitknop. Het apparaat schakelt na 20 seconden uit.

• Tijdens het heteluchtfriteuse gaan de opwarmindicator tijdens het opwarmen knipperen. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat de opwarmindicator constant branden. Als de ingestelde temperatuur daalt, gaat de opwarmindicator weer knipperen.

• Overige olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.

• Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden gescheurd. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schudden. Schuif vervolgens de pan terug in de heteluchtfriteuse. Druk tijdens het schudden niet op de mandontrendelingsknop.

• Als de timer een piep laat horen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Het apparaat zal 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 mandontrendelingsknop 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 overige olie die zich heeft verzameld op de bodem van de pan zal op de ingrediënten lekken.

• Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfriteuse direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.

Tips

• Het halverwege de bereidingstijd schudden van klevende ingrediënten verbetert het eindresultaat.

• Voeg watolie toe aan verse aardappelen voor een croquant resultaat. Frituren van ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.

• Bereid geen extreem vetige ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfriteuse.

• Plaats als een cake of quiche wilt bakken of als uw ketsbare gevulde ingrediënten wilt frituren in de bakvorm in de mand.

• U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur voor maximaal 10 minuten in op 150°C om ingrediënten op te warmen.

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 vatwaterbestendig.

• De uitneembare lade met anti-aanbaklaag, de mand en de bakvorm zijn geschikt voor de vaatwasmachine, maar het moet de hand reinigen van deze onderdelen heeft de voorkeur.

• Vul als vuil aan de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekoekt of 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 inwonen.

• Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

MILIEU

Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisvuil 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 waarschuwt u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

Support

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

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. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu.

(N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des

enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.

<p

- Si vous retirez la cuve durant le processus de friture, l'appareil s'éteint automatiquement. Lorsque vous remettez l'appareil, le programme repart.
- Pour annuler un programme, appuyez sur le bouton d'alimentation. L'appareil s'éteint après 20 secondes.
- Durant le processus de friture à air chaud, le témoin de chauffage clignote durant le chauffage. Une fois la température réglée atteinte, le témoin de chauffage reste allumé en continu. Lorsque la température chute sous le niveau réglé, le témoin de chauffage recommence à clignoter pour entretenir la température réglée.
- L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la cuve.
- Certains ingrédients ont besoin d'être secoués à mi-temps de la préparation Pour secouer les ingrédients, sortez la cuve de l'appareil par la poignée et secouez-la. Puis glissez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud. N'appuyez pas sur le bouton de libération de panier durant la secousse.
- Dès que le minuteur sonne, le temps de préparation réglé s'est écoulé. L'appareil s'éteint après 20 secondes. Sortez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface thermorésistante.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, glissez simplement à nouveau la cuve dans l'appareil et ajoutez quelques minutes au programme.
- Pour retirer les petits ingrédients (ex.: frites), appuyez sur le bouton de libération de panier et tirez la poignée de la cuve. Ne retenez pas le panier avec la cuve encore frite dessus. En effet, tout l'excès d'huile restera au fond de la cuve risque de couler sur les ingrédients.
- Vitez le panier sur un plat ou dans un bol. Dès qu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air chaud est prête instantanément pour la préparation du lot suivant.
- Conseils**
- Secouer les petits ingrédients à mi-temps durant la préparation optimise le résultat final et contribue à éviter la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croquant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air chaud en quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Évitez de préparer des ingrédients très graisseux comme les saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Placez le moule de cuisson dans le panier afin de cuire un gâteau ou une quiche, voire pour frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Le tiroir à revêtement antiadhérent amovible, le panier alimentaire et le rouleau 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, de tampons à récurer ou de laine de verre, ceux-ci pourraient endommager l'appareil.

ENVIRONNEMENT

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

Support
Vous retrouvez toutes les informations et pièces de rechange sur www.princesshome.eu !

