

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



Multi AeroCooker

01.182090.01.001

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.
 - The user must not leave the device unattended while it is connected to the supply.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- **WARNING:** Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. Never drape cord over edge of counter, never use outlet below counter, and never use with an extension cord.
 - The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 - Do not use outdoors.
 - Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 - Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
 - Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease
 - Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 - **CAUTION:** To protect against damage or electric shock, do not cook in the base unit. Cook only in the cooking pot provided.
 - To disconnect, press the power button, then remove plug from wall outlet.
 - Do not use pressure plate, air fry grate, or cooking pot if dented or worn.

- **WARNING:** Never deep-fry or pressure-fry in the Aerofryer, regardless of whether the lid is on or off. **THIS IS DANGEROUS, AND CAN CAUSE A FIRE AND SERIOUS DAMAGE.**
- **ALWAYS** use detachable handle to insert or remove aerofryer grate or pressure plate insert.
- Ensure filter and pressure release valve are free of food residue or debris.
- Never fill the cooking pot over the max fill line.
- Before placing cooking pot into the base, ensure both pot and base are dry by wiping with a soft cloth.
- Always ensure the appliance is properly assembled before use.
- This appliance cooks under pressure. Improper use may result in scalding injury. Make certain unit is properly closed before operating.
- When using the pressure plate, always ensure pressure plate is installed and lid is properly closed before operating.
- Do not cover the pressure release valve.
- Care should be taken when lifting the cooking pot from the base.
- When removable cooking pot is empty do not heat it for more than 10 minutes, this may damage the cooking surface.
- When using the Stir fry function always leave lid in the open position.
- To avoid possible damage from steam, place the unit away from walls and cabinets during use.
- Never lift the unit by the lid side tabs.
- Never touch exposed heating element.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- 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.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Do not heat the food for too long.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- The connector must be removed before the appliance will be cleaned, please make sure the inlet is completely dry before the unit will be used again.
- The pressure container must not be opened until the pressure has decreased sufficiently and during use.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- 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.
- 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).

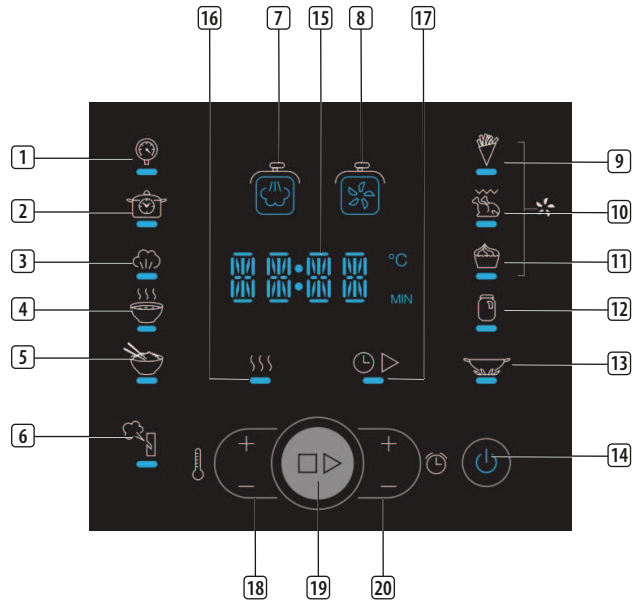


-  Surface is liable to get hot during use.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

PARTS DESCRIPTION

1. Condensation tray
2. Unit
3. Aerofryer grate
4. Pressure plate
5. Plate handle for Pressure Plate and Aerofry grate
6. Handle for Aerofry basket
7. Steam rack
8. Aerofryer basket
9. Aeroflow stand
10. Non stick cooking pot

CONTROL PANEL



1 : Pressure cook	11 : Bake
2 : Slow cook	12 : Yoghurt
3 : Steam	13 : Stir fry
4 : Soup/Broth	14 : Power

5 : Rice/Grains	15 : Display
6 : Steam release	16 : Keep warm
7 : Pressure cooker icon	17 : Delay start
8 : Aerofryer icon	18 : Temp +/-
9 : Aerofry	19 : Start/Stop
10 : Grill/Roast	20 : Time +/-

Power On/Off Button

- Press this button to power the unit on and off. Once plugged in, the power button will illuminate in red. Once the button is pressed, the light will switch to white.

Aerofryer Icon

- This icon will illuminate automatically once the aerofryer grate is securely inserted and the unit is ready for aero frying functions.

Note: The following functions are based on the aerofryer Grate: Aero Fry, Grill/Roast and Bake. Only when the aerofryer grate is inserted will these functions be illuminated and ready to select.

Pressure Cooker Icon

- This icon will illuminate automatically once the pressure plate is securely inserted and the unit is ready for pressure cooking functions.

Note: The following functions are based on the Pressure Plate function: Pressure Cook, Slow Cook, Steam, Soup/Broth, Rice/Grains, Yogurt & Stir fry. Only when the pressure plate is securely inserted will these functions be illuminated and ready to select. Note: The Stir fry function will still work when the lid is opened.

Display

- Displays temperature and time, the temperature and time icons will alternatively light up.

Start/Stop Button

- Touch this once to start or stop the cooking process.

Plus Button

- Touch to increase the Temperature or Time.

Minus Button

- Touch to decrease the Temperature or Time.

Steam Release Button

- When pressure cooking is complete, press the Steam Release button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.

Note: In order to stop a cooking program before it has completed, press the START/STOP button to end cooking, then press STEAM RELEASE.

Keep Warm Function

- Once cooking is complete, the unit will automatically turn to Keep Warm.

Delay Start Function

- Press this button to delay cooking until your desired start time (range: 30mins – 24hrs). Press desired cook function first, then press the delay timer button, the light will flicker, once this happens adjust to the desired delayed cook and press START to set. To cancel the delay timer setting, press the delay timer button again (before pressing start).

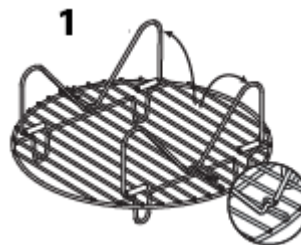
BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.

- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the parts 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.
- **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.**

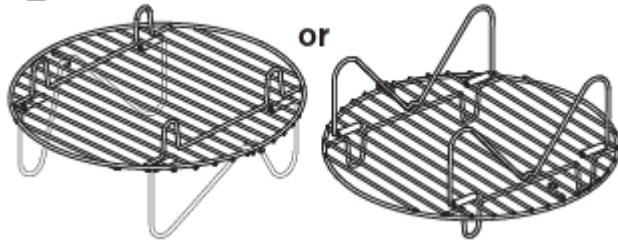
Setting up the Steam Rack

- To set up the steam rack, unfold the legs and carefully secure the middle "V" part to hook located near the edge. (Figure 1)



- Based on recipe and cooking preference, food can be placed either side of the reversible steam rack to achieve the desired result. (Figure 2)

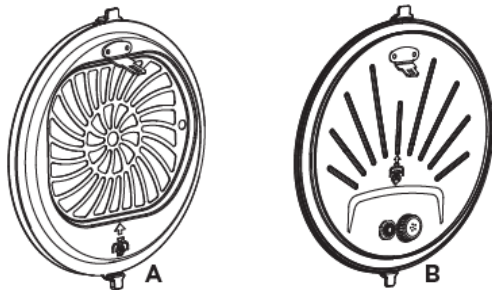
2



- The legs of the steam rack can be folded down for storage. Carefully push the middle “V” part outward to unlock, then fold the legs inwards.

LID INSERTS

This unit comes with two different lid inserts, the Pressure Plate and the Aero Fryer Grate. The two inserts allow users to pressure cook, aero fry, and more in the same unit by interchanging the plates.



Aero Fryer Grate (A)

The Aero Fryer Grate will need to be installed for access to these cooking functions:

- Aero Fry
- Grill/Roast
- Bake

Pressure Plate (B)

The Pressure Plate will need to be installed for access to these cooking functions:

- Pressure Cook
- Slow Cook
- Steam
- Soup/Broth
- Rice/Grains
- Yoghurt
- Stir Fry

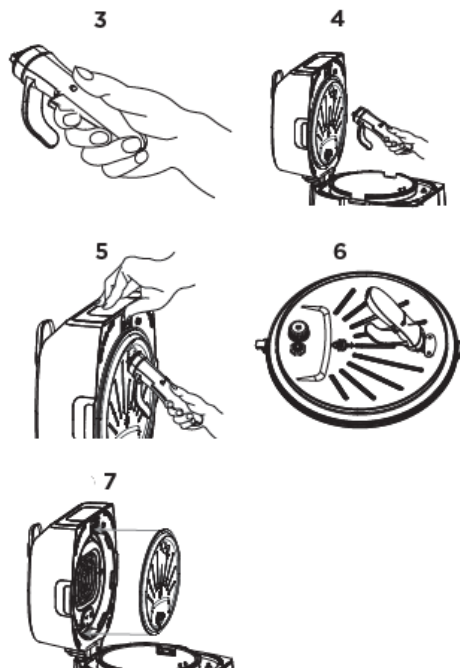
NOTE: Cooking functions will be able to be selected, only once the correct cooking insert has been installed.

REMOVE/INSERT THE PRESSURE PLATE OR AEROFRYER GRATE

Where possible, leave the hot pressure plate insert or aero fryer grate in place until the unit has completely cooled. For recipes where switching the plate or insert is needed during the cooking process, always use the included plate handle. This handle is designed to conveniently allow you to insert and remove the plates even when they are hot.

1. Firmly grasp the plate handle with the extended knuckle guard facing down (3).

2. Connect the end of the handle to the protruding metal tab on the plate. Once secure, press the button on the left to lock (4).
3. When the handle is securely locked to the plate, press the release tab at the top of the plate (5).
4. With the handle, carefully lift the plate out of the unit and place on a sturdy, flat, heat resistant surface.
5. To remove the handle from the plate, press the button on the right side of the handle and pull the handle out (6).
6. Allow the plate to fully cool before moving or cleaning.
7. Picture 7 shows where to place the plate into the lid.



USE

Aerofryer Functions

How to use the Aerofry function

- Open the top lid by turning the lid knob counter clock wise.
- Ensure the pressure plate insert is removed. Always use the plate handle if plates are hot.
- Insert the aerofryer grate.
- Place the non-stick cooking pot inside the unit. Place the air fry basket inside the cooking pot. Place food inside the aero fry basket.
- Close the lid and lock by turning clock wise
- Press the power button and then select AEROFRY. The aerofryer icon will illuminate. Using the + and – buttons, adjust the temperature and time to the desired cooking settings.
- Press the START/STOP button to begin cooking. The count down timer and selected
- temperature will be displayed alternately on the screen.
- When cooking is complete audible tone will sound.

Note: The aerofry cycle can be 'paused' by either lifting the lid, or pressing the START/STOP button. Once the lid is closed, or the START/STOP button is pressed, cooking will resume.

How to Grill / Roast

- Open the top lid by turning the lid knob counter clock wise.
- Ensure the pressure plate insert is removed. Always use the plate handle if plates are hot. Insert the aerofryer grate.
- Place the non-stick cooking pot inside the unit. If needed, add the steam rack inside the cooking pot, and arrange food on top of the steam rack.

- Close the lid and lock by turning clock wise.
- Press the power button and then select GRILL/ROAST. The aerofryer icon will illuminate. Using the + and – buttons, adjust the temperature and time to the desired cooking settings. Press the START/STOP button to begin cooking. The count down timer and selected temperature will be displayed alternately on the screen.
- GRILL/ROAST cycle can be 'paused' by either lifting the lid, or pressing the START/STOP button. Once the lid is closed, or the START/STOP button is pressed, cooking will resume.
- When cooking is complete audible tone will sound and unit will go to keep warm mode.

How to Bake

- Open the top lid by turning the lid knob counter clock wise.
- Ensure the pressure plate insert is removed. Always use the plate handle if plates are hot. Insert the aerofryer grate.
- Place the non-stick cooking pot inside the unit. If needed, add the steam rack inside the cooking pot, and arrange food on top of the steam rack.
- Close the lid and lock by turning clock wise.
- Press the power button and then select BAKE. The aerofryer icon will illuminate. Using the + and – buttons, adjust the temperature and time to the desired cooking settings. Press the START/STOP button to begin cooking. The count down timer and selected temperature will be displayed alternately on the screen.
- Bake cycle can be 'paused' by either lifting the lid, or pressing the START/STOP button. Once the lid is closed, or the START/STOP button is pressed, cooking will resume.
- When cooking is complete audible tone will sound and unit will go to keep warm mode.

With this function it is also possible to **dehydrate fruit and/or vegetables**. See the aerofryer functions table for more information.

Pressure Cook Functions

Pressure Cook function

- Open the top lid by turning the knob counter clock wise.
- Ensure the aerofryer grate has been removed. Always use the plate handle. Insert the pressure plate.
- Place the non-stick cooking pot inside the unit and place food inside the cooking pot.
- Close the lid and lock by turning clock wise.
- Press the power button and then select PRESSURE COOK. The pressure icon will illuminate. Using the + and – buttons, adjust to the desired cook time.
- Once the correct pressure has been reached, the display will switch from the cycling dashes to the timer count down.
- When cooking is complete an audible tone will sound. The unit will automatically go to 'keep warm' mode once cooking is complete.
- When pressure cooking is complete, press the STEAM RELEASE button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.
- To Stop a cooking program before cooking has completed, press the START/STOP button to end cooking, then press STEAM RELEASE.

NEVER place your face or hands over the unit during steam release, or when opening the lid. ALWAYS use pot holders during Steam Release or when opening the lid. Note: press DELAY TIMER and

adjust time to set the delay start feature. If you would like cooking to start immediately, press the START/STOP button to begin cooking. Dash lines will cycle across the control panel to indicate the unit is coming to pressure.

Slow Cook function

- Open the top lid by turning the knob counter clock wise.
- Ensure the aerofryer grate has been removed. Always use the plate handle. Insert the pressure plate.
- Place the non-stick cooking pot inside the unit and place food inside the cooking pot.
- Close the lid and lock by turning clock wise.
- Press the power button and then select SLOW COOK. The pressure icon will illuminate. Using the + and – buttons, adjust the timer to the desired cooking time.
- Once the correct temperature has been reached, the display will switch from the cycling dashes to the timer count down.
- When cooking is complete an audible tone will sound. The unit will automatically go to KEEP WARM mode once cooking is complete.
- When pressure cooking is complete, press the STEAM RELEASE button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.
- To Stop a cooking program before cooking has completed, press the START/STOP button to end cooking, then press STEAM RELEASE.

Note: press DELAY TIMER and adjust time to set the delay start feature. If you would like cooking to start immediately, press the START/STOP button to begin cooking. Dash lines will cycle across the control panel to indicate the unit is coming to temperature.

Steam function

- Open the top lid by turning the knob counter clock wise.
- Ensure the aerofryer grate has been removed. Always use the plate handle. Insert the pressure plate.
- Place the non-stick cooking pot inside the unit. Arrange the food on the steam rack provided. Never fill the cooking pot more than 2/3 full.
- Add 1.5 cups of water or steaming liquid into the cooking pot.
- Close the lid and lock by turning clock wise.
- Press the power button and then select STEAM. The pressure icon will illuminate. Using the + and – buttons, adjust to the desired cook time.
- Press the START/STOP button to begin cooking. Dash lines will cycle across the control panel to indicate the unit is coming to temperature.
- Once the correct pressure/temperature has been reached, the display will switch from the cycling dashes to the timer count down.
- When cooking is complete an audible tone will sound. Once cooking is complete and you are ready to remove your food, press the STEAM RELEASE button.
- When pressure cooking is complete, press the STEAM RELEASE button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.

- To Stop a cooking program before cooking has completed, press the START/STOP button to end cooking, then press STEAM RELEASE.

How to use the Soup / Broth function

- Open the top lid by turning the lid knob counter clock wise.
- Ensure the pressure plate insert is removed. Always use the plate handle if plates are hot. Insert the aerofryer grate.
- Place the non-stick cooking pot inside the unit. Place the aerofryer basket inside the cooking pot. Lay the ingredients inside the basket.
- Close the lid and lock by turning clock wise.
- Press the power button and then select SOUP/BROTH function. The aerofryer icon will illuminate. Using the + and – buttons, adjust the temperature and time to the desired cooking settings.
- Press the START/STOP button to begin cooking. The count down timer and selected temperature will be displayed alternately on the screen.
- When cooking is complete audible tone will sound.
- When pressure cooking is complete, press the STEAM RELEASE button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.
- To Stop a cooking program before cooking has completed, press the START/STOP button to end cooking, then press STEAM RELEASE.

How to use the Rice / Grains function

- Open the top lid by turning the knob counter clock wise.
- Ensure the aerofryer grate has been removed. Always use the plate handle. Insert the pressure plate.

- Place the non-stick cooking pot inside the unit. Place uncooked rice and liquid inside the cooking pot.
- Close the lid and lock by turning clock wise.
- Press the power button and then select RICE/GRAINS. The pressure icon will illuminate. Using the + and – buttons, adjust to the desired cook time.
- Once pressure has been reached, the display will switch from the cycling dashes to the timer count down.
- When cooking is complete an audible tone will sound. The unit will automatically go to KEEP WARM mode once cooking is complete.
- When pressure cooking is complete, press the STEAM RELEASE button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.
- To Stop a cooking program before cooking has completed, press the START/STOP button to end cooking, then press STEAM RELEASE.

NEVER place your face or hands over the unit during steam release, or when opening the lid. ALWAYS use pot holders during STEAM RELEASE or when opening the lid.

Note: when cooking foods that expand, do not fill the cooking pot more than half way.

Note: press DELAY TIMER and adjust time to set the delay start feature.

- If you would like cooking to start immediately, press the START/STOP button to begin cooking. Dash lines will cycle across the control panel to indicate the unit is coming to pressure.

Yogurt Function

- Open the top lid by turning the knob counter clock wise.
- Ensure the aerofryer grate has been removed. Always use the plate handle.
- Insert the pressure plate.
- Place the non-stick cooking pot inside the unit and place food inside the cooking pot.
- Close the lid and lock by turning clock wise.
- Press the power button and then select YOGURT. The pressure icon will illuminate. Using the + and – buttons, adjust to the desired cook time.
- Once pressure has been reached, the display will switch from the cycling dashes to the timer count down.
- When cooking is complete an audible tone will sound.

Note: press DELAY TIMER and adjust time to set the delay start feature. If you would like cooking to start immediately, press the START/STOP button to begin cooking. Dash lines will cycle across the control panel to indicate the unit is coming to pressure.

How to Stir fry

- Open the top lid by turning the knob counter clock wise.
- Ensure the aerofryer grate has been removed. Always use the plate handle if plates are hot.
- Insert the pressure plate.
- Place the non-stick cooking pot inside the unit.
- The lid can remain in the open position DURING when using the Stir fry function

- Press the power button and then select STIR FRY. The pressure icon will illuminate. Using the + and – buttons, adjust the temperature to the desired cooking temperature (High, Medium or Low).
- Press the START/STOP button to begin cooking.
- When cooking is complete press the START/STOP button.
- When pressure cooking is complete, press the STEAM RELEASE button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.
- To Stop a cooking program before cooking has completed, press the START/STOP button to end cooking, then press STEAM RELEASE.

NOTE: NEVER use metal utensils with your Aerofryer as these may scratch the non-stick cooking pot or pressure grate.

AEROFRYER FUNCTIONS

Program	Aerofry
Logo	
Default time (min)	20 min
Range (min)	1-60 min
Default temperature°C	200 °C
Range°C	80-200 °C
Quantity	500-750g

Extra information	Shake every 5 minutes when making fries
Program	Grill/Roast
Logo	
Default time (min)	10 min
Range (min)	1-60 min
Default temperature°C	220 °C
Range°C	80-220 °C
Quantity	250-500g
Program	Bake/Dehydrate
Logo	
Default time (min)	15 min
Range (min)	1 min-24 hours
Default temperature°C	200 °C
Range°C	30-200 °C
Quantity	250-500g
Extra information	From 1-89 min step 1 minute, 90 min-24 hours step by 30 min. With this function it is possible to dehydrate fruit and/or vegetables. Preferred settings: 30-70°C degrees for 5-10 hours, depending on type of food.

- Always make sure you have inserted the Aero fry grate when using this functions.
- When cooking has finished the timer will go to “0” then will automatically switch to Keep Warm function for 30mins at 80°C.

Aero Fryer pressure functions

Program	Pressure Cook
Logo	
Default time (min)	30 min
Range (min)	0-4 Hrs
Quantity	See max indicator innerpan
Extra information	When pressure cooking is complete, press the Steam Release button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.
Program	Slow Cook
Logo	
Default time (min)	4 Hrs
Range (min)	4-12 Hrs
Quantity	See max indicator innerpan

Extra information	<i>Default temperature is HI (Settings:HI,LO). When pressure cooking is complete, press the Steam Release button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.</i>
Program	Steam
Logo	
Default time (min)	10 min
Range (min)	1-30 min
Quantity	500-750g
Extra information	<i>Add 1,5 cup of water into the cooking pot, max volume of 2/3 of the cooking pot. When pressure cooking is complete, press the Steam Release button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.</i>
Program	Soup/Broth
Logo	

EN

Default time (min)	1 Hr
Range (min)	0.5 - 4 Hrs
Quantity	See max indicator innerpan
Extra information	<p><i>Use the stir fry function if you first want to sear/saute your vegetables.</i></p> <p>When pressure cooking is complete, press the Steam Release button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.</p>
Program	Rice/Grains
Logo	
Default time (min)	20 min
Range (min)	3-60 min
Quantity	Using 4 cups of rice and 5 cups of water

Extra information	<p><i>100g uncooked rice becomes 250g cooked rice, different rice/grains requires different ratio of water.</i></p> <p>When pressure cooking is complete, press the Steam Release button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.</p>
Program	Yoghurt
Logo	
Default time (min)	6 Hrs
Range (min)	4-12 Hrs
Quantity	9 bottles of 120ml/bottle
Program	Stir fry
Logo	
Default time (min)	10 min
Range (min)	1-30 min
Quantity	500g

Extra information

Default temperature is HI (Settings: HI, MD, LO), when using this function lid can be opened.

When pressure cooking is complete, press the Steam Release button to release the pressure. The steam release cycle is 3 minutes long. Once all the steam is released, the lid can safely be opened.

- Always make sure you have inserted the Pressure plate when using this functions.
- When cooking has finished the timer will go to "0" then will automatically switch to keep warm function, default 4 Hrs.

- Dry each piece thoroughly.
- Note that the cooking pot, basket and steam rack are dishwasher safe. However, we recommend to wash them by hand as this will be beneficial for the lifetime of the product.
- When cleaning or cooking with the cooking pot or basket, never use metal utensils or scouring pads in order to avoid damage to the non-stick coating.
- Never use harsh chemical detergents, scouring pads or powders on any of the parts or accessories.

Storing Instructions

- Unplug allow unit to cool completely.
- Store the cooking pot, and plate handle inside the unit.
- Store the unit in its original box or covered in a cool, dry place.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Use a soft damp cloth to wipe clean the base and lid of the unit after every use.
- Use a small brush or cotton swab if necessary. Never pour any liquid into the base of the unit.
- Wash the removable parts (cooking pot, basket, stand, steam rack, pressure plate, aerofryer grate, plate handle, removal tool and condensation tray) in warm soapy water with a soft cloth or sponge.
- Before washing the lid inserts, please always follow the steps for safe and proper plate removal.

TROUBLE SHOOTING

The unit is equipped with safety features that will shut the unit down if an abnormal condition is encountered during cooking. An error signal will be displayed on the control panel. Depending on the error, audible beeping may be heard. Once the problem has been identified and corrected, plug in the unit and resume pressure cooking.

Description	Solution
ERROR: NOT-LOCK	
Top lid is in the open position.	Close the lid and turn the lid knob clock-wise to securely close.
ERROR: Unit is not working under pressure cook mode	
Pressure plate is not properly inserted.	Insert pressure plate as per instructions. Ensure air fry grate has been removed.
ERROR: Unit is not working under aerofryer mode	
Aerofryer grate is not properly inserted.	Insert aerofryer grate as per instructions. Ensure pressure plate has been removed.
ERROR: NO-POT	
Cooking pot not inserted correctly.	Gently push the pressure pot down into the unit until the pot touches the heating plate on the bottom of the unit.

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!

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.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten wanneer de stekker zich in het stopcontact bevindt.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of personen met een gebruik aan ervaring en kennis, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Houd zorgvuldig toezicht wanneer apparaten worden gebruikt door of in de buurt van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen. Laat het snoer nooit over de rand van een werkblad hangen, gebruik nooit een stopcontact onder een werkblad en gebruik het apparaat nooit in combinatie met een verlengsnoer.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan letsel veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een warm gasfornuis of elektrisch fornuis, of in een verwarmde oven.
- Reinig het apparaat niet met een metaalspons. Er kunnen stukjes afbreken van de spons en in contact komen met elektrische onderdelen, waardoor u risico loopt op een elektrische schok.
- Ga uiterst voorzichtig te werk wanneer u de bak verwijdert of verhit vet wegdoet.

NL

- Ga uiterst voorzichtig te werk wanneer u een apparaat verplaatst dat hete olie of een andere hete vloeistof bevat.
- LET OP: Bereid geen voedsel in de buitenpan om schade of een elektrische schok te voorkomen. Bereid alleen voedsel in de meegeleverde binnenpan.
- Als u de stekker van het apparaat uit het stopcontact wilt halen, drukt u eerst op de aan/uit-knop.
- Gebruik de snelkookplaat, het Aerofryer-rooster of de binnenpan niet als deze onderdelen ingedeukt of versleten zijn.
- WAARSCHUWING: Gebruik de Aerofryer nooit om voedsel gewoon of met de snelkookfunctie te frituren, ongeacht of het deksel is aangebracht. DIT IS GEVAARLIJK EN KAN BRAND EN ERNSTIGE SCHADE VEROORZAKEN.
- Gebruik ALTIJD de verwijderbare handgreep om het Aerofryer-rooster of de snelkookplaat te plaatsen of verwijderen.
- Zorg dat het filter en ontluchtingsventiel geen voedselresten of vuil bevatten.
- Vul de binnenpan nooit verder dan de maximale vullijn.
- Voordat u de binnenpan in de basis plaatst, zorgt u dat zowel de binnen- als de buitenpan droog zijn door ze af te vegen met een zachte doek.
- Zorg altijd dat het apparaat vóór gebruik correct in elkaar is gezet.
- Met dit apparaat bereidt u voedsel onder druk. Foutief gebruik kan leiden tot brandwonden. Controleer of het apparaat correct is gesloten voordat u het bedient.
- Wanneer u de snelkookplaat gebruikt, zorgt u altijd dat de plaat correct is geplaatst en dat het deksel is gesloten voordat u het apparaat bedient.
- Zorg dat het ontluchtingsventiel niet bedekt is.
- Wees voorzichtig wanneer u de binnenpan uit de buitenpan tilt.
- Wanneer de verwijderbare binnenpan leeg is, mag u deze niet meer dan 10 minuten verwarmen. Anders raakt het bereidingsoppervlak mogelijk beschadigd.
- Laat het deksel altijd geopend wanneer u de roerbakfunctie gebruikt.
- Plaats het apparaat niet te dicht bij muren en kasten wanneer het in gebruik is. Zo voorkomt u mogelijke schade door stoom.

- Til het apparaat nooit op aan de uitstekende delen aan de zijkant van het deksel.
- Raak het blootliggende verwarmingselement nooit aan.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- 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.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen.
- Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
- Verhit het voedsel niet te lang.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.
- De connector dient te worden verwijderd alvorens het apparaat te reinigen. Wees er zeker van dat de inlaat volledig droog is alvorens het apparaat weer in gebruik te nemen.
- De drukcontainer mag niet worden geopend totdat de druk voldoende is afgenomen en tijdens gebruik.



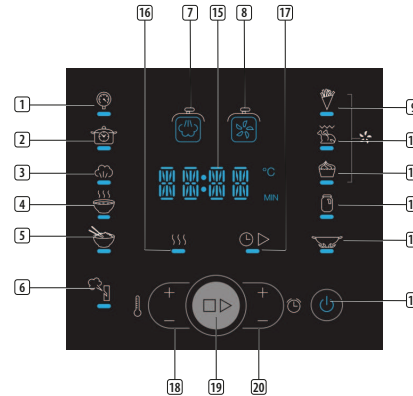
- Het oppervlak wordt heet tijdens gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Indien het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om elektrische schokken te voorkomen.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.

- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (voor klasse I-apparaten).
- 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.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is. In het ergste geval kan het voedsel vlam vatten. (Gebruik niet meer dan één theelepel olie, geen vlees dat te veel vet vrijgeeft of water dat bedoeld is om voedsel te koken.)

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN

1. Condensbak
2. Apparaat
3. Aerofryer-rooster
4. Snelkookplaat
5. Handgreep voor snelkookplaat en Aerofryer-rooster
6. Handgreep voor Aerofryer-mandje
7. Stoomrek
8. Aerofryer-mandje
9. Aeroflow-standaard
10. Binnenpan met antiaanbaklaag

BEDIENINGSPANEEL



1: Snelkook	11: Gebak
2: Slowcook	12: Yoghurt
3: Stoom	13: Roerbak
4: Soep/bouillon	14: Aan/uit
5: Rijst/granen	15: Display
6: Ontluchting	16: Warmhoudfunctie
7: Snelkookpictogram	17: Startuitstel
8: Aerofryer-pictogram	18: Temp +/-
9: Aerofry	19: Start/stop
10: Grill/braad	20: Tijd +/-

Aan/uit-knop

- Druk op deze knop om het apparaat in en uit te schakelen. Zodra het apparaat is aangesloten op een stopcontact, gaat de aan/uit-knop rood branden. Nadat u op deze knop hebt gedrukt, wordt het lampje wit.

Aerofryer-pictogram

- Dit pictogram gaat automatisch branden zodra het Aerofryer-rooster stevig is geplaatst en het apparaat gereed is voor gebruik van de Aerofry-functies.

Opmerking: De volgende functies zijn afhankelijk van het Aerofryer-rooster: Aerofry, Grill/braad en Gebak. Deze functies gaan alleen branden en kunnen alleen worden geselecteerd als het Aerofryer-rooster is geplaatst.

Snelkookpictogram

- Dit pictogram gaat automatisch branden zodra de snelkookplaat stevig is geplaatst en het apparaat gereed is voor gebruik van de snelkookfuncties.

Opmerking: De volgende functies zijn afhankelijk van de snelkookplaat: Snelkook, Slowcook, Stoom, Soep/bouillon, Rijst/granen, Yoghurt en Roerbak. Deze functies gaan alleen branden en kunnen alleen worden geselecteerd als de snelkookplaat stevig is geplaatst.

Opmerking: De roerbakfunctie werkt ook als het deksel geopend is.

Display

- Hier worden de temperatuur en tijd weergegeven. De bijbehorende pictogrammen branden afwisselend.

Start/stop-knop

- Raak deze knop één keer aan om het bereidingsproces te starten of stoppen.

Plus-knop

- Raak deze knop aan om de temperatuur of tijd te verhogen.

Min-knop

- Raak deze knop aan om de temperatuur of tijd te verlagen.

Ontluchtingsknop

- Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontlucht, kunt u het deksel veilig openen.

Opmerking: Als u een bereidingsprogramma wilt stoppen voordat het is voltooid, drukt u op de START/STOP-knop om de bereiding te beëindigen. Vervolgens drukt u op ontluchtingsknop.

Warmhoudfunctie

- Zodra de bereiding is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfunctie.

Functie voor startuiststel

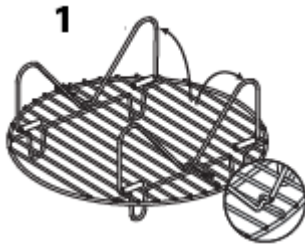
- Druk op deze knop om de bereiding uit te stellen tot de gewenste begintijd (bereik: 30 min. - 24 uur). Druk eerst op de gewenste bereidingsfunctie en daarna op de knop voor startuiststel. Zodra het lampje begint te knipperen, stelt u de gewenste uisteltijd in. Druk op START om de tijd in te stellen. Als u de ingestelde startuiststel wilt annuleren, drukt u nogmaals op deze knop (voordat u op Start drukt).

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

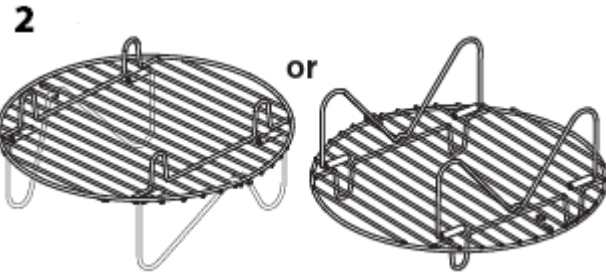
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
- Verwijder eventuele stickers of etiketten van het apparaat.
- Reinig de onderdelen grondig met heet water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnenkant en de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een niet-hittebestendige ondergrond.
- **Dit is een heteluchtfriteuse 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.**

Het stoomrek plaatsen

- Als u het stoomrek wilt plaatsen, vouwt u de pootjes uit en bevestigt u het middelste V-deel voorzichtig aan het haakje vlak bij de rand. (Figuur 1)



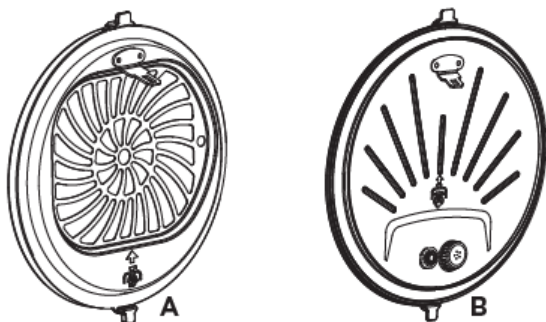
- Afhankelijk van het recept en uw voorkeur voor de bereiding, kunt u voedsel aan beide kanten van het omkeerbare stoomrek plaatsen om het gewenste resultaat te bereiken. (Figuur 2)



- Als u het stoomrek opbergt, kunt u de pootjes invouwen. Duw het middelste V-deel voorzichtig naar buiten om het te ontgrendelen en vouw vervolgens de pootjes naar binnen.

INZETSTUKKEN VOOR DEKSEL

Dit apparaat wordt geleverd met twee verschillende inzetstukken voor het deksel: de snelkookplaat en het Aerofryer-rooster. Dankzij deze twee inzetstukken kunnen gebruikers in hetzelfde apparaat de snelkookfunctie, de Aerofry-functie en meer gebruiken door de platen te verwisselen.



Aerofryer-rooster (A)

Het Aerofryer-rooster moet zijn geplaatst om de volgende bereidingsfuncties te kunnen gebruiken:

- Aerofry
- Grill/braad
- Gebak

Snelkookplaat (B)

De snelkookplaat moet zijn geplaatst om de volgende bereidingsfuncties te kunnen gebruiken:

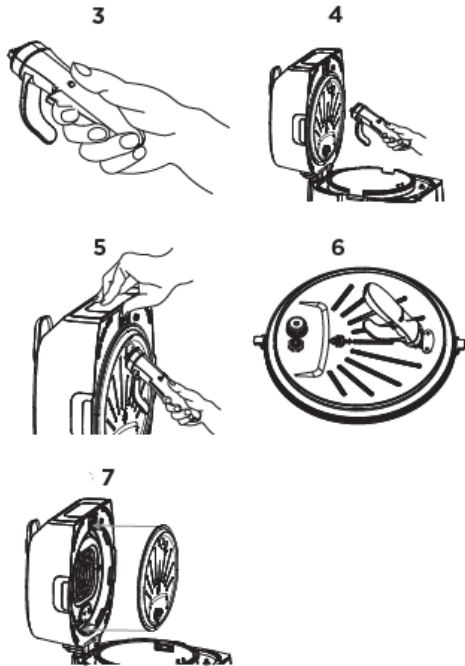
- Snelkook
- Slowcook
- Stoom
- Soep/bouillon
- Rijst/granen
- Yoghurt
- Roerbak

OPMERKING: U kunt pas bereidingsfuncties selecteren nadat u het juiste inzetstuk hebt geplaatst.

DE SNELKOOKPLAAT OF HET AEROFRYER-ROOSTER VERWIJDEREN/PLAATSEN

Laat de hete snelkookplaat of het Aerofryer-rooster indien mogelijk zitten totdat het apparaat volledig is afgekoeld. Als het voor een recept nodig is om de plaat of het inzetstuk tijdens het bereidingsproces te verwisselen, gebruik dan altijd de meegeleverde handgreep. Deze handgreep is zodanig ontworpen dat u de platen makkelijk kunt plaatsen en verwijderen, zelfs wanneer ze heet zijn.

1. Houd de handgreep stevig vast met de uitstekende vingerbescherming omlaag gericht (3).
2. Bevestig het uiteinde van de handgreep aan het uitstekende metalen lipje op de plaat. Wanneer de greep vastzit, drukt u op de knop aan de linkerkant om hem te vergrendelen (4).
3. Wanneer de handgreep stevig is vergrendeld aan de plaat, drukt u op het vrijgavelipje bovenop de plaat (5).
4. Gebruik de handgreep om de plaat voorzichtig uit het apparaat te tillen en op een stevig, vlak en hittebestendig oppervlak te leggen.
5. Als u de handgreep wilt losmaken van de plaat, drukt u op de knop aan de rechterkant van de greep en trekt u de greep naar buiten (6).
6. Laat de plaat volledig afkoelen voordat u deze verplaatst of reinigt.
7. In afbeelding 7 ziet u waar u de plaat in het deksel moet plaatsen.



GEBRUIK

Aerofry-functies

De Aerofry-functie gebruiken

- Open het bovenste deksel door de dekselknop linksom te draaien.
- Zorg dat de snelkookplaat is verwijderd. Gebruik altijd de handgreep als een plaat heet is.
- Plaats het Aerofryer-rooster.
- Plaats de binnenpan met antiaanbaklaag in het apparaat. Plaats het Aerofry-mandje in de binnenpan. Plaats voedsel in het Aerofry-mandje.
- Sluit en vergrendelen het deksel door de knop rechtsom te draaien.
- Druk op de aan/uit-knop en selecteer vervolgens AEROFRY. Het Aerofryer-pictogram gaat branden. Gebruik de knoppen + en – om de gewenste temperatuur en tijd voor de bereiding in te stellen.
- Druk op de START/STOP-knop om de bereiding te starten. De aftellende timer en geselecteerde
- temperatuur worden afwisselend weergegeven op het scherm.
- Wanneer de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.

Opmerking: U kunt de AEROFRY-cyclus onderbreken door het deksel omhoog te bewegen of op de START/STOP-knop te drukken. Zodra u het deksel weer sluit of nogmaals op de START/STOP-knop drukt, wordt de bereiding hervat.

De grill/rooster-functie gebruiken

- Open het bovenste deksel door de dekselknop linksom te draaien.

- Zorg dat de snelkookplaat is verwijderd. Gebruik altijd de handgreep als een plaat heet is. Plaats het Aerofryer-rooster.
- Plaats de binnenpan met antiaanbaklaag in het apparaat. Plaats zo nodig ook het stoomrek in de binnenpan en verdeel het voedsel over het stoomrek.
- Sluit en vergrendelen het deksel door de knop rechtsom te draaien.
- Druk op de aan/uit-knop en selecteer vervolgens GRILL/BRAAD. Het Aerofryer-pictogram gaat branden. Gebruik de knoppen + en – om de gewenste temperatuur en tijd voor de bereiding in te stellen. Druk op de START/STOP-knop om de bereiding te starten. De aftellende timer en geselecteerde temperatuur worden afwisselend weergegeven op het scherm.
- U kunt de GRILL/BRAAD-cyclus onderbreken door het deksel omhoog te bewegen of op de START/STOP-knop te drukken. Zodra u het deksel weer sluit of nogmaals op de START/STOP-knop drukt, wordt de bereiding hervat.
- Wanneer de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en schakelt het apparaat over op de warmhoudfunctie.

De gebakfunctie gebruiken

- Open het bovenste deksel door de dekselknop linksom te draaien.
- Zorg dat de snelkookplaat is verwijderd. Gebruik altijd de handgreep als een plaat heet is. Plaats het Aerofryer-rooster.
- Plaats de binnenpan met antiaanbaklaag in het apparaat. Plaats zo nodig ook het stoomrek in de binnenpan en verdeel het voedsel over het stoomrek.
- Sluit en vergrendelen het deksel door de knop rechtsom te draaien.

- Druk op de aan/uit-knop en selecteer vervolgens GEBAK. Het Aerofryer-pictogram gaat branden. Gebruik de knoppen + en – om de gewenste temperatuur en tijd voor de bereiding in te stellen. Druk op de START/STOP-knop om de bereiding te starten. De aftellende timer en geselecteerde temperatuur worden afwisselend weergegeven op het scherm.
- U kunt de GEBAK-cyclus onderbreken door het deksel omhoog te bewegen of op de START/STOP-knop te drukken. Zodra u het deksel weer sluit of nogmaals op de START/STOP-knop drukt, wordt de bereiding hervat.
- Wanneer de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal en schakelt het apparaat over op de warmhoudfunctie.

Met deze functie is het ook mogelijk om **fruit en/of groenten te drogen**. Raadpleeg de tabel met Aerofry-functies voor meer informatie.

Snelkookfuncties

Snelkookfunctie

- Open het bovenste deksel door de knop linksom te draaien.
- Zorg dat het Aerofryer-rooster is verwijderd. Gebruik altijd de handgreep. Plaats de snelkookplaat.
- Plaats de binnenpan met antiaanbaklaag in het apparaat en plaats voedsel in de binnenpan.
- Sluit en vergrendelen het deksel door de knop rechtsom te draaien.
- Druk op de aan/uit-knop en selecteer vervolgens SNELKOOK. Het snelkookpictogram gaat branden. Gebruik de knoppen + en – om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

- Zodra de juiste druk is bereikt, verandert het display van de draaiende streepjes in een aftellende timer.
- Wanneer de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat schakelt automatisch over naar de warmhoudfunctie zodra de bereiding is voltooid.
- Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluuchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluuchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontluucht, kunt u het deksel veilig openen.
- Als u een programma wilt stoppen voordat de bereiding is voltooid, drukt u op de START/STOP-knop om de bereiding te beëindigen. Vervolgens drukt u op ontluuchtingsknop.

Houd NOOIT uw gezicht of handen op het apparaat wanneer u het ontluucht of het deksel opent. Gebruik ALTIJD pannenlappen wanneer u het apparaat ontluucht of het deksel opent. Opmerking: Als u de functie voor startuitstel wilt gebruiken, drukt u op STARTUITSTEL en stelt u de tijd in. Druk op de START/STOP-knop als u de bereiding direct wilt starten. Op het bedieningspaneel verschijnen draaiende streepjes om aan te geven dat er druk wordt opgebouwd in het apparaat.

Slowcook-functie

- Open het bovenste deksel door de knop linksom te draaien.
- Zorg dat het Aerofryer-rooster is verwijderd. Gebruik altijd de handgreep. Plaats de snelkookplaat.
- Plaats de binnenpan met antiaanbaklaag in het apparaat en plaats voedsel in de binnenpan.
- Sluit en vergrendelen het deksel door de knop rechtsom te draaien.

- Druk op de aan/uit-knop en selecteer vervolgens SLOWCOOK. Het snelkookpictogram gaat branden. Gebruik de knoppen + en – om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Zodra de juiste temperatuur is bereikt, verandert het display van de draaiende streepjes in een aftellende timer.
- Wanneer de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat schakelt automatisch over naar de warmhoudfunctie zodra de bereiding is voltooid.
- Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluuchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluuchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontluucht, kunt u het deksel veilig openen.
- Als u een programma wilt stoppen voordat de bereiding is voltooid, drukt u op de START/STOP-knop om de bereiding te beëindigen. Vervolgens drukt u op ontluuchtingsknop.

Opmerking: Als u de functie voor startuitstel wilt gebruiken, drukt u op STARTUITSTEL en stelt u de tijd in. Druk op de START/STOP-knop als u de bereiding direct wilt starten. Op het bedieningspaneel verschijnen draaiende streepjes om aan te geven dat er temperatuur wordt opgebouwd in het apparaat.

Stoomfunctie

- Open het bovenste deksel door de knop linksom te draaien.
- Zorg dat het Aerofryer-rooster is verwijderd. Gebruik altijd de handgreep. Plaats de snelkookplaat.
- Plaats de binnenpan met antiaanbaklaag in het apparaat. Verdeel het voedsel over het meegeleverde stoomrek. Vul de binnenpan nooit verder dan 2/3.
- Voeg 1,5 kopje water of stoomvloeistof toe aan de binnenpan.

- Sluit en vergrendelen het deksel door de knop rechtsom te draaien.
- Druk op de aan/uit-knop en selecteer vervolgens STOOM. Het snelkookpictogram gaat branden. Gebruik de knoppen + en – om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Druk op de START/STOP-knop om de bereiding te starten. Op het bedieningspaneel verschijnen draaiende streepjes om aan te geven dat er temperatuur wordt opgebouwd in het apparaat.
- Zodra de juiste druk/temperatuur is bereikt, verandert het display van de draaiende streepjes in een aftellende timer.
- Wanneer de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Zodra de bereiding is voltooid en u klaar bent om het voedsel te verwijderen, drukt u op de ontluuchtingsknop.
- Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluuchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluuchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontlucht, kunt u het deksel veilig openen.
- Als u een programma wilt stoppen voordat de bereiding is voltooid, drukt u op de START/STOP-knop om de bereiding te beëindigen. Vervolgens drukt u op ontluuchtingsknop.

De soep/bouillon-functie gebruiken

- Open het bovenste deksel door de dekselknop linksom te draaien.
- Zorg dat de snelkookplaat is verwijderd. Gebruik altijd de handgreep als een plaat heet is. Plaats het Aerofryer-rooster.
- Plaats de binnenpan met antiaanbaklaag in het apparaat. Plaats het Aerofryer-mandje in de binnenpan. Leg de ingrediënten in het mandje.

- Sluit en vergrendelen het deksel door de knop rechtsom te draaien.
- Druk op de aan/uit-knop en selecteer vervolgens SOEP/BOUILLON. Het Aerofryer-pictogram gaat branden. Gebruik de knoppen + en – om de gewenste temperatuur en tijd voor de bereiding in te stellen.
- Druk op de START/STOP-knop om de bereiding te starten. De aftellende timer en geselecteerde temperatuur worden afwisselend weergegeven op het scherm.
- Wanneer de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal.
- Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluuchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluuchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontlucht, kunt u het deksel veilig openen.
- Als u een programma wilt stoppen voordat de bereiding is voltooid, drukt u op de START/STOP-knop om de bereiding te beëindigen. Vervolgens drukt u op ontluuchtingsknop.

De Rijst/granen-functie gebruiken

- Open het bovenste deksel door de knop linksom te draaien.
- Zorg dat het Aerofryer-rooster is verwijderd. Gebruik altijd de handgreep. Plaats de snelkookplaat.
- Plaats de binnenpan met antiaanbaklaag in het apparaat. Doe ongekookte rijst en vloeistof in de binnenpan.
- Sluit en vergrendelen het deksel door de knop rechtsom te draaien.
- Druk op de aan/uit-knop en selecteer vervolgens RIJST/GRANEN. Het snelkookpictogram gaat branden. Gebruik de knoppen + en – om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

- Zodra de druk is bereikt, verandert het display van de draaiende streepjes in een aftellende timer.
- Wanneer de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Het apparaat schakelt automatisch over naar de warmhoudfunctie zodra de bereiding is voltooid.
- Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluuchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluuchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontluucht, kunt u het deksel veilig openen.
- Als u een programma wilt stoppen voordat de bereiding is voltooid, drukt u op de START/STOP-knop om de bereiding te beëindigen. Vervolgens drukt u op ontluuchtingsknop.

Houd NOOIT uw gezicht of handen op het apparaat wanneer u het ontluucht of het deksel opent. Gebruik ALTIJD pannelappen wanneer u het apparaat ontluucht of het deksel opent.

Opmerking: Vul de binnenpan nooit verder dan de helft wanneer u voedsel bereidt dat uitzet.

