

# **PRINCESS**<sup>®</sup>

**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



**STEAM AIRFRYER** Oven

01.182085.01.001

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



**SAFETY**

- By ignoring the safety instructions, the manufacturer cannot be held responsible for any 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. Always use the provided baking pan to cook.
- Always ensure the appliance is properly assembled before use.

- Care should be taken when removing the baking trays, it's recommended to use oven mittens.
- To avoid possible damage from steam, place the unit away from walls and cabinets during use.
- 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 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.



- **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.
- 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 centimetres of free space around the appliance.

## **PARTS DESCRIPTION**

1. Heat outlet
2. Tank cover
3. Water tank
4. Display
5. Oven door

6. Baking net
7. Grill tray
8. Baking tray
9. Condensation tray

## 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.
- **Use only fresh, cold tap water, softened water or carbonated mineral water for filling the water tank,**
- Before the first time use it is recommended to let it the appliance operate in steam mode for 15 minutes without any food inside. See instructions in this manual under the section "USE". When in use for the first time, the pump may produce a loud vibration sound, this is normal and the sound will fade.

Note: When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This odour is only temporary and will disappear soon.

## OPERATION

### Functions on the Display



#### Start

- Press the Start icon to activate the display when it is in standby mode.
- Press the Start icon to start an operation.



#### Return

- Press the Return icon to return to the last step.
- Press the Return icon to stop an operation.



#### Start Timer

- Press the Start Timer icon, then use the Time + and – icons to set the desired starting time. The timer can be set to start between 30 mins to 6 hours. More instructions under the section "USE".



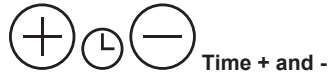
#### Active Timer indicator

- The timer indicator will flash in the display when the timer has been activated. More instructions under the section "USE".

## MIN / °C

### Time and Temperature display

- Displays the cooking time or temperature.



- Use the Time + and - icons to increase or decrease the cooking time in 1-minute increments. The cooking time can be set between 1 – 90 minutes.
- Press and hold the Time + or - icons for rapid increase/decrease of the time.
- The time can be also be adjusted while the appliance is in operation.



- Use the Temperature plus and minus icons to increase or decrease the temperature by 5°C increments. The temperature can be set between 80°C - 200°C.
- Press and hold the plus or minus icons for rapid increase/decrease of the temperature.
- The temperature can be also be adjusted while the appliance is in operation.



- Use the light icon to turn the oven lamp on or off.



- Press the steam cleaning icon to automatically clean the appliance.



- The Water Level Warning icon will illuminate and an alarm bell will be heard for 3 minutes when the tank is empty and the steam function is selected. Please re-fill the water tank when this happens then press start to continue the operation. If no water is added, the operation will automatically end.
- **Note:** The water tank capacity is 1150mL, filled with water it can run more than 60 minutes, however the length of time the water lasts may vary depending on the ingredients being used.



- Press the STEAM icon to activate the Steam function.



- Press the AIR FRY icon to activate the Air frying function.



- Press the Steam/ Air Fry Combi icon to activate the Steam and Air Fry function simultaneously, the Air Fryer will begin with steaming then switch to air frying.



- Runs consecutively in the display when the appliance is in operation.



**Limescale Indicator**

- The limescale indicator will illuminate when there is a limescale build up in the appliance and a steam cleaning is required.

**9 Pre-set Cooking Programs**

**BAKE, FRIES, RICE, VEGETABLES, BREAD, STEAK, DRUMSTICKS, FISH, WHOLE CHICKEN.**

- Touch the icon of the desired pre-set cooking program. The pre-set time and temperature for the selected program will show alternatively in the display.
- See the chapter 'Pre-Set cooking Programs' for more information.

Air Fry pre-set programs	Steam pre-set Programs	Steam/ Air fry Combi pre-set programs
Bake	Rice	Bread
Fries	Vegetables	Steak
Drumsticks	Fish	Whole Chicken

**Use**

- Put the mains plug in an earthed wall socket.

- Open the oven door, place the tray with ingredients to be cooked onto desired rack in the oven and close the oven door.
- Touch the start icon to activate the display.
- From here you can choose for either for Air Frying, Steaming or for both by using the COMBI feature.



- Press the Air Fry icon or use one of the Air-frying pre - sets (bake, fries or drumsticks).

**Tip:** If you need to preheat the appliance, you can preheat it without putting food in it. Just set the cooking time for 3 minutes longer than the expected cooking and add the food after the 3-minute pre-heating phase.

- Use the pre-set values or adjust using the Time + and - and the Temperature + and - icons to set the desired time and temperature.
- Press the Start button to start the operation. The "In operation" indicators will run in the display and the operation will start.

**Note:** For best results, some ingredients require turning halfway through the preparation time. To turn the ingredients -

- Open the oven door halfway through the operation, the operation will stop.
- Use oven mittens to remove the baking tray and turn the ingredients as needed.
- Place the baking tray back into the appliance and close the door, the operation will resume automatically.

- Do not touch the inside the appliance during and sometime after use as it gets very hot.



### STEAMING

**Note:** When steaming, please ensure that the steam outlet located on the inside left of the baking area is not blocked with anything and that water tank is has adequate water in it.

- Remove the water tank from the appliance.
  - Open the cover and fill the water tank with water.
  - Do not overfill the tank and pay attention to the MAX water level indicator.
  - Always fill with pure water as this helps to delay a limescale build-up.
  - Make sure to properly secure the tank cover then attach the water tank back onto the appliance.
  - Press the STEAM icon or use one of the Steaming pre-sets (Rice, Vegetables, or Fish)
  - Use with the pre-set value for the time or adjust the time using the Time + and – icons. The temperature will be automatically set to 100°C and cannot be adjusted in Steam mode.
  - Press the Start icon to start the operation. The “ In operation” indicators will run in the display and the operation will start.
- Make sure that there is adequate water in the water tank.
  - Press the Steam/Air fry Combi icon or one of the combi pre-sets (Bread, Meat or Whole Chicken)
  - Use the default settings or Set the steaming time by using the Time + and - icons. (The default steam temperature is 100°C and cannot be adjusted).
  - Press the Start icon to switch to Combi Air Fry programming.
  - Set the air frying time and temperature using the Time and Temperature + and - icons.
  - Press the Start icon to start the operation.
- When the Air frying, Steaming or Combi operation is complete the appliance will beep 5 times.
  - Open the oven door and carefully remove the baking tray with ingredients from the appliance using oven mittens.
  - Unplug the appliance and allow it to cool down completely before cleaning.



### Steam/Air Fry Combi

Use the Steam/Air Fry function if you want to STEAM then AIR FRY your food consecutively. The food will first be steamed then Air fried. You must first set the steaming time, then set the air frying time and temperature.

### Using the Start Timer

You can use the start timer to set a time for an operation to begin. The timer can be set to start within 30 minutes to 6 hours.

**Note:** Please evaluate how long the food can be kept at room temperature. To prevent food spoilage and not affect the taste, it is advised that the time should not exceed 2 hours.

- Press Start to activate the display.
- Press the Start Timer icon.





- Use the Time + and – icons to set the desired starting time (30mins to 6 hours).
- Press the Start icon.
- Choose the desired cooking program, make any desired adjustments to the cooking time and temperature then press the Start.
- The display will show the countdown and the operation will begin when the countdown is over.


To cancel the Start Timer-

- Unplug the appliance to cancel a timer setting or when the display is showing the timer settings and the in-operation indicator is active, press the return icon, then press the start timer icon then press the start icon.

**Note:** When the product is not in use for 20 seconds, the appliance will return to standby mode. Activate it again by pressing the Start icon.

Function	Pre - set program	Minutes	°C	Manual Adjustment Range - Steam		Manual Adjustment Range - Air Fry	
				Minutes	°C	Minutes	°C
STEAM 	Vegetables	22	100	1 - 90	100	-	-
	Fish	10	100	1 - 90	100	-	-
	Rice /pasta/ grain	25	100	1 - 90	100	-	-
AIR-FRY 	Fries	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	Cake	45	160	-	-	1 - 90	80 - 200
	Drumsticks	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200

## PRE-SET COOKING PROGRAMS

COMBI (1st Steam then Air fry)  	<b>Meat</b>						
	(Steam)	5	100	1 - 90	100	-	-
	(Air fry)	10	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	<b>Bread</b>						
	(Steam) □	3	100	1 - 90	100	-	-
	(Air Fry)	40	40	1 - 90	100	1 - 90	40 -200
	<b>Chicken (whole)</b>						
	(Steam) □ (Air Fry)	20 10	100 200	1 - 90 -	100 -	1 - 90 -	80 - 200 -

## 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 exterior of the appliance.
- Use a small brush or cotton swab if necessary. Never pour any liquid into the base of the unit.
- Wash the removable parts in warm soapy water with a soft cloth or sponge.

- Note that the baking trays are dishwasher safe. However, we recommend to wash them by hand as this will be beneficial for the lifetime of the product.
- After using the appliance for a period of time, the inside of the water tank may breed bacteria, please clean the inner wall of the water tank regularly.
- Dry each piece thoroughly.
- Never use harsh chemical detergents, scouring pads or powders on any of the parts or accessories.



### Limescale Steam Cleaning



The limescale icon will illuminate when a steam cleaning is required. The steam cleaning function can clean the interior of the appliance to a certain extent under the action of high temperature steam, especially for some places that cannot be cleaned directly with a cloth. You must allow the cleaning process to run its course completely. It can be done using only water or with water and a descaling solution.

- Fill the water reservoir up to the MAX level with water and add a descaling solution according to the instructions of the descaler.



- Press Start then press the Self-cleaning icon.
- Press the Self-cleaning icon. Cleaning will begin and last for 20 minutes.
- Empty the water from condensation tray.

- Refill the water tank with pure water then press Start.
- Press the self-cleaning icon.
- After 15 minutes, the limescale cleaning will be completed and the limescale indicator light will turn off.
- Empty the water from the condensation tray.
- Dry the appliance with a kitchen towel.

### Storing Instructions

- Unplug the appliance and allow unit to cool completely.
- Always empty the water tank before storing the appliance, the water can go bad before the next use.
- Store the baking trays inside the unit.
- Store the unit in its original box or covered in a cool, dry place.

## TROUBLESHOOTING

The unit is equipped with safety features that will shut the unit down if an abnormal condition is encountered during cooking.

Problem	Possible reason	Solution
Appliance not functioning	Plug not inserted	Insert the plug into the wall socket
	Appliance is in standby	Press any icon on the display
Ingredients are not properly cooked	The food is too thick	Cut large of food pieces into smaller pieces
	The cooking time is too short	Lengthen the cooking time
	The cooking temperature is too low	Increase the cooking temperature
	Some foods require turning	Turn the ingredients halfway during the cooking process
Smoke is rising from the appliance	The ingredients are greasy	Grease from the ingredients has seeped into the cavity, this will not affect the result
The appliance is giving off black smoke and a strong smell	Appliance malfunction	Unplug the appliance and contact your supplier

The fried ingredients are not crispy	Brittleness depends on the oil and water	Make sure the fries are dry and brush the tray with a few drops of oil
Water tank is leaking	The tank cover is not properly installed	Check and reinstall the cover properly
There is water flowing from the bottom of the appliance	The condensation tray is full	Empty the condensation tray
	Internal connections defect	Contact the supplier
The appliance has an unpleasant smell	The appliance was not cleaned after use	Empty all the water and clean the appliance

## ENVIRONMENT



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

### Support

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

## VEILIGHEID

- Als de veiligheidsvoorschriften worden genegeerd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het om gevaarlijke situaties te voorkomen worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of een persoon met vergelijkbare kwalificaties.
- 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 (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de nabijheid van kinderen wordt gebruikt.
- **WAARSCHUWING:** Gemorste ingrediënten kunnen ernstige brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen. Leg het snoer nooit over de rand van het aanrecht, gebruik nooit een stopcontact onder het aanrecht, en gebruik het nooit met een verlengsnoer.
- Het gebruik van niet door de fabrikant van het apparaat aanbevolen accessoires kan verwondingen veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Niet plaatsen op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
- Niet schoonmaken met metalen schuursponsjes. Stukjes kunnen van de sponsjes afbreken en in aanraking komen met elektrische onderdelen, waardoor er gevaar voor elektrische schokken ontstaat.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van de plaat of het weggooien van heet vet.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.

- LET OP: Ter bescherming tegen beschadiging of elektrische schokken, mag u niet rechtstreeks in het apparaat bakken. Gebruik altijd de bijgeleverde bakpan om in te bakken.
- Zorg er altijd voor dat het apparaat op de juiste manier in elkaar gezet is, voordat u het gebruikt.
- Voorzichtigheid is geboden bij het uitnemen van de bakplaten, het is aan te bevelen ovenwanten te gebruiken.
- Om mogelijke schade door stoom te voorkomen, moet u het apparaat tijdens gebruik op afstand van muren en kasten plaatsen.
- 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.
- 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.



- 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).
- Voor een vrije luchtstroom zorg je dat er niets boven op het apparaat staat en dat er een ruimte van 10 centimeter rondom het apparaat vrij blijft.

## ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Warmteafvoer
2. Deksel voor tank
3. Watertank
4. Scherm
5. Ovendeur
6. Baknet
7. Grilplaat
8. Bakplaat
9. Condensbak

## 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.
- **Gebruik alleen vers, koud leidingwater, onthard water of koolstofhoudend mineraalwater om de watertank te vullen,**
- Voorafgaand aan het eerste gebruik is het aan te bevelen het apparaat 15 minuten in de stoommodus te laten werken zonder dat er etenswaren in zitten. Raadpleeg de instructies in deze

handleiding onder het hoofdstuk "GEBRUIK". Wanneer u hem voor het eerst gebruikt, kan de pomp een hard trillend geluid voortbrengen. Dit is normaal en het geluid zal wegebben.

Opmerking: Wanneer u het apparaat voor het eerst inschakelt, kunt een lichte geur opmerken. Dit is normaal, zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en verdwijnt al snel.

## BEDIENING

### Funcies op het scherm



#### Starten

- Druk op het pictogram Start om het beeldscherm te activeren wanneer het in de stand-by modus staat.
- Druk op het pictogram Start om een handeling te beginnen.



#### Terug

- Druk op het pictogram Terug om terug te keren naar de vorige stap.
- Druk op het pictogram Terug om een handeling te stoppen.



#### Timer starten

- Druk op de pictogram Timer starten, stel daarna de gewenste starttijd in met de pictogrammen Tijd + en -. De timer kan worden ingesteld om te starten tussen 30 minuten tot 6 uren. Meer instructies in het hoofdstuk "GEBRUIK".



#### Active timer-indicator

- De timer-indicator knippert op het scherm wanneer de timer is geactiveerd. Meer instructies in het hoofdstuk "GEBRUIK".

### MIN / °C

#### Tijd- en temperatuurscherm

- Toont de baktijd of -temperatuur.



#### Tijd + en -

- Gebruik de pictogrammen Tijd + en Tijd - om de baktijd te verlengen of te verkorten in stappen van 1 minuut. De baktijd kan worden ingesteld van 1 tot 90 minuten.
- Druk de pictogrammen Tijd + of - in en houd deze ingedrukt om de tijd snel te verkorten of te verlengen.
- De tijd kan ook worden aangepast terwijl het apparaat in werking is.



#### Temperatuur + en -

- Gebruik de pictogrammen voor Temperatuur plus en min om de temperatuur te verhogen of te verlagen in stappen van 5°C. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 80°C - 200°C.

- Houd de pictogrammen plus of minus ingedrukt om de temperatuur snel te verhogen/verlagen.
- De temperatuur kan ook worden aangepast terwijl het apparaat in werking is.



#### Lamp

- Gebruik de pictogram van het lampje om de ovenlamp aan of uit te schakelen.



#### Stoomreiniging

- Druk op het pictogram voor stoomreiniging om het apparaat automatisch te reinigen.



#### Waarschuwing waterniveau

- Het waterniveau-waarschuwpictogram licht op en u hoort gedurende 3 minuten een alarmsignaal wanneer het reservoir leeg is en de stoomfunctie gekozen is. Wanneer dit gebeurt, vult u het waterreservoir opnieuw en drukt u op start om verder te gaan met de werking. Als er geen water wordt toegevoegd, wordt de werking automatisch beëindigd.
- **Let op:** De capaciteit van het waterreservoir is 1150 ml, gevuld met water kan hij meer dan 60 minuten draaien, maar de duur kan variëren afhankelijk van de gebruikte ingrediënten.



#### Stomen



- Druk op de STOOM-pictogram om de stoomfunctie te activeren.



### Air Fry

- Druk op de AIR FRY-pictogram om de functie voor heteluchtfrituren te activeren.



### Combinatie Stoom/Heteluchtbakken

- Druk op de combinatiepictogram Stoom/heteluchtbakken om de functies Stomen en Heteluchtbakken gelijktijdig te activeren. De Heteluchtoven begint met stomen en schakelt daarna over op heteluchtbakken



### “In bedrijf”-indicatoren

- Loopt continu over het scherm wanneer het apparaat in werking is.



### Kalkindicator











- De kalkindicator gaat branden wanneer er zich kalk in het apparaat heeft opgehoopt en een stoomreiniging nodig is.

## 9 vooraf ingestelde bereidingsprogramma's

### BAKKEN, PATAT, RIJST, GROENTEN, BROOD, BIEFSTUK, DRUMSTICKS, VIS, HELE KIP.

- Druk op het pictogram van het gewenste voorgeprogrammeerde bereidingsprogramma. De vooraf ingestelde tijd en temperatuur voor het gekozen programma worden afwisselend op het display aangegeven.

- Raadpleeg het hoofdstuk "Vooringestelde bereidingsprogramma's" voor meer informatie.

Vooringestelde programma's voor de heteluchtoven 	Vooringestelde programma's voor Stomen 	Vooringestelde programma's voor de combi stomen/heteluchtbakken 
Bakken 	Rijst 	Brood 
Friet 	Groente 	Biefstuk 
Drumsticks 	Vis 	Hele kip 

## Gebruik

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Open de ovendeur, plaats de schaal met de te bereiden ingrediënten op het gewenste rek in de oven en sluit de ovendeur.
- Raak het startpictogram aan om het scherm te activeren.
- Van hieruit kunt u kiezen voor ofwel voor het heteluchtbakken, ofwel voor het stomen, ofwel voor beide door de COMBI functie te gebruiken.

## HETELUCHTBAKKEN

- Druk op het pictogram heteluchtbakken of gebruik een van de voorinstellingen voor heteluchtbakken (bakken, frites of drumsticks).

**Tip:** Als u het apparaat moet voorverwarmen, kunt u het voorverwarmen zonder er etenswaren in te doen. Stel de bereidingstijd in op 3 minuten langer dan de verwachte bereidingstijd en voeg de gerechten toe na de voorverwarmingsfase van 3 minuten.

- Gebruik de vooringestelde waarden of pas aan met de Tijd- + en - Temperatuur + en - pictogrammen voor het instellen van de gewenste tijd en temperatuur.
- Druk op de start-knop om het programma te starten. De lampjes "In bedrijf" lopen op het display en de bediening begint.

**Let op:** Voor het beste resultaat moeten sommige ingrediënten halverwege de bereidingstijd omgedraaid worden. Om de ingrediënten om te draaien -

- Open de ovendeur halverwege de bereiding, de bereiding zal stoppen.
- Gebruik ovenwanten om de bakplaat te verwijderen en de ingrediënten om te draaien als dat nodig is.
- Plaats de bakplaat terug in het apparaat en sluit de deur, de bereiding wordt automatisch hervat.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan tijdens en enige tijd na het gebruik, want het wordt erg heet.

## STOMEN

**Let op:** Wanneer u stoomt, moet u ervoor zorgen dat de stoomuitlaat links binnenin het bakgedeelte niet met iets geblokkeerd is en dat er voldoende water in het waterreservoir zit.

- Verwijder het waterreservoir uit het apparaat.
- Open het deksel en vul het waterreservoir met water.
- Vul de tank niet te vol en let op de MAX waterpeilindicator.
- Vul altijd met zuiver water, want dat vertraagt de vorming van kalkaanslag.
- Zorg ervoor dat u het deksel van het waterreservoir goed vastzet en bevestig het waterreservoir vervolgens weer op het apparaat.
- Druk op het stoompictogram of gebruik één van de voorgeprogrammeerde stoominstellingen (Rijst, Groenten, of Vis)
- Gebruik met de vooringestelde waarden of pas aan met de Tijd- + en - pictogrammen. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 100°C en kan in de Stoomfunctie niet worden aangepast.
- Druk op het pictogram Start om de werking te beginnen. De lampjes "In bedrijf" lopen op het display en de werking begint.

## Combinatie Stoom/Heteluchtbakken

Gebruik de functie stoom/Heteluchtbakken als u uw voedsel achtereenvolgens wilt STOMEN en daarna HETELUCHTBAKKEN. De etenswaren worden eerst gestoomd en dan heteluchtgebakken. U moet eerst de stoomtijd instellen, en dan de tijd en temperatuur voor het heteluchtbakken.

- Zorg ervoor dat er voldoende water in het waterreservoir zit.
- Druk op het pictogram voor de combi stomen/heteluchtoven of op één van de combi-voorinstellingen (Brood, Vlees of Hele kip)

- Gebruik de standaardinstellingen of stel de stoomtijd in met de pictogrammen Tijd + en -. (De standaard stoomtemperatuur is 100°C en kan niet worden aangepast).
- Druk op het pictogram Start om naar de programmering van de Combi Air Fry over te schakelen.
- Stel de tijd en temperatuur voor heteluchtbakken in met de Tijd en Temperatuur + en - pictogrammen.
- Druk op het pictogram Start om de werking te beginnen.
- Als het heteluchtbakken, het stomen of de combi-functie klaar is, geeft het apparaat 5 pieptonen.
- Open de ovendeur en neem de bakplaat met ingrediënten voorzichtig uit het apparaat met ovenwanten.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het reinigt.

### Gebruik van de Start Timer

U kunt de starttimer gebruiken om een tijd in te stellen waarop een bewerking moet starten. De timer kan worden ingesteld om te starten binnen 30 minuten tot 6 uren.

**Let op:** Beoordeel hoe lang het voedsel op kamertemperatuur bewaard kan worden. Om voedselbederf te voorkomen en de smaak niet aan te tasten, wordt geadviseerd de tijd niet langer dan 2 uur in te stellen.

- Druk op start om het scherm te activeren.
- Druk op het pictogram Start Timer



- Gebruik maken van de Tijd + en – pictogrammen om de gewenste starttijd (30 min. tot 6 uur) in te stellen.
- Druk op het pictogram Start.
- Kies het gewenste bereidingsprogramma, stel eventueel de bereidingstijd en -temperatuur in en druk dan op de Start-toets.
- Op het display verschijnt het aftellen en het programma begint wanneer het aftellen voorbij is.


Om de Start Timer te annuleren -

- Haal de stekker uit het stopcontact om een timerinstelling te annuleren, of wanneer het display de timerinstellingen weergeeft en de bedrijfsindicator actief is, druk op het pictogram Terug, druk dan op het pictogram Start timer en vervolgens op het pictogram Start.

**Let op:** Wanneer het product 20 seconden niet gebruikt wordt, zal het apparaat terugkeren in de standby-stand. Activeer het opnieuw door op het Start pictogram te drukken.

