

# Nova

**EN** Instruction manual

**DK** Brugervejledning

**FI** Ohjekirja

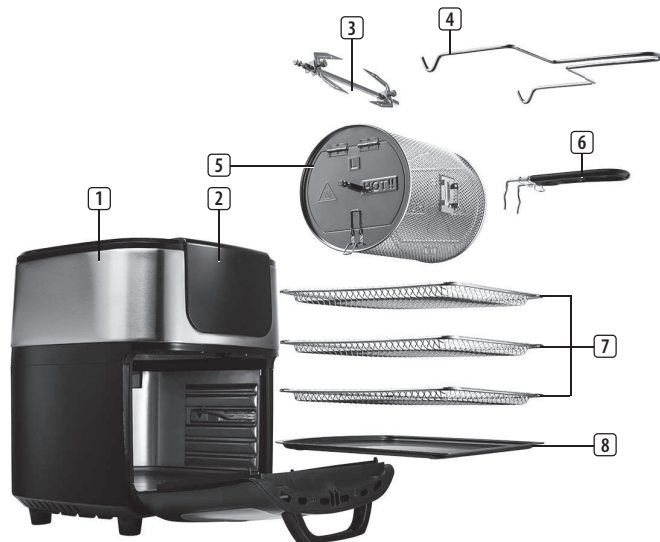
**NO** Bruksanvisningen

**SV** Bruksanvisning



**AIRFRYER OVEN**  
**02.188410.23.001**

PARTS DESCRIPTION / BESKRIVNING AV DELAR / BESKRIVNING AV DELAR /  
BESKRIVELSE AF BESTANDDELE / OSIEN KUVUKSET



**SAFETY**

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



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

**SAVE THESE INSTRUCTIONS  
HOUSEHOLD USE ONLY**



This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.



The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.



This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.



The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your local Authority or local store for recycling advice.



The Eurasian Conformity mark (EAC) is a certification mark to indicate products that conform to all technical regulations of the Eurasian Customs Union.



The product and packaging materials are recyclable, subject to extended manufacturer responsibility. Dispose it separately, following the illustrated packaging symbols, for better waste treatment. The Triman logo is valid in France only.



Separate collection / Check your local municipal guidelines.

## Cleaning and maintenance

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.

- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.
- Rinse all other used parts with dish soap and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and washing-up liquid beforehand.
- Allow all parts to dry completely or dry them with a towel.

## PARTS DESCRIPTION

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

## BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- 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.

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

### **Fat collecting/baking tray**

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

### **Rotating spit fork**

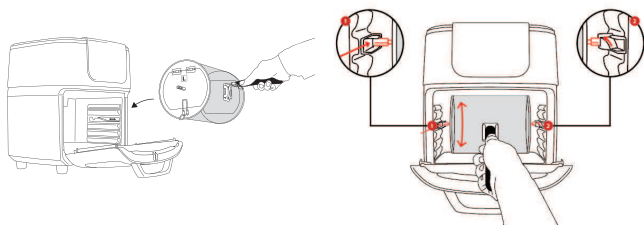
- The spit fork shaft contains two notches. The notches mark the outermost positions of the locking screws. These must not be attached any further to enable correct operation.
- The rotating spit fork is suitable for grilling large pieces of meat, but do not place pieces of meat that are too large, the spit fork must still be able to rotate.
- Slide one of the rotating spit forks onto the shaft and lock it with the locking screw.
- Now slide the items you want to grill onto the shaft.
- Slide the other rotating spit fork onto the shaft and lock it with the locking screw.
- Plug the left end of the shaft as far as it will go into the round holder on the left-hand side of the cooking space.
- Insert the other end of the shaft into the support on the right-hand side of the cooking space.
- Check if it is placed correctly.

### **Removal tools**


- Use the rotisserie handle to take out the rotating spit fork and the baking racks from the cooking space.
- Place the end of the rotisserie handle under the shaft.
- First lift up the right side of the shaft and move it forwards until the left end of the shaft is released from the holder.
- Lift the rotating spit fork gently out of the cooking space and put it on a heat-resistance surface.
- Use the removal handle to take out the rotating basket from the cooking space by pressing the handle and secure it in the handle holder. Make sure the safety clip is well attached.
- Lift the rotating basket gently out of the cooking space and put it on a heat-resistance surface.

### **Rotating basket**

- The rotating basket can be used to prepare chips or other potato products, pieces of vegetables, meat and frozen products like chicken nuggets or squid rings.
- Don't overfill the basket with ingredients, if it's too full, the food will not cook evenly.
- Close the basket and ensure that it is shut correctly so that it can't open during use.
- First insert the left side with the L marking ( image 2; number 1) of the rotating basket into the cooking space. To do this, plug the left end of the shaft as far as it will go into the round holder on the left side of the cooking space. Turn the basket until it is fixated into the axis and cannot move.
- Then hang the right end of the shaft into the support on the right side of the cooking space. ( image 2; number 1)



- Check if it is placed correctly.
- Always use the removal handle to remove the rotating basket from the cooking space (see removal tool chapter). The basket will be very hot.
- If the handle holder is not accessible, the basket can be turned to

the correct position by pressing the  button. Push one time to rotate, push two times to rotate to the other side.

## Baking racks

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

## USE





- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Open the door.
- If the fat collecting tray is not to be used as a baking tray, slide it into the lowest rails of the cooking space
- Select a suitable accessory for the food to be prepared.
- Process the food and place it on or in the accessory and attach this accessory in the device.
- Close the door.
- Press the on/off switch. The display will become active.
- Set the temperature and cooking time manually or choose between one of the 10 programs.









### Manual setting:

- Touch the up or down symbol at the temperature setting to set the desired temperature (lowest 65°C, highest 200°C).
- Touch the up and down symbol at the time setting to set the desired time(1 minute to 60 minutes).
- Note: It is not necessary to preheat the device.

### Program setting:


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

Program	Icon	Default temperature/ time	Quantity	Extra information
Aerofryer fries		200°C/15 minutes	500g	When using the rotating frying basket, suitable up to 500g fries. When using the 3 grill racks, suitable up to 750g. (Shake every 5 minutes). Baking times may vary based on amount of fries, type of fries, temperature and brand.
Homemade fries		Proposed time 120°C/10 min 200°C /20 min	500g/ 750g	Add 1/2 a tablespoon of oil. 120°C When using the rotating frying basket, suitable up to 500g fries. 200°C When using the 3 grill racks, suitable up to 750g. (Shake every 5 minutes)
Roast		180°C/10 min	200g	
Bake		155°C/50 min	1 pcs	

Pizza		180°C/8-10 min	1 pcs	
Frozen pizza		Proposed time 180°C/15 min	1 pcs	
Toast		160°C/10 min	1 pcs	
Shellfish/ Crustaceans		180°C/12 min	250g	
Fish		160°C/15 min	200g	
Chicken		185°C/40 min	600g	
Rotisserie		200°C/30 min	500g/ 30min	
Dehydrating		30°C/4H	250g	

- The cooking time depends on the thickness of the food. Times can also vary due to the quantity and consistency of the food. The time settings are only guidelines and can be adapted to your taste. Double the time for tough meat and extend the time by at least 20% for deep-frozen food.
- Make sure that meat and poultry are thoroughly cooked before serving.
- To change the temperature or cooking time of a selected program, touch the temperature and time setting buttons, the same as for manual setting and set a new value.



