



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



Digital Aerofryer XL  
01.182200.01.001

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



[WEEE Logo]



## EN Instruction manual

### SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release to 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 cool down, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments.
  - Farm houses.

### PARTS DESCRIPTION

1	Timer control buttons	12	Fish button
2	Temperature control buttons	13	LCD display
3	Start button	14	Basket
4	Cancel button	15	Basket release button
5	Warm-up button	16	Basket handle
6	Chips button	17	Pan
7	Chicken button	18	Air inlet
8	Steak button	19	Hot Air outlet openings
9	Shrimp button	20	Mains cord
10	Meat button	21	Grill Rack
11	Cake button		

### BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly.
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- NOTE: After the baking process the appliance needs to cool down, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Please avoid to unplug the appliance from the net-socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.

### USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the pan back into the air fryer.
- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.
- When the pan is cold, please use the warm-up function first, by pressing the warm-up function button. The device will warm up for 5 minutes on a temperature of 80 degrees. After this, the device is ready for use.
- There are 7 seven frying programs included: CHIPS, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, MEAT, CAKE, and FISH. Use the corresponding function button depending on the type of food you wish to prepare.
- When you press the function button, the aerofryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can abort by pressing the cancel button. The device will stop after 20 seconds. After this you can select another function. It is also possible to adjust the chosen program by changing the time and temperature.
- The time can be adjusted with the timer buttons. Press the timer control buttons one time to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the buttons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 30 minutes.
- The temperature can be adjusted with the temperature control buttons. Press the temperature control buttons one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- It is also possible to start the device without selecting a function. Set the time and temperature with the timer and temperature control buttons, then press the start button.
- You can pause any program by pressing the start button, for example if you want to shake your ingredients. The device will pause after 20 seconds. To resume the frying process, press the start button again.
- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically within 5 seconds. When you reinsert the device, the program will resume.
- To cancel any program, press the cancel button. The device will shut off after 20 seconds.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking.
- When you hear the timer beep 5 times, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heatresistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you've added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Place a baking tin or oven dish in the basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

### CLEANING AND MAINTENANCE

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

### ENVIRONMENT

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

### Support

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

## NL Gebruiksaanwijzing

### VEILIGHEID

- De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade voortvloeiend uit het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsmonteur van de fabrikant of door personen met een soortgelijke kwalificatie om gevaar te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. 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.

- De tijd kan worden gewijzigd met de timerregelknop. Druk eenmaal op de timerregelknop om de frituurtijd met één minuut te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de tijd sneller te wijzigen. U kunt de timer instellen tussen 1 en 30 minuten.
- De temperatuur kan worden gewijzigd met de temperatuurregelknop. Druk eenmaal op de temperatuurregelknop om de temperatuur met 5 graden te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de temperatuur sneller te wijzigen. U kunt de temperatuur instellen tussen 80 en 200 graden.
- Het is ook mogelijk om het apparaat te starten zonder een functie te selecteren. Stel de tijd en de temperatuur in met timer- en temperatuurregelknop. Druk vervolgens op de startknop.
- U kunt een programma pauzeren door op de startknop te drukken, bijvoorbeeld als u uw ingrediënten wilt schudden. Het apparaat pauzeert na 20 seconden. Druk nogmaals op de startknop om het frituren te hervatten.
- Als u de pan tijdens het frituren verwijdert, schakelt het apparaat automatisch binnen 5 seconden uit. Als u het apparaat terugplaatst, zal het programma hervatten.
- Druk op de annuleerknop om een programma te annuleren. Het apparaat schakelt uit na 20 seconden.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat de opwarmindicator van tijd tot tijd aan uit. Dit geeft aan dat het verwarmingsselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- Overvoltage olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schud vervolgens de pan terug in de heteluchtfritusee. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Als u de timer 5 keer hoort piepen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schud vervolgens de pan terug in de heteluchtfritusee. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het apparaat en stel met de timer nog een paar extra minuten in.
- Druk op de mandontgrendelingsknop en til de mand uit de pan om kleine ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen. Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast. Eventuele overvoltage olie die zich heeft verzameld op de bodem van de pan zal op de ingrediënten lekken.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfritusee direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.
- Tips
  - Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
  - Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfritusee binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
  - Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfritusee.
  - Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
  - U kunt de heteluchtfritusee ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur voor maximaal 10 minuten in op 150°C om ingrediënten op te warmen.