Opmerking: Als u de functie voor startuitstel wilt gebruiken, drukt u op STARTUITSTEL en stelt u de tijd in.

- Druk op de START/STOP-knop als u de bereiding direct wilt starten. Op het bedieningspaneel verschijnen draaiende streepjes om aan te geven dat er druk wordt opgebouwd in het apparaat.

Yoghurt-functie

- Open het bovenste deksel door de knop linksom te draaien.
- Zorg dat het Aerofryer-rooster is verwijderd. Gebruik altijd de handgreep.
- Plaats de snelkookplaat.
- Plaats de binnenpan met antiaanbaklaag in het apparaat en plaats voedsel in de binnenpan.

- Sluit en vergrendelen het deksel door de knop rechtsom te draaien.
- Druk op de aan/uit-knop en selecteer vervolgens YOGHURT. Het snelkookpictogram gaat branden. Gebruik de knoppen + en – om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Zodra de druk is bereikt, verandert het display van de draaiende streepjes in een aftellende timer.
- Wanneer de bereiding is voltooid, klinkt er een geluidssignaal. Opmerking: Als u de functie voor startuitstel wilt gebruiken, drukt u op STARTUITSTEL en stelt u de tijd in. Druk op de START/STOP-knop als u de bereiding direct wilt starten. Op het bedieningspaneel verschijnen draaiende streepjes om aan te geven dat er druk wordt opgebouwd in het apparaat.

De roerbakfunctie gebruiken

- Open het bovenste deksel door de knop linksom te draaien.
- Zorg dat het Aerofryer-rooster is verwijderd. Gebruik altijd de handgreep als een plaat heet is.
- Plaats de snelkookplaat.
- Plaats de binnenpan met antiaanbaklaag in het apparaat.
- Wanneer u de roerbakfunctie gebruikt, kunt u het deksel geopend laten.
- Druk op de aan/uit-knop en selecteer vervolgens ROERBAK. Het snelkookpictogram gaat branden. Gebruik de knoppen + en – om de gewenste bereidingstemperatuur in te stellen (hoog, medium of laag).
- Druk op de START/STOP-knop om de bereiding te starten.
- Wanneer de bereiding is voltooid, drukt u op de START/STOP-knop.

- Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluuchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluuchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontlucht, kunt u het deksel veilig openen.
- Als u een programma wilt stoppen voordat de bereiding is voltooid, drukt u op de START/STOP-knop om de bereiding te beëindigen. Vervolgens drukt u op ontluuchtingsknop.

OPMERKING: Gebruik NOOIT metalen bestek in de Aerofryer, omdat u hiermee mogelijk de antiaanbaklaag of de snelkookplaat beschadigt.

AEROFRY-FUNCTIES

Programma	Aerofry
Logo	
Standaardtijd (min.)	20 min.
Bereik (min.)	1-60 min.
Standaardtemperatuur (°C)	200°C
Bereik (°C)	80-200°C
Hoeveelheid	500-750 g
Extra informatie	Schud elke 5 minuten wanneer u friet bereidt.
Programma	Grill/braad
Logo	
Standaardtijd (min.)	10 min.

Bereik (min.)	1-60 min.
Standaardtemperatuur (°C)	220°C
Bereik (°C)	80-220°C
Hoeveelheid	250-500 g
Programma	Gebak/drogen
Logo	
Standaardtijd (min.)	15 min.
Bereik (min.)	1 min.-24 uur
Standaardtemperatuur (°C)	200°C
Bereik (°C)	30-200°C
Hoeveelheid	250-500 g
Extra informatie	Van 1-89 minuten: stappen van 1 minuut. Van 90 min.-24 uur: stappen van 30 min. Met deze functie is het ook mogelijk om fruit en/of groenten te drogen. Voorkeursinstellingen: 30-70°C gedurende 5-10 uur, afhankelijk van het type voedsel.

- Zorg altijd dat het Aerofryer-rooster is geplaatst wanneer u deze functies gebruikt.
- Wanneer de bereiding is voltooid, schakelt de timer naar de stand '0' en wordt 30 min. lang automatisch de warmhoudfunctie op 80°C geactiveerd.

Aerofryer-snelkookfuncties

Programma	Snelkook
Logo	
Standaardtijd (min.)	30 min.
Bereik (min.)	0-4 uur
Hoeveelheid	Zie de max.-aanduiding in de pan
Extra informatie	Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluuchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluuchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontluucht, kunt u het deksel veilig openen.
Programma	Slowcook
Logo	
Standaardtijd (min.)	4 uur
Bereik (min.)	4-12 uur
Hoeveelheid	Zie de max.-aanduiding in de pan

Extra informatie	<i>Standaardtemperatuur is HI (instellingen: HI, LO). Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluuchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluuchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontluucht, kunt u het deksel veilig openen.</i>
Programma	Stoom
Logo	
Standaardtijd (min.)	10 min.
Bereik (min.)	1-30 min.
Hoeveelheid	500-750 g
Extra informatie	<i>Voeg 1,5 kopje water toe aan de binnenpan; het max. volume is 2/3 van de binnenpan. Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluuchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluuchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontluucht, kunt u het deksel veilig openen.</i>
Programma	Soep/bouillon
Logo	

Standaardtijd (min.)	1 uur
Bereik (min.)	0,5 - 4 uur
Hoeveelheid	Zie de max.-aanduiding in de pan
Extra informatie	<i>Gebruik de roerbakfunctie als u groenten eerst wilt aanbakken/fruiten.</i> Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluuchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluuchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontlucht, kunt u het deksel veilig openen.
Programma	Rijst/granen
Logo	
Standaardtijd (min.)	20 min.
Bereik (min.)	3-60 min.
Hoeveelheid	4 kopjes rijst en 5 kopjes water

Extra informatie	<i>100 g ongekookte rijst wordt 250 g gekookte rijst, voor andere rijst-/graansoorten is een andere waterverhouding vereist.</i> Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluuchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluuchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontlucht, kunt u het deksel veilig openen.
Programma	Yoghurt
Logo	
Standaardtijd (min.)	6 uur
Bereik (min.)	4-12 uur
Hoeveelheid	9 flessen à 120 ml/fles
Programma	Roerbak
Logo	
Standaardtijd (min.)	10 min.
Bereik (min.)	1-30 min.
Hoeveelheid	500 g

NL

Extra informatie	<p><i>Standaardtemperatuur is HI (instellingen: HI, MD, LO); bij gebruik van deze functie kan het deksel geopend blijven.</i></p> <p>Wanneer de snelkookbereiding is voltooid, drukt u op de ontluchtingsknop om de druk vrij te geven. De ontluchtingscyclus duurt 3 minuten. Nadat alle stoom is ontluicht, kunt u het deksel veilig openen.</p>
-------------------------	--

- Zorg altijd dat het snelkookplaat is geplaatst wanneer u deze functies gebruikt.
- Wanneer de bereiding is voltooid, schakelt de timer naar de stand '0' en wordt 4 uur lang automatisch de warmhoudfunctie geactiveerd.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenpan en het deksel van het apparaat na elk gebruik schoon te vegen.
- Gebruik zo nodig een klein kwastje of wattenstaafje. Giet nooit een vloeistof in de buitenpan.
- Was de verwijderbare onderdelen (binnenpan, mandje, standaard, stoomrek, snelkookplaat, Aerofryer-rooster, handgreep, verwijderinstrument en condensbak) in warm zeepsop met een zachte doek of spons.

- Voordat u de inzetstukken van het deksel wast, moet u altijd de stappen volgen om ze veilig en correct te verwijderen.
- Droog elk onderdeel zorgvuldig af.
- De binnenpan, het mandje en het stoomrek zijn vaatwasserbestendig. Het wordt echter aanbevolen deze onderdelen met de hand af te wassen om de levensduur van het product te verlengen.
- Gebruik nooit metalen bestek of schuursponsjes wanneer u de binnenpan of het mandje reinigt of gebruikt om voedsel te bereiden. Zo voorkomt u dat u de antiaanbaklaag beschadigt.
- Gebruik nooit agressieve chemische schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of poeders voor de onderdelen of accessoires.

Opberginstructies

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Bewaar de binnenpan en handgreep in het apparaat.
- Bewaar het apparaat in de originele verpakking of met een andere afdekking op een koele, droge plaats.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Het apparaat is voorzien van veiligheidsfuncties die zorgen dat het wordt uitgeschakeld als er zich tijdens de bereiding iets ongebruikelijks voordoet. Er verschijnt een foutmelding op het bedieningspaneel. Afhankelijk van de fout klinkt er mogelijk ook een geluidssignaal. Zodra het probleem is vastgesteld en verholpen, kunt u het apparaat weer aansluiten en de bereiding hervatten.

Beschrijving	Oplossing
FOUT: NOT-LOCK (niet vergrendeld)	

Het bovenste deksel is geopend.	Sluit het deksel en draai de dekselknop rechtsom om het deksel goed te sluiten.
FOUT: Het apparaat werkt niet in de snelkookmodus	
De snelkookplaat is niet correct geplaatst.	Plaats de snelkookplaat volgens de instructies. Zorg dat het Aerofryer-rooster is verwijderd.
FOUT: Het apparaat werkt niet in de Aerofryer-modus	
Het Aerofryer-rooster is niet correct geplaatst.	Plaats het Aerofryer-rooster volgens de instructies. Zorg dat de snelkookplaat is verwijderd.
FOUT: NO-POT	
De binnenpan is niet correct geplaatst.	Druk de snelkookpan voorzichtig omlaag in het apparaat totdat de pan de verwarmingsplaat onder in het apparaat raakt.

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!

NL

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


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.
 - Ne laissez jamais le dispositif sans surveillance s'il est connecté à l'alimentation.
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne bénéficient d'une supervision ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil émanant d'une personne responsable de leur sécurité.
 - Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- **AVERTISSEMENT** : Les aliments renversés risquent de provoquer de graves brûlures. Gardez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants. Ne faites jamais passer le cordon par-dessus le bord du comptoir, n'utilisez jamais la prise de courant sous le comptoir et ne l'utilisez jamais avec une rallonge.
 - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un accident.
 - Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
 - Ne pas poser sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
 - N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques pour nettoyer. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, créant un risque de choc électrique.
 - Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous retirez le plateau ou que vous jetez de la graisse chaude
 - Il faut faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

- **ATTENTION** : Pour vous protéger contre les dommages ou les chocs électriques, ne cuisinez pas dans l'unité de base. Ne cuisinez que dans la casserole prévue à cet effet.
- Pour vous déconnecter, appuyez sur le bouton d'alimentation, puis retirez la fiche de la prise murale.
- N'utilisez pas la plaque de pression, la grille de la friteuse ou la casserole si elle est bosselée ou usée.
- **AVERTISSEMENT** : Ne faites jamais de friture dans l'huile ou de friture sous pression dans l'Aerofryer, que le couvercle soit ouvert ou fermé. **CECI EST DANGEREUX ET PEUT PROVOQUER UN INCENDIE ET DES DÉGÂTS IMPORTANTS.**
- Utilisez **TOUJOURS** une poignée détachable pour insérer ou retirer la grille de la friteuse ou la plaque de pression.
- Assurez-vous que le filtre et la soupape de décompression sont exempts de résidus ou de débris alimentaires.
- Ne remplissez jamais la casserole au-delà de la ligne de remplissage maximale.
- Avant de poser la casserole dans le fond, assurez-vous que la casserole et le fond sont secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant de l'utiliser.
- L'appareil permet de cuire sous pression. Une utilisation erronée peut entraîner des brûlures. Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le mettre en marche.
- Lorsque vous utilisez la plaque de pression, assurez-vous toujours qu'elle est installée et que le couvercle est correctement fermé avant de l'utiliser.
- Ne couvrez pas la soupape de décompression.
- Attention en soulevant la casserole du fond.
- Lorsque la casserole amovible est vide, ne la faites pas chauffer pendant plus de 10 minutes, car cela pourrait endommager la surface de cuisson.
- Lorsque vous utilisez la fonction Stir fry, laissez toujours le couvercle en position ouverte.

- Pour éviter tout dommage éventuel dû à la vapeur, éloignez l'appareil des murs et des armoires pendant l'utilisation.
- Ne soulevez jamais l'appareil par les languettes latérales du couvercle.
- Ne jamais toucher l'élément chauffant exposé.
- Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.
- 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.
 - Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
 - Afin de vous éviter un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide .
- Ne chauffez pas les aliments trop longtemps.
- La surface de l'élément chauffant est sujette à une chaleur résiduelle après usage.
- L'adaptateur doit être retiré avant de nettoyer l'appareil, veillez à ce que l'orifice d'entrée soit totalement sec avant de réutiliser l'appareil.
- Le conteneur sous pression ne doit pas être ouvert durant l'utilisation et tant que la pression n'a pas suffisamment diminué.



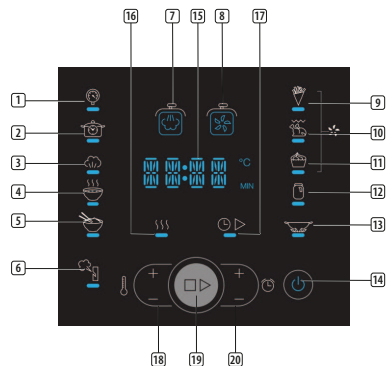
-  La surface est susceptible de devenir chaude pendant l'utilisation.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, arrêtez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- La température des surfaces accessibles peut devenir élevée quand l'appareil est en fonction.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.

- Branchez l'appareil sur une prise électrique munie d'une connexion à la terre (pour les appareils de catégorie I).
- 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.
- 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.)

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Collecteur de condensation
2. Unité
3. Grille de la friteuse Aerofryer
4. Plaque de pression
5. Poignée pour plaque de pression et grille de la friteuse
6. Poignée pour le panier de friteuse
7. Grille vapeur
8. Panier de la friteuse Aerofryer
9. Support AeroFlow
10. Casserole antiadhésive

PANNEAU DE COMMANDE



1 : Cuisson sous pression	11 : Cuisson
2 : Cuisson lente	12 : Yogourt
3 : Vapeur	13 : Sautés
4 : Soupe/Bouillon	14 : Alimentation
5 : Riz/Céréales	15 : Écran
6 : Libération de vapeur	16 : Maintien au chaud
7 : Icône de cuisson sous pression	17 : Démarrage différé
8 : Icône Aerofryer	18 : Temp +/-
9 : Friteuse à air chaud	19 : Start/Stop
10 : Grillade/Rôti	20 : Heure +/-

Bouton marche/arrêt de l'alimentation

- Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre l'appareil. Une fois branché, le bouton d'alimentation s'allume en rouge. Une fois le bouton appuyé, la lumière passera au blanc.

Icône Aerofryer

- Cette icône s'allume automatiquement lorsque la grille de la friteuse aerofryer est bien insérée et que l'appareil est prêt pour les fonctions de friture.

Remarque : Les fonctions suivantes sont basées sur la grille de la friteuse : Aero Fry (friture à air chaud), Grill/Roast (grillade/rôti) et Bake (cuisson). Ce n'est que lorsque la grille de la friteuse est insérée que ces fonctions s'allument et sont prêtes à être sélectionnées.

Icône de cuisson sous pression

- Cette icône s'allume automatiquement lorsque la plaque de pression est bien insérée et que l'appareil est prêt pour les fonctions de cuisson.

Remarque : Les fonctions suivantes sont basées sur la fonction de la plaque de pression : Cuisson sous pression, cuisson lente, vapeur, soupe / bouillon, riz / céréales, yaourt et sauté. Ce n'est que lorsque la plaque de cuisson est fermement insérée que ces fonctions s'allument et sont prêtes à être sélectionnées.

Remarque : La fonction Stir fry fonctionne toujours lorsque le couvercle est ouvert.

Écran

- Affiche la température et l'heure, les icônes de température et d'heure s'allument alternativement

Bouton Start/Stop (marche/arrêt)

- Touchez une fois pour démarrer ou arrêter le processus de cuisson.

Bouton Plus

- Appuyez pour augmenter la température ou l'heure.

Bouton Moins

- Appuyez pour diminuer la température ou l'heure.

Bouton de libération de la vapeur

- Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton « Steam Release » pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.

Remarque : Pour arrêter un programme de cuisson avant qu'il ne soit terminé, appuyez sur la touche START/STOP pour mettre fin à la cuisson, puis appuyez sur STEAM RELEASE.

Fonction de maintien au chaud

- L'appareil passera automatiquement en mode Keep warm (Garder au chaud) une fois la cuisson terminée.

Fonction de démarrage différé

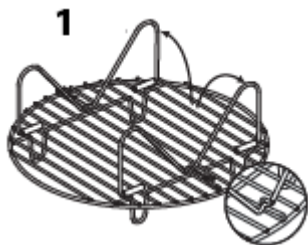
- Appuyez sur ce bouton pour retarder la cuisson jusqu'à l'heure de début souhaitée (plage : 30min - 24h). Appuyez d'abord sur la fonction de cuisson souhaitée, puis sur la touche de temporisation, la lumière clignotera. Réglez ensuite la fonction de cuisson temporisée souhaitée et appuyez sur START pour la régler. Pour annuler le réglage du différé, appuyez à nouveau sur le bouton du temporisateur (avant d'appuyer sur le bouton de démarrage).

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout l'emballage.
- Retirez tout autocollant ou étiquette de l'appareil.
- Nettoyez soigneusement les pièces 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.
- **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.**

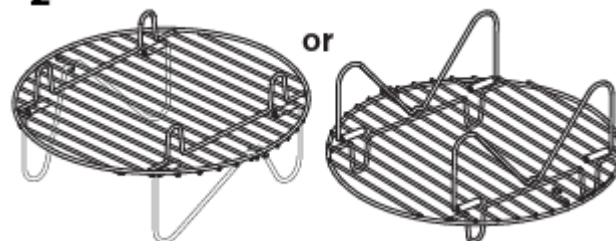
Mise en place de la grille à vapeur

- Pour installer le support à vapeur, déployez les pieds et fixez soigneusement la partie centrale en "V" au crochet situé près du bord. (Figure 1)



- En fonction de la recette et des préférences de cuisson, les aliments peuvent être disposés de part et d'autre de la grille à vapeur réversible pour obtenir le résultat souhaité. (Figure 2)

2

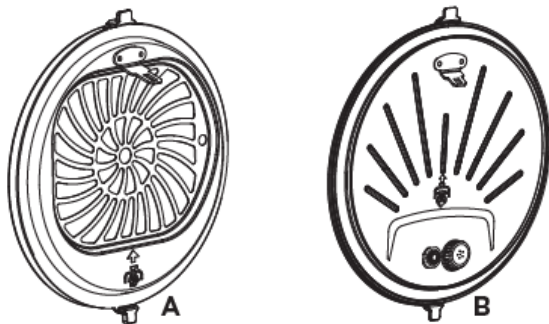


- Les pieds de la grille à vapeur peuvent être rabattus pour le rangement. Poussez délicatement la partie centrale en "V" vers l'extérieur pour la déverrouiller, puis repliez les pieds vers l'intérieur.

INSERTS DU COUVERCLE

Cette unité est livrée avec deux couvercles différents, la plaque de pression et la grille de friteuse. Les deux inserts permettent aux utilisateurs d'opter pour une cuisson sous pression, des fritures à air, etc. dans le même appareil en échangeant les plaques.

FR



Grille de la friteuse Aerofryer (A)

La grille de la friteuse devra être installée pour accéder à ces fonctions de cuisson :

- Friteuse
- Grillade/Rôti
- Cuisson

Plaque de pression (B)

La plaque de pression devra être installée pour accéder à ces fonctions de cuisson :

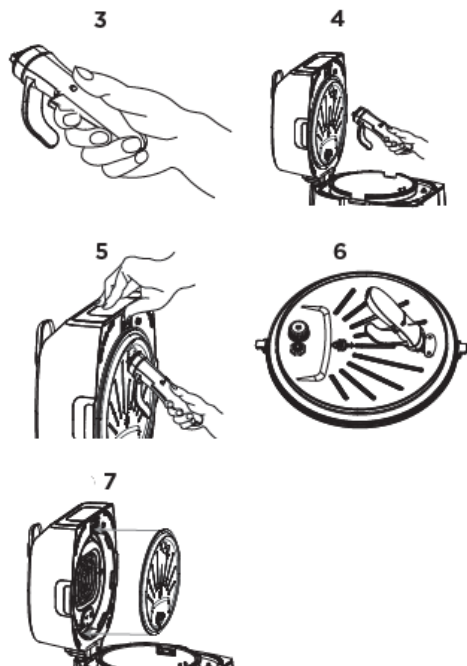
- Cuisson sous pression
- Cuisson lente
- Vapeur
- Soupe/Bouillon
- Riz/Céréales
- Yogourt
- Sautés

REMARQUE : Les fonctions de cuisson ne pourront être sélectionnées qu'une fois que l'insert de cuisson adéquat aura été installé.

ENLEVER/INSÉRER LA PLAQUE DE PRESSION OU LA GRILLE DE LA FRITEUSE AEROFRYER

Si possible, laissez l'insert de la plaque de pression ou la grille de la friteuse chaude en place jusqu'à ce que l'appareil ait complètement refroidi. Pour les recettes où il est nécessaire de changer la plaque ou l'insert pendant la cuisson, utilisez toujours la poignée de plaque fournie. Cette poignée est conçue pour vous permettre d'insérer et de retirer facilement les plaques même lorsqu'elles sont chaudes.

1. Saisissez fermement la poignée de la plaque avec la protection de l'articulation prolongée tournée vers le bas (3).
2. Reliez l'extrémité de la poignée à la languette métallique en saillie sur la plaque. Une fois fixée, appuyez sur le bouton de gauche pour verrouiller (4).
3. Lorsque la poignée est solidement verrouillée à la plaque, appuyez sur la languette de dégagement située en haut de la plaque (5).
4. Avec la poignée, soulevez délicatement la plaque de l'appareil et placez-la sur une surface solide, plane et résistante à la chaleur.
5. Pour retirer la poignée de la plaque, appuyez sur le bouton situé sur le côté droit de la poignée et tirez sur la poignée (6).
6. Laissez la plaque refroidir complètement avant de la déplacer ou de la nettoyer.
7. La photo 7 montre où placer la plaque dans le couvercle.



UTILISATION

Fonctions de l'Aerofryer

Comment utiliser la fonction Aerofry (friteuse à air) ?

- Ouvrez le couvercle supérieur en tournant le bouton du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que l'insert de la plaque de pression a été retiré. Utilisez toujours la poignée de la plaque si les plaques sont chaudes.
- Insérer la grille de la friteuse aerofryer.
- Placez la casserole antiadhésive à l'intérieur de l'appareil. Posez le panier de la friteuse à l'intérieur de la casserole. Mettez les aliments dans le panier à frites de l'aerofryer.
- Fermez le couvercle et verrouillez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre
- Appuyez sur le bouton de mise en marche et sélectionnez AEROFRY. L'icône de l'aerofryer s'allume. À l'aide des boutons + et -, réglez la température et le temps de cuisson selon les paramètres souhaités.
- Appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer. Le compte à rebours et [...] sélectionné
- la température sélectionnée s'affiche alternativement sur l'écran.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit.

Remarque : Le cycle de l'aerofryer peut être « mis en pause » en soulevant le couvercle ou en appuyant sur la touche START/STOP bouton. Une fois le couvercle fermé ou la touche START/STOP enfoncée, la cuisson reprend.

Comment faire griller / rôtir ?

- Ouvrez le couvercle supérieur en tournant le bouton du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que l'insert de la plaque de pression a été retiré. Utilisez toujours la poignée de la plaque si les plaques sont chaudes. Insérer la grille de la friteuse aerofryer.

- Placez la casserole antiadhésive à l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, ajoutez la grille à vapeur à l'intérieur de la casserole et disposez les aliments dessus.
- Fermez le couvercle et verrouillez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche et sélectionnez GRILL/ROAST. L'icône de l'aerofryer s'allume. À l'aide des boutons + et -, réglez la température et le temps de cuisson selon les paramètres souhaités. Appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer. Le compte à rebours et la température sélectionnée s'affichent alternativement sur l'écran.
- Le cycle GRILL/ROAST peut être « mis en pause » soit en soulevant le couvercle, soit en appuyant sur le bouton START/STOP. Une fois le couvercle fermé ou la touche START/STOP enfoncée, la cuisson reprend.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode de maintien au chaud.

Conseils de cuisson

- Ouvrez le couvercle supérieur en tournant le bouton du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
 - Assurez-vous que l'insert de la plaque de pression a été retiré. Utilisez toujours la poignée de la plaque si les plaques sont chaudes. Insérer la grille de la friteuse aerofryer.
 - Placez la casserole antiadhésive à l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, ajoutez la grille à vapeur à l'intérieur de la casserole et disposez les aliments dessus.
 - Fermez le couvercle et verrouillez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche et sélectionnez BAKE. L'icône de l'aerofryer s'allume. À l'aide des boutons + et -, réglez la température et le temps de cuisson selon les paramètres souhaités. Appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer. Le compte à rebours et la température sélectionnée s'affichent alternativement sur l'écran.
 - Le cycle de cuisson peut être « suspendu » en soulevant le couvercle ou en appuyant sur le bouton START/STOP. Une fois le couvercle fermé ou la touche START/STOP enfoncée, la cuisson reprend.
 - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et l'appareil passe en mode de maintien au chaud.

Grâce à cette fonction, il est également possible de **déshydrater fruits et/ou légumes**. Voir les paramètres du tableau des fonctions de la friteuse aerofryer pour plus d'informations.

Fonctions de Cuisson sous pression

Fonction de Cuisson sous pression

- Ouvrez le couvercle supérieur en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que la grille de la friteuse aerofryer a été enlevée. Utilisez toujours la poignée de la plaque. Insérer la plaque de pression.
- Placez le récipient de cuisson antiadhésif à l'intérieur de l'appareil et déposez les aliments dans le récipient de cuisson.
- Fermez le couvercle et verrouillez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Appuyez sur le bouton de mise en marche et sélectionnez PRESSURE COOK. L'icône de pression s'allume. À l'aide des boutons + et -, réglez le temps de cuisson souhaité.
- Une fois la bonne pression atteinte, l'affichage passe des pointillés en boucle au compte à rebours de la minuterie.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit. L'appareil passera automatiquement en mode 'Keep warm' (Garder au chaud) une fois la cuisson terminée.
- Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton STEAM RELEASE pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.
- Pour arrêter un programme de cuisson avant que la cuisson ne soit terminée, appuyez sur la touche START/STOP pour mettre fin à la cuisson, puis appuyez sur STEAM RELEASE.

Ne placez JAMAIS votre visage ou vos mains sur l'appareil pendant l'émission de vapeur ou l'ouverture du couvercle. Utilisez TOUJOURS les supports de casseroles lors de la libération de la vapeur ou de l'ouverture du couvercle. Note : appuyez sur DELAY TIMER et ajustez le temps pour régler la fonction de démarrage différé. Si vous souhaitez que la cuisson commence immédiatement, appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. Des lignes en pointillés traversent le panneau de commande pour indiquer que l'appareil est en train d'atteindre la pression.

Fonction Cuisson lente

- Ouvrez le couvercle supérieur en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

- Assurez-vous que la grille de la friteuse aerofryer a été enlevée. Utilisez toujours la poignée de la plaque. Insérer la plaque de pression.
- Placez le récipient de cuisson antiadhésif à l'intérieur de l'appareil et déposez les aliments dans le récipient de cuisson.
- Fermez le couvercle et verrouillez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche et sélectionnez SLOW COOK. L'icône de pression s'allume. À l'aide des boutons + et -, réglez le minuteur sur le temps de cuisson souhaité.
- Une fois la bonne température atteinte, l'affichage passe des pointillés en boucle au compte à rebours de la minuterie.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit. L'appareil passera automatiquement en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD) une fois la cuisson terminée.
- Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton STEAM RELEASE pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.
- Pour arrêter un programme de cuisson avant que la cuisson ne soit terminée, appuyez sur la touche START/STOP pour mettre fin à la cuisson, puis appuyez sur STEAM RELEASE.

Note : appuyez sur DELAY TIMER et ajustez le temps pour régler la fonction de démarrage différé. Si vous souhaitez que la cuisson commence immédiatement, appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. Des lignes en pointillés traversent le panneau de commande pour indiquer que l'appareil est en train d'atteindre la température.

Fonction vapeur

- Ouvrez le couvercle supérieur en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que la grille de la friteuse aerofryer a été enlevée. Utilisez toujours la poignée de la plaque. Insérer la plaque de pression.
- Placez la casserole antiadhésive à l'intérieur de l'appareil. Disposez les aliments sur la grille à vapeur prévue à cet effet. Ne remplissez jamais la casserole à plus de 2/3.
- Ajoutez 1,5 tasse d'eau ou de liquide de cuisson dans la casserole.
- Fermez le couvercle et verrouillez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche et sélectionnez STEAM. L'icône de pression s'allume. À l'aide des boutons + et -, réglez le temps de cuisson souhaité.
- Appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer. Des lignes en pointillés traversent le panneau de commande pour indiquer que l'appareil est en train d'atteindre la température.
- Une fois la bonne pression/température atteinte, l'affichage passe des pointillés en boucle au compte à rebours de la minuterie.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit. Lorsque la cuisson est terminée et que vous êtes prêt à retirer vos aliments, appuyez sur le bouton STEAM RELEASE.
- Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton STEAM RELEASE pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.

- Pour arrêter un programme de cuisson avant que la cuisson ne soit terminée, appuyez sur la touche START/STOP pour mettre fin à la cuisson, puis appuyez sur STEAM RELEASE.

Comment utiliser la fonction Soup / Broth (soupe/bouillon) ?

- Ouvrez le couvercle supérieur en tournant le bouton du couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que l'insert de la plaque de pression a été retiré. Utilisez toujours la poignée de la plaque si les plaques sont chaudes. Insérer la grille de la friteuse aerofryer.
- Placez la casserole antiadhésive à l'intérieur de l'appareil. Posez le panier de la friteuse à l'intérieur de la casserole. Posez les ingrédients dans le panier.
- Fermez le couvercle et verrouillez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche et sélectionnez SOUP/ BROTH. L'icône de l'aerofryer s'allume. À l'aide des boutons + et -, réglez la température et le temps de cuisson selon les paramètres souhaités.
- Appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer. Le compte à rebours et la température sélectionnée s'affichent alternativement sur l'écran.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit.
- Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton STEAM RELEASE pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.
- Pour arrêter un programme de cuisson avant que la cuisson ne soit terminée, appuyez sur la touche START/STOP pour mettre fin à la cuisson, puis appuyez sur STEAM RELEASE.

Comment utiliser la fonction Rice / Grains (riz/céréales) ?

- Ouvrez le couvercle supérieur en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que la grille de la friteuse aerofryer a été enlevée. Utilisez toujours la poignée de la plaque. Insérer la plaque de pression.
- Placez la casserole antiadhésive à l'intérieur de l'appareil. Versez le riz non cuit et le liquide dans la casserole.
- Fermez le couvercle et verrouillez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche et sélectionnez RICE/ GRAINS. L'icône de pression s'allume. À l'aide des boutons + et -, réglez le temps de cuisson souhaité.
- Une fois la pression atteinte, l'affichage passe des pointillés en boucle au compte à rebours de la minuterie.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit. L'appareil passera automatiquement en mode KEEP WARM (GARDER AU CHAUD) une fois la cuisson terminée.
- Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton STEAM RELEASE pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.
- Pour arrêter un programme de cuisson avant que la cuisson ne soit terminée, appuyez sur la touche START/STOP pour mettre fin à la cuisson, puis appuyez sur STEAM RELEASE.

Ne placez JAMAIS votre visage ou vos mains sur l'appareil pendant l'émission de vapeur ou l'ouverture du couvercle. Utilisez TOUJOURS les supports de casseroles pendant la phase de libération de la vapeur ou lors de l'ouverture du couvercle.

Remarque : lorsque vous cuisinez des aliments qui se dilatent, ne remplissez pas la marmite à plus de la moitié.

Note : appuyez sur DELAY TIMER et ajustez le temps pour régler la fonction de démarrage différé.

- Si vous souhaitez que la cuisson commence immédiatement, appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. Des lignes en pointillés traversent le panneau de commande pour indiquer que l'appareil est en train d'atteindre la pression.

Fonction Yogourt

- Ouvrez le couvercle supérieur en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que la grille de la friteuse aerofryer a été enlevée. Utilisez toujours la poignée de la plaque.
- Insérer la plaque de pression.
- Placez le récipient de cuisson antiadhésif à l'intérieur de l'appareil et déposez les aliments dans le récipient de cuisson.
- Fermez le couvercle et verrouillez en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche et sélectionnez YOGURT. L'icône de pression s'allume. À l'aide des boutons + et -, réglez le temps de cuisson souhaité.
- Une fois la pression atteinte, l'affichage passe des pointillés en boucle au compte à rebours de la minuterie.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit.

Note : appuyez sur DELAY TIMER et ajustez le temps pour régler la fonction de démarrage différé. Si vous souhaitez que la cuisson commence immédiatement, appuyez sur le bouton START/STOP pour démarrer la cuisson. Des lignes en pointillés traversent le panneau de commande pour indiquer que l'appareil est en train d'atteindre la pression.

Comment faire sauter ?

- Ouvrez le couvercle supérieur en tournant le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Assurez-vous que la grille de la friteuse aerofryer a été enlevée. Utilisez toujours la poignée de la plaque si les plaques sont chaudes.
- Insérer la plaque de pression.
- Placez la casserole antiadhésive à l'intérieur de l'appareil.
- Le couvercle peut rester en position ouverte pendant l'utilisation de la fonction Stir fry
- Appuyez sur le bouton de mise en marche et sélectionnez STIR FRY. L'icône de pression s'allume. À l'aide des boutons + et -, réglez la température à la température de cuisson souhaitée (élevée, moyenne ou basse).
- Appuyez sur le bouton START/STOP (Marche/Arrêt) pour démarrer.
- Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche START/STOP.
- Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton STEAM RELEASE pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.

- Pour arrêter un programme de cuisson avant que la cuisson ne soit terminée, appuyez sur la touche START/STOP pour mettre fin à la cuisson, puis appuyez sur STEAM RELEASE.

REMARQUE : N'utilisez JAMAIS d'ustensiles métalliques avec votre Aerofryer, car ils pourraient rayer le revêtement antiadhésif.

Casserole ou grille à pression

FONCTIONS DE L'AEROFRYER

Programme	Friteuse à air chaud
Logo	
Heure par défaut (min)	20 min
Plage (min)	1-60 min
Température par défaut °C	200 °C
Plage °C	80-200 °C
Quantité	500-750g
Informations supplémentaires	Secouer toutes les 5 minutes lorsque vous préparez des frites
Programme	Grillade/Rôti
Logo	
Heure par défaut (min)	10 min
Plage (min)	1-60 min
Température par défaut °C	220 °C
Plage °C	80-220 °C

Quantité	250-500g
Programme	Cuire/Déshydrater
Logo	
Heure par défaut (min)	15 min
Plage (min)	1 min-24 heures
Température par défaut °C	200 °C
Plage °C	30-200 °C
Quantité	250-500g
Informations supplémentaires	De 1-89 min par étape de 1 minute, 90 min-24 heures par étape de 30 min. Cette fonction permet de déshydrater les fruits et/ou les légumes. Paramètres préférés : 30-70°C degrés pendant 5-10 heures, selon le type d'aliment.

- Assurez-vous toujours que vous avez inséré la grille de friteuse lorsque vous utilisez cette fonction.
- Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie passe à « 0 » puis se met automatiquement en fonction de maintien au chaud, durant 30 min à 80 °C.

Fonctions de pression de l'Aerofryer

Programme	Cuisson sous pression
Logo	
Heure par défaut (min)	30 min
Plage (min)	0-4 h
Quantité	Voir max indicateur récipient intérieur
Informations supplémentaires	Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton « Steam Release » pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.
Programme	Cuisson lente
Logo	
Heure par défaut (min)	4 h
Plage (min)	4-12 h
Quantité	Voir l'indicateur max. récipient intérieur

FR

Informations supplémentaires	<i>Température par défaut : HI (Paramètres : HI, LO). Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton « Steam Release » pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.</i>
Programme	Vapeur
Logo	
Heure par défaut (min)	10 min
Plage (min)	1-30 min
Quantité	500-750g
Informations supplémentaires	<i>Ajoutez 1,5 tasse d'eau dans la casserole, volume maximum de 2/3 de la casserole. Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton « Steam Release » pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.</i>
Programme	Soupe/Bouillon

Logo	
Heure par défaut (min)	1 h
Plage (min)	0,5 - 4 h
Quantité	Voir l'indicateur max. récipient intérieur
Informations supplémentaires	<i>Utilisez la fonction stir fry (sauter) si vous souhaitez d'abord saisir/sauter vos légumes. Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton « Steam Release » pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.</i>
Programme	Riz/Céréales
Logo	
Heure par défaut (min)	20 min
Plage (min)	3-60 min
Quantité	En utilisant 4 tasses de riz et 5 tasses d'eau

Informations supplémentaires	<i>100 h de riz cru se transforme en 250g de riz cuit, différents riz/ grains nécessitent différentes proportions d'eau</i> Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton « Steam Release » pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.
Programme	Yogourt
Logo	
Heure par défaut (min)	6 h
Plage (min)	4-12 h
Quantité	9 bouteilles 120ml/bouteille
Programme	Sautés
Logo	
Heure par défaut (min)	10 min
Plage (min)	1-30 min
Quantité	500 W

Informations supplémentaires	<i>Température par défaut : HI (Paramètres : HI, MD, LO), en utilisant cette fonction, le couvercle peut être ouvert.</i> Lorsque la cuisson sous pression est terminée, appuyez sur le bouton « Steam Release » pour relâcher la pression. Le cycle de libération de la vapeur dure 3 minutes. Une fois que toute la vapeur est libérée, le couvercle peut être ouvert en toute sécurité.
-------------------------------------	---

- Assurez-vous toujours que vous avez inséré la grille à pression lorsque vous utilisez ces fonctions.
- Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie passe à « 0 » puis se met automatiquement en fonction de maintien au chaud, par défaut 4 heures.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer la base et le couvercle de l'appareil après chaque utilisation.
- Utilisez une petite brosse ou un coton-tige si nécessaire. Ne versez jamais de liquide dans la base de l'appareil.
- Lavez les parties amovibles (récipient de cuisson, panier, support, grille à vapeur, plaque de pression, grille de la friteuse, poignée de la plaque, outil de retrait et bac à condensation) à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux ou une éponge.

- Avant de laver les inserts du couvercle, veuillez toujours suivre les étapes pour un retrait sûr et adéquat des plaques.
- Séchez bien chaque pièce.
- Notez que la casserole, le panier et la grille à vapeur passent au lave-vaisselle. Cependant, nous recommandons de les laver à la main car cela sera bénéfique pour la durée de vie du produit.
- Lorsque vous nettoyez ou cuisinez avec la casserole ou le panier, n'utilisez jamais d'ustensiles ou de tampons à récurer en métal afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- N'utilisez jamais de détergents chimiques agressifs, de tampons à récurer ou de poudres sur les pièces ou les accessoires.

Consignes de rangement

- Débranchez l'appareil pour le laisser refroidir complètement.
- Rangez la casserole et la poignée de la plaque à l'intérieur de l'appareil.
- Conservez l'appareil dans sa boîte d'origine ou couvert dans un endroit frais et sec.

RÉSOLUTION DES PANNES

L'appareil est équipé de dispositifs de sécurité qui l'arrêteront en cas d'anomalie pendant la cuisson. Un signal d'erreur apparaîtra sur le panneau de commande. En fonction de l'erreur, un bip sonore peut se faire entendre. Une fois que le problème a été identifié et corrigé, branchez l'appareil et reprenez la cuisson sous pression.

Description	Solution
ERREUR : NOT-LOCK	

Le couvercle supérieur est en position ouverte.	Fermez le couvercle et tournez le bouton du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour bien le fermer.
ERREUR : L'unité ne fonctionne pas en mode de cuisson sous pression	
La plaque de pression n'est pas bien insérée.	Insérer la plaque de pression selon les instructions. Assurez-vous que la grille de la friteuse aerofryer a été enlevée.
ERREUR : L'unité ne fonctionne pas en mode aerofryer	
La grille de la friteuse aerofryer n'est pas bien insérée.	Insérer la grille de la friteuse aerofryer conformément aux instructions. Assurez-vous que la plaque de cuisson a été enlevée.
ERREUR : NO-POT	
La casserole n'est pas correctement insérée.	Poussez doucement le récipient à pression vers le bas dans l'appareil jusqu'à ce qu'il touche la plaque chauffante au fond de l'appareil.

ENVIRONNEMENT



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

Support

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

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.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, während es an einer Stromquelle angeschlossen ist.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen geeignet, außer sie werden beaufsichtigt oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in deren Nähe verwendet wird, ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
- **WARNUNG:** Verschüttetes Gargut kann ernsthafte Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und dessen Stromkabel von Kindern fern. Führen Sie das Kabel nie über die Kante der Arbeitsplatte, benutzen Sie nie eine Steckdose unter der Arbeitsplatte, und benutzen Sie nie ein Verlängerungskabel.
- Die Verwendung nicht vom Gerätehersteller empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen führen.
- Nicht im Freien benutzen.
- Nicht auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektrobrenners oder in einen heißen Ofen stellen.
- Nicht mit Metalltopfreinigern reinigen. Abbrechende Stücke des Reinigers könnten elektrische Teile berühren und zur Gefahr eines Stromschlags führen.
- Besondere Vorsicht ist beim Entnehmen des Kondensatbehälters oder Entsorgen von heißem Fett geboten.

- Besondere Vorsicht ist zudem beim Bewegen eines Geräts geboten, in dem sich heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten befinden.
- **VORSICHT:** Zur Vermeidung eines Schadens oder Stromschlags darf in der Basiseinheit nicht gekocht werden. Bereiten Sie Speisen ausschließlich im mitgelieferten Gartopf zu.
- Um das Netzkabel abzutrennen, drücken Sie die Ein/Aus-Taste und ziehen dann den Stecker aus der Steckdose.
- Benutzen Sie die Druckplatte, das Heißluftrost oder den Gartopf nicht, wenn Dellen oder Abnutzungserscheinungen vorhanden sind.
- **WARNUNG:** Benutzen Sie die Heißluftfritteuse weder zum Frittieren noch zum Druckbraten, ungeachtet dessen, ob der Deckel angebracht ist oder nicht. **DIES IST GEFÄHRLICH UND KANN ZU EINEM BRAND ODER ERSTHAFTEN SCHADEN FÜHREN.**
- Benutzen Sie **IMMER** den abnehmbaren Griff, um das Heißluftrost oder die Druckplatte einzusetzen oder herauszunehmen.
- Achten Sie darauf, dass der Filter und das Überdruckventil frei von Lebensmittelresten oder Verunreinigungen ist.
- Befüllen Sie den Gartopf niemals über die maximale Füllmengenkennzeichnung hinaus.
- Bevor Sie den Gartopf in das Gerät einsetzen, sind beide Komponenten mit einem weichen Tuch trockenzureiben.
- Achten Sie stets darauf, das Gerät vor Gebrauch korrekt zusammenzusetzen.
- Dieses Gerät gart unter Druckbeaufschlagung. Bei unsachgemäßer Benutzung besteht Verbrühungsgefahr. Achten Sie vor der Benutzung darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß geschlossen ist.
- Bei Benutzung der Druckplatte ist vor dem Betrieb stets sicherzustellen, dass diese korrekt eingesetzt und der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist.
- Das Überdruckventil darf keinesfalls abgedeckt werden.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn der Gartopf aus dem Gerät genommen wird.

- Wenn der entnehmbare Gartopf leer ist, darf er nicht länger als 10 Minuten erhitzt werden, weil andernfalls die Oberfläche beschädigt werden könnte.
- Lassen Sie den Deckel bei Verwendung der Rührbratfunktion offen.
- Um mögliche Dampfschäden zu vermeiden, sollte das Gerät während des Betriebs von Wänden und Schränken abgerückt werden.
- Heben Sie das Gerät niemals an den seitlichen Deckelgriffen an.
- Berühren Sie keinesfalls das freiliegende Heizelement.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- 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.
- Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Tauchen Sie zum Schutz vor einem Stromschlag das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Erwärmen Sie das Kochgut nicht zu lange.
- Die Oberfläche des Heizelementes weist nach Gebrauch Restwärme auf.
- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass der Eingang vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.
- Der Druckbehälter darf nicht geöffnet werden, wenn der Druck noch nicht ausreichend abgenommen hat und nicht beim Gebrauch.



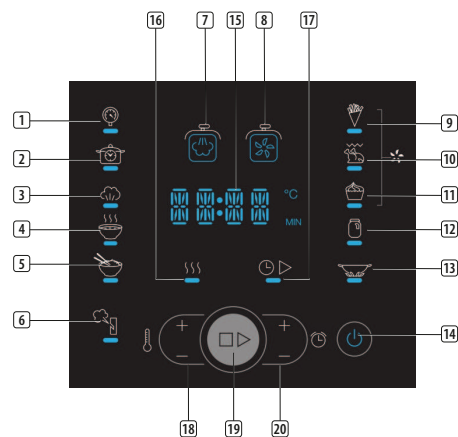
- Die Oberfläche kann während des Betriebs heiß werden.

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

TEILEBESCHREIBUNG

1. Kondensatbehälter
2. Geräteeinheit
3. Heißluftrost
4. Druckplatte
5. Griff für Druckplatte und Heißluftrost
6. Griff für Frittierkorb
7. Dampfgestell
8. Frittierkorb
9. Heißluftgestell
10. Antihaft-Gartopf

BEDIENFELD



1: Dampfgaren	11: Backen
2: Schongaren	12: Joghurt
3: Dampfgaren	13: Rührbraten
4: Suppe/Brühe	14: Ein/Aus
5: Reis/Getreide	15: Display
6: Dampf ablassen	16: Warm halten
7: Dampfgarsymbol	17: Startverzögerung
8: Heißluftsymbol	18: Temp. +/-
9: Heißluft	19: Start/Stop
10: Grillen/Braten	20: Zeit +/-

Taste „Ein/Aus“

- Drücken Sie diese Taste, um das Gerät ein- und auszuschalten. Nach dem Anschließen leuchtet die Ein/Aus-Taste rot auf. Sobald die Taste betätigt wird, leuchtet sie weiß.

Heißluftsymbol

- Dieses Symbol leuchtet automatisch auf, sobald das Heißluftrost korrekt eingesetzt und das Gerät für die Heißluft-Frittierfunktionen bereit ist.

Hinweis: Folgende Funktionen beziehen sich auf das Heißluftrost: Heißluftfrittieren, Grillen/Braten und Backen. Nur bei eingesetztem Heißluftrost leuchten diese Funktionen auf und können gewählt werden.

Dampfgarsymbol

- Dieses Symbol leuchtet automatisch auf, sobald die Druckplatte korrekt eingesetzt und das Gerät für die Dampfgarfunktionen bereit ist.

Hinweis: Folgende Funktionen beziehen sich auf die Druckplatte: Dampfgaren, Schongaren, Dampf, Suppe/Brühe, Reis/Getreide, Joghurt und Rührbraten. Nur bei korrekt eingesetzter Druckplatte leuchten diese Funktionen auf und können gewählt werden.

Hinweis: Die Rührbratfunktion funktioniert auch bei geöffnetem Deckel.

Display

- Zeigt Temperatur und Zeit an, wobei die jeweiligen Symbole abwechselnd aufleuchten.

Taste „Start/Stop“

- Drücken Sie diese Taste einmal, um den Garvorgang zu starten oder zu stoppen.

Taste „Plus“

- Drücken, um die Temperatur oder die Zeit zu erhöhen.

Taste „Minus“

- Drücken, um die Temperatur oder die Zeit zu verringern.

Taste „Dampfauslass“

- Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfableasstaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfableaszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.

Hinweis: Um ein Garprogramm vorzeitig zu beenden, drücken Sie auf START/STOPP und anschließend auf DAMPF ABLASSEN.

Warmhaltefunktion

- Nach Abschluss des Garvorgangs wechselt das Gerät automatisch zur Warmhaltefunktion.