- Successively illuminating operating lamps indicate that the device is operating. If operation is interrupted, they flash.
- If the rotating basket or rotating spit are used, touch the  button to start the rotating function. Touching the button again will stop the rotating function.
- After the cooking time has elapsed, the device switches off automatically and it will give a beep sound. If the device must be stopped prematurely, press the on / off switch.
- Open the door and take the cooked items out of the device. Always use oven gloves and use the removal handle/tool to take out the accessories.
- After use, remove the mains plug from the wall socket.
- Allow the used accessories and device to cool down and then clean them.

### Support

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

EN

## ENVIRONMENT



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

## SIKKERHED

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

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

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



- Overflader der er vist med dette symbol, kan blive varme under brug.
- For at forhindre forstyrrelse af luftstrømmen, placer aldrig noget som helst oven på apparatet og sikr, at der er mindst 10 cm frit område omkring apparatet.

- Efter bagningen skal apparatet køle af. Denne afkøling aktiveres automatisk når timeren er færdig. Undgå at trække stikket til apparatet ud af stikkontakten før afkølingen er færdig, idet den resterende varme luft kan beskadige apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder så som:
- Kantineområder i forretninger, kontorer og andre arbejdspladser.
- Af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer.
- Miljøer som Bed and Breakfast.
- Bondegårde.

#### GEM DISSE ANVISNINGER

#### KUN BEREGNET TIL EN ALMINDELIG HUSHOLDNING



Dette produkt overholder overensstemmelseskravene i de gældende europæiske forordninger eller direktiver.



Det universelle genbrugssymbol, logo eller ikon er et internationalt anerkendt symbol, der bruges til at betegne genanvendelige materialer. Genbrugssymbolet er på offentligt domæne og er ikke et varemærke.



Dette symbol bruges til at markere materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer i EU, som defineret i forordning (EF) nr. 1935/2004.



The Green Dot er et registreret varemærke tilhørende Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH og er beskyttet som varemærke over hele verden. Logoet må kun benyttes af kunder hos DSD GmbH med en gyldig brugskontrakt for varemærket eller af affaldshåndteringselskaber i Forbundsrepublikken Tyskland. Dette gælder også for tredjemands gengivelse af logoet i en ordbog, encyklopædi eller elektronisk database, indeholdende en referencemanual.



Affald fra elektrisk og elektronisk udstyr må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffald. Bortskaffes til genbrug, hvor sådanne faciliteter er tilgængelige. Kontakt din lokale myndighed eller lokale forhandler for at få råd om genbrug.



Det eurasiske overensstemmelsesmærkat (EAC) certificerer, at produkter lever op til alle den eurasiske toldunions tekniske bestemmelser.



Produktet og emballagematerialerne er genanvendelige, underlagt udvidet producentansvar. Bortskaf det separat i henhold til symbolerne på pakken for bedre affaldsbehandling. Triman-logoet er kun gyldigt i Frankrig.



Separat indsamling / Tjek dine lokale kommunale retningslinjer.

## Rengøring og vedligeholdelse

- Tag netstikket ud og vent til apparatet er helt kølet af, inden det rengøres.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker. Panden kan ikke tåle vask i opvaskemaskine.
- Rengør apparatet med en fugtig klud. Brug aldrig kraftige eller slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller ståluld, som ødelægger apparatet.
- Rens alle brugte dele med opvaskemiddel og varmt vand, eller placer dem i opvaskemaskinen. Hvis der er fastsiddende snavs, anbefaler vi først at sætte tilbehøret i blød i varmt vand tilsat opvaskemiddel.
- Lad alle dele tørre helt, eller aftør dem med et viskestykke.

## BESKRIVELSE AF BESTANDDELE

1. Hoveddel
2. Display
3. Roterende spidgaffel med låseskrue
4. Rotisserie-håndtag
5. Roterende kurv
6. Håndtag til udtagningsværktøj
7. Bagerist (3 x)
8. Fedtopsamlingsbakke

## FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Fjern alt indpakningsmateriale.
- Fjerne alle klistermærker og mærkater fra apparatet.
- Rengør apparatets inderside og yderside med en fugtig klud.
- Placer apparatet på en stabil, vandret overflade, placer den ikke på en overflade der ikke tåler varme.
- Når apparatet tændes første gang, afgiver det en svag lugt. Dette er normalt, sørg for passende udluftning. Lugten er kun midlertidig og forsvinder hurtigt.

## Fedtopsamlingsbakke/bagebakke

- Placer altid fedtopsamlingsbakken i de nederste skinner i tilberedningsområdet, så dryppende fedt, madrester eller krummer opsamles. Den kan også bruges som bageplade, hvis der placeres mad på den. Placer bagepladen i de midterste skinner.

## Roterende spidgaffel

- Spidgafflens rør har to hakker. Hakkerne angiver de yderste positioner for låseskruerne. De må ikke placeres længere ude for at sikre korrekt funktion.
- Den roterende spidgaffel er velegnet til at grille store stykke kød, men undlad at anbringe kødstykker, som er for store. Spidgafflen skal stadig kunne rotere.
- Anbring en af de roterende spidgaffler på røret, og lås den fast med låseskruen.
- Skub nu det emne, du vil grille, på røret.
- Anbring den anden roterende spidgaffel på røret, og lås den fast med låseskruen.
- Før venstre side af røret længst muligt ind i den runde holder i venstre side af tilberedningsområdet.
- Sæt derefter anden side af røret ind i støtteanordningen i højre side af tilberedningsområdet.
- Kontroller, at det er placeret korrekt.


## Udtagningsværktøj

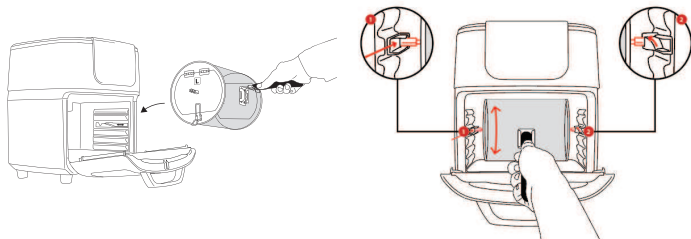
- Brug rotisserie-håndtaget til at tage den roterende spidgaffel og bageriste ud af tilberedningsområdet.
- Anbring enden af rotisserie-håndtaget under røret.
- Løft først højre side af røret, og bevæg det fremad, indtil venstre side af røret frigøres fra holderen.
- Løft forsigtigt den roterende spidgaffel ud af tilberedningsområdet, og placer den på en varmebestandig overflade.