- 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.

### ONDERDELENBESCHRIJVING

1	Timerregelknoppen	11	Cakeknop
2	Temperatuurregelknoppen	12	Visknop
3	Startknop	13	LCD-display
4	Annuleerknop	14	Mand
5	Opwarmknop	15	Mandontgrendelingsknop
6	Frietknop	16	Handgreep mand
7	Kipknop	17	Pan
8	Biefstukknop	18	Luchtinlaat
9	Garnaalknop	19	Luchtuitlaatopeningen
10	Vleesknop	20	Netsnoer

### VOOR HET EERSTE GEBRUIK

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

### GEBRUIK

- Plaats de netstekker in een geaard stopcontact.
- Trek de pan voorzichtig uit de heteluchtfritusee.
- Doe de ingrediënten in de mand.
- Schuif de pan terug in de heteluchtfritusee.
- Gebruik de pan nooit zonder dat de mand erin is geplaatst.
- Raak de pan tijdens en enige tijd na gebruik niet aan. De pan wordt zeer heet. Houd de pan uitsluitend bij de handgreep vast.
- Gebruik bij een koude pan eerst de opwarmfunctie door op de opwarmfunctieknop te drukken. Het apparaat zal gedurende 5 minuten opwarmen op een temperatuur van 80 graden. Hierna is het apparaat klaar voor gebruik.
- Er zijn 7 frituurprogramma's beschikbaar: FRIET, KIP, BIEFSTUK, GARNAAL, VLEES, CAKE en VIS. Gebruik de bijbehorende functieknop afhankelijk van het soort voedsel dat u wenst te bereiden.
- Als u op de functieknop drukt, start de heteluchtfritusee het bijbehorende programma. Als u het verkeerde programma heeft gekozen, kunt u het programma afbreken door op de annuleerknop te drukken. Het apparaat stopt na 20 seconden. Hierna kunt u een andere functie selecteren. Het is ook mogelijk om het gekozen programma aan te passen door de tijd en de temperatuur te wijzigen.

- De tijd kan worden gewijzigd met de timerregelknop. Druk eenmaal op de timerregelknop om de frituurtijd met één minuut te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de tijd sneller te wijzigen. U kunt de timer instellen tussen 1 en 30 minuten.
- De temperatuur kan worden gewijzigd met de temperatuurregelknop. Druk eenmaal op de temperatuurregelknop om de temperatuur met 5 graden te verhogen of te verlagen. Houd een van de knoppen ingedrukt om de temperatuur sneller te wijzigen. U kunt de temperatuur instellen tussen 80 en 200 graden.
- Het is ook mogelijk om het apparaat te starten zonder een functie te selecteren. Stel de tijd en de temperatuur in met timer- en temperatuurregelknop. Druk vervolgens op de startknop.
- U kunt een programma pauzeren door op de startknop te drukken, bijvoorbeeld als u uw ingrediënten wilt schudden. Het apparaat pauzeert na 20 seconden. Druk nogmaals op de startknop om het frituren te hervatten.
- Als u de pan tijdens het frituren verwijdert, schakelt het apparaat automatisch binnen 5 seconden uit. Als u het apparaat terugplaatst, zal het programma hervatten.
- Druk op de annuleerknop om een programma te annuleren. Het apparaat schakelt uit na 20 seconden.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat de opwarmindicator van tijd tot tijd aan uit. Dit geeft aan dat het verwarmingsselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- Overvoltage olie van de ingrediënten wordt verzameld op de bodem van de pan.
- Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schud vervolgens de pan terug in de heteluchtfritusee. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Als u de timer 5 keer hoort piepen, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de pan met de handgreep uit het apparaat en schud de pan om de ingrediënten te schudden. Schud vervolgens de pan terug in de heteluchtfritusee. Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelingsknop.
- Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Indien de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuif dan de pan terug in het apparaat en stel met de timer nog een paar extra minuten in.
- Druk op de mandontgrendelingsknop en til de mand uit de pan om kleine ingrediënten (bijv. friet) te verwijderen. Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog aan vast. Eventuele overvoltage olie die zich heeft verzameld op de bodem van de pan zal op de ingrediënten lekken.
- Leeg de mand in een kom of op een bord. Als een hoeveelheid ingrediënten klaar is, is de heteluchtfritusee direct klaar voor het bereiden van een andere hoeveelheid.
- Tips
  - Het halverwege de bereidingstijd schudden van kleinere ingrediënten verbetert het eindresultaat en kan ongelijkmatig gefrituurde ingrediënten helpen voorkomen.
  - Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een krokant resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfritusee binnen een paar minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
  - Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worsten in de heteluchtfritusee.
  - Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand als u een cake of quiche wilt bakken of als u kwetsbare of gevulde ingrediënten wilt frituren.
  - U kunt de heteluchtfritusee ook gebruiken om ingrediënten op te warmen. Stel de temperatuur voor maximaal 10 minuten in op 150°C om ingrediënten op te warmen.