Startverzögerungsfunktion

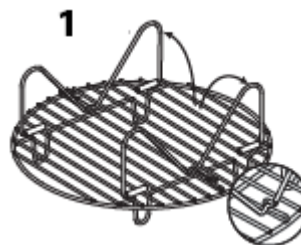
- Drücken Sie diese Taste, um eine bestimmte Startzeit für den Garvorgang festzulegen (Intervall: 30 Minuten – 24 Stunden). Drücken Sie zunächst die gewünschte Garfunktion und dann die Verzögerungstaste. Daraufhin beginnt das Symbol zu blinken. Wählen Sie nun die gewünschte Startverzögerung und bestätigen Sie mit START. Um die Verzögerungseinstellung wieder aufzuheben, drücken Sie die Startverzögerungstaste erneut (bevor Sie auf „Start“ drücken).

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

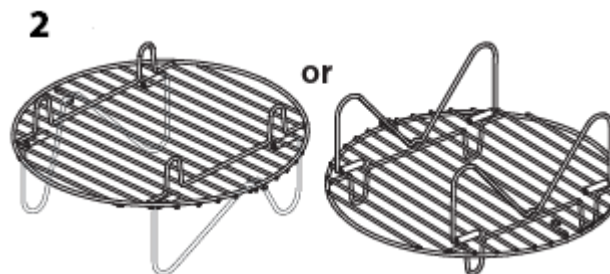
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie die Aufkleber oder Schilder vom Gerät.
- Reinigen Sie die Teile gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Wischen Sie das Innere und das Äußere des Geräts mit einem feuchten Lappen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nicht auf Oberflächen auf, die nicht hitzebeständig sind.
- **Diese Friteuse arbeitet mit Heißluft. Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder Frittierfett.**
- **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.**

Einsetzen des Dampfgestells

- Um das Dampfgestell einzusetzen, klappen Sie die Beine aus und haken den mittleren „V“-Teil vorsichtig nahe am Rand ein. (Abb. 1)



- Je nach Rezept und Zubereitungspräferenz kann das Gargut auf beiden Seiten des herausnehmbaren Dampfgestells platziert werden, um das gewünschte Resultat zu erzielen. (Abb. 2)

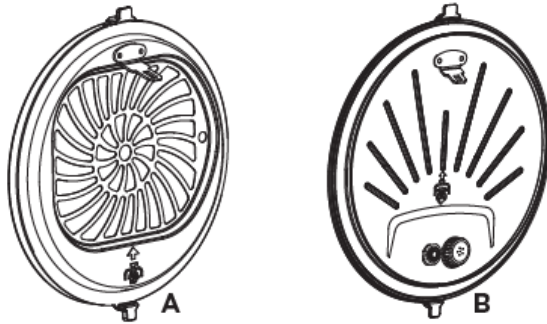


- Die Beine des Dampfgestells lassen sich zur Lagerung einklappen. Entriegeln Sie das mittlere „V“-Teil, indem Sie es vorsichtig nach außen drücken, und klappen Sie die Beine dann nach innen.

DE

DECKELEINSÄTZE

Dieses Gerät hat zwei verschiedene Deckeleinsätze: die Druckplatte und das Heißluftrost. Mit den Deckeleinsätzen kann man im selben Gerät Dampfgaren, Frittieren und mehr, indem man sie entsprechend auswechselt.



Heißluftrost (A)

Das Heißluftrost muss eingesetzt werden, um folgende Garfunktionen nutzen zu können:

- Heißluftfrittieren
- Grillen/Braten
- Backen

Druckplatte (B)

Die Druckplatte muss eingesetzt werden, um folgende Garfunktionen nutzen zu können:

- Druckgaren
- Schongaren

- Dampfgaren
- Suppe/Brühe
- Reis/Getreide
- Joghurt
- Rührbraten

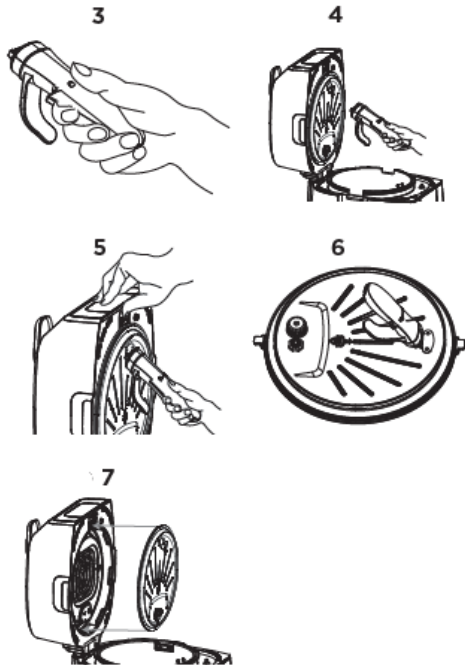
HINWEIS: Die Garfunktionen können nur gewählt werden, nachdem zuvor der entsprechende Gareinsatz eingesetzt wurde.

DRUCKPLATTE ODER HEISSLUFTROST ENTFERNEN/EINSETZEN

Lassen Sie den heißen Druckplatten- oder Heißluftrosteinsatz im Gerät, bis sich dieses vollständig abgekühlt hat. Falls Rezepte das Wechseln der Einsätze während des Garvorgangs erfordern, sollten Sie immer den mitgelieferten Griff benutzen. Mit diesem Griff lassen sich die Einsätze bequem einsetzen und herausnehmen, auch wenn sie heiß sind.

1. Nehmen Sie den Griff so in die Hand, dass der Knöchelschutz nach unten weist (3).
2. Setzen Sie das Ende des Griffs in die hervorstehende Metalllasche an der Platte ein. Um ihn zu fixieren, drücken Sie den Knopf links (4).
3. Nachdem der Griff sicher am Einsatz angebracht ist, drücken Sie auf die Lasche oben am Einsatz (5).
4. Entfernen Sie den Einsatz dann vorsichtig mit dem Griff vom Gerät und legen Sie ihn auf einer stabilen, ebenen und hitzebeständigen Fläche ab.
5. Um den Griff vom Einsatz zu entfernen, drücken Sie die Taste rechts am Griff und ziehen ihn heraus (6).

6. Lassen Sie den Einsatz vollständig abkühlen, bevor Sie ihn bewegen oder reinigen.
7. Abbildung 7 zeigt, wo der Einsatz in den Deckel eingesetzt wird.



BENUTZUNG

Heißluft-Frittierfunktionen

Benutzung der Heißluft-Frittierfunktion

- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Achten Sie darauf, dass der Druckplatteneinsatz entfernt ist. Benutzen Sie immer den Griff, falls der Einsatz heiß ist.
- Setzen Sie das Heißluftrost ein.
- Setzen Sie den Antihaft-Gartopf in das Gerät ein. Setzen Sie den Frittierkorb in den Gartopf ein. Geben Sie das Gargut in den Frittierkorb.
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie Starttaste und wählen Sie HEISSSLUFT. Das Heißluftsymbol leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Gartemperatur und -zeit ein.
- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Garvorgang zu starten. Der Countdown-Timer und die gewählte
- Temperatur werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal.

Hinweis: Um den Heißluftzyklus anzuhalten, öffnen Sie entweder den Deckel oder drücken auf START/STOPP.

Der Garvorgang wird fortgesetzt, sobald der Deckel wieder geschlossen ist oder die Taste START/STOPP gedrückt wird.

Grillen/Braten

- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.

DE

- Achten Sie darauf, dass der Druckplatteneinsatz entfernt ist. Benutzen Sie immer den Griff, falls der Einsatz heiß ist. Setzen Sie das Heißluftrost ein.
- Setzen Sie den Antihaft-Gartopf in das Gerät ein. Setzen Sie ggf. das Dampfgestell in den Gartopf und legen Sie das Gargut darauf.
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie Starttaste und wählen Sie GRILLEN/BRATEN. Das Heißluftsymbol leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Gartemperatur und -zeit ein. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Garvorgang zu starten. Der Countdown-Timer und die gewählte Temperatur werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
- Um den Grill-/Bratvorgang anzuhalten, öffnen Sie entweder den Deckel oder drücken auf START/STOPP. Der Garvorgang wird fortgesetzt, sobald der Deckel wieder geschlossen ist oder die Taste START/STOPP gedrückt wird.
- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus.

Backen

- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Achten Sie darauf, dass der Druckplatteneinsatz entfernt ist. Benutzen Sie immer den Griff, falls der Einsatz heiß ist. Setzen Sie das Heißluftrost ein.
- Setzen Sie den Antihaft-Gartopf in das Gerät ein. Setzen Sie ggf. das Dampfgestell in den Gartopf und legen Sie das Gargut darauf.

- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie Starttaste und wählen Sie BACKEN. Das Heißluftsymbol leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Gartemperatur und -zeit ein. Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Garvorgang zu starten. Der Countdown-Timer und die gewählte Temperatur werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
- Um den Backvorgang anzuhalten, öffnen Sie entweder den Deckel oder drücken auf START/STOPP. Der Garvorgang wird fortgesetzt, sobald der Deckel wieder geschlossen ist oder die Taste START/STOPP gedrückt wird.
- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal und das Gerät wechselt in den Warmhaltemodus.

Mit dieser Funktion können Sie auch Obst und/oder Gemüse **dörren**. Zu weitergehenden Informationen siehe die Heißluftfunktionsübersicht.

Dampfgaren

Dampfgarfunktionen

- Öffnen Sie den oberen Deckel, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Achten Sie darauf, dass das Heißluftrost entfernt ist. Benutzen Sie dazu immer den Griff. Setzen Sie die Druckplatte ein.
- Setzen Sie den Antihaft-Gartopf in das Gerät ein und geben Sie das Gargut hinein.
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.

- Drücken Sie Starttaste und wählen Sie DAMPFGAREN. Das Dampfgarsymbol leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Garzeit ein.
- Sobald der korrekte Druck erreicht ist, wechselt das Display von durchlaufenden Strichen zum Countdown-Timer.
- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal. Nach Abschluss des Garvorgangs wechselt das Gerät automatisch zur Warmhaltefunktion.
- Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfablasstaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.
- Um ein Garprogramm vorzeitig zu beenden, drücken Sie auf START/STOPP und anschließend auf DAMPF ABLASSEN.

Halten Sie NIEMALS Gesicht oder Hände über das Gerät, wenn der Dampf abgelassen oder der Deckel geöffnet wird. Benutzen Sie IMMER Topflappen, wenn der Dampf abgelassen oder der Deckel geöffnet wird. Hinweis: Drücken Sie auf STARTVERZÖGERUNG und stellen Sie die gewünschte Startzeit ein. Um den Garvorgang sofort zu starten, drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Durchlaufende Striche auf dem Display deuten darauf hin, dass das Gerät Druck aufbaut.

Schongaren

- Öffnen Sie den oberen Deckel, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Achten Sie darauf, dass das Heißluftrost entfernt ist. Benutzen Sie dazu immer den Griff. Setzen Sie die Druckplatte ein.
- Setzen Sie den Antihaft-Gartopf in das Gerät ein und geben Sie das Gargut hinein.

- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie Starttaste und wählen Sie SCHONGAREN. Das Dampfgarsymbol leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Garzeit ein.
- Sobald die korrekte Temperatur erreicht ist, wechselt das Display von durchlaufenden Strichen zum Countdown-Timer.
- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal. Nach Abschluss des Garvorgangs wechselt das Gerät automatisch zur Warmhaltefunktion.
- Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfablasstaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.
- Um ein Garprogramm vorzeitig zu beenden, drücken Sie auf START/STOPP und anschließend auf DAMPF ABLASSEN.

Hinweis: Drücken Sie auf STARTVERZÖGERUNG und stellen Sie die gewünschte Startzeit ein. Um den Garvorgang sofort zu starten, drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Durchlaufende Striche auf dem Display deuten darauf hin, dass das Gerät auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt wird.

Dampfgaren

- Öffnen Sie den oberen Deckel, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Achten Sie darauf, dass das Heißluftrost entfernt ist. Benutzen Sie dazu immer den Griff. Setzen Sie die Druckplatte ein.
- Setzen Sie den Antihaft-Gartopf in das Gerät ein. Legen Sie das Gargut auf das Dampfgestell. Befüllen Sie den Gartopf maximal bis zu 2/3.

- Geben Sie 1,5 Tassen Wasser oder Dämpfflüssigkeit in den Gartopf.
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie Starttaste und wählen Sie DAMPFGAREN. Das Dampfgarsymbol leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Garzeit ein.
- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Garvorgang zu starten. Durchlaufende Striche auf dem Display deuten darauf hin, dass das Gerät auf die gewünschte Temperatur aufgeheizt wird.
- Sobald der korrekte Druck-/Temperaturwert erreicht ist, wechselt das Display von durchlaufenden Strichen zum Countdown-Timer.
- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal. Nach Abschluss des Garvorgangs drücken Sie auf die Dampfablasstaste,
- um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.
- Um ein Garprogramm vorzeitig zu beenden, drücken Sie auf START/STOPP und anschließend auf DAMPF ABLASSEN.

Benutzung der Suppe/Brühe-Funktion

- Öffnen Sie den Deckel, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Achten Sie darauf, dass der Druckplatteneinsatz entfernt ist. Benutzen Sie immer den Griff, falls der Einsatz heiß ist. Setzen Sie das Heißluftrost ein.
- Setzen Sie den Antihaft-Gartopf in das Gerät ein. Setzen Sie den Frittierkorb in den Gartopf ein. Legen Sie das Gargut in den Korb.
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie Starttaste und wählen Sie SUPPE/BRÜHE. Das Heißluftsymbol leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Gartemperatur und -zeit ein.
- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Garvorgang zu starten. Der Countdown-Timer und die gewählte Temperatur werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal.
- Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfablasstaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.
- Um ein Garprogramm vorzeitig zu beenden, drücken Sie auf START/STOPP und anschließend auf DAMPF ABLASSEN.

Benutzung der Reis/Getreide-Funktion

- Öffnen Sie den oberen Deckel, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Achten Sie darauf, dass das Heißluftrost entfernt ist. Benutzen Sie dazu immer den Griff. Setzen Sie die Druckplatte ein.
- Setzen Sie den Antihaft-Gartopf in das Gerät ein. Geben Sie ungekochten Reis und Flüssigkeit in den Gartopf.
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie Starttaste und wählen Sie REIS/GETREIDE. Das Dampfgarsymbol leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Garzeit ein.
- Sobald der korrekte Druck erreicht ist, wechselt das Display von durchlaufenden Strichen zum Countdown-Timer.

- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal. Nach Abschluss des Garvorgangs wechselt das Gerät automatisch zur Warmhaltefunktion.
- Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfablasstaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.
- Um ein Garprogramm vorzeitig zu beenden, drücken Sie auf START/STOPP und anschließend auf DAMPF ABLASSEN.

Halten Sie NIEMALS Gesicht oder Hände über das Gerät, wenn der Dampf abgelassen oder der Deckel geöffnet wird. Benutzen Sie IMMER Topflappen, wenn der Dampf abgelassen oder der Deckel geöffnet wird.

Hinweis: Beim Zubereiten von Lebensmitteln, die sich ausdehnen, darf der Gartopf maximal zur Hälfte befüllt werden.

Hinweis: Drücken Sie auf STARTVERZÖGERUNG und stellen Sie die gewünschte Startzeit ein.

- Um den Garvorgang sofort zu starten, drücken Sie die Start/ Stopp-Taste. Durchlaufende Striche auf dem Display deuten darauf hin, dass das Gerät Druck aufbaut.

Joghurt-Funktion

- Öffnen Sie den oberen Deckel, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Achten Sie darauf, dass das Heißluftrost entfernt ist. Benutzen Sie dazu immer den Griff.
- Setzen Sie die Druckplatte ein.
- Setzen Sie den Antihaft-Gartopf in das Gerät ein und geben Sie das Gargut hinein.

- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
- Drücken Sie Starttaste und wählen Sie JOGHURT. Das Dampfgarsymbol leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Garzeit ein.
- Sobald der korrekte Druck erreicht ist, wechselt das Display von durchlaufenden Strichen zum Countdown-Timer.
- Nach Abschluss des Garvorgangs ertönt ein akustisches Signal. Hinweis: Drücken Sie auf STARTVERZÖGERUNG und stellen Sie die gewünschte Startzeit ein. Um den Garvorgang sofort zu starten, drücken Sie die Start/Stopp-Taste. Durchlaufende Striche auf dem Display deuten darauf hin, dass das Gerät Druck aufbaut.

Rührbraten

- Öffnen Sie den oberen Deckel, indem Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Achten Sie darauf, dass das Heißluftrost entfernt ist. Benutzen Sie immer den Griff, falls der Einsatz heiß ist.
- Setzen Sie die Druckplatte ein.
- Setzen Sie den Antihaft-Gartopf in das Gerät ein.
- Bei Verwendung der Rührbratfunktion kann der Deckel offenbleiben.
- Drücken Sie Starttaste und wählen Sie RÜHRBRATEN. Das Dampfgarsymbol leuchtet auf. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Gartemperatur ein (Hoch, Mittel oder Niedrig).
- Drücken Sie die Start/Stopp-Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Start-/Stopp-Taste.

- Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfablasstaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.
- Um ein Garprogramm vorzeitig zu beenden, drücken Sie auf START/STOPP und anschließend auf DAMPF ABLASSEN.

HINWEIS: Verwenden Sie NIEMALS Metallgegenstände, da diese die Antihafbeschichtung des Gartopfes oder der Druckplatte zerkratzen könnten.

HEISLUFT-FRITTIERFUNKTIONEN

Programm	Heißluft
Symbol	
Standarddauer (Min.)	20 Min.
Einstellbereich (Min.)	1-60 Min.
Standardtemperatur ° C	200 °C
Einstellbereich ° C	80-200 °C
Menge	500-750 g
Zusatzinformation	Bei Pommes Frites alle 5 Minuten rütteln.
Programm	Grillen/Braten
Symbol	
Standarddauer (Min.)	10 Min.
Einstellbereich (Min.)	1-60 Min.

Standardtemperatur ° C	220 °C
Einstellbereich ° C	80-220 °C
Menge	250-500 g
Programm	Backen/Dörren
Symbol	
Standarddauer (Min.)	15 Min.
Einstellbereich (Min.)	1 Min. - 24 Stunden
Standardtemperatur ° C	200 °C
Einstellbereich ° C	30-200 °C
Menge	250-500 g
Zusatzinformation	Von 1-89 Min. in 1-Min.-Schritten, von 90 Min. bis 24 Std. in 30-Min.-Schritten. Außerdem können Sie mit dieser Funktion auch Obst und/oder Gemüse dörren Bevorzugte Einstellungen: 30-70 °C für 5-10 Stunden, je nach Art des Garguts.

- Achten Sie bei der Benutzung dieser Funktionen stets darauf, dass das Heißluftrost eingesetzt ist.
- Nach Abschluss des Garvorgangs geht der Timer zurück auf „0“ und aktiviert automatisch die Warmhaltefunktion für 30 Minuten bei 80 °C.

Heißluft-Druckgarfunktionen

Programm	Dampfgaren
Symbol	
Standarddauer (Min.)	30 Min.
Einstellbereich (Min.)	0-4 Std.
Menge	Siehe Maximalanzeige
Zusatzinformation	Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfablasstaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.
Programm	Schongaren
Symbol	
Standarddauer (Min.)	4 Std.
Einstellbereich (Min.)	4-12 Std.
Menge	Siehe Maximalanzeige

Zusatzinformation	<i>Standardtemperatur ist HI (Einstlg.: HI, LO).</i> Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfablasstaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.
Programm	Dampfgaren
Symbol	
Standarddauer (Min.)	10 Min.
Einstellbereich (Min.)	1-30 Min.
Menge	500-750 g

DE

Zusatzinformation	<i>Geben Sie eine 1,5 Tassen Wasser in den Gartopf; max. 2/3 des Gartopfvolumens.</i> Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfablasstaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.
Programm	Suppe/Brühe
Symbol	
Standarddauer (Min.)	1 Std.
Einstellbereich (Min.)	0,5-4 Std.
Menge	Siehe Maximalanzeige
Zusatzinformation	<i>Benutzen Sie die Rührfunktion, wenn Sie Ihr Gemüse zunächst anbraten wollen.</i> Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfablasstaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.

Programm	Reis/Getreide
Symbol	
Standarddauer (Min.)	20 Min.
Einstellbereich (Min.)	3-60 Min.
Menge	Nehmen Sie 4 Tassen Reis auf 5 Tassen Wasser
Zusatzinformation	<i>100 g ungekochter Reis werden zu 250 g Kochreis; unterschiedliche Reis-/Getreidesorten benötigen unterschiedliche Mengen an Wasser.</i> Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfablasstaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.
Programm	Joghurt
Symbol	
Standarddauer (Min.)	6 Std.
Einstellbereich (Min.)	4-12 Std.
Menge	9 Flaschen à 120 ml
Programm	Rührbraten

Symbol	
Standarddauer (Min.)	10 Min.
Einstellbereich (Min.)	1-30 Min.
Menge	500 g
Zusatzinformation	<i>Standardtemperatur ist HI (Einstlg.: HI, MD, LO); bei Benutzung dieser Funktion kann der Deckel offenbleiben.</i> Drücken Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Dampfablastaste, um den Druck entweichen zu lassen. Der Dampfablasszyklus dauert 3 Minuten. Nachdem der gesamte Dampf entwichen ist, lässt sich der Deckel sicher öffnen.

- Achten Sie bei der Benutzung dieser Funktionen stets darauf, dass die Druckplatte eingesetzt ist.
- Nach Abschluss des Garvorgangs geht der Timer zurück auf „0“ und aktiviert automatisch die Warmhaltefunktion (Standard: 4 Std.).

REINIGUNG UND PFLEGE

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

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch das Gerätegehäuse und den Deckel mit einem weichen und feuchten Tuch.
- Nehmen Sie bei Bedarf einen kleinen Pinsel oder Wattestäbchen. Gießen Sie nie Flüssigkeit in das Gerätegehäuse.
- Waschen Sie abnehmbare Teile (Gartopf, Korb, Ständer, Dampfgestell, Druckplatte, Heißluftrost, Griff, Entnahmewerkzeug und Kondensatbehälter) in warmem Seifenwasser mit einem weichen Tuch oder Schwamm ab.
- Bevor Sie die Deckeleinsätze abwaschen, beachten Sie bitte die folgenden Schritt für eine sichere und ordnungsgemäße Demontage.
- Trocknen Sie jedes Teil sorgfältig ab.
- Beachten Sie, dass der Gartopf, der Korb und das Dampfgestell spülmaschinenfest sind. Es wird jedoch empfohlen, diese Teile per Hand abzuwaschen, weil dies der Nutzungsdauer des Produkts zugutekommt.
- Verwenden Sie beim Reinigen oder Kochen mit dem Gartopf oder dem Korb niemals Gegenstände aus Metall oder Topfreiniger, um eine Beschädigung der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Benutzen Sie für Gerätekomponenten oder Zubehörteile keinesfalls aggressive chemische Reiniger, Scheuerschwämme oder -pulver.

Lagerungshinweise

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung ab und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Lassen Sie den Gartopf und den Griff im Gerät.
- Lagern Sie das Gerät in der Originalverpackung an einem kühlen, trockenen Ort.

FEHLERBEHEBUNG

Dieses Gerät verfügt über Sicherheitsfunktionen, die es abschalten, sobald während der Benutzung eine unnormale Situation eintritt. Auf dem Bedienfeld wird daraufhin eine Fehlermeldung angezeigt. Je nach Fehler kann auch ein akustisches Signal zu hören sein. Sobald das Problem erkannt und behoben ist, können Sie das Gerät wieder anschließend und die Benutzung fortsetzen.

Beschreibung	Lösung
FEHLER: NOT-LOCK	
Der obere Deckel ist offen.	Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Knopf im Uhrzeigersinn, um das Gerät sicher zu verschließen.
FEHLER: Das Gerät funktioniert im Druckgarmodus nicht.	
Druckplatte nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie die Druckplatte anweisungsgemäß ein. Achten Sie darauf, dass das Heißluftrost entfernt ist.
FEHLER: Das Gerät funktioniert im Heißluftmodus nicht.	
Heißluftrost nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie das Heißluftrost anweisungsgemäß ein. Achten Sie darauf, dass die Druckplatte entfernt ist.
FEHLER: NO-POT	

Gartopf nicht korrekt eingesetzt.	Drücken Sie den Druckgartopf vorsichtig in das Gerät, bis er die Heizplatte unten im Gerät berührt.
-----------------------------------	---

UMWELT



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

Support


Sämtliche verfügbaren Informationen und Ersatzteile finden Sie unter 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.
 - El usuario no debe dejar el dispositivo sin supervisión mientras esté conectado a la alimentación.
 - Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
 - Es necesario estar muy atento cuando se utiliza el aparato cerca de niños.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos que se vierten pueden provocar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable alejados de los niños. En ningún caso coloque el cable por encima del borde de la encimera y no utilice una toma que esté situada por debajo de la encimera ni un cable alargador.
 - El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
 - No utilice el aparato en el exterior.
 - No coloque el aparato encima o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente ni dentro de un horno caliente.
 - No limpie el aparato con estropajos metálicos. Podrían desprenderse fragmentos del estropajo y tocar las piezas eléctricas, lo que supondría un riesgo de descarga eléctrica.
 - Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja y al desechar la grasa caliente.
 - Se deben extremar las precauciones cuando se mueve un aparato que contiene aceite u otros líquidos calientes.

ES

- **PRECAUCIÓN:** Para protegerse frente a los daños y descargas eléctricas, no cocine en la base. Cocine solo en el recipiente para cocinar suministrado.
- Para desconectar el aparato, pulse el botón de encendido y, a continuación, retire el enchufe de la toma de pared.
- No utilice la placa de presión, la rejilla para freír con aire ni el recipiente para cocinar si están abollados o desgastados.
- **ADVERTENCIA:** Nunca fría con mucho aceite ni con presión en la freidora Aerofryer, independientemente de si la tapa está o no colocada. **ES PELIGROSO: PODRÍA PRODUCIRSE UN INCENDIO Y DAÑOS GRAVES.**
- Utilice **SIEMPRE** el asa desmontable para colocar o retirar la rejilla de la freidora Aerofryer o la pieza de la placa de presión.
- Asegúrese de que el filtro y la válvula de liberación de presión están libres de desechos y restos de comida.
- No llene el recipiente para cocinar por encima de la línea de llenado máximo.
- Antes de colocar el recipiente para cocinar en la base, asegúrese de que tanto el recipiente como la base están secos; para ello, límpielos con un paño suave.
- Asegúrese siempre de que el aparato está bien montado antes de su utilización.
- Este aparato cocina a presión. Un uso inadecuado del mismo puede provocar escaldaduras. Antes de utilizar la unidad, asegúrese de que está bien cerrada.
- Cuando utilice la placa de presión, asegúrese siempre de que esté bien colocada y la tapa esté bien cerrada antes de ponerla en funcionamiento.
- No cubra la válvula de liberación de la presión.
- Lleve cuidado cuando levante el recipiente para cocinar de la base.
- Si el recipiente para cocinar extraíble está vacío, no lo caliente durante más de 10 minutos: la superficie para cocinar podría sufrir daños.
- Cuando utilice la función de salteado, deje siempre la tapa en la posición abierta.

- Para evitar posibles daños producidos por el vapor, coloque la unidad lejos de las paredes y los armarios durante su utilización.
 - No levante la unidad por las pestañas laterales de la tapa.
 - No toque el elemento calentador expuesto.
 - Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
 - 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.
 - Los niños no pueden jugar con el aparato.
 - Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
 - Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni el aparato en el agua o cualquier otro líquido.
 - No caliente los alimentos demasiado tiempo.
 - La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual tras el uso.
 - El conector debe extraerse antes de limpiar el aparato, asegúrese de que la toma esté totalmente seca antes de volver a usar la unidad.
 - El recipiente a presión no debe abrirse hasta que la presión haya disminuido lo suficiente ni durante el uso.
- 
- La superficie puede calentarse durante el uso.
 - **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
 - La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando funcione el aparato.

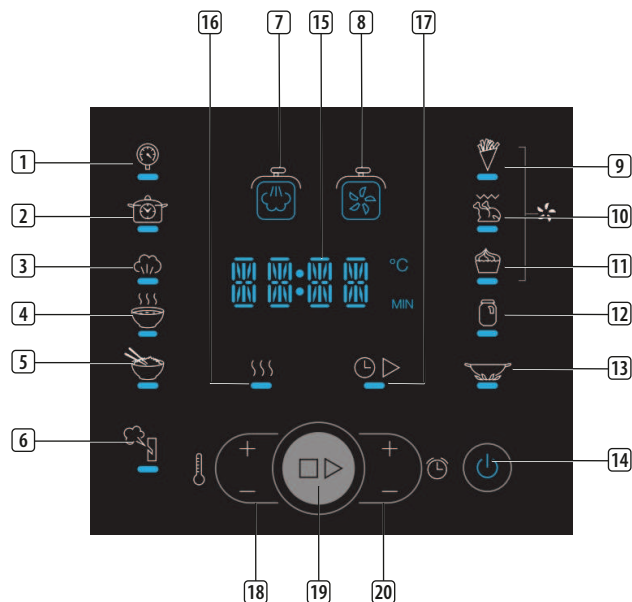
- El aparato no está diseñado para usarse mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Este aparato debe enchufarse a una toma de pared conectada a tierra (para aparatos de clase I).
- Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 cm de espacio libre alrededor del aparato.
- 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.)

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Bandeja de condensación
2. Unidad
3. Rejilla de la freidora Aerofryer
4. Placa de presión
5. Asa para la placa de presión y la rejilla de la freidora Aerofryer
6. Asa para la cesta para freír con aire
7. Rejilla para cocción al vapor

8. Cesta de la freidora Aerofryer
9. Soporte del flujo de aire
10. Recipiente para cocinar antiadherente

PANEL DE CONTROL



1: Cocción a presión	11: Hornear
2: Cocción lenta	12: Yogur
3: Vapor	13: Saltear
4: Sopa/caldo	14: Encendido
5: Arroz/granos	15: Pantalla
6: Liberación de vapor	16: Mantenimiento del calor
7: Icono de olla a presión	17: Inicio retardado
8: Icono de la freidora Aerofryer	18: Subir/bajar temperatura
9: Freír con aire	19: Inicio/parada
10: Tostar/asar	20: Subir/bajar tiempo

Botón de encendido/apagado

- Pulse este botón para encender y apagar la unidad. Una vez haya enchufado el aparato, el botón de encendido se iluminará en color rojo. Cuando pulse el botón, la luz cambiará a blanco.

Icono de la freidora Aerofryer

- Este icono se iluminará automáticamente cuando la rejilla de la freidora Aerofryer se haya colocado correctamente y la unidad esté lista para utilizar las funciones de fritura con aire.

Nota: Las siguientes funciones se basan en la rejilla de la freidora Aerofryer: freír con aire, tostar/asar y hornear. Estas funciones solo se podrán seleccionar cuando se haya colocado la rejilla de la freidora Aerofryer y se hayan iluminado.

Icono de olla a presión

- Este icono se iluminará automáticamente cuando la placa de presión se haya colocado correctamente y la unidad esté lista para utilizar las funciones para cocinar a presión.

Nota: Las siguientes funciones se basan en la función de la placa de presión: cocción a presión, cocción lenta, vapor, sopa/caldo, arroz/granos, yogur y saltear. Estas funciones solo se podrán seleccionar cuando se haya colocado la placa de presión de manera correcta y segura y se hayan iluminado.

Nota: La función de salteado se podrá utilizar incluso con la tapa abierta.

Pantalla

- Muestra la temperatura y el tiempo; los iconos de temperatura y tiempo se iluminarán de manera alternativa.

Botón de inicio/parada

- Tóquelo una vez para iniciar o detener el proceso de cocinado.

Botón +

- Tóquelo para aumentar la temperatura o el tiempo.

Botón -

- Tóquelo para disminuir la temperatura o el tiempo.

Botón de liberación de vapor

- Pulse el botón de liberación de vapor para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.

Nota: Para detener un programa de cocinado antes de que haya finalizado, pulse el botón de INICIO/PARADA para detener la cocción y, a continuación, pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR.

Función de mantenimiento del calor

- Una vez haya terminado de cocinar, la unidad pasará automáticamente a la función de mantenimiento del calor.

Función de inicio retardado

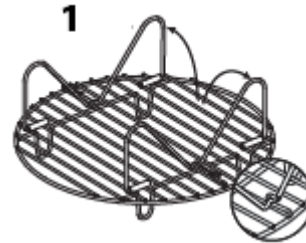
- Pulse este botón para retrasar la cocción hasta la hora de puesta en marcha deseada (entre 30 minutos y 24 horas). En primer lugar, pulse la función de coccinado que desee utilizar y, a continuación, pulse el botón del programador de retardo. La luz parpadeará. Establezca entonces la cocción retardada que desee y pulse el botón de INICIO para fijarla. Para cancelar el ajuste del programador de retardo, pulse de nuevo el botón del programador de retardo (antes de pulsar el botón de inicio).

ANTES DEL PRIMER USO

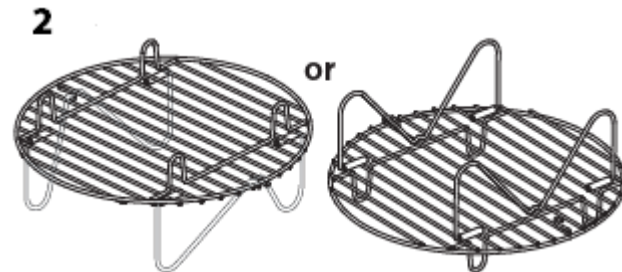
- Retire todo el material de embalaje.
- Retire los adhesivos o etiquetas del aparato.
- Limpie bien las piezas con agua caliente, un poco de detergente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada; no coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- **Esta es una freidora de aire que funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.**
- **Para evitar obstrucciones en el flujo de aire, no ponga nada encima del aparato y asegúrese de que haya siempre 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.**

Ajuste de la rejilla para cocción al vapor

- Para ajustar la rejilla para cocción al vapor, despliegue las patas y coloque con cuidado la parte en "V" central en el gancho situado junto al borde. (Figura 1)



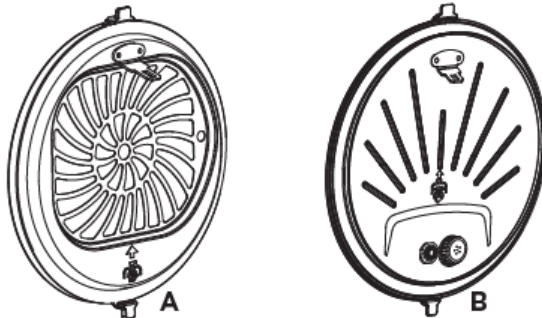
- Según la receta y las preferencias de cocción, es posible colocar los alimentos en cualquiera de los lados de la rejilla para cocción al vapor reversible, para conseguir así el resultado deseado. (Figura 2)



- Las patas de la rejilla para cocción al vapor pueden doblarse para su almacenamiento. Empuje con cuidado la parte en “V” central hacia fuera para desbloquearla y, a continuación, pliegue las patas hacia dentro.

PIEZAS DE LA TAPA

Esta unidad se suministra con dos piezas distintas para la tapa: la placa de presión y la rejilla de la freidora Aerofryer. Las dos piezas permiten a los usuarios cocinar en la misma unidad a presión y freír con aire, entre otras funciones, intercambiando las placas.



Rejilla de la freidora Aerofryer (A)

Es necesario colocar la rejilla de la freidora Aerofryer para acceder a estas funciones de cocinado:

- Freír con aire
- Tostar/asar
- Hornear

Placa de presión (B)

Es necesario colocar la placa de presión para acceder a estas funciones de cocinado:

- Cocción a presión
- Cocción lenta
- Vapor
- Sopa/caldo
- Arroz/granos
- Yogur
- Saltear

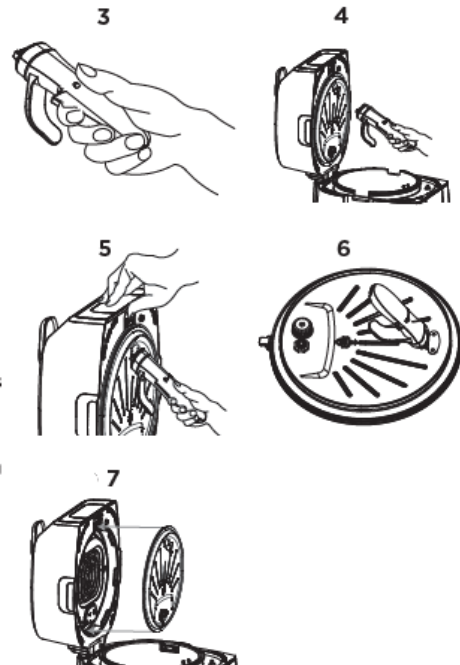
NOTA: Solo se podrán seleccionar las funciones de cocinado cuando se haya colocado la pieza de cocción adecuada.

COLOCACIÓN/RETIRADA DE LA PLACA DE PRESIÓN O LA REJILLA DE LA FREIDORA AEROFRYER

Siempre que sea posible, deje la pieza de la placa de presión o la rejilla de la freidora Aerofryer caliente colocada hasta que la unidad se haya enfriado por completo. Utilice siempre el asa para la placa incluida con aquellas recetas para las que sea necesario cambiar la placa o la pieza durante el proceso de cocinado. El diseño de este asa permite colocar y retirar cómodamente las placas incluso cuando están calientes.

- Sujete con firmeza el asa para la placa con el protector de nudillos extendido orientado hacia abajo (3).
- Una el extremo del asa con la pestaña metálica que sobresale de la placa. Una vez fijada, pulse el botón de la izquierda para bloquearla (4).

3. Cuando el asa esté bloqueada de forma segura en la placa, pulse la pestaña de liberación situada en la parte superior de la placa (5).
4. Con la ayuda del asa, levante con cuidado la placa para extraerla de la unidad y colóquela sobre una superficie lisa, robusta y resistente al calor.
5. Para retirar el asa de la placa, pulse el botón situado en el lado derecho del asa y extráigala (6).
6. Antes de mover o limpiar la placa deje que se enfríe por completo.
7. La imagen 7 muestra dónde se debe colocar la placa en la tapa.



USO

Funciones de la freidora Aerofryer

Cómo utilizar la función de freír con aire

- Gire el mando de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa superior.
- Asegúrese de que la pieza de la placa de presión se ha retirado. Utilice siempre el asa para la placa si las placas están calientes.
- Coloque la rejilla de la freidora Aerofryer.
- Coloque el recipiente para cocinar antiadherente dentro de la unidad. Coloque la cesta para freír con aire dentro del recipiente para cocinar. Introduzca los alimentos dentro de la cesta para freír con aire.
- Cierre la tapa y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Pulse el botón de encendido y, a continuación, seleccione FREÍR CON AIRE. El icono de la freidora Aerofryer se iluminará. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción deseados con los botones + y –.
- Pulse el botón de INICIO/PARADA para comenzar a cocinar. El temporizador de cuenta atrás y la temperatura seleccionada se mostrarán alternativamente en la pantalla.
- Cuando la cocción haya terminado, se escuchará una señal acústica.

Nota: El ciclo de fritura con aire se puede “pausar” levantando la tapa o pulsando el botón de INICIO/PARADA

. Cuando se cierre la tapa o se pulse el botón de INICIO/PARADA, la cocción se reanuda.

Cómo tostar/asar

- Gire el mando de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa superior.
- Asegúrese de que la pieza de la placa de presión se ha retirado. Utilice siempre el asa para la placa si las placas están calientes. Coloque la rejilla de la freidora Aerofryer.
- Coloque el recipiente para cocinar antiadherente dentro de la unidad. Si es necesario, introduzca la rejilla para cocción al vapor dentro del recipiente para cocinar y coloque alimentos encima.
- Cierre la tapa y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Pulse el botón de encendido y, a continuación, seleccione TOSTAR/ASAR. El icono de la freidora Aerofryer se iluminará. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción deseados con los botones + y –. Pulse el botón de INICIO/PARADA para comenzar a cocinar. El temporizador de cuenta atrás y la temperatura seleccionada se mostrarán alternativamente en la pantalla.
- El ciclo de TOSTAR/ASAR se puede “pausar” levantando la tapa o pulsando el botón de INICIO/PARADA. Cuando se cierre la tapa o se pulse el botón de INICIO/PARADA, la cocción se reanuda.
- Cuando la cocción haya terminado, se escuchará una señal acústica y la unidad pasará al modo de mantenimiento del calor.

Cómo hornear

- Gire el mando de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa superior.
- Asegúrese de que la pieza de la placa de presión se ha retirado. Utilice siempre el asa para la placa si las placas están calientes. Coloque la rejilla de la freidora Aerofryer.

ES

- Coloque el recipiente para cocinar antiadherente dentro de la unidad. Si es necesario, introduzca la rejilla para cocción al vapor dentro del recipiente para cocinar y coloque alimentos encima.
- Cierre la tapa y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Pulse el botón de encendido y, a continuación, seleccione HORNEAR. El icono de la freidora Aerofryer se iluminará. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción deseados con los botones + y -. Pulse el botón de INICIO/PARADA para comenzar a cocinar. El temporizador de cuenta atrás y la temperatura seleccionada se mostrarán alternativamente en la pantalla.
- El ciclo de horneado se puede “pausar” levantando la tapa o pulsando el botón de INICIO/PARADA. Cuando se cierre la tapa o se pulse el botón de INICIO/PARADA, la cocción se reanuda.
- Cuando la cocción haya terminado, se escuchará una señal acústica y la unidad pasará al modo de mantenimiento del calor.

Con esta función también es posible **deshidratar frutas o verduras**. Para obtener más información, consulte la tabla de funciones de la freidora Aerofryer.

Funciones de la cocción a presión

Función de cocción a presión

- Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa superior.
- Asegúrese de que la rejilla de la freidora Aerofryer se ha retirado. Utilice siempre el asa para la placa. Coloque la placa de presión.
- Coloque el recipiente para cocinar antiadherente dentro de la unidad y los alimentos dentro del recipiente.

- Cierre la tapa y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Pulse el botón de encendido y, a continuación, seleccione COCCIÓN A PRESIÓN. El icono de presión se iluminará. Ajuste el tiempo de cocción deseado con los botones + y -.
- Cuando se alcance la presión adecuada, la pantalla dejará de mostrar los guiones que dan vueltas y mostrará el temporizador de cuenta atrás.
- Cuando la cocción haya terminado, se escuchará una señal acústica. Una vez haya terminado de cocinar, la unidad pasará automáticamente a la función de mantenimiento del calor.
- Pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
- Para detener un programa de cocinado antes de que haya finalizado, pulse el botón de INICIO/PARADA para detener la cocción y, a continuación, pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR.

NUNCA sitúe la cara o las manos sobre la unidad mientras esté liberando vapor ni cuando abra la tapa. Utilice SIEMPRE agarradores de cocina durante la liberación de vapor y cuando abra la tapa. Nota: Pulse el PROGRAMADOR DE RETARDO y ajuste el tiempo para definir la función de inicio retardado. Si desea que la cocción comience de inmediato, pulse el botón de INICIO/PARADA para comenzar a cocinar. Los guiones que dan vueltas por el panel de control indican que la unidad está alcanzando la presión necesaria.

Función de cocción lenta

- Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa superior.
- Asegúrese de que la rejilla de la freidora Aerofryer se ha retirado. Utilice siempre el asa para la placa. Coloque la placa de presión.
- Coloque el recipiente para cocinar antiadherente dentro de la unidad y los alimentos dentro del recipiente.
- Cierre la tapa y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Pulse el botón de encendido y, a continuación, seleccione COCCIÓN LENTA. El icono de presión se iluminará. Ajuste el temporizador en el tiempo deseado con los botones + y –.
- Cuando se alcance la temperatura adecuada, la pantalla dejará de mostrar los guiones que dan vueltas y mostrará el temporizador de cuenta atrás.
- Cuando la cocción haya terminado, se escuchará una señal acústica. Una vez haya terminado de cocinar, la unidad pasará automáticamente a la función de MANTENIMIENTO DEL CALOR.
- Pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
- Para detener un programa de cocinado antes de que haya finalizado, pulse el botón de INICIO/PARADA para detener la cocción y, a continuación, pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR.

Nota: Pulse el PROGRAMADOR DE RETARDO y ajuste el tiempo para definir la función de inicio retardado. Si desea que la cocción comience de inmediato, pulse el botón de INICIO/PARADA para

comenzar a cocinar. Los guiones que dan vueltas por el panel de control indican que la unidad está alcanzando la temperatura necesaria.

Función de vapor

- Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa superior.
- Asegúrese de que la rejilla de la freidora Aerofryer se ha retirado. Utilice siempre el asa para la placa. Coloque la placa de presión.
- Coloque el recipiente para cocinar antiadherente dentro de la unidad. Coloque los alimentos sobre la rejilla para cocción al vapor suministrada. No llene el recipiente para cocinar más de 2/3 de su capacidad.
- Añada 1,5 tazas de agua o líquido que se vaporice en el recipiente para cocinar.
- Cierre la tapa y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Pulse el botón de encendido y, a continuación, seleccione VAPOR. El icono de presión se iluminará. Ajuste el tiempo de cocción deseado con los botones + y –.
- Pulse el botón de INICIO/PARADA para comenzar a cocinar. Los guiones que dan vueltas por el panel de control indican que la unidad está alcanzando la temperatura necesaria.
- Cuando se alcance la presión/temperatura adecuada, la pantalla dejará de mostrar los guiones que dan vueltas y mostrará el temporizador de cuenta atrás.
- Cuando la cocción haya terminado, se escuchará una señal acústica. Cuando la cocción haya terminado y vaya a retirar los alimentos, pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR.

ES

- Pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
- Para detener un programa de cocinado antes de que haya finalizado, pulse el botón de INICIO/PARADA para detener la cocción y, a continuación, pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR.

Cómo utilizar la función de sopa/caldo

- Gire el mando de la tapa en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa superior.
- Asegúrese de que la pieza de la placa de presión se ha retirado. Utilice siempre el asa para la placa si las placas están calientes. Coloque la rejilla de la freidora Aerofryer.
- Coloque el recipiente para cocinar antiadherente dentro de la unidad. Coloque la cesta de la freidora Aerofryer dentro del recipiente para cocinar. Introduzca los ingredientes dentro de la cesta.
- Cierre la tapa y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Pulse el botón de encendido y, a continuación, seleccione la función de SOPA/CALDO. El icono de la freidora Aerofryer se iluminará. Ajuste el tiempo y la temperatura de cocción deseados con los botones + y –.
- Pulse el botón de INICIO/PARADA para comenzar a cocinar. El temporizador de cuenta atrás y la temperatura seleccionada se mostrarán alternativamente en la pantalla.
- Cuando la cocción haya terminado, se escuchará una señal acústica.

- Pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
- Para detener un programa de cocinado antes de que haya finalizado, pulse el botón de INICIO/PARADA para detener la cocción y, a continuación, pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR.

Cómo utilizar la función de arroz/granos

- Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa superior.
- Asegúrese de que la rejilla de la freidora Aerofryer se ha retirado. Utilice siempre el asa para la placa. Coloque la placa de presión.
- Coloque el recipiente para cocinar antiadherente dentro de la unidad. Coloque el arroz crudo y el líquido dentro del recipiente para cocinar.
- Cierre la tapa y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Pulse el botón de encendido y, a continuación, seleccione ARROZ/GRANOS. El icono de presión se iluminará. Ajuste el tiempo de cocción deseado con los botones + y –.
- Cuando se alcance la presión, la pantalla dejará de mostrar los guiones que dan vueltas y mostrará el temporizador de cuenta atrás.
- Cuando la cocción haya terminado, se escuchará una señal acústica. Una vez haya terminado de cocinar, la unidad pasará automáticamente a la función de MANTENIMIENTO DEL CALOR.

- Pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
- Para detener un programa de cocinado antes de que haya finalizado, pulse el botón de INICIO/PARADA para detener la cocción y, a continuación, pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR.

