



EN Instruction manual

DK Brugervejledning

FI Ohjekirja

NO Bruksanvisningen

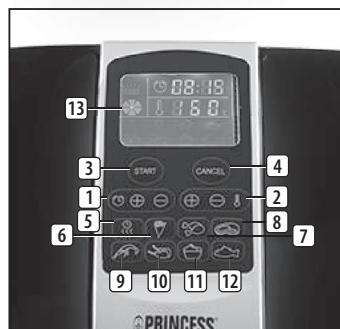
SV Bruksanvisning



Digital Aerofryer XL

01.182020.23.001

PARTS DESCRIPTION / BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSIEN KUVAUKSET /
BESKRIVELSE AV DELER / BESKRIVNING AV DELAR



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	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	Aerofryer Fries button	17	Pan
7	Chicken button	18	Air inlet
8	Meat button	19	Hot Air outlet openings
9	Shellfish/ Crustacean button	20	Mains cord
10	Roast button	21	Grill Rack
11	Bake 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.**
- There are 7 seven frying programs included: Aerofryer Fries, Chicken, Meat, Shellfish/Crustaceans, Roast, Bake, 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 control buttons. Press the timer control buttons one time to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the buttons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 60 minutes.
 - The temperature can be adjusted with the temperature control buttons. Press the temperature control buttons one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
 - It is also possible to start the device without selecting a function. Set the time and temperature with the timer and temperature control buttons, then press the 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.

EN










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.

- 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.
- Baking times may vary based on amount of fries, type of fries, temperature and brand.

Tips

PROGRAM TABLE

Program	Icon	Default temperature/time 182020	Quantity	Extra information
Preheat		80/5		
Aerofryer Fries		200/20	500g	Shake every 5 minutes
Homemade Fries		Proposed time 120□/10 min 200□/20 min	500g	Shake every 5 minutes
Chicken		180/25	500g	
Meat		180/15	200g	
Shellfish/ Crustaceans		180/15	250g	
Roast		180/15	200g	
Bake		160/40	1 pcs	
Fish		180/20	200g	

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.

EN

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!

SIKKERHED

- Hvis sikkerhedsinstrukserne tilsidesættes, vil fabrikanten ikke være ansvarlig for skader.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes service-agent eller af en lignende kvalificeret person, for at undgå fare.
- Flyt aldrig apparatet ved at trække i netledningen, og sørg for, at ledningen ikke bliver sammenfiltret.
- Apparatet skal placeres på et stabilt og plant underlag.
- Dette apparat er kun til husholdningsbrug og kun til brug for det, som det er konstrueret til. I værste tilfælde kan maden bryde i brand. (Brug ikke mere end én teske af olie, ikke noget kød der frigiver meget fedt, eller vand beregnet til at koge mad.)
- Dette apparat må ikke anvendes af børn under 8 år. Dette apparat kan anvendes af børn på 8 år og opefter samt personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med

apparatet. Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges.

- For at undgå faren for elektrisk stød må netledning, stik eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jord (til klasse I apparater).
- ADVARSEL: Sluk for apparatet, hvis overfladen er itu, så du undgår risikoen for elektrisk stød.
- Hold apparatet og dets kabel væk fra børn på under 8 år.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan blive høj, når apparatet er i brug.
- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.



- Overflader der er vist med dette symbol, kan blive varme under brug.

DA

- For at forhindre forstyrrelse af luftstrømmen, placer aldrig noget som helst oven på apparatet og sikr, at der er mindst 10 cm frit område omkring apparatet.
- Efter bagningen skal apparatet køle af. Denne afkøling aktiveres automatisk når timeren er færdig. Undgå at trække stikket til apparatet ud af stikkontakten før afkølingen er færdig, idet den resterende varme luft kan beskadige apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
- Kantineområder i forretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
- Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
- Miljøer som Bed and Breakfast.
- Bondegårde.

GEM DISSE ANVISNINGER

KUN BEREGNET TIL EN ALMINDELIG HUSHOLDNING

BESKRIVELSE AF DE ENKELTE DELE

1	Timerkontrolknapper	12	Fisk-knap
2	Temperaturkontrolknapper	13	LCD-display
3	Startknap	14	Kurv
4	annulleringsknap	15	Udløserknap til kurv
5	Opvarmningsknap	16	Kurvens håndtag
6	Knap til Aerofryer-pommes frites	17	Pande
7	Kylling-knap	18	Luftindtag
8	Kød-knap	19	Åbninger til varmluftudgang
9	Krebsdyr-knap	20	Netledning
10	Steg-knap	21	Grillstativ
11	Bagning-knap		

FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Fjern alt indpakningsmateriale.
- Fjerne alle klistermærker og mærkater fra apparatet.
- Rens kurven og panden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, der ikke laver ridser.