## VOORAF INGESTELDE BEREIDINGSPROGRAMMA'S

Functie	Vooringesteld programma	Minuten	°C	Handmatig instelbereik - Stomen		Handmatig instelbereik - heteluchtfrutur	
				Minuten °C	Minuten °C	Minuten °C	Minuten °C
STOMEN 	Groente	22	100	1 - 90	100	-	-
	Vis	10	100	1 - 90	100	-	-
	Rijst/pasta/tarwe	25	100	1 - 90	100	-	-
AIR-FRY 	Friet	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	Cake	45	160	-	-	1 - 90	80 - 200
	Drumsticks	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200

COMBI (Eerst stoom dan Air-fry) 	Vlees						
	(Stoom)	5	100	1 - 90	100	-	-
(Air fry)	10	200	-	-	1 - 90	80 - 200	
Brood							
(Stoom) □	3	100	1 - 90	100	-	-	
(Air Fry)	40	40	1 - 90	100	1 - 90	40 - 200	
Kip (heel)							
(Stoom) □	20	100	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200	
(Air Fry)	10	200	-	-	-	-	


## 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 buitenkant van het apparaat schoon te vegen.
- Gebruik zo nodig een kwastje of wattenstaafje. Giet nooit enige vloeistof in de basis van het apparaat.
- Was de afneembare delen in warm water met zeep en een zachte doek of spons.

- Merk op dat de bakplaten geschikt zijn voor de vaatwasser. Wij raden echter aan ze met de hand te wassen, want dat komt de levensduur van het product ten goede.
- Na een tijd het apparaat gebruikt te hebben, kan er in de binnenkant van het waterreservoir een bacteriegroei ontstaan. Maak de binnenwand van het waterreservoir daarom regelmatig schoon.
- Droog elk onderdeel zorgvuldig af.
- Gebruik nooit agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuursponsjes of -poeders om een van de onderdelen of accessoires te reinigen.



### Kalkaanslag Stoomreiniging

Het kalk-pictogram  verlicht wanneer een stoomreiniging vereist is.

De stoomreinigingsfunctie kan de binnenkant van het apparaat tot op zekere hoogte reinigen met stoom van hoge temperatuur, vooral op sommige plaatsen die niet rechtstreeks met een doek schoongemaakt kunnen worden. U moet het reinigingsproces volledig zijn beloop laten gaan. Dat kan met alleen water of met water en een ontkalkingsoplossing.

- Vul het waterreservoir tot aan het MAX niveau met water en voeg een ontkalkingsoplossing toe volgens de gebruiksaanwijzing van de ontkalker.

- Druk op Start en vervolgens op het pictogram Zelfreiniging.



- Druk op het zelfreinigingspictogram. Reiniging zal starten en duurt 20 minuten.
- Leeg het water uit de condensbak.
- Vul het waterreservoir met zuiver water en druk dan op Start.
- Druk op het zelfreinigingspictogram.
- Na 15 minuten is de kalkreiniging voltooid en gaat het kalkindicatielampje uit.
- Leeg het water uit de condensbak.
- Droog het apparaat af met een keukenhanddoek.

### Opberginstructies

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Leeg het waterreservoir altijd voordat u het apparaat opbergt. Het water kan bederven voordat u het apparaat de volgende keer gebruikt.
- Bewaar de bakplaten in het apparaat.
- Bewaar het apparaat in de originele verpakking of afgedekt op een koele, droge plaats.

### PROBLEMEN OPLOSSEN

Het apparaat is voorzien van veiligheidsvoorzieningen die het apparaat uitschakelen als zich tijdens het koken een abnormale toestand voordoet.

Probleem	Mogelijke reden	Oplossing
Apparaat functioneert niet	Stekker niet in stopcontact	Steek de stekker in de wandstopcontact
	Apparaat staat in standby	Druk op een willekeurig pictogram op het display
Ingrediënten zijn niet goed gebakken	Het gerecht is te dik	Snijd grote stukken etenswaren in kleinere stukken
	De bereidingstijd is te kort	Verleng de bereidingstijd
	De bereidingstemperatuur is te laag	Verhoog de bereidingstemperatuur
	Sommige etenswaren vereisen omdraaien	Keer de ingrediënten halverwege tijdens het bereidingsproces om
Er komt rook uit het apparaat	De ingrediënten zijn vettig	Het vet van de ingrediënten is in de holte gesijpeld, dit heeft geen invloed op het resultaat
Het apparaat geeft zwarte rook en een sterke geur af	Apparaat functioneert niet	Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier

De gebakken ingrediënten zijn niet krokant	De knapperigheid hangt af van de olie en het water	Zorg ervoor dat de frieten droog zijn en bestrijk de bak met een paar druppels olie
Waterreservoir lekt	Het deksel van het reservoir is niet juist geplaatst	Controleer en herplaats het deksel correct
Er stroomt water uit de bodem van het apparaat	De condensbak is vol	Leeg de condensbak
	Interne verbindingen defect	Neem contact op met de leverancier
Het apparaat heeft een onprettige geur	Het apparaat is niet gereinigd na gebruik	Leeg al het water en reinig het apparaat

## MILIEU



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

## Support

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

## SÉCURITÉ

- En cas de non-respect des consignes de sécurité, le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages éventuels.
  - Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou par un professionnel qualifié 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 les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience et de connaissances, excepté dans le cas où elles ont été supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
  - Une surveillance particulière est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- **AVERTISSEMENT** : les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Tenir l'appareil et le câble hors de portée des enfants. Veillez à ne jamais faire passer le câble par-dessus le bord du comptoir, à ne jamais utiliser une prise sous le comptoir et à ne jamais utiliser une rallonge électrique.
  - L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
  - Ne pas utiliser à l'extérieur.
  - Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four en fonctionnement.
  - Ne pas nettoyer avec des tampons abrasifs métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du bloc et entrer en contact avec des pièces électriques, créant alors un risque de décharge électrique.
  - Soyez extrêmement prudent lorsque vous retirez le plateau ou que vous évacuez la graisse chaude.
  - Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.



- **ATTENTION** : pour éviter tout dommage ou décharge électrique, ne cuisinez pas à l'intérieur de l'unité de base. Utilisez systématiquement le moule fourni pour cuisiner.
- Assurez-vous toujours du montage approprié de l'appareil avant de l'utiliser.
- Faites attention lorsque vous retirez les plaques de cuisson ; il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine.
- Pour éviter tout dommage éventuel lié à la vapeur, placez l'appareil loin des murs et des placards lors de son utilisation.
- 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.
- 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.



- 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 de perturber le flux d'air, ne posez rien sur l'appareil et assurez-vous qu'il y a toujours 10 centimètres d'espace libre autour de l'appareil.

## DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Sortie de chaleur
2. Couvercle du réservoir
3. Réservoir d'eau
4. Affichage
5. Porte du four
6. Filet de cuisson
7. Plateau de gril
8. Plaque de cuisson
9. Bac de condensation

## 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.
- **Utilisez uniquement de l'eau fraîche et froide du robinet, de l'eau adoucie ou de l'eau minérale gazeuse pour remplir le réservoir d'eau,**
- Avant toute première utilisation, il est recommandé de laisser l'appareil fonctionner en mode vapeur pendant 15 minutes sans aucun aliment à l'intérieur. Consultez les instructions de ce manuel dans la section « UTILISATION ». Lors de la première utilisation, la pompe peut émettre un fort son de vibration, ceci est tout à fait normal et le son s'estompera.

Remarque : lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, une légère odeur s'en dégage. Cette odeur est normale, assurez-vous simplement de ventiler la pièce. Elle n'est que temporaire et disparaît rapidement.

## UTILISATION

### Fonctions affichées sur l'écran



**Démarrer**

- Appuyez sur l'icône Démarrer pour activer l'écran lorsqu'il est en mode veille.
- Appuyez sur l'icône Démarrer pour lancer une opération.



**Retour**

- Appuyez sur l'icône Retour pour revenir à la dernière étape.
- Appuyez sur l'icône Retour pour arrêter une opération.

**Minuterie de démarrage**

- Appuyez sur l'icône Minuterie de démarrage, puis utilisez les icônes Temps + et - pour définir l'heure de démarrage souhaitée. La minuterie peut être réglée pour démarrer entre 30 minutes et 6 heures. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « UTILISATION ».

**Indicateur de minuterie active**

- L'indicateur de minuterie clignote à l'écran lorsque la minuterie est activée. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « UTILISATION ».

**MIN / °C****Affichage de la durée et de la température**

- Affiche la durée ou la température de cuisson.

**Temps + et -**

- Utilisez les icônes Temps + et - pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson par incréments d'une minute. Le temps de cuisson peut être réglé entre 1 et 90 minutes.
- Appuyez et maintenez enfoncées les icônes Temps + ou - pour augmenter/diminuer rapidement la durée.
- Le réglage de la durée peut également être effectué durant le fonctionnement de l'appareil.

**Température + et -**

- Utilisez les icônes plus et moins de température pour augmenter ou diminuer la température par paliers de 5 °C. La température peut être réglée entre 80 °C et 200 °C.
- Appuyez et maintenez les icônes plus ou moins pour augmenter/diminuer rapidement la température.
- La température peut également être réglée durant le fonctionnement de l'appareil.

**Lumière**

- Utilisez l'icône de lumière pour allumer ou éteindre la lampe du four.

**Nettoyage à la vapeur**

- Appuyez sur l'icône de nettoyage à la vapeur pour nettoyer automatiquement l'appareil.

**Avertissement du niveau d'eau**

- L'icône d'avertissement du niveau d'eau s'allume et un signal sonore retentit pendant 3 minutes lorsque le réservoir est vide au moment où la fonction vapeur est sélectionnée. Veuillez remplir à nouveau le réservoir d'eau dans ce cas, puis appuyez sur Démarrer pour poursuivre l'opération. Si aucun ajout d'eau n'est effectué, l'opération se terminera automatiquement.

- **Remarque** : La capacité du réservoir d'eau est de 1150 mL, rempli d'eau il peut fonctionner plus de 60 minutes, cependant la durée de l'eau peut varier en fonction des ingrédients utilisés.



### Vapeur

- Appuyez sur l'icône VAPEUR pour activer la fonction Vapeur.



### Air Fry

- Appuyez sur l'icône AIR FRY pour activer la fonction Air Fry.



### Combo Vapeur/Air Fry

- Appuyez sur l'icône combo Vapeur/Air Fry pour activer simultanément les fonctions Vapeur et Air Fry. L'air fryer commence par la cuisson à la vapeur puis passe en mode air fry.

### “In Témoins de fonctionnement

- S'affiche consécutivement à l'écran lorsque l'appareil est en fonctionnement.















### Indicateur de calcaire

- L'indicateur de calcaire s'allume lorsqu'une accumulation de calcaire est présente dans l'appareil nécessitant un nettoyage à la vapeur.

### 9 programmes de cuisson préréglés

**CUISSON, FRITES, RIZ, LÉGUMES, PAIN, STEAK, PILONS, POISSON, POULET ENTIER.**

- Touchez l'icône du programme de cuisson préréglé souhaité. La durée et la température prérégées pour le programme sélectionné s'affichent alternativement à l'écran.
- Pour plus d'informations, reportez-vous au chapitre « Programmes de cuisson prédéfinis ».

Programmes préréglés Air Fry	Programmes préréglés Vapeur Programmes	Programmes préréglés Combo Vapeur/ Air Fry
		
Cuisson au four 	Riz 	Pain 
Frites 	Légumes 	Steak 
Pilons 	Poisson 	Poulet entier 

### Utilisation

- Branchez la fiche secteur dans une prise murale avec prise de terre.
- Ouvrez la porte du four, placez dans le four le plateau contenant les ingrédients à cuire sur la grille souhaitée et fermez la porte du four.
- Appuyez sur l'icône Démarrer pour activer l'affichage.
- À partir de là, vous pouvez choisir entre Air Frying, Vapeur ou les deux en utilisant la fonction COMBO.



## MODE AIR FRY

- Appuyez sur l'icône Air Fry ou utilisez l'un des pré-réglages Air Fry (cuisson, frites ou pilons).

**Conseil :** Si vous devez préchauffer l'appareil, vous pouvez effectuer ceci sans y placer d'aliments. Il suffit de régler le temps de cuisson sur 3 minutes de plus que la cuisson prévue et d'ajouter les aliments après la phase de préchauffage de 3 minutes.

- Utilisez les valeurs pré-réglées ou réglez-les à l'aide du bouton Temps. + et - et la température + et - pour régler la durée et la température souhaitées.
- Appuyez sur le bouton Démarrer pour lancer l'opération. Les indicateurs « En fonctionnement » s'affichent à l'écran et l'opération commence.

**Remarque :** Pour obtenir des résultats exceptionnels, il faut retourner certains ingrédients à la moitié du temps de préparation. Pour retourner les ingrédients

- Ouvrez la porte du four à mi-cuisson, l'opération s'arrête.
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer la plaque de cuisson et retourner les ingrédients si nécessaire.
- Remplacez la plaque de cuisson dans l'appareil et fermez la porte, l'opération reprend automatiquement.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant et après son utilisation car il peut devenir très chaud.



## VAPEUR

**Remarque :** Lors de la cuisson à la vapeur, assurez-vous que rien ne bloque la sortie de vapeur située à l'intérieur et à gauche de la zone de cuisson et que la quantité d'eau dans le réservoir est suffisante.

- Retirez le réservoir d'eau de l'appareil.
- Ouvrez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau.
- Ne remplissez pas excessivement le réservoir et prêtez attention à l'indicateur de niveau d'eau MAX.
- Remplissez systématiquement le réservoir d'eau pure, ceci permettant de retarder la formation de calcaire.
- Veillez à bien fixer le couvercle du réservoir, puis replacez le réservoir d'eau dans l'appareil.
- Appuyez sur l'icône VAPEUR ou utilisez l'un des pré-réglages de cuisson à la vapeur (riz, légumes ou poisson)
- Utilisez la valeur pré-réglée pour le temps ou réglez le temps à l'aide du bouton Temps + et – les icônes. La température sera automatiquement réglée sur 100 °C et ne peut pas être ajustée en mode Vapeur.
- Appuyez sur l'icône Démarrer pour lancer l'opération. Les indicateurs « En fonction » s'affichent à l'écran et l'opération commence.



## Combo Vapeur/Air Fry

Utilisez la fonction Vapeur/Air Fry si vous souhaitez cuire vos aliments à la VAPEUR puis à l'AIR FRY consécutivement. Les aliments seront d'abord cuits à la vapeur puis en mode air fry. Vous devez d'abord régler la durée de la cuisson à la vapeur, puis régler la durée et la température du mode air fry.

- Assurez-vous que la quantité d'eau dans le réservoir est suffisante.
- Appuyez sur l'icône Combo Vapeur/Air ou sur l'un des pré-réglages combo (Pain, Viande ou Poulet entier)
- Utilisez les paramètres par défaut ou réglez la durée de cuisson à la vapeur à l'aide des icônes Temps + et -. (La température de vapeur par défaut est de 100 °C et ne peut pas être réglée).
- Appuyez sur l'icône Démarrer pour passer à la programmation du Combo Air Fry.
- Réglez la durée et la température du mode air fry à l'aide des icônes Temps et Température + et - les icônes.
- Appuyez sur l'icône Démarrer pour lancer l'opération.
  
- Lorsque l'opération air fry, vapeur ou combo est terminée, l'appareil émet 5 bips.
- Ouvrez la porte du four et retirez délicatement de l'appareil la plaque de cuisson contenant les ingrédients à l'aide de gants de cuisine.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

### Utilisation de la minuterie de démarrage

Vous pouvez utiliser la minuterie de démarrage pour régler l'heure de début d'une opération. La minuterie peut être réglée pour démarrer entre 30 minutes et 6 heures.

**Remarque :** Veuillez évaluer la durée pendant laquelle les aliments peuvent être conservés à température ambiante. Pour éviter toute altération des aliments et ne pas en affecter le goût, il est conseillé de ne pas dépasser 2 heures.



- Appuyez sur Démarrer pour activer l'écran.
- Appuyez sur l'icône Minuterie de démarrage.
- Utilisez la fonction Temps + et – pour régler l'heure de démarrage souhaitée (de 30 minutes à 6 heures).
- Appuyez sur l'icône Démarrer.
- Choisissez le programme de cuisson souhaité, effectuez les réglages souhaités pour le temps et la température de cuisson, puis appuyez sur l'icône Démarrer.
- L'écran affiche le compte à rebours et l'opération commence lorsque le compte à rebours est terminé.

Pour annuler la minuterie de démarrage-


- Débranchez l'appareil pour annuler le réglage d'une minuterie ou lorsque l'écran affiche les réglages de la minuterie et le témoin de fonctionnement est actif, appuyez sur l'icône de retour, puis sur l'icône de minuterie de démarrage, puis sur l'icône Démarrer.

**Remarque :** Lorsque le produit n'est pas utilisé pendant 20 secondes, l'appareil se remet en mode veille. Activez-le à nouveau en appuyant sur l'icône Démarrer.

## PROGRAMMES DE CUISSON PRÉRÉGLÉS

Fonction	Programme préréglé	Min utes	°C	Plage de réglage manuel -Vapeur		Plage de réglage manuel - Air Fry	
				Minutes	°C	Minutes	°C
VAPEUR 	Légumes	22	100	1 - 90	100	-	-
	Poisson	10	100	1 - 90	100	-	-
	Riz / pâtes / céréales	25	100	1 - 90	100	-	-
AIR FRY 	Frites	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	Gâteau	45	160	-	-	1 - 90	80 - 200
	Pilons	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200

FR

COMBO (Cuisson à la vapeur puis Air fry) 	<b>Viande</b>						
	(Vapeur)	5	100	1 - 90	100	-	-
	(Air fry)	10	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	<b>Pain</b>						
	(Vapeur) □	3	100	1 - 90	100	-	-
	(Air fry)	40	40	1 - 90	100	1 - 90	40 - 200
	<b>Poulet (entier)</b>						
	(Vapeur) □	20	100	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200
	(Air Fry)	10	200	-	-	-	-

## NETTOYAGE ET MAINTENANCE


- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Utilisez un tissu doux et humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- 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 à l'eau chaude savonneuse avec un tissu doux ou une éponge.
- Notez que les plaques de cuisson peuvent être lavées au lave-vaisselle. Cependant, nous vous recommandons de les laver à la main, ceci étant bénéfique pour la durée de vie du produit.

- Après une utilisation prolongée de l'appareil, des bactéries peuvent se développer à l'intérieur du réservoir d'eau. Veuillez nettoyer régulièrement la paroi intérieure du réservoir d'eau.
- Séchez soigneusement chaque élément.
- N'utilisez jamais de détergents chimiques puissants, de tampons abrasifs ni de poudre sur les pièces ou les accessoires.



### Calcaire Nettoyage à la vapeur



L'icône de calcaire  s'allume lorsqu'un nettoyage à la vapeur est nécessaire.

La fonction de nettoyage à la vapeur permet de nettoyer l'intérieur de l'appareil en profondeur sous l'action de la vapeur à haute température, notamment pour certains endroits ne pouvant être nettoyés directement avec un tissu. Vous devez laisser le processus de nettoyage se dérouler entièrement. Il peut être effectué avec de l'eau uniquement ou avec de l'eau et une solution détartrante.

- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau MAX et ajoutez une solution détartrante en suivant les instructions du détartrant.



- Appuyez sur Démarrer puis sur l'icône Auto-nettoyage.
- Appuyez sur l'icône Auto-nettoyage. Le nettoyage commence et dure 20 minutes.
- Videz l'eau du bac de condensation.



- Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau pure et appuyez sur Démarrer.
- Appuyez sur l'icône d'auto-nettoyage.
- Au bout de 15 minutes, le nettoyage du calcaire sera terminé et le témoin de calcaire s'éteindra.
- Videz l'eau du bac de condensation.
- Séchez l'appareil avec un essuie-tout.

#### Instructions de rangement

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Videz toujours le réservoir d'eau avant de ranger l'appareil, l'eau peut être altérée avant la prochaine utilisation.
- Rangez les plaques de cuisson à l'intérieur de l'appareil.
- Conservez l'appareil dans sa boîte d'origine ou couvert dans un endroit frais et sec.

### DÉPANNAGE

L'appareil est équipé de dispositifs de sécurité destinés à éteindre l'appareil si une condition anormale est rencontrée durant la cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas insérée	Insérez la fiche dans la prise murale
	L'appareil est en veille	Appuyez sur une des icônes de l'écran
Les ingrédients ne sont pas correctement cuits	Les aliments sont trop épais	Coupez les gros morceaux d'aliments en petits morceaux
	Le temps de cuisson est trop court	Allongez le temps de cuisson
	La température de cuisson est trop basse	Augmentez la température de cuisson
	Certains aliments doivent être retournés	Retournez les ingrédients à mi-chemin de la cuisson
De la fumée s'échappe de l'appareil	Les ingrédients sont gras	La graisse des ingrédients s'est infiltrée dans la cavité ; ceci n'affecte pas le résultat
L'appareil dégage de la fumée noire et une forte odeur	Fonctionnement défectueux de l'appareil	Débranchez l'appareil et contactez votre fournisseur

FR

Les ingrédients frits ne sont pas croustillants	Le croustillant dépend de l'huile et de l'eau	Assurez-vous que les frites sont sèches et appliquez quelques gouttes d'huile sur la plaque
Le réservoir d'eau présente des fuites	Le couvercle du réservoir n'est pas correctement installé	Vérifiez et réinstallez le couvercle correctement
De l'eau s'écoule du fond de l'appareil	Le bac de condensation est rempli	Vider le bac de condensation
	Les connexions internes sont défectueuses	Contactez le fournisseur
L'appareil dégage une odeur désagréable	L'appareil n'a pas été nettoyé après utilisation	Videz toute l'eau et nettoyez l'appareil

### Support

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

## 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.

## SICHERHEIT

- Bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Verletzungsgefahr 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 darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder haben von dieser Anweisungen erhalten, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- **WARNHINWEIS:** Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie das Gerät und das Kabel von Kindern fern. Ziehen Sie das Kabel niemals über die Kante der Arbeitsplatte, verwenden Sie keine Steckdose unterhalb der Arbeitsplatte und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.
- Das Verwenden von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Gerätes empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einen geheizten Ofen stellen.
- Nicht mit Metall-Scheuerpads reinigen. Teile des Pads können sich lösen und mit elektrischen Komponenten in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr besteht.
- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Schale entfernen oder das heiße Fett entsorgen.

DE

- Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten transportieren.
- **WICHTIGER HINWEIS:** Zum Schutz vor Schäden oder Stromschlägen dürfen Sie nicht im Basisgerät kochen. Verwenden Sie zum Garen stets die mitgelieferte Backform.
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert ist.
- Beim Herausnehmen der Backbleche ist Vorsicht geboten, es wird empfohlen, Ofenhandschuhe zu verwenden.
- Um mögliche Schäden durch Dampf zu vermeiden, stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht in die Nähe von Wänden und Schränken.
- 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.
- Vor der Reinigung des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden. Bitte stellen Sie sicher, dass alles vor der Wiederverwendung komplett trocken ist.



- 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.
- Um eine Unterbrechung des Luftstroms zu vermeiden, stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und achten Sie darauf, dass um das Gerät herum immer ein Freiraum von 10 Zentimetern besteht.

## BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

1. Hitzeauslass
2. Tankabdeckung
3. Wassertank
4. Display
5. Ofentür
6. Back-Gitterrost
7. Grilltablett
8. Backblech
9. Kondensatschale

## 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 Tuch ab.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, waagerechten und ebenen Fläche auf. Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständigen Oberflächen auf.
- **Verwenden Sie zum Befüllen des Wassertanks nur frisches, kaltes Leitungswasser, enthärtetes Wasser oder kohlenstoffhaltiges Mineralwasser,**
- Vor dem ersten Gebrauch wird empfohlen, das Gerät 15 Minuten lang im Dampfmodus laufen zu lassen, ohne dass sich Lebensmittel darin befinden. Siehe Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung im Abschnitt "BENUTZUNG". Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Pumpe ein lautes Vibrationsgeräusch erzeugen, dies ist normal und das Geräusch wird nachlassen.

Hinweis: Wenn das Gerät erstmals benutzt wird, kann es zu einer leichten Geruchsbildung kommen. Das ist normal. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung. Diese Geruchsbildung ist nur vorübergehend und verschwindet schnell.

## BEDIENUNG

### Funktionen im Display



**Start**

- Drücken Sie das Start-Symbol, um das Display zu aktivieren, wenn es sich im Standby-Modus befindet.
- Drücken Sie das Start-Symbol, um einen Vorgang zu starten.



### Zurück

- Drücken Sie das Zurück-Symbol, um zum letzten Schritt zurückzukehren.
- Drücken Sie das Zurück-Symbol, um einen Vorgang zu beenden.



### Timer starten

- Drücken Sie das Timerstart-Symbol und stellen Sie dann anhand der Zeit-Symbole + und - die gewünschte Startzeit ein. Der Timer kann auf eine Startzeit zwischen 30 Minuten und 6 Stunden eingestellt werden. Weitere Anweisungen finden Sie im Abschnitt "BENUTZUNG".



### Timer-Anzeige aktivieren

- Die Timer-Anzeige blinkt im Display, wenn der Timer aktiviert wurde. Weitere Anweisungen finden Sie im Abschnitt "BENUTZUNG".

## MIN / °C

### Zeit- und Temperaturanzeige

- Zeigt die Garzeit oder die Temperatur an.



### Zeit + und -

- Verwenden Sie die Zeit-Symbole + und -, um die Garzeit in Schritten von 1 Minute zu erhöhen oder zu verringern. Die Garzeit kann zwischen 1 - 90 Minuten eingestellt werden.

- Halten Sie die Zeit-Symbole + oder - gedrückt, um die Zeit schnell zu erhöhen/verringern.
- Die Zeit kann auch während des Betriebs des Gerätes angepasst werden.



### Temperatur + und -

- Verwenden Sie die Temperatur-Symbole Plus und Minus, um die Temperatur in Schritten von 5 °C zu erhöhen oder zu verringern. Die Temperatur kann zwischen 80 °C und 200 °C eingestellt werden.
- Halten Sie die Plus- oder Minus-Symbole gedrückt, um die Temperatur schnell zu erhöhen/verringern.
- Die Temperatur kann auch während des Betriebs des Gerätes angepasst werden.



### Beleuchtung

- Verwenden Sie das Licht-Symbol, um die Ofenlampe ein- oder auszuschalten.



### Dampfreinigung

- Drücken Sie das Dampfreinigungs-Symbol, um das Gerät automatisch zu reinigen.



### Warnung Wasserstand

- Das Symbol für die Wasserstandswarnung leuchtet auf und ein Alarmton ertönt 3 Minuten lang, wenn der Wassertank leer ist und die Dampffunktion gewählt wurde. Bitte füllen Sie in diesem Fall den Wassertank wieder auf und drücken Sie anschließend auf Start, um den Vorgang fortzusetzen. Wenn kein Wasser nachgefüllt wird, wird der Vorgang automatisch beendet.
- **Hinweis:** Der Wassertank hat ein Fassungsvermögen von 1150 ml, mit Wasser gefüllt kann er mehr als 60 Minuten laufen, allerdings kann der Wasserverbrauch je nach den verwendeten Zutaten variieren.



### Dampf

- Drücken Sie das DAMPF-Symbol, um die Dampffunktion zu aktivieren.



### Luftfrittieren

- Drücken Sie das LUFTFRITTIER-Symbol, um die Luftfrittier-Funktion zu aktivieren.



### Kombination Dampf/Luftfrittieren

- Drücken Sie das Kombi-Symbol Dampf/Luftfrittieren, um die Funktionen Dampf und Luftfrittieren gleichzeitig zu aktivieren. Die Luftfritteuse beginnt mit dem Dampfgaren und schaltet dann auf Luftfrittieren um.



### "In Betrieb"-Anzeigen

- Erscheinen nacheinander im Display, wenn das Gerät in Betrieb ist.












### Verkalkungsanzeige

- Die Verkalkungsanzeige leuchtet auf, wenn das Gerät verkalkt und eine Dampfreinigung erforderlich ist.

### 9 voreingestellte Garprogramme

#### BACKEN, POMMES FRITES, REIS, GEMÜSE, BROT, STEAK, HÄHNCHENKEULEN, FISCH, GANZES HÄHNCHEN.

- Berühren Sie das Symbol des gewünschten voreingestellten Garprogramms. Die voreingestellte Zeit und Temperatur für das gewählte Programm werden abwechselnd im Display angezeigt.
- Weitere Informationen finden Sie im Kapitel "Voreingestellte Garprogramme".

Voreingestellte Luftfrittier- Programme	Voreingestellte Dampfgar- Programme	Voreingestellte Kombi-Programme Dampf/Luftfrittieren
Backen 	Reis 	Brot 
Pommes Frites 	Gemüse 	Steak 
Hähnchenkeulen 	Fisch 	Ganzes Hähnchen 

## Benutzung

- Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geerdeten Steckdose.
- Öffnen Sie die Ofentür, stellen Sie das Blech mit den zu garenden Zutaten auf den gewünschten Rost im Ofen und schließen Sie die Ofentür.
- Berühren Sie das Start-Symbol, um das Display zu aktivieren.
- Von hier aus können Sie entweder Luftfrittieren, Dampfwaren oder beides mit der KOMBI-Funktion wählen.

**LUFTFRITTIEREN** 

- Drücken Sie das Luftfrittier-Symbol oder verwenden Sie eine der Luftfrittier-Voreinstellungen (Backen, Pommes frites oder Hähnchenkeulen).

**Tip:** Bei Bedarf können Sie es vorheizen, ohne Lebensmittel hineinzugeben. Stellen Sie einfach die Garzeit 3 Minuten länger als die erwartete Garzeit ein und geben Sie die Lebensmittel nach der 3-minütigen Vorheizphase hinein.

- Verwenden Sie die voreingestellten Werte oder die Zeit-Symbole + und - + und die - Temperatur-Symbole + und -, + um die - gewünschte Zeit und Temperatur anzupassen.
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Vorgang zu starten. Die "In Betrieb"-Anzeigen erscheinen im Display und der Vorgang wird gestartet.

**Hinweis:** Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollten einige Zutaten nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Zum Wenden der Zutaten:

- Öffnen Sie die Ofentür nach der Hälfte des Vorgangs, der Vorgang wird dann unterbrochen.
- Nehmen Sie das Backblech mit Ofenhandschuhen heraus und wenden Sie die Zutaten nach Bedarf.
- Setzen Sie das Backblech wieder in das Gerät ein und schließen Sie die Tür; der Vorgang wird automatisch fortgesetzt.
- Berühren Sie auf keinen Fall das Innere des Gerätes während und nach dem Betrieb, da es sehr heiß wird.

**DAMPFGAREN** 



**Hinweis:** Vergewissern Sie sich beim Dampfgaren, dass der Dampfauslass an der linken Innenseite des Backbereichs nicht durch Gegenstände blockiert ist und dass der Wassertank ausreichend Wasser enthält.

- Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät.
- Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
- Füllen Sie den Tank nicht zu voll und achten Sie auf die MAX-Wasserstandsanzeige.
- Verwenden Sie stets sauberes Wasser, da dies die Bildung von Kalkablagerungen verzögert.
- Vergewissern Sie sich, dass die Tankabdeckung richtig befestigt ist, und bringen Sie den Wassertank wieder am Gerät an.
- Drücken Sie das DAMPF-Symbol oder verwenden Sie eine der voreingestellten Dampfgarfunktionen (Reis, Gemüse oder Fisch).
- Verwenden Sie den voreingestellten Wert für die Zeit oder passen Sie die Zeit unter Betätigung der Zeit-Symbole + + und - - an. Die Temperatur wird automatisch auf 100°C eingestellt und kann im Dampfmodus nicht verändert werden.
- Drücken Sie das Start-Symbol, um den Vorgang zu starten. Die "In Betrieb"-Anzeigen erscheinen im Display und der Vorgang beginnt.

### Kombination Dampf/Luftfrittieren



Verwenden Sie die Funktion DAMPF/LUFTFRITTIEREN, wenn Sie Ihre Lebensmittel nacheinander DAMPFGAREN und LUFTFRITTIEREN möchten. Die Lebensmittel werden erst

dampfgegart und dann luftfrittiert. Sie müssen zuerst die Zeit für das Dampfgaren und anschließend die Zeit für das Luftfrittieren und die Temperatur einstellen.

- Vergewissern Sie sich, dass sich ausreichend Wasser im Wassertank befindet.
- Drücken Sie das Kombi-Symbol Dampf/Luftfrittieren oder eine der Kombi-Voreinstellungen (Brot, Fleisch oder ganzes Hähnchen)
- Verwenden Sie die Standardeinstellungen oder stellen Sie die Dampfgarzeit unter Verwendung der Zeit-Symbole + und - ein. (Die Standard-Dampf Temperatur beträgt 100°C und kann nicht angepasst werden).
- Drücken Sie das Start-Symbol, um zum Luftfrittier-Kombiprogramm zu wechseln.
- Stellen Sie die Luftfrittierzeit und -temperatur mit den Zeit- und Temperatur-Symbolen + + und - - ein.
- Drücken Sie das Start-Symbol, um den Vorgang zu starten.
- Nach Beendigung des Vorgangs Luftfrittieren, Dampfgaren oder Kombi gibt das Gerät 5 Pieptöne aus.
- Öffnen Sie die Ofentür und nehmen Sie das Backblech mit den Zutaten vorsichtig mit Ofenhandschuhen aus dem Gerät.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.

### Verwendung des Start-Timers

Mit dem Start-Timer können Sie eine Zeit für den Beginn eines Vorgangs einstellen. Der Timer kann so eingestellt werden, dass er innerhalb von 30 Minuten bis 6 Stunden startet.

**Hinweis:** Bitte schätzen Sie, wie lange die Lebensmittel bei Raumtemperatur aufbewahrt werden können. Um den Verderb der Lebensmittel zu verhindern und den Geschmack nicht zu beeinträchtigen, wird empfohlen, dass die Zeit 2 Stunden nicht überschreiten sollte.



- Drücken Sie auf Start, um das Display zu aktivieren.
- Drücken Sie das Timer Start-Symbol.
- Verwenden Sie die Zeit-Symbole + + und -, – um die gewünschte Startzeit einzustellen (30 Minuten bis 6 Stunden).
- Drücken Sie das Start-Symbol.
- Wählen Sie das gewünschte Garprogramm, nehmen Sie die gewünschten Einstellungen für Garzeit und Temperatur vor und drücken Sie dann auf Start.
- Der Countdown wird im Display angezeigt und der Vorgang beginnt, wenn er abgelaufen ist.


So brechen Sie den Start-Timer ab:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um eine Timereinstellung abubrechen, oder drücken Sie, wenn das Display die Timereinstellungen anzeigt und die In-Betrieb-Anzeige aktiv ist, das Zurück-Symbol, anschließend das Start Timer-Symbol und dann das Start-Symbol .

**Hinweis:** Wenn das Gerät 20 Sekunden lang nicht benutzt wird, kehrt es in den Standby-Modus zurück. Aktivieren Sie es wieder, indem Sie das Start-Symbol drücken.

## VOREINGESTELLTE GARPROGRAMME

Funktion	Voreingestelltes Programm	Minuten	°C	Manueller Einstellbereich – Dampfgaren Minuten °C		Manueller Einstellbereich – Luftfrittieren Minuten °C	
				1 - 90	100	1 - 90	100
DAMPFGAREN 	Gemüse	22	100	1 - 90	100	-	-
	Fisch	10	100	1 - 90	100	-	-
	Reis/Nudeln/Getreide	25	100	1 - 90	100	-	-
LUFTFRITTIEREN 	Pommes Frites	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	Kuchen	45	160	-	-	1 - 90	80 - 200
	Hähnchenkeulen	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200

KOMBI (Erst Dampfgaren, dann Luftfrittieren) 	Fleisch						
	(Dampfgaren)	5	100	1 - 90	100	-	-
(Luftfrittieren)	10	200	-	-	1 - 90	80 - 200	-
	Brot						
(Dampfgaren) □	3	100	1 - 90	100	-	-	-
(Luftfrittieren)	40	40	1 - 90	100	1 - 90	40 - 200	-
	Hähnchen (ganz)						
(Dampfgaren) □	20	100	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200	-
(Luftfrittieren)	10	200	-	-	-	-	-

DE

## REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um das Äußere des Gerätes abzuwischen.
- Verwenden Sie bei Bedarf einen kleinen Pinsel oder ein Wattestäbchen. Gießen Sie keine Flüssigkeiten in die Basis des Geräts.

- Waschen Sie die abnehmbaren Teile in warmer Seifenlauge mit einem weichen Tuch oder Schwamm.
- Beachten Sie, dass die Backbleche spülmaschinenfest sind. Wir empfehlen jedoch, sie von Hand zu spülen, da dies für die Lebensdauer des Produktes von Vorteil ist.
- Nach längerem Gebrauch des Gerätes können sich im Inneren des Wassertanks Bakterien bilden. Reinigen Sie daher regelmäßig die Innenwand des Wassertanks.
- Trocknen Sie alle Komponenten gründlich ab.
- Verwenden Sie niemals aggressive chemische Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Scheuermittel für Komponenten oder Zubehör.



### Verkalkung Dampfreinigung

Das Verkalkungs-Symbol  leuchtet auf, wenn eine Dampfreinigung erforderlich ist.

Die Dampfreinigungsfunktion kann das Innere des Gerätes unter Einwirkung von Hochtemperaturdampf bis zu einem gewissen Grad reinigen, insbesondere an Stellen, die nicht direkt mit einem Tuch gereinigt werden können. Sie müssen den Reinigungsprozess vollständig durchlaufen lassen. Dies kann unter Verwendung von reinem Wasser oder von Wasser mit einer Entkalkungslösung erfolgen.

- Füllen Sie den Wassertank bis zum MAX-Füllstand mit Wasser und geben Sie eine Entkalkungslösung gemäß den Anweisungen des Entkalkers hinzu.

- Drücken Sie auf Start und anschließend auf das Selbstreinigungs-



Symbol.

- Drücken Sie das Selbstreinigungs-Symbol. Die Reinigung beginnt und dauert 20 Minuten.
- Leeren Sie das Wasser aus der Kondensatschale.
- Füllen Sie erneut reines Wasser in den Wassertank und drücken Sie auf Start.
- Drücken Sie das Selbstreinigungs-Symbol.
- Nach 15 Minuten ist die Kalkreinigung abgeschlossen und die Verkalkungsanzeige erlischt.
- Leeren Sie das Wasser aus der Kondensatschale.
- Trocknen Sie das Gerät mit einem Küchenhandtuch ab.

### Anweisungen zum Lagern

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Leeren Sie stets den Wassertank, bevor Sie das Gerät lagern, da das Wasser bis zum nächsten Gebrauch verderben kann.
- Bewahren Sie die Backbleche im Inneren des Gerätes auf.
- Bewahren Sie das Gerät in seiner Originalverpackung oder abgedeckt an einem kühlen, trockenen Ort auf.

### FEHLERBEHEBUNG

Das Gerät ist mit Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die es abschalten, wenn während des Garvorgangs eine außergewöhnliche Situation auftritt.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht	Netzstecker nicht angeschlossen	Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose.
	Gerät befindet sich im Standby-Modus	Drücken Sie ein beliebiges Symbol im Display
Die Zutaten sind nicht richtig gegart	Das Gargut ist zu dick	Schneiden Sie große Lebensmittelteile in kleinere Stücke
	Die Garzeit ist zu kurz	Verlängern Sie die Garzeit
	Die Gartemperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Gartemperatur
	Einige Lebensmittel müssen gewendet werden	Wenden Sie die Zutaten nach der Hälfte des Garprozesses
Rauch steigt aus dem Gerät auf	Die Zutaten sind fettig	Fett von den Zutaten ist in den Garraum gesickert, dies hat keinen Einfluss auf das Ergebnis
Das Gerät gibt schwarzen Rauch und einen starken Geruch ab	Fehlfunktion des Gerätes	Ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Lieferanten

Die frittierten Zutaten sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit hängt vom Öl und vom Wasser ab	Vergewissern Sie sich, dass die Pommes frites trocken sind und bepinseln Sie das Blech mit ein paar Tropfen Öl
Der Wassertank ist undicht	Der Tankdeckel ist nicht richtig installiert	Überprüfen und korrigieren Sie die Installation des Deckels.
Es läuft Wasser aus dem Geräteboden	Die Kondensatschale ist voll	Leeren Sie die Kondensatschale
	Interne Verbindungen defekt	Wenden Sie sich an den Lieferanten
Das Gerät hat einen unangenehmen Geruch	Das Gerät wurde nach dem Gebrauch nicht gereinigt	Entleeren Sie das gesamte Wasser und reinigen Sie das Gerät

DE

## UMWELT



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyclen von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses

wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

**Support**

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

**SEGURIDAD**

- Si se ignoran las instrucciones de seguridad, el fabricante no se hará responsable de posibles daños.
  - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por su agente de servicio o por personas con una cualificación similar para evitar riesgos.
  - 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 está diseñado para uso por personas (incluidos menores) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimientos, a menos que la persona responsable de su seguridad las supervise o instruya sobre el uso del aparato.
  - Hay que prestar una especial atención si los niños usan el aparato o están cerca del mismo.
- **ADVERTENCIA:** Los alimentos derramados pueden causar quemaduras graves. Mantener el aparato y cable fuera del alcance de los niños. No pasar nunca el cable por el borde de la encimera, ni usar la toma de corriente bajo la encimera ni un cable alargador.
  - El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
  - No utilizar en exteriores.
  - No poner sobre un quemador de gas o eléctrico caliente, o cerca del mismo, ni en un horno caliente.
  - No limpiar con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocar partes eléctricas, generando un riesgo de descarga eléctrica.
  - Extremar las precauciones al retirar la bandeja o eliminar la grasa caliente.
  - Extremar las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
  - **ATENCIÓN:** Para evitar daños o descargas eléctricas, no cocinar en la unidad base. Usar siempre la bandeja facilitada para hornear.

ES

- Antes de usar el aparato, asegurarse de que esté bien montado.
- Cuidado al retirar las bandejas de hornear, se recomienda llevar guantes para horno.
- Para evitar posibles daños por el vapor, durante el uso poner la unidad lejos de paredes y armarios.
- 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.
- El conector debe extraerse antes de limpiar el aparato, asegúrese de que la toma esté totalmente seca antes de volver a usar la unidad.



- 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 que se interrumpa el flujo de aire, no se debe poner nada encima del aparato y hay que asegurarse de que siempre haya 10 centímetros de espacio libre alrededor del aparato.

## DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Salida de calor
2. Tapa del depósito



3. Depósito de agua
4. Pantalla
5. Puerta del horno
6. Rejilla de hornear
7. Bandeja para parrilla
8. Bandeja de hornear
9. Bandeja de condensación

## 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.
- **Para llenar el depósito de agua, usar solo agua fresca y fría del grifo, agua descalcificada o agua mineral carbonatada.**
- Antes del primer uso, se recomienda dejar que el aparato funcione 15 minutos en modo vapor sin comida dentro. Ver instrucciones en este manual, en la sección "USO". Durante el primer uso, la bomba puede generar un fuerte sonido de vibración, es algo normal e irá atenuándose.

Nota: Cuando encienda el aparato por primera vez, emitirá un ligero olor. Esto es algo normal. Asegúrese de que la ventilación sea la adecuada. Este olor es temporal y desaparecerá en poco tiempo.

## FUNCIONAMIENTO

### Funciones en la pantalla



**Start**

- Pulsar el icono Start para activar la pantalla cuando está en modo standby.
- Para iniciar un programa, pulsar el icono Start.



**Atrás**

- Pulsar el icono Atrás para volver al último paso.
- Pulsar el icono Atrás para detener una operación.



**Temporizador de encendido**

- Pulsar el icono Temporizador de encendido, luego usar los iconos Tiempo + y - para ajustar la hora de encendido deseada. El temporizador puede ajustarse para un encendido retardado, de 30 minutos a 6 horas. Más instrucciones en la sección "USO".



**Indicador de temporizador activo**

- El indicador de temporizador parpadeará en la pantalla cuando el temporizador se active. Más instrucciones en la sección "USO".

**MIN / °C**

**Visualización de tiempo y temperatura**

ES

- Muestra el tiempo de cocción o temperatura.



#### Tiempo + y -

- Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción en intervalos de 1 minuto, usar los iconos de Tiempo + y -. El tiempo de preparación se puede ajustar entre 1 y 90 minutos.
- Para aumentar o disminuir rápido el tiempo, mantener pulsados los iconos Tiempo + o -.
- El tiempo puede ajustarse también con el aparato en funcionamiento.



#### Temperatura + y -

- Para aumentar o disminuir la temperatura en intervalos de 5 °C, usar los iconos de temperatura más y menos. La temperatura puede ajustarse entre 80 y 200 °C.
- Para aumentar/disminuir rápidamente la temperatura, mantener pulsados los iconos de más o menos.
- La temperatura puede también ajustarse mientras el aparato está en funcionamiento.



#### Luz

- Usar el icono de luz para encender o apagar la luz del horno



#### Limpieza con vapor

- Pulsar el icono de limpieza con vapor para limpiar el aparato de forma automática.



#### Advertencia de nivel de agua

- El icono de advertencia de nivel de agua se iluminará y sonará una alarma 3 minutos si el depósito está vacío y está seleccionada la función vapor. Por favor rellenar el depósito de agua si pasa esto, luego pulsar start para seguir con las operaciones. Si no se añade agua, se detendrá automáticamente la operación.
- **Nota:** la capacidad del depósito de agua es de 1150 ml; lleno de agua puede funcionar más de 60 minutos, pero cuánto dure el agua puede depender de los ingredientes usados.



#### Vapor

- Pulsar el icono VAPOR para activar la función Vapor.



#### Freír con aire

- Para activar la función Freír con aire, pulsar el icono FREÍR CON AIRE.



#### Vapor/freír con aire Combi

- Pulsar el icono Vapor/freír con aire Combi para activar a la vez la función vapor y freír con aire, la freidora con aire empezará con vapor y luego freirá con aire.

Indicadores "En funcionamiento"

- Aparece consecutivamente en la pantalla cuando el aparato está en funcionamiento.



#### Indicador de costra de cal

- El indicador de costra de cal se iluminará si se ha acumulado cal en el aparato y se precisa una limpieza con vapor.

#### 9 programas de cocción preajustados

#### HORNEAR, PATATAS FRITAS, ARROZ, VERDURAS, PAN, FILETE, MUSLO, PESCADO, POLLO ENTERO.

- Pulsar el icono del programa de cocción preajustado que se desea. El tiempo y la temperatura preajustados para el programa seleccionado se mostrarán alternativamente en la pantalla.
- Para más información, ver el capítulo "Programas preajustados de cocción".