NUNCA sitúe la cara o las manos sobre la unidad mientras esté liberando vapor ni cuando abra la tapa. Utilice SIEMPRE agarradores de cocina durante la LIBERACIÓN DE VAPOR y cuando abra la tapa.

Nota: No llene el recipiente para cocinar más de la mitad de su capacidad cuando cocine alimentos que aumenten su volumen.

Nota: Pulse el PROGRAMADOR DE RETARDO y ajuste el tiempo para definir la función de inicio retardado.

- Si desea que la cocción comience de inmediato, pulse el botón de INICIO/PARADA para comenzar a cocinar. Los guiones que dan vueltas por el panel de control indican que la unidad está alcanzando la presión necesaria.

Función de yogur

- Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa superior.
- Asegúrese de que la rejilla de la freidora Aerofryer se ha retirado. Utilice siempre el asa para la placa.
- Coloque la placa de presión.
- Coloque el recipiente para cocinar antiadherente dentro de la unidad y los alimentos dentro del recipiente.

- Cierre la tapa y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Pulse el botón de encendido y, a continuación, seleccione YOGUR. El icono de presión se iluminará. Ajuste el tiempo de cocción deseado con los botones + y -.
- Cuando se alcance la presión, la pantalla dejará de mostrar los guiones que dan vueltas y mostrará el temporizador de cuenta atrás.
- Cuando la cocción haya terminado, se escuchará una señal acústica.

Nota: Pulse el PROGRAMADOR DE RETARDO y ajuste el tiempo para definir la función de inicio retardado. Si desea que la cocción comience de inmediato, pulse el botón de INICIO/PARADA para comenzar a cocinar. Los guiones que dan vueltas por el panel de control indican que la unidad está alcanzando la presión necesaria.

Cómo saltear

- Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para abrir la tapa superior.
- Asegúrese de que la rejilla de la freidora Aerofryer se ha retirado. Utilice siempre el asa para la placa si las placas están calientes.
- Coloque la placa de presión.
- Coloque el recipiente para cocinar antiadherente dentro de la unidad.
- Cuando utilice la función de salteado, la tapa puede permanecer abierta.
- Pulse el botón de encendido y, a continuación, seleccione SALTEAR. El icono de presión se iluminará. Ajuste la temperatura de cocción (alta, media o baja) deseada con los botones + y -.

- Pulse el botón de INICIO/PARADA para comenzar a cocinar.
- Cuando la cocción haya terminado, pulse el botón de INICIO/PARADA.
- Pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
- Para detener un programa de cocinado antes de que haya finalizado, pulse el botón de INICIO/PARADA para detener la cocción y, a continuación, pulse el botón de LIBERACIÓN DE VAPOR.

NOTA: NUNCA utilice utensilios metálicos con la freidora Aerofryer, ya que podrían arañar el recipiente para cocinar antiadherente o la rejilla de presión.

FUNCIONES DE LA FREIDORA AEROFRYER

Programa	Freír con aire
Logotipo	
Tiempo predeterminado (min)	20 min
Intervalo (min)	1 a 60 min
Temperatura predeterminada (°C)	200 °C
Intervalo (°C)	80 a 200 °C
Cantidad	500 a 750 g

Información adicional	Quando prepare patatas fritas, agítelas cada 5 minutos
Programa	Tostar/asar
Logotipo	
Tiempo predeterminado (min)	10 min
Intervalo (min)	1 a 60 min
Temperatura predeterminada (°C)	220 °C
Intervalo (°C)	80 a 220 °C
Cantidad	250 a 500 g
Programa	Hornear/deshidratar
Logotipo	
Tiempo predeterminado (min)	15 min
Intervalo (min)	1 min a 24 h
Temperatura predeterminada (°C)	200 °C
Intervalo (°C)	30 a 200 °C
Cantidad	250 a 500 g

Información adicional	Entre 1 y 89 minutos se puede avanzar de minuto a minuto, y entre 90 minutos y 24 horas se avanza cada 30 minutos. Con esta función es posible deshidratar frutas y verduras. Configuración preferida: de 30 a 70 °C durante 5 a 10 horas, en función del tipo de alimento.
------------------------------	---

- Cuando utilice estas funciones, asegúrese siempre de que ha introducido la rejilla de freír con aire.
- Cuando la cocción haya terminado, el temporizador pasará a "0" y la unidad cambiará automáticamente a la función de mantenimiento del calor durante 30 minutos a 80 °C.

Funciones de presión de la freidora Aerofryer

Programa	Cocción a presión
Logotipo	
Tiempo predeterminado (min)	30 min
Intervalo (min)	0 a 4 h
Cantidad	Observe el indicador máx del interior de la olla

Información adicional	Pulse el botón de liberación de vapor para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
Programa	Cocción lenta
Logotipo	
Tiempo predeterminado (min)	4 h
Intervalo (min)	4 a 12 h
Cantidad	Observe el indicador máx del interior de la olla
Información adicional	<i>La temperatura predeterminada es HI (ajustes: HI, LO).</i> Pulse el botón de liberación de vapor para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
Programa	Vapor
Logotipo	

ES

Tiempo predeterminado (min)	10 min
Intervalo (min)	1 a 30 min
Cantidad	500 a 750 g
Información adicional	<i>Añada 1,5 tazas de agua en el recipiente para cocinar. Puede llenar el recipiente para cocinar hasta 2/3 de su capacidad.</i> Pulse el botón de liberación de vapor para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
Programa	Sopa/caldo
Logotipo	
Tiempo predeterminado (min)	1 h
Intervalo (min)	0,5 a 4 h
Cantidad	Observe el indicador máx del interior de la olla

Información adicional	<i>Utilice la función de salteado para dorar/sofreír verduras.</i> Pulse el botón de liberación de vapor para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
Programa	Arroz/granos
Logotipo	
Tiempo predeterminado (min)	20 min
Intervalo (min)	3 a 60 min
Cantidad	Utilice 4 tazas de arroz y 5 tazas de agua.

Información adicional	<i>100 g de arroz crudo se convierten en 250 g de arroz cocido. Los distintos tipos de arroz/granos requieren cantidades de agua diferentes.</i> Pulse el botón de liberación de vapor para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
Programa	Yogur
Logotipo	
Tiempo predeterminado (min)	6 h
Intervalo (min)	4 a 12 h
Cantidad	9 frascos de 120 ml cada uno
Programa	Saltear
Logotipo	
Tiempo predeterminado (min)	10 min
Intervalo (min)	1 a 30 min
Cantidad	500 g

Información adicional	<i>La temperatura predeterminada es HI (ajustes: HI, MD, LO). Cuando utilice esta función, podrá abrir la tapa.</i> Pulse el botón de liberación de vapor para liberar la presión cuando la cocción a presión haya terminado. El ciclo de liberación de vapor dura 3 minutos. Una vez se haya liberado todo el vapor, la tapa se podrá abrir con seguridad.
------------------------------	--

- Cuando utilice estas funciones, asegúrese siempre de que ha introducido la placa de presión.
- Cuando la cocción haya terminado, el temporizador pasará a "0" y la unidad cambiará automáticamente a la función de mantenimiento del calor. El tiempo predeterminado es de 4 h.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- Use un trapo suave humedecido para limpiar la base y la tapa de la unidad tras su utilización.
- Si es necesario, utilice un cepillo pequeño o un bastoncillo de algodón. No vierta líquido en la base de la unidad.

ES

- Lave las piezas extraíbles (recipiente para cocinar, cesta, soporte, rejilla para cocción al vapor, placa de presión, rejilla de la freidora Aerofryer, asa para la placa, herramienta de extracción y bandeja de condensación) con agua jabonosa templada y un paño suave o esponja.
- Antes de lavar las piezas de la tapa, siga siempre los pasos para retirar la placa de manera segura y adecuada.
- Seque bien todas las piezas.
- Tenga en cuenta que el recipiente para cocinar, la cesta y la rejilla para cocción al vapor se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos lavarlas a mano, ya que de esta forma se alargará la vida útil del producto.
- Cuando cocine con el recipiente para cocinar o con la cesta, y cuando los limpie, no utilice utensilios ni estropajos metálicos para evitar que el revestimiento antiadherente sufra daños.
- No utilice detergentes químicos agresivos, estropajos metálicos ni detergentes en polvo en ninguna otra pieza o accesorio.

Instrucciones de almacenamiento

- Desenchufe la unidad y deje que se enfríe completamente.
- Almacene el recipiente para cocinar y el asa para la placa dentro de la unidad.
- Almacene la unidad en su caja original o cubierta en un lugar fresco y seco.

SOLUCIÓN DE FALLOS

Esta unidad dispone de funciones de seguridad que apagarán la unidad si se detecta una condición anormal durante el cocinado. Se mostrará una señal de error en el panel de control. En función del

error, es posible que se escuche un pitido. Cuando haya identificado y solucionado el problema, enchufe la unidad y reanude la cocción a presión.

Descripción	Solución
ERROR: NOT-LOCK	
La tapa superior está abierta.	Cierre la tapa y gire el mando de la tapa en el sentido de las agujas del reloj para cerrarla de manera segura.
ERROR: La unidad no funciona en el modo de cocción a presión	
La placa de presión no está bien colocada.	Coloque la placa de presión de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que la rejilla para freír con aire se ha retirado.
ERROR: La unidad no funciona en el modo de freidora Aerofryer	
La rejilla de la freidora Aerofryer no está bien colocada.	Coloque la rejilla de la freidora Aerofryer de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que la placa de presión se ha retirado.
ERROR: NO-POT	
El recipiente para cocinar no está bien colocado.	Empuje con suavidad el recipiente a presión en la unidad hasta que toque la placa calefactora de la parte inferior de la unidad.

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!

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.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, exceto se tiverem supervisão ou instrução relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- É necessária supervisão sempre que qualquer aparelho for utilizado por ou próximo de crianças.
- **AVISO:** Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças. Nunca suspenda o cabo na extremidade do balcão, nunca utilize uma tomada abaixo do balcão e nunca utilize com uma extensão.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar lesões.
- Não utilize no exterior.
- Não coloque sobre, ou perto de, um queimador a gás quente ou elétrico, nem num forno aquecido.
- Não limpe com esfregões metálicos. Os pedaços do esfregão podem partir e tocar nos componentes elétricos, criando o risco de choque elétrico.
- Tenha um cuidado extremo ao remover o tabuleiro ou eliminar a gordura quente
- Proceda com cuidado extremo ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
- **ATENÇÃO:** Para proteger contra danos ou choques elétricos, não cozinhe na unidade base. Cozinhe apenas na panela fornecida.

- Para desligar, prima o botão de energia e depois remova a tomada da parede.
- Não utilize a placa de pressão, a grelha da fritadeira ou a panela se estiverem amolgadas ou desgastadas.
- AVISO: Nunca frite por imersão em óleo ou à pressão na Aerofryer, independentemente de a tampa estar ligada ou desligada. ISTO É PERIGOSO E PODE CAUSAR UM INCÊNDIO E DANOS GRAVES.
- Utilize SEMPRE uma pega amovível para inserir ou remover a grelha Aerofryer ou a placa de pressão.
- Certifique-se de que o filtro e a válvula de despressurização estão isentos de resíduos alimentares ou detritos.
- Nunca encha a panela acima da linha de enchimento máximo.
- Antes de colocar a panela na base, certifique-se de que tanto a panela como a base estão secas limpando-as com um pano macio.
- Certifique-se sempre de que o aparelho é devidamente montado antes de o utilizar.
- Este aparelho cozinha sob pressão. O uso impróprio pode resultar em lesões por escaldamento. Certifique-se de que a unidade está devidamente fechada antes de operar.
- Ao utilizar a placa de pressão, certifique-se sempre de que a placa de pressão está instalada e que a tampa está devidamente fechada antes de operar.
- Não cubra a válvula de despressurização.
- Deve ter cuidado ao levantar a panela da base.
- Quando a panela amovível estiver vazia, não aqueça durante mais de 10 minutos, pois pode danificar a superfície de cozedura.
- Ao utilizar a função Saltear, deixe sempre a tampa na posição aberta.
- Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, coloque a unidade longe das paredes e armários durante a utilização.
- Nunca levante a unidade pelas abas laterais da tampa.
- Nunca toque no elemento de aquecimento exposto.

- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- 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.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e respectivo cabo fora do alcance de crianças.
- Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, a ficha nem o aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Não aqueça os alimentos durante demasiado tempo.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.

- Deve retirar o cabo antes de limpar o aparelho. Certifique-se de que a entrada está completamente seca antes de utilizar novamente a unidade.
- O reservatório sob pressão não deve ser aberto até que a pressão tenha reduzido o suficiente nem durante a utilização.



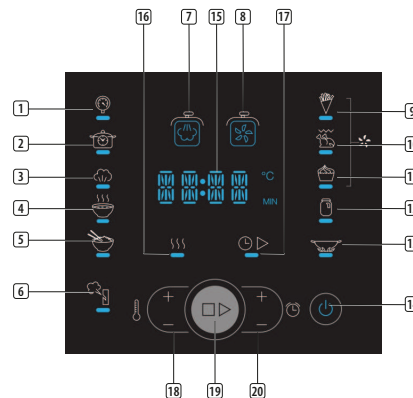
- **A superfície pode aquecer durante a utilização.**
- **AVISO:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- A temperatura das superfícies acessíveis poderá ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
- O aparelho deverá ser ligado a uma saída de tomada com contacto de terra (para aparelhos de classe I).

- 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.
- 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.)

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Bandeja de condensação
2. Unidade
3. Grelha Aerofryer
4. Placa de pressão
5. Pega para placa de pressão e grelha Aerofryer
6. Pega para o cesto de fritar com ar
7. Grelha de vapor
8. Cesto da Aerofryer
9. Suporte AeroFlow
10. Panela antiaderente

PAINEL DE CONTROLO



1: Cozinhar à pressão	11: Cozer
2: Cozinhar lentamente	12: Iogurte
3: Cozinhar a vapor	13: Saltear
4: Sopa/Caldo	14: Alimentação
5: Arroz/Cereais	15: Visor
6: Libertação de vapor	16: Manter quente
7: Ícone da panela de pressão	17: Adiar início
8: Ícone da Aerofryer	18: Temperatura +/-
9: Fritar com ar	19: Iniciar/Parar
10: Grelhar/Assar	20: Tempo +/-

Botão de ligar/desligar (on/off)

- Prima este botão para ligar e desligar a unidade. Uma vez conectado, o botão de energia acenderá a luz vermelha. Assim que premir o botão, a luz fica branca.

Ícone da Aerofryer

- Este ícone acende automaticamente assim que a grelha Aerofryer estiver bem inserida e a unidade estiver pronta para as funções de fritura com ar.

Nota: As seguintes funções baseiam-se na grelha Aerofryer: Fritar com Ar, Grelhar/Assar e Cozer. Estas funções só se iluminam e ficam prontas a serem selecionadas quando a grelha Aerofryer estiver inserida.

Ícone da panela de pressão

- Este ícone acende automaticamente assim que a placa de pressão estiver bem inserida e a unidade estiver pronta para as funções de cozinhar à pressão.

Nota: As seguintes funções baseiam-se na função da placa de pressão: Cozinhar à pressão, Cozinhar lentamente, Vapor, Sopa/ Caldo, Arroz/Cereais, Iogurte e Saltear. Estas funções só se iluminam e ficam prontas a serem selecionadas quando a placa de pressão estiver devidamente inserida.

Nota: A função Saltear continua ativa se abrir a tampa.

Visor

- Indica a temperatura e o tempo, os ícones de temperatura e tempo acendem alternadamente.

Botão Iniciar/Parar

- Toque nele uma vez para iniciar ou parar o processo de confeção.

Botão Mais

- Toque para aumentar a temperatura ou o tempo.

Botão Menos

- Toque para diminuir a temperatura ou o tempo.

Botão de libertação de vapor

- Quando o processo de preparação dos alimentos à pressão estiver concluído, prima o botão de libertação de vapor para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.

Nota: Para interromper um programa antes de o concluir, prima o botão INICIAR/PARAR para terminar a confeção e, em seguida, prima LIBERTAR VAPOR.

Função Manter quente

- Uma vez terminada a confeção, a unidade muda automaticamente para o modo Manter Quente.

Função Adiar início

- Prima este botão para adiar a confeção até à hora de início desejada (limites: 30 minutos - 24 horas). Primeiro, prima a função de confeção desejada, depois prima o botão do temporizador de atraso; a luz piscará, altura em que deve ajustar o tempo de atraso desejado e premir INICIAR para programar. Para cancelar a definição do temporizador, prima novamente o botão do temporizador de atraso (antes de premir Iniciar).

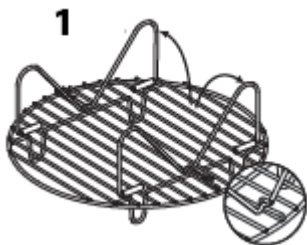
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire todo o material de embalagem.
- Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.

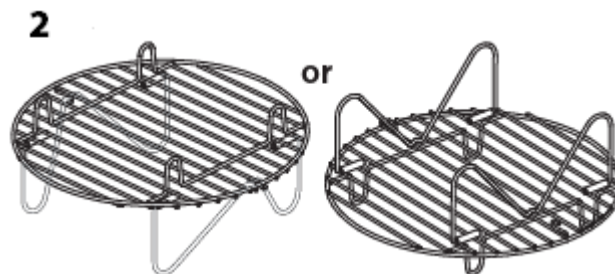
- Limpe minuciosamente as peças com água quente, algum detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, horizontal e nivelada, não coloque o aparelho sobre superfícies não resistentes ao calor.
- **Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente. Não encha a cuba com óleo ou gordura.**
- **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.**

Montar a grelha de vapor

- Para montar a grelha de vapor, desdobre as pernas e prenda a peça central em "V" cuidadosamente no gancho localizado perto da extremidade. (Figura 1)



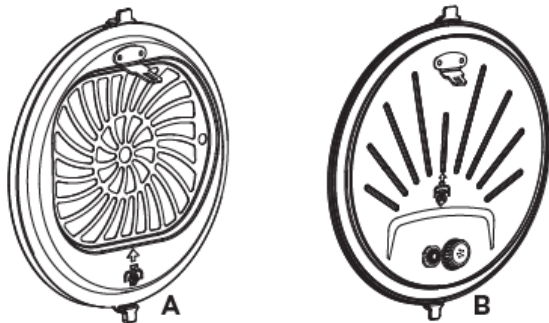
- Dependendo da receita e do método de confeção preferido, os alimentos podem ser colocados dos dois lados da grelha de vapor reversível para alcançar o resultado desejado. (Figura 2)



- As pernas da grelha de vapor podem ser dobradas para armazenamento. Empurre a peça central em "V" cuidadosamente para fora, para a desbloquear, e depois dobre as pernas para dentro.

PLACAS DA TAMPA

Esta unidade dispõe de duas placas para a tampa, a Placa de Pressão e a Grelha Aerofryer. As duas placas permitem cozinhar à pressão, fritar com ar, entre outros, na mesma unidade, trocando as placas.



Grelha Aerofryer (A)

A Grelha Aerofryer tem de ser instalada para acesso a estas funções de confeção:

- Fritar com ar
- Grelhar/Assar
- Cozer

Placa de pressão (B)

A placa de pressão tem de ser instalada para acesso a estas funções de confeção:

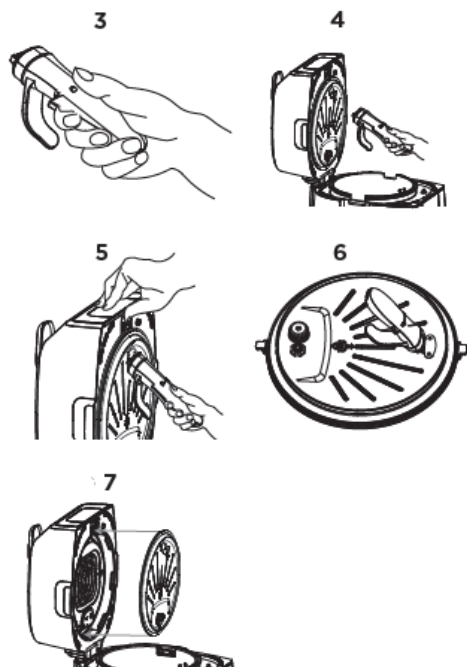
- Cozinhar à pressão
- Cozinhar lentamente
- Vapor
- Sopa/Caldo
- Arroz/Cereais
- Iogurte
- Refogar

NOTA: As funções de confeção dos alimentos só podem ser selecionadas assim que a placa correta estiver instalada.

REMOVER/INSERIR A PLACA DE PRESSÃO OU A GRELHA AEROFRYER

Sempre que possível, deixe a placa de pressão quente ou a grelha Aerofryer na unidade até que esta esfrie completamente. Para receitas em que é necessário trocar de placa durante o processo de confeção, utilize sempre a pega fornecida. Esta pega foi concebida para que possa inserir e remover facilmente as placas, mesmo quando estão quentes.

1. Agarre firmemente na pega com a proteção dos nós dos dedos voltada para baixo (3).
2. Prenda a extremidade da pega à patilha metálica saliente na placa. Uma vez presa, prima o botão da esquerda para bloquear (4).
3. Quando a pega estiver bem fixa à placa, prima a patilha de abertura na parte superior da placa (5).
4. Com a pega, levante cuidadosamente a placa para fora da unidade e coloque-a sobre uma superfície robusta, plana e resistente ao calor.
5. Para retirar a pega da placa, prima o botão do lado direito da pega e puxe a pega para fora (6).
6. Deixe a placa arrefecer completamente antes de a mover ou limpar.
7. A figura 7 mostra onde colocar a placa na tampa.



UTILIZAÇÃO

Funções da Aerofryer

Como usar a função Fritar com ar

- Abra a tampa superior rodando o botão da tampa no sentido anti-horário.
- Certifique-se de que a placa de pressão foi removida. Utilize sempre a pega da placa se esta estiver quente.
- Insira a grelha Aerofryer.
- Coloque a panela antiaderente dentro da unidade. Coloque o cesto de fritura dentro da panela. Coloque os alimentos dentro do cesto de fritura.
- Feche a tampa e bloqueie rodando no sentido horário.
- Prima o botão de ligar e depois selecione FRITAR COM AR. O ícone da Aerofryer irá acender. Usando os botões + e -, ajuste a temperatura e o tempo para os valores desejados.
- Prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. O contador regressivo e a temperatura selecionada
- serão exibidos alternadamente no visor.
- Quando a preparação dos alimentos terminar, será emitido um sinal acústico.

Nota: O ciclo de fritura com ar pode ser interrompido levantando a tampa ou premindo o botão

INICIAR/PARAR. Uma vez fechada a tampa ou premido o botão INICIAR/PARAR, a preparação é retomada.

Como Grelhar/Assar

- Abra a tampa superior rodando o botão da tampa no sentido anti-horário.
- Certifique-se de que a placa de pressão foi removida. Utilize sempre a pega da placa se esta estiver quente. Insira a grelha Aerofryer.

- Coloque a panela antiaderente dentro da unidade. Se necessário, coloque a grelha de vapor dentro da panela e disponha os alimentos sobre a grelha.
- Feche a tampa e bloqueie rodando no sentido horário.
- Prima o botão de ligar e depois selecione GRELHAR/ASSAR. O ícone da Aerofryer irá acender. Usando os botões + e -, ajuste a temperatura e o tempo para os valores desejados. Prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. O contador regressivo e a temperatura selecionada serão exibidos alternadamente no visor.
- O ciclo GRELHAR/ASSAR pode ser interrompido levantando a tampa ou premindo o botão INICIAR/PARAR. Uma vez fechada a tampa ou premido o botão INICIAR/PARAR, a preparação é retomada.
- Quando a preparação dos alimentos terminar, será emitido um sinal acústico e a unidade passará para o modo Manter Quente.

Como Cozer

- Abra a tampa superior rodando o botão da tampa no sentido anti-horário.
- Certifique-se de que a placa de pressão foi removida. Utilize sempre a pega da placa se esta estiver quente. Insira a grelha Aerofryer.
- Coloque a panela antiaderente dentro da unidade. Se necessário, coloque a grelha de vapor dentro da panela e disponha os alimentos sobre a grelha.
- Feche a tampa e bloqueie rodando no sentido horário.
- Prima o botão de ligar e depois selecione COZER. O ícone da Aerofryer irá acender. Usando os botões + e -, ajuste a temperatura e o tempo para os valores desejados. Prima o botão

INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. O contador regressivo e a temperatura selecionada serão exibidos alternadamente no visor.

- O ciclo de cozedura pode ser interrompido levantando a tampa ou premindo o botão INICIAR/PARAR. Uma vez fechada a tampa ou premido o botão INICIAR/PARAR, a preparação é retomada.
- Quando a preparação dos alimentos terminar, será emitido um sinal acústico e a unidade passará para o modo Manter Quente.

Esta função também permite **desidratar frutas e/ou legumes**.

Consulte a tabela de funções da Aerofryer para obter mais informações.

Funções para Cozinhar à Pressão

Função Cozinhar à Pressão

- Abra a tampa superior rodando o botão no sentido anti-horário.
- Certifique-se de que a grelha da Aerofryer foi removida. Utilize sempre a pega da placa. Insira a placa de pressão.
- Coloque a panela antiaderente dentro da unidade e coloque os alimentos dentro da panela.
- Feche a tampa e bloqueie rodando no sentido horário.
- Prima o botão de ligar e depois selecione COZINHAR À PRESSÃO. O ícone de pressão irá acender. Usando os botões + e -, ajuste o tempo de confeção desejado.
- Uma vez atingida a pressão correta, o visor muda dos traços circulares para o contador regressivo.
- Quando a preparação dos alimentos terminar, será emitido um sinal acústico. A unidade passa automaticamente para o modo Manter Quente quando a preparação dos alimentos terminar.

- Quando a confeção à pressão terminar, prima o botão LIBERTAR VAPOR para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.
- Para parar um programa antes de o concluir, prima o botão INICIAR/PARAR para terminar a confeção e, em seguida, prima LIBERTAR VAPOR.

NUNCA coloque o seu rosto ou mãos sobre a unidade durante a libertação de vapor ou a abertura da tampa. Utilize SEMPRE pegas de cozinha durante a Libertação de Vapor ou a abertura da tampa.

Nota: prima ADIAR TEMPORIZADOR e ajuste o tempo para programar a função Atrasar Início. Se pretende começar a cozinhar imediatamente, prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. As linhas tracejadas começam a circular no painel de controlo, indicando o aumento de pressão na unidade.

Função Cozinhar Lentamente

- Abra a tampa superior rodando o botão no sentido anti-horário.
- Certifique-se de que a grelha da Aerofryer foi removida. Utilize sempre a pega da placa. Insira a placa de pressão.
- Coloque a panela antiaderente dentro da unidade e coloque os alimentos dentro da panela.
- Feche a tampa e bloqueie rodando no sentido horário.
- Prima o botão de ligar e depois selecione COZINHAR LENTAMENTE. O ícone de pressão irá acender. Usando os botões + e -, ajuste o temporizador para o tempo desejado.
- Uma vez atingida a temperatura correta, o visor muda dos traços circulantes para o contador regressivo.

- Quando a preparação dos alimentos terminar, será emitido um sinal acústico. A unidade muda automaticamente para o modo MANTER QUENTE quando terminar de preparar os alimentos.
- Quando a confeção à pressão terminar, prima o botão LIBERTAR VAPOR para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.
- Para parar um programa antes de o concluir, prima o botão INICIAR/PARAR para terminar a confeção e, em seguida, prima LIBERTAR VAPOR.

Nota: prima ADIAR TEMPORIZADOR e ajuste o tempo para programar a função Atrasar Início. Se pretende começar a cozinhar imediatamente, prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. As linhas tracejadas começam a circular no painel de controlo, indicando o aumento de temperatura na unidade.

Função de Vapor

- Abra a tampa superior rodando o botão no sentido anti-horário.
- Certifique-se de que a grelha da Aerofryer foi removida. Utilize sempre a pega da placa. Insira a placa de pressão.
- Coloque a panela antiaderente dentro da unidade. Disponha os alimentos sobre a grelha de vapor fornecida. Nunca encha a panela mais do que 2/3.
- Deite na panela 1,5 copo de água ou outro líquido para cozinhar a vapor.
- Feche a tampa e bloqueie rodando no sentido horário.
- Prima o botão de ligar e depois selecione VAPOR. O ícone de pressão irá acender. Usando os botões + e -, ajuste o tempo de confeção desejado.

- Prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. As linhas tracejadas começam a circular no painel de controlo, indicando o aumento de temperatura na unidade.
- Uma vez atingida a pressão/temperatura correta, o visor muda dos traços circulantes para o contador regressivo.
- Quando a preparação dos alimentos terminar, será emitido um sinal acústico. Quando terminar e estiver pronto para retirar os alimentos, prima o botão LIBERTAR VAPOR.
- Quando a confeção à pressão terminar, prima o botão LIBERTAR VAPOR para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.
- Para parar um programa antes de o concluir, prima o botão INICIAR/PARAR para terminar a confeção e, em seguida, prima LIBERTAR VAPOR.
- Prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. O contador regressivo e a temperatura selecionada serão exibidos alternadamente no visor.
- Quando a preparação dos alimentos terminar, será emitido um sinal acústico.
- Quando a confeção à pressão terminar, prima o botão LIBERTAR VAPOR para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.
- Para parar um programa antes de o concluir, prima o botão INICIAR/PARAR para terminar a confeção e, em seguida, prima LIBERTAR VAPOR.

Como usar a função Sopa/Caldo

- Abra a tampa superior rodando o botão da tampa no sentido anti-horário.
- Certifique-se de que a placa de pressão foi removida. Utilize sempre a pega da placa se esta estiver quente. Insira a grelha Aerofryer.
- Coloque a panela antiaderente dentro da unidade. Coloque o cesto da Aerofryer dentro da panela. Coloque os ingredientes dentro do cesto.
- Feche a tampa e bloqueie rodando no sentido horário.
- Prima o botão de ligar e depois selecione a função SOPA/CALDO. O ícone da Aerofryer irá acender. Usando os botões + e -, ajuste a temperatura e o tempo para os valores desejados.

Como usar a função Arroz/Cereais

- Abra a tampa superior rodando o botão no sentido anti-horário.
- Certifique-se de que a grelha da Aerofryer foi removida. Utilize sempre a pega da placa. Insira a placa de pressão.
- Coloque a panela antiaderente dentro da unidade. Coloque o arroz cru e o líquido dentro da panela.
- Feche a tampa e bloqueie rodando no sentido horário.
- Prima o botão de ligar e depois selecione ARROZ/CEREAIS. O ícone de pressão irá acender. Usando os botões + e -, ajuste o tempo de confeção desejado.
- Uma vez atingida a pressão, o visor muda dos traços circulantes para o contador regressivo.
- Quando a preparação dos alimentos terminar, será emitido um sinal acústico. A unidade muda automaticamente para o modo MANTER QUENTE quando terminar de preparar os alimentos.

- Quando a confeção à pressão terminar, prima o botão LIBERTAR VAPOR para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.
- Para parar um programa antes de o concluir, prima o botão INICIAR/PARAR para terminar a confeção e, em seguida, prima LIBERTAR VAPOR.

NUNCA coloque o seu rosto ou mãos sobre a unidade durante a libertação de vapor ou a abertura da tampa. Utilize SEMPRE pegas de cozinha durante a LIBERTAÇÃO DE VAPOR ou a abertura da tampa.

Nota: ao cozinhar alimentos que expandem, encha a panela só até meio.

Nota: prima ADIAR TEMPORIZADOR e ajuste o tempo para programar a função Atrasar Início.

- Se pretende começar a cozinhar imediatamente, prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. As linhas tracejadas começam a circular no painel de controlo, indicando o aumento de pressão na unidade.

Função Iogurte

- Abra a tampa superior rodando o botão no sentido anti-horário.
- Certifique-se de que a grelha da Aerofryer foi removida. Utilize sempre a pega da placa.
- Insira a placa de pressão.
- Coloque a panela antiaderente dentro da unidade e coloque os alimentos dentro da panela.
- Feche a tampa e bloqueie rodando no sentido horário.

- Prima o botão de ligar e depois seleccione IOGURTE. O ícone de pressão irá acender. Usando os botões + e -, ajuste o tempo de confeção desejado.
- Uma vez atingida a pressão, o visor muda dos traços circulantes para o contador regressivo.
- Quando a preparação dos alimentos terminar, será emitido um sinal acústico.

Nota: prima ADIAR TEMPORIZADOR e ajuste o tempo para programar a função Atrasar Início. Se pretende começar a cozinhar imediatamente, prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar. As linhas tracejadas começam a circular no painel de controlo, indicando o aumento de pressão na unidade.

Como Saltear

- Abra a tampa superior rodando o botão no sentido anti-horário.
- Certifique-se de que a grelha da Aerofryer foi removida. Utilize sempre a pega da placa se esta estiver quente.
- Insira a placa de pressão.
- Coloque a panela antiaderente dentro da unidade.
- A tampa pode permanecer na posição aberta durante a função Saltear
- Prima o botão de ligar e depois seleccione SALTEAR. O ícone de pressão irá acender. Usando os botões + e -, ajuste a temperatura para o valor desejado (Alta, Média ou Baixa).
- Prima o botão INICIAR/PARAR para começar a cozinhar.
- Quando a confeção terminar, prima o botão INICIAR/PARAR.
- Quando a confeção à pressão terminar, prima o botão LIBERTAR VAPOR para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.

- Para parar um programa antes de o concluir, prima o botão INICIAR/PARAR para terminar a confeção e, em seguida, prima LIBERTAR VAPOR.

NOTA: NUNCA use utensílios de metal com a sua Aerofryer, pois estes podem riscar a camada antiaderente da panela ou a grelha de pressão.

FUNÇÕES DA AEROFRYER

Programa	Fritar com ar
Logotipo	
Tempo predefinido (minutos)	20 minutos
Limites (min)	1-60 minutos
Temperatura predefinida (°C)	200 °C
Limites (°C)	80-200 °C
Quantidade	500 - 750 g
Informação adicional	Agite a cada 5 minutos ao fritar batatas
Programa	Grelhar/Assar
Logotipo	
Tempo predefinido (minutos)	10 minutos
Limites (min)	1-60 minutos
Temperatura predefinida (°C)	220 °C
Limites (°C)	80-220 °C

Quantidade	250 - 500 g
Programa	Cozer/Desidratar
Logotipo	
Tempo predefinido (minutos)	15 minutos
Limites (min)	1 minuto - 24 horas
Temperatura predefinida (°C)	200 °C
Limites (°C)	30-200 °C
Quantidade	250 - 500 g
Informação adicional	De 1-89 minutos pode escolher intervalo de 1 minuto, de 90 min-24 horas pode escolher intervalo de 30 min. Esta função permite desidratar frutas e/ou legumes. Configurações preferidas: 30-70°C durante 5-10 horas, dependendo do tipo de alimento.

- Certifique-se sempre de que inseriu a grelha Aerofryer quando utilizar estas funções.
- Quando a confeção terminar, o temporizador passa a "0" e muda automaticamente para o modo Manter Quente durante 30 minutos, a 80°C.

Funções de pressão Aerofryer

Programa	Cozinhar à Pressão
Logotipo	
Tempo predefinido (minutos)	30 minutos
Limites (min)	0-4 horas
Quantidade	Ver marca máx. no interior da panela
Informação adicional	Quando o processo de preparação dos alimentos à pressão estiver concluído, prima o botão de libertação de vapor para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.
Programa	Cozinhar lentamente
Logotipo	
Tempo predefinido (minutos)	4 horas
Limites (min)	4-12 horas
Quantidade	Ver marca máx. no interior da panela

Informação adicional	<i>A temperatura predefinida é HI (opções: HI, LO - Elevada, Baixa).</i> Quando o processo de preparação dos alimentos à pressão estiver concluído, prima o botão de libertação de vapor para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.
Programa	Cozinhar a vapor
Logotipo	
Tempo predefinido (minutos)	10 minutos
Limites (min)	1-30 minutos
Quantidade	500 - 750 g

PT

Informação adicional	<i>Deite na panela 1,5 copo de água; volume máximo da panela 2/3.</i> Quando o processo de preparação dos alimentos à pressão estiver concluído, prima o botão de libertação de vapor para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.
Programa	Sopa/Caldo
Logotipo	
Tempo predefinido (minutos)	1 hora
Limites (min)	0,5 - 4 horas
Quantidade	Ver marca máx. no interior da panela

Informação adicional	<i>Use a função Saltear se pretende primeiro saltear os seus legumes.</i> Quando o processo de preparação dos alimentos à pressão estiver concluído, prima o botão de libertação de vapor para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.
Programa	Arroz/Cereais
Logotipo	
Tempo predefinido (minutos)	20 minutos
Limites (min)	3-60 minutos
Quantidade	Usando 4 copos de arroz e 5 copos de água

Informação adicional	<i>100 g de arroz cru dá 250 g de arroz cozido; diferentes tipos de arroz/cereais requerem porções diferentes de água.</i> Quando o processo de preparação dos alimentos à pressão estiver concluído, prima o botão de libertação de vapor para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.
Programa	logurte
Logotipo	
Tempo predefinido (minutos)	6 horas
Limites (min)	4-12 horas
Quantidade	9 garrafas de 120 ml/garrafa
Programa	Saltear
Logotipo	
Tempo predefinido (minutos)	10 minutos
Limites (min)	1-30 minutos
Quantidade	500g

Informação adicional	<i>A temperatura predefinida é HI (opções: HI, MD, LO), a tampa pode ser aberta ao utilizar esta função.</i> Quando o processo de preparação dos alimentos à pressão estiver concluído, prima o botão de libertação de vapor para despressurizar. O ciclo de libertação de vapor dura 3 minutos. Assim que terminar de libertar o vapor, pode abrir a tampa com segurança.
-----------------------------	---

- Certifique-se sempre de que inseriu a placa de pressão ao usar estas funções.
- Quando a confeção terminar, o temporizador passa a "0" e muda automaticamente para o modo Manter Quente; predefinição: 4 horas.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Utilize um pano macio e húmido para limpar a base e a tampa da unidade após cada utilização.
- Use uma pequena escova ou cotonete, se necessário. Nunca derrame qualquer líquido sobre a base da unidade.

PT

- Lave as peças amovíveis (panela, cesto, suporte, grelha de vapor, placa de pressão, grelha Aero Fryer, pega da placa, ferramenta de remoção e bandeja de condensação) em água morna com sabão, com um pano macio ou esponja.
- Antes de lavar as placas da tampa, siga sempre os passos para uma remoção segura e adequada da placa.
- Seque bem cada peça.
- Note que a panela, o cesto e a grelha de vapor podem ser lavados na máquina de lavar louça. Contudo, recomendamos que os lave à mão para prolongar a vida útil do produto.
- Ao limpar ou cozinhar com a panela ou o cesto, nunca utilize utensílios metálicos ou esfregões para evitar danos na camada antiaderente.
- Nunca utilize detergentes químicos agressivos, esfregões ou pós em qualquer uma das peças ou acessórios.

Instruções de armazenamento

- Desligue a ficha da tomada e deixe a unidade arrefecer completamente.
- Guarde a panela e a pega da placa dentro da unidade.
- Guarde a unidade na caixa original ou, coberta, num local fresco e seco.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A unidade está equipada com dispositivos de segurança que desligam o aparelho se for encontrada uma condição anómala durante a preparação. Um sinal de erro será exibido no painel de controlo. Dependendo do erro, poderá ser emitido um sinal acústico. Assim que o problema tiver sido identificado e corrigido, ligue a unidade à eletricidade e retome a confeção dos alimentos.

Descrição	Solução
ERROR: NOT-LOCK	
A tampa superior está na posição aberta.	Feche a tampa e rode o botão da tampa no sentido horário para fechar com segurança.
ERROR: A unidade não funciona no modo cozinhar à pressão	
A placa de pressão não está devidamente inserida.	Insira a placa de pressão de acordo com as instruções. Certifique-se de que a grelha de fritura com ar foi removida.
ERROR: A unidade não funciona no modo Aero Fryer	
A grelha Aero Fryer não está devidamente inserida.	Insira a grelha Aero Fryer de acordo com as instruções. Certifique-se de que a placa de pressão foi removida.
ERROR: NO-POT	
A panela não foi inserida corretamente.	Empurre suavemente a panela de pressão para dentro da unidade até tocar na placa de aquecimento que se encontra no fundo da unidade.

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!

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.
 - Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è collegato all'alimentazione.
 - Questo apparecchio non è inteso per essere usato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che mancano di esperienza e conoscenza, a meno che non siano soggette a supervisione o istruzione in merito all'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
 - Esercitare un'attenta supervisione in caso di utilizzo di qualsiasi tipo di apparecchio da parte o in presenza di bambini.
- **AVVERTENZA:** Gli schizzi di cibo possono causare ustioni gravi. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini. Non far pendere mai il cavo dal bordo del bancone, non utilizzare mai una presa sotto il bancone e non utilizzare mai con una prolunga.
 - L'uso di accessori non raccomandati dal costruttore dell'apparecchio può causare infortuni.
 - Non utilizzare all'aperto.
 - Non collocare sopra o vicino a un bruciatore a gas o elettrico caldo, o in un forno riscaldato.
 - Non pulire con spugnette abrasive di metallo. I filamenti metallici della spugna potrebbero distaccarsi ed entrare in contatto con i componenti elettrici, esponendo al rischio di folgorazione.
 - Prestare la massima cautela nella rimozione del vassoio o nello smaltimento del grasso caldo
 - Prestare la massima cautela nello spostamento di un apparecchio contenente liquidi caldi.

- **ATTENZIONE:** Per evitare danni o scosse elettriche, non cuocere nell'unità base. Cuocere solo nel recipiente di cottura in dotazione.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica premendo il pulsanti di alimentazione prima di scollegare la spina dalla presa.
- Non usare la piastra per la cottura a pressione, la griglia per la frittura ad aria calda o il recipiente di cottura se presentano ammaccature o segni di usura.
- **AVVERTENZA:** Non friggere mai né a immersione né a pressione nell'Aerofryer, sia a coperchio chiuso che aperto. È **PERICOLOSO E PUÒ CAUSARE UN INCENDIO E GRAVI DANNI.**
- Utilizzare **SEMPRE** il manico staccabile per inserire o rimuovere la griglia per la frittura ad aria calda o l'insero della piastra per la cottura a pressione.
- Assicurarsi che il filtro e la valvola di rilascio della pressione siano privi di residui di cibo o detriti.
- Non riempire mai il recipiente di cottura oltre la linea di massimo riempimento.
- Prima di mettere il recipiente di cottura nella base, assicurarsi che sia il recipiente di cottura che la base siano asciutti passandoli con un panno morbido.
- Prima dell'uso, assicurarsi sempre che l'apparecchio sia montato correttamente.
- Questo apparecchio cuoce sotto pressione. L'uso improprio può causare ustioni. Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente chiuso prima di metterlo in funzione.
- Prima di usare la piastra per la cottura a pressione accertarsi che sia installata correttamente e che il coperchio sia chiuso.
- Non coprire la valvola di rilascio della pressione.
- Sollevare il recipiente di cottura dalla base con attenzione.
- Quando il recipiente di cottura rimovibile è vuoto non riscaldarlo per più di 10 minuti, per evitare di danneggiare la superficie di cottura.
- Quando si utilizza la funzione di frittura al salto lasciare sempre il coperchio in posizione aperta.

- Per evitare eventuali danni dovuti al vapore, usare l'apparecchio lontano da pareti e armadietti.
- Non sollevare mai l'apparecchio per le protuberanze laterali del coperchio.
- Non toccare mai la parte esposta dell'elemento riscaldante.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- 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.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'apparecchio nell'acqua né in qualsiasi altro liquido.
- Non scaldare il cibo troppo a lungo.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'utilizzo.
- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.
- Non aprire mai il contenitore pressurizzato durante l'uso o finché la pressione non si è ridotta sufficientemente.



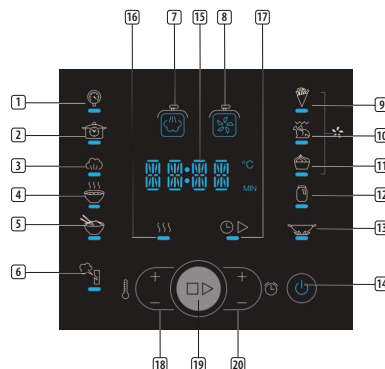
- **AVVERTENZA:** La superficie può riscaldarsi molto durante l'uso.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare possibili scosse elettriche.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere alta quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di rete dotata di messa a terra (per elettrodomestici di classe I).
- 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.
- 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.)

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Vassoio di raccolta della condensa
2. Unità
3. Griglia per la frittura ad aria calda
4. Piastra per la cottura a pressione
5. Manico della piastra per la cottura a pressione e griglia per la frittura ad aria calda
6. Manico del cestello dell'Aerofryer
7. Griglia per cottura a vapore
8. Cestello per Aerofryer
9. Supporto per flusso d'aria
10. Recipiente di cottura antiaderente

PANNELLO COMANDI



1: Cottura a pressione	11: Cottura al forno
2: Cottura lenta	12: Yogurt
3: Vapore	13: Frittura al salto
4: Zuppa / Brodo	14: Accensione
5: Riso/Cereali	15: Display
6: Rilascio vapore	16: Mantenimento in caldo
7: Icona della pentola a pressione	17: Avvio ritardato
8: Icona della cottura ad aria calda	18: Temp +/-
9: Frittura ad aria calda	19: Start/Stop
10: Griglia/Arrosto	20: Tempo +/-

IT

Pulsante di accensione/spengimento

- Premere questo pulsante per accendere e spegnere l'apparecchio. Una volta collegata, il pulsante di accensione si illumina in rosso. Una volta premuto il pulsante, la spia diventa bianca.

Icona della cottura ad aria calda

- Questa icona si illumina automaticamente quando la griglia per la frittura ad aria calda è inserita correttamente e l'apparecchio è pronto per le funzioni di frittura ad aria calda.

Nota: Le seguenti funzioni prevedono l'uso della Griglia per la frittura ad aria calda: Frittura ad aria calda, Griglia/Arrosto e Cottura al forno. Solo quando la griglia per la frittura ad aria calda è inserita, queste funzioni sono illuminate e selezionabili.

Icona della pentola a pressione

- Questa icona si illumina automaticamente quando la piastra per la cottura a pressione è inserita correttamente e l'apparecchio è pronto per le funzioni di cottura a pressione.

Nota: Le seguenti funzioni prevedono l'uso della Piastra per la cottura a pressione: Cottura a pressione, Cottura lenta, Cottura al vapore, Zuppa / Brodo, Riso / Cereali, Yogurt e Frittura al salto. Solo quando la piastra per la cottura a pressione è inserita, queste funzioni sono illuminate e selezionabili.

Nota: La funzione Frittura al salto funziona anche quando il coperchio viene aperto.

Display

- Visualizza la temperatura e l'ora, le icone di temperatura ed ora si accendono alternativamente.

Pulsante Start/Stop

- Toccarlo una volta per avviare o interrompere il processo di cottura.

Pulsante Più

- Toccarlo per aumentare la temperatura o il tempo.

Pulsante Meno

- Toccarlo per diminuire la temperatura o il tempo.

Pulsante di rilascio vapore

- Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di rilascio del vapore per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.

Nota: Per interrompere un programma di cottura prima che sia terminato, premere il pulsante START/STOP per terminare la cottura, quindi premere il pulsante di RILASCIO VAPORE.

Funzione di mantenimento in caldo

- A cottura terminata, l'apparecchio si trasforma automaticamente in uno scaldavivande.

Funzione di avvio ritardato

- Premere questo pulsante per ritardare la cottura fino all'ora di inizio desiderata (intervallo: 30 min – 24 ore). Premere prima la funzione di cottura desiderata, poi premere il pulsante di avvio ritardato; quando la spia lampeggia impostare l'avvio ritardato desiderato e premere START per impostare. Per annullare l'impostazione dell'avvio ritardato, premere nuovamente il relativo pulsante (prima di premere start).

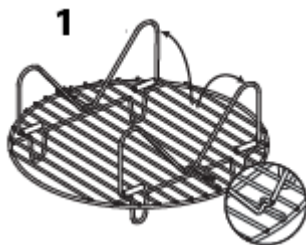
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Rimuovere tutto l'imballaggio.
- Rimuovere tutti gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.