- Rengør apparatets inderside og yderside med en fugtig klud.
 - Placer apparatet på en stabil, vandret overflade, placer den ikke på en overflade der ikke tåler varme.
 - Placer kurven korrekt i panden
 - **Det er en luft-steger, som fungerer ved hjælp af varm luft. Panden må ikke påfyldes med olie eller stegefedt.**
 - **For at forhindre forstyrrelse af luftstrømmen, placer aldrig noget som helst oven på apparatet og sikr, at der er mindst 10 cm frit område omkring apparatet.**
 - **BEMÆRK: Efter bagning skal apparatet afkøles. Denne afkølingsproces aktiveres automatisk, når tiden er gået. Undlad at tage apparatets stik ud af kontakten, før afkølingsprocessen er færdig, da den resterende varme luft kan beskadige apparatet.**
- Der er 7 fritureprogrammer: Aerofryer-pommes frites, kylling, kød, krebsdyr, steg, bagning og fisk. Brug funktionsknappen, der passer til den type fødevarer, du vil tilberede.
 - Når du trykker på funktionsknappen, starter airfryeren det tilsvarende program. Får du valgt det forkerte program, kan du afbryde ved at trykke på annulleringsknappen. Apparatet stopper efter 20 sekunder. Derefter kan du vælge en anden funktion. Det er også muligt at justere det valgte program ved at ændre tiden og temperaturen.
 - Tiden kan justeres med timerkontrolknapperne. Tryk én gang på timerkontrolknapperne for at forlænge eller afkorte stegetiden med et minut. Tryk på en af knapperne, og hold den nede for at justere tiden hurtigere. Du kan indstille timeren til mellem 1 og 60 minutter.
 - Temperaturen kan justeres med temperaturkontrolknapperne. Tryk én gang på temperaturkontrolknapperne for at hæve eller sænke temperaturen med 5 grader. Tryk på en af knapperne, og hold den nede, for at justere temperaturen hurtigere. Du kan indstille temperaturen til mellem 80 og 200 grader.
 - Det er også muligt at starte apparatet uden at vælge en funktion. Indstil tiden og temperaturen med timeren og temperaturkontrolknapperne, og tryk derefter på startknappen.
 - Du kan sætte alle programmerne på pause ved at trykke på startknappen, f.eks. hvis du vil røre i ingredienserne. Apparatet sættes på pause efter 20 sekunder. Tryk på startknappen igen for at genoptage friturestegningen.
 - Når du trækker panden ud under stegning/friturestegning, slukkes apparatet automatisk inden for 5 sekunder. Når du sætter panden tilbage i apparatet, genoptages programmet.

DA

BRUG











- Sæt netstikket ind i en stikkontakt, som har jordforbindelse.
- Tag forsigtigt panden ud af luftstegeren.
- Put ingredienserne i kurven.
- Skyd panden ind i luft-stegeren.
- Brug aldrig panden uden en kurv.
- Undgå at berøre panden under brug og et stykke tid derefter, eftersom den bliver meget varm. Hold kun panden i håndtaget.
- Når panden er kold, skal opvarmningsfunktionen bruges først. Dette gøres ved tryk på knappen til opvarmningsfunktionen. Apparatet opvarmes i 5 minutter med en temperatur på 80 grader. Derefter er apparatet parat til brug.

- Annuller et program ved at trykke på annulleringsknappen. Apparatet slukkes efter 20 sekunder.
- Under luftstegningsprocessen tændes og slukkes opvarmningslampen af og til. Dette indikerer at varmeelementet tændes og slukkes for at opretholde den indstillede temperatur.
- Overskydende olie fra ingredienserne opsamles i bunden af panden.
- Det kan være nødvendigt at ryste nogle af ingredienserne når halvdelen af tilberedelsestiden er forløbet. For at ryste ingredienserne skal man først trække panden ud med håndtaget og derefter ryste den. Skyd derefter panden ind i luft-stegeren igen. Undgå at trykke på kurvens udløserknap mens der rystes
- Når timeren bipper 5 gange, betyder det, at tilberedelsestiden er udløbet. Apparatet slukkes efter 20 sekunder. Træk panden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.
- Kontroller om ingredienserne er færdige. Hvis ingredienserne ikke er helt færdige, kan man blot skyde bakken ind i apparatet igen og indstille timeren til nogle få minutter mere.
- For at fjerne små ingredienser (f.eks. pommes frites), kan man trykke på kurvens udløserknap og løfte kurven ud af panden. Vend ikke bunden i vejret på kurven mens den stadig er fastgjort til panden, eftersom det vil medføre at olie, der er blevet opsamlet på bunden af panden, løber ud over ingredienserne.
- Tøm kurven ud i en skål eller tallerken. Når en ingredienserne er færdig, kan man med det samme benytte luftstegeren til at tilberede den næste portion.
- Kom en smule olie på de friske kartofler, så bliver de mere sprøde. Steg ingredienserne i luftstegeren nogle få minutter efter at der er kommet olie på dem.
- Tilberede ikke ekstremt fedtede ingredienser såsom pølser i luftstegeren.
- Kom bagefolie eller et ovnfast fad i kurven, hvis du ønsker at bage en kage eller quiche, eller hvis du ønsker at stege skrøbelige ingredienser eller fyldte ingredienser.
- Du kan også bruge luftstegeren til at genopvarme ingredienser. Til genopvarmning af ingredienser indstilles temperaturen til 150 °C i op til 10 minutter.
- Bagetiden kan variere afhængigt af mængden og typen af pommes frites, temperaturen og mærket.