- Brug udtagningshåndtaget til at tage den roterende kurv ud af tilberedningsområdet ved at trykke på håndtaget og fastgøre det i holderen. Sørg for, at sikkerhedsklipsen er fastgjort.
- Løft forsigtigt den roterende kurv ud af tilberedningsområdet, og placer den på en varmebestandig overflade.

## Roterende kurv

- Den roterende kurv kan bruges til tilberedning af pommes frites eller andre kartoffelprodukter, stykker af grøntsager, kød og frosne produkter som f.eks. kyllingenuggets eller blæksprutteringe.
- Læg ikke for mange ingredienser i kurven. Hvis den bliver for fyldt, tilberedes maden ikke jævnt.
- Luk kurven, og sørg for, at den lukket helt til, så den ikke går op under brug.
- Indfør først venstre side med markeringen L på den roterende kurv i tilberedningsområdet. Gør dette ved at føre venstre side af røret længst muligt ind i den runde holder i venstre side af tilberedningsområdet.
- Sæt derefter højre side af røret på støtteanordningen i højre side af tilberedningsområdet.
- Kontroller, at det er placeret korrekt.
- Brug altid udtagningshåndtaget til at tage den roterende kurv ud af tilberedningsområdet (se kapitlet om udtagningsværktøjet). Kurven vil være meget varm.
- Hvis holderen til håndtaget ikke er tilgængelig, kan kurven drejes

i den korrekte position ved at trykke på  knappen. Tryk en gang for at rotere, tryk to gange for at rotere til den anden side.



## Bageriste

- Bageristene føres ind i skinnerne i tilberedningsområdet.
- Varmeelementet er placeret øverst i tilberedningsområdet.
- Jo højere en skinne er placeret, jo mere intens varme kommer der ovenfra.
- I den øverste del tilberedes maden hurtigere og bliver mere sprød.
- Den mellemste placering kan vælges, når der ønskes ensartet varme fra alle sider.
- De nederste skinner er velegnede til langsom madlavning.
- Brug handsker, når du fjerner bageristene.

## BRUG

- Sæt netstikket ind i en stikkontakt, som har jordforbindelse.
- Åbn lågen.
- Hvis fedtopsamlingsbakken ikke skal bruges som bageplade, placeres den i de nederste skinner i tilberedningsområdet.
- Vælg et velegnet tilbehør til den mad, der skal tilberedes.
- Forbered maden, og placer den på eller i tilbehøret, og fastgør dette tilbehør i apparatet.


- Luk lågen.
- Tryk på tænd/sluk-knappen. Displayet går i gang.
- Indstil temperaturen og tilberedningstiden manuelt, eller vælg mellem et af ti programmer.










### Manuel indstilling:



- Tryk på op- eller ned-symbolet i temperaturindstillingen for at indstille den ønskede temperatur (lavest 65 °C, højest 200 °C).
- Tryk på op- og ned-symbolet i tidsindstillingen for at indstille den ønskede tid (1 minut til 60 minutter).
- Bemærk: Det er ikke nødvendigt at forvarme apparatet.


### Programindstilling:

- Aktivér det ønskede program ved at trykke på programsymbolet; det er aktiveret, når symbolet begynder at blinke.
- Hvis der trykkes på samme symbol igen, annulleres valget.
- Se oplysninger om forudindstilling i tabellen herunder:

Program	Ikone	Standardtemperatur/-tid	Mængde	Ekstra information
Pommes frites i Aerofryer		200 °C/15 minutter	500 g	Når den roterende stegekurv anvendes, er den velegnet til op til 500 g pommes frites. Når de 3 grillstativer anvendes, er den velegnet til op til 750 g pommes frites. (Ryst hvert 5. minut). Bagetiden kan variere afhængigt af mængden og typen af pommes frites, temperaturen og mærket.

Hjemmelavede pommes frites		Foreslået tid 120 °C/10 min 200 °C /20 min	500 g/ 750 g	Tilføj 1/2 spiseske olie. 120° Når den roterende stegekurv anvendes, er den velegnet til op til 500 g pommes frites. 200° Når de 3 grillstativer anvendes, er den velegnet til op til 750 g pommes frites. (Ryst hvert 5. minut)
Steg		180 °C/10 min	200 g	
Bagning		155 °C/50 min	1 stk.	
Pizza		180 °C/8-10 min	1 stk.	
Frossen pizza		Foreslået tid 180 °C/15 min	1 stk.	
Toast		160 °C/10 min	1 stk.	
Krebsdyr		180 °C/12 min	250 g	
Fisk		160 °C/15 min	200 g	
Kylling		185 °C/40 min	600 g	

Rotisserie		200 °C/30 min	500 g/30 min	
Dehydratisering		30 °C/4 t	250 g	

- Tilberedningstiden afhænger af tykkelsen af fødevarerne. Tiden kan også variere alt efter fødevarernes mængde og konsistens. Tidsindstillingerne er kun vejledende og kan tilpasses din egen smag. Fordobl tiden for hårdt kød, og forlæng tiden med mindst 20 %, hvis maden er dybfrossen.
- Sørg for, at kød og fjerkræ er gennemtilberedt før servering.
- Hvis du vil ændre temperaturen eller tilberedningstiden for et valgt program, skal du trykke på knapperne til temperatur- og tidsindstilling, på samme måde som ved manuel indstilling, og angive en ny værdi.
- Indikatorer, der tændes efter hinanden, angiver, at apparatet er i gang. Hvis apparatet afbrydes, blinker indikatorerne.
- Hvis den roterende kurv eller det roterende spid anvendes, skal du trykke på  knappen for at starte rotationsfunktionen. Rotationsfunktionen stopper, når der igen trykkes på knappen.
- Når tilberedningstiden er gået, slukkes apparatet automatisk, og der lyder et bip. Hvis apparatet skal stoppes, før tiden er gået, trykkes på tænd/sluk-knappen.
- Åbn lågen, og tag den tilberedte mad ud af apparatet. Brug altid ovenhandsker, og brug udtagningshåndtaget/-værktøjet til at tage tilbehøret ud.
- Fjern netstikket fra stikkontakten efter brug.
- Lad det brugte tilbehør og apparatet køle af, og rengør dem derefter.

## MILJØ



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

## Støtteanordning

Du kan finde al tilgængelig information og reservedele på [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!



## TURVALLISUUS

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

siihen liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjähuoltoa laitteelle, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvottuina.

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



- Tässä logossa näytetyt pinnat tulevat kuumiksi käytön aikana.