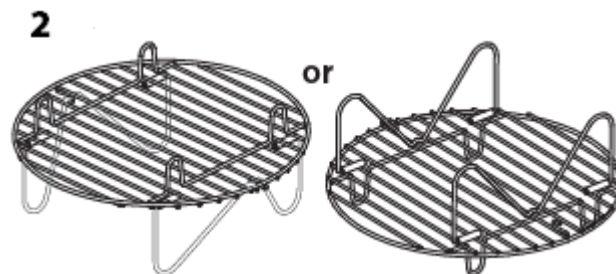
- Lavare a fondo le parti in acqua calda con sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e regolare, non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- **Questa friggitrice ad aria funziona con aria calda. Non riempire il contenitore con olio o grasso.**
- **Per evitare interruzioni del flusso d'aria, non collocare niente sopra l'apparecchio e verificare che vi siano sempre 10 cm di spazio libero attorno all'apparecchio.**

Montaggio della griglia per la cottura al vapore

- Per montare la griglia per la cottura al vapore, dispiegare le gambe e fissare con cura la parte centrale a "V" a gancio situato vicino al bordo. (Figura 1)



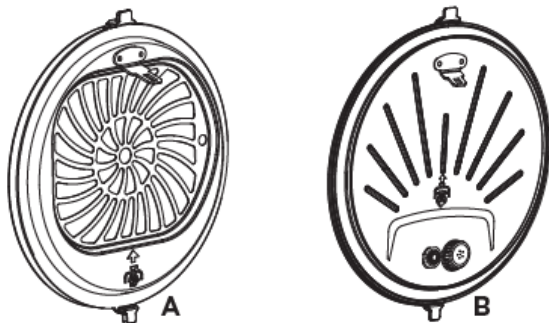
- In base alla ricetta e alle preferenze di cottura, è possibile collocare gli alimenti su entrambi i lati della griglia per la cottura al vapore reversibile, per ottenere il risultato desiderato. (Figura 2)



- Le gambe della griglia per la cottura al vapore possono essere ripiegate per riporre l'accessorio. Spingere con attenzione la parte centrale a "V" verso l'esterno per sbloccarla, poi piegare le gambe verso l'interno.

INSERTI DEL COPERCHIO

Questo apparecchio viene fornito con due diversi inserti del coperchio, la Piastra per la cottura a pressione e la Griglia per la frittura ad aria calda. I due inserti permettono di cuocere a pressione, di friggere ad aria calda e molti altri tipi di cottura nello stesso apparecchio, scambiando le piastre.



Griglia per la frittura ad aria calda (A)

Per accedere a queste funzioni di cottura sarà necessario installare la Griglia per la frittura ad aria calda:

- Frittura ad aria calda
- Griglia/Arrosto
- Co

Piastra per la cottura a pressione (B)

Per accedere a queste funzioni di cottura è necessario installare la piastra per la cottura a pressione:

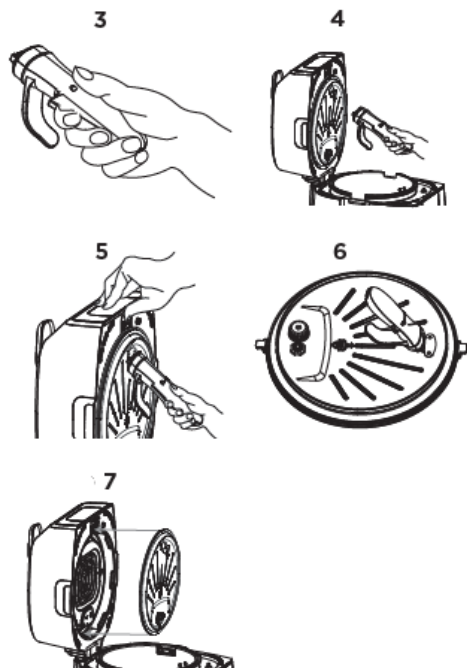
- Cottura a pressione
- Cottura lenta
- Vapore
- Zuppa / Brodo
- Rico/Cereali
- Yogurt
- Frittura al salto

NOTA: Le funzioni di cottura potranno essere selezionate solo dopo aver installato il corretto inserto di cottura.

RIMUOVERE/INSERIRE LA PIASTRA PER LA COTTURA A PRESSIONE O LA GRIGLIA PER LA FRITTURA AD ARIA CALDA

Se possibile, quando l'inserto piastra per la cottura a pressione o la griglia per la frittura ad aria calda è caldo, lasciarlo in posizione fino a quando l'apparecchio non si è completamente raffreddato. Per le ricette in cui è necessario sostituire inserto durante il processo di cottura, utilizzare sempre il manico incluso. Questo manico è progettato per consentire di inserire e rimuovere comodamente gli inserti anche quando sono caldo.

1. Afferrare saldamente il manico con il paranocche esteso rivolto verso il basso (3).
2. Agganciare l'estremità del manico alla protuberanza metallica dell'inserto. Quando è fissata correttamente, premere il pulsante di sinistra per bloccare (4).
3. Quando il manico è fissato saldamente all'inserto, premere la linguetta di rilascio nella parte superiore dell'inserto (5).
4. Con attenzione, sollevare con il manico l'inserto dall'apparecchio e posizionarlo su una superficie robusta, piana e resistente al calore.
5. Per rimuovere il manico dall'inserto, premere il pulsante sul lato destro del manico ed estrarlo (6).
6. Lasciare raffreddare completamente l'inserto prima di spostarlo o pulirlo.
7. La figura 7 mostra dove posizionare l'inserto nel coperchio.



USO

Funzioni dell'Aerofryer

Come usare la funzione di Frittura ad aria calda

- Aprire il coperchio superiore ruotando la manopola del coperchio in senso orario.
- Assicurarsi che l'inserto piastra per la cottura a pressione sia rimosso. Maneggiare la piastra con cautela quando è calda.
- Inserire la Griglia per la frittura ad aria calda.
- Mettere il recipiente da cottura antiaderente all'interno dell'apparecchio. Mettere il cestello per friggere all'interno del recipiente di cottura. Mettere il cibo all'interno del cestello per la cottura ad aria calda.
- Collocare il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
- Premere il pulsante di accensione e selezionare FRITTURA AD ARIA CALDA. L'icona della cottura ad aria calda si illumina. Con i pulsanti + e - regolare la temperatura e il tempo in base alle impostazioni di cottura desiderate.
- Premere nuovamente il pulsante START/STOP per avviare la cottura. Il timer del conto alla rovescia e la temperatura selezionata verranno visualizzati alternativamente sul display.
- Un suono avvertirà quando la cottura è completa.

Nota: Il ciclo di frittura ad aria calda può essere "messo in pausa" sia sollevando il coperchio, sia premendo il pulsante START/STOP. Una volta chiuso il coperchio o premuto il pulsante START/STOP, la cottura riprende.

Come grigliare o arrostitire

- Aprire il coperchio superiore ruotando la manopola del coperchio in senso orario.
- Assicurarsi che l'inserto piastra per la cottura a pressione sia rimosso. Maneggiare la piastra con cautela quando è calda. Inserire la Griglia per la frittura ad aria calda.

- Mettere il recipiente da cottura antiaderente all'interno dell'apparecchio. Se necessario, aggiungere la griglia per la cottura al vapore all'interno del recipiente di cottura e disporvi gli alimenti.
- Chiudere il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
- Premere il pulsante di accensione e selezionare GRIGLIA/ARROSTO. L'icona della cottura ad aria calda si illumina. Con i pulsanti + e - regolare la temperatura e il tempo in base alle impostazioni di cottura desiderate. Premere nuovamente il pulsante START/STOP per avviare la cottura. Il timer del conto alla rovescia e la temperatura selezionata verranno visualizzati alternativamente sul display.
- Il ciclo GRIGLIA/ARROSTO può essere 'messo in pausa' sia sollevando il coperchio, sia premendo il pulsante START/STOP. Una volta chiuso il coperchio o premuto il pulsante START/STOP, la cottura riprende.
- Un suono avvertirà quando la cottura è completa e l'apparecchio attiva la modalità di mantenimento in caldo.

Come cuocere al forno

- Aprire il coperchio superiore ruotando la manopola del coperchio in senso orario.
- Assicurarsi che l'insero piastra per la cottura a pressione sia rimosso. Maneggiare la piastra con cautela quando è calda. Inserire la Griglia per la frittura ad aria calda.
- Mettere il recipiente da cottura antiaderente all'interno dell'apparecchio. Se necessario, aggiungere la griglia per la cottura al vapore all'interno del recipiente di cottura e disporvi gli alimenti.
- Chiudere il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario.

- Premere il pulsante di accensione e selezionare COTTURA AL FORNO. L'icona della cottura ad aria calda si illumina. Con i pulsanti + e - regolare la temperatura e il tempo in base alle impostazioni di cottura desiderate. Premere nuovamente il pulsante START/STOP per avviare la cottura. Il timer del conto alla rovescia e la temperatura selezionata verranno visualizzati alternativamente sul display.
- Il ciclo di cottura al forno può essere 'messo in pausa' sia sollevando il coperchio, sia premendo il pulsante START/STOP. Una volta chiuso il coperchio o premuto il pulsante START/STOP, la cottura riprende.
- Un suono avvertirà quando la cottura è completa e l'apparecchio attiva la modalità di mantenimento in caldo.

Con questa funzione è anche possibile **disidratare frutta e/o verdura**. Per maggiori informazioni consultare la tabella delle funzioni Aero Fryer.

Funzioni della cottura a pressione

Funzione della cottura a pressione

- Aprire il coperchio superiore ruotando la manopola in senso orario.
- Assicurarsi che la griglia per la frittura ad aria calda sia stata rimossa. Utilizzare sempre l'apposito manico. Inserire la piastra per la cottura a pressione.
- Mettere il recipiente da cottura antiaderente all'interno dell'apparecchio e introdurre gli alimenti nel recipiente di cottura.
- Chiudere il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario.

- Premere il pulsante di accensione e selezionare COTTURA A PRESSIONE. L'icona della cottura a pressione si illumina. Con i pulsanti + e - regolare il tempo di cottura desiderato.
- Una volta raggiunta la pressione corretta, il display passa dalla visualizzazione di trattini al conto alla rovescia del timer.
- Un suono avvertirà quando la cottura è completa. A cottura terminata, l'apparecchio attiva la modalità di mantenimento in caldo.
- Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di RILASCIO DEL VAPORE per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.
- Per interrompere un programma di cottura prima che sia terminato, premere il pulsante START/STOP per terminare la cottura, quindi premere il pulsante di RILASCIO VAPORE.

Non portare MAI il viso o le mani sull'apparecchio durante il rilascio del vapore, o quando si apre il coperchio. Utilizzare SEMPRE le presine per il rilascio del vapore o quando si apre il coperchio. Nota: premere il pulsante di AVVIO RITARDATO e regolare il tempo per impostare la funzione di avvio ritardato. Se si desidera avviare immediatamente la cottura, premere il tasto START/STOP per iniziare a cucinare. Sul pannello comandi compaiono dei trattini in movimento per indicare che l'apparecchio sta raggiungendo la pressione corretta.

Funzione di cottura lenta

- Aprire il coperchio superiore ruotando la manopola in senso orario.

- Assicurarsi che la griglia per la frittura ad aria calda sia stata rimossa. Utilizzare sempre l'apposito manico. Inserire la piastra per la cottura a pressione.
- Mettere il recipiente da cottura antiaderente all'interno dell'apparecchio e introdurre gli alimenti nel recipiente di cottura.
- Chiudere il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
- Premere il pulsante di accensione e selezionare COTTURA LENTA. L'icona della cottura a pressione si illumina. Con i pulsanti + e - regolare il timer in base al tempo di cottura desiderato.
- Una volta raggiunta la temperatura corretta, il display passa dalla visualizzazione di trattini al conto alla rovescia del timer.
- Un suono avvertirà quando la cottura è completa. A cottura terminata, l'apparecchio attiva la modalità di mantenimento in caldo.
- Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di RILASCIO DEL VAPORE per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.
- Per interrompere un programma di cottura prima che sia terminato, premere il pulsante START/STOP per terminare la cottura, quindi premere il pulsante di RILASCIO VAPORE.

Nota: premere il pulsante di AVVIO RITARDATO e regolare il tempo per impostare la funzione di avvio ritardato. Se si desidera avviare immediatamente la cottura, premere il tasto START/STOP per iniziare a cucinare. Sul pannello comandi compaiono dei trattini in movimento per indicare che l'apparecchio sta raggiungendo la temperatura corretta.

Funzione vapore

- Aprire il coperchio superiore ruotando la manopola in senso orario.
- Assicurarsi che la griglia per la frittura ad aria calda sia stata rimossa. Utilizzare sempre l'apposito manico. Inserire la piastra per la cottura a pressione.
- Mettere il recipiente da cottura antiaderente all'interno dell'apparecchio. Posizionare gli alimenti sulla griglia per la cottura al vapore. Non riempire mai il recipiente di cottura oltre i 2/3 della capienza.
- Aggiungere 1,5 tazze d'acqua o altro liquido per la cottura al vapore nel recipiente di cottura.
- Chiudere il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
- Premere il pulsante di accensione e selezionare VAPORE. L'icona della cottura a pressione si illumina. Con i pulsanti + e - regolare il tempo di cottura desiderato.
- Premere nuovamente il pulsante START/STOP per avviare la cottura. Sul pannello comandi compaiono dei trattini in movimento per indicare che l'apparecchio sta raggiungendo la temperatura corretta.
- Una volta raggiunta la pressione/temperatura corrette, il display passa dalla visualizzazione di trattini al conto alla rovescia del timer.
- Un suono avvertirà quando la cottura è completa. A cottura ultimata è possibile estrarre gli alimenti premendo il pulsante RILASCIO VAPORE.

- Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di RILASCIO DEL VAPORE per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.
- Per interrompere un programma di cottura prima che sia terminato, premere il pulsante START/STOP per terminare la cottura, quindi premere il pulsante di RILASCIO VAPORE.

Come usare la funzione Zuppa / Brodo

- Aprire il coperchio superiore ruotando la manopola del coperchio in senso orario.
- Assicurarsi che l'insero piastra per la cottura a pressione sia rimosso. Maneggiare la piastra con cautela quando è calda. Inserire la Griglia per la frittura ad aria calda.
- Mettere il recipiente da cottura antiaderente all'interno dell'apparecchio. Mettere il cestello per friggere all'interno del recipiente di cottura. Mettete gli ingredienti all'interno del cestello.
- Chiudere il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
- Premere il pulsante di accensione e selezionare ZUPPA / BRODO. L'icona della cottura ad aria calda si illumina. Con i pulsanti + e - regolare la temperatura e il tempo in base alle impostazioni di cottura desiderate.
- Premere nuovamente il pulsante START/STOP per avviare la cottura. Il timer del conto alla rovescia e la temperatura selezionata verranno visualizzati alternativamente sul display.
- Un suono avvertirà quando la cottura è completa.
- Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di RILASCIO DEL VAPORE per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.

- Per interrompere un programma di cottura prima che sia terminato, premere il pulsante START/STOP per terminare la cottura, quindi premere il pulsante di RILASCIO VAPORE.

Come usare la funzione di Riso / Cereali

- Aprire il coperchio superiore ruotando la manopola in senso orario.
- Assicurarsi che la griglia per la frittura ad aria calda sia stata rimossa. Utilizzare sempre l'apposito manico. Inserire la piastra per la cottura a pressione.
- Mettere il recipiente da cottura antiaderente all'interno dell'apparecchio. Mettere il riso crudo e il liquido all'interno del recipiente di cottura
- Chiudere il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
- Premere il pulsante di accensione e selezionare RISO/CEREALI. L'icona della cottura a pressione si illumina. Con i pulsanti + e - regolare il tempo di cottura desiderato.
- Una volta raggiunta la pressione corretta, il display passa dalla visualizzazione di trattini al conto alla rovescia del timer.
- Un suono avvertirà quando la cottura è completa. A cottura terminata, l'apparecchio attiva la modalità di mantenimento in caldo.
- Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di RILASCIO DEL VAPORE per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.
- Per interrompere un programma di cottura prima che sia terminato, premere il pulsante START/STOP per terminare la cottura, quindi premere il pulsante di RILASCIO VAPORE.

Non portare MAI il viso o le mani sull'apparecchio durante il rilascio del vapore, o quando si apre il coperchio. Utilizzare SEMPRE le presine per il RILASCIO DEL VAPORE o quando si apre il coperchio.

Nota: quando si cuociono cibi che aumentano di volume, non riempire il recipiente di cottura di oltre la metà della capienza.

Nota: premere il pulsante di AVVIO RITARDATO e regolare il tempo per impostare la funzione di avvio ritardato.

- Se si desidera avviare immediatamente la cottura, premere il tasto START/STOP per iniziare a cucinare. Sul pannello comandi compaiono dei trattini in movimento per indicare che l'apparecchio sta raggiungendo la pressione corretta.

Funzione Yogurt

- Aprire il coperchio superiore ruotando la manopola in senso orario.
- Assicurarsi che la griglia per la frittura ad aria calda sia stata rimossa. Utilizzare sempre l'apposito manico.
- Inserire la piastra per la cottura a pressione.
- Mettere il recipiente da cottura antiaderente all'interno dell'apparecchio e introdurre gli alimenti nel recipiente di cottura.
- Chiudere il coperchio e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
- Premere il pulsante di accensione e selezionare YOGURT. L'icona della cottura a pressione si illumina. Con i pulsanti + e - regolare il tempo di cottura desiderato.
- Una volta raggiunta la pressione corretta, il display passa dalla visualizzazione di trattini al conto alla rovescia del timer.
- Un suono avvertirà quando la cottura è completa.

Nota: premere il pulsante di AVVIO RITARDATO e regolare il tempo per impostare la funzione di avvio ritardato. Se si desidera avviare immediatamente la cottura, premere il tasto START/STOP per

iniziare a cucinare. Sul pannello comandi compaiono dei trattini in movimento per indicare che l'apparecchio sta raggiungendo la pressione corretta.

Come friggere al salto

- Aprire il coperchio superiore ruotando la manopola in senso orario.
- Assicurarsi che la griglia per la frittura ad aria calda sia stata rimossa. Maneggiare la piastra con cautela quando è calda.
- Inserire la piastra per la cottura a pressione.
- Mettere il recipiente da cottura antiaderente all'interno dell'apparecchio.
- Quando si utilizza la funzione di frittura al salto il coperchio può rimanere in posizione aperta.
- Premere il pulsante di accensione e selezionare FRITTURA AL SALTO. L'icona della cottura a pressione si illumina. Con i pulsanti + e - regolare la temperatura desiderata (Alta, Media o Bassa).
- Premere nuovamente il pulsante START/STOP per avviare la cottura.
- A cottura ultimata, premere il pulsante START/STOP.
- Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di RILASCIO DEL VAPORE per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.
- Per interrompere un programma di cottura prima che sia terminato, premere il pulsante START/STOP per terminare la cottura, quindi premere il pulsante di RILASCIO VAPORE.

NOTA: Non utilizzare MAI utensili in metallo con l'Aerofryer, in quanto possono graffiare il rivestimento antiaderente

del recipiente di cottura o della griglia per la cottura a pressione.

FUNZIONI DELL'AEROFRYER

Programma	Frittura ad aria calda
Logo	
Tempo predefinito (min)	20 min
Valori ammessi (min)	1–60 min
Temperatura predefinita °C	200 °C
Valori ammessi °C	80–200 °C
Quantità	500–750 g
Informazioni supplementari	Agitare le patatine fritte ogni 5 minuti
Programma	Griglia/Arrosto
Logo	
Tempo predefinito (min)	10 min
Valori ammessi (min)	1–60 min
Temperatura predefinita °C	220 °C
Valori ammessi °C	80–220 °C
Quantità	250–500 g
Programma	Cottura al forno/Essidicazione
Logo	
Tempo predefinito (min)	15 min

Valori ammessi (min)	1 min – 24 ore
Temperatura predefinita °C	200 °C
Valori ammessi °C	30–200 °C
Quantità	250–500 g
Informazioni supplementari	1–89 min passo 1 minuto, 90 min–24 ore passo 30 min. Con questa funzione è possibile disidratare frutta e/o verdura. Impostazioni preferite: 30–70 °C gradi per 5–10 ore, a seconda del tipo di alimento.

- Quando si utilizza questa funzione, assicurarsi sempre di aver inserito la griglia per la frittura ad aria calda.
- Una volta terminata la cottura, il timer andrà a "0" e poi passerà automaticamente alla funzione di mantenimento in caldo per 30 minuti a 80 °C.

Funzioni di cottura a pressione dell'aerofryer

Programma	Cottura a pressione
Logo	
Tempo predefinito (min)	30 min
Valori ammessi (min)	0–4 ore
Quantità	Vedi indicatore max recipiente interno

Informazioni supplementari	Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di rilascio del vapore per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.
Programma	Cottura lenta
Logo	
Tempo predefinito (min)	4 ore
Valori ammessi (min)	4–12 ore
Quantità	Vedi indicatore max recipiente interno
Informazioni supplementari	<i>La temperatura predefinita è HI (Impostazioni: HI, LO).</i> Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di rilascio del vapore per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.
Programma	Vapore
Logo	

IT

Tempo predefinito (min)	10 min
Valori ammessi (min)	1–30 min
Quantità	500–750 g
Informazioni supplementari	<p>Aggiungere 1,5 tazza di acqua nel recipiente di cottura, volume max 2/3 della capienza.</p> <p>Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di rilascio del vapore per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.</p>
Programma	Zuppa / Brodo
Logo	
Tempo predefinito (min)	1 ora
Valori ammessi (min)	0,5–4 ore
Quantità	Vedi indicatore max recipiente interno

Informazioni supplementari	<p>Utilizzate la funzione di frittura al salto per scottare/soffriggere le verdure.</p> <p>Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di rilascio del vapore per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.</p>
Programma	Riso/Cereali
Logo	
Tempo predefinito (min)	20 min
Valori ammessi (min)	3–60 min
Quantità	4 tazze di riso e 5 tazze di acqua

Informazioni supplementari	<i>100 g di riso crudo diventano 250 g di riso cotto, gli tipo di riso/ cereali richiede uno specifico rapporto di acqua.</i> Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di rilascio del vapore per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.
Programma	Yogurt
Logo	
Tempo predefinito (min)	6 ore
Valori ammessi (min)	4–12 ore
Quantità	9 bottiglie da 120 ml/bottiglia
Programma	Frittura al salto
Logo	
Tempo predefinito (min)	10 min
Valori ammessi (min)	1–30 min
Quantità	500 g

Informazioni supplementari	<i>La temperatura predefinita è HI (Impostazioni: HI, MD, LO), quando si utilizza questa funzione il coperchio può rimanere aperto.</i> Al termine della cottura a pressione, premere il pulsante di rilascio del vapore per rilasciare la pressione. Il ciclo di rilascio del vapore dura 3 minuti. Quando tutto il vapore è stato rilasciato, il coperchio può essere aperto in sicurezza.
-----------------------------------	---

- Quando si utilizza questa funzione, assicurarsi sempre di aver inserito la piastra per la cottura a pressione.
- Quando la cottura è terminata, il timer passa a "0" e si attiva automaticamente la funzione di mantenimento in caldo, per 4 ore.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Pulire base e coperchio dell'apparecchio con un panno morbido umido dopo ogni utilizzo.
- Se necessario, utilizzare un piccolo pennello o bastoncino con la punta rivestita di cotone. Non versare mai alcun liquido nella base dell'apparecchio.

IT

- Lavare le parti rimovibili (recipiente di cottura, cestello, supporto, griglia per la cottura al vapore, piastra per la cottura a pressione, griglia per la frittura ad aria calda, manico, utensile per la rimozione e vaschetta di raccolta della condensa) in acqua tiepida e saponata con un panno morbido o una spugna.
- Prima di lavare gli inserti del coperchio, seguire sempre la procedura per una rimozione sicura e corretta della piastra.
- Asciugare accuratamente ogni elemento.
- Tenere presente che il recipiente di cottura, il cestello e il la griglia per la cottura al vapore sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia di lavarli a mano per preservarne la durata nel tempo.
- Quando si pulisce o si cucina con il recipiente di cottura o il cestello, non utilizzare mai utensili in metallo o spugnette abrasive per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Non utilizzare mai detersivi chimici aggressivi, spugnette abrasive o polveri abrasive su qualsiasi elemento o accessorio.

Come riporre l'apparecchio

- Scollegare l'apparecchio e attendere che si raffreddi completamente.
- Riporre il recipiente di cottura e il manico all'interno dell'apparecchio.
- Riporre l'apparecchio nella sua confezione originale o in un luogo fresco e asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'apparecchio è dotato di dispositivi di sicurezza che spegneranno l'apparecchio in caso di condizioni anomale durante la cottura. Sul pannello dei comandi verrà visualizzato un segnale di errore. A

seconda dell'errore, potrebbe essere generato anche un segnale acustico. Una volta individuato e corretto il problema, collegare l'apparecchio e riprendere la cottura a pressione.

Descrizione	Soluzione
ERRORE: NOT-LOCK	
Il coperchio superiore è in posizione aperta.	Chiudere il coperchio e ruotare la manopola del coperchio in senso orario per chiudere in modo sicuro.
ERRORE: L'apparecchio non funziona in modalità pentola a pressione	
La piastra per la cottura a pressione non è inserita correttamente.	Inserire la piastra per la cottura a pressione come da istruzioni. Assicurarsi che la griglia per la frittura ad aria calda sia stata rimossa.
ERRORE: L'apparecchio non funziona in modalità frittura ad aria calda	
La griglia per la frittura ad aria calda non è inserita correttamente.	Inserire la griglia per la frittura ad aria calda come da istruzioni. Assicurarsi che la piastra per la cottura a pressione sia stata rimossa.
ERRORE: NO-POT	

Recipiente di cottura non inserito correttamente.	Premere delicatamente il recipiente di cottura verso il basso nell'apparecchio fino a quando non tocca la piastra riscaldante sul fondo dell'apparecchio.
---	---

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!

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.
- Använd aldrig apparaten obevakad när den är ansluten till vägguttaget.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har blivit instruerade om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Noggrann övervakning är nödvändig när apparater används i närheten av barn.
- **WARNING!** Mat som spills kan orsaka allvarliga brännskador. Håll apparaten och sladden borta från barn. Häng aldrig sladden över en bänkkant, använd aldrig uttag under disken och använd aldrig med en förlängningsssladd.
- Apparaterns tillverkare rekommenderar att man inte använder tillbehör med apparaten eftersom det kan orsaka skador.
- Använd inte utomhus.
- Placera inte på eller i närheten av en varm gas- eller elspis, inte heller i en uppvärmd ugn.
- Rengör inte med skrubbsvampar i metall. Bitar kan lossna från svampen och komma i kontakt med elektriska delar, vilket kan orsaka elstötar.
- Var oerhört försiktig när du tar bort brickan eller häller ut varmt fett.
- Extrem försiktighet uppmanas när man flyttar en apparat innehållande het olja eller annan het vätska.
- **WARNING:** Tillaga inte mat i basenheten för att undvika skador eller elstötar. Tillaga endast mat i den medföljande tillagningsbehållaren.
- När du ska dra ut kontakten: Tryck på strömbrytaren och dra sedan ut kontakten.

- Använd inte tryckplattan, luftfritösgallret eller tillagningsbehållaren om de är buckliga eller slitna.
- **WARNING!** Friter eller tryckkoka aldrig i luftfritösen, oavsett om locket är på eller inte. **DETTA ÄR FARLIGT OCH KAN ORSAKA ELDSVÅDA OCH ALLVARLIG SKADA.**
- Använd **ALLTID** det avtagbara handtaget för att sätta i eller ta bort luftfritösgallret eller tryckplattan.
- Se till att filtret och tryckventilen är fria från matrester och skräp.
- Fyll aldrig tillagningsbehållaren över maxnivån.
- Innan du placerar tillagningsbehållaren i basen: Se till att både behållaren och basen är torra genom att torka av dem med en torr trasa.
- Se alltid till att apparaten är korrekt monterad före användning.
- Apparaten tillagar maten under tryck. Felaktig användning kan leda till skällningsskador. Se till att enheten är ordentligt stängd före användning.
- Se alltid till att tryckplattan är installerad och att locket är ordentligt stängt innan du använder tryckplattan.
- Täck inte över tryckventilen.
- Var försiktig när du lyfter tillagningsbehållaren från basen.
- När den borttagbara tillagningsbehållaren är tom ska den inte värmas i mer än 10 minuter, det kan leda till att tillagningsytan skadas.
- Låt alltid locket vara i öppet läge när du använder wokfunktionen.
- Placera enheten långt från väggar och skåp under användning för att undvika att de skadas av ångan.
- Lyft aldrig enheten i lockets sidoflikar.
- Vidrör aldrig det exponerade värmeelementet.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- 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.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Apparaten ska inte användas av barn. Håll apparaten och dess kabel utom räckhåll för barn.
- För att undvika elektriska stötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Värm inte maten för länge.
- Ytan på värmeelementet är varm efter användning.
- Kontakten måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inloppet är helt torrt innan apparaten kommer att användas igen.
- Tryckbehållaren får inte öppnas under användning eller förens trycket har minskat tillräckligt mycket



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

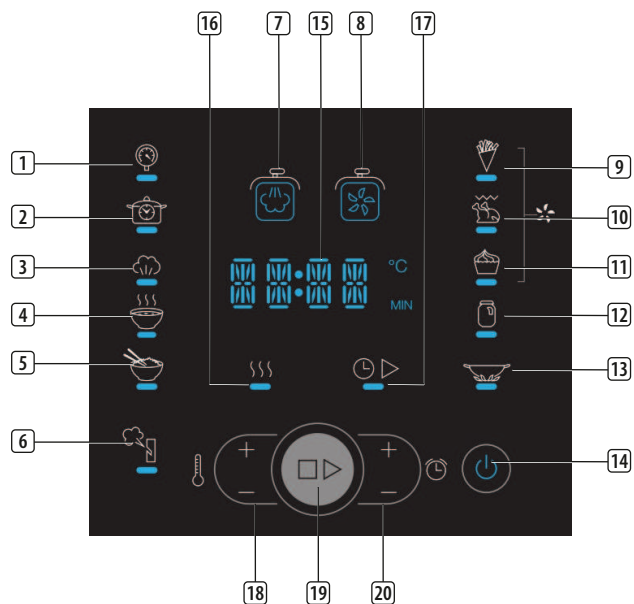
- Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten är i drift.
- Apparaten är inte avsedd att manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Apparaten ska anslutas till ett vägguttag med jordad kontakt (för Klass I-apparater).
- För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.
- 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.)

BESKRIVNING AV DELAR

1. Kondensbricka
2. Enhet
3. Luftfritösgaller
4. Tryckplatta
5. Handtag för tryckplatta och luftfritösgaller
6. Handtag för friteringskorg
7. Änghylla

- 8. Friteringskorg
- 9. Fläktstativ
- 10. Tillagningsbehållare med nonstick-beläggning

KONTROLLPANEL



1: Tryckkokning	11: Bakning
2: Långsam tillagning	12: Yoghurt
3: Ånga	13: Wok
4: Soppa/buljong	14: Ström
5: Ris/gryn	15: Display
6: Ångfrigöring	16: Varmhållning
7: Ikon för tryckkokning	17: Fördröjd start
8: Ikon för luftfritering	18: Temp +/-
9: Luftfritering	19: Start/Stopp
10: Grill/stek	20: Tid +/-

Strömbrytare

- Tryck på den här knappen för att starta och stänga av enheten. När apparaten kopplas in tänds strömbrytaren med rött sken. När man trycker på knappen blir lampan vit.

Ikon för luftfritering

- Ikonen tänds automatiskt när luftfritösgallret har satts i ordentligt och enheten är redo för användning av luftfritösfunktionerna. Obs! Följande funktioner finns för luftfritösgallret: luftfritering, grill/stek och baka. När luftfritösgallret har satts i tänds dessa funktioner och blir valbara.

Ikon för tryckkokning

- Ikonen tänds automatiskt när tryckplattan har satts i ordentligt och enheten är redo för användning av tryckkokningsfunktionerna.

SV

Obs! Följande funktioner finns för tryckplattan: tryckkokning, långsam tillagning, ånga, soppa/buljong, ris/gryn, yoghurt och wok. När tryckplattan har satts i ordentligt tänds dessa funktioner och blir valbara.

Obs! Wokfunktionen kan användas när locket är öppet.

Display

- Visar temperatur och tid, ikonerna för temperatur och tid tänds växlande.

Start-/stoppknapp

- Tryck en gång för att starta eller stoppa tillagningen.

Plusknapp

- Tryck för att höja temperaturen eller tiden.

Minusknapp

- Tryck för att sänka temperaturen eller tiden.

Ångfrigöringsknapp

- När tryckkokningen är klar trycker du på ångfrigöringsknappen för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.

Obs! Om du vill stoppa ett tillagningsprogram innan det har slutförts trycker du på START/STOPP-knappen för att avsluta tillagningen och sedan på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN.

Varmhållningsfunktion

- När tillagningen är klar övergår enheten automatiskt till varmhållningsläge.

Funktion för fördröjd start

- Tryck på den här knappen för att skjuta upp tillagningen till önskad starttid (intervall: 30 minuter till 24 timmar). Tryck först på önskad tillagningsfunktion, tryck sedan på knappen för fördröjd

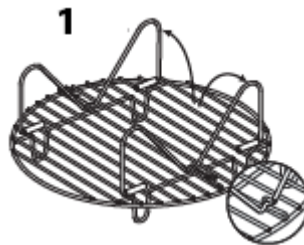
start. Lampan blinkar, ställ in önskad fördröjning och tryck på START för att ställa in. Avbryt inställningen genom att trycka på knappen för fördröjd start igen (innan du trycker på start).

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekalerna och etiketter från apparaten.
- Rengör delarna noggrant 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.
- **Detta är en luftfritös som fungerar med varm luft. Fyll inte pannan med olja eller friturett.**
- **För att förhindra störningar i luftflödet, sätt inte något ovanpå apparaten och se till att det alltid finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.**

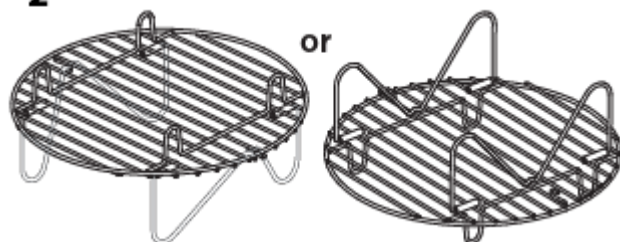
Installera ånghyllan

- Vik upp benen och fäst försiktigt V-delen i mitten i kroken ut mot kanten. (Bild 1)



- Beroende på recept och önskemål om tillagning kan livsmedlet placeras på båda sidor om den vändbara ånghyllan för önskat resultat. (Bild 2)

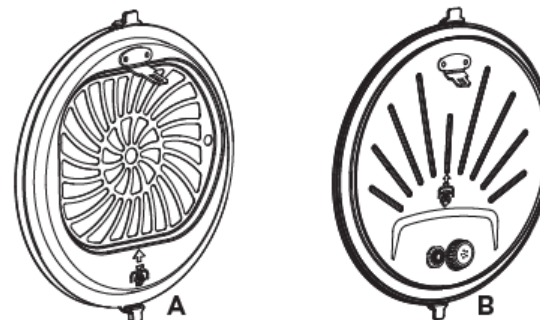
2



- Benen på ånghyllan kan vikas ner vid förvaring. Tryck försiktigt gallrets mittre V utåt för att låsa upp, vik sedan in benen.

LOCKINSATSER

Enheten har två olika lockinsatser, tryckplattan och luftfritösgallret. Dessa insatser gör det möjligt att tryckkoka, luftfritera med mera i en och samma enhet, bara genom att byta insatser.



Luftfritösgaller (A)

Luftfritösgallret används för följande funktioner:

- Luftfritering
- Grill/stek
- Baka

Tryckplatta (B)

Tryckplattan används för följande funktioner:

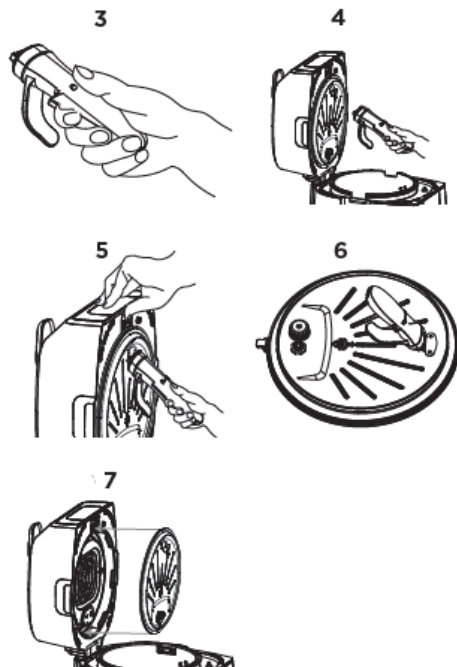
- Tryckkokning
- Långsam tillagning
- Ånga
- Soppa/buljong
- Ris/gryn
- Yoghurt
- Wok

OBS! Funktionerna kan endast väljas när korrekt insats är isatt.

TA BORT/SÄTTA I TRYCKPLATTAN ELLER LUFTFRITÖSGALLRET

Låt om möjligt tryckplattan eller luftfritösgallret sitta kvar i enheten tills den har svalnat. För recept som kräver byte av platta/insats under tillagningen ska alltid det medföljande handtaget användas. Det är utformat för enkel hantering av plattorna även när de är varma.

1. Ta ett fast tag om handtaget med knogskyddet vänt nedåt (3).
2. Sätt i handtaget i den utskjutande metallfliken på plattan. Tryck sedan på knappen till vänster för att låsa (4).
3. När handtaget sitter fast ordentligt på plattan trycker du på frigöringsfliken längst upp på plattan (5).
4. Lyft upp plattan försiktigt med hjälp av handtaget och placera på en stabil plan yta som tål värme.
5. Ta bort handtaget från plattan genom att trycka på knappen på höger sida och dra ut handtaget (6).
6. Låt alltid plattan svalna helt innan du flyttar eller gör rent den.
7. Bild 7 illustrerar hur man placerar plattan i locket.



ANVÄNDNING

Luftfritösfunktioner

Använda luftfritösfunktionen

- Öppna det övre locket genom att vrida vredet moturs.
- Se till att tryckplattan är borttagen. Använd alltid handtaget om plattorna är heta.
- Sätt i luftfritösgallret
- Sätt i tillagningsbehållaren med nonstick-beläggning i enheten. Sätt i luftfritöskorgen i tillagningsbehållaren. Lägg i livsmedel i korgen.
- Stäng locket och lås genom att vrida medurs.
- Tryck på strömbrytaren och välj sedan LUFFFRITÖS. Ikon för luftfritering tänds. Justera temperaturen och tiden med plus- och minusknappen.
- Tryck på START/STOPP-knappen för att starta tillagningen. Nedräkningstimern och vald temperatur visas växelvis på skärmen.
- När tillagningen har slutförts ljuder en signal.

Obs! Det går att göra en paus i programmet genom att lyfta på locket eller trycka på START-/STOPP-knappen. När locket stängs igen eller om man trycker på START/STOPP-knappen återupptas tillagningen.

Använda grill-/stekfunktionen

- Öppna det övre locket genom att vrida vredet moturs.
- Se till att tryckplattan är borttagen. Använd alltid handtaget om plattorna är heta. Sätt i luftfritösgallret
- Sätt i tillagningsbehållaren med nonstick-beläggning i enheten. Sätt vid behov i ånghyllan i tillagningsbehållaren och placera livsmedlen ovanpå.

- Stäng locket och lås genom att vrida medurs.
- Tryck på strömbrytaren och välj sedan GRILL/STEK. Ikon för luftfritering tänds. Justera temperaturen och tiden med plus- och minusknappen. Tryck på START/STOPP-knappen för att starta tillagningen. Nedräkningstimern och vald temperatur visas växelvis på skärmen.
- Det går att göra en paus i programmet genom att lyfta på locket eller trycka på START-/STOPP-knappen. När locket stängs igen eller om man trycker på START/STOPP-knappen återupptas tillagningen.
- När tillagningen har slutförts ljuder en signal och enheten övergår till varmhållningsläge.

Använda bakfunktionen

- Öppna det övre locket genom att vrida vredet moturs.
- Se till att tryckplattan är borttagen. Använd alltid handtaget om plattorna är heta. Sätt i luftfritösgallret
- Sätt i tillagningsbehållaren med nonstick-beläggning i enheten. Sätt vid behov i ånghyllan i tillagningsbehållaren och placera livsmedlen ovanpå.
- Stäng locket och lås genom att vrida medurs.
- Tryck på strömbrytaren och välj sedan BAKA. Ikon för luftfritering tänds. Justera temperaturen och tiden med plus- och minusknappen. Tryck på START/STOPP-knappen för att starta tillagningen. Nedräkningstimern och vald temperatur visas växelvis på skärmen.
- Det går att göra en paus i programmet genom att lyfta på locket eller trycka på START-/STOPP-knappen. När locket stängs igen eller om man trycker på START/STOPP-knappen återupptas tillagningen.

- När tillagningen har slutförts ljuder en signal och enheten övergår till varmhållningsläge.

Det går även att använda funktionen för att **torka frukt och/eller grönsaker**. Se tabellen för luftfritösfunktioner för mer information.

Tryckkokningsfunktioner

Tryckkokningsfunktion

- Öppna det övre locket genom att vrida vredet moturs.
- Se till att luftfritösgallret har tagits bort. Använd alltid handtaget. Sätt i tryckplattan.
- Sätt i tillagningsbehållaren med nonstick-beläggning i enheten och lägg i livsmedlen.
- Stäng locket och lås genom att vrida medurs.
- Tryck på strömbrytaren och välj sedan TRYCKKOKA. Ikonen för tryckkokning tänds. Ställ in tillagningstiden med plus- och minusknappen.
- När korrekt tryck har uppnåtts växlar displayen från växlande streck till nedräkningstimern.
- När tillagningen har slutförts ljuder en signal. Enheten övergår automatiskt till varmhållningsläge när tillagningen är klar.
- När tryckkokningen är klar trycker du på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.
- Om du vill stoppa ett tillagningsprogram innan det har slutförts trycker du på START/STOPP-knappen för att avsluta tillagningen och sedan på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN.

Placera ALDRIG ansiktet eller händerna över enheten under ångfrigöring eller när du öppnar locket. Använd ALLTID grytlappar under ångfrigöring eller när du öppnar locket. Obs: Tryck på FÖRDRÖJD START och ställ in tiden för att ställa in funktionen för fördröjd start. Om du vill att tillagningen ska starta direkt: Tryck på START/STOPP-knappen. Växlande streck går över kontrollpanelen för att indikera att trycket håller på att byggas upp.

Långsam tillagning

- Öppna det övre locket genom att vrida vredet moturs.
- Se till att luftfritösgallret har tagits bort. Använd alltid handtaget. Sätt i tryckplattan.
- Sätt i tillagningsbehållaren med nonstick-beläggning i enheten och lägg i livsmedlen.
- Stäng locket och lås genom att vrida medurs.
- Tryck på strömbrytaren och välj sedan LÅNGSAM TILLAGNING. Ikonen för tryckkokning tänds. Justera tiden till önskad tillagningstid med plus- och minusknappen.
- När korrekt temperatur har uppnåtts växlar displayen från växlande streck till nedräkningstimern.
- När tillagningen har slutförts ljuder en signal. Enheten övergår automatiskt till VARMHÅLLNINGSLÄGE när tillagningen är klar.
- När tryckkokningen är klar trycker du på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.
- Om du vill stoppa ett tillagningsprogram innan det har slutförts trycker du på START/STOPP-knappen för att avsluta tillagningen och sedan på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN.

Obs: Tryck på FÖRDRÖJD START och ställ in tiden för att ställa in funktionen för fördröjd start. Om du vill att tillagningen ska starta direkt: Tryck på START/STOPP-knappen. Växlande streck går över kontrollpanelen för att indikera att temperatur håller på att gå upp.

Angfunktion

- Öppna det övre locket genom att vrida vredet moturs.
- Se till att luftfritösgallret har tagits bort. Använd alltid handtaget. Sätt i tryckplattan.
- Sätt i tillagningsbehållaren med nonstick-beläggning i enheten. Arrangera maten på den medföljande ånghyllan. Fyll aldrig tillagningsbehållaren mer än 2/3.
- Tillsätt 3,5 dl vatten eller ångvätska i tillagningsbehållaren.
- Stäng locket och lås genom att vrida medurs.
- Tryck på strömbrytaren och välj sedan BAKA. Ikonen för tryckkokning tänds. Ställ in tillagningstiden med plus- och minusknappen.
- Tryck på START/STOPP-knappen för att starta tillagningen. Växlande streck går över kontrollpanelen för att indikera att temperatur håller på att gå upp.
- När korrekt tryck/temperatur har uppnåtts växlar displayen från växlande streck till nedräkningstimern.
- När tillagningen har slutförts ljuder en signal. När tillagningen är klar och du är redo att ta bort maten trycker du på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN.
- När tryckkokningen är klar trycker du på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.
- Om du vill stoppa ett tillagningsprogram innan det har slutförts trycker du på START/STOPP-knappen för att avsluta tillagningen och sedan på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN.

Använda sopp-/buljongfunktionen

- Öppna det övre locket genom att vrida vredet moturs.
- Se till att tryckplattan är borttagen. Använd alltid handtaget om plattorna är heta. Sätt i luftfritösgallret
- Sätt i tillagningsbehållaren med nonstick-beläggning i enheten. Sätt i luftfritöskorgen i tillagningsbehållaren. Lägg ingredienserna i korgen.
- Stäng locket och lås genom att vrida medurs.
- Tryck på strömbrytaren och välj sedan SOPPA/BULJONG. Ikon för luftfritering tänds. Justera temperaturen och tiden med plus- och minusknappen.
- Tryck på START/STOPP-knappen för att starta tillagningen. Nedräkningstimern och vald temperatur visas växelvis på skärmen.
- När tillagningen har slutförts ljuder en signal.
- När tryckkokningen är klar trycker du på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.
- Om du vill stoppa ett tillagningsprogram innan det har slutförts trycker du på START/STOPP-knappen för att avsluta tillagningen och sedan på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN.

Använda ris-/grynfunktionen

- Öppna det övre locket genom att vrida vredet moturs.
- Se till att luftfritösgallret har tagits bort. Använd alltid handtaget. Sätt i tryckplattan.

- Sätt i tillagningsbehållaren med nonstick-beläggning i enheten. Håll i okokt ris och vätska i tillagningsbehållaren.
- Stäng locket och lås genom att vrida medurs.
- Tryck på strömbrytaren och välj sedan RIS/GRYN. Ikonen för tryckkokning tänds. Ställ in tillagningstiden med plus- och minusknappen.
- När korrekt tryck har uppnåtts växlar displayen från växlande streck till nedräkningstimern.
- När tillagningen har slutförts ljuder en signal. Enheten övergår automatiskt till VARMHÅLLNINGSLÄGE när tillagningen är klar.
- När tryckkokningen är klar trycker du på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.
- Om du vill stoppa ett tillagningsprogram innan det har slutförts trycker du på START/STOPP-knappen för att avsluta tillagningen och sedan på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN.

Placera ALDRIG ansiktet eller händerna över enheten under ångfrigöring eller när du öppnar locket. Använd ALLTID grytlappar under ÅNGFRIGÖRING eller när du öppnar locket.

Obs: Vid tillagning av livsmedel som expanderar ska du inte fylla tillagningsbehållaren till mer än till hälften.

Obs: Tryck på FÖRDRÖJD START och ställ in tiden för att ställa in funktionen för fördröjd start.

- Om du vill att tillagningen ska starta direkt: Tryck på START/STOPP-knappen. Växlande streck går över kontrollpanelen för att indikera att trycket håller på att byggas upp.

Yoghurtfunktion

- Öppna det övre locket genom att vrida vredet moturs.