Gode råd

- Det giver de bedste resultater og forebygger ujævn stegning, hvis man omryster mindre ingredienser når halvdelen af tilberedelsestiden er forløbet.

PROGRAMTABEL

Program	Ikoner	Standardtemperatur/-tid 182020	Mængde	Ekstra information
Forvarmning	 	80/5		
Pommes frites i Aerofryer		200/20	500 g	Ryst hvert 5. minut
Hjemmelavede pommes frites		Foreslået tid 120 □/10 min. 200 □/20 min	500 g	Ryst hvert 5. minut
Kylling		180/25	500 g	
Kød		180/15	200 g	
Krebsdyr		180/15	250 g	
Steg		180/15	200 g	
Bagning		160/40	1 stk.	
Fisk		180/20	200 g	

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Tag netstikket ud og vent til apparatet er helt kølet af, inden det rengøres.

- Nedsenk aldrig apparatet i vand eller andre væsker. Panden kan ikke tåle vask i opvaskemaskine.
- Rens kurven og panden grundigt med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en svamp, der ikke laver ridser. Panden og kurven kan ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Hvis der sidder snavs fast i kurven eller på bunden af panden, fyldes panden med varmt vand og lidt opvaskesæbe. Sæt kurven i panden, og lad pande og kurv stå i blød i ca. 10 minutter.
- Rengør apparatet med en fugtig klud. Brug aldrig kraftige eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld, som kan ødelægge apparatet.

MILJØ



■ Dette apparat må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet efter udtjent brug, men skal afleveres på en genbrugsplads for elektronik og køkkenapparater. Dette symbol på apparatet, brugervejledningen og emballagen henviser til dette vigtige punkt. Materialerne, der er brugt i dette apparat, kan genbruges. Ved at genbruge brugte husholdningsapparater bidrager du med en væsentlig hjælp til beskyttelse af miljøet. Spørg dine lokale myndigheder hvor genbrugspladserne er placeret.

Støtteanordning

Du kan finde al tilgængelig information og reservedele på www.princesshome.eu!

TURVALLISUUS

- Jos turvallisuusohjeita ei noudateta, valmistaja ei ole vastuussa vahingoista.
- Jos virtajohto vaurioituu, tulee valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden haltijan vaihtaa se, jotta vältetään sähköiskun vaaralta.
- Älä koskaan siirrä laitetta vetämällä johdosta ja varmista, ettei johto sotkeennu.
- Laite on asetettava vakaalle, tasaiselle alustalle.
- Laitetta saa käyttää vain kotitalouksien tarpeisiin ja vain sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen. Pahimmassa tapauksessa ruoka voi syttyä tuleen. (Älä käytä enempää kuin yksi teelusikallinen öljyä, äläkä lihaa, joka vapauttaa paljon rasvaa tai ruoan keittämiseen tarkoitettua vettä.)
- Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Tätä laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkuvuuteen liittyviä rajoitteita, tai joilla on puutteellinen kokemus tai tuntemus, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjähuoltoa laitteelle, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuina.

- Sähköiskujen välttämiseksi älä upota johtoa, pistoketta tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laite on liitettävä maadoitettuun pistorasiaan (luokan I laitteille).
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois päältä sähköiskumahdollisuuden välttämiseksi.
- Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjausjärjestelmällä.



- Tässä logossa näytetyt pinnat tulevat kuumiksi käytön aikana.
- Älä estä ilmavirtausta laittamalla jotain laitteen päälle ja pidä aina vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen ympärillä.

- Leivonnan jälkeen laitteen on annettava jäähtyä. Tämä jäähtymisprosessi käynnistyy automaattisesti ajastinajan päätyttyä. Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta ennen jäähtymisen päättymistä, sillä jäljelle jäävä kuuma ilma voi vaurioittaa laitetta.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja samankaltaisissa ympäristöissä, kuten:
- Henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- Asiakkaiden käytössä olevissa tiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
- Majoituksen ja aamiaisen tarjoavissa ympäristöissä.
- Maataloissa.

**SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET
VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN**

OSIEN KUVAUKSET

FI

1	Ajastimen säätöpainikkeet	12	Kalan valmistuspainike
2	Lämpötilan säätöpainikkeet	13	LCD-näyttö
3	Käynnistyspainike	14	Kori
4	Keskeytyspainike	15	Korin vapautuspainike
5	Lämmityspainike	16	Korin kahva
6	Aerofryer-ranskanperunoiden painike	17	Pannu
7	Kanan valmistuspainike	18	Ilman sisäänottoaukko
8	Lihan valmistuspainike	19	Kuuman ilman ulostulon aukot
9	Merenelävien/äyriäisten valmistuspainike	20	Virtajohto
10	Paistin valmistuspainike	21	Grilliritilä
11	Paistopainike		

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Poista kaikki tarrat ja etiketit laitteesta.