- Älä estä ilmavirtausta laittamalla jotain laitteen päälle ja pidä aina vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen ympärillä.
- Leivonnan jälkeen laitteen on annettava jäähtyä. Tämä jäähtymisprosessi käynnistyy automaattisesti ajastinajan päätyttyä. Älä irrota virtapistoketta pistorasiasta ennen jäähtymisen päättymistä, sillä jäljelle jäävä kuuma ilma voi vaurioittaa laitetta.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja samankaltaisissa ympäristöissä, kuten:
- Henkilöstön keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- Asiakkaiden käytössä olevissa tiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
- Majoituksen ja aamiaisen tarjoavissa ympäristöissä.
- Maataloissa.

**SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET  
VAIN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN**



Tämä tuote täyttää sovellettavien eurooppalaisten asetusten tai direktiivien vaatimustenmukaisuutta koskevat määräykset.



Yleinen kierrätysymboli, -logo tai -kuvake on kansainvälisesti tunnustettu symboli, jota käytetään kierrätettävien materiaalien kuvaamiseen. Kierrätysymboli on julkinen, se ei ole tavaramerkki.



Tätä symbolia käytetään elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien materiaalien merkitsemiseen Euroopan unionissa asetuksen (EY) N:o 1935/2004 mukaisesti.



Green Dot on Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH:n rekisteröity tavaramerkki ja maailmanlaajuisesti suojattu tavaramerkki. Logoa saavat käyttää vain sellaiset DSD GmbH:n asiakkaat, joilla on voimassa oleva tavaramerkin käyttö sopimus, tai Saksan liittotasavallassa toimivat jätehuoltoyritykset. Tämä koskee myös kolmansien osapuolten suorittamaa logon jäljentämistä sanakirjassa, tietosanakirjassa tai sähköisessä tietokannassa, joka sisältää käsikirjan.



Sähkölaitejätettä ei saa hävittää talousjätteenä. Kierrätä siihen tarkoitetuissa tiloissa. Kysy kierrätysohjeita paikalliselta viranomaiselta tai paikallisesta myymälästä.



Euraasian vaatimustenmukaisuusmerkki (EAC) on sertifiointimerkki, joka osoittaa, että tuotteet ovat Euroasian tulliliiton kaikkien teknisten määräysten mukaisia.



Tuote ja pakkausmateriaalit voidaan kierrättää, valmistajan laajennetun vastuun alaisina. Hävitä ne erikseen kuvien pakkaussymbolien mukaisesti jätteenkäsittelyn parantamiseksi. Triman-logo on voimassa vain Ranskassa.



Erillinen keräys / Tarkista paikalliset kunnan ohjeet.

## Puhdistus ja ylläpito

- Ennen puhdistusta irrota laite sähköverkosta ja odota, että laite viilenee.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Laite ei kestä konepesua.
- Puhdista laite kostealla liinalla. Älä koskaan käytä kovia tai hankaavia puhdistusaineita, hankaustyynyjä tai teräsvillaa, sillä ne vahingoittavat laitetta.

- Pese kaikki käytetyt osat astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä tai puhdista ne astianpesukoneessa. Suosittelemme liottamaan pinttynyttä likaa lämpimässä astianpesuvedessä ennen konepesua.
- Anna kaikkien osien kuivua täysin tai kuivaa ne pyyhkeellä.

## OSIEN KUVAUS

1. Pääyksikkö
2. Näyttö
3. Pyörivä paistohaarukka lukitusruuvilla
4. Varraskahva
5. Pyörivä kori
6. Käsittelykahva
7. Paistoritilä (3 kpl)
8. Rasvankeräyspelti

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista kaikki pakkausmateriaali.
- Poista kaikki tarrat ja etiketit laitteesta.
- Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.
- Aseta laite vakaalle, vaakasuoralle pinnalle. Älä aseta laitetta kuumuutta kestäättömille pinnoille.
- Kun laite kytketään ensimmäisen kerran päälle, ilmassa tuntuu hieman tuoksua. Tämä on normaalia. Varmista riittävä tuuletus. Tuoksu on tilapäinen ja häviää nopeasti.

## Rasvankeräys-/uunipelti

- Aseta aina rasvankeräyspelti paistotilan alempiin kannattimiin tippuvan rasvan tai putoavien ainesten ja murujen keräämiseksi. Sitä voidaan käyttää myös ruokien paistopeltinä. Aseta pelti tällöin keskitasolle.

## Pyörivä paistohaarukka

- Paistohaarukan vartaassa on kaksi pykälää. Pykälät toimivat lukitusruuvien rajoittimina. Älä kiinnitä paistohaarukoiden lukitusruuveja lähemmäksi reunaa, koska se voi estää laitteen virheettömän käytön.
- Pyörivä paistohaarukka sopii suurien lihapalojen grillaamiseen. Huomioi kuitenkin, että lihapala ei saa olla niin suuri, että se ei mahdu pyörimään laitteessa.
- Liu'uta yksi pyörivistä paistohaarukoista vartaaseen ja lukitse se lukitusruuvilla.
- Liu'uta nyt paistettava kappale vartaaseen.
- Liu'uta toinen pyörivistä paistohaarukoista vartaaseen ja lukitse se lukitusruuvilla.
- Työnnä vartaan vasen puoli paistotilan vasemmalla puolella sijaitsevan pyöreän pidikkeen pohjaan asti.
- Ripusta vartaan oikea pää paistotilan oikealla puolella olevaan kannakkeeseen.
- Tarkista oikea asennus.


## Käsittelykahvat

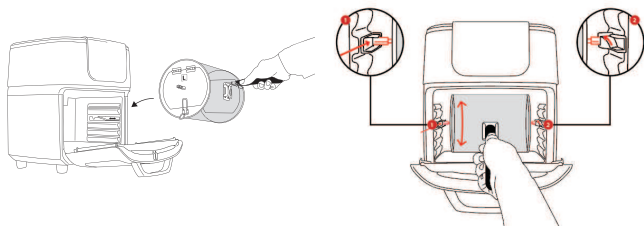
- Käytä varraskahvaa paistoritilöiden poistamiseen paistotilasta.
- Aseta varraskahva vartaan alle.

- Nosta ensin vartaan oikeaa puolta ja siirrä sitä eteenpäin, kunnes vartaan vasen pää irtoaa pidikkeestä.
- Nosta pyörivä paistohaarukka varovasti ulos paistotilasta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.
- Nosta pyörivä kori paistotilasta irrotettavaa kahvaa käyttäen puristamalla kahvaa ja kiinnittämällä se kahvan pidikkeeseen. Varmista, että turvapidike on kiinnitetty kunnolla.
- Nosta pyörivä kori varovasti ulos paistotilasta ja aseta se kuumuutta kestäväälle alustalle.

