

# **PRINCESS®**

**EN** Instruction manual

**NL** Gebruiksaanwijzing

**FR** Mode d'emploi

**DE** Bedienungsanleitung

**ES** Manual de usuario

**PT** Manual de utilizador

**IT** Manuale utente

**SV** Bruksanvisning

**PL** Instrukcja obsługi

**CS** Návod na použití

**SK** Návod na použitie

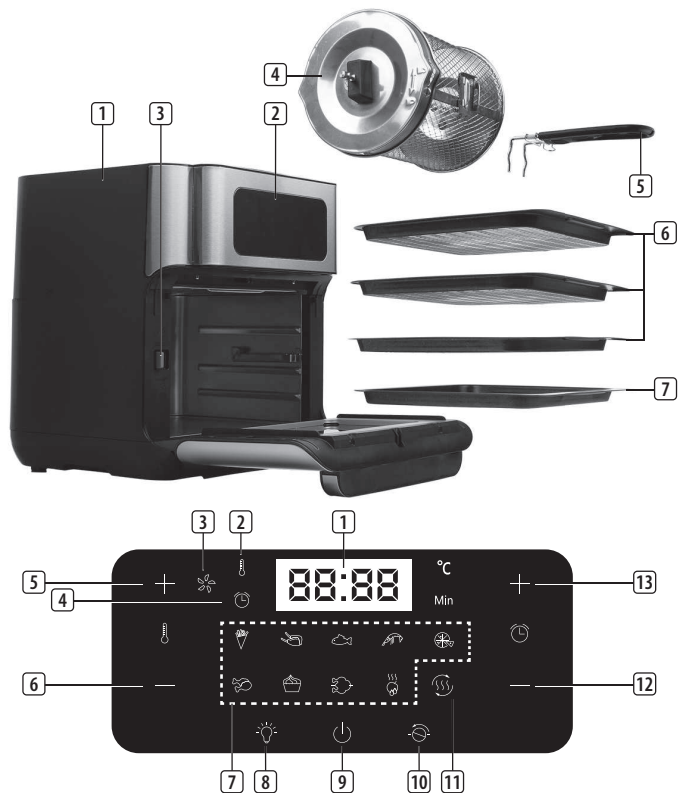
**RU** Руководство по эксплуатации



**Aerofryer Oven**

01.182065.01.001

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



**SAFETY**

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release too much grease or water intended for boiling foods.)
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.



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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
HOUSEHOLD USE ONLY**

## PARTS DESCRIPTION

1. Main unit
2. Display
3. Rotisserie handle
4. Rotating basket
5. Removal tool handle
6. Baking rack (3 x)
7. Fat collecting tray

### Control Panel

1.	Lcd display	8.	Light button
2.	Temperature indicator	9.	Power button
3.	Working indicator	10.	Rotating button
4.	Time indicator	11.	Preheat button
5.	Temperature +	12.	Time -
6.	Temperature -	13.	Time +
7.	Mode indicators		

## BEFORE THE FIRST USE

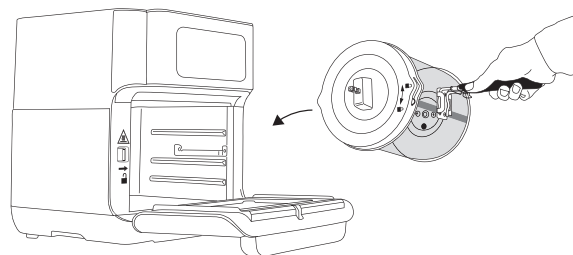
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.
- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

## Fat collecting/baking tray

- Always place the fat collecting tray in the lower rails of the cooking space to collect dripping fat, food residues or crumbs. It can also be used as a baking tray by placing food on it, place the baking tray in the middle rails.

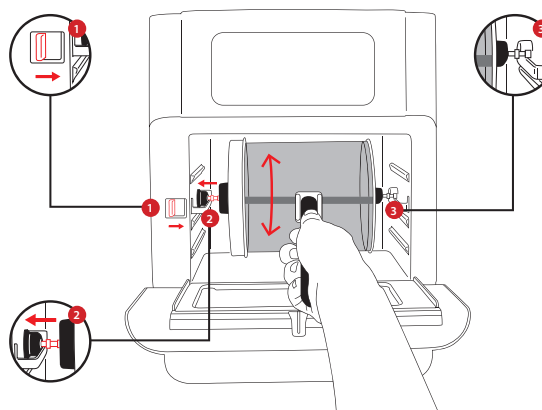
## Removal tool

- Use the removal handle to take out the rotating basket from the cooking space by pressing the handle and secure it in the handle holder.
- Lift the rotating basket gently out of the cooking space and put it on a heat-resistance surface.



## Rotating basket

- The rotating basket can be used to prepare chips or other potato products, pieces of vegetables, meat and frozen products like chicken nuggets or squid rings.
- Don't overfill the basket with ingredients, if it's too full, the food will not cook evenly.
- Close the basket and ensure that it is shut correctly so that it can't open during use.
- Toggle the red switch to the right. Insert the left side of the rotating basket into the cooking space. To do this, plug the left end of the shaft as far as it will go into the round holder on the left side of the cooking space.
- Then hang the right end of the shaft into the support on the right side of the cooking space.
- Release the switch to lock the basket into place.



- Check if it is placed correctly.










## Baking racks




- The baking racks are slid onto the rails in the cooking space.
- The heating element is located at the top of the cooking space.
- The higher a rack is placed, the more intense the heat is from above.
- In the upper part, the food is cooked faster and crispy.
- The middle position can be selected to achieve uniform heating from all sides.
- The bottom rails are suitable for gentle cooking.

## USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Open the door.
- If the fat collecting tray is not to be used as a baking tray, slide it into the lowest rails of the cooking space
- Select a suitable accessory for the food to be prepared.
- Process the food and place it on or in the accessory and attach this accessory in the device.
- To attach and remove the rotating basket press the release button.
- Close the door.
- Press the on/off switch. The display will become active.
- Set the temperature and cooking time manually or choose between one of the 10 programs.
- **Manual setting:**
- Touch the up or down symbol at the temperature setting to set the desired temperature (lowest 80°C, highest 200°C).
- Touch the up and down symbol at the time setting to set the desired time(1 minute to 90 minutes).


- **Program setting:**
- Activate the desired program by touching the program symbol, it's activated when the symbol starts flashing.
- Touching the same symbol again will cancel the selection.
- See for presetting information the table below:


Program	Program	Default temperature/time	Quantity
Aerofryer Fries *1		200°C/15	500g
Homemade Fries *2		Proposed time 120°C/10min 200°C/20min	500g
Roast		180°C/20min	200g
Fish		180°C/20min	200g
Shellfish/Crustaceans		180°C/15min	250g
Pizza		180°C/10min	1 pcs
Frozen pizza		Proposed time 180°C/15min	1 pcs
Chicken		180°C/25min	500g
Bake		160°C/40min	1 pcs

Rotisserie		190°C/30min	200g
Dehydrating		30°C/4hours	250g
Reheat		115°C/12min	

**Extra information:**

- \*1: When using the rotating frying basket, suitable up to 500g fries. When using the 3 grill racks, suitable up to 750g. (Shake every 5 minutes)
- \*2: Add 1/2 a tablespoon of oil. When using the rotating frying basket, suitable up to 400g fries. When using the 3 grill racks, suitable up to 600g. (Shake every 5 minutes)
- The cooking time depends on the thickness of the food. Times can also vary due to the quantity and consistency of the food. The time settings are only guidelines and can be adapted to your taste. Double the time for tough meat and extend the time by at least 20% for deep-frozen food.
- Make sure that meat and poultry are thoroughly cooked before serving.
- To change the temperature or cooking time of a selected program, touch the temperature and time setting buttons, the same as for manual setting and set a new value.
- Successively illuminating operating lamps indicate that the device is operating. If operation is interrupted, they flash.

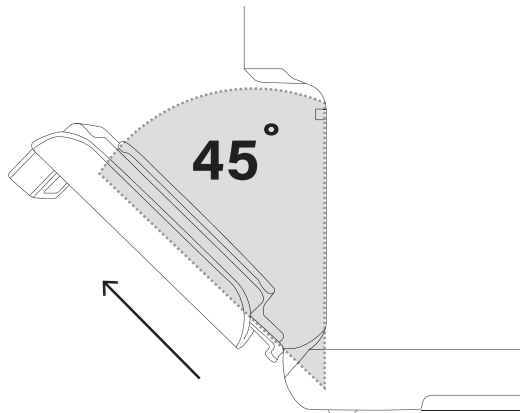
- If the rotating basket is in use, touch the  button to start the rotating function. Touching the button again will stop the rotating function.

- Switch on the light pushing the  button to check the condition of the food during use or open the door, the light will switch on and the operation is interrupted automatically. Operation is resumed once the door is closed again.
- After the cooking time has elapsed, the device switches off automatically and it will give a beep sound. If the device must be stopped prematurely, press the on / off switch. To switch the device off completely, press and hold the on / off switch until the display goes out.
- Open the door and take the cooked items out of the device. Always use oven gloves and use the removal handle/tool to take out the accessories.
- After use, remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the used accessories and device to cool down and then clean them.

**CLEANING AND MAINTENANCE**

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.

- Rinse all other used parts with dish soap and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and washing-up liquid beforehand.
- The door is detachable for easy cleaning, open the door to a 45° angle and pull out the door. The door is not dishwasher safe.



- Allow all parts to dry completely or dry them with a towel.

## TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause		Solution
The oven does not work.	The appliance is not plugged in.		Plug power cord into wall socket.
	You have not turned on the appliance by setting the cooking time and temperature.		Set the temperature and time as instructed.
	The product window is not closed properly.		Check that window is closed.
The ingredients fried with the aero fryer oven are not done.	Too much amount of food.		Reduce the amount of food for single cooking.
	Setting temperature too low.		Set the temperature higher.
The ingredients are fried unevenly.	When tray is used to make food, the tray position is not adjusted.		During cooking, adjust the tray position appropriately.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.		When you fry greasy ingredients in the aero fryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.		White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are not crispy.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.		Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
All lights flash and error code appears on the display.	E1	Broken circuit of the thermal sensor.	Contact Customer Care Team.
	E2	Short circuit of the thermal sensor.	Contact Customer Care Team.



## ENVIRONMENT



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

### Support

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

## VEILIGHEID

- Als u de veiligheidsinstructies negeert, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de mogelijke schade.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg dat het snoer niet in de war kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepeltje olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over

- hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
  - Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
  - **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
  - Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
  - De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
  - Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.



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

**BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

**ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

## ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Hoofdedeelte
2. Display
3. Handgreep van rotisserie
4. Draaimand
5. Handgreep van verwijderinstrument
6. Bakrooster (3x)
7. Vetopvangplaat

### Bedieningspaneel

1.	Lcd-display	8.	Verlichtingstoets
2.	Temperatuurindicator	9.	Aan/uit-toets
3.	Activiteitsindicator	10.	Rotatietoets
4.	Tijdindicator	11.	Voorverwarmingstoets
5.	Temperatuur +	12.	Tijd -
6.	Temperatuur -	13.	Tijd +
7.	Modusindicatoren		

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, zal het een lichte geur afgeven. Dit is normaal. Zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en zal spoedig verdwijnen.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.

- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

## Vetopvang-/bakplaat

- Plaats de vetopvangplaat altijd in de onderste rails van de ovenruimte. Zo kunt u vet, etensresten of kruimels goed opvangen. U kunt deze plaat ook gebruiken als bakplaat door er voedsel op te leggen. Plaats de bakplaat dan in de middelste rails.

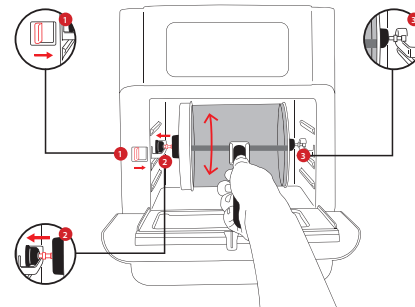
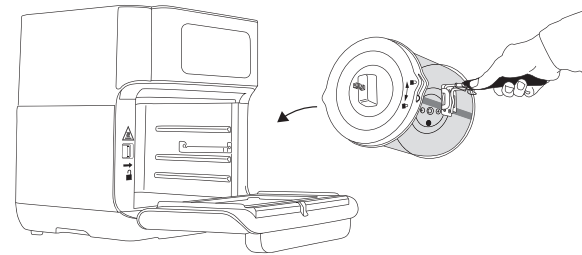
## Verwijderinstrument

- Gebruik de verwijdergreep om de draaimand uit de ovenruimte te halen. Hiervoor drukt u de greep in en zet u deze vast in de greephouder.
- Til de draaimand voorzichtig uit de ovenruimte en plaats deze op een warmtebestendige ondergrond.

## Draaimand

- U kunt de draaimand gebruiken voor de bereiding van friet of andere aardappelproducten, stukken groente, vlees en diepvriesproducten zoals kipnuggets of inktvisringen.
- Doe de mand niet te vol, anders wordt het eten niet gelijkmatig bereid.
- Sluit de mand en controleer of deze goed is gesloten, zodat de mand tijdens het gebruik niet open kan gaan.
- Activeer de rode schakelaar aan de rechterkant. Steek de linkerkant van de draaimand in de ovenruimte. Hiervoor steekt u het linkeruiteinde van de as zo ver mogelijk in de ronde houder aan de linkerkant van de ovenruimte, zodat de as in de vergrendelde positie komt te zitten.

- Hang daarna het rechteruiteinde van de as in de steun aan de rechterkant van de ovenruimte.
- Zet de schakelaar terug om de mand op zijn plek vast te zetten.



- Controleer of de as correct is aangebracht.






## Bakroosters








- U schuift de bakroosters in de rails in de ovenruimte.
- Het verwarmingselement bevindt zich boven in de ovenruimte.
- Hoe hoger u een rooster plaatst, hoe intenser de hitte van bovenaf is.
- In het bovenste deel wordt voedsel daarom sneller en krokant bereid.
- Kies de middelste stand voor een gelijkmatige verwarming aan alle kanten.
- De onderste rails zijn geschikt voor een milde bereiding.

## GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Open de deur.
- Als u de vetopvangplaat niet gebruikt als bakplaat, schuift u deze in de onderste rails van de ovenruimte.
- Kies een geschikt accessoire voor het voedsel dat u wilt bereiden.
- Bereid het voedsel voor en plaats het aan of in het accessoire. Plaats het accessoire daarna in het apparaat.
- Als u de draaimand wilt plaatsen of verwijderen, drukt u op de vrijgaveknop.
- Sluit de deur.
- Druk op de aan/uit-schakelaar. Het display wordt ingeschakeld.
- Stel de temperatuur en bereidingstijd handmatig in of kies een van de tien programma's.
- **Handmatige instelling:**

- Druk op de pijl omhoog/omlaag voor de temperatuurinstelling om de gewenste temperatuur in te stellen (minimaal 80°C, maximaal 200°C).
- Druk op de pijl omhoog/omlaag voor de tijdstelling om de gewenste duur in te stellen (1 tot 90 minuten).
- **Programma-instelling:**
- Activeer het gewenste programma door op het programmasymbool te drukken. Het programma is geactiveerd als het symbool begint te knipperen.
- Als u nogmaals op hetzelfde symbool drukt, wordt de selectie ongedaan gemaakt.
- Meer informatie over de voorinstellingen vindt u in de onderstaande tabel:


Programma	Programma	Standaardtemperatuur/-tijd	Hoeveelheid
Aerofryer-friet *1		200°C/15	500 g
Zelfgemaakte friet *2		Voorgestelde tijd 120°C/10 min 200°C/20 min	500 g
Braadstuk		180°C/20 min	200 g
Vis		180°C/20 min	200 g
Schelp- en schaaldieren		180°C/15 min	250 g

Pizza		180°C/10 min	1 stuk
Bevroren pizza		Voorgestelde tijd 180°C/15 min	1 stuk
Kip		180°C/25 min	500 g
Gebak		160°C/40 min	1 stuk
Rotisserie		190°C/30 min	200 g
Drogen		30°C/4 uur	250 g
Opnieuw opwarmen		115°C/12 min	

**Extra informatie:**

- \*1: Bij gebruik van het draaiende frituurmandje, geschikt voor 500 g aan friet. Bij gebruik van de 3 grillroosters, geschikt voor 750 g. (Elke 5 minuten schudden)
- \*2: Voeg 1/2 eetlepel olie toe. Bij gebruik van het draaiende frituurmandje, geschikt voor 400 g aan friet. Bij gebruik van de 3 grillroosters, geschikt voor 600 g. (Elke 5 minuten schudden)
- De bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van het voedsel. De tijden kunnen ook verschillen afhankelijk van de hoeveelheid en consistentie van het voedsel. De vermelde tijdsinstellingen zijn slechts een

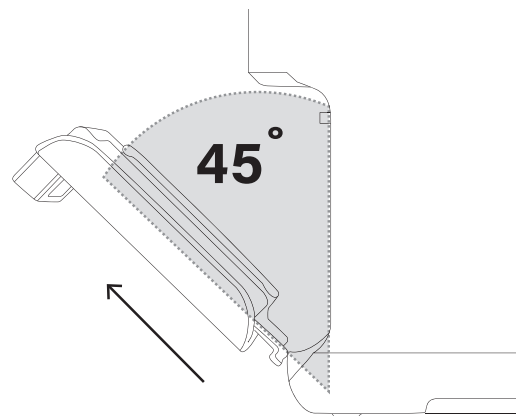
indicatie en kunnen naar wens worden aangepast. Verdubbel de tijd voor taaier vlees en verleng de tijd met minstens 20% voor diepgevroren voedsel.