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. Im schlimmsten Fall kann sich das Essen entzünden. (Verwenden Sie nicht mehr als einen Teelöffel Öl, verwenden Sie kein Fleisch, das zu viel Fett auslässt oder Wasser, das zum Kochen von Speisen vorgesehen ist.)
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

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

Oberflächen, die mit diesem Logo gekennzeichnet sind, können beim Gebrauch heiß werden.

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

TEILEBESCHREIBUNG

1 Timerreglasten	11 Fisch-Programm
2 Temperaturreglasten	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 Lufterllass
10 Steak-Programm	20 Luftsäussöffnungen

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- Setzen Sie den Korb richtig in die Wanne ein.
- Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierreit.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und stellen Sie sicher, dass immer 10 Zentimeter Freiraum um das Gerät herum sind, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann.
- Hinweis: Für 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.

GEBAUCH

- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Ziehen Sie die Wanne vorsichtig aus der Heißluftfriteuse heraus.
- Füllen Sie die Zutaten in den Korb.
- Schieben Sie die Wanne wieder in die Heißluftfriteuse.
- Verwenden Sie die Wanne niemals ohne den Korb darin.
- Berühren Sie die Wanne beim und kurze Zeit nach dem Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Wanne nur am Handgriff fest.
- 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.
- Wenn die Wanne in einer kalten Umgebung war, erscheint die Fehlermeldung E1. Die Fehlermeldung verschwindet, wenn die Wanne akklimatisiert ist.
- Das Gerät verfügt über 7 Frittierreitprogramme: POMMES FRITES, HÄHNCHEN, STEAK, GARNELEN, FLEISCH, KÜCHEN und FISCH. Verwenden Sie die P-Modus-Taste, um das gewünschte Programm zu wählen.
- Wenn Sie auf die Ein-/Aus-Taste drücken, startet die Heißluftfriteuse das entsprechende Programm. Wenn Sie das falsche Programm gewählt haben, können Sie es durch Druck auf die Ein-/Aus-Taste wieder abbrechen. Das Gerät 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 Frittierreitzeit 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 Temperaturreglasten eingestellt werden. Drücken Sie ein Mal auf die Temperaturreglasten, um die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen oder zu verringern. Drücken und halten Sie eine der Tasten, um die Temperatur schneller einzustellen. Sie können die Temperatur zwischen 80 und 200 Grad einstellen.
- Es ist auch möglich, das Gerät zu starten, ohne eine Funktion zu wählen. Stellen Sie Zeit und Temperatur mit den Timer-Steuertasten und den Temperaturreglasten ein, und drücken Sie anschließend auf die Ein-/Aus-Taste.

- Wenn Sie die Pfanne während des Frittierzorgangs herausziehen, schaltet das Gerät automatisch ab. Wenn Sie sie wieder einsetzen, wird das Programm fortgesetzt.

- Um ein Unfallrisiko abzuwenden, drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste. Das Gerät schaltet nach 20 Sekunden ab.
- Während des Heißluft-Frittierzorgangs 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 schütten. Um die Zutaten zu schütten, ziehen Sie die Wanne am Handgriff aus dem Gerät heraus und schütten Sie sie. Schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluftfriteuse. Drücken Sie beim Schütten nicht auf den Korbfreigebeknopf.

- Wenn Sie den Timer-Plepton 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, ziehen Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät hinein und stellen Sie sie einige Minuten länger ein.

- Um kleine Zutaten zu entnehmen (z.B. Fritten), drücken Sie auf den Korbfreigebeknopf 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.

- Entfernen Sie den Korb in einer Schüssel oder auf einem Teller. Wenn eine Ladung fertig ist, ist die Heißluftfriteuse sofort zur Zubereitung der nächsten Ladung bereit.

- Tipps**

- Das Schütteln von kleinen Zutaten während der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann dazu beitragen, einen ungleichmäßigem Inhalt zu vermeiden.

- Geben Sie den frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu; so wird das Ergebnis knuspriger. Frittieren Sie den Inhalt in der Friteuse noch einige Minuten, nachdem Sie das Öl hinzugegeben haben.