## Pyörivä kori

- Pyörivää koria voi käyttää ranskanperunoiden tai muiden perunatuotteiden, pilkottujen kasvien, lihan tai pakasteiden, kuten kananugettien tai mustekalarenkaiden valmistamiseen.
- Älä täytä koria liian täyteen. Jos kori on täynnä, ruoka ei kypsy tasaisesti.
- Sulje kori ja varmista, että se on suljettu oikein, jotta se ei aukea käytön aikana.
- Vie paistokori paistotilaan L-kirjaimella merkitty vasen puoli edellä. Työnnä vartaan vasen puoli paistotilan vasemmalla puolella sijaitsevan pyöreän pidikkeen pohjaan asti.
- Ripusta tämän jälkeen vartaan oikea pää paistotilan oikealla puolella olevaan kannakkeeseen.
- Tarkista oikea asennus.
- Käytä aina käsittelykahvaa pyörivän korin poistamiseen paistotilasta (katso lisätietoja käsittelytyökalut-osioista). Kori on hyvin kuuma.

- Jos kahvan pidike ei ole saatavilla, kori voidaan kääntää oikeaan asentoon painamalla  painiketta. Käännä koria painamalla painiketta kerran. Käännä kori toisin päin painamalla painiketta kaksi kertaa.



## Paistoritilät

- Paistoritilät liu'utetaan paistotilassa oleviin kannattimiin.
- Lämmityselementti sijaitsee paistotilan katossa.
- Mitä korkeammalle ritilä asetetaan, sitä voimakkaampi lämpö siihen kohdistuu ylhäältäpäin.
- Paistotilan yläosassa ruoka kypsyy nopeammin ja rapeammaksi.
- Keskiosassa kuumuus kohdistuu ruokaan tasaisesti kaikilta puolilta.
- Alimmat kannattintasot sopivat ruokien hellävaraiseen kypsennykseen.
- Käytä unikintaita poistaessasi paistoritilöitä.

## KÄYTTÖ

- Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
- Avaa luukku.



- Jos rasvankeräyspeltiä ei käytetä paistopeltinä, aseta se alimpiin kannattimiin.
- Valitse ruoan kypsennykseen parhaiten sopiva lisävaruste.
- Käsittele ruoka ja aseta se lisävarusteelle tai sen sisään ja aseta lisävaruste laitteeseen.
- Sulje luukku.
- Paina päälle/pois-kytkintä. Näyttö käynnistyy.
- Aseta lämpötila ja paistoaika itse tai valitse yksi kymmenestä ohjelmasta.











### Omat asetukset:

- Aseta haluttu lämpötila koskettamalla lämpötilan ylös- tai alas-säätimiä (alhaisin lämpötila 65 °C, korkein lämpötila 200 °C).
- Aseta haluttu aika koskettamalla ajan ylös- tai alas-säätimiä (1–60 minuuttia).
- Huomaa: Laitteen esilämmittäminen ei ole tarpeen.

### Ohjelmien asetukset:

- Käynnistä haluttu paisto-ohjelma koskettamalla ohjelman symbolia. Ohjelma on käynnistynyt, kun symboli vilkkuu.
- Voit peruuttaa valinnan koskettamalla symbolia uudestaan.
- Katso esiasetustiedot alla olevasta taulukosta:

Ohjelma	Kuvake	Oletuslämpötila /-aika	Määrä	Lisätietoja
Aerofryer-ranskanperunat		200 °C / 15 min	500 g	Kun käytät pyörivää paistokoria, täytä enintään 500 g ranskanperunoita. Kun käytät kolmea paistoritilää, täytä enintään 750 g. (Ravista 5 minuutin välein.) Paistoajat voivat vaihdella ranskanperunoiden määrän, tyypin, lämpötilan ja valmistajan mukaan.
Kotitekoiset ranskanperunat		Ehdotettu aika 120 °C / 10 min 200 °C / 20 min	500 g / 750 g	Lisää 1/2 ruokalusikallista öljyä. 120 □ Kun käytät pyörivää paistokoria, täytä enintään 500 g ranskanperunoita. 200 °C Kun käytät kolmea paistoritilää, täytä enintään 750 g. (Ravista 5 minuutin välein.)

Paisti		180 °C / 10 min	200 g	
Paisto		155 °C / 50 min	1 kpl	
Pizza		180 °C / 8–10 min	1 kpl	
Pakastettu pitsa		Ehdotettu aika 180 °C / 15 min	1 kpl	
Paahtoleipä		160 °C / 10 min	1 kpl	
Mereneleväät/äyriäiset		180 °C / 12 min	250 g	
Kala		160 °C / 15 min	200 g	
Kana		185 °C / 40 min	600 g	
Varras		200 °C / 30 min	500 g / 30 min	
Kuivaus		30 °C / 4 h	250 g	

- Valmistusaika riippuu ruoka-aineiden paksuudesta. Valmistusaika voi myös vaihdella ruoan määrästä ja koostumuksesta riippuen. Aika-asetukset ovat vain ohjeellisia ja voit soveltaa niitä makusi mukaan. Voit kaksinkertaistaa sitkeämpien lihojen valmistusajan ja pidentää pakastettujen ruokien valmistusaikaa vähintään 20 %:lla.

- Varmista ennen tarjoilua, että liha ja siipikarjan liha ovat täysin kypsiä.
- Voit muuttaa valitun ohjelman lämpötila- ja valmistusaika-asetuksia koskettamalla lämpötilan ja ajan valintapainikkeita samalla tavoin, kuin muuttaessa omia asetuksiasi.
- Peräkkäin sytyvät käyttövalot ilmoittavat laitteen olevan käynnissä. Jos käyttö keskeytetään, valot vilkkuvat.
- Kun käytät pyörivää koria tai pyörivää paistohaarukkaa, käynnistä



pyörimistoiminto painamalla painiketta. Pyöriminen keskeytetään koskettamalla painiketta uudestaan.

- Kun valittu aika on päättynyt, laite kytkeytyy pois päältä automaattisesti ja ilmoittaa siitä merkkiäänellä. Jos laite on sammutettava ennen aikaisesti, paina päälle/pois-kytkintä.
- Avaa luukku ja ota kypsytetyt ruoat ulos laitteesta. Käytä aina uunikintaita ja käytä irrotettavaa käsittelykahvaa lisävarusteiden poistamiseen.
- Irrota virtapistoke seinäpistokkeesta käytön päätyttyä.
- Puhdista käytetyt lisävarusteet ja laite, kun ne ovat jäähtyneet.

## YMPÄRISTÖ



Tätä laitetta ei saa hävittää talousjätteiden mukana sen elinkaaren lopussa. Se on sen sijaan vietävä sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyskeskukseen. Laitteessa, käyttöoppaassa ja pakkauksessa oleva symboli korostaa tätä tärkeää seikkaa. Tämän laitteen valmistusmateriaalit voidaan kierrättää.