- Zorg dat vlees of gevogelte goed gaar is voordat u het serveert.
- Als u de temperatuur of bereidingstijd van een geselecteerd programma wilt wijzigen, drukt u op de knoppen voor de temperatuur- en tijdsinstelling, op dezelfde manier als u dit doet voor een handmatige instelling. Vervolgens stelt u een nieuwe waarde in.
- Wanneer de bedieningslampjes achtereenvolgend gaan branden, betekent dit dat het apparaat in bedrijf is. Als de werking wordt onderbroken, knippen de lampjes.
- Als u de draaimand gebruikt, drukt u op de toets  om de draaifunctie te starten. Als u nogmaals op de toets drukt, stopt u de draaifunctie.
- Schakel het licht in met de toets  of open de deur als u tijdens de bereiding het voedsel wilt controleren. Het licht gaat branden en de werking wordt automatisch onderbroken. De werking wordt hervat nadat u de deur weer hebt gesloten.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en klinkt er een piepgeluid. Als u het apparaat voortijdig wilt stoppen, drukt u op de aan/uit-schakelaar. Als u het apparaat volledig wilt uitschakelen, houdt u de aan/uit-schakelaar ingedrukt totdat het display wordt gedoofd.
- Open de deur en haal de bereide producten uit het apparaat. Draag altijd ovenwanten en gebruik de verwijdergreep/het verwijderinstrument om de accessoires eruit te halen.
- Verwijder na gebruik de netstekker uit het stopcontact.

- Laat de gebruikte accessoires en het apparaat eerst afkoelen en reinig ze dan pas.

## 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.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit krassende en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponzen of staalwol, aangezien deze het apparaat kunnen beschadigen.
- Spoel alle andere gebruikte onderdelen af met afwasmiddel en warm water of reinig ze in de vaatwasser. Bij hardnekkig vuil is het raadzaam om de accessoires van tevoren te laten weken in warm water met afwasmiddel.
- U kunt de deur verwijderen om deze makkelijker te reinigen. Open de deur tot een hoek van  $45^\circ$  en verwijder de deur voorzichtig. De deur is niet vaatwasserbestendig.



- Laat alle onderdelen volledig drogen of droog ze af met een theedoek.

NL

**PROBLEEM OPLOSSEN**

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing	
De oven werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in een stopcontact.	Doe het netsnoer in een stopcontact.	
	U hebt het apparaat niet ingeschakeld door de bereidingstijd en temperatuur in te stellen.	Stel de temperatuur en tijd in zoals is uitgelegd.	
	De deur van het product is niet goed gesloten.	Controleer of de deur is gesloten.	
De ingrediënten die met de aerofryer-oven zijn gebakken, zijn nog niet gaar.	Te veel voedsel.	Beperk de hoeveelheid voedsel die u in één keer bereidt.	
	De temperatuur is te laag ingesteld.	Stel een hogere temperatuur in.	
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	De plaat is gebruikt om het voedsel te bereiden, maar de positie ervan is niet aangepast.	Pas de positie van de plaat aan voor de bereiding.	
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Als u vette ingrediënten bakt in de aerofryer, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie veroorzaakt witte rook en de pan wordt mogelijk heter dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat.	
	De pan bevat nog vetresten van een vorige keer.	De witte rook wordt veroorzaakt door vetresten in de pan die heet worden. Zorg dat u de pan goed reinigt na elk gebruik.	
Verse friet is niet krokant.	Hoe krokant de friet wordt, is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de friet.	Droog de aardappelstukken goed voordat u de olie toevoegt. Snijd de aardappel in kleinere stukken voor een krokanter resultaat. Voeg een beetje meer olie toe voor een krokanter resultaat.	
Alle lampjes knipperen en er wordt een foutcode weergegeven op het display.	E1	Defect circuit in de thermische sensor.	Neem contact op met de klantenservice.
	E2	Kortsluiting in de thermische sensor.	Neem contact op met de klantenservice.

**MILIEU**



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

**Support**

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



## SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que celui-ci ne s'enroule pas.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu. (N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances

et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.

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

- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.



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

- Environnements de type chambre d'hôtes.
- Fermes.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS  
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

### DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Unité principale
2. Écran
3. Poignée de rôtissoire
4. Panier rotatif
5. Poignée de l'outil de retrait
6. Grille de cuisson (3 x)
7. Plateau collecteur de graisse

#### Panneau de commande

1.	Écran LCD	8.	Bouton d'éclairage
2.	Indicateur de température	9.	Bouton d'alimentation
3.	Témoin de fonctionnement	10.	Bouton de rotation
4.	Indicateur de minuterie	11.	Bouton de préchauffage
5.	Température +	12.	Durée -
6.	Température -	13.	Durée +
7.	Indicateurs de mode		

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- À la première mise en marche de l'appareil, une légère odeur est perceptible. C'est normal : assurez une ventilation adéquate. Cette odeur est seulement temporaire et disparaît rapidement.
- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

## Plateau de cuisson/collecteur de graisse

- Placez toujours le plateau collecteur de graisse dans les rails inférieurs ou dans l'espace de cuisson pour recueillir les gouttes de graisse, les résidus d'aliments ou les miettes. Il peut également être utilisé comme plateau de cuisson en y plaçant des aliments, placez-le dans les rails du milieu.

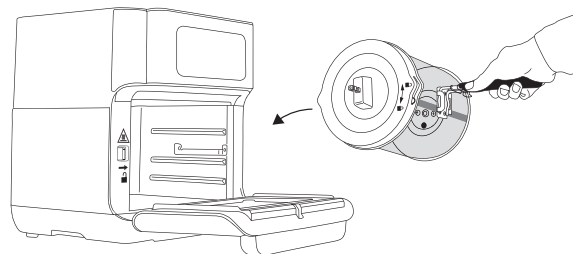
## Outil de retrait

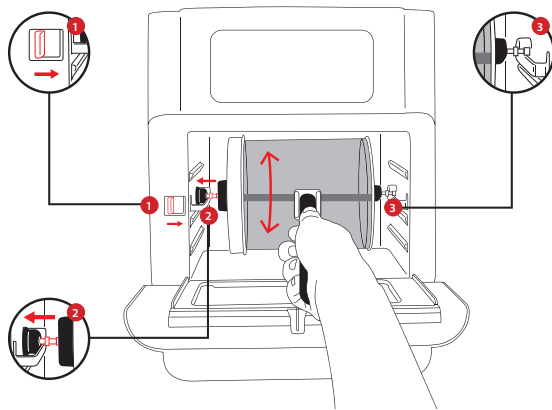
- Utilisez la poignée de retrait pour sortir le panier rotatif de l'espace de cuisson en appuyant sur la poignée et fixez-la dans son support.
- Soulevez doucement le panier rotatif pour le sortir de l'espace de cuisson et posez-le sur une surface résistant à la chaleur.

## Panier rotatif

- Le panier rotatif peut être utilisé pour préparer des chips ou d'autres produits à base de pommes de terre, des morceaux de légumes, de la viande et des produits surgelés tels que des nuggets de poulet ou des rondelles de calmars.

- Ne remplissez pas trop le panier d'ingrédients. S'il est trop plein, les aliments ne cuisent pas uniformément.
- Fermez le panier et assurez-vous qu'il est correctement fermé afin qu'il ne puisse pas s'ouvrir pendant l'utilisation.
- Poussez le bouton de verrouillage/déverrouillage rouge vers la droite. Insérez le côté gauche du panier rotatif dans l'espace de cuisson. À cette fin, fixez l'extrémité gauche de l'axe aussi loin que possible dans le support rond situé à gauche de l'espace de cuisson en position verrouillée.
- Accrochez ensuite l'extrémité droite de l'axe dans le support situé à droite de l'espace de cuisson.
- Relâchez le bouton de verrouillage/déverrouillage pour verrouiller le panier.
















- Assurez-vous qu'il est correctement positionné.


## Grilles de cuisson

- Les grilles de cuisson sont glissées sur les rails dans l'espace de cuisson.
- L'élément chauffant est situé en haut de l'espace de cuisson.
- Plus une grille est placée haut, plus la chaleur venant d'en haut est intense.
- Dans la partie supérieure, les aliments sont cuits plus rapidement et sont plus croustillants.
- La position intermédiaire peut être sélectionnée pour obtenir une cuisson uniforme de tous les côtés.
- Les rails inférieurs conviennent à la cuisson douce.

## UTILISATION


- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Ouvrez la porte.
- Si le plateau collecteur de graisse n'est pas utilisé comme plateau de cuisson, faites-le glisser dans les rails les plus bas de l'espace de cuisson.
- Sélectionnez un accessoire approprié pour la nourriture à préparer.
- Préparez les aliments et placez-les sur ou dans l'accessoire, puis fixez celui-ci à l'appareil.
- Pour fixer et retirer le panier rotatif, appuyez sur le bouton de déblocage.
- Fermez la porte.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt. L'affichage s'allume.
- Réglez la température et le temps de cuisson manuellement ou choisissez l'un des 10 programmes.
- **Réglage manuel :**
- Appuyez sur le symbole haut ou bas pour le paramètre de température afin de régler la température souhaitée (minimum 80 °C, maximum 200 °C).
- Appuyez sur le symbole haut et bas pour le paramètre de l'heure afin de régler la durée souhaitée (1 minute à 90 minutes).
- **Réglage du programme :**
- Activez le programme souhaité en touchant le symbole correspondant. Il est activé lorsque le symbole commence à clignoter.
- Si vous appuyez à nouveau sur le même symbole, la sélection est annulée.
- Consultez le tableau ci-dessous pour plus d'informations sur les programmes disponibles :


Programme	Programme	Température/ durée par défaut	Quantité
Frites Aerofryer *1		200 °C/15	500 g
Frites maison *2		Durée proposée 120 °C/10 min 200 °C/20 min	500 g
Rôti		180 °C/20 min	200 g
Poisson		180 °C/20 min	200 g
Coquillages et crustacés		180 °C/15 min	250 g
Pizza		180 °C/10 min	1 pièce
Pizza surgelée		Durée proposée 180 °C/15 min	1 pièce
Poulet		180 °C/25 min	500 g
Cuisson		160 °C/40 min	1 pièce
Rôtissoire		190 °C/30 min	200 g
Déshydratation		30 °C/4 heures	250 g

Réchauffer		115 °C/12 min	
------------	---	---------------	--

**Informations supplémentaires :**

- \*1 : En utilisant le panier à frites rotatif, convient jusqu'à 500 g de frites. En utilisant les 3 grilles, convient jusqu'à 750 g. (Secouer toutes les 5 minutes)
- \*2 : Ajouter une demi-cuillère à café d'huile. En utilisant le panier à frites rotatif, convient jusqu'à 400 g de frites. En utilisant les 3 grilles, convient jusqu'à 600 g. (Secouer toutes les 5 minutes)
- La durée de cuisson dépend de l'épaisseur des aliments. Les durées peuvent également varier en fonction de la quantité et de la consistance des aliments. Les réglages de durée ne sont que des indications et peuvent être adaptés à vos goûts. Doublez le temps de cuisson pour la viande dure et prolongez la durée d'au moins 20 % pour les aliments surgelés.
- Assurez-vous que la viande et la volaille sont bien cuites avant de servir.
- Pour modifier la température ou la durée de cuisson d'un programme sélectionné, appuyez sur les touches de réglage de la température et de la durée, comme pour le réglage manuel, puis définissez une nouvelle valeur.
- Les témoins de fonctionnement allumés successivement indiquent que l'appareil est en marche. Si le fonctionnement est interrompu, ils clignotent tous.
- Si vous utilisez le panier rotatif ou la broche rotative, appuyez sur

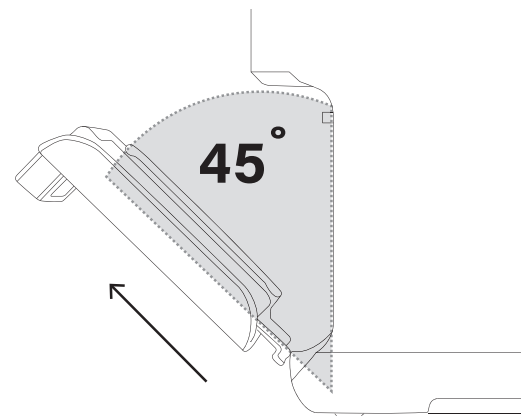
le bouton  pour démarrer la fonction de rotation. Appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter la rotation.

- Allumez la lumière en appuyant sur le bouton  pour vérifier la cuisson des aliments pendant l'utilisation ou ouvrez la porte. La lumière s'allumera et le fonctionnement sera automatiquement interrompu. Le fonctionnement reprend une fois la porte refermée.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et émet un bip. Si l'appareil doit être arrêté prématurément, appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour éteindre complètement l'appareil, maintenez l'interrupteur Marche/Arrêt enfoncé jusqu'à ce que l'écran s'éteigne.
- Ouvrez la porte et retirez les aliments cuits de l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine et utilisez la poignée/l'outil de retrait pour retirer les accessoires.
- Après usage, débranchez la fiche secteur de la prise murale.
- Laissez les accessoires utilisés et l'appareil refroidir avant de les nettoyer.

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. L'appareil ne sont pas lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez jamais de nettoyant abrasif ni de tampon à récurer ou de laine d'acier, ce qui pourrait endommager l'appareil.
- Rincez toutes les autres pièces utilisées avec du liquide vaisselle et de l'eau chaude ou mettez-les au lave-vaisselle. En cas de saleté tenace, nous recommandons de faire tremper au préalable les accessoires dans de l'eau tiède et du liquide vaisselle.

- La porte est détachable pour faciliter le nettoyage. Ouvrez la porte à un angle de 45° et retirez-la doucement. La porte ne va pas au lave-vaisselle.



- Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les à l'aide d'un torchon.

**DÉPANNAGE**

Problème	Cause possible		Solution
Le four ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.		Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur.
	Vous n'avez pas allumé l'appareil en sélectionnant une durée et une température de cuisson.		Réglez la température et la durée comme indiqué.
	La fenêtre de l'appareil n'est pas correctement fermée.		Vérifiez que la fenêtre est fermée.
Les aliments préparés avec l'Aerofryer ne sont pas cuits.	La quantité d'aliments est trop importante.		Réduisez la quantité d'aliments pour une seule cuisson.
	Le réglage de la température est trop bas.		Augmentez la température de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits de manière uniforme.	Si vous avez utilisé le plateau, sa position n'est pas ajustée.		Pendant la cuisson, ajustez correctement la position du plateau.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments gras.		Lorsque vous cuisez des aliments gras dans l'Aerofryer, une importante quantité de graisse tombe dans le plateau collecteur de graisse. La graisse produit une fumée blanche et le plateau peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final.
	Le plateau contient des résidus de graisse des précédentes utilisations.		La fumée blanche est causée par de la graisse qui chauffe dans le plateau. Assurez-vous de bien nettoyer le plateau après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	La texture croustillante des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.		Assurez-vous de bien sécher les frites avant d'y ajouter de l'huile. Coupez les pommes de terre en frites plus fines pour un résultat plus croustillant. Ajoutez un petit peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
Tous les voyants clignotent et un code d'erreur s'affiche à l'écran.	E1	Le circuit du capteur thermique est cassé.	Contactez l'assistance client.
	E2	Court-circuit du capteur thermique.	Contactez l'assistance client.

**ENVIRONNEMENT**

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

**Support**

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

FR

## SICHERHEIT

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

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



- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.



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

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

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

DE

## TEILEBESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Display
3. Rötisseriegriff
4. Drehkorb
5. Entnahmegriff
6. Backrost (3x)
7. Fettauffangschale

### Bedienfeld

1.	LCD-Display	8.	Licht
2.	Temperaturanzeige	9.	Ein/Aus
3.	Betriebsanzeige	10.	Rotation
4.	Zeitanzeige	11.	Vorheizen
5.	Temperatur +	12.	Zeit -
6.	Temperatur -	13.	Zeit +
7.	Modusanzeigen		

## BEFORE THE FIRST USE

- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Dies ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Lüftung. Dieser Geruch hält nur kurze Zeit an und verschwindet bald.
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.

## Fettauffangschale/Backblech

- Setzen Sie stets die Fettauffangschale in die unteren Schienen des Garraums ein, um heruntertropfendes Fett, Lebensmittelreste oder Krümel aufzufangen. Sie kann auch als Backblech benutzt werden, indem man das Gargut darauflegt und sie in die mittlere Schiene einsetzt.

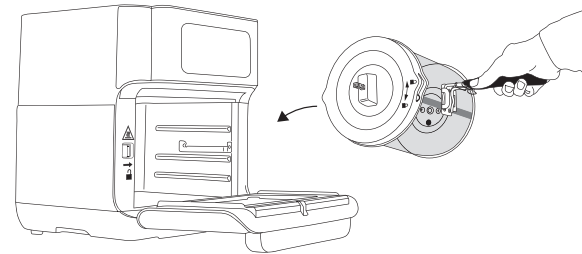
## Entnahmevorrichtung

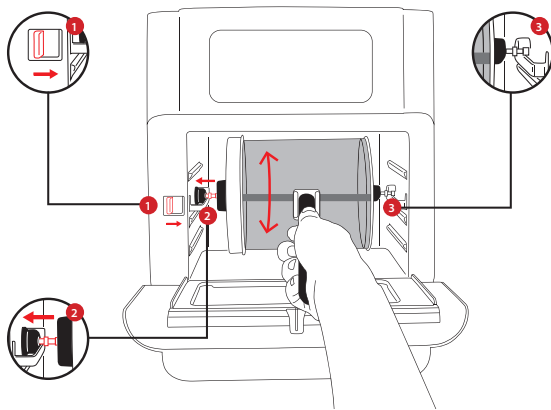
- Benutzen Sie den Entnahmegriff, um den Drehkorb aus dem Garraum herauszunehmen, indem Sie den Griff zusammendrücken und in der vorgesehenen Halterung fixieren.
- Heben Sie den Drehkorb vorsichtig aus dem Garraum heraus und legen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

## Drehkorb

- Im Drehkorb können Sie Chips oder andere Kartoffelgerichte, Gemüsestücke, Fleisch und Gefrierprodukte wie Chicken Nuggets oder Tintenfischringe zubereiten.