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder alle reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Het apparaat is niet vaatwasserbestendig.
- Reinig de pan en de mand grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons. De pan en de mand zijn niet vaatwasmachinebestendig.
- Vul als vuil aan de mand of aan de onderzijde van de pan is aangekomen de pan met heet water en een beetje afwasmiddel. Plaats de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten inwerken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve of schurende reinigingsmiddelen, schuursponzen of staalwol; dit beschadigt het apparaat.

### MILIEU



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

### Support

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

## FR Manuel d'instructions

### SÉCURITÉ

- Si vous ignorez les instructions de sécurité, le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout risque.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne soit pas entortillé.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué. Dans le pire des cas, les aliments peuvent prendre feu. (N'utilisez pas plus d'une cuillère à café d'huile, aucune viande pouvant diffuser trop de graisse ou d'eau pour l'ébullition des aliments.)
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- 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.

### DESCRIPTION DES PIÈCES

1	Boutons de minuterie	11	Bouton de gâteau
2	Boutons de thermostat	12	Bouton de poisson
3	Bouton démarrage	13	Écran LCD
4	Bouton d'annulation	14	Panier
5	Bouton de préchauffage	15	Bouton de libération de panier
6	Bouton de frites	16	Poignée de panier
7	Bouton de poulet	17	Cuve
8	Bouton de steak	18	Entrée d'air
9	Bouton de crevettes	19	Ouvertures de sortie d'air
10	Bouton de viande	20	Cordon secteur

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

### UTILISATION

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
- Retirez prudemment la cuve de la friteuse à air chaud.
- Placez les ingrédients dans le panier.
- Séchez à nouveau la cuve dans la friteuse à air chaud.
- N'utilisez jamais la cuve sans le panier dedans.
- Ne touchez pas la cuve durant l'usage et ensuite pendant un certain temps. Elle devient très chaude. Tenez la cuve uniquement par la poignée.
- Lorsque la cuve est froide, utilisez d'abord la fonction de préchauffage en appuyant sur le bouton de fonction de préchauffage. L'appareil chauffe pendant 5 minutes à une température de 80 degrés. Ensuite, l'appareil est prêt à être utilisé.
- 7 programmes de friture sont inclus : CHIPS, POULET, STEAK, CREVETTES, VIANDE, GÂTEAU ET POISSON. Utilisez le bouton de fonction correspondant au type d'aliment que vous voulez préparer.
- Si vous appuyez sur le bouton de fonction, la friteuse à air lance le programme correspondant. Si vous êtes trompé de programme, vous pouvez l'interrompre en appuyant sur le bouton d'annulation. L'appareil s'arrête après 20 secondes. Ensuite, vous pouvez le sélectionner pour une autre fonction. Vous pouvez aussi ajuster le programme choisi en modifiant la durée et la température.
- La durée est réglable avec les boutons de minuterie. Appuyez sur les boutons de minuterie une fois pour augmenter /réduire le temps de friture d'une minute. Appuyez sur l'un des boutons sans le relâcher pour accélérer le réglage de température. La température est réglable entre 1 et 200 degrés.
- Vous pouvez aussi démarrer l'appareil sans sélectionner une fonction. Réglez la durée et la température avec les boutons de minuterie et de thermostat puis appuyez sur le bouton de démarrage.