Kierrättämällä käytetyt talouslaitteet myötävaikutat tärkeään pyrkimykseen suojella ympäristöämme. Kysy paikallisilta viranomaisilta lisätietoja keräyspisteestä.

### Tuki

Tiedot ja varaosat löydät osoitteesta: [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)

## SIKKERHET

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

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

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



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



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

**TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN  
BARE TIL HUSHOLDNINGSBRUK**



Dette produktet er i overensstemmelse med gjeldende europeiske forskrifter eller direktiver.



Det universelle resirkuleringssymbolet, -logoen eller -ikonet er et internasjonalt anerkjent symbol som brukes til å merke resirkulerbare materialer. Resirkuleringssymbolet er offentlig eiendom og ikke et varemerke.



Dette symbolet blir brukt for å merke materialer som er beregnet for å komme i kontakt med mat i Den europeiske union slik det er definert i forskriften (EC) No 1935/2004.



Grønt punkt er det registrerte varemerket til Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH og er beskyttet som et varemerke over hele verden. Logoen kan kun brukes av DSD GmbHs kunder som har en gyldig brukskontrakt for varemerket eller av avfallshåndteringsselskaper som er engasjert i Forbundsrepublikken Tyskland. Dette gjelder også tredjeparts gjengivelse av logoen i en ordbok, et leksikon eller en elektronisk database som inneholder en referansehandbok.



Elektriske produkter skal ikke kastes sammen med husholdningsavfallet. Vennligst resirkuler der det finnes fasiliteter. Sjekk med lokale myndigheter eller din lokale butikk for råd om gjenvinning.



Det eurasiske sertifiserings- og samsvarsmerke (EAC) er et sertifiseringsmerke for å vise produkter som er i samsvar med alle tekniske reguleringer i Den eurasiske tollunionen.



Produktet og innpakningsmaterialet er resirkulerbart og underlagt utvidet produsentansvar. Kast det for seg og følg de illustrerte symbolene på innpakningen for å bidra til bedre avfallshåndtering. Trimanlogoen gjelder bare i Frankrike.



Separat innsamling / Sjekk dine lokale kommunale retningslinjer.

## Rengjøring og vedlikehold

- Før rengjøring må varmeovnens støpsel trekkes ut av kontakten og ovnen må være avkjølt før rengjøringen begynner.
- Senk aldri riskokeren ned i vann eller en annen væske. Apparatet kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Rengjør apparatet med en fuktig klut. Bruk aldri sterke eller slipende rengjøringsmidler, skureputer eller stålull, som vil skade apparatet.
- Vask alle andre brukte deler med oppvaskmiddel og varmt vann eller i oppvaskmaskinen. Hvis det er gjenstridige rester, anbefaler vi å bløtlegge tilbehøret i varmt vann og oppvaskmiddel på forhånd.
- La alle deler tørke helt, eller tørk dem med et håndkle.

## DELEBESKRIVELSE

1. Hovedenhet
2. Display
3. Roterende spydgaffel med låseskrue
4. Håndtak til roterende stekespidd
5. Roterende kurv
6. Håndtak til fjerningsverktøy
7. Stekeplater (3 stk)
8. Fettoppsamlingsbrett

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Fjern all emballasje.
- Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- Tørk av apparatet innvendig og utvendig med en fuktig klut.
- Plasser apparatet på et stabilt, horisontalt og plant underlag. Ikke plasser apparatet på underlag som ikke er varmebestandig.
- Når apparatet slås på for første gang, vil det oppstå litt lukt. Dette er normalt. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon. Denne lukten er bare midlertidig og vil forsvinne raskt.

## Fettoppsamlings-/stekeplate

- Plasser alltid fettoppsamlingsbrettet i de nederste skinnene i ovnområdet for å samle opp dryppende fett, matrester eller smuler. Det kan også brukes som stekeplate ved å legge mat på det og plassere det i de midterste skinnene.

## Roterende spydgaffel

- Skaftet på spydgaffelen har to hakk. Hakkene markerer de ytterste posisjonene til låseskruene. For å sikre riktig operasjon må ikke disse festes lenger ut.
- Den roterende spydgaffelen er egnet til grilling av store kjøttstykker, men pass på at ikke kjøttstykkene blir for store til at spydgaffelen kan rotere.
- Skyv en av de roterende spydgafflene på skaftet og lås den med låseskruen.
- Skyv deretter maten du vil grille, på skaftet.
- Skyv den andre roterende spydgaffelen på skaftet og lås den med låseskruen.
- Stikk den venstre enden av skaftet så langt som den kommer, inn i den runde holderen på venstre side av ovnområdet.
- Stikk den andre enden av skaftet inn i støtten på høyre side av ovnområdet.
- Sjekk at den er riktig plassert.


## Fjerningsverktøy

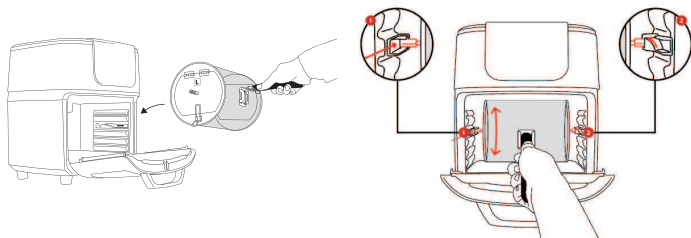
- Bruk håndtaket til det roterende stekespiddet til å ta ut den roterende spydgaffelen og stekeplatene fra ovnområdet.
- Plasser enden av håndtaket under skaftet.
- Løft først opp høyre side av skaftet og skyv det fremover til venstre ende av skaftet løsner fra holderen.
- Løft den roterende spydgaffelen forsiktig ut av ovnområdet og legg den på en varmebestandig overflate.
- Bruk fjerningshåndtaket til å ta ut den roterende kurven fra ovnområdet ved å trykke på håndtaket og feste det i håndtakholderen. Påse at sikkerhetsklemmen er ordentlig festet.

- Løft den roterende kurven forsiktig ut av ovnområdet og sett den på en varmebestandig overflate.

## Roterende kurv

- Den roterende kurven kan brukes til å tilberede pommes frites eller andre potetretter, grønnsaker, kjøtt og frossenprodukter som kyllingnuggets eller blekksprutinger.
- Ikke overfyll kurven med ingredienser. Hvis den er for full, stekes maten ujevnt.
- Lukk kurven og påse at den er ordentlig lukket slik at den ikke åpnes under bruk.
- Sett først inn venstre side av den roterende kurven, merket med L, i ovnområdet. Det gjør du ved å stikke den venstre enden av skaftet så langt som den kommer, inn i den runde holderen på venstre side av ovnområdet.
- Deretter henger du høyre ende av skaftet i støtten på høyre side av ovnområdet.
- Sjekk at den er riktig plassert.
- Bruk alltid fjerningshåndtaket til å ta ut den roterende kurven fra ovnområdet (se avsnittet om fjerningsverktøy). Kurven vil være svært varm.
- Hvis håndtakholderen ikke er tilgjengelig, kan kurven dreies til

riktig posisjon ved å trykke på -knappen. Trykk én gang for å rotere, to ganger for å rotere til den andre siden.