- Achten Sie darauf, den Drehkorb nicht zu überfüllen, weil die Lebensmittel dann nicht gleichmäßig gegart werden.
- Schließen Sie den Drehkorb und achten Sie drauf, dass er korrekt geschlossen ist, damit er sich nicht während des Betriebs öffnen kann.
- Drücken Sie den roten Hebel nach rechts. Setzen Sie den Drehkorb in den Garraum ein. Dazu führen Sie die das linke Schaftende links im Garraum so weit wie möglich in die runde Halterung in die Verriegelungsposition ein.
- Anschließend setzen Sie das rechte Schaftende in die Aufnahme auf der rechten Seite des Garraums ein.
- Lassen Sie den Hebel wieder los, damit der Korb einrastet.





- Kontrollieren Sie, ob der Korb korrekt eingesetzt ist.












## Backroste


- Die Backroste werden in die entsprechenden Schienen im Garraum geschoben.
- Das Heizelement befindet sich oben im Garraum.
- Je höher ein Rost eingesetzt ist, desto größer ist die von oben kommende Hitze.
- Im oberen Teil gart das Lebensmittel schneller und wird knusprig.
- Die mittlere Position kann gewählt werden, um eine gleichmäßige Hitzeeinwirkung von allen Seiten zu erzielen.
- Die unteren Schienen eignen sich für schonendes Garen.

## GEBRAUCH


- Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
- Öffnen Sie die Tür.
- Wenn die Fettauffangschale nicht als Backblech benutzt wird, schieben Sie sie in die unterste Schiene des Garraums.
- Wählen Sie das jeweils geeignete Zubehörteil für Ihr Gargut.
- Bereiten Sie das Gargut vor und platzieren Sie es auf oder in diesem Zubehörteil im Garraum.
- Drücken Sie auf den Freigabeknopf, um den Drehkorb oder den Drehspieß zu entnehmen oder einzusetzen.
- Schließen Sie die Tür.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche „Ein/Aus“. Das Display wird aktiviert.
- Stellen Sie manuell Temperatur und Garzeit ein oder wählen Sie eines der 10 verfügbaren Programme.
- **Manuelle Einstellung:**
  - Tippen Sie auf das Symbol „Auf/Ab“ an der Temperatureinstellung, um die gewünschte Temperatur einzustellen (minimal 80° C, maximal 200° C).
  - Tippen Sie auf das Symbol „Auf/Ab“ an der Zeiteinstellung, um die gewünschte Garzeit einzustellen (1 Minute bis 90 Minuten).
- **Programmeinstellung:**
  - Aktivieren Sie das gewünschte Programm, indem Sie auf das entsprechende Programmsymbol tippen. Es ist aktiviert, wenn das Symbol zu blinken beginnt.
  - Tippen Sie erneut auf dieses Symbol, um die Auswahl zu stornieren.
- In der Tabelle unten sind die Voreinstellungen aufgeführt:


DE

Programm	Programm	Standardtemperatur/-zeit	Menge
Pommes-Frites *1		200 °C/15	500 g
Selbstgemachte Pommes-Frites *2		Zeitempfehlung 120 °C/10 Min. 200 °C/20 Min.	500 g
Braten		180 °C/20 Min.	200 g
Fisch		180 °C/20 Min.	200 g
Meeresfrüchte/ Krustentiere		180 °C/15 Min.	250 g
Pizza		180 °C/10 Min.	1 St.
Tiefkühlpizza		Zeitempfehlung 180 °C/15 Min.	1 St.
Geflügel		180 °C/25 Min.	500 g
Backen		160 °C/40 Min.	1 St.
Grillen		190 °C/30 Min.	200 g
Dörren		30 °C/4 Stunden	250 g

Aufwärmen		115 °C/12 Min.	
-----------	---	----------------	--

**Zusatzinformation:**

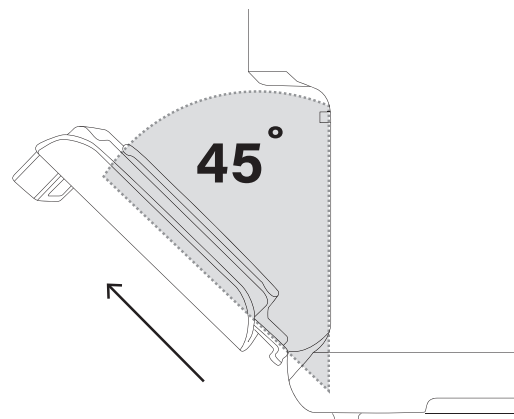
- \*1: Bei Verwendung des rotierenden Frittierkorbs für max. 500 g Pommes Frites. Bei Verwendung der 3 Grillroste für max. 750 g. (Alle 5 Minuten rütteln)
- \*2: 1/2 Esslöffel Öl hinzugeben. Bei Verwendung des rotierenden Frittierkorbs für max. 400 g Pommes Frites. Bei Verwendung der 3 Grillroste für max. 600 g. (Alle 5 Minuten rütteln)
- Die Garzeit hängt von der Dicke des Garguts ab. Sie kann auch je nach Menge und Konsistenz des Garguts variieren. Die Zeiteinstellungen sind nur Richtlinien und lassen sich je nach Bedarf anpassen. Verdoppeln Sie die Zeit für zähes Fleisch und verlängern Sie die Zeit für tiefgefrorene Lebensmittel um mindestens 20 %.
- Achten Sie vor dem Servieren darauf, dass Frischfleisch und Geflügel ausgiebig durchgegart sind.
- Um die Temperatur oder Garzeit eines gewählten Programms zu ändern, berühren Sie die Schaltflächen für Temperatur und Zeit und gehen dann wie bei der manuellen Einstellung vor, um einen neuen Wert einzustellen.
- Nacheinander aufleuchtende Kontrolllampen weisen darauf hin, dass das Gerät in Betrieb ist. Bei einer Störung blinken sie.
- Wenn Sie den Drehkorb benutzen, tippen sie auf die Taste , um die Drehfunktion zu aktivieren. Tippen Sie erneut auf die Taste, um die Drehfunktion zu stoppen.

- Tippen Sie auf die Taste , um das Licht einzuschalten und während des Betriebs den Zustand des Garguts zu prüfen, oder öffnen Sie die Tür; das Licht geht an und der Betrieb wird automatisch unterbrochen. Der Betrieb wird fortgesetzt, sobald die Tür wieder geschlossen wird.
- Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch aus und gibt einen Piepton ab. Falls das Gerät vorzeitig gestoppt werden muss, tippen Sie auf die Schaltfläche „Ein/Aus“. Um das Gerät vollständig auszuschalten, berühren Sie die Schaltfläche „Ein/Aus“ so lange, bis das Display erlischt.
- Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Gargut aus dem Gerät heraus. Tragen Sie stets Ofenhandschuhe und benutzen Sie den Entnahmegriff bzw. die Entnahmevorrichtung, um die Zubehörteile herauszunehmen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose.
- Lassen Sie benutzte Zubehörteile und das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals scharfe oder scheuernde Reiniger, Topfreiniger oder Stahlwolle. Dies würde das Gerät beschädigen.

- Reinigen Sie alle sonstige Teile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine. Hartnäckige Rückstände an Zubehörteilen sollten zuvor in warmem Wasser mit etwas Spülmittel eingeweicht werden.
- Die Tür lässt sich zwecks einfacherer Reinigung abnehmen. Dazu öffnen Sie die Tür in einem Winkel von 45° und nehmen Sie dann vorsichtig ab. Die Tür ist nicht spülmaschinenfest.



- Lassen Sie alle Teile ausgiebig trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Geschirrtuch ab.

**STÖRUNGSBESEITIGUNG**

Problem	Mögliche Ursache	Lösung	
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Netzkabel an einer Steckdose an.	
	Sie haben das Gerät nicht eingeschaltet, indem Sie Garzeit und Temperatur eingestellt haben.	Stellen Sie Temperatur und Garzeit wie angegeben ein.	
	Das Gerätefenster ist nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob das Fenster geschlossen ist.	
Die frittierten Zutaten sind nicht richtig gar.	Zu große Menge an Gargut.	Verringern Sie die Menge an Gargut pro Vorgang.	
	Die Temperatur ist zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.	
Die Zutaten sind ungleichmäßig gegart.	Beim Garen auf dem Blech ist dieses nicht korrekt positioniert.	Achten Sie beim Garen auf die korrekte Positionierung des Blechs.	
Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Es werden fettige Zutaten zubereitet.	Bei der Zubereitung fettiger Zutaten in der Fritteuse läuft viel Öl in den Garkorb. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und der Garkorb kann heißer als gewöhnlich werden. Die hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.	
	Im Garkorb können sich noch Fettreste von der letzten Benutzung befinden.	Weißer Rauch entsteht beim Aufheizen des Garkorbs. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung sorgfältig.	
Frische Pommes-Frites sind nicht knusprig.	Wie knusprig Pommes-Frites werden, hängt von der Ölmenge und dem Wassergehalt des Garguts ab.	Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen sorgfältig ab, bevor Sie das Öl zufügen. Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stäbchen, damit sie knuspriger werden. Geben Sie etwas mehr Öl für ein knusprigeres Resultat hinzu.	
Alle LEDs blinken, und ein Fehlercode erscheint auf dem Display.	E1	Unterbrochener Stromkreis beim Temperatursensor.	Wenden Sie an den Kundendienst.
	E2	Kurzschluss beim Temperatursensor.	Wenden Sie an den Kundendienst.

**UMWELT**



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

**Support**

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

**SEGURIDAD**

- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, al representante o a una persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que no se pueda enredar con el cable.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado. En el peor de los casos, los alimentos pueden prenderse. (No utilice más de una cucharadita de aceite, ninguna carne que suelte demasiada grasa o agua para hervir alimentos.)
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin

- son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

ES



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

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

### DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Unidad principal
2. Pantalla
3. Asa del rostizador
4. Cesta giratoria
5. Asa de la herramienta de extracción
6. Rejillas de horneado (3 unidades)
7. Bandeja colectora de grasa

#### Panel de control

1.	Pantalla LCD	8.	Botón de iluminación
2.	Indicador de temperatura	9.	Botón de alimentación
3.	Indicador de funcionamiento	10.	Botón para rotación
4.	Indicador de tiempo	11.	Botón de precalentamiento
5.	Subir temperatura	12.	Bajar tiempo
6.	Bajar temperatura	13.	Subir tiempo
7.	Indicadores de modo		

### ANTES DEL PRIMER USO

- Cuando encienda el aparato por primera vez, este producirá un ligero olor. Este olor es normal y solo temporal, desaparecerá en unos minutos. Asegúrese de que la habitación está bien ventilada.



- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

### Colector de grasa/bandeja de horneado

- Coloque siempre la bandeja colectora de grasa en los carriles inferiores del espacio para cocinar; de este modo, se recogerá toda la grasa que gotee, los restos de comida y las migas. Si coloca alimentos encima, también puede utilizarla como bandeja de horneado; en este caso, colóquela en los carriles intermedios.

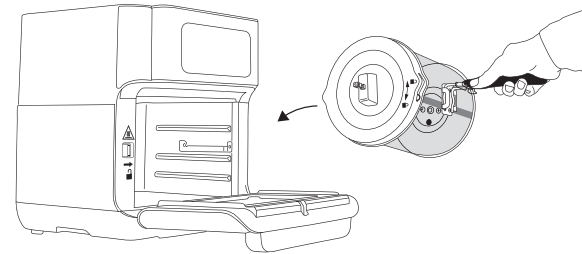
### Herramienta de extracción

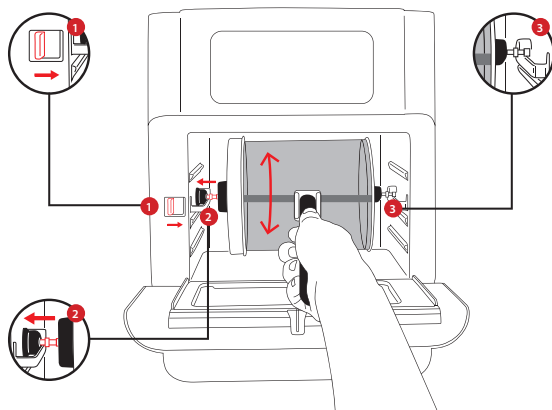
- Con el asa de extracción puede extraer del espacio para cocinar la cesta giratoria; para ello, presiónela y fíjela en el soporte para el asa.
- Levante y extraiga con cuidado la cesta giratoria del espacio para cocinar y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

### Cesta giratoria

- La cesta giratoria se puede usar para cocinar patatas fritas o patatas preparadas de otro modo, verduras, carne y productos congelados como nuggets de pollo o aros de calamar.
- No llene la cesta en exceso con alimentos; si la cesta está llena, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.
- Cierre la cesta y asegúrese de que está bien cerrada para que no se abra durante el uso.

- Conmute el interruptor rojo hacia la derecha. Introduzca el lado izquierdo de la cesta giratoria en el espacio para cocinar. Para ello, en el lado izquierdo del espacio para cocinar, introduzca y encaje el extremo izquierdo del eje hasta el tope del soporte redondo.
- A continuación, en el lado derecho del espacio para cocinar, enganche el extremo derecho del eje en el soporte.
- Suelte el interruptor para fijar la cesta.





- Compruebe si la ha colocado correctamente.

## Rejillas de horneado

- Las rejillas de horneado se deslizan por los carriles del espacio para cocinar.
- La resistencia se encuentra en la parte superior del espacio para cocinar.
- Cuanto más alto coloque una rejilla, con más intensidad recibirá el calor desde la parte superior.
- En la parte superior, los alimentos se cocinan más rápido y quedan más crujientes.
- En la posición intermedia, los alimentos reciben un calor uniforme desde todos los lados.





- Los carriles inferiores son adecuados si desea cocinar los alimentos con una cocción suave.

## USO

- Inserte el enchufe de red en un enchufe con toma de tierra.
- Abra la puerta.
- Si no va a usar la bandeja colectora de grasa como bandeja de horneado, introdúzcala en los carriles inferiores del espacio para cocinar.
- Seleccione el accesorio adecuado según los alimentos que vaya a preparar.
- Prepare la comida, colóquela en el accesorio e introduzca el accesorio en el aparato.
- Para colocar y retirar la cesta giratoria, pulse el botón de liberación.
- Cierre la puerta.
- Pulse el botón de encendido/apagado. La pantalla se activará.
- Defina manualmente la temperatura y el tiempo de cocinado o elija uno de los 10 programas.
- **Definición manual:**
- Toque el símbolo hacia arriba o hacia abajo del ajuste de temperatura y defina la temperatura adecuada (la temperatura mínima es de 80 °C y la máxima es de 200 °C).
- Toque el símbolo hacia arriba o hacia abajo del ajuste de tiempo y defina el tiempo adecuado (el tiempo mínimo es de 1 minuto y el máximo es de 90 minutos).
- **Definición del programa:**
- Para activar el programa deseado, toque el símbolo del programa. Cuando el símbolo comience a parpadear, el programa estará activado.

- Si vuelve a tocar el mismo símbolo, el programa seleccionado se cancelará.
- En la siguiente tabla encontrará información acerca de los programas predefinidos:



Programa	Programa	Temperatura/ tiempo predeterminado s	Cantidad
Patatas fritas en la freidora Aerofryer *1		200 °C/15	500 g
Patatas fritas caseras *2		Tiempo sugerido 120 °C/10 min 200 °C/20 min	500 g
Asado		180 °C/20 min	200 g
Pescado		180 °C/20 min	200 g
Marisco/crustáceos		180 °C/15 min	250 g
Pizza		180 °C/10 min	1 unidad
Pizza congelada		Tiempo sugerido 180 °C/15 min	1 unidad
Pollo		180 °C/25 min	500 g

Hornear		160 °C/40 min	1 unidad
Asar		190 °C/30 min	200 g
Deshidratar		30 °C/4 horas	250 g
Recalentar		115 °C/12 min	

#### Información adicional:

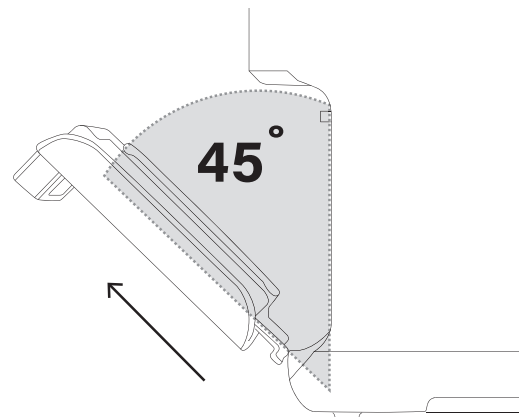
- \*1: Cuando se usa la cesta de fritura giratoria, hasta para 500 g de patatas fritas. Cuando se usan las 3 rejillas, hasta para 750 g de alimentos. (Agite los ingredientes cada 5 minutos).
- \*2: Añada 1/2 cucharada de aceite. Cuando se usa la cesta de fritura giratoria, hasta para 400 g de patatas fritas. Cuando se usan las 3 rejillas, hasta para 600 g de alimentos. (Agite los ingredientes cada 5 minutos).
- El tiempo de cocción depende del grosor de los alimentos. Los tiempos también pueden variar en función de la cantidad y consistencia de los alimentos. Los ajustes de tiempo son solo indicaciones y pueden adaptarse a sus preferencias. Duplique el tiempo para la carne dura y amplíe el tiempo al menos un 20 % para los alimentos ultracongelados.
- Asegúrese de que la carne y las aves están bien cocinadas antes de servirlos.