- Se till att luffritösgallret har tagits bort. Använd alltid handtaget.
- Sätt i tryckplattan.
- Sätt i tillagningsbehållaren med nonstick-beläggning i enheten och lägg i livsmedlen.
- Stäng locket och lås genom att vrida medurs.
- Tryck på strömbrytaren och välj sedan YOGHURT. Ikonen för tryckkokning tänds. Ställ in tillagningstiden med plus- och minusknappen.
- När korrekt tryck har uppnåtts växlar displayen från växlande streck till nedräkningstimern.
- När tillagningen har slutförts ljuder en signal.

Obs: Tryck på FÖRDRÖJD START och ställ in tiden för att ställa in funktionen för fördröjd start. Om du vill att tillagningen ska starta direkt: Tryck på START/STOPP-knappen. Växlande streck går över kontrollpanelen för att indikera att trycket håller på att byggas upp.

Använda wokfunktionen

- Öppna det övre locket genom att vrida vredet moturs.
- Se till att luffritösgallret har tagits bort. Använd alltid handtaget om plattorna är heta.
- Sätt i tryckplattan.
- Sätt i tillagningsbehållaren med nonstick-beläggning i enheten.
- Locket kan vara i öppet läge när du använder wokfunktionen.
- Tryck på strömbrytaren och välj sedan WOKA. Ikonen för tryckkokning tänds. Justera temperaturen med plus- och minusknappen (hög, medium eller låg).
- Tryck på START/STOPP-knappen för att starta tillagningen.
- Tryck på START/STOPP-knappen när tillagningen är klar.

- När tryckkokningen är klar trycker du på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.
- Om du vill stoppa ett tillagningsprogram innan det har slutförts trycker du på START/STOPP-knappen för att avsluta tillagningen och sedan på ÅNGFRIGÖRINGSKNAPPEN.

OBS! Använd ALDRIG metallredskap med luftfritösen, då de kan skada non-stick-beläggningen i tillagningsbehållaren/tryckbehållaren.

LUFTFRITÖSFUNKTIONER

Program	Luftfritering
Logotyp	
Standardtid (min)	20 min
Intervall (min)	1–60 min
Standardtemperatur °C	200 °C
Intervall °C	80–200 °C
Mängd	500–750 g
Extra information	Skaka var 5:e minut vid tillagning av pommes frites.
Program	Grill/stek
Logotyp	
Standardtid (min)	10 min

Intervall (min)	1–60 min
Standardtemperatur °C	220 °C
Intervall °C	80–220 °C
Mängd	250–500 g
Program	Baka/torka
Logotyp	
Standardtid (min)	15 min.
Intervall (min)	1 minut till 24 timmar
Standardtemperatur °C	200 °C
Intervall °C	30–200 °C
Mängd	250–500 g
Extra information	Från 1–89 min steg om 1 minut, 90 min till 24 timmar steg om 30 min. Med den här funktionen kan du torka frukt och/eller grönsaker. Lämpliga inställningar: 30–70 °C 5–10 timmar, beroende på typ av livsmedel.

- Kontrollera alltid att du har satt i luftfritösgallret när du använder de här funktionerna.
- När tillagningen är klar går timern ner till 0. Därefter aktiveras varmhållningsfunktionen automatiskt: 30 min. 80 °C.

Tryckkokarfunktioner

Program	Tryckkokning
Logotyp	
Standardtid (min)	30 min
Intervall (min)	0–4 timmar
Mängd	Se max- markering i innerbehållaren
Extra information	När tryckkokningen är klar trycker du på ångfrigöringsknappen för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.
Program	Långsam tillagning
Logotyp	
Standardtid (min)	4 timmar
Intervall (min)	4–12 timmar
Mängd	Se markering i innerbehållaren

Extra information	<i>Standardtemperatur är HI (Inställningar: HI/LO). När tryckkokningen är klar trycker du på ångfrigöringsknappen för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.</i>
Program	Ånga
Logotyp	
Standardtid (min)	10 min
Intervall (min)	1–30 min
Mängd	500–750 g
Extra information	<i>Tillsätt 3,5 dl vatten i tillagningsbehållaren, max. 2/3 av volymen. När tryckkokningen är klar trycker du på ångfrigöringsknappen för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.</i>
Program	Soppa/buljong
Logotyp	
Standardtid (min)	1 timme
Intervall (min)	0,5–4 timmar

Mängd	Se markering i innerbehållaren
Extra information	<i>Använd wokfunktionen om du vill bryna/fräsa grönsakerna.</i> När tryckkokningen är klar trycker du på ångfrigöringsknappen för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.
Program	Ris/gryn
Logotyp	
Standardtid (min)	20 min
Intervall (min)	3–60 min
Mängd	10 dl ris och 12,5 dl vatten
Extra information	<i>100 g ris blir 250 g kokt ris, olika typer av ris/gryn kräver olika förhållanden mellan ris/gryn och vatten.</i> När tryckkokningen är klar trycker du på ångfrigöringsknappen för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.
Program	Yoghurt
Logotyp	

Standardtid (min)	6 timmar
Intervall (min)	4–12 timmar
Mängd	9 flaskor med 120 ml/flaska
Program	Wok
Logotyp	
Standardtid (min)	10 min
Intervall (min)	1–30 min
Mängd	500 g
Extra information	<i>Standardtemperatur är HI (Inställningar: HI, MD, LO). När den här funktionen används kan locket vara öppet.</i> När tryckkokningen är klar trycker du på ångfrigöringsknappen för att släppa på trycket. Ångfrigöringscykeln varar i 3 minuter. När all ånga har släppts ut kan locket öppnas utan risk.

- Kontrollera alltid att du har satt i tryckplattan när du använder de här funktionerna.
- När tillagningen är klar går timern ner till 0. Därefter aktiveras varmhållningsfunktionen automatiskt (standard 4 timmar).

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.

SV

- Använd en mjuk, fuktig trasa för att torka rent basen och locket efter varje användning.
- Använd en liten borste eller bomullspinne vid behov. Håll aldrig någon form av vätska i enhetens bas.
- Rengör de lösa delarna (tillagningsbehållare, korg, stativ, ånghylla, tryckplatta, luftfritösgaller, handtag, borttagningsverktyg och kondensbricka) i varmt vatten med rengöringsmedel och en mjuk trasa eller svamp.
- Följ alltid stegen för säker och korrekt borttagning av plattorna innan du rengör lockinsatserna.
- Torka varje del nogga.
- Obs! Tillagningsbehållaren, korgen och ånghyllan är diskmaskinsäkra. Vi rekommenderar dock att du diskar dem för hand eftersom detta gör att dess livslängd blir längre.
- Använd aldrig metallredskap eller skursvampar i metall när du rengör eller lagar mat med tillagningsbehållaren eller korgen för att undvika att nonstick-beläggningen skadas.
- Använd aldrig starka kemiska rengöringsmedel eller skursvampar/-pulver på någon av delarna eller tillbehören.

Förvaringsinstruktioner

- Dra ut kontakten och låt enheten kylas ned helt och hållet.
- Placera tillagningsbehållaren och handtagen inuti enheten.
- Förvara enheten i originalförpackningen på en sval och torr plats.

FELSÖKNING

Enheter har olika säkerhetsfunktioner som stänger av den om fel uppstår under tillagningen. En felsignal visas på kontrollpanelen. En ljudsignal kan höras, beroende på felet. När problemet har identifierats och åtgärdats sätter du i kontakten igen och återupptar tillagningen.

Beskrivning	Lösning
FEL: NOT-LOCK	
Locket är öppet.	Stäng locket och vrid vredet medurs för att låsa fast ordentligt.
FEL: Enhet fungerar inte i tryckkokningsläge.	
Tryckplattan är inte korrekt isatt.	Sätt i tryckplattan enligt instruktionerna. Se till att luftfritösgallret har tagits bort.
FEL: Enhet fungerar inte i luftfritösläge.	
Luftfritösgallret är inte korrekt isatt.	Sätt i luftfritösgallret enligt instruktionerna. Se till att tryckplattan har tagits bort.
FEL: NO-POT	
Tillagningsbehållaren har inte satts i korrekt.	Tryck försiktigt ner behållaren i enheten tills den når ned till värmeplattan i botten av enheten.

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!

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 przesuwając urządzenia, ciągnąć za przewód ani dopuszczać do zaplątania kabla.
- Urządzenie należy umieścić na stabilnej i wypoziomowanej powierzchni.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Z urządzenia nie powinny korzystać osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli nie są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub osoba ta nie przekazała im instrukcji dotyczących użytkowania urządzenia.
- Kiedy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, wymagany jest ścisły nadzór.
- **OSTRZEŻENIE:** Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód zasilania należy trzymać poza zasięgiem dzieci. Nigdy nie zwieszaj przewodu z krawędzi blatu, nigdy nie podłączaj urządzenia do gniazdka pod blatem, do podłączenia urządzenia nigdy nie używaj przedłużacza.
- Stosowanie dodatkowych akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- Urządzenia nie wolno używać na świeżym powietrzu.
- Nie umieszczaj urządzenia na rozgrzanym palniku elektrycznym lub gazowym ani w jego pobliżu, nie wkładaj urządzenia do nagrzanego piekarnika.
- Nie czyść przy użyciu metalowych gąbek ściernych. Z takiej gąbki mogą odpadać małe kawałki, które w zetknięciu się z częściami elektrycznymi grożą porażeniem prądem.

- Podczas wyjmowania tacy i usuwania gorącego tłuszczu zachowaj szczególną ostrożność.
- Urządzenie wypełnione gorącym olejem lub innym płynem należy przenosić z zachowaniem szczególnej ostrożności.
- **PRZESTROGA:** Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia i porażenia prądem, nie gotuj w głównym urządzeniu. Gotuj tylko w dołączonym do urządzenia garnku do gotowania.
- Aby odłączyć urządzenie, naciśnij przycisk zasilania, następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
- Nie używaj płyty ciśnieniowej, kratki do smażenia powietrzem ani garnka do gotowania, jeśli są pocięte lub zużyte.
- **OSTRZEŻENIE:** W piecyku konwekcyjnym nigdy nie smaż w głębokim tłuszczu ani nie smaż ciśnieniowo, niezależnie od tego, czy pokrywa jest zamknięta, czy otwarta. **JEST TO NIEBEZPIECZNE, MOŻE SPOWODOWAĆ POŻAR I POWAŻNE SZKODY.**
- **ZAWSZE** używaj odłączanego uchwyty, aby włożyć lub wyjąć kratkę do pieczenia lub płytę ciśnieniową.
- Upewnij się, że filtr i zawór upustowy ciśnienia nie są zanieczyszczone resztkami jedzenia ani innym brudem.
- Nigdy nie napełniaj garnka do gotowania powyżej linii maksymalnego napełnienia.
- Przed włożeniem garnka do podstawy upewnij się, że zarówno garnek, jak i podstawa są suche. Wytrzyj je miękką ściereczką.
- Przed użyciem zawsze się upewnij, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- To urządzenie gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować oparzenia. Przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zamknięte.
- W przypadku stosowania płyty ciśnieniowej, przed rozpoczęciem gotowania zawsze się upewnij, że płyta ciśnieniowa jest zamontowana, a pokrywa jest prawidłowo zamknięta.
- Nie zakrywaj zaworu upustowego ciśnienia.
- Podnosząc garnek do gotowania z podstawy, należy zachować ostrożność.

- Nie podgrzewaj pustego garnka do gotowania przez dłużej niż 10 minut. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni do gotowania.
- W przypadku stosowania funkcji smażenia z mieszaniem pokrywa powinna być zawsze otwarta.
- Aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym przez parę, podczas gotowania urządzenie powinno być umieszczone z dala od ścian i szafek.
- Nigdy nie podnoś urządzenia za boczne wypustki pokrywy.
- Nigdy nie dotykaj odsłoniętej grzałki.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- 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.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą używać tego urządzenia. Trzymać urządzenie oraz przewód poza zasięgiem dzieci.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie bądź w innej cieczy.
- Nie podgrzewać żywności przez zbyt długi czas.
- Po użyciu powierzchnia elementu grzewczego podlega resztkowemu grzaniu.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.
- Nie należy otwierać zbiornika ciśnieniowego w czasie korzystania z urządzenia, a także dopóki ciśnienie nie osiągnie wystarczająco niskiej wartości.



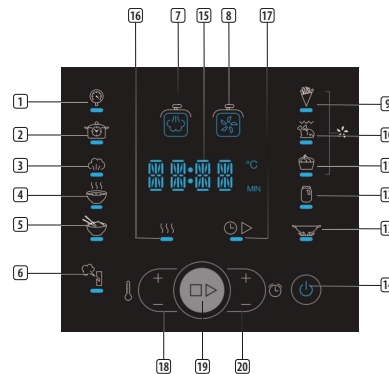
- Powierzchnia podczas użytkowania może się rozgrzewać.

- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem.
- Podczas pracy urządzenia temperatura jego dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Urządzenie musi być podłączone do gniazdka elektrycznego z uziemieniem (dla urządzeń klasy I).
- 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.
- 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 przeznaczonych do gotowania.)

OPIS CZĘŚCI

1. Taca na skropliny
2. Urządzenie
3. Kratka do smażenia powietrzem
4. Płyta ciśnieniowa
5. Uchwyt płyty do płyty ciśnieniowej i kratki do smażenia powietrzem
6. Uchwyt do kosza do smażenia powietrzem
7. Ruszt do gotowania na parze
8. Kosz do smażenia powietrzem
9. Podstawka pod AeroFlow
10. Nieprzywierający garnek do gotowania

PANEL STEROWANIA



1: Gotowanie pod ciśnieniem	11: Pieczenie/zapiekanie
2: Wolne gotowanie	12: Jogurt
3: Para	13: Smażenie z mieszaniem
4: Zupa/bulion	14: Moc
5: Ryż/kasza	15: Wyświetlacz
6: Zwalnianie pary	16: Utrzymywanie ciepła
7: Ikona szybkowaru	17: Opóźnianie uruchamiania
8: Ikona piecyka konwekcyjnego	18: Temp. +/-
9: Piecyk konwekcyjny	19: Start/stop:
10: Grillowanie/pieczenie	20: Czas +/-

Przycisk wł./wył.

- Naciśnij ten przycisk, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. Po podłączeniu do gniazdka przycisk zasilania zaświeci się na czerwono. Po naciśnięciu przycisku kolor zmieni się na biały.

Ikona piecyka konwekcyjnego

- Ta ikona zapala się automatycznie po prawidłowym włożeniu kratki do smażenia powietrzem. Wówczas urządzenie jest gotowe do pracy w trybie piecyka konwekcyjnego.

Uwaga: Od kratki do smażenia powietrzem zależą następujące funkcje: Smażenie powietrzem, Grillowanie/pieczenie oraz Pieczenie/zapiekanie. Te funkcje się podświetlą i będzie je można wybrać tylko, gdy jest włożona kratka do smażenia powietrzem.

Ikona szybkowaru

- Ta ikona zapala się automatycznie po prawidłowym włożeniu płyty ciśnieniowej. Wówczas urządzenie jest gotowe do pracy w trybie szybkowaru.

Uwaga: Od płyty ciśnieniowej zależą następujące funkcje: Gotowanie pod ciśnieniem, Wolne gotowanie, Gotowanie na parze, Zupa/bulion, Ryż/kasza, Jogurt i Smażenie z mieszaniem. Te funkcje się podświetlą i będzie je można wybrać tylko, gdy jest prawidłowo włożona płyta ciśnieniowa.

Uwaga: Smażenie z mieszaniem działa, gdy pokrywa jest otwarta.

Wyświetlacz

- Wyświetla temperaturę i czas, naprzemiennie zapalają się ikony temperatury i czasu.

Przycisk start/stop

- Dotknij tego przycisku jeden raz, aby uruchomić lub zatrzymać gotowanie.

Przycisk Plus

- Dotknij, aby zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas.

Przycisk Minus

- Dotknij, aby zmniejszyć temperaturę lub skrócić czas.

Przycisk Zwalnianie pary

- Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk Zwalnianie pary, aby upuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.

Uwaga: Aby zatrzymać program gotowania, zanim się skończy, naciśnij przycisk START/STOP, aby zakończyć gotowanie, następnie naciśnij ZWALNIANIE PARY.

Funkcja podtrzymywania ciepła

- Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła.

Funkcja opóźnionego uruchamiania

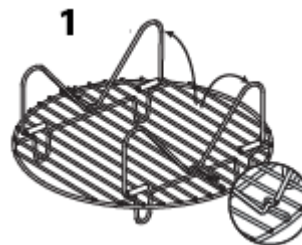
- Naciśnij ten przycisk, aby opóźnić gotowanie do momentu wybranego czasu rozpoczęcia (zakres: 30 min – 24 h). Najpierw naciśnij wybraną funkcję gotowania, następnie naciśnij przycisk zegara opóźnienia, kontrolka będzie migiała. Wówczas ustaw wybrany czas opóźnienia gotowania i naciśnij START, aby go zatwierdzić. Aby anulować ustawienie zegara opóźnienia, naciśnij przycisk zegara opóźnienia jeszcze raz (zanim naciśniesz Start).

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

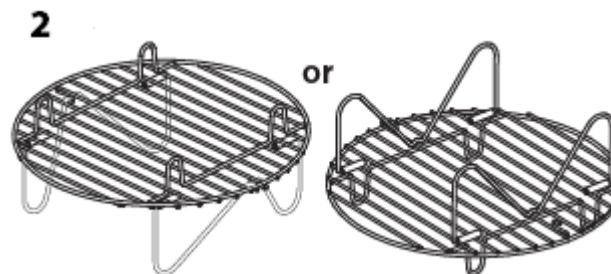
- Usuń wszystkie elementy opakowania.
- Usuń z urządzenia wszystkie naklejki i etykiety.
- Dokładnie wyczyść części, używając ciepłej wody, niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń oraz miękkiej gąbki.
- Wytrzyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie urządzenia wilgotną ścierką.
- Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni. Urządzenia nie wolno umieszczać na powierzchniach nieodpornych na działanie wysokich temperatur.
- **Niniejsza smażalnica wykorzystuje do działania strumień gorącego powietrza. Nie wolno napełniać patelni olejem lub innym tłuszczem do smażenia.**
- **Aby zapobiec przerwom w przepływie powietrza, nie należy umieszczać niczego na szczycie urządzenia. Należy też upewnić się, że wokół urządzenia jest 10 centymetrów wolnej przestrzeni.**

Montaż rusztu do gotowania na parze

- Aby ustawić ruszt do gotowania na parze, rozłóż nóżki i zaczepl środkową V-kształtną część o haczyk obok krawędzi. (Rys. 1)



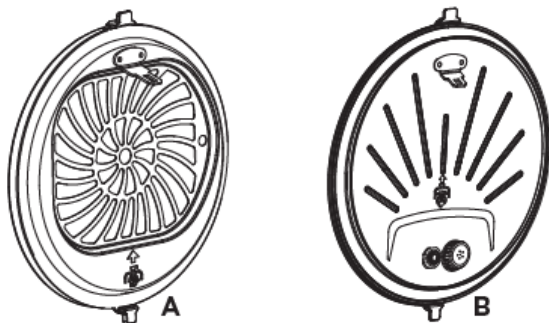
- Zależnie od przepisu i preferencji gotowania, jedzenie można ułożyć na dowolnej stronie odwracanego rusztu do gotowania na parze, aby uzyskać żądany efekt. (Rys. 2)



- Nóżki rusztu do gotowania na parze można złożyć, aby łatwiej go przechowywać. Ostrożnie popchnij środkową V-kształtną część na zewnątrz, aby ją odblokować, następnie złóż nóżki do środka.

WKŁADKI POKRYWY

Urządzenie jest wyposażone w dwie wkładki pokrywy: płytę ciśnieniową i kratkę do smażenia powietrzem. Wkładki umożliwiają korzystanie z urządzenia w trybie szybkowaru (gotowania ciśnieniowego), piecyka konwekcyjnego (smażenia powietrzem) itp. Wystarczy włożyć odpowiednią wkładkę.



Kratka do smażenia powietrzem (A)

Kratkę do smażenia powietrzem należy włożyć, aby uzyskać dostęp do następujących funkcji gotowania:

- Smażenie powietrzem
- Grillowanie/pieczenie
- Pieczenie/zapiekanie

Płyta ciśnieniowa (B)

Płytę ciśnieniową należy włożyć, aby uzyskać dostęp do następujących funkcji gotowania:

- Gotowanie pod ciśnieniem

- Wolne gotowanie
- Para
- Zupa/bulion
- Ryż/kasza
- Jogurt
- Smażenie z mieszaniem

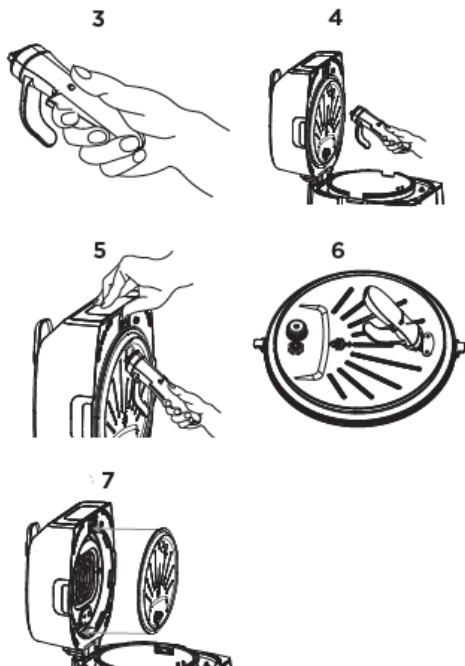
UWAGA: Funkcje gotowania można wybrać dopiero po włożeniu odpowiedniej wkładki do gotowania.

WYJMIJ/WŁÓŻ PŁYTĘ CIŚNIENIOWĄ LUB KRATKĘ DO SMAŻENIA POWIETRZEM

Jeśli to możliwe, nie wyjmuj z urządzenia gorącej płyty ciśnieniowej lub kratki do smażenia powietrzem, dopóki urządzenie całkowicie nie ostygnie. W przypadku przepisów, które wymagają wymiany płyty lub kratki w trakcie gotowania, zawsze używaj dołączonego uchwytu do płyty. Uchwyt jest zaprojektowany tak, aby wygodnie wkladać i wyjmować wkładki, nawet gdy są gorące.

1. Mocno złap uchwyt do płyty, wydłużoną osłoną dłoni skierowaną w dół (3).
2. Końcówkę uchwytu połącz z wystającą metalową wypustką na płycie. Po odpowiednim zaczepieniu naciśnij przycisk z lewej strony, aby zablokować uchwyt (4).
3. Gdy uchwyt jest prawidłowo przyczepiony do płyty i zablokowany, naciśnij wypustkę zwalniającą na górze płyty (5).
4. Ostrożnie podnieś i wyjmij płytę z urządzenia, trzymając za uchwyt. Odlóż płytę na wytrzymałą, płaską i odporną na temperaturę powierzchnię.
5. Aby zdjąć uchwyt z płyty, naciśnij przycisk z prawej strony uchwytu i wyciągnij uchwyt (6).

6. Przed przeniesieniem lub umyciem poczekaj, aż płyta całkowicie ostygnie.
7. Na Rys. 7 pokazano, jak umieszczać płytę w pokrywie.



UŻYTKOWANIE

Funkcje piecyka konwekcyjnego (smażenia powietrzem)

Aby skorzystać z funkcji smażenia powietrzem:

- Otwórz górną pokrywę, przekręcając gałkę pokrywy w lewo.
- Upewnij się, że płyta ciśnieniowa jest wyjęta. Zawsze używaj uchwytu, gdy wkładki są rozgrzane.
- Włóż kratkę do smażenia powietrzem.
- Włóż do urządzenia nieprzywierający garnek do gotowania. Do garnka do gotowania włóż kosz do smażenia powietrzem. Umieść jedzenie w koszu do smażenia powietrzem.
- Zamknij pokrywę i zablokuj ją, przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przycisk zasilania i wybierz funkcję SMAŻENIE POWIETRZEM. Zapali się ikona piecyka konwekcyjnego. Za pomocą przycisków + i – ustaw temperaturę i czas na żądane wartości dla danej potrawy.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Odliczanie czasu i wybrana temperatura będą się naprzemiennie wyświetlały na ekranie.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Uwaga: Cykl smażenia powietrzem można wstrzymać, podnosząc pokrywę lub naciskając przycisk START/STOP

. Po zamknięciu pokrywy lub naciśnięciu przycisku START/STOP gotowanie zostanie wznowione.

Jak grillować/piec

- Otwórz górną pokrywę, przekręcając gałkę pokrywy w lewo.
- Upewnij się, że płyta ciśnieniowa jest wyjęta. Zawsze używaj uchwytu, gdy wkładki są rozgrzane. Włóż kratkę do smażenia powietrzem.

- Włóż do urządzenia nieprzywierający garnek do gotowania. W razie potrzeby włóż do garnka do gotowania ruszt do gotowania na parze i ułóż jedzenie na ruszcie.
- Zamknij pokrywę i zablokuj ją, przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przycisk zasilania i wybierz funkcję GRILLOWANIE/PIECZENIE. Zapali się ikona piecyka konwekcyjnego. Za pomocą przycisków + i – ustaw temperaturę i czas na żądane wartości dla danej potrawy. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Odliczanie czasu i wybrana temperatura będą się naprzemiennie wyświetlały na ekranie.
- Cykl grillowania/pieczenia można wstrzymać, podnosząc pokrywę lub naciskając przycisk START/STOP. Po zamknięciu pokrywy lub naciśnięciu przycisku START/STOP gotowanie zostanie wznowione.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła.

Jak piec/zapiekać

- Otwórz górną pokrywę, przekręcając gałkę pokrywy w lewo.
- Upewnij się, że płyta ciśnieniowa jest wyjęta. Zawsze używaj uchwytu, gdy wkładki są rozgrzane. Włóż kratkę do smażenia powietrzem.
- Włóż do urządzenia nieprzywierający garnek do gotowania. W razie potrzeby włóż do garnka do gotowania ruszt do gotowania na parze i ułóż jedzenie na ruszcie.
- Zamknij pokrywę i zablokuj ją, przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przycisk zasilania i wybierz funkcję PIECZENIE/ZAPIEKANIE. Zapali się ikona piecyka konwekcyjnego. Za pomocą przycisków + i – ustaw temperaturę i czas na żądane

wartości dla danej potrawy. Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Odliczanie czasu i wybrana temperatura będą się naprzemiennie wyświetlały na ekranie.

- Cykl pieczenia/zapiekania można wstrzymać, podnosząc pokrywę lub naciskając przycisk START/STOP. Po zamknięciu pokrywy lub naciśnięciu przycisku START/STOP gotowanie zostanie wznowione.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a urządzenie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła.

Przy użyciu tej funkcji można też **suszyć owoce i warzywa**. Więcej informacji znajduje się w tabeli funkcji piecyka konwekcyjnego.

Funkcje gotowania pod ciśnieniem

Funkcja gotowania pod ciśnieniem

- Otwórz górną pokrywę, przekręcając gałkę pokrywy w lewo.
- Upewnij się, że kratka do smażenia powietrzem jest wyjęta. Zawsze używaj uchwytu do płyty. Włóż płytę ciśnieniową.
- Włóż do urządzenia nieprzywierający garnek do gotowania, do garnka włóż jedzenie.
- Zamknij pokrywę i zablokuj ją, przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przycisk zasilania i wybierz funkcję GOTOWANIE POD CIŚNIENIEM. Zapali się ikona ciśnienia. Za pomocą przycisków + i – ustaw żądany czas gotowania.
- Po osiągnięciu odpowiedniego ciśnienia wskazanie na wyświetlaczu zmieni się z migających cyklicznie kresek na odliczanie czasu.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła.

- Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk ZWALNIANIE PARY, aby opuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
- Aby zatrzymać program gotowania, zanim się skończy, naciśnij przycisk START/STOP, aby zakończyć gotowanie, następnie naciśnij ZWALNIANIE PARY.

Podczas zwalniania pary lub otwierania pokrywy NIGDY nie trzymaj twarzy ani rąk nad urządzeniem. Podczas zwalniania pary lub otwierania pokrywy ZAWSZE używaj uchwytów garnka. Uwaga: naciśnij ZEGAR OPÓŹNIENIA i nastaw czas, aby ustawić funkcję opóźnionego uruchomienia. Jeśli chcesz uruchomić urządzenie od razu, naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Na panelu sterowania będą cyklicznie migały kreski, wskazując, że ciśnienie w urządzeniu rośnie.

Funkcja wolnego gotowania

- Otwórz górną pokrywę, przekręcając gałkę pokrywy w lewo.
- Upewnij się, że kratka do smażenia powietrzem jest wyjęta. Zawsze używaj uchwytu do płyty. Włóż płytę ciśnieniową.
- Włóż do urządzenia nieprzywierający garnek do gotowania, do garnka włóż jedzenie.
- Zamknij pokrywę i zablokuj ją, przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przycisk zasilania i wybierz funkcję WOLNE GOTOWANIE. Zapali się ikona ciśnienia. Za pomocą przycisków + i – ustaw zegar na żądany czas gotowania.
- Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury wskazanie na wyświetlaczu zmieni się z migającymi cyklicznie kreskami na odliczanie czasu.

- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła.
- Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk ZWALNIANIE PARY, aby opuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
- Aby zatrzymać program gotowania, zanim się skończy, naciśnij przycisk START/STOP, aby zakończyć gotowanie, następnie naciśnij ZWALNIANIE PARY.

Uwaga: naciśnij ZEGAR OPÓŹNIENIA i nastaw czas, aby ustawić funkcję opóźnionego uruchomienia. Jeśli chcesz uruchomić urządzenie od razu, naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Na panelu sterowania będą cyklicznie migały kreski, wskazując, że temperatura w urządzeniu rośnie.

Funkcja gotowania na parze

- Otwórz górną pokrywę, przekręcając gałkę pokrywy w lewo.
- Upewnij się, że kratka do smażenia powietrzem jest wyjęta. Zawsze używaj uchwytu do płyty. Włóż płytę ciśnieniową.
- Włóż do urządzenia nieprzywierający garnek do gotowania. Ułóż jedzenie na dołączonym do zestawu ruszcie do gotowania na parze. Nigdy nie napętniaj garnka do gotowania powyżej 2/3 pojemności.
- Do garnka do gotowania wlej 1,5 kubka wody lub innego płynu do gotowania na parze.
- Zamknij pokrywę i zablokuj ją, przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przycisk zasilania i wybierz funkcję PARA. Zapali się ikona ciśnienia. Za pomocą przycisków + i – ustaw żądany czas gotowania.

- Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Na panelu sterowania będą cyklicznie migały kreski, wskazując, że temperatura w urządzeniu rośnie.
- Po osiągnięciu odpowiedniego ciśnienia/temperatury wskazanie na wyświetlaczu zmieni się z migających cyklicznie kresek na odliczanie czasu.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu gotowania, przed wyjęciem jedzenia naciśnij przycisk ZWALNIANIE PARY.
- Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk ZWALNIANIE PARY, aby upuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
- Aby zatrzymać program gotowania, zanim się skończy, naciśnij przycisk START/STOP, aby zakończyć gotowanie, następnie naciśnij ZWALNIANIE PARY.

Jak używać funkcji Zupa/bulion

- Otwórz górną pokrywę, przekręcając gałkę pokrywy w lewo.
- Upewnij się, że płyta ciśnieniowa jest wyjęta. Zawsze używaj uchwyty, gdy wkładki są rozgrzane. Włóż kratkę do smażenia powietrzem.
- Włóż do urządzenia nieprzywierający garnek do gotowania. Do garnka do gotowania włóż kosz do smażenia powietrzem. Włóż składniki do kosza.
- Zamknij pokrywę i zablokuj ją, przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przycisk zasilania i wybierz funkcję ZUPA/BULION. Zapali się ikona piecyka konwekcyjnego. Za pomocą przycisków + i – ustaw temperaturę i czas na żądane wartości dla danej potrawy.

- Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Odliczanie czasu i wybrana temperatura będą się naprzemiennie wyświetlały na ekranie.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk ZWALNIANIE PARY, aby upuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
- Aby zatrzymać program gotowania, zanim się skończy, naciśnij przycisk START/STOP, aby zakończyć gotowanie, następnie naciśnij ZWALNIANIE PARY.

Jak używać funkcji Ryż/kasza

- Otwórz górną pokrywę, przekręcając gałkę pokrywy w lewo.
- Upewnij się, że kratka do smażenia powietrzem jest wyjęta. Zawsze używaj uchwyty do płyty. Włóż płytę ciśnieniową.
- Włóż do urządzenia nieprzywierający garnek do gotowania. Do garnka do gotowania wsyp suchy ryż i wlej płyn.
- Zamknij pokrywę i zablokuj ją, przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przycisk zasilania i wybierz funkcję RYŻ/KASZA. Zapali się ikona ciśnienia. Za pomocą przycisków + i – ustaw żądany czas gotowania.
- Po osiągnięciu odpowiedniego ciśnienia wskazanie na wyświetlaczu zmieni się z migających cyklicznie kresek na odliczanie czasu.
- Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu gotowania urządzenie automatycznie przełączy się w tryb podtrzymywania ciepła.

- Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk ZWALNIANIE PARY, aby upuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
- Aby zatrzymać program gotowania, zanim się skończy, naciśnij przycisk START/STOP, aby zakończyć gotowanie, następnie naciśnij ZWALNIANIE PARY.

Podczas zwalniania pary lub otwierania pokrywy NIGDY nie trzymaj twarzy ani rąk nad urządzeniem. Podczas zwalniania pary lub otwierania pokrywy ZAWSZE używaj uchwytów garnka.

Uwaga: w przypadku potraw, które zwiększają objętość, nigdy nie napełniaj garnka do gotowania bardziej niż do połowy.

Uwaga: naciśnij ZEGAR OPÓŹNIENIA i nastaw czas, aby ustawić funkcję opóźnionego uruchomienia.

- Jeśli chcesz uruchomić urządzenie od razu, naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Na panelu sterowania będą cyklicznie migały kreski, wskazując, że ciśnienie w urządzeniu rośnie.

Funkcja jogurtu

- Otwórz górną pokrywę, przekręcając gałkę pokrywy w lewo.
- Upewnij się, że kratka do smażenia powietrzem jest wyjęta. Zawsze używaj uchwytu do płyty.
- Włóż płytę ciśnieniową.
- Włóż do urządzenia nieprzywierający garnek do gotowania, do garnka włóż jedzenie.
- Zamknij pokrywę i zablokuj ją, przekręcając ją w prawo.
- Naciśnij przycisk zasilania i wybierz funkcję JOGURT. Zapali się ikona ciśnienia. Za pomocą przycisków + i – ustaw żądany czas gotowania.

- Po osiągnięciu odpowiedniego ciśnienia wskazanie na wyświetlaczu zmieni się z migających cyklicznie kresek na odliczanie czasu.
 - Po zakończeniu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Uwaga: naciśnij ZEGAR OPÓŹNIENIA i nastaw czas, aby ustawić funkcję opóźnionego uruchomienia. Jeśli chcesz uruchomić urządzenie od razu, naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Na panelu sterowania będą cyklicznie migały kreski, wskazując, że ciśnienie w urządzeniu rośnie.

Jak smażyć z mieszaniem

- Otwórz górną pokrywę, przekręcając gałkę pokrywy w lewo.
- Upewnij się, że kratka do smażenia powietrzem jest wyjęta. Zawsze używaj uchwytu, gdy wkładki są rozgrzane.
- Włóż płytę ciśnieniową.
- Włóż do urządzenia nieprzywierający garnek do gotowania.
- W przypadku stosowania funkcji smażenia z mieszaniem pokrywa może być otwarta.
- Naciśnij przycisk zasilania i wybierz funkcję SMAŻENIE Z MIESZANIEM. Zapali się ikona ciśnienia. Za pomocą przycisków + i – ustaw temperaturę na żądaną wartość (wysoka, średnia, niska) dla danej potrawy.
- Naciśnij przycisk START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk START/STOP.
- Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk ZWALNIANIE PARY, aby upuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.

- Aby zatrzymać program gotowania, zanim się skończy, naciśnij przycisk START/STOP, aby zakończyć gotowanie, następnie naciśnij ZWALNIANIE PARY.

UWAGA: NIGDY nie używaj metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą one zarysować nieprzywierający garnek do gotowania lub płytę ciśnieniową.

FUNKCJE PIECYKA KONWEKCYJNEGO (SMAŻENIA POWIETRZEM)

Program	Piecyk konwekcyjny
Logo	
Domyślny czas (min)	20 min
Zakres (min)	1-60 min
Temperatura domyślna w °C	200°C
Zakres w °C	80-200°C
Ilość	500-750 g
Dodatkowe informacje	Podczas robienia frytek co 5 minut mieszaj je, potrząsając.
Program	Grillowanie/pieczenie
Logo	
Domyślny czas (min)	10 min
Zakres (min)	1-60 min
Temperatura domyślna w °C	220°C

Zakres w °C	80-220°C
Ilość	250-500 g
Program	Pieczenie/zapiekanie/suszenie
Logo	
Domyślny czas (min)	15 min
Zakres (min)	1 min - 24 h
Temperatura domyślna w °C	200°C
Zakres w °C	30-200°C
Ilość	250-500 g
Dodatkowe informacje	Od 1 do 89 min w krokach co 1 minutę, od 90 min do 24 h w krokach co 30 min. Przy użyciu tej funkcji można też suszyć owoce i warzywa. Preferowane ustawienia: 30-70°C przez 5-10 h, zależnie od rodzaju jedzenia.

- Podczas używania tej funkcji zawsze się upewnij, że jest włożona kratka do smażenia powietrzem.
- Po zakończeniu gotowania zegar odliczy do „0”, następnie urządzenie automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła przez 30 min w temperaturze 80°C.

Funkcje ciśnieniowe piecyka konwekcyjnego

Program	Gotowanie pod ciśnieniem
Logo	
Domyślny czas (min)	30 min
Zakres (min)	0-4 h
Ilość	Patrz maks. wskazanie w garnku
Dodatkowe informacje	Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk Zwalnianie pary, aby upuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
Program	Wolne gotowanie
Logo	
Domyślny czas (min)	4 h
Zakres (min)	4-12 h
Ilość	Patrz maks. wskazanie w garnku

Dodatkowe informacje	<i>Temperatura domyślna to HI (wysoka) (Ustawienia: HI (wysoka), LO (niska)).</i> Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk Zwalnianie pary, aby upuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
Program	Para
Logo	
Domyślny czas (min)	10 min
Zakres (min)	1-30 min
Ilość	500-750 g
Dodatkowe informacje	<i>Do garnka do gotowania wlej 1,5 kubka wody, maksymalnie do 2/3 pojemności garnka.</i> Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk Zwalnianie pary, aby upuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
Program	Zupa/bulion
Logo	

PL

Domyślny czas (min)	1 h
Zakres (min)	0,5 - 4 h
Ilość	Patrz maks. wskazanie w garnku
Dodatkowe informacje	<i>Użyj funkcji smażenia z mieszaniem, jeśli chcesz najpierw opiec/obsmażyć warzywa.</i> Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk Zwalnianie pary, aby upuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
Program	Ryż/kasza
Logo	
Domyślny czas (min)	20 min
Zakres (min)	3-60 min
Ilość	Użyj 4 kubków ryżu i 5 kubków wody

Dodatkowe informacje	<i>100 g suchego ryżu daje po ugotowaniu 250 g, różne rodzaje ryżu/kaszy wymagają różnej proporcji wody.</i> Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk Zwalnianie pary, aby upuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.
Program	Jogurt
Logo	
Domyślny czas (min)	6 h
Zakres (min)	4-12 h
Ilość	9 butelek po 120 ml
Program	Smażenie z mieszaniem
Logo	
Domyślny czas (min)	10 min
Zakres (min)	1-30 min
Ilość	500 g

Dodatkowe informacje	<p><i>Temperatura domyślna to HI (wysoka) (Ustawienia: HI (wysoka), MD (średnia), LO (niska)), podczas używania tej funkcji pokrywa może być otwarta.</i></p> <p>Po zakończeniu gotowania pod ciśnieniem naciśnij przycisk Zwalnianie pary, aby upuścić ciśnienie. Cykl zwalniania pary trwa 3 minuty. Po wypuszczeniu całej pary można bezpiecznie otworzyć pokrywę.</p>
-----------------------------	---

- Podczas używania tej funkcji zawsze się upewnij, że jest włożona płyta ciśnieniowa.
- Po zakończeniu gotowania zegar odliczy do „0”, następnie urządzenie automatycznie przejdzie w tryb podtrzymywania ciepła, domyślnie przez 4 h.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Podstawę i pokrywę urządzenia należy po każdym użyciu wycierać miękką i wilgotną szmatką.
- W razie konieczności można użyć szczoteczki lub wacika. Do podstawy urządzenia nigdy nie nalewać żadnego płynu.

- Wyjmowane części (garnek do gotowania, kosz, stojak, ruszt do gotowania na parze, płyta ciśnieniowa, kratka do smażenia powietrzem, uchwyt płyty, przyrząd do wyjmowania i taca na skropliny) myj w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu przy użyciu miękkiej ściereczki lub gąbki.
- Przed umyciem wkładek pokrywy zawsze postępuj zgodnie z instrukcjami bezpiecznego i prawidłowego wyjmowania płyt.
- Każdy element dokładnie wysusz.
- Uwaga: garnek do gotowania, kosz i ruszt do gotowania na parze można myć w zmywarce. Zalecamy jednak mycie ich ręcznie, ponieważ wydłuży to okres eksploatacji produktu.
- Podczas gotowania w garnku lub koszu, a także do ich czyszczenia i mycia nigdy nie używaj metalowych przyborów ani gąbek ściernych. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia powłoki nieprzywierającej.
- Do czyszczenia części i akcesoriów nigdy nie używaj silnych detergentów, gąbek ani proszków ściernych.

Instrukcja przechowywania

- Odłącz urządzenie od gniazda i odczekaj, aż całkowicie ostygnie.
- Garnek do gotowania i uchwyt do płyty przechowuj w urządzeniu.
- Przechowuj urządzenie w oryginalnym opakowaniu lub pod przykryciem, w chłodnym i suchym miejscu.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenia, które wyłączają urządzenie w razie nietypowej sytuacji podczas gotowania. Na panelu sterowania wyświetli się sygnał błędu. Zależnie od błędu,

urządzenie może też wyemitować sygnał dźwiękowy. Po zidentyfikowaniu i usunięciu problemu podłącz urządzenie do gniazdka i wznów gotowanie pod ciśnieniem.

Opis	Rozwiązanie
BŁĄD: NOT-LOCK (niezamknięte)	
Górna pokrywa jest otwarta.	Zamknij pokrywę i obróć gałkę pokrywy w prawo, aby ją prawidłowo zamknąć.
BŁĄD: Urządzenie nie działa w trybie gotowania pod ciśnieniem	
Płyta ciśnieniowa nie jest prawidłowo włożona.	Włóż płytę ciśnieniową zgodnie z instrukcją. Upewnij się, że kratka do smażenia powietrzem jest wyjęta.
BŁĄD: Urządzenie nie działa w trybie piecyka konwekcyjnego	
Kratka do smażenia powietrzem nie jest prawidłowo włożona.	Włóż kratkę do smażenia powietrzem zgodnie z instrukcją. Upewnij się, że płyta ciśnieniowa jest wyjęta.
BŁĄD: NO-POT (brak garnka)	
Garnek do gotowania nie jest prawidłowo włożony.	Delikatnie dopchnij garnek do dna urządzenia, aż dotknie płyty grzejnej na spodzie urządzenia.

ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylozowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkownika 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

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 nepřenášejte tažením za přírodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
 - Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
 - Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
 - Toto zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud nebyly touto osobou o použití tohoto zařízení poučeny.
 - Pokud je spotřebič používán dětmi nebo v jejich dosahu, je nutný bedlivý dohled.
- **VAROVÁNÍ:** Rozlitý pokrm může způsobit vážné popáleniny. Spotřebič i jeho kabel udržujte mimo dosah dětí. Nikdy nenechávejte kabel viset dolů z kuchyňské linky, nikdy nepoužívejte zásuvku, která je pod kuchyňskou linkou, a nikdy spotřebič nepoužívejte s prodlužovacím kabelem.
 - Použití doplňkového příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit zranění.
 - Nepoužívejte venku.
 - Neumísťujte do vyhřáté trouby ani na horký plynový či elektrický vařič nebo do jejich blízkosti.
 - Nečistěte kovovými drátěnkami. Z drátěnek se mohou odlomit kousky, které se dostanou do kontaktu s elektrickými součástmi, což představuje riziko úrazu elektrickým proudem.
 - Buďte zvláště opatrní při vyndávání misky a likvidaci horkého oleje.
 - Také buďte zvláště opatrní, když přemisťujete spotřebič, který obsahuje horký olej nebo jiné horké tekutiny.

- **UPOZORNĚNÍ:** Z důvodu ochrany proti poškození a úrazu elektrickým proudem nevařte přímo v základně zařízení. Vařte pouze v nádobě na vaření, která je součástí balení.
- Chcete-li zařízení odpojit, stiskněte tlačítko napájení a vyjměte zástrčku ze zásuvky ve zdi.
- Nástavec pro tlakové vaření, mřížku pro horkovzdušné fritování a nádobu na vaření nepoužívejte, pokud jsou promáčknuté nebo opotřebené.
- **VAROVÁNÍ:** Horkovzdušnou fritézu nikdy nepoužívejte k fritování ve vrstvě oleje nebo fritování pod tlakem bez ohledu na to, jestli je víko zavřené či otevřené. **TAKOVÉ JEDNÁNÍ JE NEBEZPEČNÉ A MŮŽE ZAPŘÍČINIT POŽÁR A VÁŽNÉ ŠKODY.**
- K vložení i vyjmutí mřížky pro horkovzdušné fritování a nástavce pro tlakové vaření **VŽDY** používejte odnímatelnou rukojeť.
- Ujistěte se, že ve filtru a ventilu pro uvolnění tlaku nejsou zbytky pokrmu či drobné nečistoty.
- Nádobu na vaření nikdy nenaplňujte nad rysku maximálního naplnění.
- Než nádobu na vaření vložíte do základny, otřete jak nádobu, tak základnu hadříkem z měkké tkaniny a ujistěte se, že jsou suché.
- Před použitím se vždy ujistěte, že je spotřebič správně sestaven.
- Tento spotřebič vaří pod tlakem. Nesprávné použití může vést k opaření. Před spuštěním programu se přesvědčte, že je zařízení řádně uzavřeno.
- Při použití nástavce pro tlakové vaření se vždy ujistěte, že je nástavec nainstalován a že je víko před spuštěním programu řádně uzavřeno.
- Ventil na uvolnění tlaku nezakrývejte.
- Při zvedání nádoby na vaření ze základny buďte opatrní.
- Když je vyjímatelná nádoba na vaření prázdná, nezahřívejte ji déle než 10 minut, jinak by se mohl poškodit varný povrch.
- Při použití funkce smažení vždy nechávejte víko otevřené.
- Abyste předešli poškození párou, zařízení během vaření umístěte dostatečně daleko od stěn a skříní.
- Zařízení nikdy nezvedejte za boční ucha víka.

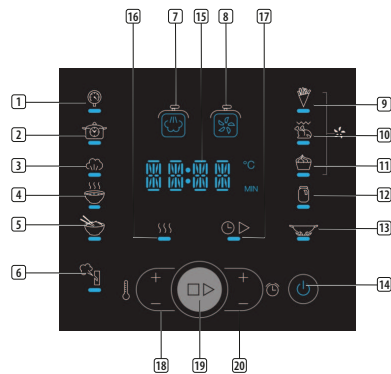
- Nikdy se nedotýkejte nechráněného topného tělesa.
 - Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, nepoňujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
 - Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
 - kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
 - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
 - V penziencech.
 - Na statcích a farmách.
 - Děti si nesmí hrát se spotřebičem.
 - Tento spotřebič by neměli používat děti. Udržujte tento spotřebič a jeho napájecí šňůru mimo dosah dětí.
 - Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, nepoňujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
 - Potraviny nezahřívejte příliš dlouho.
 - Povrchu topného článku je po použití vystaven zbytkovému teplu.
 - Konektor musí být předtím, než je přístroj čištěn, vyjmutý, prosím, zajistěte, aby byl vstup zcela suchý předtím, než bude přístroj opět v provozu.
 - Tlaková nádoba se nesmí otevírat během provozu nebo dokud tlak dostatečně neklesne.
- 
- Povrch může být během používání horký.
 - **VAROVÁNÍ:** Pokud je povrch poškrábaný, vypněte zařízení, abyste zabránili případnému elektrickému šoku!
 - Teplota povrchů, ke kterým je přístup, může být při provozu spotřebiče vysoká.
 - Přístroj by neměl být ovládán prostřednictvím externího časovače nebo odděleným dálkovým ovládáním.
 - Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
 - Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.