Programas preajustados para freír con aire	Programas preajustados para vapor	Programas preajustados combi para vapor/freír con aire
Hornear	Arroz	Pan
Patatas fritas	Verduras	Filete
Muslos de pollo	Pescado	Pollo entero

ES

#### Uso

- Enchufe en una toma de corriente con conexión a tierra.
- Abrir la puerta del horno, poner la bandeja con los ingredientes en la repisa deseada del horno y cerrar la puerta.
- Pulsar el icono Start para activar la pantalla.
- Desde aquí se puede elegir entre freír con aire, usar vapor o ambos (usando la función COMBI).

**FREÍR CON AIRE**

- Pulsar el icono Freír con aire, o usar uno de los preajustes con dicha opción (hornear, patatas fritas o muslo).

**Consejo:** si es preciso precalentar el aparato, puede hacerse sin poner comida dentro. Solo hay que ajustar el tiempo añadiendo 3 minutos a la preparación prevista y meter la comida tras la fase de precalentamiento de 3 minutos.

- Usar los valores preajustados o ajustar con los iconos de Tiempo + y - y Temperatura + y - para ajustar el tiempo y temperatura preferidos.
- Pulsar el botón Start para iniciar el programa. Los indicadores "en funcionamiento" aparecerán en la pantalla y se iniciará el programa.

**Nota:** para unos resultados óptimos, hay que dar la vuelta a algunos ingredientes en mitad de la preparación. Para voltear los ingredientes -

- Abrir la puerta del horno a mitad de programa, el funcionamiento se detendrá.
- Usar unos guantes para horno para retirar la bandeja y dar la vuelta al ingrediente preciso.
- Volver a introducir la bandeja en el aparato y cerrar la puerta, el programa se reiniciará de forma automática.
- No tocar el interior del aparato durante el uso y un rato después, ya que se calienta mucho.

### PREPARACIÓN AL VAPOR



**Nota:** al preparar al vapor, comprobar que la salida de vapor en el interior, a la izquierda de la zona de preparación, no esté bloqueada y que el depósito tenga suficiente agua.

- Retirar el depósito de agua del aparato.
- Abrir la tapa y añadir agua al depósito.

- No llenar en exceso el depósito y no superar el indicador de nivel de agua MAX.
- Llenar siempre con agua pura, así se retrasa la acumulación de cal.
- Comprobar que la tapa del depósito esté bien sujeta y volver a colocar el depósito en el aparato.
- Pulsar el icono VAPOR o usar uno de los preajustes para preparación al vapor (Arroz, Verduras o Pescado)
- Usar el valor preajustado para tiempo o ajustar el tiempo usando los iconos de Tiempo + y - . La temperatura se ajustará automáticamente a 100 °C, en el modo vapor no se puede modificar.
- Pulsar el icono Start para iniciar el programa. Los indicadores "En funcionamiento" aparecerán en la pantalla y se iniciará el programa.

### Vapor/freír con aire Combi



Usar la función Vapor/freír con aire para COCINAR AL VAPOR y luego FREÍR CON AIRE los alimentos de forma consecutiva. Los alimentos se cocinan primero al vapor y luego se frien con aire. Primero ajustar el tiempo de preparación al vapor, y luego el tiempo y temperatura de fritura al aire.

- Asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.
- Pulsar el icono Vapor/freír con aire Combi o uno de los preajustes combi (Pan, Carne o Pollo entero)
- Para emplear los ajustes por defecto o ajustar el tiempo de preparación al vapor, usar los iconos Tiempo + y - . (La temperatura por defecto del vapor es 100 °C y no se puede modificar).
- Pulsar el icono Start para pasar al programa combi Freír con aire
- Definir el tiempo y temperatura de fritura con aire con los iconos de Tiempo y Temperatura + y - .

- Pulsar el icono Start para iniciar el programa.
- Cuando acaba la operación de fritura con aire, preparación al vapor o combi, el aparato emitirá 5 pitidos.
- Abrir la puerta del horno y retirar con cuidado la bandeja con los ingredientes, usando unos guantes para horno.
- Antes de limpiar el aparato, hay que desenchufarlo y dejar que se enfríe por completo.

### Usar el temporizador de encendido

Se puede usar el temporizador de encendido para ajustar una hora para el comienzo del programa. El temporizador puede ajustarse para un encendido retardado, de 30 minutos a 6 horas.

**Nota:** por favor evaluar cuánto tiempo puede conservarse la comida a temperatura ambiente. Para que no se estropeen los alimentos y no afectar al sabor, no se deberían superar las 2 horas.

- Pulsar Start para activar la pantalla.
- Pulsar el icono de Temporizador de encendido.
- Usar los iconos de Tiempo + y – para definir la hora deseada de inicio (de 30 minutos a 6 horas).
- Pulsar el icono Start.
- Seleccionar el programa de cocción deseado, ajustar el tiempo de preparación y la temperatura y pulsar Start.
- La pantalla mostrará la cuenta atrás y el programa empezará cuando acabe la misma.

Para cancelar el Temporizador de encendido-


- Desenchufar el aparato para cancelar un ajuste de temporizador, o si la pantalla muestra los ajustes de temporizador y el indicador En funcionamiento está activo, pulsar el icono Atrás, luego pulsar el icono Temporizador de encendido y después el icono Start.

**Nota:** cuando el aparato no se utiliza durante 20 segundos vuelve al modo standby. Activarlo de nuevo pulsando el icono Start.

## PROGRAMAS DE COCCIÓN PREAJUSTADOS

ES

Función	Programa preajustado	Minutos	°C	Rango de ajuste manual - vapor minutos °C		Rango de ajuste manual - freír con aire minutos °C	
<b>VAPOR</b> 	<b>Verduras</b>	22	100	1 - 90	100	-	-
	<b>Pescado</b>	10	100	1 - 90	100	-	-
	<b>Arroz/pasta/grano</b>	25	100	1 - 90	100	-	-
<b>FREÍR CON AIRE</b> 	<b>Patatas fritas</b>	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	<b>Bizcocho</b>	45	160	-	-	1 - 90	80 - 200
	<b>Muslos de pollo</b>	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200

COMBI (Primero al vapor y luego freír al aire)	<b>Carne</b>						
	(Vapor)	5	100	1 - 90	100	-	-
(Freír con aire)	10	200	-	-	1 - 90	80 - 200	
	<b>Pan</b>						
	(Vapor) □	3	100	1 - 90	100	-	-
(Freír con aire)	40	40	1 - 90	100	1 - 90	40 - 200	
	<b>Pollo (entero)</b>						
(Vapor) □	20	100	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200	
(Freír con aire)	10	200	-	-	-	-	

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar, desenchufe el aparato y espere a que el aparato se enfríe.
- Para limpiar el exterior del aparato, usar un paño suave y húmedo.
- Si es necesario, utilizar un cepillo pequeño o un bastoncillo de algodón. No verter nunca ningún líquido en la base del aparato.
- Lavar las piezas desmontables en agua tibia con jabón, usando un paño suave o esponja.

- Las bandejas de hornear son aptas para lavavajillas. Sin embargo es mejor lavarlas a mano, porque así se prolonga la vida útil del producto.
- Tras usar el aparato durante un tiempo, pueden aparecer bacterias en el depósito de agua, por favor limpiar la pared interna del depósito periódicamente.
- Es importante secar bien cada pieza.
- No utilizar nunca detergentes químicos fuertes, estropajos o polvos en ninguna de las piezas o accesorios.



### Costra de cal Limpieza con vapor



El icono Costra de cal se iluminará cuando sea precisa una limpieza con vapor.

La función de limpieza con vapor puede limpiar el interior del aparato hasta cierto punto bajo la acción del vapor a alta temperatura, sobre todo en algunos sitios que no se pueden limpiar directamente con un paño. Hay que dejar que el proceso de limpieza finalice del todo. Se puede hacer usando solo agua, o con agua y una disolución descalcificadora.

- Llenar el depósito hasta el nivel MAX con agua y añadir una disolución descalcificadora según instrucciones del descalcificador.



- Pulsar Start y luego el icono de Autolimpieza.

- Pulsar el icono de Autolimpieza. Empezará la limpieza, que durará 20 minutos.
- Vaciar el agua de la bandeja de condensación.
- Rellenar el depósito con agua limpia y pulsar Start.
- Pulsar el icono de Autolimpieza.
- Tras 15 minutos, se completará la limpieza de la costra de cal y la luz del indicador respectivo se apagará.
- Vaciar el agua de la bandeja de condensación.
- Secar el aparato con un paño de cocina.

### Instrucciones de almacenaje

- Se debe desenchufar el aparato y dejar que se enfríe completamente.
- Antes de guardar el aparato, es necesario vaciar siempre el depósito de agua, ya que el agua puede estropearse antes del siguiente uso.
- Guardar las bandejas de hornear dentro de la unidad.
- Guardar la unidad en su caja original o cubierta en un lugar fresco y seco.

### SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La unidad incorpora funciones de seguridad que la apagarán al detectar una situación anómala durante la cocción.

Problema	Posible motivo	Solución
El aparato no funciona	Enchufe no metido	Insertar el enchufe en la toma de la pared
	El aparato está en standby	Pulsar cualquier icono en la pantalla
Los ingredientes no se preparan bien	La comida no está desmenuzada	Cortar los alimentos en partes más pequeñas
	El tiempo de preparación es muy breve	Prolongar el tiempo de preparación
	La temperatura de preparación es muy baja	Aumentar la temperatura de preparación
	Hay que dar la vuelta a algunos alimentos	Voltear los ingredientes a mitad del programa
Sale humo del aparato	Los ingredientes están grasientos	La grasa de los alimentos ha penetrado hasta la cavidad, esto no afectará al resultado
El aparato emite humo negro y un olor muy fuerte	Funcionamiento incorrecto del aparato	Desenchufar el aparato y contactar con el suministrador

Los ingredientes fritos no están crujientes	Que los alimentos estén crujientes depende del aceite y agua	Asegurarse de que las patatas fritas estén secas y untar la bandeja con unas gotas de aceite
El depósito de agua tiene fugas	La tapa del depósito no está bien colocada	Comprobar y reinstalar bien la tapa
Sale agua por la parte inferior del aparato	La bandeja de condensación está llena	Vaciar la bandeja de condensación
	Defecto de conexiones internas	Contactar con el suministrador
El aparato huele mal	No se ha limpiado el aparato tras el uso	Vaciar el agua por completo y limpiar el aparato

## MEDIO AMBIENTE



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



**Soporte**

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

## SEGURANÇA

- O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos causados pelo incumprimento das 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 falta de experiência e conhecimento, exceto sob supervisão ou tendo recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
  - É necessária supervisão se o aparelho estiver a ser utilizado por ou perto de crianças.
  - AVISO: Os alimentos derramados podem causar queimaduras graves. Mantenha o aparelho e o cabo afastados de crianças.
- Nunca deixe o cabo dobrado sobre o balcão, nunca use uma tomada debaixo do balcão, e nunca utilize uma extensão.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar danos.
  - Não utilizar no exterior.
  - Não colocar sobre ou perto de bicos elétricos, ou a gás, ou dentro de um forno quente.
  - Não limpe com esfregões de metal. Os esfregões podem partir-se em pequenos pedaços e tocar nos componentes elétricos, o que cria risco de choque elétrico.
  - Tenha muito cuidado ao remover o tabuleiro ou ao deitar fora gordura quente.
  - Deve ter extremo cuidado no manuseamento de equipamentos que contenham óleo quente ou outros líquidos quentes.
  - CUIDADO: Para proteger de danos ou choque elétrico, não cozinhar na unidade base. Ao cozinhar, utilize sempre a travessa fornecida.
  - Antes de utilizar, certifique-se sempre de que o equipamento está montado de forma adequada.
  - A remoção das travessas deve ser feita com cuidado, é recomendado utilizar luvas de forno.
  - Para evitar possíveis danos causados pelo vapor, coloque a unidade longe de paredes e armários durante a utilização.

- 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.
- Deve retirar o cabo antes de limpar o aparelho. Certifique-se de que a entrada está completamente seca antes de utilizar novamente a unidade.



- 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).
- Para evitar perturbações do fluxo de ar, não coloque objetos em cima do aparelho e certifique-se de que existe sempre um espaço com 10 cm à volta do mesmo.

## DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Saída de calor
2. Tampa do depósito

3. Depósito de água
4. Visor
5. Porta do forno
6. Rede para cozinhar
7. Grelha
8. Travessa
9. Tabuleiro de condensação

## 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.
- **Utilize apenas água limpa e fria da torneira, água amaciada ou água mineral gaseificada para encher o depósito de água,**
- Antes da primeira utilização é recomendado deixar o equipamento trabalhar no modo vapor durante 15 minutos sem qualquer alimento no interior. Ver instruções neste manual na secção “UTILIZAÇÃO”. Durante a primeira utilização, a bomba pode emitir um som vibratório alto, o que é normal. O som irá diminuir.

Nota: Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, irá sentir um ligeiro odor. Isto é normal, assegure que existe uma ventilação adequada. Este odor é apenas temporário e irá desaparecer em breve.

## FUNCIONAMENTO

### Funções no Visor



#### Iniciar

- Toque no ícone Iniciar para ativar o visor quando este estiver em modo standby.
- Toque no ícone Iniciar para iniciar uma operação.



#### Voltar

- Toque no ícone Voltar para voltar ao passo anterior.
- Toque no ícone Voltar para interromper uma operação.



#### Iniciar Temporizador

- Prima o ícone Iniciar Temporizador depois use os ícones Tempo + e - para definir a hora de início desejada. O temporizador pode ser definido para iniciar entre 30 min. e 6 horas. Mais instruções na secção “UTILIZAÇÃO”.



#### Indicador do Temporizador Ativo

- O indicador do temporizador piscará no visor quando o temporizador tiver sido ativado. Mais instruções na secção “UTILIZAÇÃO”.

### MIN / °C

#### Visor do Tempo e da Temperatura

- Indica o tempo de preparação ou a temperatura.

**Tempo + e -**

- Utilizar os ícones Tempo + e - para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura em ajustes de 1 minuto. O tempo de cozedura pode ser definido entre 1 – 90 minutos.
- Pressione e mantenha premidos os ícones Tempo + ou - para aumentar/diminuir rapidamente o tempo.
- O tempo também pode ser ajustado enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

**Temperatura + e -**

- Utilize os ícones Temperatura mais e menos para aumentar ou diminuir a temperatura em incrementos de 5 °C. A temperatura pode ser definida entre 80° C — 200° C.
- Pressione e mantenha premidos os ícones de mais e menos para que a temperatura aumente/diminua rapidamente.
- A temperatura também pode ser ajustada enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

**Luz**

- Utilize o ícone de luz para ligar ou desligar a lâmpada do forno.

**Limpeza a Vapor**

- Prima o ícone de limpeza a vapor para limpar automaticamente o aparelho.

**Aviso de Nível de Água**

- O ícone de Aviso de Nível de Água acender-se-á e ouvir-se-á um alarme durante 3 minutos quando o depósito estiver vazio e a função de vapor for selecionada. Por favor, volte a encher o depósito de água quando isto acontecer e depois toque em iniciar para continuar a operação. Se não for acrescentada água, a operação terminará automaticamente.
- **Nota:** A capacidade do depósito de água é de 1150 ml. Se estiver cheio com água pode funcionar mais de 60 minutos, no entanto, o tempo de duração da água pode variar, dependendo dos ingredientes utilizados.

**Vapor**

- Prima o ícone VAPOR para ativar a função Vapor.

**Air Fry**

- Prima o ícone AIR FRY para ativar a função Air fry.

**Vapor/ Air Fry Combi**

- Toque no ícone Vapor/ Air Fry Combi para ativar a função Vapor e Air Fry simultaneamente, a Air Fryer começará por cozinhar a vapor e depois mudará para o modo air fry.

**Indicadores "Em Funcionamento"**

- Surgem de forma consecutiva no visor quando o equipamento está em funcionamento.



**Indicador de Calcário**

- O indicador de calcário ilumina-se quando existir calcário acumulado no equipamento e é necessária uma limpeza a vapor.

**9 Programas de Cozedura Predefinidos**

**ASSAR, BATATAS FRITAS, ARROZ, VEGETAIS, PÃO, BIFE, PERNAS DE FRANGO, PEIXE, FRANGO INTEIRO.**

- Toque no ícone do programa de cozedura predefinido desejado. O tempo e a temperatura predefinidos para o programa selecionado serão exibidos alternadamente no visor.
- Veja mais informações no capítulo "Programas de cozedura Predefinidos".

Programas Air Fry predefinidos	Predefinição Vapor Programas	Programas Vapor/ Air Fry Combi predefinidos
Assar	Arroz	Pão
Batatas fritas	Vegetais	Bife
Pernas de frango	Peixe	Frango Inteiro

**Utilização**

- Insira a ficha elétrica numa tomada de parede com ligação à terra.
- Abra a porta do forno, coloque o tabuleiro com os ingredientes a cozinhar na prateleira selecionada e feche a porta do forno.
- Toque no ícone iniciar para ativar o visor.
- Agora pode selecionar ou a função Air Frying, ou Vapor, ou ambas através da funcionalidade COMBI.



- Toque no ícone Air Fry ou use um dos programas predefinidos da função Air-frying (assar, batatas fritas ou pernas de frango).

**Dica:** Caso necessite de pré-aquecer o equipamento, pode fazê-lo sem colocar comida no interior. Basta definir o tempo para 3 minutos além do tempo de cozedura e colocar a comida após os 3 minutos de pré-aquecimento.

- Utilize os valores predefinidos ou ajuste-os através das funções de Tempo + e - e de Temperatura + e - ícones para definir o tempo e a temperatura desejados.
- Pressione o botão Iniciar para iniciar a operação. Os indicadores "Em funcionamento" serão exibidos no visor e a operação irá começar.

**Nota:** Para obter melhores resultados, alguns ingredientes precisam de ser mexidos a meio do tempo de preparação. Para mexer os ingredientes -

- Abra a porta do forno a meio do tempo de funcionamento, a operação será interrompida.
- Utilize luvas de forno para retirar a travessa e mexa os ingredientes conforme necessário.
- Coloque a travessa de novo no equipamento e feche a porta, o funcionamento será retomado automaticamente.
- Não toque no interior do equipamento durante ou pouco tempo após o funcionamento, pois este fica bastante quente.

COZEDURA A VAPOR



**Nota:** Ao cozinhar a vapor, por favor certifique-se de que a saída de vapor localizada na zona interior esquerda da área de cozedura não se encontra bloqueada e que o depósito de água contém água adequada.

- Remova o depósito de água do equipamento.
- Abra a tampa e encha o depósito com água.
- Não encha demasiado o depósito e tenha atenção ao indicador do nível MAX da água.
- Coloque sempre água límpida, pois ajuda a atrasar a acumulação de calcário.
- Certifique-se de que coloca corretamente a tampa do depósito e depois fixe o depósito de novo no equipamento.
- Toque no ícone VAPOR ou utilize um dos programas predefinidos de cozedura a vapor (Arroz, Vegetais ou Peixe)
- Utilize o valor predefinido de tempo ou ajuste-o através da função Tempo + e - ícones. A temperatura será definida automaticamente para os 100° C e não pode ser ajustada no modo Vapor.
- Toque no ícone Iniciar para iniciar a operação. Os indicadores "Em funcionamento" serão exibidos no visor e a operação irá começar.

**Vapor/ Air Fry Combi**



Utilize a função Vapor/Air Fry se deseja cozinhar a sua comida a VAPOR e depois fritar no modo AIR FRY consecutivamente. A comida será primeiro cozinhada a vapor e depois frita no modo Air Fry. Deve primeiro definir o tempo de cozedura a vapor, depois definir o tempo e temperatura da preparação no modo air fry.

- Certifique-se de que o depósito de água tem água suficiente.
- Toque no ícone Vapor/ Air Fry Combi ou num dos programas predefinidos (Pão, Carne ou Frango Inteiro)
- Utilize as definições predefinidas ou defina o tempo de cozedura a vapor utilizando os ícones Tempo + e -. (A temperatura de cozedura a vapor é por defeito de 100° C e não pode ser ajustada).
- Toque no ícone Iniciar para mudar para o programa Combi Air Fry.
- Defina o tempo e a temperatura da cozedura no modo air fry utilizando Tempo e Temperatura + e - ícones.
- Toque no ícone Iniciar para iniciar a operação.
  
- Quando a operação nos modos Air Fry, Vapor ou Combi é concluída, o equipamento apita 5 vezes.
- Abra a porta do forno e retire cuidadosamente do equipamento a travessa com os ingredientes utilizando luvas de forno.
- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer totalmente antes de o limpar.

### Utilizar o Temporizador de Início

Pode utilizar o temporizador de início para definir o tempo pretendido até começar a operação. O temporizador pode ser definido para iniciar entre 30 minutos e 6 horas.

**Nota:** Por favor, analise quanto tempo a comida pode ser mantida à temperatura ambiente. Para evitar estragar comida e para não afetar o seu sabor, é recomendado que o tempo não seja superior a 2 horas.

- Toque em Iniciar para ativar o visor.
- Toque no ícone Iniciar Temporizador.

- Utilize os ícones de Tempo + e – para definir o tempo desejado até iniciar o programa (30 minutos a 6 horas).
- Toque no ícone Iniciar.
- Selecione o programa de cozedura desejado, faça os ajustes pretendidos ao tempo e à temperatura de cozedura e depois toque em Iniciar.
- O visor irá exibir a contagem decrescente e a operação terá início quando a contagem terminar.



Para cancelar o Temporizador de Início-


- Desligue o equipamento para cancelar uma definição de temporizador ou, quando o visor exibir as definições de temporizador e o indicador "em funcionamento" estiver ativo, toque no ícone voltar, depois toque no ícone iniciar temporizador e depois no ícone iniciar.

**Nota:** Quando o produto estiver sem utilização durante mais de 20 segundos, ficará em modo standby. Ative-o novamente ao tocar no ícone Iniciar.

## PROGRAMAS DE COZEDURA PREDEFINIDOS



Função	Programa pré-definido	Minutos	° C	Intervalo de Ajuste Manual - Vapor		Intervalo de Ajuste Manual - Air Fry	
				Minutos ° C	° C	Minutos ° C	° C
VAPOR 	Vegetais	22	100	1 - 90	100	-	-
	Peixe	10	100	1 - 90	100	-	-
	Arroz / massa / sementes	25	100	1 - 90	100	-	-
AIR-FRY 	Batatas fritas	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	Bolo	45	160	-	-	1 - 90	80 - 200
	Pernas de frango	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200

COMBI (1° a Vapor e depois Air fry) 	Carne						
	(Vapor)	5	100	1 - 90	100	-	-
(Air fry)	10	200	-	-	1 - 90	80 - 200	-
Pão							
(Vapor) □	3	100	1 - 90	100	-	-	-
(Air Fry)	40	40	1 - 90	100	1 - 90	40 - 200	-
Frango (inteiro)							
(Vapor) □	20	100	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200	-
(Air Fry)	10	200	-	-	-	-	-

PT


## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar, desligue o aparelho da tomada e aguarde até arrefecer.
- Utilize um pano suave e húmido para limpar a parte exterior do equipamento.
- Use uma pequena escova ou cotonete, se necessário. Nunca derrame qualquer líquido sobre a base do aparelho.
- Lave as peças removíveis com água morna com sabão, utilizando um pano suave humedecido ou uma esponja.