## Stekeplater

- Stekeplatene skyves inn på skinnene i ovnområdet.
- Varmeelementet er plassert øverst i ovnområdet.
- Jo høyere en plate plasseres, desto mer intens blir overvarmen.
- Maten stekes raskere og blir sprøere i den øvre delen.
- Midtposisjonen kan velges for å oppnå lik oppvarming fra alle sider.
- De nederste skinnene er egnet for forsiktig steking.
- Bruk grytekluter når du tar ut stekeplatene.

## BRUK

- Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
- Åpne døren.
- Hvis fettopsamlingsbrettet ikke skal brukes som stekeplate, skyver du det inn i de nederste skinnene i ovnområdet.
- Velg et egnet tilbehør til maten som skal tilberedes.
- Klargjør maten og legg den på eller i tilbehøret, og fest tilbehøret i enheten.
- Lukk døren.
- Trykk på av/på-bryteren. Displayet aktiveres.



- Still temperatur og steketid manuelt eller velg ett av de 10 programmene.





### Manuell innstilling:

- Berør opp- eller nedsymbolet på temperaturinnstillingen for å angi ønsket temperatur (laveste 65 °C, høyeste 200 °C).
- Berør opp- eller nedsymbolet på tidsinnstillingen for å angi ønsket tid (fra 1 til 60 minutter).
- Merk: Det er ikke nødvendig å forvarme apparatet.

### Programinnstilling:


- Aktiver ønsket program ved å berøre programsymbolet. Det er aktivert når symbolet begynner å blinke.
- Berør det samme symbolet en gang til for å avbryte valget.
- Tabellen nedenfor inneholder informasjon om forhåndsinnstillinger:

Program	Symbol	Standard temperatur/tid	Mengde	Tilleggsinformasjon
Luftfriterte pommes frites		200 °C / 15 minutter	500 g	Egnet for opptil 500 g pommes frites når den roterende kurven brukes. Egnet for opptil 750 g når de tre stekeplatene brukes. (Ristes hvert 5. minutt.) Steketidene kan variere etter mengden pommes frites, typen pommes frites, temperatur og merke.
Hjemmelagde pommes frites		Foreslått tid 120 °C / 10 min 200 °C / 20 min	500 g / 750 g	Tilsett en halv spiseskje olje. 120 °C Egnet for opptil 500 g pommes frites når den roterende kurven brukes. 200 °C Egnet for opptil 750 g når de tre stekeplatene brukes. (Ristes hvert 5. minutt)
Stek		180 °C / 10 min	200 g	

Baking		155 °C / 50 min	1 stk	
Pizza		180 °C / 8–10 min	1 stk	
Frossen pizza		Foreslått tid 180 °C / 15 min	1 stk	
Ristet brød		160 °C / 10 min	1 stk	
Skalldyr		180 °C / 12 min	250 g	
Fisk		160 °C / 15 min	200 g	
Kylling		185 °C / 40 min	600 g	
Roterende stekespid		200 °C / 30 min	500 g / 30 min	
Tørking		30 °C / 4 t	250 g	

- Steketiden er avhengig av tykkelsen på maten. Tidene kan også variere etter mengde og konsistensen på maten. Tidsinnstillingene er bare veiledende og kan tilpasses etter ønske. Double tiden for seigt kjøtt og utvid tiden med minst 20 % for dyprfrost mat.
- Påse at kjøtt og fjærkre er gjennomstekt før servering.

NO

- Hvis du vil endre temperatur eller steketid i et valgt program, berører du temperatur- og tidsinnstillingsknappene, de samme som for manuell innstilling, og angir en ny verdi.
- Lysende lamper betyr at enheten er i drift. Hvis operasjonen avbrytes, blinker de.
- Hvis den roterende kurven eller det roterende spydet brukes, berører du  knappen for å starte roteringen. Berør knappen en gang til for å stoppe roteringen.
- Når steketiden har gått, slår apparatet seg av automatisk og avgir en pipelyd. Hvis apparatet må stoppes før det er ferdig, trykker du på av/på-bryteren.
- Åpne døren og ta den ferdigstekte maten ut av apparatet. Bruk alltid grytekluter og fjerningshåndtaket/-verktøyet til å ta ut tilbehøret.
- Etter bruk, trekk støpselet ut av stikkontakten.
- La det brukte tilbehøret og apparatet avkjøles før du rengjør dem.

## MILJØ



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

## Hjelp

Du finner all informasjon og reservedeler på [www.princesshome.eu](http://www.princesshome.eu)!

## SÄKERHET

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

på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.

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

SV



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

**SPARA DESSA ANVISNINGAR  
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK**



Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillämpliga europeiska förordningar eller direktiv.



Den universella återvinningssymbolen, logotypen eller ikonen är en internationellt erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningssymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.



Denna symbol används för att markera material som säkert kan användas i kontakt med livsmedel inom Europeiska unionen enligt definitionen i förordning (EG) nr 1935/2004.



Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av anlitade avfallshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordbok, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.





Elektriska avfallsprodukter får inte slängas med hushållsavfallet. Återvinn där det finns anläggningar för det ändamålet. Kontakta din lokala myndighet eller butik för att få råd om återvinning.



Det eurasiska överensstämmelsemärket (EAC) är ett certifieringsmärke för att ange produkter som överensstämmer med alla tekniska föreskrifter i Eurasiska tullunionen.



Produkten och förpackningsmaterialet är återvinningsbart och är kopplat till ett utökat tillverkaransvar. Kassera den separat och följ de illustrerade förpackningssymbolerna för bättre avfallshantering. Triman-logotypen är endast giltig i Frankrike.



Separat insamling / Kontrollera dina lokala kommunala riktlinjer.

## Rengöring och underhåll

- Innan rengöring, dra ur kontakten och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller i någon annan vätska. Apparaten kan inte diskas i diskmaskin.

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

## BESKRIVNING AV DELAR

1. Huvudenhet
2. Display
3. Roterande gaffelspett med låsskruv
4. Rötiseriehandtag
5. Roterande korg
6. Borttagningshandtag
7. Bakgaller (3 st.)
8. Fettuppsamlingskär

## FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort allt paketeringsmaterial.
- Ta bort alla dekaler och etiketter från apparaten.
- 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.
- När enheten slås på för första gången kommer det att lukta lite. Det är normalt, se till att det är välventilerat. Lukten kommer snart att försvinna.