- 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.)

POPIS SOUČÁSTÍ

1. Miska na sraženou páru
2. Zařízení
3. Mřížka pro horkovzdušné fritování
4. Nástavec pro tlakové vaření
5. Rukojeť nástavce pro tlakové vaření a mřížky pro horkovzdušné fritování
6. Rukojeť košíku pro horkovzdušné fritování
7. Parní rošt
8. Košík pro horkovzdušné fritování
9. Stojan pro proud vzduchu
10. Nepřilnavá nádoba na vaření

OVLÁDACÍ PANEĽ



1: Tlakové vaření	11: Pečení
2: Pomalé vaření	12: Jogurt
3: Vaření v páře	13: Smažení
4: Polévka/vývar	14: Napájení
5: Rýže/obiloviny	15: Displej
6: Uvolnění páry	16: Udržování teploty
7: Ikona tlakového vaření	17: Odložený start
8: Ikona horkovzdušného fritování	18: Teplota +/-
9: Horkovzdušné fritování	19: Start/stop
10: Grilování/opékání	20: Čas +/-

Tlačítko zap./vyp.

- Stisknutím tohoto tlačítka zařízení zapnete a vypnete. Jakmile je zařízení zapojené do elektřiny, tlačítko napájení se rozsvítí červeně. Po stisknutí tlačítka se světlo rozsvítí bíle.

Ikona horkovzdušného fritování

- Tato ikona se automaticky rozsvítí, jakmile je bezpečně vložena mřížka pro horkovzdušné fritování a zařízení je připraveno použít funkce horkovzdušného fritování.

Poznámka: Mřížka pro horkovzdušné fritování je vyžadována pro následující funkce: Smažení, grilování/opékání a pečení. Tyto funkce se rozsvítí a bude možné je zvolit pouze v případě, že je v zařízení vložena mřížka horkovzdušné fritovány.

Ikona tlakového vaření

- Tato ikona se automaticky rozsvítí, jakmile je bezpečně vložen nástavec pro tlakové vaření a zařízení je připraveno použít funkce tlakového vaření.

Poznámka: Nástavec pro tlakové vaření je vyžadován pro následující funkce: Tlakové vaření, pomalé vaření, vaření v páře, polévka/vývar, rýže/obiloviny, jogurt a smažení. Tyto funkce se rozsvítí a bude možné je zvolit pouze v případě, že je v zařízení vložen nástavec pro tlakové vaření.

Poznámka: Funkce smažení bude fungovat i s otevřeným víkem.

Displej

- Zobrazuje teplotu a čas. Teplota a čas se rozsvěcují střídavě.

Tlačítko start/stop

- Jedním stisknutím spustíte nebo zastavíte proces vaření.

Tlačítko plus

- Stisknutím zvýšíte teplotu nebo přidáte čas.

Tlačítko minus

- Stisknutím snížíte teplotu nebo uberete čas.

Tlačítko uvolnění páry

- Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko uvolnění páry, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.

Poznámka: Chcete-li ukončit program vaření před dokončením, stiskněte tlačítko START/STOP, kterým vaření ukončíte, a poté stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY.

Funkce udržování teploty

- Jakmile je vaření dokončeno, zařízení se automaticky přepne na funkci udržování teploty.

Funkce odloženého startu

- Stisknutím tohoto tlačítka pozdržíte začátek vaření na vámi požadovaný čas zahájení (rozsah: 30 minut – 24 hodin). Nejprve stiskněte požadovanou funkci vaření, poté stiskněte tlačítko odloženého startu. Jakmile začne světlo blikat, nastavte požadovaný odložený začátek vaření a stiskněte tlačítko START, čímž se funkce nastaví. Chcete-li nastavení odloženého startu zrušit, před stisknutím tlačítka start stiskněte znovu tlačítko odloženého startu.

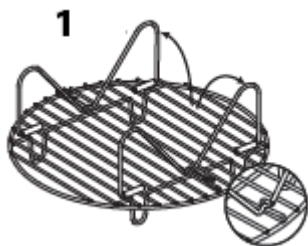
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Ze spotřebiče odstraňte veškeré nálepky nebo cedulky.
- Důkladně vyčistěte díly teplou vodou, určitým množstvím saponátu a neodírající houbou.
- Vnitřní i vnější stranu spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- Spotřebič umístěte na stabilní, vodorovný a rovný povrch, neumísťujte spotřebič na povrchy, které nejsou tepelně odolné.

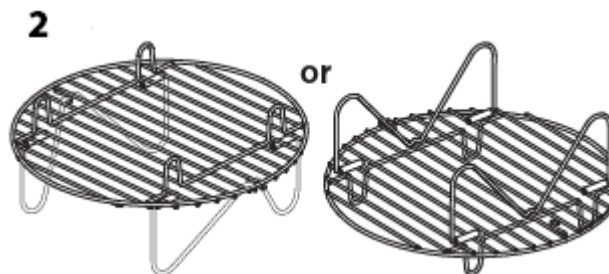
- Toto je fritéza spotřebič, která pracuje na horký vzduch. Do pánve nelijte olej ani nedávejte tuk na smažení.
- Abyste zabránili narušením proudění vzduchu, nepokládejte nic na spotřebič a zajistěte, aby byl kolem spotřebiče volný prostor alespoň 10 centimetrů.

Nastavení parního roštu

- Chcete-li nastavit parní rošt, rozložte nožičky a bezpečně upevněte střední část ve tvaru „V“ k háčku umístěnému poblíž okraje. (Obrázek 1)



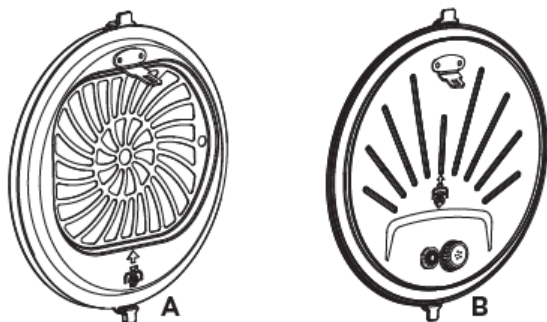
- V závislosti na receptu a na způsobu přípravy, který preferujete, lze pokrm umístit na kteroukoli stranu oboustranného parního roštu, abyste dosáhli požadovaného výsledku. (Obrázek 2)



- Nožičky parního roštu lze složit pro snadné skladování. Střední část ve tvaru „V“ důkladně zatlačte směrem ven, čímž se odjistí a nožičky bude možné složit směrem dovnitř.

VYMĚNITELNÉ DÍLY VÍKA

Toto zařízení je dodáváno se dvěma díly do víka, nástavcem pro tlakové vaření a mřížkou pro horkovzdušné fritování. Tyto dva díly umožní používat funkce tlakového vaření, horkovzdušného fritování a mnoha dalších v jediném zařízení – stačí díly vyměnit.



Mřížka pro horkovzdušné fritování (A)

Mřížku pro horkovzdušné fritování je nutné nainstalovat, chcete-li využít následující funkce:

- Horkovzdušné fritování
- Grilování/opékání
- Pečení

Nástavce pro tlakové vaření (B)

Nástavce pro tlakové vaření je nutné nainstalovat, chcete-li využít následující funkce:

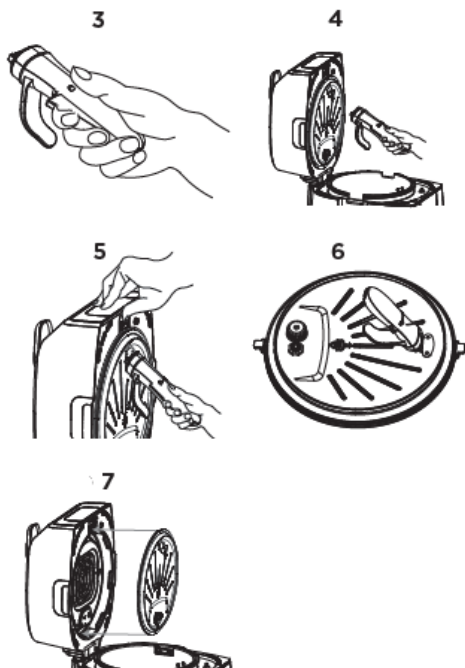
- Tlakové vaření
- Pomalé vaření
- Vaření v páře
- Polévka/vývar
- Rýže/obiloviny
- Jogurt
- Smažení

POZNÁMKA: Funkce je možné vybrat až poté, co je nainstalován správný varný díl.

VLOŽENÍ ČI VYJMUTÍ NÁSTAVCE PRO TLAKOVÉ VAŘENÍ A MŘÍŽKY PRO HORKOVZDUŠNÉ FITOVÁNÍ

Je-li to možné, vždy horký díl v podobě nástavce pro tlakové vaření či mřížky pro horkovzdušné fitování nechejte na svém místě, dokud úplně nevychladne. U receptů, kdy je potřeba díl vyměnit během procesu vaření, vždy použijte dodanou rukojeť. Tato rukojeť je navržena tak, aby vám umožnila pohodlně vkládat a vyjímat díly i v případě, že jsou horké.

1. Pevně uchopte rukojeť tak, aby chránič ruky směřoval dolů (3).
2. Připojte konec rukojeti k vyčnívající kovové sponě vyměnitelného dílu. Jakmile je rukojeť upevněná, stiskněte tlačítko na levé straně pro zajištění (4).
3. Když je rukojeť bezpečně zajištěná, stiskněte uvolňovací tlačítko na horní straně dílu (5).
4. Pomocí rukojeti opatrně díl vyjměte ze zařízení a umístěte jej na pevný, rovný a žáruvzdorný povrch.
5. Rukojeť z dílu odstraníte stisknutím tlačítka na pravé straně rukojeti a jejím vytažením (6).
6. Před přemístěním či čištěním nechejte díl zcela vychladnout.
7. Na obrázku 7 můžete vidět, jak umístit díl do víka.



POUŽITÍ

Funkce horkovzdušného fritování

Jak používat režim horkovzdušného fritování

- Otevřete horní víko otočením knoflíku na víku proti směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že ve víku není nástavec pro tlakové vaření. Pokud je díl horký, vždy používejte rukojeť.
- Vložte mřížku pro horkovzdušné fritování.
- Dovnitř zařízení vložte nepřilnavou nádobu na vaření. Dovnitř nádoby na vaření vložte košík pro horkovzdušné fritování. Dovnitř košíku pro horkovzdušné fritování vložte pokrm.
- Zavřete víko a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček.
- Stiskněte tlačítko napájení a vyberte program HORKOVZDUŠNÉ FRITOVÁNÍ. Ikona horkovzdušného fritování se rozsvítí. Pomocí tlačítek + a - upravte teplotu a čas na požadované hodnoty potřebné pro vaření.
- Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte vaření. Střídavě se bude zobrazovat časovač
- a zvolená teplota.
- Když je vaření dokončeno, zazní zvukový signál.

Poznámka: Cyklus horkovzdušného fritování lze „pozastavit“ buď zvednutím víka, nebo stisknutím

tlačítka START/STOP. Jakmile víko znovu zavřete nebo znovu stisknete tlačítko START/STOP, proces vaření bude pokračovat.

Jak používat režim grilování/opékání

- Otevřete horní víko otočením knoflíku na víku proti směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že ve víku není nástavec pro tlakové vaření. Pokud je díl horký, vždy používejte rukojeť. Vložte mřížku pro horkovzdušné fritování.

- Dovnitř zařízení vložte nepřilnavou nádobu na vaření. Je-li to potřeba, přidejte dovnitř nádony na vaření parní rošt a pokrm vyskládejte na něj.
 - Zavřete víko a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček.
 - Stiskněte tlačítko napájení a vyberte program GRILOVÁNÍ/OPÉKÁNÍ. Ikona horkovzdušného fritování se rozsvítí. Pomocí tlačítek + a - upravte teplotu a čas na požadované hodnoty potřebné pro vaření. Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte vaření. Střídavě se bude zobrazovat časovač a zvolená teplota.
 - Cyklus grilování/opékání lze „pozastavit“ buď zvednutím víka, nebo stisknutím tlačítka START/STOP. Jakmile víko znovu zavřete nebo znovu stisknete tlačítko START/STOP, proces vaření bude pokračovat.
 - Když je vaření dokončeno, zazní zvukový signál a zařízení přejde do režimu udržování teploty.
- Tento program lze také použít pro **sušení ovoce a zeleniny**. Podrobnější informace najdete v tabulce funkcí horkovzdušné fritézy.

Jak používat režim pečení

- Otevřete horní víko otočením knoflíku na víku proti směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že ve víku není nástavec pro tlakové vaření. Pokud je díl horký, vždy používejte rukojeť. Vložte mřížku pro horkovzdušné fritování.
- Dvorníř zařízení vložte nepřilnavou nádobu na vaření. Je-li to potřeba, přidejte dovnitř nádony na vaření parní rošt a pokrm vyskládejte na něj.
- Zavřete víko a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček.

Funkce tlakového vaření

Funkce tlakového vaření

- Otevřete horní víko otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že ve víku není mřížka horkovzdušné fritézy. Díly vždy vyměňujte za pomoci rukojeti. Vložte nástavec pro tlakové vaření.
- Dvorníř zařízení vložte nepřilnavou nádobu na vaření a do ní umístěte pokrm.
- Zavřete víko a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček.
- Stiskněte tlačítko napájení a vyberte program TLAKOVÉ VAŘENÍ. Ikona tlakového vaření se rozsvítí. Pomocí tlačítek + a - upravte požadovanou dobu vaření.

- Jakmile bude dosaženo správného tlaku, na displeji se místo rotujících pomlček zobrazí odpočítávající časovač.
- Když je vaření dokončeno, zazní zvukový signál. Jakmile je vaření dokončeno, zařízení se automaticky přepne na funkci „udržování teploty“.
- Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.
- Chcete-li ukončit program vaření před dokončením, stiskněte tlačítko START/STOP, kterým vaření ukončíte, a poté stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY.

Při uvolňování páry nebo otevírání víka NIKDY k zařízení nepřibližujte obličej ani ruce. Při uvolňování páry nebo otevírání víka VŽDY používejte držadla nádoby. Poznámka: Chcete-li nastavit funkci odloženého startu, stiskněte tlačítko ODLOŽENÉHO ČASOVAČE. Chcete-li vaření spustit ihned, stisknutím tlačítka START/STOP vaření zahájíte. Na ovládacím panelu se zobrazí rotující pomlčky, které značí, že zařízení zvyšuje tlak na požadovanou hodnotu.

Funkce pomalého vaření

- Otevřete horní víko otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že ve víku není mřížka horkovzdušné fritézy. Díly vždy vyměňujte za pomoci rukojeti. Vložte nástavec pro tlakové vaření.
- Dovnitř zařízení vložte nepřilnavou nádobu na vaření a do ní umístěte pokrm.
- Zavřete víko a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček.

- Stiskněte tlačítko napájení a vyberte program POMALÉ VAŘENÍ. Ikona tlakového vaření se rozsvítí. Pomocí tlačítek + a - upravte časovač na požadovanou dobu vaření.
- Jakmile bude dosaženo správné teploty, na displeji se místo rotujících pomlček zobrazí odpočítávající časovač.
- Když je vaření dokončeno, zazní zvukový signál. Jakmile je vaření dokončeno, zařízení se automaticky přepne na funkci UDRŽOVÁNÍ TEPLoty.
- Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.
- Chcete-li ukončit program vaření před dokončením, stiskněte tlačítko START/STOP, kterým vaření ukončíte, a poté stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY.

Poznámka: Chcete-li nastavit funkci odloženého startu, stiskněte tlačítko ODLOŽENÉHO ČASOVAČE. Chcete-li vaření spustit ihned, stisknutím tlačítka START/STOP vaření zahájíte. Na ovládacím panelu se zobrazí rotující pomlčky, které značí, že se zařízení nahřívá.

Funkce vaření v páře

- Otevřete horní víko otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že ve víku není mřížka horkovzdušné fritézy. Díly vždy vyměňujte za pomoci rukojeti. Vložte nástavec pro tlakové vaření.
- Dovnitř zařízení vložte nepřilnavou nádobu na vaření. Pokrm vyskládejte na dodaný parní rošt. Nádobu na vaření nikdy nenaplňujte více než ze dvou třetin.

- Do nádoby na vaření přidejte 1,5 hrnku vody nebo tekutiny pro vaření v páře.
- Zavřete víko a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček.
- Stiskněte tlačítko napájení a vyberte program VAŘENÍ V PÁŘE. Ikona tlakového vaření se rozsvítí. Pomocí tlačítek + a - upravte požadovanou dobu vaření.
- Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte vaření. Na ovládacím panelu se zobrazí rotující pomlčky, které značí, že se zařízení nahřívá.
- Jakmile bude dosaženo správného tlaku či teploty, na displeji se místo rotujících pomlček zobrazí odpočítávající časovač.
- Když je vaření dokončeno, zazní zvukový signál. Když je vaření dokončeno a jste připraveni pokrm vyjmout, stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY.
- Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.
- Chcete-li ukončit program vaření před dokončením, stiskněte tlačítko START/STOP, kterým vaření ukončíte, a poté stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY.

Jak používat funkci polévka/vývar

- Otevřete horní víko otočením knoflíku na víku proti směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že ve víku není nástavec pro tlakové vaření. Pokud je díl horký, vždy používejte rukojeť. Vložte mřížku pro horkovzdušné fritování.
- Dvorníř zařízení vložte nepřilnavou nádobu na vaření. Dvorníř nádoby na vaření vložte košík pro horkovzdušné fritování. Přísady umístěte dvorníř košíku.
- Zavřete víko a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček.
- Stiskněte tlačítko napájení a vyberte program POLÉVKA/VÝVAR. Ikona horkovzdušného fritování se rozsvítí. Pomocí tlačítek + a - upravte teplotu a čas na požadované hodnoty potřebné pro vaření.
- Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte vaření. Střídavě se bude zobrazovat časovač a zvolená teplota.
- Když je vaření dokončeno, zazní zvukový signál.
- Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.
- Chcete-li ukončit program vaření před dokončením, stiskněte tlačítko START/STOP, kterým vaření ukončíte, a poté stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY.

Jak používat režim rýže/obiloviny

- Otevřete horní víko otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že ve víku není mřížka horkovzdušné fritézy. Díly vždy vyměňujte za pomoci rukojeti. Vložte nástavec pro tlakové vaření.
- Dvorníř zařízení vložte nepřilnavou nádobu na vaření. Dvorníř nádoby na vaření umístěte nevařenou rýži a tekutinu.
- Zavřete víko a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček.

- Stiskněte tlačítko napájení a vyberte program RÝŽE/OBILOVINY. Ikona tlakového vaření se rozsvítí. Pomocí tlačítek + a - upravte požadovanou dobu vaření.
- Jakmile bude dosaženo potřebného tlaku, na displeji se místo rotujících pomlček zobrazí odpočítávající časovač.
- Když je vaření dokončeno, zazní zvukový signál. Jakmile je vaření dokončeno, zařízení se automaticky přepne na funkci UDRŽOVÁNÍ TEPLoty.
- Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.
- Chcete-li ukončit program vaření před dokončením, stiskněte tlačítko START/STOP, kterým vaření ukončíte, a poté stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY.

Při uvolňování páry nebo otevírání víka NIKDY k zařízení nepřiblížujte obličej ani ruce. Při UVOLŇOVÁNÍ PÁRY nebo otevírání víka VŽDY používejte držadla nádoby.

Poznámka: Když vaříte přísady, které nabudou na objemu, nenaplňujte nádobu více než z poloviny.

Poznámka: Chcete-li nastavit funkci odloženého startu, stiskněte tlačítko ODLOŽENÉHO ČASOVAČE.

- Chcete-li vaření spustit ihned, stisknutím tlačítka START/STOP vaření zahájíte. Na ovládacím panelu se zobrazí rotující pomlčky, které značí, že zařízení zvyšuje tlak na požadovanou hodnotu.

Funkce jogurtu

- Otevřete horní víko otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že ve víku není mřížka horkovzdušné fritézy. Díly vždy vyměňujte za pomoci rukojeti.

- Vložte nástavec pro tlakové vaření.
- Dovnitř zařízení vložte nepřilnavou nádobu na vaření a do ní umístěte pokrm.
- Zavřete víko a zajistěte ho otočením po směru hodinových ručiček.
- Stiskněte tlačítko napájení a vyberte program JOGURT. Ikona tlakového vaření se rozsvítí. Pomocí tlačítek + a - upravte požadovanou dobu vaření.
- Jakmile bude dosaženo potřebného tlaku, na displeji se místo rotujících pomlček zobrazí odpočítávající časovač.
- Když je vaření dokončeno, zazní zvukový signál.

Poznámka: Chcete-li nastavit funkci odloženého startu, stiskněte tlačítko ODLOŽENÉHO ČASOVAČE. Chcete-li vaření spustit ihned, stisknutím tlačítka START/STOP vaření zahájíte. Na ovládacím panelu se zobrazí rotující pomlčky, které značí, že zařízení zvyšuje tlak na požadovanou hodnotu.

Jak používat režim smažení

- Otevřete horní víko otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček.
- Ujistěte se, že ve víku není mřížka horkovzdušné fritézy. Pokud je díl horký, vždy používejte rukojeť.
- Vložte nástavec pro tlakové vaření.
- Dvorníř zařízení vložte nepřilnavou nádobu na vaření.
- Při použití funkce smažení může víko zůstat otevřené.
- Stiskněte tlačítko napájení a vyberte program SMAŽENÍ. Ikona tlakového vaření se rozsvítí. Pomocí tlačítek + a - upravte teplotu na požadovanou teplotu pro vaření (vysokou, střední nebo nízkou).
- Stisknutím tlačítka START/STOP zahájíte vaření.

- Když je vaření dokončeno, stiskněte tlačítko START/STOP.
- Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.
- Chcete-li ukončit program vaření před dokončením, stiskněte tlačítko START/STOP, kterým vaření ukončíte, a poté stiskněte tlačítko UVOLNĚNÍ PÁRY.

POZNÁMKA: NIKDY s horkovzdušnou fritézou nepoužívejte kovové náčiní, protože by mohlo poškrábat nepřilnavý povrch nádoby na vaření nebo vyměnitelné díly.

FUNKCE HORKOVZDUŠNÉHO FRITOVÁNÍ

Program	Horkovzdušné fritování
Logo	
Výchozí čas (min)	20 min
Rozsah (min)	1–60 min
Výchozí teplota (°C)	200 °C
Rozsah (°C)	80–200 °C
Množství	500–750 g
Dodatečné informace	Při přípravě hranolků protřepejte každých 5 minut.
Program	Grilování/opékání
Logo	

Výchozí čas (min)	10 min
Rozsah (min)	1–60 min
Výchozí teplota (°C)	220 °C
Rozsah (°C)	80–220 °C
Množství	250–500 g
Program	Pečení/sušení
Logo	
Výchozí čas (min)	15 min
Rozsah (min)	1 min – 24 h
Výchozí teplota (°C)	200 °C
Rozsah (°C)	30–200 °C
Množství	250–500 g
Dodatečné informace	Volbu v rozsahu 1–89 minut lze nastavit po 1 minutě a volbu v rozsahu 90 minut až 24 hodin lze nastavit po 30 minutách. Při použití této funkce je možné sušit ovoce a zeleninu. Preferovaná nastavení: 30–70 °C stupňů po dobu 5–10 hodin v závislosti na druhu pokrmu.

- Při použití těchto funkcí se vždy ujistěte, že jste do zařízení vložili mřížku pro horkovzdušné fritování.

- Když je vaření dokončeno, časovač se přenastaví na hodnotu „0“ a pak se automaticky přepne na funkci udržování teploty na 30 minut při teplotě 80 °C.

Funkce horkovzdušného fritování a tlakového vaření

Program	Tlakové vaření
Logo	
Výchozí čas (min)	30 min
Rozsah (min)	0–4 hodiny
Množství	Viz ryska maximálního naplnění na vnitřní straně nádoby
Dodatečné informace	Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko uvolnění páry, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.
Program	Pomalé vaření
Logo	
Výchozí čas (min)	4 hodiny
Rozsah (min)	4–12 hodin
Množství	Viz ryska maximálního naplnění na vnitřní straně nádoby

Dodatečné informace	<i>Výchozí teplota je vysoká (nastavení: vysoká, nízká). Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko uvolnění páry, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.</i>
Program	Vaření v páře
Logo	
Výchozí čas (min)	10 min
Rozsah (min)	1–30 min
Množství	500–750 g
Dodatečné informace	<i>Do nádoby na vaření přidejte 1,5 hrnku vody. Maximální objem jsou dvě třetiny nádoby na vaření. Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko uvolnění páry, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.</i>
Program	Polévka/vývar
Logo	
Výchozí čas (min)	1 hodina
Rozsah (min)	0,5–4 hodiny

Množství	Viz ryska maximálního naplnění na vnitřní straně nádoby
Dodatečné informace	<i>Chcete-li nejprve zeleninu orestovat či zprudka opéct, použijte funkci smažení.</i> Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko uvolnění páry, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.
Program	Rýže/obiloviny
Logo	
Výchozí čas (min)	20 min
Rozsah (min)	3–60 min
Množství	Použijte 4 hrnky rýže a 5 hrnků vody
Dodatečné informace	<i>100 g rýže během vaření zvětší svůj objem na 250 g rýže. Různé druhy rýže a obilovin vyžadují různé poměry vody.</i> Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko uvolnění páry, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.

Program	Jogurt
Logo	
Výchozí čas (min)	6 hodin
Rozsah (min)	4–12 hodin
Množství	9 lahví při 120 ml na jednu láhev
Program	Smažení
Logo	
Výchozí čas (min)	10 min
Rozsah (min)	1–30 min
Množství	500 g
Dodatečné informace	<i>Výchozí teplota je vysoká (nastavení: vysoká, střední, nízká), při použití této funkce lze mít víko otevřené.</i> Jakmile skončí proces tlakového vaření, stiskněte tlačítko uvolnění páry, kterým uvolníte tlak. Cyklus uvolnění páry trvá 3 minuty. Jakmile se pára vypustí, můžete víko bezpečně otevřít.

- Při použití těchto funkcí se vždy ujistěte, že jste do zařízení vložili nástavec pro tlakové vaření.
- Když je vaření dokončeno, časovač se přenastaví na hodnotu „0“ a pak se automaticky přepne na funkci udržování teploty s výchozí hodnotou 4 hodiny.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Po každém užití použijte měkký, vlhký hadřík a vytřete jím základnu i víko, dokud nebudou čisté.
- Je-li to potřeba, použijte kartáček nebo vatovou tyčinku. Do základny zařízení nikdy nelijte žádnou tekutinu.
- Omyjte odnímatelné části (nádobu na vaření, košík, parní rošt, nástavec pro tlakové vaření, mřížku pro horkovzdušné fritování, rukojeť, odnímací nástroj a misku na sraženou páru) v teplé mýdlové vodě měkkým hadříkem nebo houbičkou.
- Před omytím dílů do víka se vždy řiďte postupem pro bezpečné a správné vyjmutí dílů.
- Každý díl pečlivě osušte.
- Nádobu na vaření, košík a parní rošt lze mýt v myčce. Doporučujeme je ovšem umývat ručně, protože tím prodloužíte jejich životnost.
- Když nádobu na vaření a košík čistíte nebo v nich vaříte, nikdy nepoužívejte kovové náčiní nebo drátěnky, které by mohly poškodit nepřilnavý povrch.
- Na žádné součásti ani doplňky nikdy nepoužívejte agresivní chemické čisticí prostředky, drátěnky nebo písky.

Pokyny pro skladování

- Zařízení odpojte z elektřiny a nechejte zcela vychladnout.
- Nádobu na vaření a rukojeť na vyměnitelné díly uložte dovnitř zařízení.
- Zařízení uložte do původní krabice nebo zakryté na chladném a suchém místě.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Zařízení je vybaveno bezpečnostními funkcemi, které jej vypnou, pokud se při vaření vyskytnou neobvyklé okolnosti. Na ovládacím panelu se zobrazí chybové hlášení. V závislosti na chybě bude přehráván i zvuk pípání. Jakmile bude problém identifikován a opraven, zapojte zařízení znovu ke zdroji elektřiny a pokračujte v tlakovém vaření.

Popis	Řešení
CHYBA: NOT-LOCK (NENÍ ZAJIŠTĚNO)	
Horní víko je otevřené.	Víko zavřete a otočte knoflíkem víka ve směru hodinových ručiček, čímž se víko zajistí.
CHYBA: Zařízení nefunguje v režimu tlakového vaření	
Nástavec pro tlakové vaření není správně vložen do zařízení.	Umístěte nástavec pro tlakové vaření podle pokynů. Ujistěte se, že ve víku není mřížka pro horkovzdušné fritování.
CHYBA: Zařízení nefunguje v režimu horkovzdušného fritování	
Mřížka pro horkovzdušné fritování není správně vložena do zařízení.	Umístěte mřížku horkovzdušné fritézy podle pokynů. Ujistěte se, že ve víku není nástavec pro tlakové vaření.
CHYBA: NO-POT (CHYBÍ NÁDOBA)	

Nádoba na vaření není správně vložena do zařízení.

Opatrně zatlačte tlakovou nádobu dolů do zařízení, dokud se nádoba nedostane do kontaktu s varnou deskou ve spodní části zařízení.

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!

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.
- Nikdy nenechávajte spotrebič zapnutý bez dozoru.
- Tento spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí), ktoré majú znížené fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti, ani osoby bez patričných skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo ak ich táto osoba vopred nepoučila o obsluhu spotrebiča.
- Pri používaní akéhokoľvek spotrebiča deťmi alebo v ich blízkosti je potrebný prísny dohľad.
- **VAROVANIE:** Rozliate potraviny môžu spôsobiť vážne popáleniny. Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí. Kábel nikdy neprevesujte cez okraj pultu, nikdy nepoužívajte zásuvku pod pultom ani predlžovací kábel.
- Pri použití príslušenstva, ktoré neodporučil výrobca spotrebiča, môže dôjsť k zraneniam.
- Nepoužívajte vonku.
- Nepokladajte na horúci plynový/elektrický ohrievač ani do jeho blízkosti, ani do vyhriatej rúry.
- Nečistite kovovými drôtenkami. Kúsky drôtenky sa môžu odlomiť, dotknúť sa elektrických dielov a spôsobiť riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Pri vyťahovaní podnosu alebo likvidácii horúceho tuku postupujte mimoriadne opatrne.
- Pri premiestňovaní spotrebiča, ktorý obsahuje olej alebo iné horúce kvapaliny, treba postupovať mimoriadne opatrne.
- **VÝSTRAHA:** Z dôvodu ochrany pred poškodením alebo úrazom elektrickým prúdom nevarte v základnom zariadení. Varte výhradne v priloženom varnom hrnci.

- Ak chcete spotrebič odpojiť od elektriny, stlačte vypínač a následne vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Ak sú tlaková platňa, rošt na teplovzdušné vyprážanie alebo varný hrniec preliačené alebo opotrebované, nepoužívajte ich.
- **VAROVANIE:** Vzduchovú fritézu nikdy nepoužívajte na hĺbkové ani na tlakové vyprážanie bez ohľadu na to, či je veko nasadené alebo zložené. **JE TO NEBEZPEČNÉ A MÔŽE TO SPÔSOBIŤ POŽIAR ALEBO VÁŽNE POŠKODENIE.**
- Na vkladanie alebo vyberanie vložky roštu, prípadne tlakovej platne vzduchovej fritézy **VŽDY** používajte odpojiteľnú rukoväť.
- Zabezpečte, aby sa na filtri a ventile na uvoľnenie tlaku nenachádzali zvyšky jedla ani nečistoty.
- Varný hrniec nikdy nenapĺňajte nad rysku maxima.
- Pred vložení varného hrnca do základného zariadenia hrniec aj základné zariadenie dôkladne vyutierajte dosucha mäkkou handričkou.
- Pred použitím je potrebné spotrebič vždy správne zložiť.
- Tento spotrebič varí pod tlakom. Pri nesprávnom použití hrozí riziko obarenia. Pred obsluhou skontrolujte, či je spotrebič správne zatvorený.
- Ak používate tlakovú platňu, pred použitím vždy skontrolujte, či je tlaková platňa vložena a veko správne zatvorené.
- Ventil na uvoľnenie tlaku nezakrývajte.
- Pri vyťahovaní varného hrnca zo základne postupujte opatrne.
- Keď je vyberateľný varný hrniec prázdny, nezohrievajte ho dlhšie ako 10 minút – mohlo by dôjsť k poškodeniu varného povrchu.
- Pri používaní funkcie vyprážania vždy ponechajte veko v otvorenej polohe.
- Aby ste predišli prípadnému poškodeniu spôsobenému parou, spotrebič pri používaní položte ďalej od stien a skriniek.
- Spotrebič nikdy nezdvíhajte tak, že ho uchopíte za bočné uchá na veku.
- Nikdy sa nedotýkajte nekrytého ohrevného telesa.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.

- 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.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a napájací kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Napájací kábel, zástrčku ani spotrebič neponárajte do vody ani do žiadnej inej kvapaliny, aby sa predišlo úrazu elektrickým prúdom.
- Potraviny nezohrievajte príliš dlho.
- Po použití sa môže na povrchu ohrevného telesa nachádzať zvyškové teplo.
- Pred čistením spotrebiča musíte vytiahnuť konektor. Ubezpečte sa prosím, že vstup je kompletne suchý, skôr ako spotrebič znovu použijete.

- Tlaková nádoba sa nesmie otvárať v priebehu používania či dokiaľ tlak v nej dostatočne neklesne.



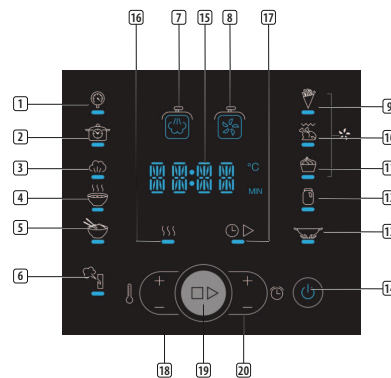
- Povrch môže byť pri používaní horúci.
- **VAROVANIE:** V prípade, že je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby sa predišlo riziku úrazu elektrickým prúdom!
- Počas prevádzky spotrebiča môžu byť teploty prístupných povrchov vysoké.
- Zariadenie nie je určené na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému na diaľkové ovládanie.
- Spotrebič musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky (pre spotrebiče triedy I).
- Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.
- 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.)

POPIS SÚČASTÍ

1. Podložka na vyzrážanú paru
2. Zariadenie
3. Rošt vzduchovej fritézy
4. Tlaková platňa
5. Rukoväť platne pre tlakovú platňu a rošt vzduchovej fritézy
6. Rukoväť pre kôš vzduchovej fritézy
7. Parný rošt
8. Kôš vzduchovej fritézy
9. Stojan AeroFlow
10. Varný hrniec s neprilnavým povrchom

OVLÁDACÍ PANEL



1: Tlakové varenie	11: Pečenie
2: Pomalé varenie	12: Jogurt
3: Varenie v pare	13: Vyprážanie
4: Polievka/vývar	14: Napájanie
5: Ryža/obilniny	15: Displej
6: Vypustenie pary	16: Udržiavanie teploty
7: Ikona tlakového varenia	17: Odložené spustenie
8: Ikona vzduchovej fritézy	18: Teplota +/-
9: Vzduchová fritéza	19: Štart/stop
10: Grilovanie/opekanie	20: Čas +/-

SK

Hlavný vypínač

- Stlačením tohto tlačidla zariadenie zapnete a vypnete. Keď je zariadenie zapojené do elektriny, vypínač bude svietiť načerveno. Po stlačení tlačidla sa kontrolka rozsvieti nabiele.

Ikona vzduchovej fritézy

- Táto ikona sa automaticky rozsvieti po bezpečnom vložení roštu vzduchovej fritézy, keď je zariadenie pripravené na používanie funkcií vzduchovej fritézy.

Poznámka: Mriežka vzduchovej fritézy sa používa pri nasledujúcich funkciách: vzduchové fritovanie, grilovanie/opekánie a pečenie. Tieto funkcie sa podsvietia a dajú sa vybrať iba po vložení roštu vzduchovej fritézy.

Ikona tlakového varenia

- Táto ikona sa automaticky rozsvieti po bezpečnom vložení tlakovej platne, keď je zariadenie pripravené na používanie funkcií tlakového varenia.

Poznámka: Tlaková platňa sa používa pri nasledujúcich funkciách: tlakové varenie, pomalé varenie, varenie v pare, polievka/vývar, ryža/obilniny, jogurt a vyprážanie. Tieto funkcie sa podsvietia a dajú sa vybrať iba po bezpečnom vložení tlakovej platne.

Poznámka: Funkcia vyprážania bude fungovať aj po otvorení veka.

Displej

- Zobrazuje teplotu a čas. Ikony teploty a času sa rozsvetujú striedavo.

Tlačidlo Štart/stop

- Jedným stlačením tohto tlačidla spustíte alebo zastavíte proces varenia.

Tlačidlo Plus

- Jeho stlačením zvýšite teplotu alebo čas.

Tlačidlo Mínus

- Dotykom znížite teplotu alebo čas.

Tlačidlo Vypustenie pary

- Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla Vypustenie pary. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.

Poznámka: Keď chcete zastaviť program varenia pred jeho skončením, stlačením tlačidla ŠTART/STOP ukončíte varenie a následne stlačte tlačidlo VYPUSTENIE PARY.

Funkcia udržiavania teploty

- Po skončení varenia sa zariadenie automaticky prepne do režimu udržiavania teploty.

Funkcia odloženého spustenia

- Stlačením tohto tlačidla odložíte varenie na požadovanú dobu (rozsah: 30 minút – 24 hodín). Najprv stlačte tlačidlo požadovanej funkcie varenia, následne tlačidlo odloženého spustenia. Keď začne blikať kontrolka, nastavte požadované oneskorenie varenia a potvrdte stlačením tlačidla ŠTART. Ak chcete zrušiť nastavenie odloženého spustenia, opätovne stlačte tlačidlo odloženého spustenia (pred stlačením tlačidla ŠTART).

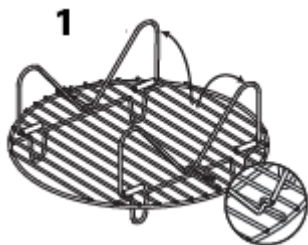
PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Odstráňte všetok baliaci materiál.
- Odstráňte zo spotrebiča všetky nálepky alebo štítky.
- Dôkladne umyte diely teplou vodou, čistiacim prostriedkom a neabrazívnou hubkou.
- Utrite vnútro a vonkajšok spotrebiča vlhkou utierkou.

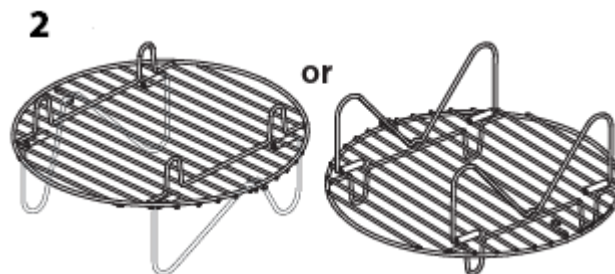
- Umiestnite spotrebič na stabilný horizontálny a rovný povrch, spotrebič neumiestňujte na povrch, ktorý nie je odolný teplu.
- **Táto teplovzdušná fritéza používa horúci vzduch. Nenalievajte do panvice fritovací olej alebo masť.**
- **Na zabránenie porúch prúdenia vzduchu nedávajte nič navrch spotrebiča a okolo spotrebiča zabezpečte vždy 10 centimetrov voľného miesta.**

Rozloženie parného roštu

- Ak chcete rozložiť parný rošt, rozložte jeho nožičky a opatrne zachyťte strednú časť v tvare „V“ na háčik, ktorý sa nachádza na kraji. (Obrázok 1)



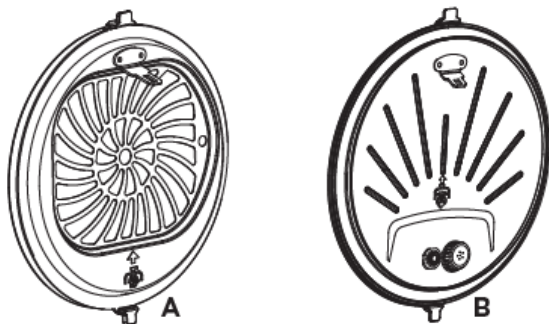
- V závislosti od receptu a preferovaného spôsobu prípravy je na dosiahnutie požadovaného výsledku možné jedlo umiestniť na ľubovoľnú stranu obojstranného parného roštu. (Obrázok 2)



- Nožičky parného roštu je možné pred odložením zložiť. Strednú časť v tvare „V“ opatrne zatlačte, čím dôjde k jej odomknutiu. Potom môžete zložiť nožičky smerom dovnútra.

VEKÁ

K tomuto zariadeniu sa dodávajú dve rôzne veká – tlaková platňa a rošt vzduchovej fritézy. Tieto dve veká umožňujú používateľom jednoduchou výmenou platní využívať funkcie varenia v pare, vzduchového fritovania a ďalšie.



Rošt vzduchovej fritézy (A)

Ak chcete získať prístup k nasledujúcim funkciám varenia, budete musieť nainštalovať rošt vzduchovej fritézy:

- Vzduchové fritovanie
- Grilovanie/opekánie
- Pečenie

Tlaková platňa (B)

Ak chcete získať prístup k nasledujúcim funkciám varenia, budete musieť nainštalovať tlakovú platňu:

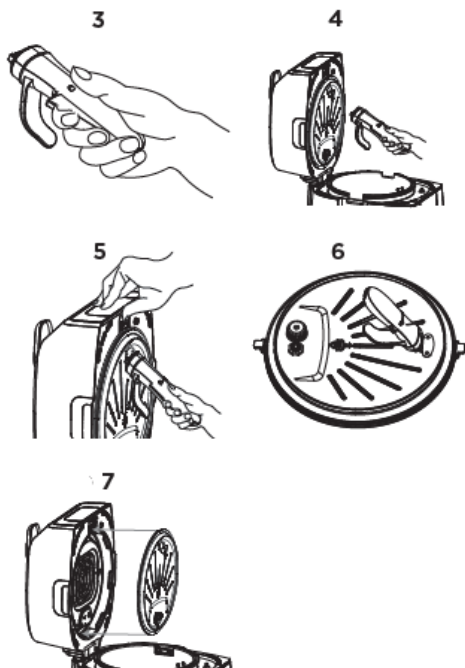
- Tlakové varenie
- Pomalé varenie
- Varenie v pare
- Polievka/vývar
- Ryža/obilniny
- Jogurt
- Vyprážanie

POZNÁMKA: Požadované funkcie varenia možno vybrať iba po nainštalovaní správnej varnej vložky.

PRIPOJENIE/ODPOJENIE TLAKOVEJ PLATNE ALEBO ROŠTU VZDUCHOVEJ FRITÉZY

Ak je to možné, horúcu tlakovú platňu alebo rošt vzduchovej fritézy ponechajte na mieste dovtedy, pokiaľ úplne nevychladnú. V prípade receptov, pri ktorých je potrebná výmena platne alebo vložky počas varenia, vždy použite priloženú rukoväť platne. Táto rukoväť je navrhnutá tak, aby vám umožnila pohodlne pripojiť a odpojiť platne, aj keď sú horúce.

1. Pevne uchopíte rukoväť platne tak, aby predĺžený chránič ruky smeroval nadol (3).
2. Koniec rukoväte pripojíte k prečnievajúcemu kovovému držiaku na platni. Po zaistení uzamkníte stlačením tlačidla vľavo (4).
3. Keď je rukoväť bezpečne uchytená k platni, stlačte západku na uvoľnenie v hornej časti platne (5).
4. Pomocou rukoväte opatrne zdvihnite platňu zo zariadenia a položte ju na pevný, plochý a tepelne odolný povrch.
5. Ak chcete rukoväť odpojiť z platne, stlačte tlačidlo na pravej strane rukoväte a rukoväť potiahnite von (6).
6. Pred presúvaním alebo čistením nechajte platňu úplne vychladnúť.
7. Na obrázku 7 je uvedené miesto vo veku, ktoré slúži na uskladnenie platne.



POUŽÍVANIE

Funkcie vzduchovej fritézy

Používanie funkcie Vzduchová fritéza

- Otočením gombíka veka proti smeru hodinových ručičiek otvorte horné veko.
- Skontrolujte, či je vytiahnutá tlaková platňa. Ak sú platne horúce, použite vždy rukoväť platne.
- Vložte rošt vzduchovej fritézy.
- Do zariadenia vložte varný hrniec s neprílným povrchom. Do varného hrnca vložte kôš vzduchovej fritézy. Do koša vzduchovej fritézy vložte jedlo.
- Zatvorte veko a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.
- Stlačte vypínač a vyberte funkciu VZDUCHOVÁ FRITÉZA. Rozsvieti sa ikona vzduchovej fritézy. Tlačidlami + a – upravte teplotu a čas podľa požadovaných parametrov varenia.
- Stlačením tlačidla ŠTART/STOP spustíte varenie. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať
- časovač s odpočítavaním a zvolená teplota.
- Po skončení varenia zaznie zvukový signál.

Poznámka: Cyklus vzduchového fritovania možno „pozastaviť“ buď zdvihnutím veka, alebo stlačením tlačidla ŠTART/STOP. Po zatvorení veka alebo stlačením tlačidla ŠTART/STOP bude varenie pokračovať.

Používanie funkcie Grilovanie/opekánie

- Otočením gombíka veka proti smeru hodinových ručičiek otvorte horné veko.
- Skontrolujte, či je vytiahnutá tlaková platňa. Ak sú platne horúce, použite vždy rukoväť platne. Vložte rošt vzduchovej fritézy.

- Do zariadenia vložte varný hrniec s nepriľnavým povrchom. V prípade potreby vložte do varného hrnca parný rošt a jedlo umiestnite na jeho hornú časť.
- Zatvorte veko a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.
- Stlačte vypínač a vyberte funkciu GRILOVANIE/OPEKANIE. Rozsvieti sa ikona vzduchovej fritézy. Tlačidlami + a – upravte teplotu a čas podľa požadovaných parametrov varenia. Stlačením tlačidla ŠTART/STOP spustíte varenie. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať časovač s odpočítavaním a zvolená teplota.
- Cyklus GRILOVANIE/OPEKANIE možno „pozastaviť“ buď zdvihnutím veka, alebo stlačením tlačidla ŠTART/STOP. Po zatvorení veka alebo stlačení tlačidla ŠTART/STOP bude varenie pokračovať.
- Po skončení varenia zaznie zvukový signál a zariadenie sa prepne do režimu udržiavania teploty.

Používanie funkcie Pečenie

- Otočením gombíka veka proti smeru hodinových ručičiek otvorte horné veko.
- Skontrolujte, či je vyťahnutá tlaková platňa. Ak sú platne horúce, použite vždy rukoväť platne. Vložte rošt vzduchovej fritézy.
- Do zariadenia vložte varný hrniec s nepriľnavým povrchom. V prípade potreby vložte do varného hrnca parný rošt a jedlo umiestnite na jeho hornú časť.
- Zatvorte veko a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.