- Puhdista kori ja pannu läpikotaisin kuumalla vedellä, nestemäisellä pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.
- Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle pinnalle. Älä aseta laitetta kuumuutta kestävämmille pinoille.
- Aseta kori pannuun asianmukaisesti.
- **Tämä on kuumalla ilmalla toimiva ilmapaistin. Älä täytä pannua öljyllä tai paistorasvalla.**
- **Ilmavirtauksen varmistamiseksi älä aseta esineitä laitteen päälle ja huolehdi siitä, että laitteen ympärillä on aina vähintään 10 cm vapaata tilaa.**
- **HUOMAA: Leivonnan jälkeen laitteen on annettava jäähtyä. Jäähtymisprosessi käynnistyy automaattisesti ajastinajan päätyttyä. Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta ennen jäähtymisen päättymistä, sillä jäljelle jäävä kuuma ilma voi vaurioittaa laitetta.**

KÄYTTÖ

- Laita virtapistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Vedä pannu varovasti ulos kiertoilmakypsentimestä.
- Aseta ainekset koriin.
- Liu'uta pannu takaisin ilmapaistimeen.
- Älä koskaan käytä pannua ilman, että siinä on kori.
- Älä koske pannuun käytön aikana ja jonkin aikaa käytön jälkeen, sillä pannu tulee hyvin kuumaksi. Pidä pannusta kiinni vain kädensijasta.
- Kun pannu on kylmä, käytä ensin lämmitystoimintoa painamalla lämmitystoiminto-painiketta. Laitte lämpenee 5 minuuttia 80 asteen lämpötilassa. Laitte on käyttövalmis tämä jälkeen.

- Laitteessa on seitsemän (7) paisto-ohjelmaa: Aerofryer-ranskanperunat, kana, liha, merenelävät/äyriäiset, paisti, paisto ja kala. Käytä oikeaa toimintopainiketta valmistettavan ruoan mukaan.
- Painaessasi ohjelmopainiketta ilma- ja paistin käynnistää vastaavan ohjelman. Jos olet valinnut väärän ohjelman, voit peruuttaa ohjelman painamalla peruutuspainiketta, Laite pysähtyy 20 sekunnin jälkeen. Tämän jälkeen voit valita uuden toiminnon. Valitun ohjelman säätäminen on myös mahdollista muuttamalla aikaa ja lämpötilaa.
- Aikaa säädetään ajastimen säätöpainikkeilla. Ajastimen säätöpainikkeiden painaminen kerran lisää tai vähentää paistoaikaa yhdellä minuutilla. Voit säätää aikaa nopeammin pitämällä painiketta painettuna. Ajastimen ajaksi voidaan asettaa 1–60 minuuttia.
- Voit säätää lämpötilaa lämpötilan säätöpainikkeilla. Lisää tai vähennä lämpötilaa 5 astetta painamalla lämpötilan säätöpainikkeita yhden kerran. Säädä lämpötilaa nopeammin pitämällä säätöpainiketta painettuna. Voit asettaa lämpötilaksi 80 - 200 astetta.
- Laite voidaan myös käynnistää valitsematta toimintoa. Aseta aika ja lämpötila ajastimen ja lämpötilan säätöpainikkeilla ja paina sitten käynnistyspainiketta.
- Voit keskeyttää minkä tahansa ohjelman painamalla käynnistyspainiketta, esim. aineiden ravistelemiseksi. Laite menee taukotilaan 20 sekunnin jälkeen. Jatka paistoprosessia painamalla käynnistyspainiketta uudelleen.
- Jos vedät pannun ulos paistoprosessin aikana laite sammuu automaattisesti 5 sekunnin kuluessa. Ohjelma jatkuu, kun työntät laitteen takaisin paikalleen.
- Voit peruuttaa minkä tahansa ohjelman painamalla peruutuspainiketta. Laite sammuu 20 sekunnin jälkeen.
- Kuumailmapaistoprosessin aikana lämmityksen merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain. Tämä osoittaa lämmitysvastuksen kytketymisen päälle ja pois asetetun lämpötilan ylläpitämiseksi.
- Liika öljy aineksista kerätään pannun pohjalle.
- Jotkut ainekset edellyttävät ravistelua valmistuksen puolivälissä. Ravistele aineksia vetämällä pannu ulos laitteesta kahvaa käyttäen ja ravistele pannua. Liu'uta sitten pannu takaisin ilma- ja paistin. Älä paina korin vapautuspainiketta ravistelun aikana.
- Kun kuulet ajastimen piippaavan 5 kertaa, asetettu valmistusaika on kulunut loppuun. Laite sammuu 20 sekunnin jälkeen. Vedä pannu ulos laitteesta ja aseta se lämpöä kestävä alustalle.
- Tarkista aineiden olevan valmiita. Jos ainekset eivät ole vielä valmiita, työnnä pannu takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama lisäminuutti.
- Poista pienet ainekset (esim. ranskalaiset) painamalla korin vapautuspainiketta ja nostamalla kori pois pannusta. Älä käänny koria ylösalaisin pannun ollessa vielä liitettyä siihen. Tämä aiheuttaa pannun pohjalle kerääntyneen ylimääräisen öljyn valumisen aineksiin.
- Tyhjennä kori maljaan tai lautaselle. Aineserän ollessa valmis ilma- ja paistin on välittömästi valmis seuraavan erän valmistukseen.