ES

- Para modificar la temperatura o el tiempo de cocción de un programa que ha seleccionado, toque los botones de definición de la temperatura y el tiempo, del mismo modo que lo haría para una definición manual de estos valores, y defina un valor nuevo.
- Cuando se enciendan de manera sucesiva las luces de funcionamiento, el electrodoméstico estará en marcha. Si el funcionamiento se ve interrumpido, estas luces parpadearán.
- Si va a utilizar la cesta giratoria, toque el  botón para que la función de rotación se ponga en marcha. Si toca el botón de nuevo, la función de rotación se detendrá.
- Si toca el botón para encender la luz,  podrá comprobar el estado de los alimentos mientras el aparato esté en funcionamiento. Si abre la puerta, la luz se encenderá y el electrodoméstico dejará de funcionar automáticamente. Cuando vuelva a cerrar la puerta, el aparato se pondrá en marcha de nuevo.
- Una vez haya transcurrido el tiempo de cocción, el electrodoméstico se apagará automáticamente y emitirá un pitido. Si necesita apagar el aparato antes de que haya terminado, pulse el interruptor de encendido/apagado. Para apagar el aparato por completo, mantenga pulsado el interruptor de encendido/apagado hasta que la pantalla se apague.
- Abra la puerta y saque los alimentos cocinados. Utilice siempre guantes y la herramienta/asa de extracción para sacar los accesorios.
- Tras el uso, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared.
- Deje que el aparato y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. El aparato no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie el equipo con un paño húmedo. No utilice limpiadores fuertes ni abrasivos, estropajos ni lana de acero, ya que dañarían el aparato.
- Lave las piezas utilizadas con lavavajillas y agua tibia o métalas en el lavavajillas. Si los accesorios están muy sucios, le recomendamos que antes los sumerja en agua caliente con lavavajillas.
- La puerta se puede extraer para facilitar su limpieza; ábrala con un ángulo de 45° y sáquela con cuidado. La puerta no se puede lavar en el lavavajillas.



- Deje secar completamente todas las piezas o séquelas con un paño.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa		Solución
El horno no funciona.	El aparato no está enchufado.		Conecte el cable de alimentación a la toma de pared.
	No ha establecido el tiempo y la temperatura de cocción para poner en marcha el aparato.		Ajuste el tiempo y la temperatura según las indicaciones.
	La ventana del aparato no está bien cerrada.		Compruebe que la ventana está cerrada.
Los ingredientes no se han cocinado con el Aerofryer Oven.	Hay demasiados alimentos.		Disminuya la cantidad de alimentos a cocinar de una vez.
	La temperatura establecida es demasiado baja.		Aumente la temperatura.
Los ingredientes no se han cocinado de manera uniforme.	Si se utiliza la bandeja para preparar los alimentos, no se ha ajustado su posición.		Durante la preparación de los alimentos, ajuste correctamente la posición de la bandeja.
Sale humo blanco por el aparato.	Está cocinando alimentos con grasa.		Cuando se frien alimentos con grasa en la freidora Aerofryer, cae mucha grasa en el recipiente. La grasa genera humo blanco y es posible que el recipiente se caliente más de lo normal. Esto no influye en el aparato ni en el resultado final.
	El recipiente todavía contiene residuos de grasa de un uso anterior.		El humo blanco se produce al calentarse la grasa en el recipiente. Asegúrese de limpiar correctamente el recipiente después de cada uso.
Las patatas fritas caseras no están crujientes.	Las patatas fritas quedarán más o menos crujientes en función de la cantidad de aceite usada y de la cantidad de agua que contengan.		Asegúrese de secar bien los palitos de patata antes de añadir el aceite. Para un resultado más crujiente, corte los palitos de patata más pequeños. Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.
Parpadean todas las luces y aparece un código de error en la pantalla.	E1	Circuito roto del sensor térmico.	Póngase en contacto con el equipo de atención al cliente.
	E2	Cortocircuito del sensor térmico.	Póngase en contacto con el equipo de atención al cliente.

## MEDIO AMBIENTE



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

## Soporte

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

ES

## SEGURANÇA

- O fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos se ignorar as instruções de segurança.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu representante de assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes para evitar perigos.
- Nunca desloque o aparelho puxando pelo cabo e certifique-se de que este nunca fica preso.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido. No pior dos casos, a comida poderá incendiar-se. (Não utilize mais do que uma colher de chá de óleo, não cozinhe carne que liberte muita gordura nem utilize água para cozinhar alimentos.)
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.



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

## GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

### DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Unidade principal
2. Visor
3. Pega do espeto giratório
4. Cesto rotativo
5. Pega da ferramenta de remoção
6. Grelha de assar (3 x)
7. Tabuleiro de recolha de gordura

#### Painel de controlo

1.	Visor LCD	8.	Botão luminoso
2.	Indicador de temperatura	9.	Botão de alimentação
3.	Indicador de funcionamento	10.	Botão rotativo
4.	Indicador de tempo	11.	Botão de pré-aquecimento
5.	Temperatura +	12.	Tempo -
6.	Temperatura -	13.	Tempo +
7.	Indicadores de modo		

PT

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.
- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

## Bandeja coletora de gordura/para assar

- Coloque sempre a bandeja coletora de gordura nas calhas inferiores do espaço de confeção para recolha de pingos de gordura, resíduos de alimentos ou migalhas. Também pode ser usada como bandeja para preparação dos alimentos; basta colocar nela os alimentos e inserir a bandeja nas calhas intermédias.

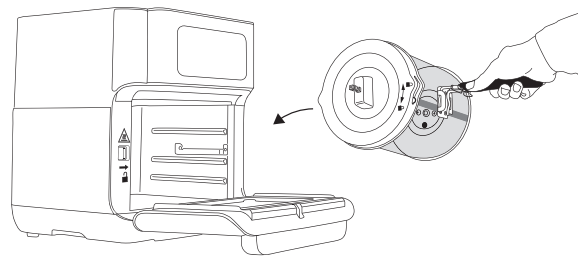
## Ferramenta para remoção

- Use a pega de remoção para retirar o cesto rotativo do espaço de confeção; aperte a pega e segure nela pelo respetivo suporte.
- Levante suavemente o cesto rotativo para fora do espaço de confeção e coloque-o sobre uma superfície resistente ao calor.

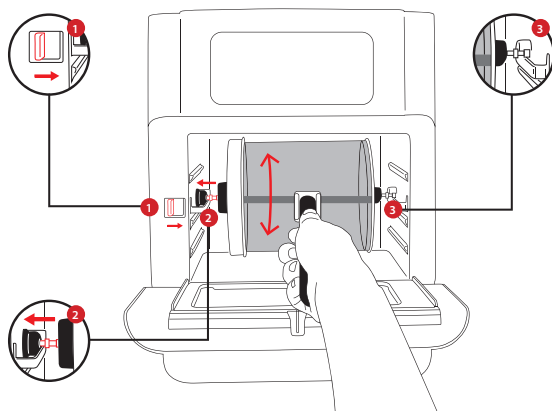
## Cesto rotativo

- O cesto rotativo pode ser usado para preparar batatas fritas ou outros produtos à base de batata, pedaços de vegetais, carne e produtos congelados, como douradinhos e calamares.
- Não encha demasiado o cesto; se estiver cheio, os alimentos não cozinham homogeneamente.

- Feche o cesto e certifique-se de que está bem fechado para evitar que abra durante a utilização.
- Deslize o interruptor vermelho para a direita. Insira o lado esquerdo do cesto rotativo no espaço de confeção. Para tal, encaixe a extremidade esquerda da haste no mais fundo possível no suporte redondo existente do lado esquerdo do espaço de confeção até à posição de bloqueio.
- Depois, pendure a extremidade direita da haste no suporte do lado direito do espaço de confeção.
- Solte o interruptor para bloquear o cesto na respetiva posição.

















- Verifique se ficou devidamente encaixado.



## Grelhas de assar

- As grelhas de assar são inseridas nas calhas do espaço de confeção.
- A resistência está localizada no topo do espaço de confeção.
- Quanto mais elevada estiver a grelha, tanto mais intenso é o calor.
- Na parte superior, os alimentos cozinham mais depressa e ficam mais estaladiços.
- A posição intermédia pode ser selecionada para alcançar um aquecimento uniforme a toda a volta.
- As calhas inferiores são adequadas para um cozinhado mais suave e lento.

## UTILIZAÇÃO



- Ligue a ficha de alimentação a uma tomada de parede com proteção terra.
- Abra a porta.
- Se não pretende usar a bandeja coletora de gordura como bandeja para assar, insira-a nas calhas inferiores do espaço de confeção.
- Selecione um acessório adequado para os alimentos a preparar.
- Processe os alimentos e coloque-os sobre ou dentro do acessório, e encaixe o acessório no aparelho.
- Para prender e remover o cesto rotativo, prima o botão para libertar.
- Feche a porta.
- Prima o botão de ligar/desligar (on/off). O visor acende.
- Selecione a temperatura e o tempo de preparação manualmente ou escolha um dos 10 programas.
- **Programação manual:**
- Toque no símbolo da seta para cima ou para baixo na programação da temperatura para escolher a temperatura desejada (mínimo: 80°C; máximo: 200°C).
- Toque no símbolo da seta para cima ou para baixo na programação do tempo para escolher o tempo desejado (entre 1 e 90 minutos).
- **Seleção do programa:**
- Ative o programa desejado tocando no símbolo do programa; está ativo quando o símbolo começar a piscar.
- Toque novamente no mesmo símbolo para cancelar a seleção.
- Consulte a informação predefinida na tabela abaixo:

Programa	Programa	Temperatura/ tempo predefinida/o	Quantidade
Batatas fritas Aerofryer *1		200°C/15min	500 g
Batatas fritas não congeladas *2		Tempo proposto 120□/10min. 200□/20min.	500 g
Assar		180°C/20min	200 g
Peixe		180°C/20min	200 g
Marisco/crustáceos		180°C/15min	250 g
Piza		180°C/10min	1 un.
Piza congelada		Tempo proposto 180°C/15min	1 un.
Frango		180°C/25min	500 g
Cozer		160°C/40min	1 un.
Espeto giratório		190°C/30min	200 g

Desidratação		30°C/4 horas	250 g
Reaquecer		115°C/12min	

**Informação adicional:**

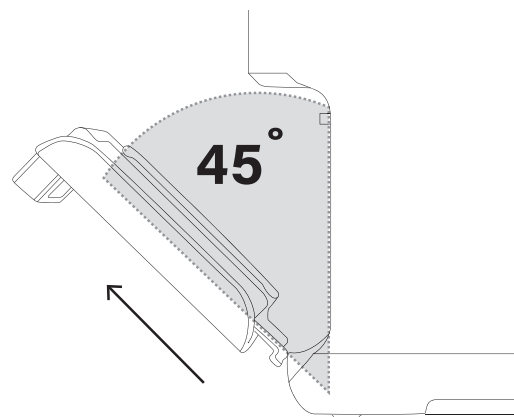
- \*1: Adequado para até 500 g de batatas fritas, se usar o cesto de fritura rotativo. Adequado para até 750 g, se usar as 3 grelhas para assar. (agite a cada 5 minutos)
- \*2: Adicionar 1/2 colher de sopa de óleo. Adequado para até 400 g de batatas fritas, se usar o cesto de fritura rotativo. Adequado para até 600 g, se usar as 3 grelhas para assar. (agite a cada 5 minutos)
- O tempo de confeção depende da espessura dos alimentos. O tempo também pode variar em função da quantidade e consistência dos alimentos. Os tempos indicados são meras referências e podem ser adaptados a seu gosto. Duplique o tempo indicado para carne mais dura e prolongue o tempo em pelo menos 20% para alimentos ultracongelados.
- Certifique-se de que a carne e aves estão totalmente cozinhados antes de servir.
- Para alterar a temperatura ou o tempo de confeção de um programa selecionado, toque nos botões de programação da temperatura e do tempo, como indicado na programação manual, e defina o novo valor.
- Ao acenderem sucessivamente as lâmpadas de serviço indicam que o aparelho está a funcionar. Se a operação for interrompida, elas começam a piscar.

- Se o cesto rotativo estiver a ser usado, toque no  botão para iniciar a função de rotação. Se tocar novamente no botão, interrompe a função de rotação.
- Ligue a luz interior premindo o  botão para verificar o estado dos alimentos durante a utilização ou abra a porta; a luz acende e a operação é interrompida automaticamente. A operação é retomada assim que fechar novamente a porta.
- Assim que terminar o tempo de confeção, o aparelho desliga-se automaticamente e emite um bipe. Se for necessário parar o aparelho prematuramente, prima o botão on/off. Para desligar completamente o aparelho, prima e mantenha nesta posição o botão on/off até apagar o visor.
- Abra a porta e retire os artigos do interior do aparelho. Use sempre luvas para forno e a pega/ferramenta de remoção para retirar os acessórios.
- Após a utilização, retire a ficha da tomada de parede.
- Deixe arrefecer os acessórios usados e o aparelho, e depois limpe-os.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Nunca mergulhe o aparelho na água ou noutro líquido qualquer. O aparelho não pode ser colocado na máquina de lavar louça.
- Limpe o aparelho com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, já que danificam o aparelho.

- Lave todas as peças usadas com detergente para louça e água quente ou coloque-os na máquina de lavar louça. No caso da sujidade mais resistente, aconselhamos a mergulhar os acessórios antecipadamente em água quente e detergente líquido.
- A porta pode ser removida para facilitar a limpeza, abra a porta a um ângulo de 45° e depois retire-a com cuidado. A porta não deve ser lavada na máquina de lavar louça.



- Deixe que todas as peças sequem completamente ou seque-as com um pano da louça.

**RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

Problema	Possível causa	Solução	
O forno não funciona.	O aparelho não está ligado à corrente.	Ligue o cabo de alimentação a uma tomada de parede.	
	Não ligou o aparelho programando a temperatura e o tempo de confeção.	Programa a temperatura e o tempo de acordo com as instruções.	
	A porta do produto não fecha corretamente.	Verifique se a porta está fechada.	
Os ingredientes fritos com a Aerofryer não estão cozinhados.	Quantidade excessiva de alimentos.	Reduza a quantidade de alimentos para confeção individual.	
	Temperatura demasiado baixa.	Aumente a temperatura de confeção.	
Os ingredientes são fritos de forma irregular.	Quando o tabuleiro é usado para preparar alimentos, a posição não é ajustada.	Durante a confeção, ajuste corretamente a posição do tabuleiro.	
O aparelho liberta fumo branco.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando frita ingredientes gordurosos na Aerofryer, uma quantidade grande de óleo é vazada para a fritadeira. O óleo produz fumo branco e o cesto rotativo pode aquecer mais do que o habitual. Isto não afeta o aparelho ou o resultado final.	
	A fritadeira contém resíduos de uma utilização anterior.	O fumo branco é provocado pelo aquecimento da gordura na fritadeira. Tenha o cuidado de limpar a fritadeira corretamente após cada utilização.	
As batatas fritas acabadas de fritar não estão estaladiças.	O facto de estarem mais ou menos estaladiças depende da quantidade de óleo e de água nas batatas.	Tenha o cuidado de secar bem os palitos de batata antes de adicionar o óleo. Corte palitos mais pequenos para ficarem mais estaladiças. Adicione um pouco mais de óleo para um resultado mais estaladiço.	
As luzes todas piscam e um código de erro é apresentado no visor.	E1	Quebra do circuito do sensor térmico.	Contacte a Equipa de Apoio ao Cliente.
	E2	Curto-circuito do sensor térmico.	Contacte a Equipa de Apoio ao Cliente.

**AMBIENTE**



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

**Assistência**

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

## SICUREZZA

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

esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

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

IT

- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.



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

- Per i clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale.
- Ambienti di tipo Bed and breakfast.
- Fattorie.

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI  
SOLO PER USO DOMESTICO**

### DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Corpo macchina
2. Display
3. Strumento di estrazione
4. Cestello rotante
5. Manico per cestello
6. Griglia da forno (3x)
7. Vassoio raccogli grasso

Pannello comandi

1.	Display LCD	8.	Tasto luminoso
2.	Indicatore di temperatura	9.	Tasto di accensione
3.	Indicatore di funzionamento	10.	Tasto a rotazione
4.	Indicatore del tempo	11.	Tasto di preriscaldamento
5.	Temperatura +	12.	Tempo -
6.	Temperatura -	13.	Tempo +
7.	Indicatori modalità		

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero cattivo odore. Ciò è normale, garantire un'adeguata ventilazione. L'odore è solo temporaneo e scomparirà presto.
- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

## Vassoio raccogli grasso/Leccarda

- Collocare sempre il vassoio raccogli grasso nelle guide inferiori del vano cottura per raccogliere le gocce di grasso, i residui di cibo o le briciole. Può anche essere utilizzato come leccarda su cui disporre il cibo da cuocere, posizionandolo nelle guide centrali.

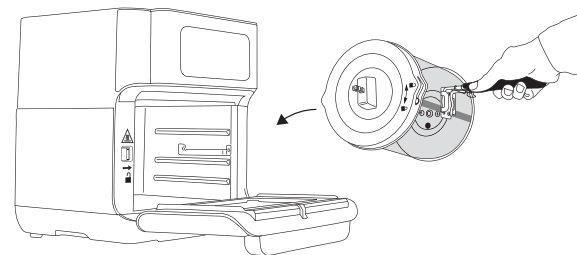
## Estrai spiedo

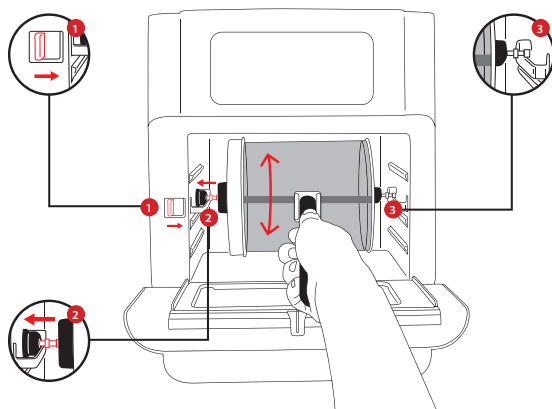
- Per estrarre il cestello rotante dal vano cottura premere il manico per cestello per agganciarlo saldamente nell'apposito supporto.
- Sollevare il cestello rotante, estrarlo con cautela dal vano cottura e poggiarlo su una superficie resistente al calore.