- Note que os tabuleiros podem lavados na máquina de lavar louça. No entanto, é recomendável a sua lavagem à mão, sendo esta benéfica para a vida útil do produto.
  - Após utilizar o equipamento durante algum tempo, o interior do depósito de água poderá criar bactérias. Por favor, limpe a parede interna do depósito de água regularmente.
  - Seque bem cada peça.
  - Nunca utilize detergentes químicos agressivos, esfregões ou pós em qualquer uma das peças ou acessórios.
- Toque no ícone de Autolimpeza. A limpeza irá começar e terá a duração de 20 minutos.
  - Esvazie a água do tabuleiro de condensação.
  - Encha novamente o depósito de água com água límpida e depois toque em Iniciar.
  - Toque no ícone de autolimpeza.
  - Após 15 minutos, a limpeza de calcário estará completa e a luz indicadora de calcário será desligada.
  - Esvazie a água do tabuleiro de condensação.
  - Seque o equipamento com um pano de cozinha.



### Calcário Limpeza a Vapor

O ícone indicador de calcário  irá iluminar-se quando for necessária uma limpeza a vapor.

A função de limpeza a vapor pode limpar o interior do equipamento em certa medida através da ação do vapor a alta temperatura, sobretudo em algumas áreas que não podem ser limpas diretamente com um pano. Deve deixar o processo de limpeza seguir o seu curso até estar concluído. Isto pode ser feito apenas com água ou com água e uma solução de descalcificação.

- Encha o reservatório de água com água até ao nível MAX e adicione uma solução de descalcificação de acordo com as instruções do produto.



- Toque em Iniciar e depois toque no ícone de Autolimpeza.

### Instruções de armazenamento

- Desligue o aparelho da tomada e deixe-o arrefecer totalmente.
- Esvazie sempre o depósito de água antes de guardar o aparelho, a qualidade da água pode piorar antes de utilização seguinte.
- Armazene os tabuleiros no interior da unidade.
- Guarde o aparelho na caixa original ou, coberto, num local fresco e seco.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

A unidade está equipada com funcionalidades de segurança que irão desligá-la se for detetada uma condição anormal durante a utilização.

Problema	Possível causa	Solução
O equipamento não funciona	A ficha não está ligada	Insira a ficha de alimentação numa tomada de parede
	O equipamento está em standby	Toque em qualquer ícone no visor
Os ingredientes não são cozinhados corretamente	A comida está demasiado grossa	Corte os pedaços de comida grandes em pedaços mais pequenos
	O tempo de cozedura é demasiado curto	Aumente o tempo de cozedura
	A temperatura de cozedura é muito baixa	Aumente a temperatura de cozedura
	Alguns alimentos devem ser mexidos	Mexa os ingredientes a meio do processo de cozedura
O equipamento deita fumo	Os ingredientes estão gordurosos	A gordura dos ingredientes infiltrou-se na cavidade, isto não afetará o resultado
O equipamento deita fumo preto ou um odor forte	Mau funcionamento do equipamento	Desligue o equipamento e contacte o seu revendedor

Os ingredientes fritos não ficam crocantes	A fragilidade depende do óleo e da água	Certifique-se de que as batatas estão secas e pincele o tabuleiro com algumas gotas de óleo
O depósito de água está a verter	A tampa do depósito de água não está montada corretamente	Verifique e volte a montar a tampa corretamente
O equipamento verte água por baixo	O tabuleiro de condensação está cheio	Esvazie o tabuleiro de condensação
	Defeito das ligações internas	Contacte o revendedor
O equipamento tem um odor desagradável	O equipamento não foi limpo após a utilização	Esvazie toda a água e limpe o equipamento

## AMBIENTE



Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao

reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

**Assistência**

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

## SICUREZZA

- Se si ignorano le istruzioni di sicurezza, il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni.
- Per non incorrere in pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal produttore, da un addetto all'assistenza o da personale con qualifiche analoghe.
- 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 destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- È necessaria una stretta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- **AVVERTENZA:** il cibo versato può causare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini. Non stendere mai il cavo sul bordo del bancone, non usare mai la presa sotto il bancone e non usarlo mai con una prolunga.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non collocare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico, o a un forno riscaldato.
- Non pulire con pagliette metalliche. I pezzi possono staccarsi dal pad e toccare le parti elettriche, creando un rischio di scosse elettriche.
- Prestare estrema attenzione durante la rimozione del vassoio o lo smaltimento del grasso bollente.
- È necessario prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio bollente o altri liquidi bollenti.
- **ATTENZIONE:** per proteggersi da danni o scosse elettriche, non cucinare nell'unità base. Utilizzare sempre la teglia in dotazione per cuocere.

- Assicurarsi sempre che l'apparecchio sia assemblato correttamente prima dell'uso.
- Prestare attenzione quando si rimuovono le teglie, si consiglia di utilizzare guanti da forno.
- Per evitare possibili danni causati dal vapore, posizionare l'unità lontano da pareti e armadi durante l'uso.
- 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.

- È necessario rimuovere il connettore prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che l'ingresso sia completamente asciutto prima di usare di nuovo l'unità.



- **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 mettere nulla sopra l'apparecchio e assicurarsi che ci siano sempre 10 cm di spazio libero intorno all'apparecchio.

## DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Uscita calore
2. Coperchio del serbatoio
3. Serbatoio dell'acqua
4. Display
5. Porta del forno
6. Rete da forno
7. Vassoio per grigliare
8. Teglia
9. Vaschetta di raccolta condensa

## 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.
- **Utilizzare solo acqua corrente di rubinetto fredda, acqua addolcita o acqua minerale gassata per riempire il serbatoio dell'acqua,**
- Prima di procedere all'utilizzo, si consiglia di far funzionare l'apparecchio in modalità vapore per 15 minuti senza cibo all'interno. Vedere le istruzioni in questo manuale nella sezione

“UTILIZZO”. Quando viene utilizzata per la prima volta, la pompa potrebbe produrre una forte vibrazione, è normale e il rumore scomparirà.

Nota: Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, emetterà un leggero odore. Questo rientra nel normale funzionamento; assicurare un'adeguata aerazione del locale. L'odore è solo temporaneo e scomparirà in breve tempo.

## FUNZIONAMENTO

### Funzioni sul display



#### Start (Avvio)

- Premere il tasto Avvio per attivare il display quando è in modalità standby.
- Premere il tasto Avvio per iniziare un'operazione



#### Indietro

- Premere il tasto indietro per tornare all'ultimo passaggio.
- Premere il tasto indietro per bloccare un'operazione



#### Avvio Timer

- Premere il tasto Avvio Timer, poi utilizzare i tasti Time (tempo) + e - per impostare l'ora di inizio desiderata. Per l'avvio, il timer può essere impostato su un valore compreso tra 30 minuti e 6 ore. Maggiori istruzioni nella sezione "UTILIZZO".



#### Spia del timer attivo

- La spia del timer lampeggia sul display quando il timer è stato attivato. Maggiori istruzioni nella sezione "UTILIZZO".

### MIN / °C

#### Display di tempo e temperatura

- Mostra il tempo e la temperatura della cottura.



#### Tempo + e -

- Utilizzare i tasti Tempo + e - per aumentare o diminuire il tempo di cottura con incrementi di 1 minuto. Il tempo di cottura può essere regolato da 1 a 90 minuti.
- Tenere premuto il tasto Tempo + o - per aumentare o diminuire rapidamente il tempo.
- Il tempo può essere regolato anche mentre l'apparecchio è in funzione.



#### Temperatura + e -

- Utilizzare i tasti Temperatura + o - per aumentare o diminuire la temperatura con incrementi di 5°C. La temperatura può essere regolata da 80°C a 200°C.

- Tenere premuti i tasti + o - per aumentare o diminuire rapidamente la temperatura.
- La temperatura può essere regolata anche mentre l'apparecchio è in funzione.



#### Luce

- Utilizzare il tasto luce per accendere o spegnere la lampada del forno.



#### Pulizia a vapore

- Premere il tasto della pulizia a vapore per pulire automaticamente l'apparecchio.



#### Spia del livello dell'acqua

- La spia del livello dell'acqua si accende e viene emesso un segnale acustico di allarme per 3 minuti quando il serbatoio è vuoto ed è selezionata la funzione vapore. In tal caso, riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua, quindi premere Avvio per continuare l'operazione. Se non viene aggiunta l'acqua, l'operazione terminerà automaticamente.
- **Nota:** La capacità del serbatoio dell'acqua è di 1.150 ml, riempito d'acqua può funzionare più di 60 minuti, tuttavia la durata nel tempo dell'acqua può variare a seconda degli ingredienti utilizzati.



#### Vapore

- Premere il tasto VAPORE per attivare la funzione Vapore.





### Air Fry

- Premere il tasto AIR FRY per attivare la funzione di frittura ad aria.



### Combi Vapore/Air Fry

- Premere il tasto Combi Vapore/Air Fry per attivare contemporaneamente la funzione Vapore e Air Fry, la friggitrice ad aria inizierà con la cottura a vapore, per poi passare alla frittura ad aria.



### Indicatori "In funzione"

- Viene visualizzato consecutivamente sul display quando l'apparecchio è in funzione.



### Spia del calcare













- La spia del calcare si accende quando è presente un accumulo di calcare nell'apparecchio ed è necessaria una pulizia a vapore.

## 9 Programmi di cottura preimpostati

### DOLCI, PATATE FRITTE, RISO, VERDURE, PANE, BISTECCA, COSCE DI POLLO, PESCE, POLLO INTERO.

- Premere il tasto del programma di cottura preimpostato desiderato. Il tempo e la temperatura preimpostati per il programma selezionato verranno visualizzati alternativamente sul display.

- Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo "Programmi di cottura preimpostati".

Programmi preimpostati per Air fry 	Programmi preimpostati per vapore 	Programmi preimpostati combinati per vapore/Air fry 
Dolci 	Riso 	Pane 
Patate fritte 	Verdure 	Bistecca 
Cosce di pollo 	Pesce 	Pollo intero 

## Uso

- Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Aprire la porta del forno, posizionare il vassoio con gli ingredienti da cuocere sulla griglia desiderata nel forno e richiudere la porta.
- Toccare il tasto di avvio per attivare il display.
- Ora è possibile scegliere tra la frittura ad aria, la cottura a vapore o entrambe utilizzando la funzione COMBI.

## FRITTURA AD ARIA

- Premere il tasto Air Fry o uno delle pre-impostazioni Air-frying (dolci, patatine fritte o cosce di pollo).

**Consiglio:** Se è necessario preriscaldare l'apparecchio, è possibile farlo senza inserire cibo. È sufficiente impostare il tempo di cottura di 3 minuti in più rispetto alla cottura prevista e aggiungere gli alimenti dopo la fase di preriscaldamento di 3 minuti.

- Utilizzare i valori preimpostati o regolare utilizzando il Tempo + e - la Temperatura + e - i tasti per impostare il tempo e la temperatura desiderati.
- Premere il tasto di accensione per avviare l'operazione. Gli indicatori "In funzione" appariranno sul display e l'operazione avrà inizio.

**Nota:** Per i migliori risultati, alcuni ingredienti richiedono di essere girati a metà cottura. Per girare gli ingredienti -

- Aprire la porta del forno a metà durante la cottura, per interrompere il procedimento.
- Usare guanti da forno per rimuovere la teglia e girare gli ingredienti ove necessario.
- Riposizionare la teglia nell'apparecchio e chiudere lo sportello, il funzionamento riprenderà automaticamente.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio durante e dopo l'uso, poiché diventa molto caldo.

## VAPORE

**Nota:** Durante la cottura a vapore, assicurarsi che l'uscita del vapore situata all'interno a sinistra dell'area di cottura non sia ostruita da nulla e che il serbatoio dell'acqua contenga acqua sufficiente.

- Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio.
- Aprire il coperchio e riempire d'acqua il serbatoio dell'acqua.
- Non riempire eccessivamente il serbatoio e prestare attenzione all'indicatore del livello dell'acqua MAX.
- Riempire sempre con acqua pura per aiutare a ritardare l'accumulo di calcare.
- Assicurarsi di bloccare correttamente il coperchio del serbatoio, quindi ricollegare il serbatoio dell'acqua all'apparecchio.
- Premere il tasto VAPORE o usare una delle preimpostazioni di cottura a vapore (riso, verdure o pesce)
- Utilizzare con il valore preimpostato per il Tempo o regolare l'ora utilizzando il Tempo + e - i tasti. La temperatura verrà impostata automaticamente a 100°C e non potrà essere regolata in modalità Vapore.
- Premere il tasto Avvio per iniziare l'operazione. Gli indicatori "In funzione" appariranno sul display e l'operazione avrà inizio.

## Combi Vapore/Air Fry

Utilizzare la funzione Vapore/Air Fry se si desidera cuocere il cibo a VAPORE e poi a seguire AIR FRY. Il cibo sarà prima cotto a vapore e poi fritto ad aria. È necessario impostare prima il tempo di cottura a vapore, poi il tempo di frittura ad aria e la temperatura.

- Assicurarsi che ci sia acqua sufficiente nel serbatoio dell'acqua.
- Premere il tasto Combi Steam/Air fry Combi o una delle preimpostazioni combinate (pane, carne o pollo intero)

- Utilizzare le impostazioni predefinite o impostare il tempo di cottura a vapore utilizzando i tasti Tempo + e -. (La temperatura del vapore predefinita è 100°C e non può essere regolata).
- Premere il tasto avvio per passare alla programmazione Combi Air Fry.
- Impostare il tempo e la temperatura per la frittura ad aria utilizzando il tempo e la temperatura + e - i tasti.
- Premere il tasto Avvio per iniziare l'operazione.
- Al termine dell'operazione Combi, frittura ad aria o cottura a vapore, l'apparecchio emetterà 5 segnali acustici.
- Aprire la porta del forno ed estrarre con cautela dall'apparecchio la teglia con gli ingredienti utilizzando guanti da forno.
- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia.

#### Utilizzo del timer di avvio

È possibile utilizzare il timer di avvio per impostare l'ora di inizio di un'operazione. Il timer può essere impostato su un valore compreso tra 30 minuti e 6 ore.

**Nota:** Valutare per quanto tempo il cibo può essere conservato a temperatura ambiente. Per prevenire il deterioramento degli alimenti e non alterarne il gusto, si consiglia di non superare le 2 ore.

- Premere il tasto di avvio per attivare il display.
- Premere il tasto avvia timer.
- Usare il tempo + e - i tasti per impostare l'ora di inizio desiderata (da 30 minuti a 6 ore).


- Premere il tasto avvio.
- Scegliere il programma di cottura desiderato, apportare le modifiche al tempo di cottura e alla temperatura e poi premere il tasto avvio.
- Il display visualizzerà il conto alla rovescia e l'operazione inizierà al termine del conto alla rovescia.




Per annullare il timer di avvio-

- Scollegare l'apparecchio per annullare un'impostazione del timer o quando il display mostra le impostazioni del timer e l'indicatore di funzionamento è attivo, premere il tasto indietro, poi il tasto del timer e infine premere il tasto avvio.

**Nota:** Quando il prodotto non viene utilizzato per 20 secondi, l'apparecchio torna in modalità standby. Attivarlo nuovamente premendo il tasto avvio.

## PROGRAMMI DI COTTURA PREIMPOSTATI

Funzione	Programma preimpostato	Minuti	°C	Intervallo di regolazione manuale - Vapore Minuti °C		Intervallo di regolazione manuale - Air Fry Minuti °C	
VAPORE 	Verdure	22	100	1 - 90	100	-	-
	Pesce	10	100	1 - 90	100	-	-
	Riso/pasta/cereali	25	100	1 - 90	100	-	-
FRITTURA AD ARIA 	Patate fritte	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	Torta	45	160	-	-	1 - 90	80 - 200
	Cosce di pollo	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200

COMBI (Prima Vapore poi Air fry) 	Carne						
	(Vapore)	5	100	1 - 90	100	-	-
(Air fry)	10	200	-	-	1 - 90	80 - 200	
COMBI (Prima Air Fry poi Vapore) 	Pane						
	(Vapore) □	3	100	1 - 90	100	-	-
(Air Fry)	40	40	1 - 90	100	1 - 90	40 - 200	
COMBI (Prima Air Fry poi Vapore) 	Pollo (intero)						
	(Vapore) □	20	100	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200
(Air Fry)	10	200	-	-	-	-	

## PULIZIA E MANUTENZIONE


- Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Utilizzare un panno morbido inumidito per pulire l'esterno dell'apparecchio.
- Se necessario, utilizzare un piccolo pennello o un bastoncino cotonato. Non versare mai liquidi nella base dell'apparecchio.
- Lavare le parti rimovibili con acqua calda e detergente con un panno morbido o una spugna.

- Da notare che le teglie sono lavabili in lavastoviglie. Tuttavia, si consiglia di lavarli a mano in quanto utile ai fini della durata del prodotto.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio per un determinato periodo di tempo, l'interno del serbatoio dell'acqua può generare batteri, pulire regolarmente la parete interna del serbatoio dell'acqua.
- Asciugare accuratamente ogni elemento.
- Non utilizzare mai detersivi chimici aggressivi, spugnette abrasive o polveri abrasive su qualsiasi elemento o accessorio.



#### Calcare Pulizia a vapore



Il tasto calcare  si accende quando è necessaria una pulizia a vapore.

La funzione di pulizia a vapore può detergere parzialmente l'interno dell'apparecchio sotto l'azione del vapore ad alta temperatura, soprattutto per alcune parti che non possono essere pulite direttamente con un panno. È necessario consentire al processo di pulizia di eseguire il suo corso completamente. Si può fare utilizzando solo acqua oppure acqua con una soluzione decalcificante.

- Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello MAX con acqua e aggiungere una soluzione decalcificante secondo le istruzioni del decalcificante.



- Premere avvio e poi il tasto Autopulizia.
- Tenere premuto il tasto per l'autopulizia. La pulizia inizia e dura 20 minuti.
- Svotare l'acqua dalla vaschetta di raccolta condensa.
- Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua pura, quindi premere avvio.
- Tenere premuto il tasto per l'autopulizia.
- Dopo 15 minuti la pulizia del calcare sarà completata e la spia anticalcare si spegnerà.
- Svotare l'acqua dalla vaschetta di raccolta condensa.
- Asciugare l'apparecchio con uno strofinaccio da cucina.

#### Istruzioni di stoccaggio

- Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare completamente.
- Svotare sempre il serbatoio dell'acqua prima di riporre l'apparecchio, l'acqua può accumulare batteri e sporizia prima del prossimo utilizzo.
- Conservare le teglie all'interno dell'unità.
- Riporre l'apparecchio nella sua confezione originale o comunque coperto, in un luogo fresco e asciutto.

#### RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

L'unità è dotata di funzioni di sicurezza che la disattivano se durante la cottura si verifica un'anomalia.

Problema	Possibile motivo	Soluzione
Apparecchio non funzionante	Spina non inserita	Inserire la spina nella presa a muro
	L'apparecchio è in standby	Premere qualsiasi tasto sul display
Gli ingredienti non sono cotti correttamente	Il cibo è troppo denso	Tagliare i pezzi grandi in pezzi più piccoli
	Il tempo di cottura è troppo breve	Prolungare il tempo di cottura
	La temperatura di cottura è troppo bassa	Aumentare la temperatura di cottura
	Alcuni cibi richiedono di essere girati	Girare gli ingredienti a metà cottura
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo	Gli ingredienti sono unti	Il grasso degli ingredienti è penetrato nella cavità, ciò non influirà sul risultato
L'apparecchio emette fumo nero e un odore forte	Apparecchio malfunzionante	Scollegare l'apparecchio dalla presa e contattare il proprio fornitore
Gli ingredienti fritti non sono croccanti	La friabilità dipende dall'olio e dall'acqua	Assicurarsi che le patatine siano asciutte e spennellare la teglia con qualche goccia di olio

Il serbatoio dell'acqua perde	Il coperchio del serbatoio non è installato correttamente	Controllare e reinstallare correttamente il coperchio
C'è acqua che scorre dal fondo dell'apparecchio	La vaschetta della condensa è piena	Svuotare la vaschetta di raccolta condensa.
	Difetto di collegamenti interni	Contattare il fornitore
L'apparecchio ha un odore sgradevole	L'apparecchio non è stato pulito dopo l'uso	Svuotare tutta l'acqua e pulire l'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](http://www.princesshome.eu)!

## SÄKERHET

- Om man inte följer säkerhetsinstruktionerna kan tillverkaren inte hållas ansvarig för skada.
- Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller en person med liknande kvalifikation 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.
- Denna apparat 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 har övervakning eller har fått instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Övervakning krävs när enheten är i bruk eller i närheten av barn.
- **WARNING:** Spilld mat kan orsaka allvarlig brännskada. Håll apparat och sladd på behörigt avstånd från barn. Låt aldrig sladden löpa över bänkskivans kant, använd aldrig uttaget under bänkskivan och använd aldrig en förlängningsladd.
- Bruket av tillbehör som ej rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.
- Får ej användas utomhus.
- Får ej placeras på eller i närheten av en het gas eller elplatta eller i en varm ugn.
- Rengör inte med skursvampar av metall Bitar kan gå av svampen och komma i kontakt med elektriska delar vilket utgör risk för elchock.
- Var extra försiktig när brickan tas bort eller hett fett kasseras.
- Var extra försiktig vid flyttning av en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- **WARNING:** För att skydda mot skada eller elchock, laga inte mat i basenheten. Använd alltid den medföljande bakplåten till att laga mat.
- Se alltid till att enheten är ordentligt monterad före användning.

- Var försiktig när bakplåtarna tas bort, grytlappar rekommenderas.
- För att undvika skada från ånga, placera enheten på avstånd från väggar och skåp under användning.
- 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.
- Kontakten måste tas bort innan apparaten ska rengöras, se till inloppet är helt torrt innan apparaten kommer att användas igen.



- 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 undvika störningar av luftflödet får du inte ställa något på apparaten. Se även till att det finns 10 cm fritt utrymme runt apparaten.

## BESKRIVNING AV DELAR

1. Värmeutsläpp
2. Tanklock
3. Vattentank
4. Display
5. Ugnsdörr
6. Baknät
7. Grillbricka



8. Bakplåt
9. Kondensationsbricka

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler 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.
- **Använd endast färskt kallt kranvatten, avhärdat vatten eller kolsyrat mineralvatten till att fylla vattentanken,**
- Före enheten tas i bruk första gången rekommenderas det att enheten körs på ångläge i 15 minuter utan att den innehåller mat. Se instruktionerna i denna manual under avsnittet "BRUK". När enheten tas i bruk första gången kan pumpen avge ett högt vibrationsljud, detta är normalt och ljudet kommer att avta.

Obs! En viss lukt uppstår när enheten slås på för första gången. Det är normalt. Se till att ventilationen är god. Lukten är tillfällig och försvinner snart.

## ANVÄNDNING

### Funktioner på displayen



Start

- Tryck på startikonen för att aktivera displayen när den är i standardläge
- Tryck på startikonen för att sätta igång en åtgärd.



**Tillbaka**

- Tryck på tillbakaikonen för att återgå till föregående steg
- Tryck på startikonen för att avbryta en åtgärd.



**Starttimer**

- Tryck på Starttimerikonen, använd sedan Time + och – ikonerna för att ställa in önskad starttid. Timern kan ställas in att starta mellan 30 minuter och 6 timmar. Fler instruktioner under avsnittet "BRUK".



**Aktiv tidsindikator**

- Tidsindikatorn kommer att blinka i displayen när timern har aktiverats. Fler instruktioner under avsnittet "BRUK".