Vinkkejä

- Pienempien ainesten ravistelu valmistuksen puolivälissä optimoi lopputuloksen ja voi auttaa estämään epätasaisesti paistuneet ainekset.
- Lisää hieman öljyä tuoreisiin perunoihin rapean lopputuloksen saamiseksi. Paista aineksi ilmaapaistimessa muutaman minuutin kuluessa öljyn lisäämisen jälkeen.
- Älä valmista ilmaapaistimessa erittäin rasvaisia aineksia, kuten makkaroita.
- Aseta paisto- tai uuniastia koriin, jos haluat valmistaa kakun tai piirakan tai jos haluat valmistaa arkoja aineksia tai täytettyjä aineksia.
- Voit käyttää ilmaapaistinta myös ainesten lämmittämiseen uudelleen. Lämmitä ainekset uudelleen asettamalla lämpötilaksi 150 °C ja ajaksi 10 minuuttia.
- Paistoajat voivat vaihdella ranskanperunoiden määrän, tyyppin, lämpötilan ja valmistajan mukaan.

OHJELMATAULUKKO

Ohjelma	Kuva ke	Oletuslämpötila/-aika 182020	Määrä	Lisätietoja
Esilämmitys		80/5		
Aerofryer-ranskanperunat		200 °C / 20 min	500 g	Ravista 5 minuutin välein
Kotitekoiset ranskanperunat		Ehdotettu aika 120 °C / 10 min 200 °C / 20 min	500 g	Ravista 5 minuutin välein
Kana		180/25	500 g	
Liha		180/15	200 g	
Mereläivät/äyriäiset		180/15	250 g	
Paisti		180/15	200 g	
Paisto		160/40	1 kpl	
Kala		180/20	200 g	

PUHDISTUS JA YLLÄPITO

- Ennen puhdistusta irrota laite sähköverkosta ja odota, että laite viilenee.

- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Laitte ei kestä konepesua.
- Puhdista kori ja pannu kuumalla vedellä, nestemäisellä pesuaineella ja hankaamattomalla sienellä. Pannu ja kori eivät ole konepesun kestäviä.
- Jos likaa on tarttunut kiinni koriin tai pannun pohjalle, täytä pannu kuumalla vedellä ja nestemäisellä pesuaineella. Aseta kori pannuun ja liota pannua ja koria noin 10 minuuttia.
- Puhdista laite kostealla pyyhkeellä. Älä käytä vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita, hankaustyynyä tai teräsvillaa, jotka voivat vahingoittaa laitetta.

YMPÄRISTÖ



Tätä laitetta ei saa hävittää talousjätteiden mukana sen elinkaaren lopussa. Se on sen sijaan vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyskeskukseen. Laitteessa, käyttöoppaassa ja pakkauksessa oleva symboli korostaa tätä tärkeää seikkaa. Tämän laitteen valmistusmateriaalit voidaan kierrättää. Kierrättämällä käytetyt talouslaitteet myötävaikuttavat tärkeään pyrkimykseen suojella ympäristöämme. Kysy paikallisilta viranomaisilta lisätietoja keräyspisteestä.

Tuki

Tiedot ja varaosat löydät osoitteesta: www.princesshome.eu

SIKKERHET

- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuell skade hvis du ikke overholder sikkerhetsinstruksjonene.
- Hvis strømledningen er skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå fare.
- Ikke flytt apparatet ved å dra i ledningen, og pass på at ledningen ikke blir floket.
- Apparatet må plasseres på et stabilt og jevnt underlag.
- Dette apparatet er bare for bruk i et hjem, og kun for de oppgaver apparatet er laget for. I verste fall kan maten ta fyr. (Bruk ikke mer enn en teskje olje, ikke kjøtt som avgir mye fett, eller vann for matkoking.)
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn som er under 8 år. Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, av personer med fysisk, sensorisk eller mental funksjonshemming eller av personer som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring, hvis disse ledes eller instrueres om hvordan de bruker apparatet på en sikker måte og forstår farene som foreligger. Barn må ikke leke med apparatet. Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn som er

mindre enn 8 år. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under oppsyn.

- For å beskytte mot elektrisk støt, dypp aldri støpsel, ledning eller selve apparatet i vann eller andre væsker.
- Apparatet skal kobles til en jordet stikkontakt (for klasse I-apparater).
- ADVARSEL: Hvis overflaten har sprukket, må du slå av produktet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde av barn under 8 år.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme når apparatet er i bruk.
- Apparatet er ikke laget for å bli betjent ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernstyringsystem.



- Overflatene merket med denne logoen kan bli varme under bruk.
- For å hindre forstyrrelser i luftstrømmen, ikke sett gjenstander på apparatet og sørg for at det alltid er 10 cm ledig plass rundt apparatet.