## Cestello rotante

- Il cestello rotante può essere utilizzato per preparare patatine fritte o altri cibi a base di patate, pezzi di verdura, carne e prodotti surgelati, come nugget o anelli di calamari.
- Non riempire eccessivamente il cestello, altrimenti la cottura degli alimenti non sarà uniforme.

- Chiudere il cestello correttamente in modo che non possa aprirsi durante l'uso.
- Spostare l'interruttore rosso verso destra. Inserire il lato sinistro del cestello rotante nel vano cottura. Inserire fino in fondo l'estremità sinistra nel supporto tondo sul lato sinistro del vano cottura.
- Poi agganciare estremità destra nel supporto sul lato destro del vano cottura.
- Rilasciare l'interruttore per bloccare il cestello in posizione.





- Controllare che sia posizionato correttamente.

## Griglie da forno











- Le griglie da forno vanno inserite nelle guide del vano cottura.
- L'elemento riscaldante si trova nella parte superiore del vano cottura.
- Il calore che proviene dall'alto è più elevato nelle parti superiori del vano cottura.
- Nella guida superiore, il cibo viene cotto più velocemente e diventa croccante.
- In posizione centrale il calore è uniforme su tutti i lati.
- Per una cottura delicata usare le guide inferiori.



## USO

- Collegare la spina a una presa a parete dotata di messa a terra.

- Aprire lo sportello.
- Se il vassoio raccogli grasso non viene usato come leccarda, inserirlo nelle guide inferiori del vano cottura.
- Usare l'accessorio adatto all'alimento da preparare.
- Preparare la pietanza e disporla sopra o nell'accessorio scelto e inserire l'accessorio nell'apparecchio.
- Per fissare e rimuovere il cestello rotante, premere il pulsante di sblocco.
- Chiudere lo sportello.
- Premere l'interruttore di accensione/spegnimento. Il display si accende.
- Impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura oppure scegliere tra i 10 programmi.
- **Impostazione manuale:**
- Toccare la freccia in alto o in basso dell'impostazione di temperatura per scegliere la temperatura desiderata (minima 80 °C, massima 200 °C).
- Toccare la freccia in alto o in basso dell'impostazione del timer per scegliere il tempo di cottura desiderato (minimo 1 minuto, massimo 90 minuti).
- **Impostazione del programma:**
- Attivare il programma desiderato toccando il relativo simbolo. Il programma si attiva quando il simbolo inizia a lampeggiare.
- Toccando nuovamente lo stesso simbolo, la selezione viene annullata.
- Per le informazioni sui valori preimpostati per ciascun programma, consultare la tabella seguente:





Programma	Programm a	Temperatura/ tempo predefiniti	Quantità
Patatine ad aria calda *1		200 °C/15	500 g
Patatine fatte in casa *2		Tempo consigliato 120 °C/10 min 200 °C/20 min	500 g
Arrosto		180 °C/20 min	200 g
Pesce		180 °C/20 min	200 g
Molluschi/Crostacei		180 °C/15 min	250 g
Pizza		180 °C/10 min	1 pz
Pizza surgelata		Tempo consigliato 180 °C/15 min	1 pz
Pollo		180 °C/25 min	500 g
Torte		160 °C/40 min	1 pz
Cottura allo spiedo		190 °C/30 min	200 g

Essiccazione		30 °C/4 ore	250 g
Riscaldare		115 °C/12 min	

**Informazioni aggiuntive:**

- \*1: Usando il cestello rotante, fino a 500 g di patatine fritte. Usando le 3 griglie, fino a 750 g. (Agitare ogni 5 minuti)
- \*2: Aggiungere 1/2 cucchiaino di olio. Usando il cestello rotante, fino a 400 g di patatine fritte. Usando le 3 griglie, fino a 600 g. (Agitare ogni 5 minuti)
- Il tempo di cottura dipende dallo spessore dell'alimento. I tempi possono variare anche in base alla quantità e alla consistenza dell'alimento. Le impostazioni per i tempi di cottura sono semplici linee guida e possono essere personalizzate in base ai propri gusti. Raddoppiare i tempi per carni coriacee e aumentarli almeno del 20% per gli alimenti congelati.
- Carne e pollame devono essere ben cotti prima di servirli.
- Per modificare la temperatura o il tempo di cottura del programma selezionato, toccare i tasti per l'impostazione della temperatura e del tempo e regolare il valore come per l'impostazione manuale.
- Le spie di funzionamento che si accendono in sequenza indicano che l'apparecchio è in funzione. Se la cottura viene interrotta, le spie lampeggiano.

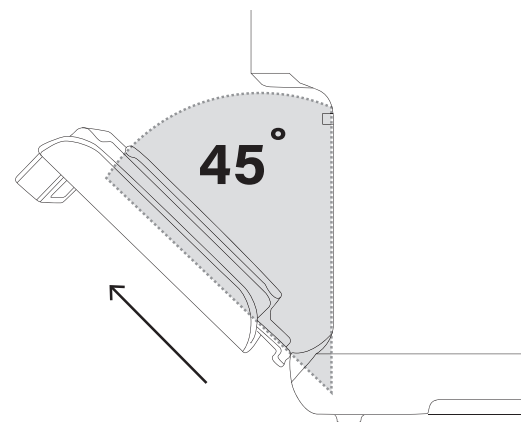
IT

- Se si utilizza il cestello rotante, toccare il tasto  per attivare la funzione di rotazione. Toccare nuovamente il tasto per interrompere la rotazione.
- Per controllare il grado di cottura accendere la luce premendo il tasto  o aprire lo sportello; in questo caso la luce si accende e la cottura viene interrotta automaticamente. La cottura riprende non appena lo sportello viene chiuso.
- Trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio si spegne automaticamente ed emette un segnale acustico. Per spegnere l'apparecchio in anticipo sul tempo impostato, premere l'interruttore di accensione/spengimento. Per spegnere completamente l'apparecchio, tenere premuto l'interruttore di accensione/spengimento finché il display non si spegne.
- Aprire lo sportello ed estrarre i cibi cotti dall'apparecchio. Indossare sempre guanti da forno e usare sempre il manico per cestello o lo strumento di estrazione per estrarre gli accessori.
- Dopo l'uso, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è lavabile in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugnette abrasive o pagliette d'acciaio, per non danneggiare l'apparecchio.

- Sciacquare tutte le parti usate con sapone per piatti e acqua calda o in lavastoviglie. In caso di sporco ostinato, si consiglia di immergere gli accessori in acqua calda e detersivo.
- Lo sportello è staccabile per una facile pulizia; aprire lo sportello con un'angolazione di 45° e sganciarlo delicatamente. Lo sportello non è lavabile in lavastoviglie.



- Attendere che tutte le parti siano asciutte o asciugarle con uno strofinaccio.

**RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

Problema	Possibile causa		Soluzione
Il forno non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.		Inserire il cavo di alimentazione nella presa elettrica.
	L'apparecchio non è stato acceso impostando il tempo e la temperatura di cottura.		Impostare temperatura e tempo di cottura come spiegato sopra.
	Lo sportello del prodotto non è chiuso correttamente.		Verificare che lo sportello sia chiuso.
La frittura con la friggitrice ad aria calda non viene bene.	Quantità di ingredienti eccessiva.		Ridurre la quantità di cibo per la cottura singola.
	Temperatura impostata troppo bassa.		Alzare la temperatura di cottura.
Frittura non uniforme.	Il vassoio utilizzato non è stato posizionato all'altezza corretta.		Durante la cottura, posizionare il vassoio in modo appropriato.
Dall'apparecchio esce del fumo.	Gli alimenti in cottura sono grassi.		Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria calda, nel recipiente si concentra una grande quantità di olio. L'olio produce fumo bianco e il recipiente può scaldarsi più del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il recipiente contiene ancora residui di grasso dell'uso precedente.		Il fumo bianco è causato dal grasso che si scalda nel recipiente. Pulire il recipiente dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua nelle patatine.		Asciugare bene i bastoncini di patata prima di aggiungere l'olio. Tagliare bastoncini di patata più piccoli per un risultato più croccante. Aggiungere un po' più olio per un risultato più croccante.
Tutte le spie lampeggiano e sul display compare un codice di errore.	E1	Circuito del sensore termico guasto.	Contattare il team di assistenza clienti.
	E2	Sensore termico in cortocircuito.	Contattare il team di assistenza clienti.

**AMBIENTE**

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

**Assistenza**

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

## SÄKERHET

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

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

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



- Ytor som anges med denna logotyp kan bli heta under användning.

- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk och liknande användningsområden, såsom:
- Personalkök i butiker, på kontor och i andra arbetsmiljöer.
- Av gäster på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer.
- ”Bed and breakfast” och liknande boendemiljöer.
- Bondgårdar.

**SPARA DESSA ANVISNINGAR  
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**

## BESKRIVNING AV DELAR

1. Huvudapparat
2. Display
3. Rotisseriehandtag
4. Roterande korg

5. Uttagningshandtag
6. Bakgaller (3 st.)
7. Fettuppsamlingsbricka

### Kontrollpanel

1.	LCD-display	8.	Lampknapp
2.	Temperaturindikator	9.	Strömbrytare
3.	Arbetsindikator	10.	Rotationsknapp
4.	Tidsindikator	11.	Förvärmningsknapp
5.	Temperatur +	12.	Tid –
6.	Temperatur –	13.	Tid +
7.	Lägesindikatorer		

## INNAN DEN ANVÄNDS FÖRSTA GÅNGEN

- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.
- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.

SV

## Fettuppsamlingsplåt/bakplåt

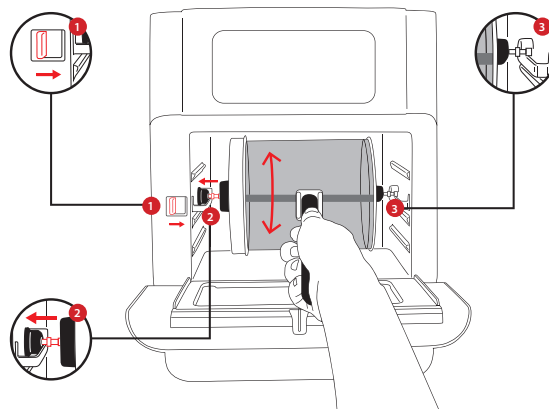
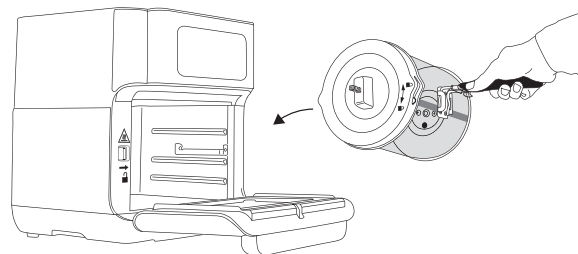
- Placera alltid fettuppsamlingsplåten i de nedre skenorna i ugnsutrymmet för att samla upp fett som droppar ner, matrester eller smulor. Den kan även användas som bakplåt. Placera livsmedel på den och sätt in på de mittre skenorna.

## Borttagningsverktyg

- Använd uttagningshandtaget för att ta ut den roterande korgen ur ugnsutrymmet. Tryck på handtaget och fäst det i handtagshållaren.
- Lyft försiktigt ut den roterande korgen ur ugnsutrymmet och ställ den på en värmetålig yta.

## Roterande korg

- Den roterande korgen kan användas för att tillreda pommes frites och andra potatisprodukter, grönsaker och kött samt frysta produkter såsom friterade kycklingbitar och bläckfiskringar.
- Sätt inte för mycket mat i korgen. Maten kan inte tillagas jämnt då.
- Stäng korgen ordentligt så att den inte öppnas under tillagningen.
- Tryck den röda brytaren åt höger. För in den vänstra sidan av den roterande korgen i ugnsutrymmet. Det gör du genom att sätta in den vänstra änden av axeln så långt det går (till låsläget) i den runda hållaren till vänster i ugnsutrymmet.
- Häng sedan den högra änden av axeln i stödet till höger i ugnsutrymmet.
- Frigör brytaren för att låsa fast korgen.



- Kontrollera att den sitter på plats på rätt sätt.









## Bakgaller

- Bakgallren kan föras in i skenorna i ugnsutrymmet.
- Värmeelementet sitter upptill i ugnsutrymmet.
- Ju högre ett galler placeras desto starkare värme utsätts det för ovanifrån.
- Maten tillagas snabbare och blir krispigare i den övre delen.
- Använd mellanläget om du vill att värmen ska vara jämn från alla håll.
- Det nedre läget lämpar sig för mer skonsam tillagning.





## ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Öppna luckan.
- Placera fettuppsamlingsbrickan i de nedersta skenorna om du inte ska använda den som bakplåt.
- Välj ett lämpligt tillbehör för maten som ska tillagas.
- Gör i ordning maten, sätt den på eller i tillbehöret och sätt tillbehöret i apparaten.
- Tryck på frigöringsknappen för att fästa och lossa den roterande korgen.
- Stäng luckan.
- Tryck på strömbrytaren. Displayen tänds.
- Ställ in temperaturen och tillagningstiden manuellt eller välj något av de 10 programmen.
- **Manuell inställning:**
- Tryck på uppåt- eller nedåtsymbolen vid temperaturinställningen för att ställa in önskad temperatur (80–200 °C).

- Tryck på uppåt- eller nedåtsymbolen vid tidsinställningen för att ställa in önskad tid (1–90 minuter).
- **Programinställning:**
- Ställ in önskat program genom att trycka på programsymbolen. När symbolen börjar att blinka är programmet aktiverat.
- Tryck på samma symbol igen om du vill avbryta.
- Förinställningsinformation finns i tabellen nedan:



Program	Program	Standardtemperatur/-tid	Mängd
Pommes frites *1		200 °C/15	500 g
Hemgjorda pommes frites *2		Föreslagen tid 120 °C/10 min 200 °C/20 min	500 g
Hel köttbit		180 °C/20 min	200 g
Fisk		180 °C/20 min	200 g
Skaldjur		180 °C/15 min	250 g
Pizza		180 °C/10 min	1 st.
Fryst pizza		Föreslagen tid 180 °C/15 min	1 st.
Kyckling		180 °C/25 min	500 g

SV

Grädda		160 °C/40 min	1 st.
Rotisserie		190 °C/30 min	200 g
Torka		30 °C/4 timmar	250 g
Värma upp		115 °C/12 min	

**Extra information:**

- \*1: Upp till 500 g pommes frites är lämpligt om den roterande frityrkorgen används. Upp till 750 g är lämpligt om de 3 grillgallren används. (Skaka var 5:e minut.)
- \*2: Tillsätt 1/2 matsked olja. Upp till 400 g pommes frites är lämpligt om den roterande frityrkorgen används. Upp till 600 g är lämpligt om de 3 grillgallren används. (Skaka var 5:e minut.)
- Tillagningstiden beror på matens tjocklek. Tiden kan även variera beroende på matens mängd och konsistens. Tidsinställningarna är endast vägledande och kan anpassas efter smak. Dubbla tiden för segt kött och förläng tiden med minst 20 % för djupfryst mat.
- Kontrollera att kött och kyckling är genomstekt före servering.
- Om du vill ändra temperatur eller tillagningstid för ett valt program trycker du på temperatur- och tidsinställningsknapparna på samma sätt som vid manuell inställning och väljer ett nytt värde.
- Lampor som tänds successivt i rad indikerar att apparaten arbetar. Om driften avbryts blinkar de.

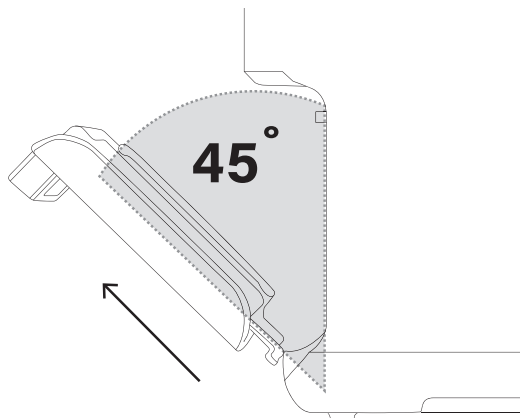
- Om den roterande korgen används trycker du på knappen  för att starta rotationsfunktionen. Tryck på knappen igen för att stoppa rotationsfunktionen.
- Tänd lampan med knappen  för att kontrollera statusen för maten som tillagas. Du kan även öppna luckan, då tänds lampan och driften upphör automatiskt. När du stänger luckan återupptas driften.
- När tillagningstiden är slut stängs apparaten av automatiskt och avger ett pip ljud. Tryck på på/av-knappen om apparaten måste stoppas i förtid. Du stänger av apparaten helt genom att hålla in på/av-knappen tills displayen slocknar.
- Öppna luckan och ta ut maten. Använd alltid grytlappar/grytvantar och uttagningshandtaget när du tar ut tillbehören.
- Efter användning, dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget.
- Låt tillbehören som har använts och apparaten svalna och rengör dem sedan.

**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.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka eller slipande rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller stålull. Sådana artiklar skadar apparaten.
- Diska alla övriga använda lösa delar med diskmedel och varmt vatten eller i diskmaskin. Vid svår smuts rekommenderar vi att du blötlägger tillbehören i varmt vatten och diskmedel först.