[www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

© Princess 2018









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



Digital Aerofryer XL  
01.182020.01.001

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



[WEEE Logo]



- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.
- ПРИМЕЧАНИЕ: После завершения процесса выпечки устройству необходимо дать остыть. Процесс охлаждения включится автоматически после срабатывания таймера. Не вынимайте штепсельной вилки из сетевой розетки до завершения процесса охлаждения, поскольку при перегреве устройство может выйти из строя.

**ПРИМЕНЕНИЕ**

- Подключите кабель питания к заземленной розетке.
- Осторожно вытяните противень из аэрофритюрницы.
- Поместите ингредиенты в корзину.
- Задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.
- Не пользуйтесь противнем, если в нем нет корзины
- Не прикасайтесь к противню еще какое-то время после использования, так как он очень сильно нагревается. Держите противень только за ручку.
- При использовании холодного противня сначала прогрейте его, нажав кнопку функции подогрева. Подогрев будет выполняться в течение 5 минут при температуре 80 градусов. После этого устройство будет готово к использованию.
- В устройстве заложено 7 (семь) программ жарки: ЧИПСЫ, ЦЫПЛЕНОК, СТЕЙК, КРЕВЕТКИ, МЯСО, ПИРОГ и РЫБА. Используйте соответствующую функцию для приготовления необходимого блюда.
- При нажатии кнопки функции аэрофритюрница начнет выполнять соответствующую программу. Если была выбрана неверная программа, то отменить ее можно нажатием кнопки отмены. Устройство прекратит работу через 20 секунд. После этого можно будет выбрать другую функцию. В выбранной программе также можно изменить параметры времени и температуры.
- Для регулировки времени используются регуляторы времени. Для увеличения или уменьшения времени жарки на одну минуту нажмите на регулятор времени один раз. Для более быстрой регулировки времени нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Так можно задать время в диапазоне от 1 до 30 минут.
- Для регулировки температуры используются регуляторы нагрева. Для увеличения или уменьшения температуры на 5 градусов нажмите на регулятор нагрева один раз. Для более быстрой регулировки температуры нажмите одну из кнопок и удерживайте ее. Температура регулируется в диапазоне от 80 до 200 градусов.
- Устройство также можно запустить и без выбора функции. Установите время и температуру с помощью регуляторов времени и нагрева, а затем нажмите кнопку пуска.
- Любую программу можно приостановить нажатием кнопки пуска, чтобы, например, перемешать ингредиенты. Устройство приостановит работу через 20 секунд. Для возобновления жарки снова нажмите кнопку пуска.
- Если начать вытягивать противень во время жарки, то устройство автоматически выключится через 5 секунд. Установите противень на место, и программа будет возобновлена.
- Для отмены выполнения программы нажмите кнопку отмены. Устройство выключится через 20 секунд.
- Во время жарки горячим воздухом загорается индикатор нагрева, который время от времени начинает мигать. Мигание индикатора указывает на включение и выключение нагревательного элемента, позволяющее поддерживать заданную температуру.
- Лишнее масло из ингредиентов скапливается в нижней части противня.
- В процессе жарки может потребоваться перемешивание некоторых ингредиентов. Для перемешивания ингредиентов вытяните противень из аэрофритюрницы за ручку и встряхните его. После этого задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу. Во время встряхивания не нажимайте кнопку для снятия корзины.
- 5-кратный сигнал таймера указывает на то, что истекло заданное время жарки. Устройство выключится через 20 секунд. Вытяните противень из аэрофритюрницы и поставьте его на жаростойкую поверхность.
- Проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, то просто задвиньте противень обратно в устройство и установите таймер на несколько дополнительных минут.
- Чтобы достать небольшие ингредиенты (например, картофель фри), нажмите кнопку для снятия корзины и поднимите ее над противнем. Не переворачивайте корзину, пока на ней закреплен противень, так как собравшееся в нижней части противня масло вытечет на ингредиенты.
- Выложите содержимое корзины в емкость или на тарелку. После приготовления одной партии ингредиентов аэрофритюрница сразу же будет готова к жарке следующей партии.

**Советы**

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

**ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

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

**ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**



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