- Etter steking må apparatet få avkjøles, noe som aktiveres automatisk når tidsuret har talt ned. Ikke trekk ut støpselet fra stikkontakten før avkjølingen er ferdig, da gjenværende varm luft kan skade apparatet.
- Dette apparatet er beregnet for bruk i husholdninger og lignende bruksområder, som:
- Kjøkkenområder for personale i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer.
- Av klienter på hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
- Bed and breakfast-miljøer.
- Gårder.

**TA VARE PÅ DISSE INSTRUKSJONENE
BARE TIL HUSHOLDNINGSBRUK**

DELEBESKRIVELSE

1	Tidskontrollknapper	12	Knapp for fisk
2	Temperaturknapper	13	LCD-display
3	Startknapp	14	Kurv
4	Avbryt-knapp	15	Utløserknapp for kurv
5	Oppvarmingsknapp	16	Håndtak til kurv
6	Knapp for luffriterte pommes frites	17	Gryte
7	Knapp for kylling	18	Luftinntak
8	Knapp for kjøtt	19	Varmluftsutløp
9	Knapp for skalldyr	20	Strømledning
10	Knapp for steking	21	Grillrist
11	Knapp for baking		

NO

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Fjern all emballasje.

- Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- Rengjør kurven og pannen med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp.
- Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på et stabilt, horisontalt og plant underlag. Ikke plasser apparatet på underlag som ikke er varmebestandig.
- Plasser kurven ned i pannen.
- **Dette er en frityrkoker som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.**
- **For å hindre forstyrrelse av luftstrømmen må du ikke sette noe oppå apparatet. Påse at det alltid er 10 cm ledig plass rundt apparatet.**
- **MERK: Etter tilberedning må apparatet kjøles ned. Denne kjølingen starter automatisk når timeren er ferdig. Unngå å ta ut kontakten på apparatet før kjøleprosessen er fullført. Gjenværende varm luft kan skade apparatet.**

BRUK










- Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
 - Trekk pannen forsiktig ut av frityrkokeren.
 - Legg ingrediensene i kurven.
 - Skyv pannen tilbake i frityrkokeren.
 - Bruk aldri pannen uten kurven.
 - Ikke berør pannen under eller rett etter bruk, da den blir svært varm. Hold kun pannen etter håndtaket.
 - Når pannen er kald må oppvarmingsfunksjonen brukes først, ved å trykke på oppvarmingsknappen. Apparatet varmes opp i 5 minutter til en temperatur på 80 grader. Etter dette er apparatet klart til bruk.
- Sju stekeprogrammer er inkludert: Luftfriterte pommes frites, kylling, kjøtt, skaldyr, steking, baking og fisk Velg funksjonsknapp etter hva slags mat du skal tilberede.
 - Når du trykker på en funksjonsknapp vil aerofryer starte det tilknyttede programmet. Dersom du har valgt feil program, kan du avbryte det ved å trykke på Avbryt-knappen. Apparatet vil stoppe etter 20 sekunder. Etter dette kan du velge en annen funksjon. Det er også mulig å tilpasse det valgte programmet ved å endre tid og temperatur.
 - Tiden kan justeres med tidskontrollknappene. Trykk én gang på tidskontrollknappene for å øke eller redusere steketiden med ett minutt. Trykk på og hold en av knappene for å justere tiden raskere. Du kan stille timeren på mellom 1 og 60 minutter.
 - Temperaturen kan justeres med temperaturkontrollknappene. Trykk på temperaturkontrollknappene én gang for å øke eller redusere temperaturen med 5 grader. Hold inne en av knappene for å justere temperaturen raskere. Temperaturen kan stilles inn til mellom 80 og 200 grader.
 - Det er også mulig å starte apparatet uten først å velge en funksjon. Still inn tiden og temperaturen med knappene for tidsur og temperaturkontroll, og trykk deretter på startknappen.
 - Programmet kan settes på pause ved å trykke på startknappen, for eksempel hvis du ønsker å riste ingrediensene. Apparatet vil settes i pause etter 20 sekunder. Trykk på startknappen igjen for å gjenoppta steking.
 - Dersom du trekker ut pannen under steking, vil apparatet slå seg av automatisk i løpet av 5 sekunder. Når du setter den inn igjen, vil programmet fortsette.
 - Trykk på avbryt-knappen for å avbryte et program. Apparatet vil slås av etter 20 sekunder.