- Luckan kan tas loss för enkel rengöring. Öppna luckan i 45° vinkel och ta försiktigt loss den. Luckan tål inte maskindisk.



- Låt alla delar torka helt eller torka dem med en handduk.

## FELSÖKNING

Problem	Möjlig orsak	Lösning	
Ugnen fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten.	Sätt strömkabeln i ett vägguttag.	
	Du har inte slagit på apparaten genom att ställa in tillagningstid och temperatur.	Ställ in temperatur och tid enligt vad som anvisas.	
	Luckan är inte ordentligt stängd.	Kontrollera att luckan är stängd.	
Maten som har tillagats i luffritösen är inte färdig.	Det är för stor mängd mat.	Minska mängden mat.	
	Temperaturen är för lågt inställd.	Ställ in högre temperatur.	
Maten friteras ojämnt.	Om brickan används har dess läge inte justerats.	Justera brickans läge korrekt under tillagningen.	
Det kommer ut vit rök ur apparaten.	Fet mat tillagas.	När fet mat friteras i luffritösen hamnar en stor mängd olja i pannan. Oljan producerar vit rök och pannan kan bli varmare än vanligt. Det påverkar inte apparaten eller slutresultatet.	
	Det finns rester av fet mat i pannan från när den har använts tidigare.	Vit rök skapas när fett värms upp i pannan. Rengör pannan ordentligt efter varje användning.	
Nygjorda pommes frites är inte frasiga.	Pommes fritens frasighet beror på mängden olja och vatten i dem.	Låt potatisstavarna torka ordentligt innan du tillsätter olja. Skär potatisstavarna mindre för att få dem frasigare. Tillsätt lite mer olja för att få frasigare pommes frites.	
Alla lampor blinkar och felkoden visas på displayen.	E1	Den termiska sensorn har en bruten krets.	Kontakta kundtjänsteamet.
	E2	Den termiska sensorn har kortslutits.	Kontakta kundtjänsteamet.

SV

## 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 insamlingsställen.

### Support

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

## BEZPIECZEŃSTWO

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia w przypadku nieprzestrzegania instrukcji bezpieczeństwa.
- W przypadku uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi on być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Nie wolno przesuwac urządzenia, ciągnąc za przewód ani dopuszczac do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem. W najgorszym przypadku żywność może się zapalić. (Nie używaj więcej niż jednej łyżeczki oleju, mięsa, które uwalnia za dużo tłuszczu lub wody przeznaczonej do gotowania.)
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź

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

- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.



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

- Pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych miejscach pracy.
  - Przez klientów w hotelach, motelach i innych ośrodkach tego typu.
  - Ośrodki oferujące noclegi ze śniadaniem.
  - Gospodarstwa rolne.
- NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.**

## OPIS CZĘŚCI

1. Urządzenie główne
2. Wyświetlacz
3. Uchwyt różna
4. Kosz obrotowy
5. Uchwyt przyrządu do wyjmowania
6. Kratka do pieczenia (3 x)
7. Tacka do zbierania tłuszczu

### Panel sterowania

1.	Wyświetlacz LCD	8.	Przycisk światła
2.	Wskaźnik temperatury	9.	Przycisk zasilania
3.	Wskaźnik pracy	10.	Przycisk obracania
4.	Wskaźnik czasu	11.	Przycisk nagrzewania wstępnego
5.	Temperatura +	12.	Czas -
6.	Temperatura -	13.	Czas +
7.	Wskaźniki trybu		

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przy pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się delikatny zapach. Jest to normalne, należy zapewnić odpowiednią wentylację. Zapach ten jest tymczasowy i szybko zniknie.
- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.

## Tacka do zbierania tłuszczu/blacha do pieczenia

- Zawsze umieszczaj tackę do zbierania tłuszczu w najniższych prowadnicach przestrzeni roboczej, aby zbierać skapujący tłuszcz, resztki jedzenia i okruchy. Tacka może też służyć jako blacha do pieczenia. Wystarczy położyć na niej jedzenie i wsunąć blachę do pieczenia w środkowe prowadnice.

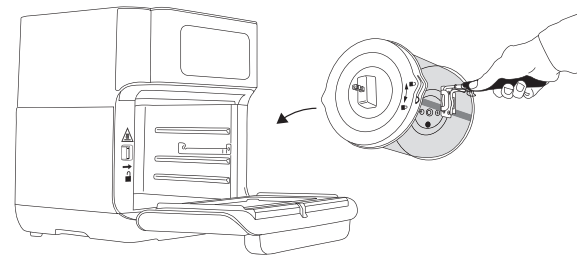
## Przyrząd do wyjmowania

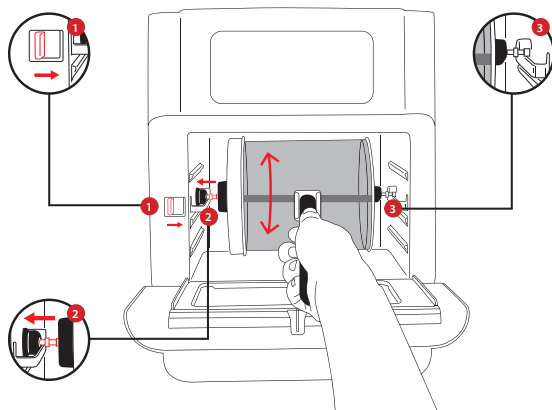
- Rączka do wyjmowania służy do wyjmowania kosza obrotowego z przestrzeni roboczej. Aby wyjąć kosz, ściśnij rączkę i włóż ją dokładnie w uchwyt rączki.
- Delikatnie podnieś i wysuń kosz obrotowy z przestrzeni roboczej, połów go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

## Kosz obrotowy

- Kosz obrotowy służy do przygotowania frytek i innych potraw z ziemniaków, kawałków warzyw, mięsa i produktów mrożonych, takich jak nuggetsy z kurczaka lub krążki z ośmiornicy.

- Nie wkładaj do kosza zbyt dużej ilości składników. Przepięlenie kosza spowoduje, że potrawa nie upiecze się równomiernie.
- Zamknij kosz i upewnij się, że jest prawidłowo zamknięty, aby nie otworzył się podczas pieczenia.
- Przesuń czerwony przełącznik w prawo. Włóż lewą stronę kosza obrotowego do przestrzeni roboczej. W tym celu wetknij lewy koniec pręta do oporu w okrągły uchwyt z lewej strony przestrzeni roboczej, aż się zablokuje.
- Następnie zawieś drugi koniec pręta na podporze z prawej strony przestrzeni roboczej.
- Puść przełącznik, aby zablokować kosz w odpowiedniej pozycji.





- Sprawdź, czy jest prawidłowo włożony.


## Kratki do pieczenia












- Kratki do pieczenia wsuwa się w prowadnice w przestrzeni roboczej.
- Element grzejny znajduje się na górze przestrzeni roboczej.
- Im wyżej jest umieszczona kratka, tym silniej jest ogrzewana od góry.
- Jedzenie w górnej części piecze się szybciej i jest bardziej chrupiące.
- Położenie środkowe zapewnia równomierne ogrzewanie ze wszystkich stron.
- Dolne prowadnice służą do delikatnego pieczenia.

## UŻYTKOWANIE


- Umieść wtyczkę zasilającą w uziemionym gnieździe elektrycznym.
- Otwórz drzwiczki.


- Jeśli nie planujesz używać tacki do zbierania tłuszczu jako blachy do pieczenia, wsuń ją w najniższe prowadnice przestrzeni roboczej.
- Wybierz odpowiednie akcesorium do przygotowywanej potrawy.
- Przygotuj jedzenie i umieść je na lub w wybranym akcesorium, zamontuj akcesorium w urządzeniu.
- Aby zamocować i wyjąć kosz obrotowy, naciśnij przycisk zwalniania.
- Zamknij drzwiczki.
- Naciśnij przycisk wł./wył. Włączy się wyświetlacz.
- Ustaw temperaturę i czas pieczenia ręcznie lub wybierz jeden z 10 programów.
- **Ustawienia ręczne:**
- Dotknij symbolu w górę lub w dół w ustawieniu temperatury, aby ustawić żądaną temperaturę (najniższa 80°C, najwyższa 200°C).
- Dotknij symbolu w górę lub w dół w ustawieniu czasu, aby ustawić żądany czas (od 1 minuty do 90 minut).
- **Ustawienia programów:**
- Włącz żądany program, dotykając jego symbolu. Migający symbol wskazuje uruchomienie programu.
- Dotknięcie tego samego symbolu jeszcze raz spowoduje anulowanie wyboru.
- Informacje o programach znajdują się w tabeli poniżej:

Program	Program	Domyślna temperatura/czas	Ilość
Frytki z piecyka konwekcyjnego *1		200°C/15	500 g

Domowe frytki *2		Proponowany czas 120°C/10 min 200°C/20 min	500 g
Pieczenie/prażenie		180°C/20 min	200 g
Ryby		180°C/20 min	200 g
Owoce morza		180°C/15 min	250 g
Pizza		180°C/10 min	1 szt.
Mrożona pizza		Proponowany czas 180°C/15 min	1 szt.
Kurczak		180°C/25 min	500 g
Pieczenie/zapiekanie		160°C/40 min	1 szt.
Rożen		190°C/30 min	200 g
Suszenie		30°C/4 godziny	250 g
Odgrzewanie		115°C/12 min	

**Dodatkowe informacje:**

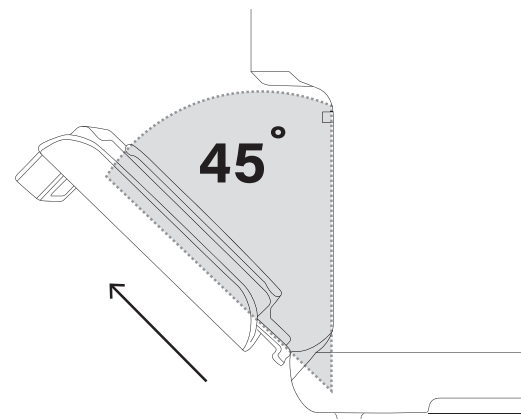
- \*1: W przypadku używania obrotowego kosza na frytki można przygotować maks. 500 g frytek. W przypadku używania 3 kratek można przygotować maks. 750 g frytek. (Potrząśnij co 5 minut)
- \*2: Dodaj 1/2 łyżki oleju. W przypadku używania obrotowego kosza na frytki można przygotować maks. 400 g frytek. W przypadku używania 3 kratek można przygotować maks. 600 g frytek. (Potrząśnij co 5 minut)
- Czas pieczenia zależy od grubości kawałków przygotowywanej żywności. Czas może również ulegać zmianom ze względu na ilość i konsystencję żywności. Ustawienia czasu mają charakter jedynie poglądowy i można je dostosować do swoich preferencji. W przypadku twardego mięsa czas należy podwoić, natomiast w przypadku żywności głęboko mrożonej należy wydłużyć go przynajmniej o 20%.
- Przed podaniem upewnij się, że mięso i drób są dokładnie upieczone.
- Aby zmienić temperaturę lub czas działania wybranego programu, dotknij przycisków ustawień temperatury i czasu, podobnie jak w przypadku ustawień ręcznych, aby ustawić nową wartość.
- Kontrolki pracy zapalające się i gasnące jedna po drugiej wskazują, że urządzenie działa. Jeśli działanie zostanie przerwane, kontrolki będą migły.
- Jeśli jest używany kosz obrotowy, dotknij przycisku , aby uruchomić funkcję obracania. Dotknięcie przycisku jeszcze raz zatrzyma funkcję obracania.

- Włącz światło, naciskając przycisk , aby sprawdzić stan potrawy w trakcie pracy urządzenia. Możesz też otworzyć drzwiczki, w takim przypadku światło się włączy, a działanie zostanie automatycznie przerwane. Po zamknięciu drzwiczek działanie zostanie wznowione.
- Gdy upłynie czas pieczenia, urządzenie automatycznie się wyłączy i wyemituje sygnał dźwiękowy. Jeśli chcesz wyłączyć urządzenie wcześniej, naciśnij przycisk wł./wyl. Aby całkowicie wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk wł./wyl., aż wyświetlacz zgaśnie.
- Otwórz drzwiczki i wyjmij upieczoną potrawę z urządzenia. Aby wyjąć akcesoria, zawsze zakładaj rękawice kuchenne i używaj rączki/przyrządu do wyjmowania.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia wyciągnij wtyczkę zasilającą z gniazdka elektrycznego.
- Poczekaj, aż używane akcesoria i urządzenie ostygną, a następnie je wyczyść.

## 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.
- Urządzenie czyść wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych ani szorstkich środków czyszczących, zmywaków do szorowania lub druciaków, aby nie uszkodzić urządzenia.

- Pozostałe używane elementy umyj ciepłą wodą z płynem do naczyń lub włóż do zmywarki. W przypadku szczególnie uporczywych zabrudzeń zalecamy uprzednie namoczenie akcesoriów w ciepłej wodzie z płynem do naczyń.
- Drzwiczki można odcepić w celu czyszczenia. Otwórz drzwiczki pod kątem 45° i delikatnie je zdejmij. Drzwiczki nie nadają się do mycia w zmywarce.



- Pozostaw wszystkie części, aż całkowicie wyschną, lub wysusz je ręcznikiem papierowym.



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna		Rozwiązanie
Piecyk nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu		Podłącz przewód zasilający do gniazdka ściennego.
	Urządzenie nie jest włączone. Aby je włączyć, ustaw czas i temperaturę pieczenia.		Czas i temperaturę ustaw zgodnie z instrukcją.
	Drzwiczki do wkładania produktu nie są prawidłowo zamknięte.		Sprawdź, czy drzwiczki są zamknięte.
Składniki przygotowywane w piecyku konwekcyjnym są niedopieczone.	Za dużo jedzenia.		Zmniejsz jednorazowo przygotowywaną porcję jedzenia.
	Ustawiono za niską temperaturę.		Ustaw wyższą temperaturę.
Składniki pieką się nierównomiernie.	Tacka używana jako blacha do pieczenia jest włożona nierówno.		Podczas pieczenia tacka musi być równo włożona.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.		W przypadku pieczenia tłustych składników w piecyku konwekcyjnym, do misy wycieka dużo płynnego tłuszczu. Płynny tłuszcz wydziela biały dym, a misa może się nagrzewać bardziej niż normalnie. Nie ma to wpływu na urządzenie ani na końcowy efekt pieczenia.
	Misa zawiera resztki tłuszczu z poprzedniego pieczenia.		Biały dym powstaje z tłuszczu ogrzewanego w misie. Upewnij się, że po każdym użyciu misa jest dokładnie umyta.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody we frytkach.		Upewnij się, że przed dodaniem oleju słupki ziemniaków zostały dokładnie osuszone. Aby frytki były bardziej chrupiące, potnij ziemniaki na cieńsze słupki. Więcej chrupkości można uzyskać, dodając trochę więcej oleju.
Migają wszystkie lampki, a na wyświetlaczu pojawia się kod błęd.	E1	Uszkodzony obwód czujnika termicznego.	Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
	E2	Zwarcie obwodu czujnika termicznego.	Skontaktuj się z działem obsługi klienta.

## ŚRODOWISKO



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

## Wsparcie

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

## BEZPEČNOST

- Při ignorování bezpečnostních pokynů nemůže být výrobce odpovědný za případná poškození.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo možným rizikům.
- Nikdy spotřebič nepřenašejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben. V nejhorším případě se jídlo může vznítit. (Nepoužívejte více než jednu čajovou lžičku oleje, žádné maso, které by uvolnilo větší množství tuku nebo vodu určenou k vaření potravin.)
- Tento spotřebič nesmí používat děti mladších 8 let. Tento spotřebič mohou osoby starší 8 let a lidé se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi či nedostatkem zkušeností a znalostí používat, pouze pokud jsou pod dohledem nebo dostali instrukce týkající se bezpečného použití přístroje a rozumí možným rizikům. Děti si nesmí hrát se spotřebičem. Udržujte spotřebič a kabel mimo

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

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



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

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

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

## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Hlavní jednotka
2. Displej
3. Držadlo rožně

4. Otočný koš
5. Držadlo vyťahovacího nástroje
6. Pečicí rošt (3×)
7. Sběrný táč na tuk

Ovládací panel

1.	LCD displej	8.	Tlačítko osvětlení
2.	Indikátor teploty	9.	Vypínač
3.	Indikátor provozu	10.	Tlačítko otáčení
4.	Indikátor času	11.	Tlačítko předehřátí
5.	Teplota +	12.	Čas -
6.	Teplota -	13.	Čas +
7.	Indikátory režimu		

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Při prvním použití se může objevit mírný zápach. Je to zcela běžné, prosím, zajistěte dostatečnou ventilaci. Zápach je dočasný a velmi rychle zmizí.
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.

## Sběrný tác na tuk / pečicí plech

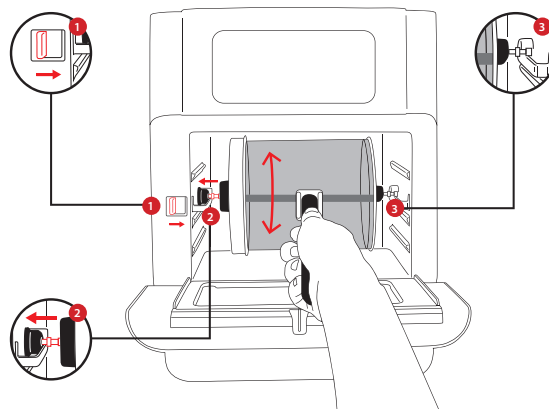
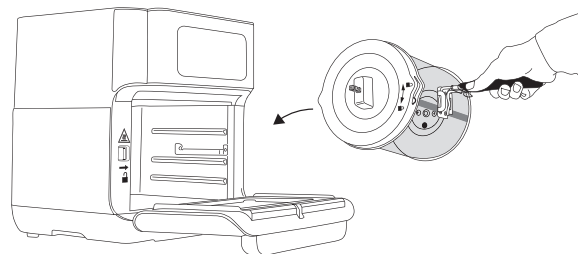
- Vždy vložte sběrný tác na tuk do spodních kolejnič prostoru pro pečení, aby do něj odkapával tuk, zbytky jídla nebo drobků. Můžete jej také použít jako pečicí plech. Stačí na něj vložit potraviny a zasunout do prostředních kolejnič.