- Bereiten Sie keine sehr fehligen Zutaten wie beispielsweise Saucen in der Heißluftfriteuse 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 Heißluftfriteuse auch zum Aufwärmen des Inhalts verwenden. Um den Inhalt aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur bis zu 10 Minuten auf 150°C.

- REINIGUNG UND PFLEGE**

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.

- Die herausnehmbare, mit Antihaft-Beschichtung versehene Schublade, der Lebensmittelkorb und die Backform können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden, jedoch ist das Abwaschen von Hand vorzuhaben.

- Für Schmutz im 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 wird das Gerät beschädigen.

UMWELT

- Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Haushmüll 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.

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe encufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).

- Para protegerse contra una descarga eléctrica, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.

- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

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

- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 cm de espacio libre alrededor del aparato.

- Tras el proceso de horneado, el aparato necesita enfriarse. Este proceso de enfriamiento se activará automáticamente cuando el temporizador haya terminado. Evite desenchar 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.

- **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

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

- No sumerje nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.

- El cajón desmontable con revestimiento antiadherente, la cesta de alimentos y el molde pueden lavarse en el lavavajillas pero es preferible lavarlos a mano.

- Si la suciedad se adhiere al fondo de la cubeta, llénela de agua caliente con un poco de detergente. Introduzca la cesta y la cubeta en el lavavajillas 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.

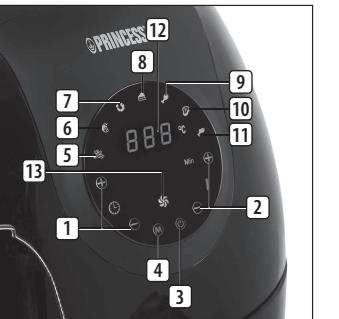
- **DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES**

1 Botones de control del temporizador	11 Programa de p
---------------------------------------	------------------



Princess Digital Family Aerofryer
 01.182050.01.001

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



[WEEE Logo]



valor abaixo da temperatura definida, o indicador luminoso de aquecimento irá começar a piscar novamente para manter a temperatura definida.

- O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo da cuba.
- Para alguns alimentos é necessário agitar a meio do tempo de preparação. Para agitar os alimentos, retire a cuba do aparelho segurando na pega e agite-a. De seguida, volte a colocar a cuba na fritadeira. Não prima o botão de libertação do cesto enquanto o agita.
- Quando ouvir o sinal sonoro do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. O aparelho irá desligar-se após 20 segundos. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar a cuba no aparelho e regular o temporizador para mais alguns minutos.
- Para retirar alimentos de pequenas dimensões (batatas fritas, por exemplo), prima o botão de libertação do cesto e retire o cesto da cuba. Não vire o cesto ao contrário 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:
 Adicione alimentos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimizado ou resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.

Adicione algum óleo a batatas crusas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.

Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salsichas, na fritadeira sem óleo.

Coloque a forma de cozedura no cesto se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágiles ou recheados.

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

• Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.

A gaveta revestida antiaderente amovível, o cesto para alimentos e a forma da cozedura podem ser lavados 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 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 danifiquem 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 aparelhos domésticos eléctricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Assistência

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

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. Nel caso peggiore gli alimenti possono prendere fuoco. (Non usare una quantità di olio superiore a un cucchiaino da tè, carne che possa rilasciare troppo grasso o acqua per bollire i cibi.)
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati.

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).

- AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

- Le superfici indicate da questo simbolo possono diventare molto calde durante l'uso.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.

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

- Questo apparecchio è concepito per uso domestico e applicazioni simili come:

- Aree cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi.
- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.
- Fattorie.