- Under friteringsprosessen vil oppvarmingslyset slås på og av med jevne mellomrom. Dette indikerer at varmeelementet slås på og av for å opprettholde den innstilte temperaturen.
- Overflødig olje fra ingrediensene samler seg i bunnen av pannen.
- Enkelte ingredienser må ristes halvveis i tilberedningen. For å riste ingrediensene, trekk pannen ut av apparatet etter håndtaket og rist den. Skyv pannen deretter tilbake i friturekokeren. Ikke trykk på kurvutløserknappen når du rister pannen.
- Når tidsuret ringer 5 ganger, er tilberedningstiden ferdig. Apparatet vil slås av etter 20 sekunder. Trekk ut pannen fra apparatet og plasser den på et underlag som tåler varme.
- Sjekk om ingrediensen er ferdig. Hvis maten ennå ikke er ferdig, skyv enkelt pannen tilbake i apparatet og still inn tidsuret til noen flere minutter.
- For å ta ut små ingredienser (f.eks. pommes frites), trykk på kurvutløserknappen og løft kurven ut av pannen. Ikke snu kurven opp/ned når den fortsatt er i pannen, ettersom overflødig olje som har samlet seg i bunnen av pannen vil renne over ingrediensene.
- Tøm innholdet i kurven over i en skål eller på et fat. Når en ingrediensen er ferdig, er friturekokeren umiddelbart klar igjen til å tilberede ny mat.
- Ikke bruk friturekokeren til å tilberede svært fete ingredienser, som f.eks. pølser.
- Plasser en kakeform eller ildfast form i kurven hvis du skal bake en kake eller tilberede quiche, eller hvis du skal steke skjøre eller fylte ingredienser.
- Du kan også bruke luftfriturekokeren til å varme opp ingredienser. Når du skal varme opp ingredienser, stiller du temperaturen på 150 °C i opptil 10 minutter.
- Steketidene kan variere etter mengden pommes frites, typen pommes frites, temperatur og merke.

Tips

- Risting av mindre ingredienser halvveis i tilberedningen gir det beste sluttresultatet, og bidrar til at ingrediensen ikke blir ujevnt fritert.
- Tilsatt litt olje til ferske poteter for å gjøre dem sprø. Friter ingrediensen i friturekokeren innen få minutter etter at du har tilsatt oljen.

PROGRAMTABELL

Program	Symbol	Standard temperatur/tid 182020	Mengde	Tilleggsinformasjon
Forvarming		80/5		
Luftfriterte pommes frites		200/20	500 g	Ristes hvert 5. minutt
Hjemmelagde pommes frites		Foreslått tid 120 □ / 10 min 200 □ / 20 min	500 g	Ristes hvert 5. minutt
Kylling		180/25	500 g	
Kjøtt		180/15	200 g	
Skalldyr		180/15	250 g	
Stek		180/15	200 g	
Baking		160/40	1 stk.	
Fisk		180/20	200 g	

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

- Før rengjøring må varmeovnens støpsel trekkes ut av kontakten og ovnen må være avkjølt før rengjøringen begynner.
- Senk aldri riskokeren ned i vann eller en annen væske. Apparatet kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør kurven og pannen med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en ikke-slipende svamp. Pannen og kurven kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Hvis det sitter fast smuss på kurven eller bunnen av pannen, fyll pannen med varmt vann og ha i litt oppvaskmiddel. Sett kurven i pannen og vent ca. 10 minutter.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut. Bruk aldri sterke eller slipende rengjøringsmidler, skureputer eller stålull, som vil skade apparatet.

MILJØ



■ Dette apparatet skal ved utløpet av sin brukstid ikke legges i husholdningsavfallet, men bli levert til en sentral for gjenvinning av elektriske og elektroniske husholdningsapparater. Dette symbolet på apparatet, bruksanvisningen og emballasjen gjør deg oppmerksom på dette. Materialene som er brukt i dette apparatet kan resirkuleres. Ved resirkulering av brukte husholdningsapparater gir du et viktig bidrag til beskyttelsen av vårt felles miljø. Spør dine lokale autoriteter etter informasjon om innsamlingssted.

Hjelp

Du finner all informasjon og reservedeler på 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).
- VARNING: 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.

SV



- 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	Knappar för timersinställning	12	Fiskknapp
2	Knappar för temperaturinställning	13	LCD-display
3	Startknapp	14	Korg
4	Avbryt-knapp	15	Frigöringsknapp för korg
5	Uppvärmningsknapp	16	Korghandtag
6	Knapp för pommes frites från luftfritös	17	Panna
7	Kycklingknapp	18	Luftinlopp
8	Köttknapp	19	Utloppsöppningar för varmluft
9	Knapp för skaldjur/kräftdjur	20	Nätkabel
10	Stekknapp	21	Grillhylla
11	Knapp för bakning		

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.

- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
 - Rengör noggrant korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.
 - Torka av apparatens insida och utsida med en fuktad trasa.
 - Placera apparaten på en stabil, horisontal och jämn yta, placera inte apparaten på icke värmebeständiga ytor.
 - Placera korgen i pannan.
 - **Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller frityrfett.**
 - **För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.**
 - **OBS: Efter bakningsprocessen behöver apparaten kylas ner, denna kylningsprocess aktiveras automatiskt när timern färdig. Undvik att koppla ut apparaten från nätuttaget innan kylningsprocessen är färdig, eftersom kvarvarande varmluft kan skada apparaten.**
- När pannan är kall, använd vänligen uppvärmningsfunktionen först genom att trycka på knappen för uppvärmningsfunktionen. Apparaten kommer under 5 minuter att värmas upp med en temperatur på 80 grader. Efter det är apparaten redo för användning.
 - Det finns 7 olika friteringsprogram: Pomes frites från luftfritös, kyckling, kött, skaldjur/kräftdjur, stek, bakning och fisk. Använd motsvarande funktionsknapp beroende på vilken typ av mat du vill tillaga.
 - När du trycker på funktionsknappen, kommer luftfritösen att starta motsvarande program. Om du väljer fel program kan du avbryta genom att trycka på avbrytningsknappen. Apparaten stoppas efter 20 sekunder. Efter detta kan du välja en annan funktion. Det är också möjligt att justera valt program genom att ändra tid och temperatur.
 - Tiden kan justeras via knapparna för timerinställning. Tryck på knapparna för timerinställning en gång för att öka eller minska friteringstiden med en minut. Tryck och håll nere på en av knapparna för att ställa in tiden snabbare. Du kan ställa in timern på mellan 1 och 60 minuter.
 - Temperaturen kan justeras via knapparna för temperaturinställning. Tryck på knapparna för temperaturinställning en gång för att öka eller minska temperaturen med en 5 grader. Tryck och håll inne en av knapparna för att justera temperaturen snabbare. Du kan ställa in temperaturen på mellan 80 och 200 grader.
 - Det är också möjligt att starta apparaten utan att välja en funktion. Ställ in tiden och temperaturen med knapparna för timer- och temperaturinställning och tryck sedan på startknappen.










ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Dra försiktigt ut pannan från luftfritösen.
- Lägg ingredienserna i korgen.
- Skjut in pannan i luftfritösen igen.
- Använd aldrig pannan utan korgen.
- Rör inte pannan ett tag efter användning, då den blir väldigt varm. Håll endast pannan i handtaget.

- Du kan pausa programmet genom att trycka på startknappen, till exempel om du vill skaka om ingredienserna. Apparaten pausas efter 20 sekunder. För att återuppta processen, tryck på startknappen igen.
 - När du drar ut pannan under friteringsprocessen stängs apparaten av automatiskt inom 5 sekunder. När du sätter tillbaka enheten kommer programmet att återupptas.
 - För att avbryta ett program, tryck på avbrytsknappen. Apparaten stängs av efter 20 sekunder.
 - Under varmluftsfriteringen, tänds och släcks uppvärmningslampan då och då. Detta anger att värmeelementet stängs av och sätts på för att bibehålla vald temperatur.
 - Överflödiga olja från ingredienserna samlas upp i pannans botten.
 - Vissa ingredienser kräver en omskakning halvvägs genom tillagningen. För att skaka om ingredienserna, dra ut pannan från apparaten i handtagen och skaka den. Skjut sedan in pannan i luftfritösen igen. Tryck inte på korgens frigöringsknapp vid skakning.
 - När du hör att timern piper 5 gånger har den förinställda tillagningstiden passerat. Apparaten stängs av efter 20 sekunder. Dra ut pannan från apparaten och placera den på en värmebeständig yta.
 - Kolla om ingredienserna är färdiga. Om ingredienserna inte är färdiga, skjuta tillbaka pannan i apparaten och ställ in timern på ett par extra minuter.
 - För att ta bort alla små ingredienser (t ex pommes), tryck på korgen frigöringsknapp och lyft ut korgen från pannan. Vänd inte korgen upp och ned tillsammans med pannan, då extra olja från samlats upp på pannans botten kan läcka ut över ingredienserna.
 - Töm korgen i en skål eller på ett fat. När en stats med ingredienser är redo, är luftfritösen redo att tillaga en till sats.
- Skaka mindre ingredienser halvvägs genom tillagningstiden för att optimera slutresultatet och för att förhindra att ingredienserna friteras ojämnt.
 - Tillsätt lite olja till färska potatisar för krispigt resultat. Friter din ingredienser i luftfritösen inom några minuter efter att du har tillsatt oljan.
 - Tillaga inte extremt fettiga ingredienser så som korvar i luftfritösen.
 - Placera en bakform eller en ugnform i korgen om du vill baka en kaka eller en quiche eller om du vill fritera ömtåliga eller fyllda ingredienser.
 - Du kan även använda luftfritösen för att värma upp ingredienser. För att värma upp ingredienser, ställ in temperaturen till 150°C i upp till 10 minuter.
 - Tillagningstiden kan variera beroende på mängden pommes frites, typ av pommes frites, temperatur och märke.

Tips

PROGRAMTABELL

Program	Ikön	Standardtempera- tur/tid 182020	Mängd	Extra information
Förvärmning		80/5		
Pommes frites från luftfritös		200/20	500 g	Skaka var 5:e minut
Hemlagade pommes frites		Föreslagen tid 120 □/10 min 200 □/20 min	500 g	Skaka var 5:e minut
Kyckling		180/25	500 g	
Kött		180/15	200 g	
Skaldjur/ kräftdjur		180/15	250 g	
Stek		180/15	200 g	
Baka		160/40	1 st.	
Fisk		180/20	200 g	

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 korgen och pannan med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp. Pannan och korgen är ej diskmaskinsäkra.
- Om smuts fastnar i korgen eller i botten av pannan, fyll pannan med varmvatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt pannan och korgen stå i blöt i 10 minuter.
- Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvamp eller stålull som skadar apparaten.

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!

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