**MIN / °C**

**Tid- och temperaturvisning**

- Visar koktiden eller temperaturen.



Tid + och -

SV

- Använd Tid + och - ikonerna till att öka och minska tillagningstiden i 1-minutssteg. Tillagningstiden kan ställas in på mellan 1 och 90 minuter.
- Tryck och håll inne Tid + eller - ikonerna för snabb ökning eller minskning av tiden.
- Tiden kan också ställas in medan apparaten är i drift.



#### Temperatur + och -

- Använd Temperatur plus och minus-ikonerna för att öka eller sänka temperaturen i 5°C-steg. Temperaturen kan ställas in på mellan 0 °C och 200 °C.
- Tryck och håll ned plus och minusikonerna för att snabbt öka eller minska temperaturen.
- Temperaturen kan också ställas in medan apparaten är i drift.



#### Lampa

- Använd lampikonen till att sätta på och stänga av lampan i ugnen.



#### Ångrengöring

- Tryck på ikonen för ångrengöring för att automatiskt rengöra enheten.



#### Varning om vattennivån

- Ikonen för vattennivåvarning tänds och en larmklocka ringer i 3 minuter när tanken är tom och ångfunktionen har valts. Fyll på vattentanken igen när detta händer och tryck sedan på start för att fortsätta driften. Om vatten inte fylls på kommer åtgärden automatiskt att avslutas.
- **Obs:** Vattentankens kapacitet är 1150 ml, fylld med vatten kan den fungera i över 60 minuter, men hur länge vattnet varar varierar beroende på vilka ingredienser som används.



#### Ånga

- Tryck på ÅNG-ikonen för att aktivera ångfunktionen.



#### Air Fry (Varmluftsfrityös)

- Tryck på AIR FRY-ikonen för att aktivera Air Fry-funktionen.



#### Ånga/ varmlufts-kombi

- Tryck på Ånga/Varmlufts-kombi-ikonen för att aktivera Ånga/Varmlufts-funktionen samtidigt så kommer varmluftsfrityösen att börja ånga och sedan övergå till varmluftsfritering.

#### “I Drift” indikatorer

- Visas samtidigt på displayen när enheten är i drift.



#### Kalkindikator

- Kalkindikatorn tänds när det blivit kalkavlagringar i enheten och det krävs en ångrengöring.

### 9 förinställda tillredningsprogram

#### GRATÄNG, POMMES FRITES, RIS, GRÖNSAKER, BRÖD, STEK, KYCKLINGKLUBBOR, FISK, HEL KYCKLING.

- Peka på ikonen till det önskade förinställda tillagningsprogrammet. Den förinställda tiden och temperaturen för det valda programmet visas om varandra i displayen.
- Se kapitlet 'Förinställt matlagningsprogram' för ytterligare information.

Förinställda program till varmluftsfrityös 	Förinställt ångprogram Program 	Förinställda program till ång/ varmlufts-kombination 
Gratäng 	Ris 	Bröd 
Pommes Frites 	Grönsaker 	Stek 
Kycklingklubbor 	Fisk 	Hel kyckling 

### Användning

- Sätt stickkontakten i ett jordat vägguttag.

- Öppna ugnsluckan, placera brickan med ingredienser att laga till på valfri plats i ugnen och stäng ugnsluckan.
- Tryck på startikonen för att aktivera displayen.
- Här kan du välja antingen Varmluftsfrityös, ånga eller båda vid val av COMBI-funktion.

### VARMLUFTSFRITERING

- Tryck på ikonen till varmluftsfrityösen eller använd någon av förinställningarna till varmluftsfrityösen (gratäng, pommes frites eller kycklingklubbor).

**Tips:** Om du behöver värma upp enheten i förväg kan du värma upp den utan att placera mat i den. Ställ bara in tillagningstiden på 3 minuter längre än den förväntade tillagningstiden och lägg till maten efter den 3 minuter långa uppvärmningsfasen.

- Använd de förinställda värdena eller justera med tiden. + och - och temperaturen + och - ikoner till att ställa in önskad tid och temperatur.
- Tryck på Start-knappen för att starta funktionen. "I drift" indikatorerna kommer att visas på displayen och enheten går igång.

**Obs:** För bästa resultat måste vissa ingredienser vändas efter halva tillagningstiden. Så här vänder man ingredienserna:

- Öppna ugnsluckan halvvägs genom programmet så avbryts programmet.
- Använd grytlappar till att ta ur plåten och vända på ingredienserna enligt behov.

- Sätt tillbaka plåten i enheten och stäng luckan så återupptas programmet automatiskt.
- Vidrör inget på insidan av enheten under och ibland efter bruk eftersom det blir mycket hett.



**Obs:** Vid ångning, se till att ångutsläppet på insidan till vänster om bakningsområdet inte är blockerat med något och att vattentanken har tillräckligt med vatten.

- Ta bort vattentanken från enheten.
- Öppna locket och fyll vattentanken med vatten.
- Fyll inte på tanken för mycket och håll ett öga på indikatorn för MAX vattennivå.
- Fyll alltid på med rent vatten eftersom det bidrar till att minska kalkavlagringarna.
- Var noga med att sätta fast locket på tanken ordentligt och sätt sedan tillbaka vattentanken på enheten.
- Tryck på ÅNG-ikonen eller något av de förinställda ångprogrammen (ris, grönsaker eller fisk)
- Använd de förinställda tidsvärdena eller justera tiden med hjälp av Time + och - ikoner. Temperaturen kommer automatiskt att ställas in på 100°C och går inte att justera i Ångläge.
- Tryck på startikonen för att sätta igång programmet. "I drift" indikatorerna kommer att visas på displayen och enheten går igång.

**Ånga/ varmluftskombi**



Använd Ånga/ varmluftsfritösfunktionen om du vill ÅNGA och sedan VARMLUFTSFRITERA din mat i den ordningen. Maten kommer först att ångas och sedan varmluftfriteras. Först måste man ställa in ångningstiden och sedan ställa in varmluftsfriteringstiden och temperaturen.

- Se till att det finns tillräckligt med vatten i vattentanken.
- Tryck på Ånga/ varmluftskombi-ikonen eller någon av kombiförinställningarna (bröd, kött eller hel kyckling)
- Använd standardinställningarna eller ställ in ångningstiden genom att använda Tid + och - ikonerna (Standard ångtemperatur är 100°C och går inte att justera).
- Tryck på startikonen för att byta till Combi varmluftsfritösprogrammeringen.
- Ställ in tid och temperatur för varmluftsfritösen med hjälp av tid och temperatur + och - ikoner.
- Tryck på startikonen för att sätta igång programmet.
- När varmluftsfritös, ånga eller kombiprogrammet är klart kommer enheten att pipa 5 gånger.
- Öppna ugnsluckan och ta försiktigt ut plåten med ingredienser ur enheten med grytlappar.
- Koppla ur apparaten och låt den svalna helt innan du gör rent den.

#### Att använda starttimern

Du kan använda starttimern till att ställa in tiden då du vill att ett program ska starta. Timern kan ställas in att starta inom 30 minuter till 6 timmar.

**Obs:** Kontrollera hur länge maten kan förvaras i rumstemperatur. För att förhindra att maten ska förstöras eller smaken ska påverkas bör tiden inte överskrida 2 timmar.



- Tryck på start för att aktivera displayen.
- Tryck på Start Timer-ikonen.
- Använd tid + och – ikoner till att ställa in önskad starttid (30 minuter till 6 timmar).
- Tryck på Start-ikonen.
- Välj det önskade tillagningsprogrammet, gör önskade justeringar på tillagningstiden och temperaturen och tryck sedan på start.
- Displayen visar nedräkningen. Programmet börjar när nedräkningen är över.

För att avbryta starttimer-


- Dra ur sladden till enheten för att avbryta en tidsinställning eller när displayen visar timerinställningar och i-bruk-indikatorn är aktiv, tryck på returikonen och tryck sedan på ikonen för starta timer. Tryck sedan på ikonen för Start.

**Obs:** När produkten inte är i bruk på 20 sekunder kommer enheten att återgå till standbyläge. Aktivera den igen genom att trycka på Start-ikonen.

## FÖRINSTÄLLDA TILLREDNINGSPROGRAM

Funktion	Förinställt program	Minuter	°C	Manuellt justeringsintervall - Ånga		Manuellt justeringsintervall - Varmluftsfritös	
				Minuter °C		Minuter °C	
ÅNGA 	<b>Grönsaker</b>	22	100	1 - 90	100	-	-
	<b>Fisk</b>	10	100	1 - 90	100	-	-
	<b>Ris /pasta/ spannmål</b>	25	100	1 - 90	100	-	-
VARMLU FTSFRIT ÖS 	<b>Pommes Frites</b>	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	<b>Kaka</b>	45	160	-	-	1 - 90	80 - 200
	<b>Kycklingklubbor</b>	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200

SV

KOMBI (Först ånga, sedan varmlufts-fritös) 	<b>Kött</b>						
	(Ånga)	5	100	1 - 90	100	-	-
	Air Fry (Varmlufts-fritös)	10	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	<b>Bröd</b>						
	(Ånga) □	3	100	1 - 90	100	-	-
	Air Fry (Varmlufts-fritös)	40	40	1 - 90	100	1 - 90	40 - 200
	<b>Kyckling (hel)</b>						
	(Ånga) □	20	100	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200
	Air Fry (Varmlufts-fritös)	10	200	-	-	-	-

## RENGÖRING OCH UNDERHÅLL


- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Använd en mjuk fuktig trasa till att torka rent utsidan av enheten.
- Använd en liten borste eller en bomullspinne om det behövs. Håll aldrig vätska i enhetsbasen.
- Tvätta löstagbara delar med en mjuk trasa eller svamp i varmt vatten med diskmedel.

- Observera att bakplåtar går att diska i diskmaskinen. Vi rekommenderar dock att de diskas för hand eftersom detta har en positiv effekt på produktens hållbarhet.
- Efter en tids användning kan det börja uppstå bakterier på insidan av vattentanken. Rengör innerväggen av tanken med jämna mellanrum.
- Torka varje del noggrant.
- Använd aldrig starka kemiska rengöringsmedel, kökssvampar (av Scotch-Brite-typ) eller pulver på delarna eller tillbehören.



### Kalkavlagring Ångrengöring



Kalkavlagringsikonen  tänds när enheten kräver rengöring med ånga. Ångrengöringsfunktionen kan rengöra insidan av enheten till en viss nivå med hjälp av ånga på hög temperatur, särskilt för vissa platser som inte går att rengöra direkt med en trasa. Du måste låta rengöringsprocessen gå tills den stannar automatiskt. Det går att göra med enbart vatten och en avkalkningslösning.

- Fyll på vattentanken till MAX-nivå med vatten och tillsätt en avkalkningslösning enligt instruktioner på avkalkningsprodukten.



- Tryck på Start och sedan på självrengöringsikonen
- Tryck på självrengöringsikonen Rengöring startas och pågår i 20 minuter.
- Töm ur vattnet ut kondenseringsbrickan.
- Fyll på vattentanken igen med rent vatten och tryck sedan på Start.

- Tryck på självrengöringsikonen
- Efter en kvart kommer rengöring av kalkavlagringar att vara klar och kalkavlagringslampan att stängas av.
- Töm ur vattnet ut kondenseringsbrickan.
- Torka apparaten med en kökshandduk.

#### Förvaringsanvisningar

- Koppla ur apparaten och låt den svalna helt.
- Töm alltid vattenbehållaren innan apparaten ska förvaras. Vattnet kan annars bli dåligt inför nästa användning.
- Förvara bakplåtarna i enheten.
- Förvara enheten i sin originalförpackning på en sval och torr plats.

#### FELSÖKNING

Enheten är utrustad med säkerhetsfunktioner som stänger av den om ett onormalt tillstånd uppstår under tillagningen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Enheten fungerar inte	Kontakten sitter inte i	Sätt i kontakten i vägguttaget.
	Enheten är i standbyläge	Tryck på valfri ikon på displayen
Ingredienserna är inte ordentligt tillagade	Maten är för tjock	Skär stora bitar mat till mindre bitar
	Tillagningstiden är för kort	Förläng tillagningstiden
	Tillagningstemperaturen är för låg	Öka tillagningstemperaturen
	Viss mat kräver att man vänder på den	Vänd ingredienserna halvvägs genom tillagningstiden
Rök stiger upp från enheten	Ingredienserna är flottiga	Flott från ingredienserna har läckt in i hållrummet, detta påverkar inte resultatet
Enheten avger svart rök och en stark lukt	Enheten är trasig	Dra ur sladden till enheten och kontakta din leverantör

SV

De friterade ingredienserna är inte krispiga	Sprödheten beror på oljan och vattnet	Se till att pommefriten är torra och borsta brickan med några droppar olja
Vattentanken läcker	Tanklocket sitter inte på ordentligt	Kontrollera och sätt tillbaka locket ordentligt
Det rinner vatten ur botten på enheten	Kondensationsbrickan är full	Töm ur vattnet ut kondenseringsbrickan.
	Fel på interna anslutningar	Kontakta leverantören
Enheten luktar konstigt	Enheten rengjordes inte efter användning	Töm ur allt vatten och rengör 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](http://www.princesshome.eu)!



## BEZPIECZEŃSTWO

- W przypadku ignorowania przez klienta instrukcji dotyczących bezpieczeństwa, producent zrzeka się odpowiedzialności za ewentualne powstałe z tego powodu szkody.
- W razie uszkodzenia kabla zasilania, aby uniknąć zagrożenia, musi go wymienić producent, jego przedstawiciel serwisowy lub podobnie wykwalifikowana osoba.
- 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.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, z wyjątkiem sytuacji, gdy osoby te są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Należy zachować szczególną ostrożność, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu,
- **OSTRZEŻENIE:** Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Urządzenie i przewód zasilania należy trzymać z dala od dzieci. Nigdy nie należy przekładać przewodu zasilania przez krawędź blatu, nie używać gniazdka znajdującego się poniżej blatu oraz nie używać przedłużaczy.
- Używanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
- Nie używać w plenerze.
- Nie umieszczać na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym czy w ich pobliżu, lub w nagrzanym piekarniku.
- Nie czyścić za pomocą metalowych zmywaków. Części mogą oderwać się od podłoża i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas usuwania tacki lub utylizacji gorącego tłuszczu.

- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.
- **UWAGA:** Aby zabezpieczyć się przed obrażeniami lub porażeniem prądem, nie należy gotować w module podstawy urządzenia. Do gotowania należy zawsze używać dołączonej formy do pieczenia.
- Przed użyciem należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane.
- Należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu blach do pieczenia, zaleca się używanie rękawic żaroodpornych.
- Aby uniknąć ewentualnych poparzeń spowodowanych parą wodną, podczas użytkowania należy umieścić urządzenie z dala od ścian i szafek.
- 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.
- Wtyczka musi zostać wyjęta z gniazdka na czas czyszczenia, upewnij się, że wejście będzie całkowicie suche przed ponownym użyciem.



- 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 zakłóceniom przepływu powietrza, nie kładź niczego na górze urządzenia i zapewnij co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni naokoło urządzenia.

## OPIS CZĘŚCI

1. Wylot ciepła
2. Pokrywa zbiornika
3. Zbiornik na wodę
4. Wyświetlacz
5. Drzwiczki urządzenia
6. Kratka do pieczenia
7. Tacka do grillowania
8. Blacha do pieczenia
9. Zasobnik skroplin

## 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.
- **Do napełniania zbiornika na wodę, należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody wodociągowej, wody zmiękczonej lub gazowanej wody mineralnej.**
- Przed pierwszym użyciem zaleca się, aby urządzenie pracowało w trybie parowym przez 15 minut bez produktu spożywczego wewnątrz. Zobacz instrukcje w niniejszej instrukcji w rozdziale „UŻYTKOWANIE”. Podczas pierwszego użycia pompa może wydawać głośny odgłos wibracji — to normalne, odgłos z czasem zniknie.

Uwaga: Po pierwszym włączeniu urządzenia pojawi się niemiły zapach. Jest to normalne. Zapewnij odpowiednią wentylację. Niemiły zapach pojawia się tylko na chwilę, wkrótce zniknie.

## OBSŁUGA

### Funkcje na wyświetlaczu



**Start**

- Naciśnij ikonkę „Start”, aby aktywować wyświetlacz z trybu czuwania.
- Naciśnij ikonkę „Start”, aby rozpocząć proces.



**Powrót**

- Naciśnij ikonkę „Powrót”, aby powrócić do ostatniego etapu.

- Naciśnij ikonkę „Powrót”, aby zatrzymać proces.



#### Timer

- Naciśnij ikonkę „Timer”, a następnie użyj ikonki „Czas + / -”, aby ustawić pożądany czas rozpoczęcia. Timer można ustawić w zakresie od 30 minut do 6 godzin. Więcej instrukcji w rozdziale „UŻYTKOWANIE”.



#### Symbol aktywnego timera

- Po aktywacji timera na wyświetlaczu miga symbol timera. Więcej instrukcji w rozdziale „UŻYTKOWANIE”.

### MIN / °C

#### Wyświetlacz z czasem i temperaturą

- Wyświetlacz z czasem gotowania i temperatury



#### Czas + / -

- Ikony „Czas + / -” służą do wydłużania lub skracania czasu gotowania w odstępach 1-minutowych. Czas gotowania można ustawić w zakresie od 1 do 90 minut.
- Naciśnij i przytrzymaj ikonkę „Czas + lub -”, aby szybko wydłużyć lub skrócić czas.
- Czas może być również regulowany w trakcie użytkowania.



#### Temperatura + / -

- Za pomocą ikonki „Temperatura + / -” można zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę o 5°C. Temperaturę można ustawić w zakresie od 80°C do 200°C.
- Naciśnij i przytrzymaj ikonkę + lub -, aby szybko zwiększyć lub zmniejszyć temperaturę.
- Temperaturę można również regulować podczas użytkowania.



#### Oświetlenie

- Naciśnij ikonkę „Oświetlenie”, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie w piekarniku.



#### Czyszczenie parowe

- Naciśnij ikonkę „Czyszczenie parowe”, aby uruchomić automatyczne czyszczenie parowe urządzenia.



#### Niski poziom wody

- Po wybraniu funkcji parowania, gdy zbiornik wody jest pusty, wyświetli się ikonka „Niski poziom wody”, a sygnał dźwiękowy włączy się na 3 minuty. W takim przypadku należy uzupełnić zbiornik wody, a następnie nacisnąć przycisk Start, aby kontynuować proces. Jeśli woda nie zostanie uzupełniona, proces zostanie automatycznie przerwany.

- **Uwaga:** Pojemność zbiornika na wodę wynosi 1150 ml, po napełnieniu go wodą urządzenie może pracować ponad 60 minut, jednak czas ten może być różny w zależności od używanych składników.



### Para

- Naciśnij ikonkę PARA, aby włączyć funkcję gotowania parą.



### Pieczenie gorącym powietrzem (Air Fry)

- Naciśnij ikonkę „Pieczenie gorącym powietrzem”, aby włączyć funkcję Air fry.



### Kombinacja Para / Air Fry

- Aby włączyć jednocześnie funkcję gotowania parą i pieczenia gorącym powietrzem, naciśnij ikonkę „Para / Air Fry”, a pierwszą uruchomioną funkcją będzie gotowanie parą, a następnie gorącym powietrzem.



### Symbole „Proces w toku”

- Wyświetlają się kolejno na wyświetlaczu podczas pracy urządzenia.



### Wskaźnik osadu kamiennego

- Wskaźnik osadu kamiennego wyświetli się, gdy w urządzeniu osadzi się kamień i wymagane jest czyszczenie parowe.

## 9 gotowych programów gotowania PIECZYWO, FRYTKI, RYŻ, WARZYWA, CHLEB, STEK, PODUDZIA KURCZAKA, RYBA, TUSZA KURCZAKA.

- Dotknij ikonkę żądanego programu gotowania. Ustawiony czas i temperatura dla wybranego programu będą pojawiać się na przemian na wyświetlaczu.
- Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Wstępnie ustawione programy gotowania”.

Wstępnie ustawione programy pieczenia gorącym powietrzem 	Wstępnie ustawione programy gotowania parą Programy 	w kombinacji Para / Gorące powietrze 
Pieczywo 	Ryż 	Chleb 
Frytki 	Warzywa 	Stek 
Podudzia kurczaka 	Ryba 	Tusza kurczaka 

## Użytkowanie

- Włóż wtyczkę zasilającą do gniazdka elektrycznego z uziemieniem.

- Otwórz drzwiczki piekarnika, umieść blachę z potrawą na wybranej półce piekarnika i zamknij drzwiczki.
- Naciśnij ikonkę Start, aby aktywować wyświetlacz.
- Następnie wybierz funkcję Air Fry, gotowania na parze lub obie te funkcje za pomocą funkcji KOMBI.

### PIECZENIE GORĄCYM POWIETRZEM



- Naciśnij ikonkę Air Fry lub użyj jednego ze wstępnie ustawionych programów Air Fry (pieczywo, frytki lub podudzia kurczaka).

**Wskazówka:** Jeśli musisz wstępnie nagrzać piekarnik, możesz to zrobić bez wkładania potrawy. Wystarczy wydłużyć czas gotowania o 3 minuty i dodać produkty po zakończeniu 3-minutowego etapu wstępnego podgrzewania.

- Użyj wstępnie ustawionych wartości lub dostosuj je za pomocą przycisku „Czas” + i - Temperatura + i - ikon + / -, aby ustawić żądany czas i temperaturę.
- Naciśnij przycisk Start, aby uruchomić proces. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole „Proces w toku” i rozpocznie się proces gotowania.

**Uwaga:** Dla uzyskania najlepszych rezultatów niektóre produkty wymagają obrócenia ich na drugą stronę w połowie czasu gotowania. Aby obrócić składniki na drugą stronę -

- Otwórz drzwiczki piekarnika do połowy, proces zostanie wstrzymany.
- Użyj rękawic żaroodpornych, aby wyjąć blachę i w razie potrzeby obrócić składniki na drugą stronę.

- Proces zostanie automatycznie wznowiony po ponownym umieszczeniu blachy i zamknięciu drzwiczek piekarnika.
- Nie należy dotykać wnętrza piekarnika w trakcie i po zakończeniu użytkowania, ponieważ jest bardzo gorące.

### Gotowanie parą



**Uwaga:** Podczas gotowania parą należy upewnić się, że wylot pary znajdujący się po lewej stronie wewnątrz komory pieczenia nie jest niczym zatkany oraz że zbiornik na wodę jest wypełniony odpowiednią ilością wody.

- Wyjmij zbiornik na wodę z urządzenia.
- Otwórz pokrywę i napełnij zbiornik wodą.
- Nie należy przepelniać zbiornika i zwracać uwagę na wskaźnik maksymalnego poziomu wody „MAX”.
- Zawsze należy napełniać zbiornik czystą wodą, ponieważ pomaga to w ograniczeniu ilości osadu się kamienia.
- Upewnij się, że pokrywa zbiornika jest zabezpieczona, a następnie włóż zbiornik z wodą z powrotem na swoje miejsce.
- Naciśnij ikonkę „PARA” lub użyj jednego ze wstępnie ustawionych programów do gotowania parą (ryż, warzywa lub ryba).
- Użyj zaprogramowanego czasu lub dostosuj czas według uznania za pomocą przycisku „Czas” + i - ikon + / -. Temperatura zostanie automatycznie ustawiona na 100°C i nie można jej regulować w trybie Gotowania parą.
- Naciśnij przycisk Start, aby uruchomić proces. Na wyświetlaczu pojawiają się symbole „Proces w toku” i rozpocznie się proces gotowania.