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 Stampa 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 Presa 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 bene il cestello e il contenitore in acqua calda, con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- Collocare correttamente il cestello nel contenitore.
- Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.
- Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.
- Nota: 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; tale processo di raffreddamento si attiva automaticamente allo scadere del tempo impostato sul timer. Evitare di scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica prima del termine del processo di raffreddamento perché l'aria calda residua può danneggiare l'apparecchio.

uso

- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.
- Strizzare con attenzione il contenitore dalla friggitrice ad aria.
- Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria.
- Non usare il contenitore senza il cestello all'interno.
- Non toccare il contenitore durante e per un certo tempo dopo l'uso, dato che diventa molto caldo. Sostenerlo 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.
- Quando il contenitore è stato in un ambiente freddo, viene visualizzato il messaggio di errore E1. Il messaggio di errore scompare quando il contenitore è acclimatato.
- 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 controllo del timer. Premere i pulsanti di controllo del timer una volta per aumentare o diminuire il tempo di cottura di un minuto. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare il tempo più rapidamente. Il timer può essere impostato tra 1 e 60 minuti.
- La temperatura può essere regolata con i pulsanti di controllo della temperatura. Premere i pulsanti di controllo della temperatura una volta per aumentare o diminuire la temperatura di 5 gradi. Tenere premuto uno dei pulsanti di controllo per regolare la temperatura più rapidamente.
- L'apparecchio può essere inoltre avviato senza selezionare una funzione. Regolare il tempo e la temperatura con i relativi pulsanti di controllo, quindi premere il pulsante di alimentazione.
- Estraendo il contenitore durante il processo di frittura, l'apparecchio si spegne automaticamente. Quando il contenitore viene 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 lampeggia durante la fase di riscaldamento; una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia di riscaldamento rimane accesa fissa. Quando la temperatura scende sotto il valore impostato, la spia di riscaldamento inizia a lampeggiare nuovamente per mantenere la temperatura impostata.
- L'olio in eccesso della pietanza viene raccolto sul fondo del contenitore.

- Alcune pietanze richiedono di essere saltate a metà del tempo di preparazione. Per saltare la pietanza, estrarre il contenitore dall'apparecchio utilizzando il manico e scuotere. Reinserire il contenitore nella friggitrice ad aria. Non premere il pulsante di rilascio del cestello durante questa operazione.
- Quando si avverte il segnale acustico del timer, il tempo di preparazione è passato. L'apparecchio si spegne dopo 20 secondi. Estrarre il contenitore dall'apparecchio e collocarlo su una superficie resistente al calore.

- Controllare se la pietanza è pronta. In caso contrario, reinserire il contenitore nell'apparecchio e impostare il timer su alcuni minuti aggiuntivi.
- Per togliere pietanze di piccole dimensioni (ad es. le patatine fritte), premere il pulsante di rilascio del cestello e 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.

- Saltare le pietanze più piccole a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una cottura non uniforme.
- 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.
- E' inoltre possibile usare la friggitrice ad aria per riscaldare i cibi. Per riscaldare i cibi, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.

- Suggerimenti:
 Adicione óleos de menores dimensões durante o tempo de preparação otimizada ou resultado final e pode ajudar a evitar a fritura não uniforme dos alimentos.

- Adicione óleo a batatas crusas para obter um resultado crocante. Frite os alimentos na fritadeira sem óleo alguns minutos depois de ter adicionado o óleo.

- Não prepare alimentos extremamente gordurosos como, por exemplo, salsichas, na fritadeira sem óleo.

- Coloque a forma de cozedura no cesto se pretender cozinhar um bolo ou uma quiche ou se pretender fritar alimentos frágiles ou recheados.

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

- 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 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 danifiquem o dispositivo.

- 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 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 danifiquem o dispositivo.

- 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 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 danifiquem o dispositivo.

- 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 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 danifiquem o dispositivo.

- 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 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 danifiquem o dispositivo.

- 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 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 danifiquem o dispositivo.

- 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 amolecer durante 10 minutos.