### **Fettuppsamlingsplåt/bakplåt**

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

### **Roterande gaffelspett**

- Gaffelspettet har två skåror. Skåror indikerar det yttersta läget för låsskruvarna. De får inte fästas längre ut.
- Det roterande gaffelspettet passar för att grilla större köttstycken, men använd inte för stora köttstycken. Spettet måste kunna rotera.
- Sätt på ett av spetten på skaftet och lås med låsskruven.
- Trä sedan på livsmedlen som ska grillas på skaftet.
- Sätt på det andra spetten på skaftet och lås med låsskruven.
- Sätt in den vänstra änden av skaftet hela vägen in i det runda fästet till vänster i ugnsutrymmet.
- Sätt in den andra änden av skaftet i stödet till höger i ugnsutrymmet.
- Kontrollera att allt sitter på plats som det ska.


### **Borttagningsverktyg**

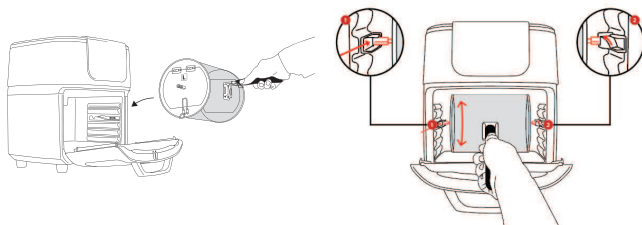
- Använd rotiseriehandtaget för att ta ut det roterande gaffelspettet och bakgallren från ugnsutrymmet.

- Placera handtagets ände under skaftet.
- Lyft först upp den högra sidan av skaftet och flytta framåt tills den vänstra sidan lossnar från hållaren.
- Lyft försiktigt ut gaffelspettet från ugnsutrymmet och placera på en värmetålig yta.
- Använd borttagningshandtaget för att ta ut den roterande korgen från ugnsutrymmet genom att trycka på handtaget och säkra det i handtagshållaren. Se till att säkerhetsklämman sitter ordentligt.
- Lyft försiktigt ut den roterande korgen från ugnsutrymmet och placera på en värmetålig yta.

### **Roterande korg**

- Den roterande korgen kan användas för att tillreda pommes frites eller andra potatisprodukter, grönsaker, kött och frysta produkter som chicken nuggets eller bläckfiskringar.
- Fyll inte korgen för mycket eftersom maten inte kan tillagas jämnt då.
- Stäng korgen och kontrollera att den är ordentligt stängd så att den inte öppnas under tillagningen.
- För först in den vänstra sidan av den roterande korgen (markerad med "L") i ugnsutrymmet. Gör så här: Sätt in den vänstra änden av skaftet hela vägen in i det runda fästet till vänster i ugnsutrymmet.
- Lägg sedan upp den andra änden av skaftet i stödet till höger i ugnsutrymmet.
- Kontrollera att allt sitter på plats som det ska.
- Använd alltid borttagningshandtaget för att ta ut den roterande korgen från ugnsutrymmet (se avsnittet om borttagningsverktyget). Korgen blir mycket varm.

- Om handtagshållaren inte finns tillgänglig kan man vrida korgen till rätt läge genom att trycka på -knappen. Tryck en gång för att rotera, två gånger för att rotera åt andra hållet.



## Bakgaller

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

## ANVÄNDNING

- Sätt i stickkontakten i ett jordat vägguttag.
- Öppna luckan.
- Placera fettuppsamlingsbrickan i de nedersta skenorna om du inte ska använda den som bakplåt.




- Välj lämpligt tillbehör för maten som ska tillagas.
- Förbered livsmedlen och sätt dem på tillbehöret, montera sedan tillbehöret i enheten.
- Stäng luckan.
- Tryck på av-/på-knappen. Displayen tänds.
- Ställ in temperaturen och tillagningstiden manuellt eller välj något av de 10 programmen.










### Manuell inställning:

- Tryck på upp- eller ner-symbolen för temperaturen för att ställa in önskad temperatur (65–200 °C).
- Tryck på upp- eller ner-symbolen för tiden för att ställa in önskad tid (1–60 minuter).
- Obs! Förvärmning krävs inte.

### Programinställning:


- Ställ in önskat program genom att trycka på programsymbolen, den aktiveras när symbolen börjar blinka.
- Tryck på samma symbol igen för att avbryta.
- Information om förinställning finns i tabellen nedan:

Program	Ikön	Standardtemperatur/-tid	Mängd	Extra information
Pommes frites		200 °C/15 minuter	500 g	Vid användning av den roterande fritöskorgen, för upp till 500 g pommes frites. Vid användning av de 3 grillhyllorna, för upp till 750 g. (Skaka var 5:e minut.) Tillagningstiden kan variera beroende på mängden pommes frites, typ av pommes frites, temperatur och märke.
Hemmagjorda pommes		Föreslagen tid 120 °C/10 min 200 °C/20 min	500 g/ 750 g	Tillsätt 1/2 matsked olja. 120 °C □ Vid användning av den roterande fritöskorgen, för upp till 500 g pommes frites. 200 °C □ Vid användning av de 3 grillhyllorna, för upp till 750 g. (Skaka var 5:e minut)
Stek		180 °C/10 min	200 g	

Baka		155 °C/50 min	1 st.	
Pizza		180 °C/8–10 min	1 st.	
Frost pizza		Föreslagen tid 180 °C/15 min	1 st.	
Toast		160 °C/10 min	1 st.	
Skaldjur/ kräftdjur		180 °C/12 min	250 g	
Fisk		160 °C/15 min	200 g	
Kyckling		185 °C/40 min	600 g	
Rotisserie		200 °C/30 min	500 g/ 30 min	
Torkning		30 °C/4 h	250 g	

- Tillagningstiden beror på matens tjocklek. Tiden kan variera beroende på mängd och konsistens på maten. Tidsinställningarna är endast vägledande och kan anpassas efter din smak. Dubblera tiden för segt kött och förläng tiden med minst 20 % för djupfrost mat.
- Kontrollera att kött och kyckling är genomstekt före servering.
- Om du vill ändra temperatur eller tillagningstid för ett valt program, trycker du på temperatur- och tidsinställningsknapparna på samma sätt som vid manuell inställning och väljer ett nytt värde.

- Lampor som tänds successivt i en rad indikerar att enheten arbetar. Om enheten avbryts blinkar de.
- Om den roterande korgen eller det roterande spettet används

trycker du på  knappen för att aktivera rotationsfunktionen. Tryck på knappen igen för att stänga av rotationen.

- När tillagningstiden är slut stängs enheten av automatiskt och en signal ljuder. Om enheten måste stoppas i förtid trycker du på på-/av-knappen.
- Öppna luckan och ta ut maten. Använd alltid grytlappar/grytvante och borttagningshandtaget för att ta ur tillbehören.
- Efter användning, dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget.
- Låt tillbehören och enheten som använts svalna och rengör dem sedan.

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

## 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 samlingsställen.

## Support



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

© Nova 2023