## Vytahovací nástroj

- Vytahovací držadlo slouží k vytažení otočného koše z prostoru pro pečení. Uchopte držadlo a upevněte ho do držáku na držadlo.
- Opatrně vytáhněte otočný koš z prostoru pro pečení a položte jej na žáruvzdorný povrch.

## Otočný koš

- Otočný koš lze použít k přípravě hranolků nebo jiných bramborových pokrmů, zeleniny, masa a zmrazených potravin, např. kuřecích nugetek nebo kalamár.
- Neplňte koš nadměrně, jinak produkty nebudou připraveny rovnoměrně.
- Zavřete koš a ujistěte se, že je řádně zavřený, aby se během přípravy potravin nemohl otevřít.
- Přesuňte červený přepínač doprava. Vložte levou stranu otočného koše do prostoru pro pečení. Přitom zastrčte levý konec hřídele co nejdále do kulatého držáku na levé straně prostoru pro pečení tak, aby byl v zajištěné poloze.
- Potom zavěste pravý konec hřídele do podpěry na pravé straně prostoru pro pečení.
- Uvolněním přepínače zajistěte koš na místě.



- Zkontrolujte, zda je koš správně umístěn.









## Pečicí rošty





- Pečicí rošty se zasouvají do kolejnic v prostoru pro pečení.
- Topné těleso je umístěno v horní části prostoru pro pečení.
- Čím výše je rošt umístěn, tím větší bude intenzita ohřevu z horní strany.
- V horní části se potraviny připravují rychleji a jsou křupavější.
- V prostřední části budou potraviny rovnoměrně propečené z obou stran.
- Spodní kolejnice jsou vhodné pro přípravu při nižší teplotě.

## POUŽITÍ

- Zasuňte síťovou zástrčku do uzemněné zásuvky.
- Otevřete dvířka.
- Když sběrný táč na tuk nepoužíváte jako pečicí plech, vložte jej do nejspodnější kolejnice prostoru pro pečení.
- Vyberte vhodné příslušenství pro připravovaný pokrm.
- Zpracujte potravinu, vložte/napíchněte ji na příslušenství a toto příslušenství upevněte do prostoru pro pečení.
- Když používáte otočný koš, stiskněte tlačítko uvolnění pro upevnění/uvolnění.
- Zavřete dvířka.
- Stiskněte vypínač. Displej se aktivuje.
- Teplotu a dobu přípravy nastavte ručně, nebo zvolte jeden z 10 programů.
- **Ruční nastavení:**
- Požadovanou teplotu nastavte stisknutím šipky nahoru nebo dolů v poli nastavení teploty (80 až 200 °C).



- Požadovanou dobu přípravy nastavte stisknutím šipky nahoru nebo dolů v poli nastavení času (1 až 90 minut).
- **Nastavení programu:**
- Požadovaný program zapněte stisknutím symbolu programu. Program se aktivuje, když symbol začne blikat.
- Dalším stisknutím stejného symbolu výběr programu zrušíte.
- Informace o jednotlivých předvolbách naleznete v tabulce níže:

Program	Program	Výchozí teplota/ čas	Množství
Hranolky smažené horkým vzduchem*1		200 °C / 15 min	500 g
Domácí hranolky*2		Navrhovaný čas 120 °C / 10 min 200 °C / 20 min	500 g
Opékání		180 °C / 20 min	200 g
Ryby		180 °C / 20 min	200 g
Mořské plody		180 °C / 15 min	250 g
Pizza		180 °C / 10 min	1 ks
Mražená pizza		Navrhovaný čas 180 °C / 15 min	1 ks
Kuře		180 °C / 25 min	500 g

Pečení		160 °C / 40 min	1 ks
Grilování na rožni		190 °C / 30 min	200 g
Sušení		30 °C / 4 hodiny	250 g
Ohřev		115 °C / 12 min	

#### Dodatečné informace:

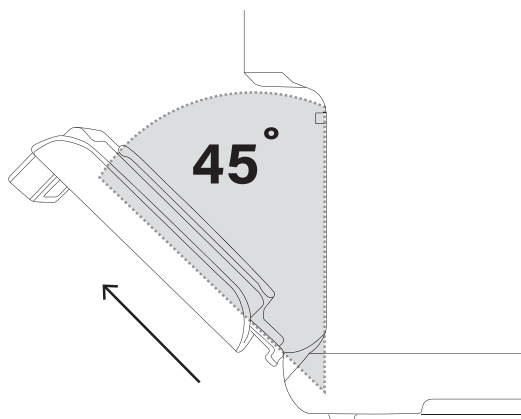
- \*1: Při použití otočného koše na smažení lze připravovat až 500 g hranolek. Při použití 3 grilovacích roštů lze připravovat až 750 g hranolek. (Každých 5 minut protřepejte.)
- \*2: Přidejte 1/2 polévkové lžíce oleje. Při použití otočného koše na smažení lze připravovat až 400 g hranolek. Při použití 3 grilovacích roštů lze připravovat až 600 g hranolek. (Každých 5 minut protřepejte.)
- Doba přípravy závisí na tloušťce potravin. Časy se mohou lišit podle množství a konzistence potravin. Nastavení času jsou jenom přibližná a můžete si je přizpůsobit podle chuti. U tuhého masa čas zdvojnásobte a u mražených potravin jej prodlužte alespoň o 20 %.
- Před podáváním se ujistěte, že maso je důkladně připravené.
- Chcete-li změnit teplotu nebo dobu přípravy u vybraného programu, stiskněte tlačítka nastavení teploty a času, stejně jako byste ručně nastavovali novou hodnotu.
- Postupně se rozsvěčující kontrolky znamenají, že zařízení je v provozu. Když je provoz přerušen, kontrolky blikají.

- Když používáte otočný koš, stiskněte tlačítko  pro zapnutí funkce otáčení. Dalším stisknutím tlačítka funkci otáčení vypnete.
- Zapněte světlo stisknutím tlačítka  pro kontrolu stavu potravin v průběhu přípravy. Nebo otevřete dvířka. Světlo se rozsvítí a provoz se automaticky přeruší. Jakmile dvířka zavřete, provoz zařízení se obnoví.
- Jakmile uplyne čas přípravy, zařízení se automaticky vypne a zazní zvukový signál. Pokud je nutné zařízení vypnout předčasně, stiskněte tlačítko vypínače. Chcete-li zařízení úplně vypnout, podržte stisknuté tlačítko vypínače, dokud displej nezhasne.
- Otevřete dvířka a vytáhněte připravené potraviny ze zařízení. Vždy používejte rukavice do trouby a používejte vytahovací rukojeť / nástroj k vytahování příslušenství.
- Po použití zástrčku vytáhněte z elektrické zásuvky.
- Použité příslušenství a zařízení nechte vychladnout a potom je očistěte.

#### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody ani jiné kapaliny. Zařízení není vhodné pro mytí v myčce.
- Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky, škrabku ani drátěnku, které by mohly spotřebič poškodit.

- Všechny ostatní použité součásti opláchněte prostředkem na mytí nádobí a teplou vodou nebo je umyjte v myčce nádobí. V případě odolných nečistot doporučujeme příslušenství nechat odmočit v teplé vodě a umýt mycím prostředkem.
- Pro snadnější čištění je možné dvířka sundat. Otevřete dvířka do úhlu 45° a opatrně dvířka sundejte. Dvířka nelze mýt v myčce nádobí.



- Všechny části nechte důkladně uschnout nebo je osušte utěrkou.

### ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina	Řešení	
Zařízení nefunguje.	Zařízení není zapojeno do zásuvky.	Připojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.	
	Nezapnuli jste zařízení nastavením doby přípravy a teploty.	Nastavte teplotu a čas podle pokynů.	
	Dvířka zařízení nejsou <b>správně zavřena</b> .	Zkontrolujte, zda jsou dvířka zavřena.	
Potraviny připravované v horkovzdušné fritěze nejsou hotové.	Příliš velké množství potravin.	Snižte množství připravovaných potravin.	
	Příliš nízké nastavení teploty.	Nastavte vyšší teplotu.	
Potraviny nejsou připraveny rovnoměrně.	Pokud k přípravě potravin používáte rošt, není vložen ve správné poloze.	Během přípravy nastavte rošt do správné polohy.	
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Připravujete mastné potraviny.	Při přípravě mastných potravin v horkovzdušné fritěze bude do sběrného tácu na tuk odkapávat velké množství tuku. Tuk vytváří bílý kouř a koš se může zahřívat více než obvykle. To však nemá žádný vliv na zařízení ani na konečný výsledek přípravy.	
	Koš stále obsahuje zbytky tuku z předchozího použití.	Bílý kouř je způsoben zahříváním tuku na koši. Nezapomenejte koš po každém použití řádně vyčistit.	
Čerstvé hranolky nejsou křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství oleje a vody v hranolkách.	Před přidáním oleje je třeba nakrájené syrové hranolky řádně osušit. Aby byly hranolky křupavější, nakrájejte je před přípravou na menší kousky. Větší křupavosti rovněž dosáhnete přidáním nepatrně většího množství oleje.	
Všechny kontrolky blikají a na displeji je zobrazen kód chyby.	E1	Přerušený obvod teplotního senzoru.	Obratťe se na tým péče o zákazníky.
	E2	Zkrat obvodu teplotního senzoru.	Obratťe se na tým péče o zákazníky.

## PROSTŘEDÍ



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

### Podpora

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



## BEZPEČNOSŤ

- V prípade ignorovania týchto bezpečnostných pokynov sa výrobca vzdáva akejkolvek zodpovednosti za vzniknutú škodu.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa zamedzilo nebezpečenstvu.
- Zariadenie nikdy nepremiestňujte za kábel a dbajte na to, aby sa kábel nestočil.
- Spotrebič je treba umiestniť na stabilnú, rovnú plochu.
- Tento spotrebič sa smie používať iba na špecifikované účely v domácom prostredí. V najhoršom prípade sa potraviny môžu vznietiť. (Nepoužívajte viac ako jednu čajovú lyžičku oleja, žiadne mäso, ktoré uvoľní príliš veľa mastnoty alebo vodu určenú na varenie potravín.)
- Tento spotrebič nesmú používať deti mladších ako 8 rokov. Tento spotrebič smú deti staršie ako 8 rokov a osoby, ktoré majú znížené fyzické, sensorické alebo duševné schopnosti, alebo osoby bez patričných skúseností a/alebo znalostí používať, iba pokiaľ na nich dozerá osoba zodpovedná za

- ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred poučí o bezpečnej obsluhu spotrebiča a príslušných rizikách. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré sú mladšie ako 8 rokov a bez dozoru.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
  - Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
  - VAROVANIE: V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
  - Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
  - Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
  - Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.



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

## USCHOVAJTE SI TIETO INŠTRUKCIE LEN NA POUŽITIE VNÚTRI

### POPIS KOMPONENTOV

1. Hlavná jednotka
2. Displej
3. Rukoväť grilu
4. Otočný košík
5. Rukoväť nástroja na vyberanie
6. Rošt na pečenie (3×)
7. Nádoba na zachytávanie tuku

#### Ovládací panel

1.	LCD displej	8.	Tlačidlo osvetlenia
2.	Indikátor teploty	9.	Vypínač
3.	Prevádzkový indikátor	10.	Tlačidlo rotácie
4.	Indikátor času	11.	Tlačidlo predohrevu
5.	Teplota +	12.	Čas -
6.	Teplota -	13.	Čas +
7.	Indikátory režimu		

### PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pri prvom zapnutí spotrebiča sa môže objaviť mierny zápach. Ide o normálny jav, zabezpečte, prosím, dostatočnú ventiláciu. Zápach je dočasný a veľmi rýchlo zmizne.

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.

### Zberná tácka na tuk/tácka na pečenie

- Zbernú tácku na tuk dajte vždy na spodné koľajničky miesta na pečenie, aby sa zbieral odkvapkávajúci tuk, zvyšky pokrmov alebo omrvinky. Tiež sa môže použiť ako tácka na pečenie tak, že na ňu položíte pokrm a tácku na pečenie dáte na stredné koľajničky.

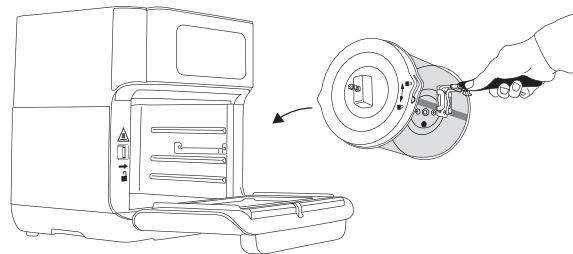
### Nástroj na vyberanie

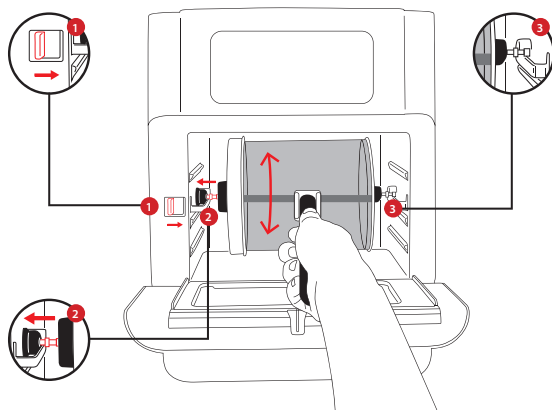
- Na vyberanie otočného košíka z priestoru na prípravu jedál použite nástroj na vyberanie tak, že stlačíte rukoväť a zaistíte ju v držiaku rukoväti.
- Otočný košík jemne nadvihnutím vyberte z priestoru na prípravu jedál a položte ho na teplu odolný povrch.

### Otočný košík

- Otočný košík je možné používať na prípravu lupienkov alebo iných výrobkov zo zemiakov, kusov zeleniny, mäsa a zmrazených produktov, akými sú napríklad kuracie kúsky (nugety) alebo sépiové krúžky.
- Košík nepreplňte ingredienciami. Ak je príliš plný, pokrm sa nepečie pravidelne.
- Košík zavrite a zabezpečte, aby bol správne zavretý tak, aby sa počas použitia neotvoril.

- Prepnite červený spínač do pravej polohy. Vložte ľavú stranu otočného košíka do priestoru na pečenie. Ak takto chcete spraviť, ľavý koniec hriadeľa pripojte tak ďaleko, ako pôjde do okrúhleho držiaku na ľavej strane miesta na pečenie, čím sa zacvakne na miesto.
- Potom vložte druhý koniec hriadeľa do podpery na pravej strane miesta na pečenie.
- Uvoľnením spínača sa košík zaistí.





- Overtvorte správne vložená.












## Regály na opekánie


- Regály na pečenie je možné klzom umiestniť na koľajničky na mieste na pečenie.
- Výhrevný prvok sa nachádza na vrchu miesta na pečenie.
- Čím vyššie dáte regál, tým intenzívnejšie bude ohrievaný zhora.
- V hornej časti sa pokrm usmaží rýchlejšie a chrumkavejšie.
- Strednú polohu je možné zvoliť na dosiahnutie pravidelného ohrevu na všetky strany.
- Spodné koľajničky sú vhodné na mierne pečenie.

## POUŽÍVANIE


- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.