### Kombinacja gotowania parą i pieczenia gorącym powietrzem

„Para/Air Fry” 

Użyj funkcji „Para/Air Fry”, jeśli chcesz kolejno gotować danie na PARZE, a następnie piec gorącym powietrzem. Danie będzie najpierw gotowane parą, a następnie pieczone gorącym powietrzem. Najpierw należy ustawić czas gotowania parą, a następnie ustawić czas i temperaturę pieczenia gorącym powietrzem.

- Upewnij się, że zbiornik został napełniony odpowiednią ilością wody.
- Naciśnij ikonkę Kombi (kombinacji pary/pieczenia powietrzem) lub jeden ze wstępnie ustawionych programów (chleb, mięso lub tusza kurczaka).
- Użyj domyślnych ustawień lub ustaw czas gotowania parą za pomocą ikonki Czas + / -. (Domyślna temperatura gotowania parą wynosi 100°C i nie może być regulowana).
- Naciśnij ikonkę Start, aby przejść do programowania kombinacji pieczenia gorącym powietrzem (Kombi Air Fry).
- Ustaw czas i temperaturę pieczenia gorącym powietrzem za pomocą przycisku Czas i Temperatura + i - ikon + / -.
- Naciśnij przycisk Start, aby uruchomić proces.
- Po zakończeniu procesu pieczenia gorącym powietrzem, gotowania parą lub obu procesów jednocześnie, urządzenie wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych.
- Otwórz drzwiczki piekarnika i ostrożnie wyjmij blachę z potrawą, używając rękawic żaroodpornych.

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj przed czyszczeniem, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

### Używanie timera

Za pomocą timera można ustawić czas rozpoczęcia procesu. Timer można ustawić tak, aby proces rozpoczął się po upływie 30 minut do 6 godzin.

**Uwaga:** Należy oszacować, jak długo żywność może być przechowywana w temperaturze pokojowej. Aby zapobiec zepsuciu się żywności i nie wpłynąć na jej smak, zaleca się, aby czas odroczenia nie przekraczał 2 godzin.



- Naciśnij przycisk Start, aby włączyć wyświetlacz.
- Naciśnij ikonkę Timera.
- Naciśnij ikonkę Czas + i - ikonki + / - w celu ustawienia czasu opóźnienia rozpoczęcia procesu (od 30 minut do 6 godzin)
- Naciśnij ikonkę Start.
- Wybierz żądany program gotowania, dokonaj ewentualnych zmian czasu i temperatury gotowania, a następnie naciśnij przycisk Start.
- Na wyświetlaczu pojawi się odliczanie, a proces rozpocznie się po zakończeniu odliczania.

Aby anulować, naciśnij ikonkę timera -


- Odłącz wtyczkę od zasilania urządzenia, aby anulować ustawienie timera lub, gdy na wyświetlaczu widoczne są ustawienia timera, a wskaźnik „Proces w toku” jest aktywny, naciśnij ikonkę „Powrót”, a następnie ikonkę „Timera”, po czym naciśnij ikonkę „Start”.

**Uwaga:** Gdy urządzenie nie będzie używane przez 20 sekund, to powróci ono do trybu czuwania. Aktywuj je ponownie, naciskając ikonkę Start.

## WSTĘPNIE USTAWIONE PROGRAMY GOTOWANIA

Funkcja	Wstępnie ustawiony program	Minuty	°C	Zakres regulacji ręcznej - Para		Zakres regulacji ręcznej - Pieczenie gorącym powietrzem	
				Minuty °C	Minuty °C	Minuty °C	Minuty °C
PARA 	Warzywa	22	100	1 - 90	100	-	-
	Ryba	10	100	1 - 90	100	-	-
	Ryż / makaron / ziarno	25	100	1 - 90	100	-	-
Pieczenie gorącym powietrzem 	Frytki	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	Ciasto	45	160	-	-	1 - 90	80 - 200
	Poduzia kurczaka	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200



KOMBİ (Najpierw Para, a następnie Gorące powietrze) 	<b>Mięso</b>						
	(Para)	5	100	1 - 90	100	-	-
	(Gorące powietrze)	10	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	<b>Chleb</b>						
	(Para) □	3	100	1 - 90	100	-	-
	(Gorące powietrze)	40	40	1 - 90	100	1 - 90	40 - 200
	<b>Kurczak (tusza)</b>						
	(Para) □	20	100	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200
(Gorące powietrze)	10	200	-	-	-	-	

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazda i odczekać, aż urządzenie wystygnie.
- Za pomocą miękkiej, wilgotnej szmatki wytrzyj zewnętrzną stronę urządzenia.
- W razie potrzeby możesz użyć małej szczotki lub patyczka higienicznego. Nigdy nie wlewaj żadnego płynu do podstawy urządzenia.

- Umyj wyjmowane elementy w ciepłej wodzie z mydłem za pomocą miękkiej szmatki lub gąbki.
- Uwaga: blachy do pieczenia można myć w zmywarce. Zalecamy jednak mycie ręczne, gdyż wpłynie to korzystnie na żywotność produktu.
- Po dłuższym użytkowaniu urządzenia, we wnętrzu zbiornika na wodę mogą rozmnażać się bakterie, dlatego należy regularnie czyścić wewnętrzne ścianki zbiornika na wodę.
- Każdy element należy dokładnie wysuszyć.
- Do czyszczenia żadnych części i akcesoriów nie używaj agresywnych środków chemicznych, zmywaków lub proszków.



### Osad kamienny Czyszczenie parowe

Ikona osadu kamiennego  wyświetli się, gdy czyszczenie parowe będzie wymagane.

Funkcja czyszczenia parowego pod wpływem działania pary o wysokiej temperaturze może do pewnego stopnia wyczyścić wnętrze urządzenia, zwłaszcza w niektórych miejscach, których nie da się wyczyścić bezpośrednio ściereczką. Należy umożliwić wykonanie pełnego procesu czyszczenia. Możesz to zrobić przy użyciu samej wody lub roztworu wody i roztworu do odkamieniania.

- Napełnij wodą zbiornik na wodę do poziomu MAX i dodaj roztwór do odkamieniania zgodnie z instrukcją podaną na jego opakowaniu.

- Naciśnij przycisk Start, a następnie naciśnij ikonkę



Samooczyszczenie.

- Naciśnij ikonkę Samooczyszczenia. Czyszczenie rozpocznie się i potrwa 20 minut.
- Opróżnij wodę zgromadzoną w zasobniku skroplin.
- Napełnij zbiornik na wodę czystą wodą, a następnie naciśnij Start.
- Naciśnij ikonkę Samooczyszczenia.
- Po 15 minutach czyszczenie kamienia zostanie zakończone, a kontrolka osadu kamiennego zgaśnie.
- Opróżnij wodę zgromadzoną w zasobniku skroplin.
- Wytrzyj urządzenie ręcznikiem kuchennym.

#### Zalecenia dotyczące przechowywania

- Wymij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przed odstawieniem urządzenia zawsze opróżnij zbiornik na wodę. W przeciwnym razie przed kolejnym użyciem woda może zatęchnąć itp.
- Kratki do pieczenia należy przechowywać wewnątrz urządzenia.
- Urządzenie należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu albo osłonięte w chłodnym i suchym miejscu.

### ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenia, które powodują jego wyłączenie w razie wystąpienia nieprawidłowości podczas gotowania.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Wtyczka zasilania niepodłączona do gniazdka ściennego	Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka ściennego
	Urządzenie jest w trybie czuwania	Naciśnij dowolną ikonkę na wyświetlaczu
Składniki nie są odpowiednio ugotowane	Potrawa jest zbyt gęsta	Pokrój duże kawałki w potrawie na mniejsze
	Czas gotowania jest zbyt krótki	Wydłuż czas gotowania
	Temperatura gotowania jest zbyt niska	Zwiększ temperaturę gotowania
	Niektóre potrawy wymagają obrócenia na drugą stronę	Obróć potrawę w połowie procesu gotowania
Z urządzenia wydobywa się dym	Składniki są tłuste	Jeśli tłuszcz pochodzący ze składników dostał się do zagłębień, to nie ma to wpływu na wynik gotowania
Z urządzenia wydziela się czarny dym i silny zapach	Awaria urządzenia	Odłącz urządzenie z sieci i skontaktuj się z dostawcą

Upieczone potrawy nie są chrupiące	Kruchość zależy od ilości oleju i wody	Upewnij się, że frytki są suche i posmaruj tackę kilkoma kroplami oleju
Zbiornik na wodę jest nieszczelny	Pokrywa zbiornika jest nieprawidłowo zamontowana	Sprawdź pokrywę i zamontuj ją prawidłowo
Z dolnej części urządzenia wypływa woda	Zasobnik skroplin jest pełny	Opróżnij zasobnik skroplin
	Uszkodzenie połączeń wewnętrznych	Skontaktuj się z dostawcą
Z urządzenia wydobywa się nieprzyjemny zapach	Urządzenie nie zostało wyczyszczone po użyciu	Opróżnij całą wodę i wyczyść urządzenie

wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów.

### Wsparcie

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

## ŚRODOWISKO



Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym

## BEZPEČNOST

- Při nedodržení bezpečnostních pokynů nemůže nést výrobce odpovědnost za případné škody.
- Je-li přívodní kabel poškozený, musí jej vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
- Nikdy spotřebič nepřenašejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zamotat.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič nemohou používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud neobdržely informace ohledně bezpečného používání spotřebiče.
- Pokud je jakýkoli spotřebič používán dětmi nebo v jejich blízkosti, je nutný přísný dohled.
- **VAROVÁNÍ:** rozsypané potraviny mohou způsobit vážné popáleniny. Spotřebič i kabel uchovávejte mimo dosah dětí. Nikdy nepřetahujte kabel přes okraj pracovní desky, nepoužívejte zásuvku pod pracovní deskou ani napojení na prodlužovací kabel.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může vést ke zranění.
- Nepoužívejte venku.
- Nepokládejte spotřebič na horký plynový sporák nebo elektrický vařič ani do rozehřáté trouby.
- Nečistěte kovovými drátěnkami. Může dojít k odlomení kousků z drátěnky a ke kontaktu s elektrickými částmi, hrozí pak nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Při vytahování nádoby nebo likvidaci horkého tuku dbejte zvýšené opatrnosti.
- Při přemísťování spotřebiče s horkým olejem nebo jinými horkými kapalinami je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
- **UPOZORNĚNÍ:** Aby nedošlo k poškození nebo úrazu elektrickým proudem, nikdy nevařte v základní jednotce. Používejte vždy přiloženou formu na pečení.
- Před použitím se vždy ujistěte, že je spotřebič správně sestaven.
- Při vytahování plechů na pečení je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Doporučujeme používat kuchyňské chňapky.

- Abyste zabránili možnému poškození párou, umístěte přístroj v dostatečné vzdálenosti od stěn a skříněk.
- Tento spotřebič je určený k použití v domácnosti a k podobnému používání, jako například:
  - kuchyňky personálu v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích.
  - Klienty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních.
  - V penzionech.
  - Na statcích a farmách.
  - 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, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Potraviny nezahřívejte příliš dlouho.
- Konektor musí být předtím, než je přístroj čištěn, vyjmutý, prosím, zajistěte, aby byl vstup zcela suchý předtím, než bude přístroj opět v provozu.



- 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 ovládním.
- Tento spotřebič má být připojen k zásuvce, která je uzemněná (pro spotřebiče třídy I).
- Aby nedošlo k přerušení proudění vzduchu, nepokládejte na spotřebič žádné předměty a dbejte na to, aby kolem spotřebiče vždy bylo ponecháno 10 cm volného prostoru.

## POPIS SOUČÁSTÍ

1. Výstup tepla
2. Kryž nádržky
3. Nádržka na vodu
4. Displej
5. Dvířka trouby

6. Mřížka na pečení
7. Grilovací plech
8. Plech na pečení
9. Kondenzační nádoba

## 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.
- **K plnění nádržky na vodu použijete pouze čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo sycenou minerální vodu.**
- Před prvním použitím se doporučuje nechat spotřebič pracovat v režimu vaření v páře po dobu 15 minut, bez jakýchkoli potravin uvnitř. Viz pokyny v tomto návodu v části „POUŽITÍ“. Při prvním použití může čerpadlo vydávat hlasité zvuky od vibrace, což je normální jev, který se postupně ztratí.

Poznámka: Po prvním zapnutí přístroje bude cítit lehký zápach. To je normální, zajistěte dostatečné větrání. Tento zápach je jen dočasný a brzy zmizí.

## OBSLUHA

### Funkce na displeji



#### Start (Spustit)

- Stisknutím ikony Start aktivujete display, když je v stand-by režimu.
- Stisknutím ikony Start spustíte provoz.



#### Return (Vrátit)

- Stisknutím ikony Return se vrátíte k poslednímu kroku.
- Stisknutím ikony Return zastavíte provoz.



#### Start Timer (Časovač spuštění)

- Stiskněte ikonu Start Timer a pomocí ikon Timer + a - nastavte požadovaný čas spuštění. Časovač lze nastavit v rozmezí 30 minut–6 hodin. Více pokynů v tomto návodu v části „POUŽITÍ“.



#### Active Timer indicator (Indikátor aktivního časovače)

- Po aktivování časovače bude na displeji blikat indikátor. Více pokynů v tomto návodu v části „POUŽITÍ“.

### MIN / °C

#### Time and Temperature display (Displej pro zobrazení času a teploty)

- Zobrazuje čas nebo teplotu vaření.

**Time + a - (Čas + a -)**

- Použijte ikony Time + a - pro prodloužení nebo zkrácení doby vaření po 1 minutě. Čas vaření lze nastavit v rozmezí 1–90 minut.
- Stisknutím a podržením ikon Time + nebo - rychle prodloužíte nebo zkrátíte čas.
- Čas můžete nastavovat i během provozu spotřebiče.

**Temperature + a - (Teplota + a -)**

- Pomocí ikon Temperature plus a minus můžete zvyšovat nebo snižovat teplotu po 5 °C. Teplotu lze nastavit v rozmezí 80–200 °C.
- Stisknutím a podržením ikon plus nebo minus rychle zvýšíte nebo snížíte teplotu.
- Teplotu můžete nastavovat i během provozu spotřebiče.

**Light (Světlo)**

- Pomocí ikony světla zapnete nebo vypnete světlo trouby.

**Čištění párou**

- Stisknutím ikony čištění parou spotřebič automaticky vyčistíte.

**Water Level Warning (Upozornění na hladinu vody)**

- Ikona pro upozornění na hladinu vody se rozsvítí a po dobu 3 minut bude znít zvukový signál, pokud je nádržka prázdná a je zvolena funkce s párou. V takovém případě naplňte nádržku na vodu a poté stiskněte tlačítko start pro pokračování provozu. Pokud nedoplníte vodu, provoz se automaticky ukončí.
- **Poznámka:** Kapacita nádržky na vodu je 1150 ml. Zcela naplněná nádržka vydrží na 60 minut provozu, nicméně tato doba se může lišit v závislosti na použitých ingrediencích.

**Steam (Vaření v páře)**

- Stisknutím ikony STEAM aktivujete funkci vaření v páře.

**Air Fry (Horkovzdušné fritování)**

- Stisknutím ikony AIR FRY aktivujete funkci horkovzdušného fritování.

**Steam / Air Fry Combi (Kombinace vaření v páře / horkovzdušné fritování)**

- Stisknutím ikony Steam / Air Fry Combi aktivujete současně funkce vaření v páře a horkovzdušné fritování, fritéza začne vařením v páře a poté se přepne na horkovzdušné fritování.

**Indikátory „ In Operation (V režimu provozu)“**

- Je-li spotřebič v provozu, zobrazují se indikátory postupně na displeji.



### Limescale Indicator (Indikátor vodního kamene)

- Indikátor vodního kamene se rozsvítí, když se ve spotřebiči nahromadí usazeniny vodního kamene a je nutné provést čištění párou.

### 9 přednastavených programů vaření

#### PEČENÍ, HRANOLKY, RÝŽE, ZELENINA, CHLEBA, STEAK, DRŮBEŽÍ STEHNA, CELÉ KUŘE.

- Dotykem ikony aktivujete požadovaný přednastavený program vaření. Na displeji se střídavě zobrazuje přednastavený čas a teplota pro zvolený program.
- Více informací naleznete v kapitole „Přednastavené programy vaření“.

Přednastavení programů horkovzdušného fritování 	Přednastavení vaření v páře Programy 	Přednastavení programů vaření v páře / horkovzdušné fritování 
Pečení 	Rýže 	Chleba 
Hranolky 	Zelenina 	Steak 
Drůbeží stehna 	Ryba 	Celé kuře 

## Použití

- Sítovou zástrčku zasuňte do uzemněné zásuvky.
- Otevřete dvířka trouby, vložte plech s ingrediencemi, které chcete připravit, na požadovaný rošt v troubě a zavřete dvířka trouby.
- Dotykem ikony start aktivujete displej.
- Zde můžete zvolit buď horkovzdušné fritování, vaření v páře nebo obojí pomocí programu COMBI.

### AIR FRYING (HORKOVZDUŠNÉ FRITOVÁNÍ)



- Stiskněte ikonu Air Fry nebo použijte jeden z přednastavených programů pro horkovzdušné fritování (pečení, hranolky nebo drůbeží stehna).

**Tip:** Pokud potřebujete spotřebič přehřát, můžete tak učinit, aniž byste do něj vkládali jídlo. Stačí nastavit dobu přípravy o 3 minuty delší, než je předpokládaná doba přípravy, a vložit suroviny do trouby až po 3 minutách přehřevu.

- Použijte přednastavené hodnoty nebo je upravte pomocí ikon čas + a - teplota + a - ikon pro nastavení požadovaného času a teploty.
- Stisknutím tlačítka start spustíte provoz. Na displeji se zobrazí hlášení „In operation / V provozu“ a provoz se spustí.

**Poznámka:** Pro dosažení nejlepších výsledků je třeba některé složky připravovaného pokrmu v polovině doby přípravy obrátit. Obrácení složek pokrmu

- Otevřete dvířka trouby v polovině procesu přípravy a provoz se zastaví.



- K vyjmutí plechu použijte kuchyňské chňapky a dle potřeby obraťte složky pokrmu.
- Vložte plech zpět do spotřebiče a zavřete dvířka, provoz se automaticky obnoví.
- Během provozu a těsně po jeho ukončení se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, protože je velmi horký.

## VAŘENÍ V PÁŘE

**Poznámka:** Při vaření v páře se ujistěte, že výstup páry umístěný vlevo uvnitř pečicího prostoru není ničím blokován a že je v nádržce na vodu dostatek vody.

- Vyjměte nádržku na vodu ze spotřebiče.
- Otevřete víko a naplňte nádržku vodou.
- Nádržku nepřepĺňujte a věnujte pozornost ukazateli pro maximální hladinu vody (MAX).
- Vždy plňte nádobku čistou vodou, protože tak můžete zpomalit tvorbu vodního kamene.
- Ujistěte se, že jste řádně zavřeli víko nádržky a poté vložte nádržku zpět do spotřebiče.
- Stiskněte ikonu STEAM nebo použijte jeden z přednastavených programů pro vaření v páře (rýže, zelenina nebo ryba)
- Použijte přednastavené hodnoty nebo je upravte pomocí ikony čas + a -. Teplota se automaticky nastaví na 100 °C a v režimu vaření v páře ji nelze upravovat.
- Stisknutím ikony Start spustíte provoz. Na displeji se zobrazí hlášení „In operation / V provozu“ a provoz se spustí.

## Steam / Air Fry Combi (Kombinace vaření v páře / horkovzdušné

### fritování)

Pokud chcete vařit jídlo v páře a následně fritovat, použijte funkci Steam / Air Fry Combi. Jídlo se bude nejprve vařit v páře a poté fritovat. Nejdříve musíte nastavit dobu vaření v páře a poté dobu a teplotu horkovzdušného fritování.

- Ujistěte se, že v nádržce na vodu je dostatek vody.
- Stiskněte ikonu Steam / Air Fry Combi nebo jeden z přednastavených kombi programů (chleba, maso nebo celé kuře)
- Použijte výchozí nastavení nebo nastavte dobu vaření v páře pomocí ikon Time + a -. (Výchozí teplota pro vaření v páře je 100° C a nelze ji upravit).
- Stiskněte ikonu start pro zapnutí programu Combi Air Fry.
- Nastavte čas a teplotu horkovzdušného fritování s použitím ikon Čas a Teplota + a - .
- Stisknutím ikony Start spustíte provoz.
- Po dokončení horkovzdušného fritování, vaření v páře nebo kombinovaného programu spotřebič pětkrát zapípá.
- Otevřete dvířka trouby a s použitím kuchyňských chňapek vyjměte opatrně plech s pokrmem ze spotřebiče.
- Před čištěním spotřebič odpojte ze sítě a nechte jej zcela vychladnout.

## Použití časovače spuštění

Pomocí časovače spuštění můžete nastavit čas zapnutí provozu. Časovač lze nastavit na zapnutí provozu v rozmezí 30 minut–6 hodin.



**Poznámka:** Zvažte, jak dlouho lze suroviny na přípravu pokrmu uchovávat při pokojové teplotě. Aby se suroviny nezkazily a neovlivnily chuť, doporučujeme, aby doba nepřesáhla 2 hodiny.

- Stiskněte start pro aktivaci displeje.
- Stiskněte ikonu časovače spuštění.
- Použijte ikony čas + a – pro nastavení požadovaného času spuštění (30 minut až 6 hodin).
- Stiskněte ikonu start.
- Zvolte požadovaný program vaření, proveďte požadované úpravy doby vaření a teploty a stiskněte tlačítko start.
- Na displeji se zobrazí odpočítávání a po jeho skončení se spustí provoz spotřebiče.


Zrušení časovače spuštění-

- Chcete-li zrušit nastavení časovače, odpojte spotřebič ze zásuvky nebo když displej zobrazuje nastavení časovače a je aktivní ukazatel režimu v provozu, stiskněte ikonu pro vrácení (Return), poté stiskněte ikonu časovače spuštění a nakonec ikonu start.

**Poznámka:** Pokud není spotřebič používán po dobu 20 sekund, vrátí se do režimu stand-by. Spotřebič znovu aktivujete stisknutím ikony start.

Funkce	Přednastavený program	Minuty	°C	Rozsah ručního nastavení – vaření v páře		Rozsah ručního nastavení – horkovzdušné fritování	
				Minuty °C	Minuty °C	Minuty °C	Minuty °C
STEAM (VAŘENÍ V PÁŘE) 	Zelenina	22	100	1 - 90	100	-	-
	Ryba	10	100	1 - 90	100	-	-
	Rýže/ těstoviny/ obilniny	25	100	1 - 90	100	-	-
AIR FRY (HORKOVZDUŠNÉ FRITOVÁNÍ) 	Hranolky	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	Koláč	45	160	-	-	1 - 90	80 - 200
	Drůbeží stehna	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200

## PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY VAŘENÍ

COMBI (nejprve vaření v páře a poté horkovzd ušné fritování)  	<b>Maso</b>						
	(vaření v páře)	5	100	1 - 90	100	-	-
	(horkovzdušné fritování)	10	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	<b>Chleba</b>						
	(vaření v páře) □	3	100	1 - 90	100	-	-
	(horkovzdušné fritování)	40	40	1 - 90	100	1 - 90	40 -200
	<b>Kuře (celé)</b>						
	(vaření v páře) □	20	100	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200
	(horkovzdušné fritování)	10	200	-	-	-	-


## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním spotřebič vypněte ze zásuvky a počkejte, až vychladne.
- Vnější část spotřebiče otřete vlhkým hadříkem.
- V případě potřeby použijte malý kartáček nebo vatový tampon. Do základny přístroje nikdy nelijte žádnou tekutinu.
- Odnímatelné části umyjte v teplé saponátové vodě měkkým hadříkem nebo žínkou.