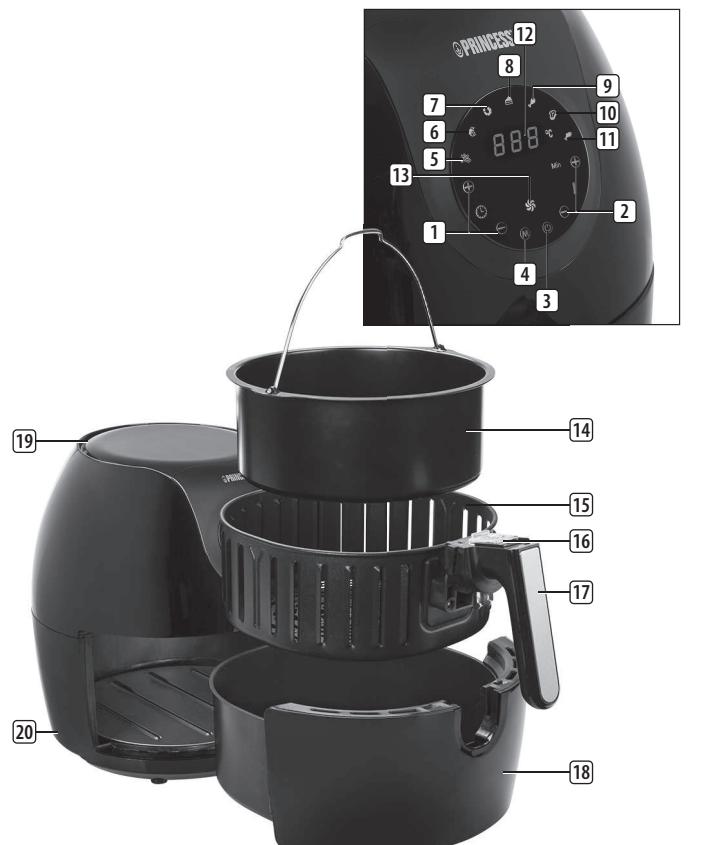
EN Instruction manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Mode d'emploi
DE Bedienungsanleitung
ES Manual de usuario
PT Manual de utilizador

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 / TEILEBESCHREIBUNG / DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS / DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES / DESCRIZIONE DELLE PARTI / BESKRIVNING AV DELAR / OPIS CZĘŚCI / POPIS SÚČÄSTÍ / POPIS SÜČÄSTÍ / ОПИСАНИЕ ЗАПЧАСТИ



[WEEE Logo]



- 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 охладиться. Процесс охлаждения включается автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте штепсельной вилки из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке. Осторожно выньте противень из аэрофритюрницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Завинтите противень обратно в аэрофритюрницу.
- Не пользуйтесь противнем, если в нем нет корзины.
- Не присаживайтесь 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.
- Если противень постоял на холде, то на устройстве будет отображаться сообщение об ошибке E1. Это сообщение пропадет, когда противень нагреется до температуры окружающей среды.

В устройстве запрежено 7 (семь) программ жарки: ЧИПСЫ, ЦЫПЛЕНOK 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 изменять параметры времени и температуры.

Для регулировки времени используются регуляторы времени. Для увеличения или уменьшения 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 выключается. 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 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 скалывается в нижней части противня.

• В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов выньте противень из аэрофритюрницы за ручку и встрайхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу. Во время встрайхивания не нажимайте кнопку для снятия корзины.

• При истечении заданного таймером времени жарки раздается звуковой сигнал. Устройство выключится через 20 секунд. Выньте противень из аэрофритюрницы и поставьте его на жаростойкую поверхность.

• Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут.

• Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), нажмите кнопку для снятия корзины и поднимите ее над противнем. Не переворачивайте корзину, пока на ней закреплен противень, так как собравшееся в нижней части противня масло вытечет на ингредиенты.

• Выложите содержимое корзины в емкость или на тарелку. После приготовления одной партии ингредиентов аэрофритюрница сразу же будет готова к жарке следующей партии.

Советы

- Встрайхивание 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.

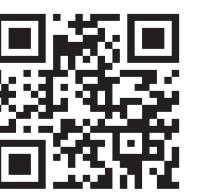
You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

• Устройство чистят с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут царапать устройство.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

Поддержка
Вся доступная информация и сведения о запчастях приведены на веб-сайте www.princesshome.eu!



www.princesshome.eu

© Princess 2018