- Otvorte dverka.
- Ak sa nádoba na zachytávanie tuku nemá použiť ako plech na pečenie, nasuňte ju v priestore na prípravu jedál na najspodnejšie koľajničky.
- Pre každý pokrm, ktorý sa bude pripravovať, zvolte vhodné príslušenstvo.
- Pokrm spracujte a umiestnite ho na príslušenstvo alebo doňho a príslušenstvo pripievnite k zariadeniu.
- Pre pripievnenie a odstránenie otočného košíka stlačte tlačidlo pre uvoľnenie.
- Zatvorte dverka.
- Stlačte spínač zap./vyp. Aktivuje sa displej.
- Nastavte teplotu a čas pečenia manuálne alebo vyberte jeden z 10 programov.
- **Manuálne nastavenie:**
- Dotknutím sa symbolu nahor alebo nadol pri nastavení teploty nastavíte požadovanú teplotu (najnižšia je 80 °C, najvyššia je 200 °C).
- Dotknutím sa symbolu nahor alebo nadol pri nastavení času nastavíte požadovaný čas (1 minútu až 90 minút).
- **Nastavenie programu:**
- Dotknutím sa symbolu programu aktivujete požadovaný program. Aktivuje sa, keď začne symbol blikať.
- Opätovným dotknutím sa rovnakého symbolu voľbu zrušíte.
- V tabuľke nižšie nájdete informácie o nastavení programov:

Program	Program	Predvolená teplota/čas	Množstvo
Hranolčky vo vzduchovej fritéze *1		200 °C/15	500 g
Domáce hranolčky *2		Navrhovaný čas 120 °C/10 min 200 °C/20 min	500 g
Opekanie		180 °C/20 min	200 g
Ryby		180 °C/20 min	200 g
Morské plody		180 °C/15 min	250 g
Pizza		180 °C/10 min	1 ks
Mrazená pizza		Navrhovaný čas 180 °C/15 min	1 ks
Kuracie mäso		180 °C/25 min	500 g
Pečenie		160 °C/40 min	1 ks
Gril		190 °C/30 min	200 g
Dehydrovanie		30 °C/4 hod	250 g

Opätovný ohrev		115 °C/12 min	
----------------	---	---------------	--

**Ďalšie informácie:**

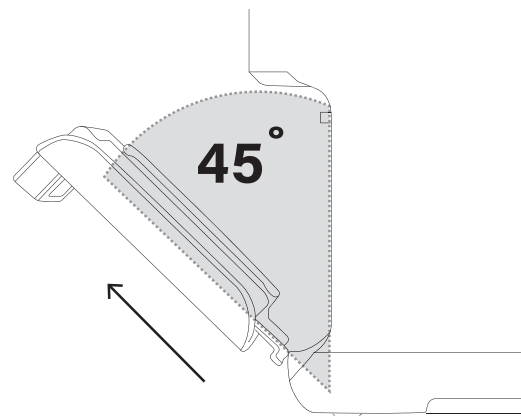
- \*1: Otočný košík na vyprážanie je vhodný až na 500 g hranolčiek. Pri použití 3 grilovacích stojanov možno spracovať až 750 g. (Každých 5 minút pretrepte)
- \*2: Pridajte 1/2 polievkovej lyžice oleja. Otočný košík na vyprážanie je vhodný až na 400 g hranolčiek. Pri použití 3 grilovacích stojanov možno spracovať až 600 g. (Každých 5 minút pretrepte)
- Doba prípravy závisí od hrúbky potravín. Čas sa môže líšiť aj v závislosti od množstva a konzistencie potravín. Nastavenia času slúžia iba ako usmernenie a môžu sa prispôsobiť podľa vlastnej chuti. Čas na prípravu tvrdého mäsa zdvojnásobte a pri hlboko zmrazených potravinách ho predĺžte aspoň o 20 %.
- Pred podávaním sa ubezpečte, či sú mäso a hydina dokonale uvarené.
- Teplotu alebo čas prípravy v rámci zvoleného programu zmeníte stlačením tlačidiel nastavenia teploty a času rovnako ako pri manuálnom nastavení a nastavíte novú hodnotu.
- Následne sa rozsvietia kontrolky, čo znamená, že zariadenie je v prevádzke. Ak sa preruší prevádzka, blikajú.
- Ak sa používa otočný košík, dotknite sa  tlačidla a spustíte funkciu otáčania. Opätovným dotykotom tlačidla funkciu otáčania zastavíte.

- Osvetlenie zapnete stlačením  tlačidla, keď potrebujete zistiť stav pokrmu počas používania alebo otvoriť dvierka, svetlo sa zapne a prevádzka sa automaticky zastaví. Prevádzka sa obnoví, keď dvierka znova zavriete.
- Potom, ako uplynul čas varenia sa zariadenie automaticky vypne a vydá zvukové znamenie. Ak je zariadenie potrebné predčasne zastaviť, stlačte tlačidlo zap / vyp. Pre úplné vypnutie zariadenia stlačte a podržte spínač zap / vyp, kým displej nezhasne.
- Otvorte dvierka a uvarené pokrmy vyberte zo zariadenia. Pri vyberaní príslušenstva vždy používajte rukavice na manipuláciu s rúrou a držadlo/nástroj na vyberanie.
- Po použití zástrčku vytiahnite z elektrickej zásuvky.
- Nechajte použité príslušenstvo a zariadenie vychladnúť a potom ho vyčistite.

## ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani do žiadnej inej tekutiny. Zariadenie nie je vhodné do umývačky riadu.
- Zariadenie očistite vlhkou handričkou. Nikdy nepoužívajte ostré a drsné čistiace prostriedky, špongiu ani drôtenku, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu zariadenia.
- Umyte všetky použité súčasti saponátom na riad a teplou vodou alebo použite umývačku riadu. V prípade silného znečistenia odporúčame príslušenstvo nechať odmočiť v teplej vode a umyť tekutým čistiacim prostriedkom.

- Pre jednoduchšie čistenie možno dvierka zložiť. Otvorte dvierka pod 45° uhlom a opatrne zložte dvierka. Dvierka nemožno umývať v umývačke riadu.



- Všetky časti nechajte riadne uschnúť alebo ich vysušte utierkou.

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie	
Rúra nefunguje.	Spotrebič nie je zapojený.	Zapojte zásuvku do zástrčky.	
	Zariadenie ste nastavením času a teploty pečenia neaktivovali.	Podľa pokynov nastavte teplotu a čas.	
	<b>Dvierka na výrobu</b> nie sú správne zatvorené.	Skontrolujte, či sú zatvorené.	
Suroviny v teplovzdušnej fritovacej rúre sa nedovarili.	Priveľa potravín.	Znížte množstvo potravín, ktoré pečiete v rámci jedného varenia.	
	Príliš nízka nastavená teplota.	Nastavte vyššiu teplotu.	
Ingrediencie sa uvarili nerovnomerne.	Ak na prípravu potravín používate podnos, je zvolená nesprávna poloha.	Počas pečenia musíte správnym spôsobom upraviť polohu podnosu.	
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Pripravujete masné potraviny.	Keď v teplovzdušnej fritéze budete vyprážať masné potraviny, do panvice natečie veľký objem oleja. Olej vytvára biely dym a košík môže byť teplejší než obvyčajne. Nemá to vplyv na zariadenie ani na konečný výsledok.	
	Košík obsahuje zvyšky mastnoty z predošlého použitia.	Biely dym spôsobuje mastnota, ktorá sa v košíku zahrieva. Dbajte na to, aby ste košík po každom použití dôsledne umyli.	
Čerstvé hranolčeky nie sú chrumkavé.	Chrumkavosť hranoliek závisí od množstva oleja a vody v nich.	Pred pridaním oleja dbajte na to, aby boli hranolčeky dôsledne vysušené. Na dosiahnutie lepšej chrumkavosti hranolčeky krájajte na menšie kusy. V záujme dosiahnutia väčšej chrumkavosti pridajte o trochu viac oleja.	
Všetky indikátory svetla a na displeji je uvedený kód chyby.	E1	Poškodený obvod snímača teploty.	Obráťte sa na tím starostlivosti o zákazníkov
	E2	Skrat termálneho snímača.	Obráťte sa na tím starostlivosti o zákazníkov

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotrebič nesmie byť na konci životnosti likvidovaný spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa zlikvidovať v recyklačnom stredisku určenom pre elektrické a elektronické spotrebiče. Tento symbol na spotrebiči, v návode na obsluhu a na obale upozorňuje na túto dôležitú skutočnosť. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov výraznou mierou prispievate k ochrane životného prostredia. Informácie o zberných miestach vám poskytnú miestne úrady.

### Podpora

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

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Производитель не несет ответственности за ущерб в случае несоблюдения правил техники безопасности.
- Во избежание опасных ситуаций для замены поврежденного кабеля питания рекомендуется обратиться к производителю, его сервисному агенту или другим достаточно квалифицированным специалистам.
- Не перемещайте устройство за кабель питания, а также следите за тем, чтобы кабель не перекручивался.
- Установите устройство на устойчивой ровной поверхности.
- Данное устройство предназначено только для использования в бытовых условиях и только по назначению. В худшем случае, еда может загореться. (Не добавляйте более одной чайной ложки масла, мяса, из которого выделяется слишком много жира, или воду для варки продуктов.)
- Данное устройство не предназначено для использования детьми в возрасте до 8 лет. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и

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

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



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



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

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

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

## ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Основной блок
2. Дисплей
3. Ручка вертела
4. Вращающаяся корзина
5. Ручка инструмента для извлечения
6. Решетка для запекания (3 шт.)
7. Поддон для сбора жира

Панель управления

1.	ЖК-дисплей	8.	Кнопка включения лампы
2.	Индикатор температуры	9.	Кнопка питания
3.	Индикатор работы устройства	10.	Кнопка включения вращения
4.	Индикатор времени	11.	Кнопка предварительного нагрева
5.	Увеличение температуры	12.	Уменьшение времени
6.	Уменьшение температуры	13.	Увеличение времени
7.	Индикаторы режима		

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- При первом включении устройства появится нехарактерный запах. Это не является неисправностью. Обеспечьте надлежащую вентиляцию. Этот аромат скоро исчезнет.
- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.

### Поддон для сбора жира или запекания

- Всегда размещайте поддон для сбора жира в нижних направляющих рабочей камеры, чтобы собирать капающий жир, остатки продуктов или крошки. Его также можно использовать в качестве противня, поместив на него продукты и установив противень в средние направляющие.

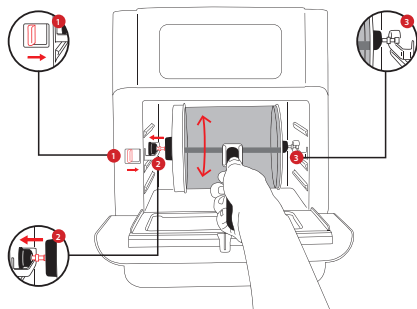
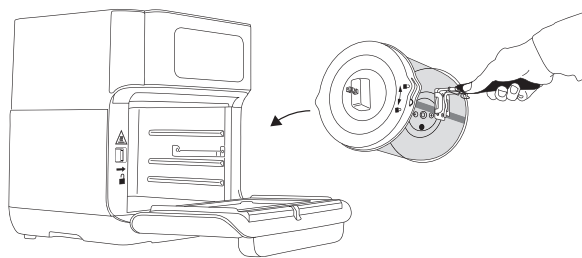
### Инструмент для извлечения

- Чтобы вынуть вращающуюся корзину из рабочей камеры, используйте ручку для извлечения. Для этого нажмите на ручку и зафиксируйте ее в держателе.
- Достаньте вращающуюся корзину из рабочей камеры и поставьте на термостойкую поверхность.

### Вращающаяся корзина

- Вращающуюся корзину можно использовать для приготовления картофеля фри или других блюд из картофеля, кусочков овощей, мяса и замороженных продуктов, таких как куриные наггетсы или кольца кальмара.
- Не переполняйте корзину ингредиентами, иначе продукты не прожарятся равномерно.
- Закройте корзину и убедитесь в том, что она не откроется во время приготовления.
- Переведите красный фиксатор в правое положение. Поместите в рабочую камеру левый край вращающейся корзины. Для этого вставьте левый конец вала до упора и щелчка в круглый держатель на левой стороне рабочей камеры.

- Затем навесьте второй конец вала на опору с правой стороны рабочей камеры.
- Отпустите фиксатор, чтобы закрепить корзину.



- Убедитесь в том, что она установлена правильно.

## Решетки для запекания









- Решетки для запекания вставляются в направляющие в рабочей камере.
- Нагревательный элемент расположен в верхней части рабочей камеры.
- Чем выше установлена решетка, тем интенсивнее жар сверху.
- В верхней части блюда готовятся быстрее и покрываются хрустящей корочкой.
- Среднюю часть можно использовать для равномерного пропекания со всех сторон.
- Нижние направляющие предназначены для деликатного приготовления.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Откройте дверцу.
- Если поддон для сбора жира не используется в качестве противня для запекания, установите его на нижние направляющие рабочей камеры.
- Выберите принадлежность, необходимую для приготовления пищи.
- Подготовьте продукты, поместите их в принадлежность или на нее и установите ее в устройство.
- Чтобы установить или снять вращающуюся корзину, воспользуйтесь кнопкой разблокировки.
- Закройте дверцу.



- Нажмите выключатель. Дисплей включится.
- Установите температуру и время приготовления вручную или выберите одну из десяти программ.
- **Настройка вручную**
- Коснитесь символа стрелки вверх или вниз рядом с индикацией температуры, чтобы установить нужную температуру (от 80 до 200 °C).
- Коснитесь символа стрелки вверх или вниз рядом с индикацией времени, чтобы задать нужное время (от 1 до 90 минут).
- **Настройка с помощью программ**
- Чтобы запустить программу, коснитесь ее символа. При запуске программы соответствующий символ начинает мигать.
- Для отмены выбора необходимо повторно коснуться символа.
- Параметры программ см. в приведенной ниже таблице.

Программа	Программа	Температура/ время по умолчанию	Порция
Картофель фри (обжарка воздухом) *1		200 °C/15 мин	500 г
Картофель фри домашнему *2		10 мин при 120 °C, затем 20 мин при 200 °C	500 г
Жареное мясо		180 °C/20 мин	200 г
Рыба		180 °C/20 мин	200 г

Моллюски и ракообразные		180 °C/15 мин	250 г
Пицца		180 °C/10 мин	1 кусок
Замороженная пицца		Рекомендуемое время 180 °C/15 мин	1 кусок
Курица		180 °C/25 мин	500 г
Выпечка		160 °C/40 мин	1 шт.
Блюда на вертеле		190 °C/30 мин	200 г
Сушка		30 °C/4 ч	250 г
Подогрев		115 °C/12 мин	

#### Дополнительная информация

- \* 1. При использовании вращающейся жарочной корзины, рассчитанной на 500 г картофеля фри. При использовании трех стоек гриля, рассчитанных на 750 г. Необходимо встряхивать каждые 5 минут.
- \* 2. Добавьте 1/2 столовой ложки масла. При использовании вращающейся жарочной корзины, рассчитанной на 400 г картофеля фри. При использовании трех стоек гриля, рассчитанных на 600 г. Необходимо встряхивать каждые 5 минут.

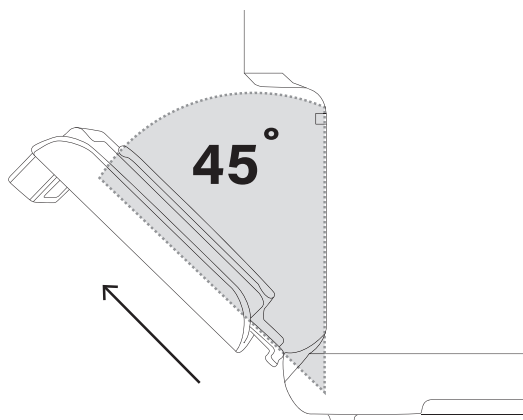
- Время приготовления зависит от толщины продуктов. Также на продолжительность влияют количество продуктов и их консистенция. Указанные значения времени носят рекомендательный характер, их можно варьировать в соответствии со своими предпочтениями. Для жесткого мяса значение времени необходимо удвоить, а для продуктов глубокой заморозки — увеличить время как минимум на 20 %.
- Перед подачей на стол убедитесь в том, что мясо и птица полностью готовы.
- Чтобы изменить температуру или время приготовления с выбранной программой, используйте кнопки настройки температуры и времени, как при ручной настройке, и установите новое значение.
- Поочередно загорающиеся рабочие индикаторы указывают на то, что устройство работает. Если работа прервана, индикаторы начинают мигать.
- При использовании вращающейся корзины  нажмите кнопку для запуска вращения. Чтобы остановить вращение, нажмите эту кнопку еще раз.
- Для проверки состояния  блюда во время приготовления нажмите кнопку подсветки или откройте дверцу. Загорится подсветка, и работа будет автоматически прервана. Работа возобновится после закрытия дверцы.

- По истечении времени приготовления устройство автоматически выключается и подает звуковой сигнал. Если необходимо остановить устройство раньше, нажмите выключатель. Для полного выключения устройства нажмите и удерживайте выключатель, пока не погаснет дисплей.
- Откройте дверцу и извлеките приготовленные продукты из устройства. При извлечении принадлежностей всегда пользуйтесь перчатками и ручкой или инструментом для извлечения.
- После использования выньте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- Подождите, пока принадлежности и устройство остынут, затем очистите их.

## 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.
- Очищать устройство следует с помощью влажной ткани. Используйте только мягкие чистящие средства. Запрещается использовать абразивные средства, скребки или металлические мочалки, которые могут повредить устройство.

- Вымойте остальные использовавшиеся детали теплой водой с моющим средством для посуды или воспользуйтесь посудомоечной машиной. Если загрязнения стойкие, предварительно замочите принадлежности в теплой воде с моющим средством.
- Дверцу можно снять для удобного мытья. Откройте ее на 45° и аккуратно снимите. Дверцу нельзя мыть в посудомоечной машине.



- Дайте всем деталям полностью обсохнуть или вытрите их полотенцем.

### ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина		Решение
Печь не работает.	Устройство не подключено к сети.		Вставьте сетевой шнур в розетку.
	При запуске устройства не были заданы время и температура приготовления.		Задайте температуру и время согласно инструкции.
	Устройство закрыто неправильно.		Проверьте, до конца ли закрыта дверца.
Продукты не доходят до готовности при обжарке воздухом.	Превышена допустимая порция.		Уберите излишки продуктов согласно допустимой порции.
	Задана слишком низкая температура.		Увеличьте значение температуры.
Ингредиенты прожариваются неравномерно.	Если используется лоток, возможно, он установлен неправильно.		Скорректируйте положение лотка во время приготовления.
Из устройства идет белый дым.	Вы готовите жирную пищу.		При обжарке жирных ингредиентов воздухом выделяется много жира. Из-за высокого нагрева корзины этот жир выделяет белый дым. Это никак не вредит устройству или блюду.
	На корзине или решетке остался жир после предыдущего использования.		При сильном нагреве этот жир начинает дымиться. Тщательно очищайте емкости и поверхности для жарки после каждого использования.
Картофель фри получается нехрустящим.	То, насколько картофель хрустящий, зависит от его водянистости и количества масла.		Прежде чем добавлять масло для обжарки, тщательно просушите картофель. Чтобы картофельные палочки хрустели, нарежьте их мельче. Также можно добавить немного больше масла.
Все индикаторы мигают, а на дисплее отображается код ошибки.	E1	Разорвана цепь температурного датчика.	Обратитесь в службу поддержки.
	E2	Короткое замыкание температурного датчика.	Обратитесь в службу поддержки.

## ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ



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

### Поддержка

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

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



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