- Upozorňujeme, že pečicí plechy lze mýt v myčce na nádobí. Doporučujeme však jejich ruční mytí, protože to prospěje jejich životnosti.
- Po delší době používání spotřebiče se uvnitř nádržky na vodu mohou množit bakterie, proto pravidelně čistěte vnitřní stěny nádržky na vodu.
- Každý díl pečlivě osušte.
- Na žádné díly ani příslušenství nepoužívejte agresivní chemické čisticí prostředky, drátěnky nebo prášky.



### Vodní kámen Čištění párou

Ikona pro vodní kámen  se rozsvítí, je-li vyžadováno čištění párou.

Funkce čištění párou dokáže do určité míry vyčistit vnitřní prostor spotřebiče působením páry o vysoké teplotě, zejména na místech, která nelze vyčistit přímo hadříkem. Proces čištění musíte nechat zcela proběhnout. Tento proces může proběhnout pouze s použitím vody nebo vody a roztoku na odstraňování vodního kamene.

- Naplňte zásobník na vodu po úroveň MAX a přidejte roztok na odstraňování vodního kamene podle pokynů k tomuto přípravku.



- Stiskněte start a poté ikonu samočištění (Self-cleaning).
- Stiskněte ikonu samočištění. Čištění bude zahájeno a trvá 20 minut.

- Vyprázdněte kondenzační nádobu.
- Doplněte nádržku na vodu čistou vodou a stiskněte start.
- Stiskněte ikonu samočištění.
- Po 15 minutách bude čištění vodního kamene dokončeno a indikátor vodního kamene zhasne.
- Vyprázdněte kondenzační nádobu.
- Osušte spotřebič kuchyňskou utěrkou.

#### **Pokyny pro uložení spotřebiče**

- Spotřebič odpojte ze sítě a nechte jej zcela vychladnout.
- Před uložením spotřebiče vždy vyprázdněte nádržku na vodu, voda se může před dalším použitím zkazit.
- Uložte pečicí plechy do spotřebiče.
- Uchovávejte spotřebič v původní krabici nebo zakrytý na chladném a suchém místě.

### **ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ**

Spotřebič je vybaven bezpečnostními prvky, které ho vypnou, pokud se při vaření vyskytnou nestandardní podmínky.

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nefunguje	Není zasunutá zástrčka	Zasuňte zástrčku do síťové zásuvky.
	Spotřebič je v režimu stand-by	Stiskněte libovolnou ikonu na displeji
Složky pokrmu nejsou řádně uvařené	Pokrm je příliš hutný	Nakrájejte velké kusy připravovaného pokrmu na menší kousíčky
	Doba vaření je příliš krátká	Prodlužte dobu vaření
	Teplota vaření je příliš nízká	Zvyšte teplotu vaření
	Některé pokrmy vyžadují obrácení	Obraťte složky pokrmu během procesu přípravy
Ze spotřebiče vychází dým	Připravovaný pokrm je mastný	Mastnota ze složek pokrmu vnikla do dutiny, to však nemá vliv na výsledek přípravy pokrmu.
Ze spotřebiče vychází černý dým a silný zápach	Porucha spotřebiče	Odkojte spotřebič ze sítě a kontaktujte svého prodejce

Fritované ingredience nejsou křupavé	Křupavost závisí na oleji a vodě	Ujistěte se, že jsou hranolky suché a potřete plech několika kapkami oleje
Nádržka na vodu protéká	Nádržka na vodu není správně nasazena	Zkontrolujte ji a znovu správně zavřete její víko
Ze spodní části spotřebiče uniká voda	Kondenzační nádoba je plná	Vyprázdněte kondenzační nádobu
	Vnitřní spoje jsou vadné	Kontaktujte prodejce
Spotřebič nepříjemně zapáchá	Spotřebič nebyl řádně vyčištěn po použití	Vypusťte všechnu vodu a spotřebič vyčistěte

**Podpora**

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

**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.

## BEZPEČNOSŤ

- Pri nerešpektovaní bezpečnostných pokynov výrobcu nezodpovedá za prípadné škody.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu pri poškodení napájacieho kábla, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikované osoby.
- 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 nie je určený na to, aby ho používali osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo im nedala pokyny týkajúce sa používania spotrebiča.
- Ak akýkoľvek spotrebič používajú deti alebo sa používa v ich blízkosti, je potrebný prísny dôsledný dohľad.
- **VAROVANIE:** Rozliate potraviny môžu spôsobiť vážne popáleniny. Spotrebič a kábel uchovávajú mimo dosahu detí. Nikdy nepreťahujte kábel cez okraj pultu, nikdy nepoužívajte zásuvku pod pultom a nikdy nepoužívajte s predlžovacím káblom.
- Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom spotrebiča, môže spôsobiť zranenia.
- Nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Neumiestňujte spotrebič na horúci plynový alebo elektrický horák, do jeho blízkosti ani do vyhriatej rúry.
- Nečistite kovovými drhnúcimi podložkami. Kúsky sa môžu odlomiť z podložky a dotknúť sa elektrických častí, čím vzniká riziko úrazu elektrickým prúdom.
- Pri odstraňovaní zásobníka alebo likvidácii horúceho tuku postupujte mimoriadne opatrne.
- Pri premiestňovaní spotrebiča obsahujúceho horúci olej alebo iné horúce kvapaliny je potrebné postupovať mimoriadne opatrne.
- **UPOZORNENIE:** Na ochranu pred poškodením alebo úrazom elektrickým prúdom nevarujte v základnej jednotke. Na varenie vždy používajte dodaný plech na pečenie.
- Pred použitím sa vždy uistite, že je spotrebič správne zostavený.

- Pri vyberaní plechov na pečenie je potrebné postupovať opatrne, odporúča sa používať kuchynské rukavice.
- Aby ste zabránili možnému poškodeniu parou, umiestnite prístroj počas používania ďalej od stien a skriniek.
- 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 uchovávajte 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.

- Pred čistením spotrebiča musíte vytiahnuť konektor. Ubezpečte sa prosím, že vstup je kompletne suchý, skôr ako spotrebič znovu použijete.



- 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).
- Aby ste neprerušovali prúdenie vzduchu, na spotrebič nepokladajte žiadne predmety a dbajte na to, aby bolo okolo neho vždy 10 cm voľného priestoru.

## POPIS KOMPONENTOV

1. Výstup tepla
2. Kryt nádržky
3. Nádržka na vodu
4. Displej
5. Dvierka rúry
6. Sieť na pečenie
7. Plech na grilovanie
8. Plech na pečenie
9. Kondenzačná miska

## 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.
- **Na plnenie zásobníka na vodu používajte len čerstvú studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo sýtenú minerálnu vodu,**
- Pred prvým použitím sa odporúča nechať spotrebič spustený v parnom režime 15 minút bez akýchkoľvek potravín vo vnútri. Pozrite si pokyny v tomto návode v časti „POUŽITIE“. Pri prvom použití môže čerpadlo vydávať hlasné vibrácie, čo je normálne a zvuk sa postupne vytratí.

Poznámka: Pri prvom zapnutí bude zo zariadenia vychádzať mierny zápach. Ide o bežný jav, zabezpečte primerané vetranie. Tento zápach je len dočasný a čoskoro sa stratí.

## PREVÁDZKA

### Funkcie na displeji



#### Spustenie

- Stlačením ikony Štart aktivujete displej, keď je v pohotovostnom režime.
- Stlačením ikony Štart spustíte operáciu.



#### Návrat

- Stlačením ikony Späť sa vrátite k poslednému kroku.
- Stlačením ikony Späť zastavíte operáciu.



#### Spustenie časovača

- Stlačte ikonu Časovač spustenia a potom pomocou ikon Čas + a - nastavte požadovaný čas spustenia. Časovač je možné nastaviť na spustenie od 30 minút do 6 hodín. Ďalšie pokyny nájdete v časti „POUŽITIE“.



#### Indikátor aktívneho časovača



- Po aktivácii časovača bude na displeji blikať indikátor časovača. Ďalšie pokyny nájdete v časti „POUŽITIE“.

## MIN / °C

### Zobrazenie času a teploty

- Zobrazenie času alebo teploty varenia.



Čas + a -

- Ikonami Čas + a - môžete čas varenia zvyšovať alebo znižovať po 1 minúte. Čas varenia môžete nastaviť v rozmedzí 1 - 90 minút.
- Stlačte a podržte ikony Čas + alebo - pre rýchle zvýšenie/zníženie času.
- Čas je možné nastaviť aj počas prevádzky spotrebiča.



Teplota + a -

- Pomocou ikony Teplota plus a mínus môžete zvýšiť alebo znížiť teplotu v krokoch po 5 °C. Teplotu je možné nastaviť v rozmedzí 80 °C - 200 °C.
- Stlačte a podržte ikony plus alebo mínus pre rýchle zvýšenie/zníženie teploty.
- Teplotu je možné nastaviť aj počas prevádzky spotrebiča.



Osvetlenie

- Na zapnutie alebo vypnutie svetla v rúre použite ikonu svetla.



Čistenie parou

- Stlačte ikonu čistenia parou, aby sa spotrebič automaticky vyčistil.



Upozornenie na hladinu vody

- Keď je nádrž prázdna a je zvolená funkcia pary, rozsvieti sa ikona upozornenia na hladinu vody a na 3 minúty zaznie zvukový signál. Keď k tomu dôjde, znova naplňte nádrž na vodu a potom pokračujte v operácii stlačením tlačidla Štart. Ak nepridáte žiadnu vodu, prevádzka sa automaticky ukončí.
- **Poznámka:** Kapacita nádržíky na vodu je 1150 ml, naplnená vodou vydrží pracovať viac ako 60 minút, avšak dĺžka trvania vody sa môže líšiť v závislosti od použitých ingrediencií.



Para

- Stlačením ikony STEAM (Para) aktivujete funkciu Steam (Para).



Teplovzdušná fritéza

- Stlačením ikony AIR FRY aktivujete funkciu Air fry (Teplovzdušné fritovanie).



Kombinácia pary a teplovzdušnej fritézy

- Stlačením ikony Steam/ Air Fry Combi aktivujete funkciu Steam (Para) a Air Fry (Teplovzdušné fritovanie) súčasne, fritéza začne s varením v pare a potom sa prepne na teplovzdušné fritovanie.

**Indikátor „V prevádzke“**

- Beží na displeji za sebou, keď je spotrebič v prevádzke.



**Indikátor vodného kameňa**

- Indikátor vodného kameňa sa rozsvieti, keď sa v spotrebiči usadzuje vodný kameň a je potrebné čistenie parou.

**9 prednastavených programov varenia**

**PEČENIE, HRANOLKY, RYŽA, ZELENINA, CHLIEB, STEAK, STEAK, RYBA, CELÉ KURČA.**

- Dotknite sa ikony požadovaného prednastaveného programu varenia. Na displeji sa bude striedavo zobrazovať prednastavený čas a teplota pre zvolený program.
- Viac informácií nájdete v kapitole „Prednastavené programy varenia“.

Prednastavené programy Teplovzdušného smaženia	Prednastavenie pary Programy	Prednastavené programy Pary/ Teplovzdušného fritovania
 Piect 	 Ryža 	 Chlieb 
 Hranolky	 Zelenina 	 Steak 
 Kuracie stehná	 Ryby 	 Celé kurča 

**Použitie**

- Zasuňte zástrčku sieťovej šnúry do uzemnenej zásuvky.
- Otvorte dverka rúry, položte plech s prísadami na pečenie na požadovaný rošt v rúre a zatvorte dverka rúry.
- Dotknite sa ikony štart pre aktiváciu displeja.
- Odtiaľto si môžete vybrať buď pre teplovzdušné fritovanie, varenie v pare alebo pre oboje pomocou funkcie COMBI.

**TEPLOVZDUŠNÉ FRITOVANIE**



- Stlačte ikonu Air Fry alebo použite jednu z predvolieb Air-frying (pečenie, hranolky alebo kuracie stehná).

**Tip:** Ak potrebujete spotrebič predhriať, môžete ho predhriať bez toho, aby ste doň vložili potraviny. Stačí nastaviť čas varenia o 3 minúty dlhšie, než je predpokladané varenie, a pridať jedlo po 3-minútovej fáze predohrevu.

- Použite prednastavené hodnoty alebo upravte pomocou ikon Času + a - Teploty + a - na nastavenie požadovaného času a teploty.
- Stlačením tlačidla Štart spustíte prevádzku. Na displeji sa rozbehnú indikátory „V prevádzke“ a spustí sa prevádzka.

**Poznámka:** Pre lepšie výsledky si niektoré prísady vyžadujú pretrepať v polovici času prípravy. Ak chcete obrátiť ingrediencie -

- V polovici prípravy otvorte dverka rúry, príprava sa zastaví.
- Pomocou rukavíc vyberte plech na pečenie a podľa potreby otočte ingrediencie.
- Vložte plech na pečenie späť do spotrebiča a zatvorte dverka, príprava sa automaticky obnoví.
- Počas používania a niekedy po ňom sa nedotýkajte vnútra spotrebiča, pretože je veľmi horúci.



**Poznámka:** Pri varení v pare dbajte na to, aby výstup pary, ktorý sa nachádza na ľavej vnútornej strane priestoru na pečenie, nebol ničím upchatý a či je v nádržke na vodu dostatok vody.

- Vyberte nádržku na vodu zo zariadenia.
- Otvorte kryt a naplňte nádržku na vodu vodou.

- Nádrž neprepĺňajte a dávajte pozor na indikátor hladiny vody MAX.
- Vždy naplňte čistou vodou, pretože to pomáha oddialiť usadzovanie vodného kameňa.
- Uistite sa, že ste riadne upevnili kryt nádrže a potom nádržku na vodu nasadte späť na zariadenie.
- Stlačte ikonu PARA alebo použite jednu z predvolieb pre varenie v pare (ryža, zelenina alebo ryba)
- Použite s prednastavenou hodnotou pre čas alebo upravte čas pomocou Time (Čas) + a – ikon. Teplota sa automaticky nastaví na 100 °C a nie je možné ju upraviť v režime pary.
- Stlačením ikony Štart spustíte zariadenie. Na displeji sa rozbehnú indikátory „V prevádzke“ a zariadenie sa spustí.

### Kombinovaná príprava parou/teplotovzdušným fritovaním



Použite funkciu Steam/Air Fry, ak chcete svoje jedlo NAPARIŤ a potom TEPLOVZDUŠNE FRITOVAŤ. Jedlo sa najskôr pripraví na pare a potom sa teplotovzdušne frituje. Najprv musíte nastaviť čas parenia, potom čas a teplotu teplotovzdušného fritovania.

- Uistite sa, že v nádržke na vodu je dostatok vody.
- Stlačte ikonu Kombinácia para/teplotovzdušné fritovanie alebo jednu z kombinovaných predvolieb (chlieb, mäso alebo celé kura)
- Použite predvolené nastavenia alebo nastavte čas varenia pomocou ikon Čas + a -. (Predvolená teplota pary je 100 °C a nedá sa upraviť).

- Stlačením ikony Štart prepnete na programovanie Combi Air Fry (Kombinácia teplovzdušného fritovania).
- Nastavte čas a teplotu teplovzdušného fritovania pomocou funkcií Čas a Teplota + a - ikon.
- Stlačením ikony Štart spustíte zariadenie.
- Po dokončení operácie Teplovzdušné fritovanie, Parenie alebo Kombinácia zariadenie 5-krát pípne.
- Otvorte dvierka rúry a pomocou rukavíc opatrne vyberte zo spotrebiča plech na pečenie s ingredienciami.
- Odpojte spotrebič a pred čistením ho nechajte vychladnúť.

### Používanie časovača spustenia

Časovač spustenia môžete použiť na nastavenie času začiatku pečenia. Časovač je možné nastaviť tak, aby sa spustil od 30 minút do 6 hodín.

**Poznámka:** Zvážte, ako dlho možno potraviny uchovávať pri izbovej teplote. Aby sa predišlo skazeniu potravín a neovplyvnila chuť, odporúča sa, aby čas nepresiahol 2 hodiny.



- Stlačením Start (Štart) aktivujte displej.
- Stlačte ikonu Start Timer.
- Použite ikonu Čas + a – ikony na nastavenie požadovaného času spustenia (30 minút až 6 hodín).
- Stlačte ikonu Štart.
- Vyberte požadovaný program varenia, vykonajte požadované úpravy času a teploty varenia a potom stlačte tlačidlo Štart.
- Na displeji sa zobrazí odpočítavanie a operácia sa spustí, keď sa odpočítavanie skončí.


Ak chcete zrušiť časovač spustenia -

- Ak chcete zrušiť nastavenie časovača, odpojte spotrebič alebo keď sa na displeji zobrazujú nastavenia časovača a indikátor prevádzky je aktívny, stlačte ikonu návratu, potom stlačte ikonu časovača spustenia a potom stlačte ikonu štart.

**Poznámka:** Keď sa výrobok 20 sekúnd nepoužíva, vráti sa do pohotovostného režimu. Znova ho aktivujte stlačením ikony Štart.

## PREDNASTAVENÉ PROGRAMY VARENIA

Funkcia	Prednastavený program	Minúty	°C	Rozsah manuálneho nastavenia - Para Minúty °C		Rozsah manuálneho nastavenia - Teplovzdušné fritovanie Minúty °C	
PARA 	Zelenina	22	100	1 - 90	100	-	-
	Ryby	10	100	1 - 90	100	-	-
	Ryža/ cestoviny/ obilniny	25	100	1 - 90	100	-	-
TEPLOVZDUŠNÉ FRITOVANIE 	Hranolky	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	Torta	45	160	-	-	1 - 90	80 - 200
	Kuracie stehná	20	200	-	-	1 - 90	80 - 200

KOMBI (Najskôr para, potom teplovzdušné fritovanie) 	<b>Mäso</b>						
	(Para)	5	100	1 - 90	100	-	-
	(Teplovzdušné fritovanie)	10	200	-	-	1 - 90	80 - 200
	<b>Chlieb</b>						
	(Para)	3	100	1 - 90	100	-	-
	(Teplovzdušné fritovanie)	40	40	1 - 90	100	1 - 90	40 - 200
	<b>(Celé) kurča</b>						
(Para)	20	100	1 - 90	100	1 - 90	80 - 200	
(Teplovzdušné fritovanie)	10	200	-	-	-	-	

## ČISTENIE A ÚDRŽBA


- Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým vychladne.
- Na čistenie vonkajšieho povrchu spotrebiča použite mäkkú vlhkú handričku.
- V prípade potreby použite malú kefku alebo vatovú tyčinku. Do základne spotrebiča nikdy nenalievajte žiadne kvapaliny.
- Odnímateľné časti umyte v teplej mydlovej vode mäkkou handričkou alebo špongiou.

SK

- Upozorňujeme, že plechy na pečenie sú vhodné do umývačky riadu. Aj napriek tomu ich však odporúčame umývať ručne. Prispejete tak k dlhšej životnosti výrobku.
- Po určitom čase používania spotrebiča sa vo vnútri nádržky na vodu môžu množiť baktérie, preto pravidelne čistite vnútornú stenu nádržky na vodu.
- Všetky diely nechajte dôkladne vyschnúť.
- Žiadne diely ani príslušenstvo nečistite agresívnymi chemikáliami, drôtenkami ani práškami.



#### Vodný kameň Čistenie parou

Ikona Vodného kameňa  sa rozsvieti, keď je potrebné čistenie parou. Funkcia čistenia parou dokáže do určitej miery vyčistiť vnútro spotrebiča pôsobením pary s vysokou teplotou, najmä na niektorých miestach, ktoré sa nedajú vyčistiť priamo handričkou. Je potrebné nechať proces čistenia úplne prebehnúť. Dá sa to urobiť iba s vodou alebo s vodou a roztokom na odstraňovanie vodného kameňa.

- Naplňte nádržku na vodu až po úroveň MAX vodou a pridajte odvápnovací roztok podľa pokynov odvápnovača.



- Stlačte tlačidlo Štart a potom ikonu samočistenia.
- Stlačte ikonu samočistenia. Čistenie začne a bude trvať 20 minút.
- Vypustíte vodu z kondenzačnej misky.
- Doplňte nádržku na vodu čistou vodou a potom stlačte tlačidlo Štart.

- Stlačte ikonu samočistenia.
- Po 15 minútach bude čistenie vodného kameňa ukončené a kontrolka vodného kameňa zhasne.
- Vypustíte vodu z kondenzačnej misky.
- Spotrebič osušte kuchynskou utierkou.

#### Pokyny týkajúce sa skladovania

- Odpojte spotrebič a nechajte ho úplne vychladnúť.
- Pred uskladnením spotrebiča vždy vyprázdňte nádrž na vodu. Voda sa môže pred ďalším použitím pokaziť.
- Plechy na pečenie skladujte vo vnútri jednotky.
- Jednotku uchovávajte v pôvodnom obale alebo zakrytú na chladnom a suchom mieste.

#### RIEŠENIE PROBLÉMOV

Spotrebič je vybavený bezpečnostnými funkciami, ktoré ho vypnú, ak sa počas varenia vyskytne abnormálny stav.

Problém	Možný dôvod	Riešenie
Spotrebič nefunguje	Zástrčka nie je zasunutá	Zasuňte zástrčku do nástennej zásuvky
	Spotrebič je v pohotovostnom režime	Stlačte ľubovoľnú ikonu na displeji
Ingrediencie nie sú správne uvarené	Jedlo je príliš husté	Veľké kúsky jedla nakrájajte na menšie kúsky
	Čas varenia je príliš krátky	Predĺžte čas varenia
	Teplota varenia je príliš nízka	Zvýšte teplotu varenia
	Niektoré potraviny vyžadujú otáčanie	V polovici procesu varenia otočte ingrediencie
Zo spotrebiča stúpa dym	Ingrediencie sú mastné	Masnota z ingrediencií prenikla dovnútra, to neovplyvní výsledok
Zo spotrebiča vychádza čierny dym a silný zápach	Porucha spotrebiča	Odpojte spotrebič a kontaktujte svojho dodávateľa

Vyprázané ingrediencie nie sú chrumkavé	Krehkosť závisí od oleja a vody	Uistite sa, že sú hranolky suché a natrite podnos niekoľkými kvapkami oleja
Nádrž na vodu tečie	Kryt nádrže nie je správne nainštalovaný	Skontrolujte a správne nainštalujte kryt
Zo spodnej časti spotrebiča tečie voda	Zásobník na kondenzát je plný	Vyprázdňte zásobník na kondenzát
	Porucha vnútorných spojov	Kontaktujte dodávateľa
Spotrebič má nepríjemný zápach	Spotrebič nebol po použití vyčistený	Vypustite všetku vodu a vyčistite spotrebič

## ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



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

**Podpora**

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





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



© Princess 2022 | Swaardvenstraat 65  
5048 AV Tilburg | The Netherlands | [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