- Stlačte vypínač a vyberte funkciu PEČENIE. Rozsvieti sa ikona vzduchovej fritézy. Tlačidlami + a – upravte teplotu a čas podľa požadovaných parametrov varenia. Stlačením tlačidla ŠTART/STOP spustíte varenie. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať časovač s odpočítavaním a zvolená teplota.
- Cyklus pečenia sa dá „pozastaviť“ buď zdvihnutím veka, alebo stlačením tlačidla ŠTART/STOP. Po zatvorení veka alebo stlačení tlačidla ŠTART/STOP bude varenie pokračovať.
- Po skončení varenia zaznie zvukový signál a zariadenie sa prepne do režimu udržiavania teploty.

Táto funkcia sa dá tiež použiť na **sušenie ovocia alebo zeleniny**. Viac informácií sa dozviete v tabuľke funkcií vzduchovej fritézy.

Funkcie tlakového varenia

Funkcia tlakového varenia

- Otočením gombíka proti smeru hodinových ručičiek otvorte horné veko.
- Vyberte von rošt vzduchovej fritézy. Vždy použite rukoväť platne. Vložte tlakovú platňu.
- Do zariadenia vložte varný hrniec s nepriľnavým povrchom, do ktorého vložte jedlo.
- Zatvorte veko a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.
- Stlačte vypínač a vyberte funkciu TLAKOVÉ VARENIE. Rozsvieti sa ikona tlakového varenia. Tlačidlami + a – upravte požadovanú dobu varenia.
- Po dosiahnutí správneho tlaku sa na displeji prestanú zobrazovať otáčajúce sa pomlčky a začne sa zobrazovať odpočítavanie.

- Po skončení varenia zaznie zvukový signál. Po skončení varenia sa zariadenie automaticky prepne do režimu „udržiavanie teploty“.
- Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla VYPUSTENIE PARY. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.
- Ak chcete zastaviť program varenia pred jeho skončením, stlačením tlačidla ŠTART/STOP ukončíte varenie a potom stlačte tlačidlo VYPUSTENIE PARY.

Pri vypúšťaní pary alebo otváraní veka sa NIKDY nepribližujte tvárou ani rukami k zariadeniu. Pri vypúšťaní pary alebo otváraní VŽDY použite držiaky hrnca. Poznámka: Ak chcete nastaviť funkciu odloženého spustenia, stlačte tlačidlo ČASOVAČ ONESKORENIA a upravte čas. Ak chcete spustiť varenie okamžite, stlačte tlačidlo ŠTART/STOP. Na ovládacom paneli sa budú otáčať pomlčky, čo znamená, že v zariadení sa zvyšuje tlak na požadovanú hodnotu.

Funkcia pomalého varenia

- Otočením gombíka proti smeru hodinových ručičiek otvorte horné veko.
- Vyberte von rošt vzduchovej fritézy. Vždy použite rukoväť platne. Vložte tlakovú platňu.
- Do zariadenia vložte varný hrniec s neprílnavým povrchom, do ktorého vložíte jedlo.
- Zatvorte veko a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.
- Stlačte vypínač a vyberte funkciu POMALÉ VARENIE. Rozsvieti sa ikona tlakového varenia. Tlačidlami + a – upravte na časovači požadovanú dobu varenia.

- Po dosiahnutí správnej teploty sa na displeji prestanú zobrazovať otáčajúce sa pomlčky a začne sa zobrazovať odpočítavanie.
- Po skončení varenia zaznie zvukový signál. Po skončení varenia sa zariadenie automaticky prepne do režimu UDRŽIAVANIE TEPLoty.
- Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla VYPUSTENIE PARY. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.
- Ak chcete zastaviť program varenia pred jeho skončením, stlačením tlačidla ŠTART/STOP ukončíte varenie a potom stlačte tlačidlo VYPUSTENIE PARY.

Poznámka: Ak chcete nastaviť funkciu odloženého spustenia, stlačte tlačidlo ČASOVAČ ONESKORENIA a upravte čas. Ak chcete spustiť varenie okamžite, stlačte tlačidlo ŠTART/STOP. Na ovládacom paneli sa budú otáčať pomlčky, čo znamená, že v zariadení sa zvyšuje teplota na požadovanú hodnotu.

Funkcia varenia v pare

- Otočením gombíka proti smeru hodinových ručičiek otvorte horné veko.
- Vyberte von rošt vzduchovej fritézy. Vždy použite rukoväť platne. Vložte tlakovú platňu.
- Do zariadenia vložte varný hrniec s neprílnavým povrchom. Na priložený parný rošt rozmiestnite jedlo. Varný hrniec nikdy nenaplňajte na viac ako 2/3.
- Do varného hrnca nalejte 1,5 šálky vody alebo tekutiny na varenie v pare.
- Zatvorte veko a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.

- Stlačte vypínač a vyberte funkciu PARA. Rozsvieti sa ikona tlakového varenia. Tlačidlami + a – upravte požadovanú dobu varenia.
- Stlačením tlačidla ŠTART/STOP spustíte varenie. Na ovládacom paneli sa budú otáčať pomlčky, čo znamená, že v zariadení sa zvyšuje teplota na požadovanú hodnotu.
- Po dosiahnutí správneho tlaku/teploty sa na displeji prestanú zobrazovať cyklické pomlčky a začne sa zobrazovať odpočítavanie.
- Po skončení varenia zaznie zvukový signál. Keď ste po skončení varenia pripravení vybrať jedlo, stlačte tlačidlo VYPUSTENIE PARY.
- Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla VYPUSTENIE PARY. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.
- Ak chcete zastaviť program varenia pred jeho skončením, stlačením tlačidla ŠTART/STOP ukončíte varenie a potom stlačte tlačidlo VYPUSTENIE PARY.

Používanie funkcie Polievka/vývar

- Otočením gombíka veka proti smeru hodinových ručičiek otvorte horné veko.
- Skontrolujte, či je vytiahnutá tlaková platňa. Ak sú platne horúce, použite vždy rukoväť platne. Vložte rošt vzduchovej fritézy.
- Do zariadenia vložte varný hrniec s neprilnavým povrchom. Do varného hrnca vložte kôš vzduchovej fritézy. Do koša vložte suroviny.
- Zatvorte veko a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.

- Stlačte vypínač a vyberte funkciu POLIEVKA/VÝVAR. Rozsvieti sa ikona vzduchovej fritézy. Tlačidlami + a – upravte teplotu a čas podľa požadovaných parametrov varenia.
- Stlačením tlačidla ŠTART/STOP spustíte varenie. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať časovač s odpočítavaním a zvolená teplota.
- Po skončení varenia zaznie zvukový signál.
- Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla VYPUSTENIE PARY. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.
- Ak chcete zastaviť program varenia pred jeho skončením, stlačením tlačidla ŠTART/STOP ukončíte varenie a potom stlačte tlačidlo VYPUSTENIE PARY.

Používanie funkcie Ryža/obilniny

- Otočením gombíka proti smeru hodinových ručičiek otvorte horné veko.
- Vyberte von rošt vzduchovej fritézy. Vždy použite rukoväť platne. Vložte tlakovú platňu.
- Do zariadenia vložte varný hrniec s neprilnavým povrchom. Do varného hrnca nasypete nevarenú ryžu a nalejte tekutinu.
- Zatvorte veko a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.
- Stlačte vypínač a vyberte funkciu RYŽA/OBILNINY. Rozsvieti sa ikona tlakového varenia. Tlačidlami + a – upravte požadovanú dobu varenia.
- Po dosiahnutí tlaku sa na displeji prestanú zobrazovať otáčajúce sa pomlčky a začne sa zobrazovať odpočítavanie.

- Po skončení varenia zaznie zvukový signál. Po skončení varenia sa zariadenie automaticky prepne do režimu UDRŽIAVANIE TEPLoty.
- Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla VYPUSTENIE PARY. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.
- Ak chcete zastaviť program varenia pred jeho skončením, stlačením tlačidla ŠTART/STOP ukončíte varenie a potom stlačte tlačidlo VYPUSTENIE PARY.

Pri vypúšťaní pary alebo otváraní veka sa NIKDY nepribližujte tvárou ani rukami k zariadeniu. Pri VYPÚŠŤANÍ PARY alebo otváraní VŽDY použite držiaky hrnca.

Poznámka: Pri varení jedál, ktoré sa zväčšujú, nenapĺňajte varný hrniec na viac ako polovicu.

Poznámka: Ak chcete nastaviť funkciu odloženého spustenia, stlačte tlačidlo ČASOVAČ ONESKORENIA a upravte čas.

- Ak chcete spustiť varenie okamžite, stlačte tlačidlo ŠTART/STOP. Na ovládacom paneli sa budú otáčať pomlčky, čo znamená, že v zariadení sa zvyšuje tlak na požadovanú hodnotu.

Funkcia prípravy jogurtu

- Otočením gombíka proti smeru hodinových ručičiek otvorte horné veko.
- Vyberte von rošt vzduchovej fritézy. Vždy použite rukoväť platne.
- Vložte tlakovú platňu.
- Do zariadenia vložte varný hrniec s nepriľnavým povrchom, do ktorého vložíte jedlo.
- Zatvorte veko a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite.

- Stlačte vypínač a vyberte funkciu JOGURT. Rozsvieti sa ikona tlakového varenia. Tlačidlami + a – upravte požadovanú dobu varenia.
- Po dosiahnutí tlaku sa na displeji prestanú zobrazovať otáčajúce sa pomlčky a začne sa zobrazovať odpočítavanie.
- Po skončení varenia zaznie zvukový signál.

Poznámka: Ak chcete nastaviť funkciu odloženého spustenia, stlačte tlačidlo ČASOVAČ ONESKORENIA a upravte čas. Ak chcete spustiť varenie okamžite, stlačte tlačidlo ŠTART/STOP. Na ovládacom paneli sa budú otáčať pomlčky, čo znamená, že v zariadení sa zvyšuje tlak na požadovanú hodnotu.

Používanie funkcie Vyprážanie

- Otočením gombíka proti smeru hodinových ručičiek otvorte horné veko.
- Vyberte von rošt vzduchovej fritézy. Ak sú platne horúce, použite vždy rukoväť platne.
- Vložte tlakovú platňu.
- Do zariadenia vložte varný hrniec s nepriľnavým povrchom.
- Pri používaní funkcie Vyprážanie môže veko zostať otvorené.
- Stlačte vypínač a vyberte funkciu VYPRÁŽANIE. Rozsvieti sa ikona tlakového varenia. Tlačidlami + a – upravte požadovanú teplotu varenia (vysoká, stredná alebo nízka).
- Stlačením tlačidla ŠTART/STOP spustíte varenie.
- Po skončení varenia stlačte tlačidlo ŠTART/STOP.
- Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla VYPUSTENIE PARY. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.

- Ak chcete zastaviť program varenia pred jeho skončením, stlačením tlačidla ŠTART/STOP ukončíte varenie a potom stlačte tlačidlo VYPUSTENIE PARY.

POZNÁMKA: So vzduchovou fritézou nikdy nepoužívajte kovové náčinie, pretože by mohlo poškrabať nepríľnavý povrch varného hrnca alebo tlakového roštu.

FUNKCIE VZDUCHOVEJ FRITÉZY

Program	Vzduchová fritéza
Logo	
Predvolený čas (minúty)	20 minút
Rozsah (minúty)	1 – 60 minút
Predvolená teplota (°C)	200 °C
Rozsah (°C)	80 – 200 °C
Množstvo	500 – 750 g
Ďalšie informácie	Pri príprave hranolčekov potraťte každých 5 minút
Program	Grilovanie/opekanie
Logo	
Predvolený čas (minúty)	10 minút
Rozsah (minúty)	1 – 60 minút
Predvolená teplota (°C)	220 °C
Rozsah (°C)	80 – 220 °C

Množstvo	250 – 500 g
Program	Pečenie/sušenie
Logo	
Predvolený čas (minúty)	15 minút
Rozsah (minúty)	1 minúta – 24 hodín
Predvolená teplota (°C)	200 °C
Rozsah (°C)	30 – 200 °C
Množstvo	250 – 500 g
Ďalšie informácie	Od 1 do 89 minút s krokom 1 minúty, od 90 minút do 24 hodín s krokom 30 minút. Pomocou tejto funkcie môžete sušiť ovocie alebo zeleninu. Preferované nastavenia: 30 – 70 °C na 5 – 10 hodín v závislosti od druhu potraviny.

- Pri použití týchto funkcií musí byť vždy vložený rošt vzduchovej fritézy.
- Po skončení varenia sa na časovači zobrazí „0“ a následne sa automaticky na 30 minút zapne funkcia udržiavania teploty 80 °C.

Tlakové funkcie vzduchovej fritézy

Program	Tlakové varenie
Logo	
Predvolený čas (minúty)	30 minút

Rozsah (minúty)	0 – 4 hodiny
Množstvo	Pozri max. rysku vnútornej panvice
Ďalšie informácie	Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla Vypustenie pary. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.
Program	Pomalé varenie
Logo	
Predvolený čas (minúty)	4 hodiny
Rozsah (minúty)	4 – 12 hodín
Množstvo	Pozri max. rysku vnútornej panvice
Ďalšie informácie	<i>Predvolená teplota je HI (vysoká) (možné nastavenia: HI (vysoká), LO (nízka)).</i> Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla Vypustenie pary. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.
Program	Varenie v pare
Logo	

Predvolený čas (minúty)	10 minút
Rozsah (minúty)	1 – 30 minút
Množstvo	500 – 750 g
Ďalšie informácie	<i>Do varného hrnca nalejte 1,5 šálky vody (max. do objemu 2/3 varného hrnca).</i> Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla Vypustenie pary. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.
Program	Polievka/vývar
Logo	
Predvolený čas (minúty)	1 hodina
Rozsah (minúty)	0,5 – 4 hodiny
Množstvo	Pozri max. rysku vnútornej panvice

Ďalšie informácie	<i>Ak chcete zeleninu najprv vysušiť/opiect', použite funkciu vyprážania.</i> Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla Vypustenie pary. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.
Program	Ryža/obilniny
Logo	
Predvolený čas (minúty)	20 minút
Rozsah (minúty)	3 – 60 minút
Množstvo	Použitie 4 šálok ryže a 5 šálok vody
Ďalšie informácie	<i>Zo 100 g nevarenej ryže sa stane 250 g varenej ryže. Rôzne druhy ryže/obilnín vyžadujú rôzne množstvo vody.</i> Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla Vypustenie pary. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.
Program	Jogurt
Logo	

Predvolený čas (minúty)	6 hodín
Rozsah (minúty)	4 – 12 hodín
Množstvo	9 pohárov, každý 120 ml
Program	Vyprážanie
Logo	
Predvolený čas (minúty)	10 minút
Rozsah (minúty)	1 – 30 minút
Množstvo	500 g
Ďalšie informácie	<i>Predvolená teplota je HI (vysoká) (možné nastavenia: HI (vysoká), MD (stredná), LO (nízka)). Pri používaní tejto funkcie môže zostať veko otvorené.</i> Po skončení tlakového varenia vypustíte paru stlačením tlačidla Vypustenie pary. Cyklus vypustenia pary trvá 3 minúty. Po vypustení všetkej pary môžete veko bezpečne otvoriť.

- Pri použití týchto funkcií musí byť vždy vložená tlaková platňa.
- Po skončení varenia sa na časovači zobrazí „0“ a následne sa automaticky na 4 hodiny zapne funkcia udržiavania teploty.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.

- Po každom použití vyutierajte základné zariadenie a veko mäkkou navlhčenou handričkou.
- V prípade potreby použite malú kefku alebo vatový tampón. Do základného zariadenia nikdy nelejte žiadne kvapaliny.
- Odnímateľné diely (varný hrniec, kôš, stojan, parný rošt, tlakovú platňu, rošt vzduchovej fritézy, rukoväť na platňu, nástroj na vyberanie a podložku na zrážanú paru) umyte v teplej mydlovej vode pomocou mäkkej handričky alebo špongie.
- Pred umývaním vložiek veka vždy postupujte podľa pokynov pre bezpečné a správne vytiahnutie platne.
- Všetky diely dôkladne vysušte.
- Varný hrniec, kôš a parný rošt je možné umývať v umývačke riadu. Tieto súčasti však odporúčame umývať ručne – predĺžite tým životnosť produktu.
- Aby ste predišli poškodeniu nepríľnavého povrchu varného hrnca alebo koša, pri čistení alebo varení nikdy nepoužívajte kovové náčinie ani drôtenky.
- Na žiadne diely ani príslušenstvo nepoužívajte nešetrné chemické čistiace prostriedky, drôtenky ani prášky.

Pokyny týkajúce sa skladovania

- Zariadenie vyťahnite z elektrickej zásuvky a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Varný hrniec a rukoväť platne odložte v zariadení.
- Zariadenie odložte v pôvodnom balení alebo zakryté na chladnom a suchom mieste.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Zariadenie je vybavené bezpečnostnými funkciami, ktoré ho vypnú, ak sa počas varenia vyskytnú nezvyčajné podmienky. Na ovládacom paneli sa zobrazí chybové hlásenie. Pri niektorých chybách môže zaznieť aj zvukový signál. Po identifikácii a odstránení problému zapojte zariadenie do elektriny a môžete pokračovať v tlakovom varení.

Popis	Riešenie
ERROR: NOT-LOCK (CHYBA: NIE JE ZAISTENÉ)	
Horné veko je v otvorenej polohe.	Horné veko zatvorte a otočením gombíka veka v smere hodinových ručičiek bezpečne uzavrite.
ERROR: Unit is not working under pressure cook mode (CHYBA: Zariadenie nefunguje v režime tlakového varenia)	
Tlaková platňa nie je správne vložená.	Vložte tlakovú platňu podľa pokynov. Vyberte rošt vzduchovej fritézy.
ERROR: Unit is not working under aerofryer mode (CHYBA: Zariadenie nefunguje v režime vzduchovej fritézy)	
Rošt vzduchovej fritézy nie je správne vložený.	Vložte rošt vzduchovej fritézy podľa pokynov. Vyberte von tlakovú platňu.
ERROR: NO-POT (CHYBA: NIE JE VLOŽENÝ HRNIEC)	

SK

Varný hrniec nie je správne vložený.	Opatrne zatlačte varný hrniec do zariadenia tak, aby sa dotýkal ohrevnej platne v spodnej časti zariadenia.
--------------------------------------	---

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!

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- 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.
- Не оставляйте подключенное к источнику питания устройство без присмотра.
- Лицам (в том числе детям) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или не имеющим соответствующего опыта и знаний разрешено использовать устройство, только если они получили инструктаж по эксплуатации или их действия контролируются человеком, отвечающим за их безопасность.
- Использование устройства детьми или вблизи от них должно осуществляться под наблюдением.
- **ВНИМАНИЕ!** Пролитая пища может вызвать тяжелые ожоги. Храните устройство и шнур питания вне досягаемости детей. Не перекидывайте шнур через край кухонной стойки, не используйте розетку под ней и не пользуйтесь удлинителями.
- Не используйте принадлежности, которые не рекомендованы изготовителем устройства, так как это может привести к получению травм.
- Не используйте устройство вне помещения.
- Не располагайте устройство на нагретой газовой или электрической плите либо возле нее и не помещайте его в разогретую духовку.
- Не используйте для очистки устройства металлические губки. Оторвавшиеся от них куски проволоки могут соприкоснуться с электрическими контактами, что создаст риск поражения электрическим током.

- Будьте чрезвычайно осторожны при снятии поддона и удалении горячего жира.
- Соблюдайте осторожность при перемещении устройства, когда в нем имеются горячие жидкости, например масло.
- **ВНИМАНИЕ!** Не готовьте пищу в основании устройства, так как это может повредить изделие или привести к поражению электрическим током. Готовьте только в чаше из комплекта поставки.
- Чтобы отключить устройство, нажмите кнопку питания, а затем извлеките сетевой шнур из розетки.
- Не используйте прижимную пластину, решетку аэрофритюрницы или чашу при наличии на них повреждений или следов износа.
- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте аэрофритюрницу для жарки во фритюре или варки под давлением независимо от того, снята крышка или нет. ЭТО ОПАСНО И МОЖЕТ ПОСЛУЖИТЬ ПРИЧИНОЙ ПОЖАРА, А ТАКЖЕ НАНЕСТИ ЗНАЧИТЕЛЬНЫЙ УЩЕРБ.
- **ВСЕГДА** используйте съемную ручку для вставки и извлечения решетки аэрофритюрницы или прижимной пластины.
- Следите за тем, чтобы в фильтре и предохранительном клапане не было остатков пищи и иного загрязнения.
- Не заполняйте чашу выше максимальной линии.
- Прежде чем поместить чашу в основание, высушите их, протерев мягкой тканью.
- Перед использованием устройства убедитесь, что оно правильно собрано.
- Приготовление пищи в устройстве происходит под давлением. Используйте его только надлежащим образом, чтобы избежать ошпаривания. Перед использованием устройства убедитесь, что оно надежно закрыто.
- При использовании прижимной пластины убедитесь, что она установлена надлежащим образом, а крышка надежно закрыта.
- Не закрывайте предохранительный клапан.
- Будьте осторожны при снятии чаши с основания.

- Не нагревайте пустую съемную чашу дольше 10 минут. Это может повредить рабочую поверхность.
- При использовании режима помешивания всегда оставляйте крышку открытой.
- Используйте устройство в удалении от стен и шкафов, чтобы не повредить их паром.
- Не поднимайте устройство за ручки-ушки на крышке.
- Не прикасайтесь к открытому нагревательному элементу.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- 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.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и его шнур электропитания в месте, недоступном для детей.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур электропитания, штепсель или устройство в воду или любую другую жидкость.
- Не грейте продукты питания слишком долго.
- После использования поверхность нагревательного элемента подвергается воздействию остаточной теплоты.
- Необходимо удалить соединитель до очистки устройства. Прежде чем приступить к повторному использованию устройства, убедитесь, что впускной канал сухой.
- Не открывайте емкость во время готовки. После ее завершения дождитесь, пока давление не снизится до безопасного уровня, прежде чем открыть крышку.



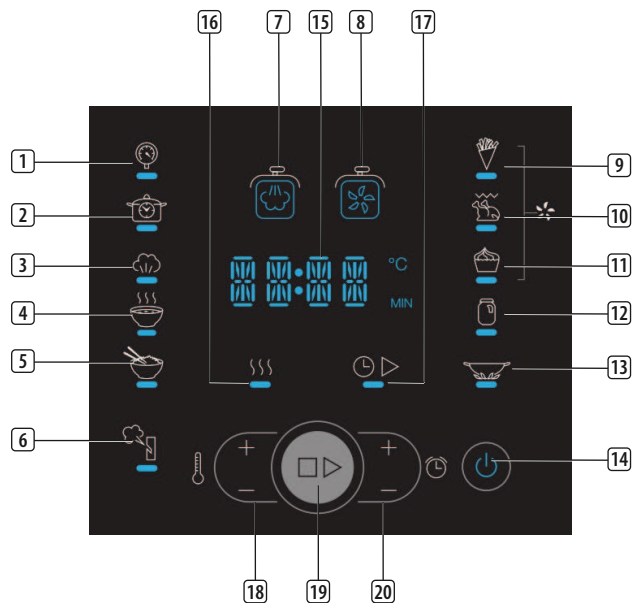
- Во время использования поверхность может нагреваться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности появились трещины, отключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Во время работы устройства открытые поверхности могут нагреваться до очень высоких температур.
- Данное устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Это устройство предназначено для подключения к сетевой розетке, оснащенной заземленным контактом (для устройств класса I).
- Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.

- 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, мясо, из которого выделяется слишком много жира, или воду для варки продуктов.)

ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ

1. Поддон для конденсата
2. Основной блок
3. Решетка аэрофритюрницы
4. Прижимная пластина
5. Ручка для прижимной пластины и решетки аэрофритюрницы
6. Ручка для корзины аэрофритюрницы
7. Решетка для приготовления на пару
8. Корзина аэрофритюрницы
9. Подставка аэрофритюрницы
10. Чаша с антипригарным покрытием

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 — скороварка	11 — выпечка
2 — медленный огонь	12 — йогурт
3 — на пару	13 — помешивание
4 — суп или бульон	14 — питание

5 — злаки и крупы	15 — дисплей
6 — выпуск пара	16 — поддержание температуры
7 — значок скороварки	17 — задержка запуска
8 — значок аэрофритюрницы	18 — температура +/-
9 — аэрофритюрница	19 — запуск/остановка
10 — жарка или запекание	20 — время +/-

Кнопка включения и выключения питания

- Нажмите эту кнопку, чтобы включить или выключить устройство. После подключения к розетке кнопка питания светится красным цветом. После нажатия кнопки цвет меняется на белый.

Значок аэрофритюрницы

- Этот значок начинает светиться автоматически, когда решетка аэрофритюрницы вставляется на место и устройство готово к работе в режиме аэрофритюрницы.

Примечание. Решетка аэрофритюрницы требуется для следующих режимов: аэрофритюрница, жарка или запекание, выпечка. Эти режимы становятся доступны для выбора только после установки решетки аэрофритюрницы.

Значок скороварки

- Этот значок загорается автоматически, когда прижимная пластина вставляется на место и устройство готово к работе в режиме скороварки.

RU

Примечание. Прижимная пластина требуется для следующих режимов: скороварка, медленный огонь, на пару, суп или бульон, злаки и крупы, йогурт, помешивание. Эти режимы становятся доступны для выбора только после установки прижимной пластины.

Примечание. Режим помешивания продолжает работать после открытия крышки.

Дисплей

- Показывает температуру и время. Значки температуры и времени светятся поочередно.

Кнопка запуска/остановки

- Нажмите эту кнопку один раз, чтобы начать или остановить готовку.

Кнопка «плюс»

- Нажмите, чтобы повысить температуру или увеличить время.

Кнопка «минус»

- Нажмите, чтобы понизить температуру или уменьшить время.

Кнопка выпуска пара

- Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть.

Примечание. Чтобы досрочно завершить программу приготовления, нажмите кнопку запуска/остановки, а затем нажмите кнопку выпуска пара.

Функция поддержания температуры

- По завершении приготовления устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры.

Функция задержки запуска

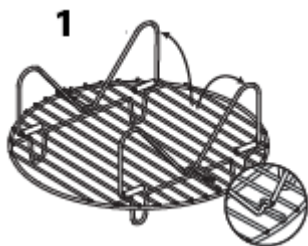
- Позволяет отложить приготовление на определенное время (в диапазоне от 30 минут до 24 часов). Сначала нажмите кнопку нужного режима готовки, а затем кнопку задержки. Когда начнет мигать индикатор, установите период задержки и нажмите кнопку запуска. Чтобы отменить задержку, нажмите кнопку задержки еще раз (прежде чем нажимать кнопку запуска).

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

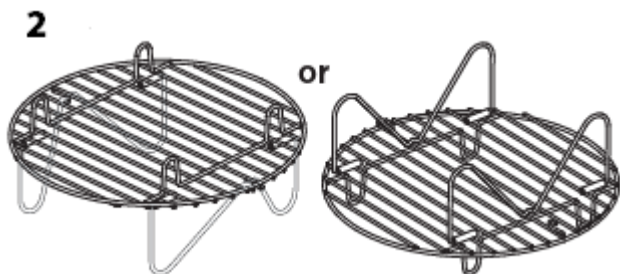
- Снимите всю упаковку.
- Снимите с устройства все наклейки и этикетки.
- Тщательно вымойте компоненты горячей водой с моющим средством и неабразивной губкой.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства влажной тканью.
- Установите устройство на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. не устанавливайте его на нежаростойкие поверхности.
- **Жарка в аэрофритюрнице происходит за счет горячего воздуха. Не наливайте в противень масло или жир для жарки.**
- **Во избежание нарушения вентиляции, ничего не кладите на фритюрницу и удостоверьтесь, что свободное пространство вокруг устройства составляет не менее 10 см.**

Установка решетки для приготовления на пару

- Чтобы установить решетку для приготовления на пару, разверните ножки и аккуратно зафиксируйте их с V-образной стороны с помощью крючков по краям (см. рис. 1).



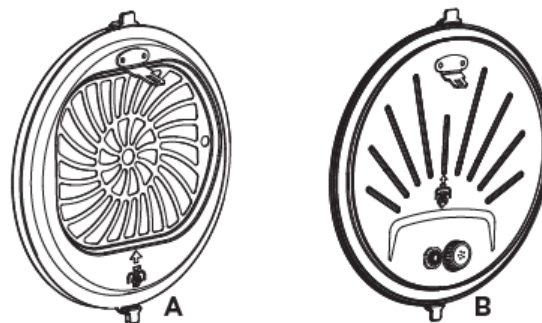
- Решетка для приготовления на пару является двусторонней. В зависимости от рецепта и ваших предпочтений приготовляемые продукты можно помещать на любую сторону (2).



- На время хранения ножки решетки для приготовления на пару можно складывать. Осторожно потяните ножки с длинной стороны (V-образная часть) наружу, а когда они разблокируются, сложите их внутрь.

ВСТАВКИ ДЛЯ КРЫШКИ

В комплект устройства входят две разные вставки: прижимная пластина и решетка аэрофритюрницы. Заменяя вставки, можно использовать устройство как скороварку, аэрофритюрницу, а также для других способов приготовления.



Решетка аэрофритюрницы (А)

Решетка аэрофритюрницы требуется для следующих режимов готовки:

- аэрофритюрница;
- жарка или запекание;
- выпечка.

Прижимная пластина (Б)

Прижимная пластина требуется для следующих режимов готовки:

- скороварка;
- медленный огонь;

- на пару;
- суп или бульон;
- злаки и крупы;
- йогурт;
- помешивание.

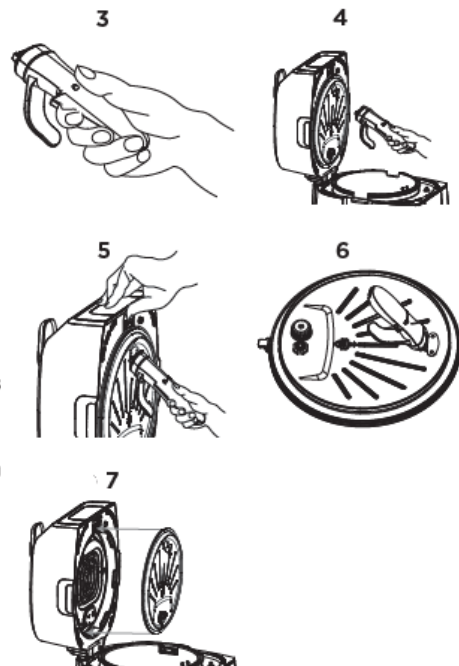
ПРИМЕЧАНИЕ. Режимы готовки можно выбирать только после установки соответствующей вставки.

УСТАНОВКА И ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРИЖИМНОЙ ПЛАСТИНЫ ИЛИ РЕШЕТКИ АЭРОФРИТЮРНИЦЫ

По возможности избегайте снятия прижимной пластины или решетки аэрофритюрницы, пока устройство полностью не остынет. Если по рецепту в процессе приготовления блюда требуется смена вставки, обязательно используйте ручку из комплекта поставки. Она специально предназначена для установки и извлечения горячих вставок.

1. Крепко возьмите ручку в руку защитной дужкой вниз (3).
2. Соедините конец ручки с металлическим выступом на вставке. Нажмите кнопку слева, чтобы зафиксировать соединение (4).
3. Когда ручка будет надежно соединена со вставкой, нажмите кнопку фиксатора в верхней части вставки (5).
4. С помощью ручки аккуратно выньте вставку из устройства и поместите на ровную, прочную жаростойкую поверхность.
5. Чтобы отсоединить ручку, нажмите кнопку на ее правой стороне и потяните ручку (6).

6. Перед тем как перемещать или чистить вставку, дайте ей полностью остыть.
7. На рис. 7 показано место установки вставки в крышке.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режимы аэрофритюрницы

Использование режима аэрофритюрницы

- Откройте верхнюю крышку, повернув ее ручку против часовой стрелки.
- Снимите прижимную пластину, если она установлена. Для манипуляций с горячими вставками обязательно используйте специальную ручку.
- Вставьте решетку аэрофритюрницы.
- Установите в устройство чашу с антипригарным покрытием. Установите корзину аэрофритюрницы в чашу. Положите продукты в корзину аэрофритюрницы.
- Закройте крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку питания и выберите режим «Аэрофритюрница». Загорится значок аэрофритюрницы. С помощью кнопок + и – настройте температуру и время готовки.
- Чтобы начать готовку, нажмите кнопку запуска/остановки. На экране будут поочередно появляться оставшееся время и выбранная температура.
- Когда готовка завершится, раздастся звуковой сигнал.

Примечание. Цикл приготовления в аэрофритюрнице можно приостановить, подняв крышку или нажав кнопку запуска/остановки. После закрытия крышки или нажатия кнопки запуска/остановки готовка возобновится.

Жарка или запекание

- Откройте верхнюю крышку, повернув ее ручку против часовой стрелки.

- Снимите прижимную пластину, если она установлена. Для манипуляций с горячими вставками обязательно используйте специальную ручку. Вставьте решетку аэрофритюрницы.
- Установите в устройство чашу с антипригарным покрытием. При необходимости добавьте решетку для приготовления на пару в чашу и разложите на ней продукты.
- Закройте крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку питания и выберите режим «Жарка или запекание». Загорится значок аэрофритюрницы. С помощью кнопок + и – настройте температуру и время готовки. Чтобы начать готовку, нажмите кнопку запуска/остановки. На экране будут поочередно появляться оставшееся время и выбранная температура.
- Цикл жарки или запекания можно приостановить, подняв крышку либо нажав кнопку запуска/остановки. После закрытия крышки или нажатия кнопки запуска/остановки готовка возобновится.
- Когда готовка завершится, раздастся звуковой сигнал и устройство перейдет в режим поддержания температуры.

Выпечка

- Откройте верхнюю крышку, повернув ее ручку против часовой стрелки.
- Снимите прижимную пластину, если она установлена. Для манипуляций с горячими вставками обязательно используйте специальную ручку. Вставьте решетку аэрофритюрницы.
- Установите в устройство чашу с антипригарным покрытием. При необходимости добавьте решетку для приготовления на пару в чашу и разложите на ней продукты.

- Закройте крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку питания и выберите режим «Выпечка». Загорится значок аэрофритюрницы. С помощью кнопок + и – настройте температуру и время готовки. Чтобы начать готовку, нажмите кнопку запуска/остановки. На экране будут поочередно появляться оставшееся время и выбранная температура.
- Цикл выпечки можно приостановить, подняв крышку или нажав кнопку запуска/остановки. После закрытия крышки или нажатия кнопки запуска/остановки готовка возобновится.
- Когда готовка завершится, раздастся звуковой сигнал и устройство перейдет в режим поддержания температуры.

С помощью этого режима можно также **сушить фрукты и овощи**. Дополнительную информацию см. в таблице режимов аэрофритюрницы.

Режимы скороварки

Режим скороварки

- Откройте верхнюю крышку, повернув ручку против часовой стрелки.
- Снимите решетку аэрофритюрницы, если она установлена. Всегда используйте специальную ручку. Установите прижимную пластину.
- Установите в устройство чашу с антипригарным покрытием, а затем положите в нее продукты.
- Закройте крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.

- Нажмите кнопку питания и выберите режим «Скороварка». Загорится значок скороварки. С помощью кнопок + и – настройте время готовки.
- После достижения требуемого давления на экране вместодвигающихся по кругу полосок появится оставшееся время готовки.
- Когда готовка завершится, раздастся звуковой сигнал. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть.
- Чтобы досрочно завершить программу приготовления, нажмите кнопку запуска/остановки, а затем нажмите кнопку выпуска пара.

НЕ ДЕРЖИТЕ лицо и руки над устройством во время выпуска пара или открытия крышки. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** используйте держатели чаши во время выпуска пара или открытия крышки. Примечание. Чтобы настроить задержку запуска, нажмите кнопку задержки. Чтобы начать готовку незамедлительно, нажмите кнопку запуска/остановки. Пока давление в емкости достигает нужного уровня, на дисплее по кругу движутся полоски.

Режим «Медленный огонь»

- Откройте верхнюю крышку, повернув ручку против часовой стрелки.
- Снимите решетку аэрофритюрницы, если она установлена. Всегда используйте специальную ручку. Установите прижимную пластину.

- Установите в устройство чашу с антипригарным покрытием, а затем положите в нее продукты.
- Закройте крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку питания и выберите режим «Медленный огонь». Загорится значок скороварки. С помощью кнопок + и – настройте время готовки.
- После достижения требуемой температуры на экране вместодвигающихся по кругу полосок появится оставшееся время готовки.
- Когда готовка завершится, раздастся звуковой сигнал. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть.
- Чтобы досрочно завершить программу приготовления, нажмите кнопку запуска/остановки, а затем нажмите кнопку выпуска пара.

Примечание. Чтобы настроить задержку запуска, нажмите кнопку задержки. Чтобы начать готовку незамедлительно, нажмите кнопку запуска/остановки. Пока температура в емкости достигает нужного уровня, на дисплее по кругу движутся полоски.

Режим «На пару»

- Откройте верхнюю крышку, повернув ручку против часовой стрелки.

- Снимите решетку аэрофритюрницы, если она установлена. Всегда используйте специальную ручку. Установите прижимную пластину.
- Установите в устройство чашу с антипригарным покрытием. Выложите продукты на решетке для приготовления на пару из комплекта поставки. Не заполняйте чашу более чем на 2/3.
- Добавьте в чашу 1,5 чашки воды или специальной жидкости.
- Закройте крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку питания и выберите режим «На пару». Загорится значок скороварки. С помощью кнопок + и – настройте время готовки.
- Чтобы начать готовку, нажмите кнопку запуска/остановки. Пока температура в емкости достигает нужного уровня, на дисплее по кругу движутся полоски.
- После достижения требуемых давления и температуры на экране появится оставшееся время готовки.
- Когда готовка завершится, раздастся звуковой сигнал. Прежде чем извлечь блюдо, нажмите кнопку выпуска пара.
- Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть.
- Чтобы досрочно завершить программу приготовления, нажмите кнопку запуска/остановки, а затем нажмите кнопку выпуска пара.

Использование режима «Суп или бульон»

- Откройте верхнюю крышку, повернув ее ручку против часовой стрелки.
- Снимите прижимную пластину, если она установлена. Для манипуляций с горячими вставками обязательно используйте специальную ручку. Вставьте решетку аэрофритюрницы.
- Установите в устройство чашу с антипригарным покрытием. Установите корзину аэрофритюрницы в чашу. Положите ингредиенты в корзину.
- Закройте крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку питания и выберите режим «Суп или бульон». Загорится значок аэрофритюрницы. С помощью кнопок + и – настройте температуру и время готовки.
- Чтобы начать готовку, нажмите кнопку запуска/остановки. На экране будут поочередно появляться оставшееся время и выбранная температура.
- Когда готовка завершится, раздастся звуковой сигнал.
- Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть.
- Чтобы досрочно завершить программу приготовления, нажмите кнопку запуска/остановки, а затем нажмите кнопку выпуска пара.

Использование режима «Злаки и крупы»

- Откройте верхнюю крышку, повернув ручку против часовой стрелки.

- Снимите решетку аэрофритюрницы, если она установлена. Всегда используйте специальную ручку. Установите прижимную пластину.
- Установите в устройство чашу с антипригарным покрытием. Насыпьте в чашу сырой рис и налейте жидкость.
- Закройте крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку питания и выберите режим «Злаки и крупы». Загорится значок скороварки. С помощью кнопок + и – настройте время готовки.
- После достижения требуемого давления на экране вместо двигающихся по кругу полосок появится оставшееся время готовки.
- Когда готовка завершится, раздастся звуковой сигнал. Устройство автоматически перейдет в режим поддержания температуры.
- Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть.
- Чтобы досрочно завершить программу приготовления, нажмите кнопку запуска/остановки, а затем нажмите кнопку выпуска пара.

НЕ ДЕРЖИТЕ лицо и руки над устройством во время выпуска пара или открытия крышки. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** используйте держатели чаши во время выпуска пара или открытия крышки. Примечание. Если продукты увеличиваются в объеме при готовке, заполните чашу не более чем наполовину.

Примечание. Чтобы настроить задержку запуска, нажмите кнопку задержки.

- Чтобы начать готовку незамедлительно, нажмите кнопку запуска/остановки. Пока давление в емкости достигает нужного уровня, на дисплее по кругу движутся полоски.

Функция «Йогурт»

- Откройте верхнюю крышку, повернув ручку против часовой стрелки.
- Снимите решетку аэрофритюрницы, если она установлена. Всегда используйте специальную ручку.
- Установите прижимную пластину.
- Установите в устройство чашу с антипригарным покрытием, а затем положите в нее продукты.
- Закройте крышку и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке.
- Нажмите кнопку питания и выберите режим «Йогурт». Загорится значок скороварки. С помощью кнопок + и – настройте время готовки.
- После достижения требуемого давления на экране вместодвигающихся по кругу полосок появится оставшееся время готовки.
- Когда готовка завершится, раздастся звуковой сигнал.

Примечание. Чтобы настроить задержку запуска, нажмите кнопку задержки. Чтобы начать готовку незамедлительно, нажмите кнопку запуска/остановки. Пока давление в емкости достигает нужного уровня, на дисплее по кругу движутся полоски.

Помешивание

- Откройте верхнюю крышку, повернув ручку против часовой стрелки.

- Снимите решетку аэрофритюрницы, если она установлена. Для манипуляций с горячими вставками обязательно используйте специальную ручку.
- Установите прижимную пластину.
- Установите в устройство чашу с антипригарным покрытием.
- При использовании функции помешивания крышка может оставаться в открытом положении.
- Нажмите кнопку питания и выберите режим «Помешивание». Загорится значок скороварки. С помощью кнопок + и – настройте нужную температуру готовки (высокая, средняя или низкая).
- Чтобы начать готовку, нажмите кнопку запуска/остановки.
- По завершении готовки нажмите кнопку запуска/остановки.
- Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть.
- Чтобы досрочно завершить программу приготовления, нажмите кнопку запуска/остановки, а затем нажмите кнопку выпуска пара.

ПРИМЕЧАНИЕ. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ металлические предметы при манипуляциях с аэрофритюрницей, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие чаши или решетки фритюрницы.

РЕЖИМЫ АЭРОФРИТЮРНИЦЫ

Программа	Аэрофритюрница
Значок	
Время по умолчанию	20 мин
Диапазон	1–60 мин
Температура по умолчанию	200 °С
Диапазон	80–200 °С
Количество	500–750 г
Дополнительная информация	При приготовлении картофеля фри встряхивайте его каждые 5 минут
Программа	Жарка или запекание
Значок	
Время по умолчанию	10 мин
Диапазон	1–60 мин
Температура по умолчанию	220 °С
Диапазон	80–220 °С
Количество	250–500 г
Программа	Выпечка или сушка
Значок	
Время по умолчанию	15 мин
Диапазон	От 1 мин до 24 ч

Температура по умолчанию	200 °С
Диапазон	30–200 °С
Количество	250–500 г
Дополнительная информация	От 1 до 89 мин с шагом в 1 минуту; от 90 мин до 24 ч с шагом в 30 минут. Этот режим позволяет сушить фрукты и овощи. Предпочтительные настройки: 30–70 °С в течение 5–10 часов в зависимости от типа продукта

- Для использования этих режимов необходимо установить решетку аэрофритюрницы.
- По завершении готовки таймер принимает значение 0, после чего устройство автоматически переходит в режим поддержания температуры (80 °С) на 30 мин.

Режимы скороварки

Программа	Скороварка
Значок	
Время по умолчанию	30 мин
Диапазон	0–4 ч
Количество	См. индикатор максимального уровня внутри чаши

Дополнительная информация	Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть
Программа	Медленный огонь
Значок	
Время по умолчанию	4 ч
Диапазон	4–12 ч
Количество	См. индикатор максимального уровня внутри чаши
Дополнительная информация	<i>Температура по умолчанию — HI. Возможные настройки: HI (высокая) и LO (низкая).</i> Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть
Программа	На пару
Значок	
Время по умолчанию	10 мин

Диапазон	1–30 мин
Количество	500–750 г
Дополнительная информация	<i>Долейте в чашу 1,5 чашки воды, но так, чтобы чаша была наполнена не более чем на 2/3.</i> Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть
Программа	Суп или бульон
Значок	
Время по умолчанию	1 ч
Диапазон	0,5–4 ч
Количество	См. индикатор максимального уровня внутри чаши

Дополнительная информация	<i>Если сначала нужно обжарить или пассеровать овощи, используйте режим помешивания.</i> Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть
Программа	Злаки и крупы
Значок	
Время по умолчанию	20 мин
Диапазон	3–60 мин
Количество	4 чашки риса и 5 чашек воды

Дополнительная информация	<i>Из 100 г сырого риса получается 250 г готового. Для других злаков требуются иные пропорции продукта и воды.</i> Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть
Программа	Йогурт
Значок	
Время по умолчанию	6 ч
Диапазон	4–12 ч
Количество	9 бутылок по 120 мл
Программа	Помешивание
Значок	
Время по умолчанию	10 мин
Диапазон	1–30 мин
Количество	500 г

Дополнительная информация

Температура по умолчанию — HI. Возможные настройки: HI (высокая), MD (средняя) и LO (низкая). При использовании этого режима крышка может быть открыта.

Когда варка под давлением завершится, нажмите кнопку выпуска пара, чтобы сбросить давление. Процесс длится 3 минуты. После того как весь пар выйдет, крышку можно открыть

- Для использования этих режимов обязательно установите прижимную пластину.
- По завершении готовки таймер принимает значение 0, после чего устройство автоматически переходит в режим поддержания температуры на 4 часа (по умолчанию).

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой отключите устройство от сети и подождите, пока оно остынет.
- После каждого использования очищайте основание и крышку устройства с помощью мягкой влажной ткани.
- При необходимости используйте кисточку или ватную палочку. Ни в коем случае не наливайте жидкость в основание устройства.

- Промывайте съемные части (чашу, корзину, стойку, решетку для приготовления на пару, прижимную пластину, решетку аэрофритюрницы, ручку для вставок, инструмент для извлечения и поддон для конденсата) в теплой мыльной воде с использованием мягкой ткани или губки.
- Перед промывкой вставок для крышки обязательно выполните инструкции по безопасному снятию.
- Тщательно высушите каждый компонент.
- Чашу, корзину и решетку для приготовления на пару можно мыть в посудомоечной машине. Тем не менее рекомендуется мыть их вручную, чтобы продлить срок службы изделия.
- При очистке чаши или корзины либо приготовлении в них блюд не используйте металлические предметы или металлические губки во избежание повреждения антипригарного покрытия.
- Не используйте агрессивные моющие средства, порошки и металлические губки для очистки деталей и принадлежностей.

Инструкции по хранению

- Отключите устройство от розетки и подождите, пока оно полностью остынет.
- Храните чашу и ручку для вставок внутри устройства.
- Храните устройство в оригинальной упаковке в сухом прохладном месте.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Устройство оснащено средствами обеспечения безопасности, которые отключают его при возникновении аномальных состояний во время работы. На панели управления

отображается сигнал об ошибке. Некоторые ошибки сопровождаются звуковым сигналом. После определения и устранения причины проблемы, подключите устройство к розетке и возобновите работу.

Описание	Решение
ОШИБКА: NOT-LOCK	
Верхняя крышка находится в открытом положении.	Закройте крышку и поверните ее ручку по часовой стрелке, чтобы запереть.
ОШИБКА: устройство работает не в режиме скороварки	
Прижимная пластина не установлена надлежащим образом.	Установите прижимную пластину согласно инструкциям. Снимите решетку аэрофритюрницы, если она установлена.
ОШИБКА: устройство работает не в режиме аэрофритюрницы	
Решетка аэрофритюрницы не установлена надлежащим образом.	Установите решетку аэрофритюрницы согласно инструкциям. Снимите прижимную пластину, если она установлена.
ОШИБКА: NO-POT	

Чаша не установлена надлежащим образом.	Аккуратно надавите на чашу вниз, пока она не соприкоснется с нагревательной плитой на дне устройства.
---	---

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!



IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT
WWW.TRISTAR.EU/ACCESSORIES
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!



© Princess 2020 | Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu

