

iceagle

**Heißluftfritteuse
AFT08008A**



DE

EN

FR

IT

ES

Index

DE	Heißluftfritteuse	3
EN	Air fryer	12
FR	Friteuse à air chaud	21
IT	Friggitrice ad aria calda	30
ES	Freidora de aire caliente	39

Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, darunter die folgenden:

- Lies alle Anweisungen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Topflappen.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten oder begrenzter Erfahrung dürfen dieses Gerät unter Aufsicht und nach entsprechender Einweisung verwenden und reinigen.
- Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen
- Ziehen Sie bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie es zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung zu einem qualifizierten Techniker.

NOTIZ:: Reparieren Sie das Gerät nicht selbst. Dadurch erlischt die Garantie.

- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen.
- Nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen platzieren.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Benutzen Sie das Gerät nicht für andere als den vorgesehenen Zweck.

Bewahren Sie diese Anleitung
nur für den Hausgebrauch auf

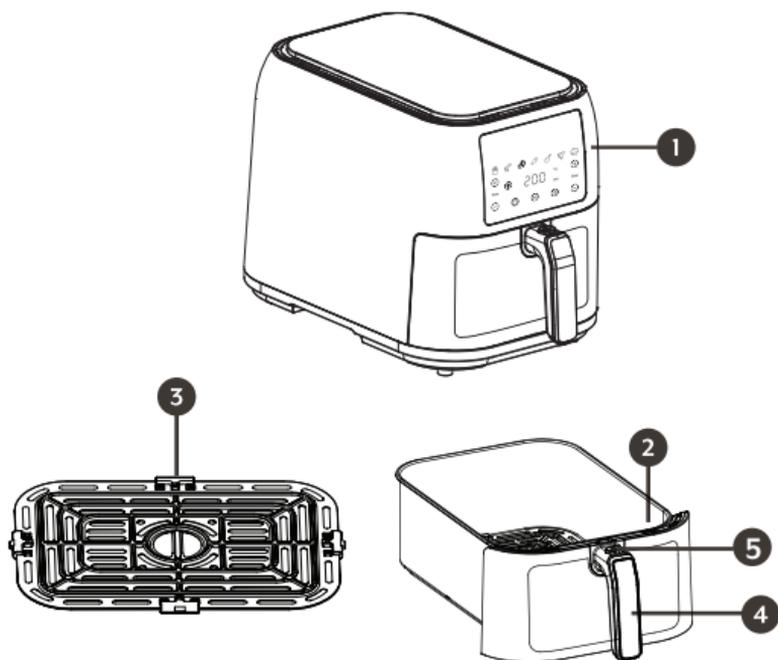
VORSICHT

- Dieses Gerät erzeugt Hitze und kann während des Gebrauchs Dampf abgeben. Richtig Es müssen Vorkehrungen getroffen werden, um die Gefahr von Verbrennungen , Bränden oder anderen Verletzungen von Personen oder Sachschäden zu verhindern.
- Dieses Gerät ist während des Betriebs heiß und speichert die Wärme noch einige Zeit, nachdem es ausgeschaltet wurde. Benutzen Sie beim Umgang mit heißen Materialien immer Topflappen und lassen Sie Metallteile abkühlen bevor gereinigt. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät oder solange es heiß ist.
- Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Bedienungsanleitung lesen und verstehen, bevor sie dieses Gerät bedienen oder reinigen.
- Das Kabel dieses Geräts darf nur an eine 220-240V Wechselstromsteckdose angeschlossen werden.
- Wenn bei diesem Gerät während des Gebrauchs eine Fehlfunktion auftritt, entfernen Sie den/die Frittierkorb(e). Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das defekte Gerät nicht und versuchen Sie nicht, es zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Flüssigkeiten. Wenn das Netzkabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es ersetzt werden.
- Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Kleinkindern auf, um die Gefahr eines Stromschlags und Erstickens zu vermeiden.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Blockieren Sie den Luftauslass oder die Lufteinlässe an der Rückseite und an den Seiten der Heißluftfritteuse nicht mit Gegenständen. Vermeiden Sie beim Heißluftfrittieren, dass Dampf aus dem Luftauslass austritt.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs mindestens 10 cm von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt.

WARNUNG:

- Diese Heißluftfritteuse sollte nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.
- Diese Heißluftfritteuse sollte niemals zum Frittieren bereits frittierter Lebensmittel verwendet werden.

WAS IST IN DER BOX



1 DIGITALER TOUCHSCREEN

2 KORB FÜR LUFTFRITEUSE

- Abnehmbarer Korb mit Griff
- Reinigen Sie den Korb nach jedem Gebrauch

3 PLATTE

- Reinigen Sie die Platte nach jedem Gebrauch
- Spülmaschinenfest

4 KORBBRIEF DER LUFTFRITEUSE

5 FREIGABEKNOPF

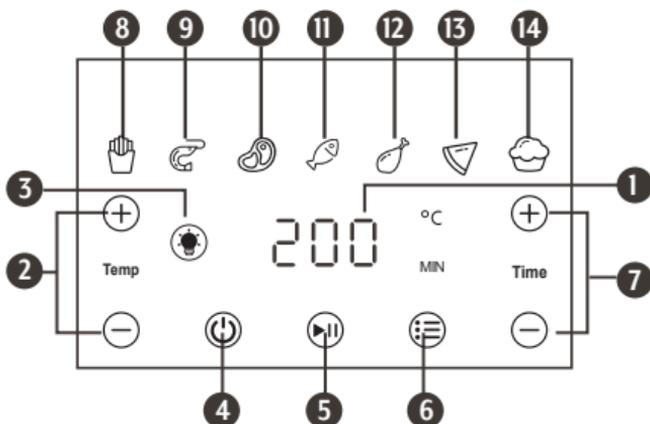


SPEZIFIKATION

STROMSPANNUNG	AC 220 -240V
FREQUENZ	50/60Hz
ENERGIEVERBRAUCH	1700W
GEWICHT	5.1 KG
TEMPERATURBEREICH	80 °C -200°C
ZEITSPANNE	1 –60 min

KENNENLERNEN IHRE HEISSLUFTFRITEUSE

Digitaler Touchscreen



- | | | | |
|---|---|----|--------------|
| 1 | TEMPERATUR- UND ZEITANZEIGE | 8 | FRITTEN |
| 2 | ERHÖHUNG ODER VERRINGERUNG
TEMPERATURTASTE | 9 | GARNELE |
| 3 | LICHTTASTE | 10 | STEAK |
| 4 | EIN/AUS-STEUERUNG | 11 | FISCH |
| 5 | START-/PAUSE-STEUERUNG | 12 | HUHN |
| 6 | VOREINGESTELLTE MENÜAUSWAHL | 13 | PIZZA |
| 7 | ZEITKONTROLLE ERHÖHEN
ODER VERRINGERN | 14 | KUCHEN |

ZEIT-/TEMPERATUREINSTELLUNG (+ OR -)

Press Drücken Sie + oder – auf dem Bedienfeld, um Zeit/Temperatur zu erhöhen oder zu verringern. Sie können die Zeit in Schritten von 1 Minute und die Temperatur in Schritten von 5 °C erhöhen oder verringern. Einstellbare Zeit 1-60 Minuten.

Einstellbare Temperatur 80°C-200°C.

POWER-ON-MODUS

- Das Gerät piept, wenn es angeschlossen wird.
- Drücken Sie einmal auf das EIN/AUS-Symbol, um das vollständige Bedienfeld zu aktivieren. Die Standard-Pommes Frites-Einstellung blinkt und zeigt abwechselnd 200 °C und 20 Minuten an.
- Wenn nach 5 Minuten keine Symbole auf dem Bedienfeld berührt werden, geht das Gerät in den Modus Standby Modus.

- Pressen Sie während des Garvorgangs jederzeit das Ein-/Aus-Symbol gedrückt. Schalten Sie das Gerät aus und es wechselt in den Standby-Modus. Es wird nichts beleuchtet. Bedienungsfeld mit Ausnahme des Ein-/Aus-Symbols. Der Lüfter läuft noch 20 Sekunden weiter, um das Gerät abzukühlen.

NOTIZ: Heizen Sie die Heißluftfritteuse ohne Lebensmittel in der Crisper-Schublade 3 Minuten lang auf die erforderliche Temperatur vor, um sie aufzuwärmen.

STANDBY MODUS

- Wenn auf dem Bedienungsfeld nur das EIN/AUS-Stromsymbol leuchtet, ist das Gerät eingeschaltet im Standby-Modus.
- Drücken Sie das Ein-/Aus-Symbol, um das Gerät zu aktivieren. Es ertönt ein Piepton.
- Wenn keine Symbole auf dem Bedienungsfeld angezeigt werden (Sie öffnen auch die Crisper-Schublade und es gibt keine Betrieb innerhalb von 5 Minuten) werden nach 5 Minuten berührt, es geht zurück in den Standby-Modus.

AUSWAHL DES VOREINGESTELLTEN MENÜS

- Drücken Sie das Symbol für die voreingestellte Kochfunktion und das Gerät springt durch die Voreinstellung Kochfunktionen auf die gewünschte Einstellung einstellen. Das ausgewählte voreingestellte Menüsymbol wird angezeigt. Blitz..
- Wenn Sie die voreingestellte Kochfunktion ausgewählt haben, blinken die Standardtemperatur und die Standardzeit für diese Einstellung und wechseln zwischen beiden.

LICHT

- Das LICHT-Symbol kann jederzeit gedrückt werden, um das Licht einzuschalten.
- Wenn das Gerät angehalten wird und die Schublade geöffnet wird, erlischt das Licht.
- Wenn die Schublade dann geschlossen ist, müssen Sie auf das LICHT-Symbol drücken, um das Licht einzuschalten.

ÖFFNEN DER SCHUBLADE

- Um die Schublade jederzeit zu öffnen, drücken Sie die Entriegelungstaste oben des Griffs zum Öffnen.
- Wird die Schublade während des Garvorgangs geöffnet, ertönt ein Signalton 3 Sekunden. Manchmal funktionieren das Heizelement, der Ventilator und das Licht nicht mehr.
- Wenn Sie die Schublade schließen, setzt das Gerät den Garvorgang je nach Bedarf fort vorherigen Einstellungen. Sie müssen das LICHT-Symbol berühren, wenn Sie das Licht einschalten möchten.

ENDE DES GARVORGANGS

- Während der letzten Minute des Garvorgangs wird die Zeit auf der LED-Digitalanzeige eingeblendet Countdown in Sekunden.
- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das LED-Display "End" an und das Gerät piept fünfmal.
- Das Gerät kehrt nach 1 Minute in den Standby-Modus zurück, der Lüfter läuft auf 20 Sekunden und dann stoppen.

SHAKE FUNKTION

- Die Shake-Funktion funktioniert nur, wenn die Garzeit mehr als 6 Minuten beträgt.
- Wenn die Garzeit zwei Drittel erreicht hat, piept das Gerät viermal und das Auf dem LED-Digitaldisplay wird "SHK" angezeigt, außer bei Pizaa und Kuchen
- Nehmen Sie die Schublade heraus, schütteln Sie sie und setzen Sie sie wieder ein. Das Gerät kocht weiter. "SHK" verschwindet und es wird weiterhin und angezeigt und Wechseln Sie zwischen Temperatur und Zeit.
- Nachdem das Gerät viermal geiept hat, zeigt die LED-Digitalanzeige weiterhin an. Wenn Sie die Schublade nicht öffnen, wechseln sich "SHK" und die verbleibende Zeit ab.
- Wird während des Garvorgangs eine neue Garzeit eingestellt, bevor zwei Drittel der ursprünglich eingestellten Zeit erreicht sind, piept das Gerät 4 Mal und nach Ablauf von zw drei Dritteln der neu eingestellten Zeit erscheint "SHK" auf dem LED-Display.

VOREINGESTELLTE MENÜS AUSWAHL

	MENU	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)
1	Pommes frites	200	80~200	20	1~60
2	Garnele	180	80~200	10	1~60
3	Steak	180	80~200	15	1~60
4	Fisch	180	80~200	20	1~60
5	Huhn	190	80~200	25	1~60
6	Pizza	150	80~200	12	1~60
7	Kuchen	160	80~200	30	1~60

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Luft Fritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht angeschlossen	Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an
	Der Kochmodus wurde nicht aktiviert ausgewählt	Wählen Sie den Garmodus
	Der Netzschalter wurde nicht gedrückt	Drücke den Power Knopf
	Der Korb ist geöffnet	Schieben Sie den Korb fest in die Fritteuse
Der Korb rutscht nicht drinnen richtig	Es sind zu viele Lebensmittel im Korb	Achten Sie darauf, den Korb nicht zu überfüllen
Das Gebratene Zutaten sind nicht erledigt	Es wurden zu viele Lebensmittel in die Heißluftfritteuse gegeben	Geben Sie kleinere Mengen Zutaten in die Heißluftfritteuse
	Die eingestellte Temperatur ist niedrig	Stellen Sie eine geeignete Temperatur ein
	Die Garzeit ist zu kurz	Stellen Sie eine geeignete Garzeit ein
Pommes Frites werden ungleichmäßig frittiert	Falsche Kartoffelsorte verwendet	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten fest bleiben
	Die Kartoffelsticks wurden vor dem Braten nicht ausreichend abgespült	Spülen Sie die Kartoffelstäbchen gründlich ab, um die äußere Stärke zu entfernen
Frittierte Snacks sind nicht knusprig oder gleichmäßig frittiert	Einige Lebensmittel müssen mit Öl frittiert werden	Tragen Sie zuerst eine dünne Schicht Öl auf die Oberfläche des Lebensmittels auf und braten Sie es dann an
	Falsche Art von Snacks verwendet	Verwenden Sie Ofensnacks oder streichen Sie leicht etwas Öl auf die Snacks
	Die Lebensmittel kleben zusammen oder bilden keine gleichmäßige Schicht	Schütteln oder wenden Sie die Lebensmittel während des Garvorgangs regelmäßig
French fries are not crispy	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab	Trocknen Sie die Kartoffelstifte richtig Die Kartoffelstifte kleiner schneiden Etwas mehr Öl hinzufügen
Das Gerät raucht	Das Futter hat einen hohen Ölgehalt	Rauchen wird normal sein
	Das Gerät enthält Fett aus einem früheren Gebrauch	Weißer Rauch entsteht durch Fett im Inneren Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch
	Es wurde eine falsche Temperatur eingestellt	Befolgen Sie die vorgeschlagenen Einstellungen
Das Essen ist verbrannt	Das Essen wurde zu lange gekocht	Überprüfen Sie während des Garvorgangs regelmäßig den Fortschritt der Speisen
	Die Lebensmittel blieben nach Ablauf der Garzeit im Gerät	Nehmen Sie die Lebensmittel nach Ablauf der Garzeit aus dem Gerät



Hinweis: Mit dem folgenden Symbol gekennzeichnete Artikel können hohe Temperaturen erreichen und sollten vorsichtig gehandhabt werden.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden sollte. Die ordnungsgemäße Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei. Weitere Informationen zur Entsorgung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer örtlichen Gemeinde, dem Entsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Important safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid
- This appliance may be used and cleaned by children aged 8 and older or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment

NOTE: do not attempt to repair the unit yourself. This will void the warranty.

- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries
- Do not use outdoors
- Do not let cord hang over edge of table, counter or touch hot surfaces
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids
- Remove plug from wall outlet
- Do not use the appliance for other than intended use

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Additional important safeguards

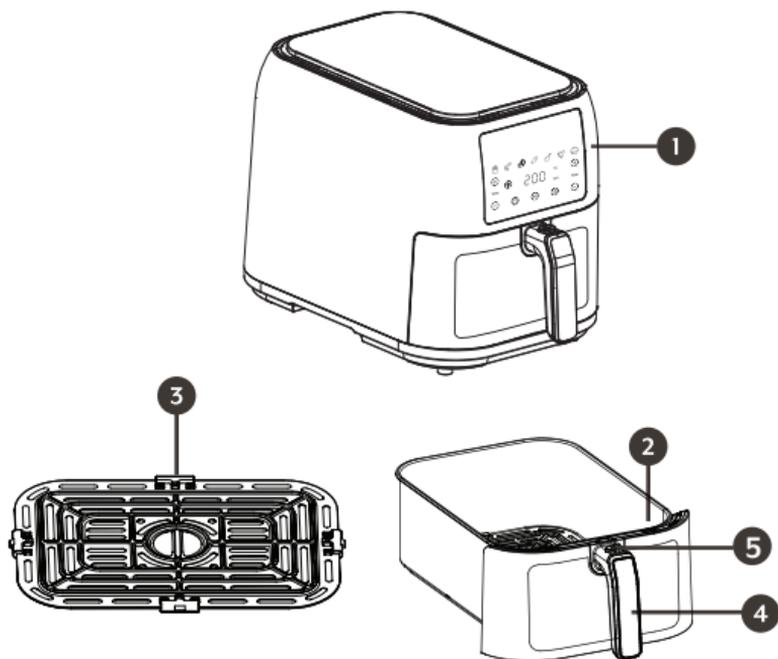
CAUTION

- This appliance generates heat and may release steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property
- This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning it off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot
- All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance
- The cord to this appliance should be plugged into a 220V-240V AC electrical outlet only
- If this appliance begins to malfunction during use, press and pull any active fryer basket(s) out of the body. Remove plug from wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance and contact customer service
- Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced
- Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking
- Place the Air Fryer on a flat, stable, heat-resistant work area
- Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the Air Fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying
- Keep the appliance at least 4 inches 10cm away from walls or other objects during operation

WARNING:

- This air fryer should not be used to boil water
- This air fryer should never be used to fry previously fried foods

WHAT'S IN THE BOX



1 DIGITAL TOUCHSCREEN CONTROLS

2 AIR FRYER BASKET

- Removable Basket with Handle
- Clean the basket after each use

3 CRISPER BAKING TRAY

- Clean the tray after use
- Dishwasher Safe

4 AIR FRYER BASKET HANDLE

5 RELEASE BUTTON

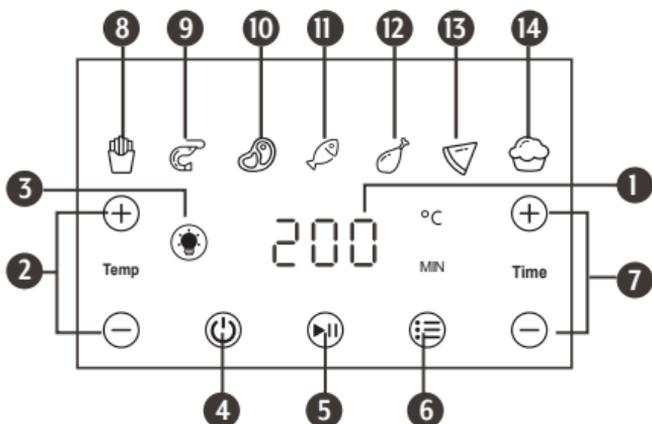


SPECIFICATION

RATED VOLTAGE	AC 220 -240V
FREQUENCY	50/60Hz
POWER CONSUMPTION	1700W
WEIGHT	5.1 KG
TEMPERATURE RANGE	80 °C -200°C
TIME RANGE	1 –60 min

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

Digital Touchscreen Controls



- | | |
|---|-----------|
| ① TEMPERATURE AND TIME DISPLAY | ⑧ FRIES |
| ② INCREASE OR DECREASE TEMPERATURE BUTTON | ⑨ SHRIMP |
| ③ LIGHT CONTROL | ⑩ STEAK |
| ④ ON/OFF CONTROL | ⑪ FISH |
| ⑤ START /PAUSE CONTROL | ⑫ CHICKEN |
| ⑥ PRE-SET COOKING FUNCTION ICON | ⑬ PIZZA |
| ⑦ INCREASE OR DECREASE TIME CONTROL | ⑭ CAKE |

TIME/TEMPERATURE SETTING (+ OR -)

Press + or - on the Control panel to Increase or Decrease Time/Temperature.

You can increase or decrease the time in 1 minute increments and temperature in 5°C increments. Adjustable time 1- 60 minutes. Adjustable temperature 80°C-200°C.

POWER ON MODE

- The appliance will beep When it is plugged in.
- Press the ON/OFF power icon once , it will illuminate the full control panel, the default setting of Fries will flash, with the temperature and time alternating on the control panel of 200°C and 20 minutes. The rest of the pre-set cooking functions will be illuminated.
- If no icons on the control panel are touched after 5 minutes, the appliance go into standby mode.

- Press and hold the On/OFF power icon at any time during the cooking process will shut off the appliance and it will enter standby mode. Nothing will be illuminated on the control panel except the on/off power icon. The fan will continue running for 20 seconds to cool down the appliance.

NOTE: Preheat the Slimline Air Fryer with NO food in the crisper drawer for 3 minutes at the required temperature to warm up.

STANDBY MODE

- When only the ON/OFF power icon is illuminated on the control panel the appliance is in standby mode.
- Press the On/OFF power icon to activate the appliance, there will be a beep.
- If no icons on the control panel are touched after 5 minutes, it will go back to standby mode. Likewise, if you have paused or opened the crisper drawer and there is no operation within 5 minutes, it will go back to standby mode.

SELECTING THE PRE-SET COOKING FUNCTION

- Press the pre-set cooking function icon and the appliance will skip through the pre-set cooking functions to your desired setting. The selected pre-set cooking function will flash.
- When you have selected the pre-set cooking function, on the LED digital display the default temperature and time for that setting will flash and alternate between the two.

LIGHT

- The LIGHT icon can be pressed at any stage to turn on the light to illuminate the cooking cavity.
- If the appliance is paused and the crisper drawer is opened the light turns off.
- When the crisper drawer is then closed you will need to press the LIGHT icon to turn on the light.

OPENING THE CRISPER DRAWER

- To open the crisper drawer at any stage, press the crisper drawer release button on top of the handle to open.
- If the crisper drawer is opened during the cooking process, the appliance will beep 3 times, the heating element, fan and light will stop working.
- When you close the crisper drawer, the appliance will resume cooking based on your previous settings. You will need to touch the LIGHT icon if you wish the cooking cavity to be illuminated.

END OF COOKING PROCESS

- During the last minute of the cooking process the time on the LED digital display will countdown in seconds.
- When the cooking process is complete the LED display will show 'End' and the appliance will beep 5 times.
- The appliance will return to standby mode after 1 minute, the fan will run for 20 seconds and then stop.

SHAKE FUNCTION

- The shake function is only functional if the cooking time is greater than 6 minutes.
- When the cooking time is two-thirds of the way, the appliance will beep 4 times and the LED digital display will show "SHK" Except the Pizaa and Cake
- Remove the crisper drawer, shake and then replace, the appliance will carry on cooking. "SHK" will disappear off the LED digital display and it will continue to display and alternate between the temperature and time.
- After the appliance has beeped 4 times, the LED digital display will continue to display. 'SHK' and the time remaining will alternate if you do not open the crisper drawer.
- If a new cooking time is set during the cooking process before two thirds of the originally set time has been reached, the device will beep 4 times and after two thirds of the newly set time has elapsed, "SHK" will appear on the LED display.

PRE-PROGRAMMED COOKING SELECTIONS

	MENU	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)
1	French Fries	200	80~200	20	1~60
2	Shrimp	180	80~200	10	1~60
3	Steak	180	80~200	15	1~60
4	Fish	180	80~200	20	1~60
5	Chicken	190	80~200	25	1~60
6	Pizza	150	80~200	12	1~60
7	Cake	160	80~200	30	1~60

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in	Plug the appliance into an earthed wall socket
	The cooking mode has not been selected.	Select the cooking mode
	The power button has not been pressed.	Press the power button
	The basket is open	Push the basket securely into the air fryer
The basket will not slide inside properly	There is too much food in the basket	Take care not to overfill the basket
The fried ingredients are not done	Too much food has been added to the air fryer	Put smaller batches of ingredients in the air fryer.
	The set temperature is too low	Set an appropriate temperature
	The cooking time is too short	Set an appropriate cooking time
French fries are fried unevenly in the air fryer	Wrong type of potatoes used	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying
	The potato sticks werenot rinsed adequately before frying	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside
Fried snacks are not crispy or evenly fried	Some food materials have to be fried with oil	Brush a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry it
	Wrong type of snacks used	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result
	Food is stuck together or not in an even layer	Shake or turn the food periodically through the cooking process
French fries are not crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure you dry the potato sticks properly Cut the potato sticks smaller Add slightly more oil for a crispier result
	The ingredients have a high oil content	Smoking will be normal
The appliance is smoking	The appliance contains grease from a previous use	White smoke is caused by grease inside Clean the appliance properly after each use
	An inappropriate temperature has been set	Follow the suggested settings or food manufacturer's recommendations
The food is burned	The food was cooked for too long	Check on the progress of the food periodically throughout the cooking process
	The food was left in the appliance after the cooking time had elapsed	Remove the food from the appliance as soon as the cooking time has elapsed



Note: Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.

Correct Disposal of this product



This symbol means the product must not be discarded as household waste, and should be delivered to an appropriate collection facility for recycling. Proper disposal and recycling help protect natural resources, human health and the environment.

For more information on disposal and recycling of this product, contact your local municipality, disposal service, or the shop where you bought this product.

Garanties importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:

- Lisez toutes les instructions.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants de cuisine.
- Ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les enfants de 8 ans et plus, les personnes ayant des capacités réduites ou une expérience limitée peuvent utiliser et nettoyer cet appareil sous surveillance et après avoir reçu les instructions appropriées.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil
- N'utilisez aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagée, ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Apportez-le à un technicien qualifié pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.

NOTE: n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Cela annulera la garantie.

- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table, du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un gaz chaud ou dans un four chauffé.
- Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Retirez la fiche de la prise murale
- N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que l'usage prévu.

POUR USAGE DOMESTIQUE

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

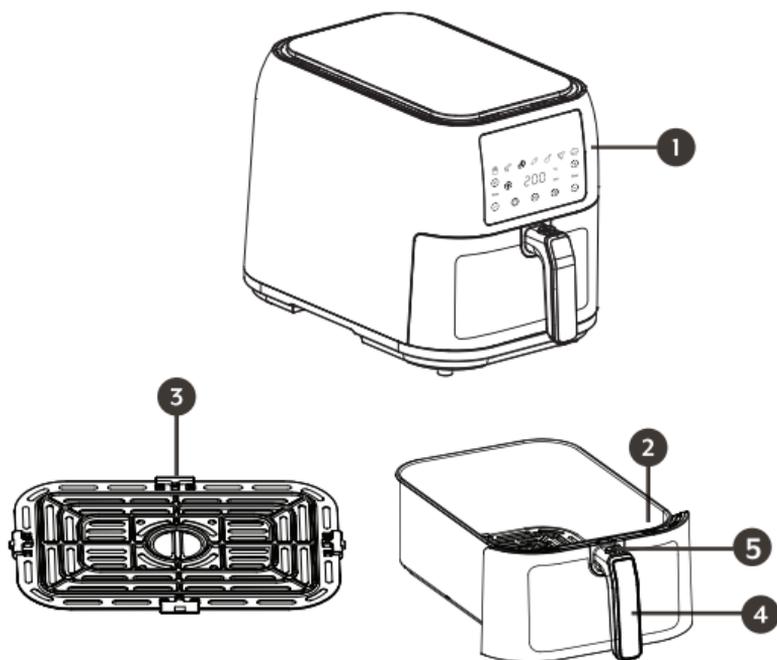
PRUDENCE

- Cet appareil génère de la chaleur et peut dégager de la vapeur pendant son utilisation. Approprié des précautions doivent être prises pour éviter tout risque de brûlure, d'incendie ou d'autres blessures corporelles ou de dommages matériels.
- Cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et retient la chaleur pendant un certain temps après l'avoir éteint. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez-les refroidir avant de les nettoyer. Ne placez rien sur l'appareil.
- Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce manuel d'instructions avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.
- Le cordon de cet appareil doit être branché sur une prise électrique 220V-240V
- Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, appuyez et retirez le panier(s) de friteuse actif(s) du corps. Retirez la fiche de la prise murale. N'utilisez pas ou n'essayez pas de réparer l'appareil défectueux et contactez le service client.
- Ne plongez pas le cordon d'alimentation dans un liquide. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé.
- Gardez le cordon hors de portée des enfants et des nourrissons pour éviter tout risque de choc électrique et d'étouffement.
- Placez la friteuse à air sur une zone de travail plate, stable et résistante à la chaleur.
- N'obstruez pas la sortie d'air ou les entrées d'air à l'arrière et sur les côtés de la friteuse à air avec des objets. Évitez de laisser s'échapper de la vapeur de la sortie d'air pendant la friture à l'air libre.
- Gardez l'appareil à au moins 4 pouces 10 cm des murs ou d'autres objets pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT:

- Cette friteuse à air ne doit pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.
- Cette friteuse à air ne doit jamais être utilisée pour frire des aliments préalablement frits.

QU'Y A-T-IL DANS LA BOITE



1 ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE

2 PANIER FRITEUSE À AIR

- Panier amovible avec poignée
- Nettoyer le panier après chaque utilisation

3 PLAQUE DE CUISSON

- Nettoyer le plateau après utilisation
- Lave-vaisselle

4 POIGNÉE DE PANIER

5 BOUTON DE DÉGAGEMENT

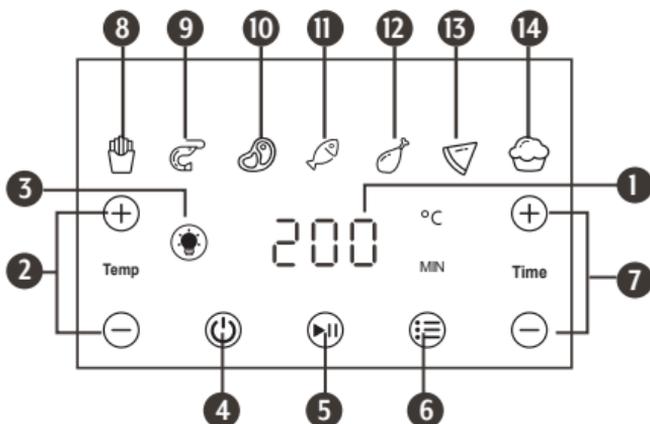


SPÉCIFICATION

TENSION NOMINALE	AC 220 -240V
FRÉQUENCE	50/60Hz
CONSOMMATION D'ÉNERGIE	1700W
POIDS	5.1 KG
ÉCART DE TEMPÉRATURE	80 °C -200°C
INTERVALLE DE TEMPS	1 -60 min

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

Écran tactile numérique



- | | | | |
|---|---|----|----------|
| 1 | TEMPÉRATURE ET TEMPS | 8 | FRITES |
| 2 | AUGMENTATION OU DIMINUTION
TEMPÉRATURE | 9 | CREVETTE |
| 3 | LUMIÈRE | 10 | STEAK |
| 4 | MARCHE / ARRÊT | 11 | POISSON |
| 5 | DÉMARRER PAUSE | 12 | POULET |
| 6 | FONCTION DE CUISSON PRÉRÉGLÉE | 13 | PIZZA |
| 7 | AUGMENTER OU
DIMINUER LE TEMPS | 14 | GÂTEAU |

RÉGLAGE DU TEMPS/TEMPÉRATURE (+ OR -)

Appuyez sur + ou - pour augmenter ou diminuer la durée/température. Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée par incréments de 1 minute et la température par incréments de 5°C. Temps réglable de 1 à 60 minutes. Température réglable 80°C-200°C.

MODE SOUS TENSION

- L'appareil émet un bip lorsqu'il est branché.
- Appuyez une fois sur l'icône marche/arrêt, cela éclairera tout le panneau, la valeur par défaut le réglage des frites clignotera, avec température et durée en alternance sur le panneau de commande. Le reste des menus prédéfinis sera éclairé.
- Si aucune icône du panneau de commande n'est touchée après 5 minutes, l'appareil passe en mode veille.

- Maintenez l'icône d'alimentation marche/arrêt pendant la cuisson pour éteindre l'appareil et passer en mode veille. Seule l'icône d'alimentation marche/arrêt restera allumée sur le panneau de commande pendant que le ventilateur tourne pendant 20 secondes pour le refroidir.

NOTE: Préchauffez la friteuse à air SANS aliment dans le tiroir pendant 3 minutes à la température requise pour la réchauffer.

MODE VEILLE

- Lorsque seule l'icône d'alimentation ON/OFF est allumée sur le panneau de commande, l'appareil est en mode veille.
- Appuyez sur l'icône d'alimentation marche/arrêt pour activer l'appareil, il y aura un bip.
- Si aucune icône du panneau de commande n'est touchée après 5 minutes, il reviendra en veille mode. Si vous avez fait une pause ou ouvert le tiroir et qu'il n'y a pas fonctionné dans les 5 minutes, il reviendra en mode veille.

SÉLECTION DE LA FONCTION DE CUISSON PRÉRÉGLÉE

- Appuyez sur l'icône de la fonction de cuisson prédéfinie pour sélectionner les programmes prédéfinis souhaités. La fonction de cuisson prédéfinie sélectionnée éclair.
- Lorsque vous avez sélectionné la fonction de cuisson prédéfinie, sur l'écran LED, la température et l'heure par défaut pour ce réglage clignoteront et alterneront entre les deux.

LUMIÈRE

- L'icône LUMIÈRE peut être appuyée à tout moment pour allumer la lumière.
- Si l'appareil est en pause et que le tiroir est ouvert, la lumière s'éteint.
- Lorsque le tiroir est ensuite fermé, vous devrez appuyer sur l'icône LUMIÈRE pour allumer la lumière.

OUVERTURE DU TIROIR

- Pour ouvrir le tiroir à tout moment, appuyez sur le bouton de déverrouillage en haut de la poignée pour ouvrir.
- Si le tiroir est ouvert pendant le processus de cuisson, l'appareil émettra 3 bips plusieurs fois, l'élément chauffant, le ventilateur et la lumière cesseront de fonctionner.
- Lorsque vous fermez le tiroir, l'appareil reprend la cuisson en fonction de vos paramètres précédents. Vous devrez toucher l'icône LUMIÈRE si vous souhaitez allumer la lumière.

FIN DE CUISSON

- Pendant la dernière minute du processus de cuisson, l'heure sur l'affichage numérique et LED s'affichera compte à rebours en secondes.
- Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'écran LED affichera « End » et le l'appareil émettra un bip 5 fois.
- L'appareil reviendra en mode veille après 1 minute, le ventilateur fonctionnera de 20 secondes, puis arrêtez-vous.

FONCTION SECOUER

- La fonction shake n'est fonctionnelle que si le temps de cuisson est supérieur à 6 minutes.
- Lorsque le temps de cuisson est aux deux tiers, l'appareil émettra 4 bips et le L'affichage numérique LED affichera « SHK » sauf la Pizaa et le gâteau.
- Retirez le tiroir, secouez puis remettez-le en place, l'appareil poursuivra la cuisson. « SHK » disparaîtra de l'affichage numérique LED et il continuera à s'afficher et alterner entre la température et le temps.
- Après que l'appareil ait émis 4 bips, l'affichage numérique LED continuera à afficher « SHK » et le temps restant alterneront si vous n'ouvrez pas le tiroir.
- Si un nouveau temps de cuisson est réglé pendant le processus de cuisson avant que les deux tiers du temps initialement réglé ne soient atteints, l'appareil émet 4 bips et « SHK » a parait sur la LED. s ' affiche après que les deux tiers du temps nouvellement réglé se soie nt écoulés.

CUISSON PRÉ-PROGRAMMÉE SÉLECTIONS

	MENU	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)
1	Frites	200	80~200	20	1~60
2	Crevette	180	80~200	10	1~60
3	Steak	180	80~200	15	1~60
4	Poisson	180	80~200	20	1~60
5	Poulet	190	80~200	25	1~60
6	Pizza	150	80~200	12	1~60
7	Gâteau	160	80~200	30	1~60

DÉPANNAGE

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché	Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre
	Le mode de cuisson n'a pas été choisi.	Sélectionnez le mode de cuisson
	Le bouton power n'est pas enfoncé.	appuyez sur le bouton d'allumage
	Le panier est ouvert	Poussez le panier dans la friteuse à air
Le panier ne glissera pas à l'intérieur correctement	Il y a trop de nourriture dans le panier	Attention à ne pas trop remplir le panier
Le frit ingrédients ne sont pas faites	Trop de nourriture a été ajoutée à la friteuse à air	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la friteuse à air.
	La température réglée est trop basse	Régler à une température appropriée
	Le temps de cuisson est trop court	Réglez un temps de cuisson approprié
Les frites sont frites de manière inégale	Mauvais type de pommes de terre utilisé	Utilisez des pommes de terre fraîches
	Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été suffisamment rincés avant de les faire frire	Bien rincer les bâtonnets de pommes de terre
Les collations frites ne sont pas croustillantes ni uniformément frites	Certains aliments doivent être frits avec de l'huile	Appliquez une fine couche d'huile sur la surface des aliments, puis faites-les frire
	Mauvais type de collations utilisées	Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations
	Les aliments sont collés ensemble ou ne forment pas une couche uniforme	Secouez ou retournez les aliments périodiquement pendant le processus de cuisson
frites ne sont pas croustillants	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenues dans les frites	Bien sécher la pomme de terre Couper la pomme de terre plus petite Ajouter un peu plus d'huile
L'appareil fume	Les ingrédients ont une teneur élevée en huile	Fumer sera normal
	L'appareil contient de la graisse provenant d'une utilisation précédente	La fumée blanche est causée par la graisse à l'intérieur. Nettoyer l'appareil après utilisation
	Une température inappropriée a été réglée	Suivez les paramètres suggérés
La nourriture est brûlée	La nourriture a été cuite trop longtemps	Vérifiez périodiquement la progression des aliments tout au long du processus de cuisson
	Les aliments sont restés dans l'appareil une fois le temps de cuisson écoulé	Retirez les aliments de l'appareil dès que le temps de cuisson est écoulé



Remarque : les articles marqués du symbole suivant peuvent atteindre des températures élevées et doivent être manipulés avec précaution.

Élimination correcte de ce produit



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères et doit être livré à un point de collecte approprié pour être recyclé. Une élimination et un recyclage appropriés contribuent à protéger les ressources naturelles, la santé humaine et l'environnement. Pour plus d'informations sur l'élimination et le recyclage de ce produit, contactez votre municipalité locale, le service d'élimination des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Tutele importanti

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

- Leggi tutte le istruzioni
- Non toccare le superfici calde. Usa i guanti da forno.
- Non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- I bambini di età pari o superiore a 8 anni e le persone con capacità ridotte o esperienza limitata possono utilizzare e pulire questo apparecchio sotto supervisione e dopo aver ricevuto istruzioni adeguate.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare parti e prima di pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati, o dopo che l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo. Portarlo a un tecnico qualificato per un esame, una riparazione o una regolazione elettrica o meccanica.

NOTE: non tentare di riparare l'unità da soli. Ciò annullerà la garanzia.

- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o tocchi superfici calde.
- Non posizionare sopra o vicino a gas caldo o in un forno riscaldato.
- È necessario prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
- Rimuovere la spina dalla presa a muro.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quello previsto.

SOLO PER USO DOMESTICO

CONSERVA QUESTE ISTRUZIONI

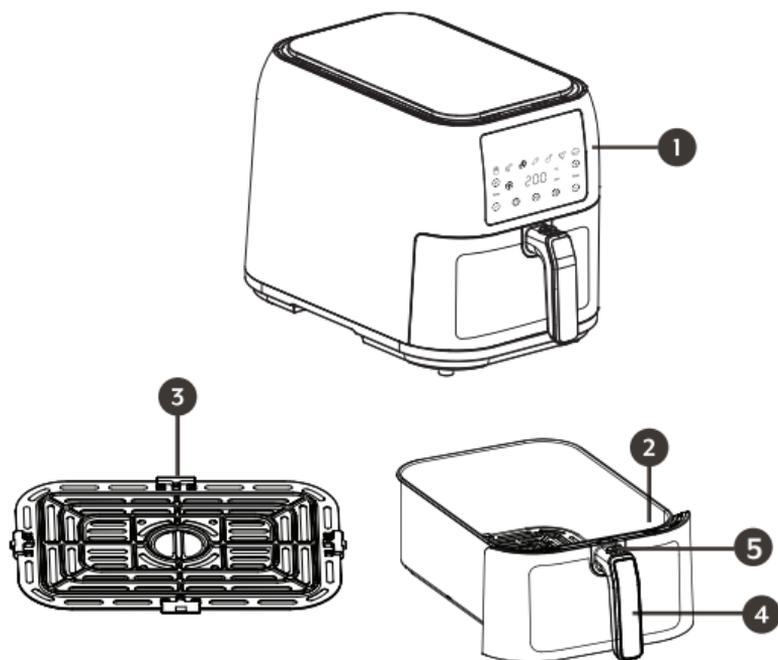
ATTENZIONE

- Questo apparecchio genera calore e potrebbe rilasciare vapore durante l'uso. Corretto È necessario adottare precauzioni per prevenire il rischio di ustioni, incendi o altre lesioni alle persone o danni alle cose.
- Questo apparecchio è caldo durante il funzionamento e trattiene il calore per qualche tempo dopo lo spegnimento. Utilizzare sempre guanti da forno quando si maneggiano materiali caldi e lasciarli raffreddare prima di pulirli. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Tutti gli utenti di questo apparecchio devono leggere e comprendere questo manuale di istruzioni prima di utilizzare o pulire l'apparecchio.
- Il cavo di questo apparecchio deve essere collegato a una presa da 220 V-240 V.
- Se questo apparecchio inizia a funzionare male durante l'uso, premere ed estrarre eventuali cestelli della friggitrice attivi dal corpo. Rimuovere la spina dalla presa a muro. Non utilizzare o tentare di riparare l'apparecchio malfunzionante e contattare il servizio clienti.
- Non immergere il cavo di alimentazione in alcun liquido. Se il cavo di alimentazione di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito.
- Tenere il cavo fuori dalla portata di bambini e neonati per evitare il rischio di scosse elettriche e soffocamento.
- Posizionare la friggitrice ad aria su un'area di lavoro piana, stabile e resistente al calore.
- Non ostruire con oggetti l'uscita dell'aria o le prese d'aria sul retro e sui lati della friggitrice ad aria. Evitare la fuoriuscita di vapore dall'uscita dell'aria durante la frittura ad aria.
- Tenere l'apparecchio ad almeno 4 pollici e 10 cm di distanza dalle pareti o da altri oggetti durante il funzionamento.

AVVERTIMENTO:

- Questa friggitrice non deve essere utilizzata per far bollire l'acqua.
- Questa friggitrice ad aria non deve mai essere utilizzata per friggere cibi precedentemente fritti.

COSA C'È NELLA SCATOLA



1 TOUCHSCREEN DIGITALE AIR

2 CESTO FRIGGITRICE AD ARIA

- Cestino rimovibile con maniglia
- Pulire il cestello dopo ogni utilizzo

3 TEGLIA

- Pulire il vassoio dopo l'uso
- Lavabile in lavastoviglie

4 MANIGLIA DEL CESTO

5 PULSANTE DI RILASCIO

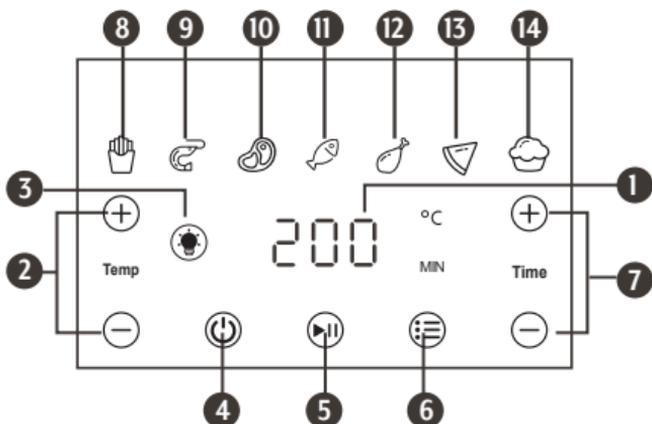


SPECIFICA

TENSIONE NOMINALE	AC 220 -240V
FREQUENZA	50/60Hz
CONSUMO DI ENERGIA	1700W
PESO	5.1 KG
RANGE DI TEMPERATURA	80 °C -200°C
INTERVALLO DI TEMPO	1 -60 min

CONOSCERE LA TUA FRIGGITRICE AD ARIA

Touchscreen digitale



- | | | | |
|---|--------------------------------------|----|-----------------|
| 1 | TEMPERATURA E TEMPO | 8 | PATATINE FRITTE |
| 2 | AUMENTARE O DIMINUIRE
TEMPERATURA | 9 | GAMBERETO |
| 3 | LEGGERO | 10 | BISTCCA |
| 4 | ACCENSIONE/SPEGNIMENTO | 11 | PESCARE |
| 5 | AVVIO/PAUSA | 12 | POLLO |
| 6 | FUNZIONE DI COTTURA PREIMPOSTATA | 13 | PIZZA |
| 7 | AUMENTARE O
DIMINUIRE IL TEMPO | 14 | TORTA |

IMPOSTAZIONE ORA/TEMPERATURA (+ OR -)

Premere + o - per aumentare o diminuire tempo/temperatura. È possibile aumentare o diminuire il tempo con incrementi di 1 minuto e la temperatura con incrementi di 5°C. Intervallo di tempo 1-60 minuti. Intervallo di temperatura 80°C-200°C.

ACCENSIONE

- L'apparecchio emette un segnale acustico quando viene collegato.
- Premere una volta l'icona ON/OFF per illuminare l'intero pannello, impostazione predefinita. L'impostazione Fries lampeggerà, con la temperatura e l'ora che si alternano sul pannello di controllo. Gli altri programmi preimpostati saranno illuminati.
- If no icons on the control panel are touched after 5 minutes, the appliance go into standby mode.

- Premere l'icona di accensione/spengimento durante la cottura per spegnere l'apparecchio, entrando in modalità standby. Solo l'icona di accensione/spengimento rimarrà illuminata sul pannello di controllo mentre la ventola funzionerà per 20 secondi per raffreddarla.

NOTA: Preriscaldare la friggitrice ad aria **SENZA** cibo nel cassetto frutta e verdura per 3 minuti alla temperatura richiesta per riscaldarsi.

MODALITÀ STANDBY

- Quando sul pannello di controllo è illuminata solo l'icona di accensione/spengimento, l'apparecchio è acceso in modalità standby.
- Premere il pulsante On/OFF per attivare l'apparecchiatura, si sentirà un segnale acustico.
- Se nessuna icona viene toccata dopo 5 minuti, tornerà in standby modalità. Se hai messo in pausa o aperto il cassetto e non c'è funzionamento entro 5 minuti, tornerà in modalità standby.

SELEZIONE DELLA FUNZIONE DI COTTURA PREIMPOSTATA

- Premere l'icona della funzione di cottura preimpostata per selezionare il programma preimpostato desiderato. Verrà visualizzato il programma preimpostato selezionato veloce.
- Una volta selezionato il programma preimpostato, sul display LED, la temperatura e il tempo predefiniti per quell'impostazione lampeggeranno e si alterneranno tra i due.

LEGGERO

- L'icona LUCE può essere premuta in qualsiasi momento per accendere la luce per illuminare la cavità di cottura.
- Se l'apparecchiatura è in pausa e il cassetto viene aperto la luce si spegne.
- Quando poi il cassetto sarà chiuso sarà necessario premere l'icona LUCE per accenderlo la luce.

APERTURA DEL CASSETTO

- Per aprire il cassetto in qualsiasi momento, premere il pulsante di rilascio sulla parte superiore della maniglia per aprirlo.
- Se il cassetto viene aperto durante la cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico. 3 A volte l'elemento riscaldante, la ventola e la luce smettono di funzionare.
- Quando chiudi il cassetto, l'apparecchio continua la cottura in base alle impostazioni P precedenti. È necessario toccare l'icona LUCE se si desidera accendere la luce.

FINE DEL PROCESSO DI COTTURA

- Durante l'ultimo minuto di cottura, sul display digitale a LED verrà visualizzato il conto alla rovescia in secondi dell'ora.
- Una volta completata la cottura, il display LED mostrerà " End " e il dispositivo emetterà cinque segnali acustici.
- Il dispositivo ritorna in modalità standby dopo 1 minuto, la ventola funziona per 20 secondi e poi si ferma.

FUNZIONE AGITAZIONE

- La funzione shake è operativa solo se il tempo di cottura è superiore a 6 minuti.
- Quando il tempo di cottura è a due terzi, l'apparecchio emetterà 4 segnali acustici e il display digitale a LED mostrerà "SHK" Tranne Pizaa e Torta.
- Rimuovere il cassetto frutta e verdura, scuoterlo e poi reinserirlo, l'apparecchio continuerà a cuocere. " SHK " scomparirà dal display digitale a LED e continuerà a visualizzare e alternare la temperatura e il tempo.
- Dopo che l'apparecchio ha emesso 4 segnali acustici, il display digitale a LED continuerà a essere visualizzato. "SHK" e il tempo rimanente si alterneranno se non si apre il cassetto frutta e verdura.
- Se durante il processo di cottura viene impostato un nuovo tempo di cottura prima che siano stati raggiunti i due terzi del tempo originariamente impostato, l'apparecchio emetterà 4 segnali acustici e sul LED apparirà "SHK". viene visualizzato dopo che sono trascorsi due terzi del tempo appena impostato.

PROGRAMMI PREIMPOSTATI SELEZIONE

	MENÙ	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)
1	Patatine fritte	200	80~200	20	1~60
2	Gamberetto	180	80~200	10	1~60
3	Bistecca	180	80~200	15	1~60
4	Pescare	180	80~200	20	1~60
5	Pollo	190	80~200	25	1~60
6	Pizza	150	80~200	12	1~60
7	Torta	160	80~200	30	1~60

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato	Collegare l'apparecchio a una presa a muro con messa a terra
	La modalità di cottura non è stata selezionata.	Seleziona la modalità di cottura
	Il pulsante di accensione non è premuto	Premere il pulsante di accensione
	Il cestino è aperto	Spingere saldamente il cestello nella friggitrice
Il cestello non scivolerà dentro	C'è troppo cibo nel cestino	Fare attenzione a non riempire eccessivamente il cestello
Il fritto ingredienti non sono finiti	È stato aggiunto troppo cibo nella friggitrice	Metti lotti più piccoli di ingredienti nella friggitrice ad aria
	La temperatura impostata è bassa	Imposta una temperatura adeguata
	Il tempo di cottura è troppo breve	Impostare un tempo di cottura adeguato
Le patatine fritte vengono fritte in modo non uniforme	È stato utilizzato il tipo sbagliato di patate	Utilizzare patate fresche e fare attenzione che rimangano sode durante la frittura
	I bastoncini di patate non sono stati sciacquati adeguatamente prima di friggerli	Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dall'esterno
Gli snack fritti non sono croccanti o fritti in modo uniforme	Alcuni materiali alimentari devono essere fritti con olio	Spennellare prima un sottile strato di olio sulla superficie del cibo, quindi friggerlo
	Tipo sbagliato di snack utilizzato	Usa degli snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack
	Il cibo è attaccato o non forma uno strato uniforme	Scuotere o girare periodicamente il cibo durante il processo di cottura
patatine fritte non sono croccanti	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua al loro interno	Asciugare bene i bastoncini di patate Tagliare i bastoncini di patate più piccoli Aggiungere un po' più di olio
L'apparecchio fuma	Gli ingredienti hanno un alto contenuto di olio	Fumare sarà normale
	L'apparecchio contiene grasso derivante da un utilizzo precedente	Il fumo bianco è causato dal grasso all'interno Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo
	È stata impostata una temperatura inadeguata	Seguire le impostazioni suggerite o le raccomandazioni del produttore degli alimenti
Il cibo è bruciato	Il cibo è stato cotto troppo a lungo	Controllare periodicamente l'avanzamento del cibo durante il processo di cottura
	Il cibo è stato lasciato nell'apparecchio una volta trascorso il tempo di cottura	Togliere il cibo dall'apparecchio non appena è trascorso il tempo di cottura



Nota: gli articoli contrassegnati dal seguente simbolo possono raggiungere temperature elevate e devono essere maneggiati con cura.

Corretto smaltimento di questo prodotto



Questo simbolo significa che il prodotto non deve essere smaltito come rifiuto domestico e deve essere consegnato ad un punto di raccolta appropriato per il riciclaggio. Lo smaltimento e il riciclaggio corretti aiutano a proteggere le risorse naturali, la salute umana e l'ambiente. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e sul riciclaggio di questo prodotto, contattare il comune locale, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Consideraciones importantes

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Lee todas las instrucciones.
- No toque superficies calientes. Utilice guantes de cocina.
- No sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato puede ser utilizado y limpiado por niños a partir de 8 años o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento sólo si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después de que el electrodoméstico funcione mal o haya sido dañado de alguna manera. Llévelo a un técnico calificado para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.

NOTA: No intente reparar la unidad usted mismo. Esto anulará la garantía.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa ni toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un gas caliente o en un horno caliente.
- Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Retire el enchufe del tomacorriente de pared.
- No utilice el aparato para ningún otro uso que no sea el previsto.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES

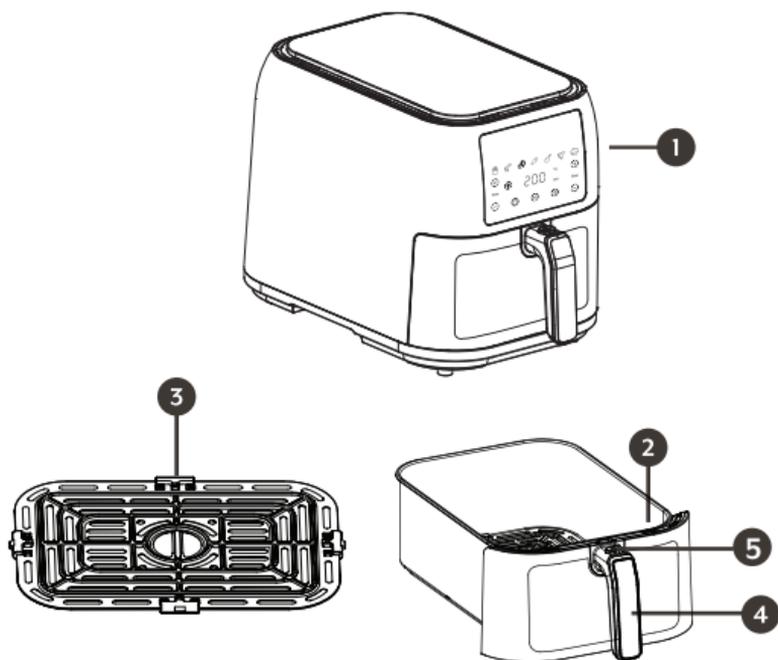
PRECAUCIÓN

- Este aparato genera calor y puede liberar vapor durante su uso. Adecuado Se deben tomar precauciones para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.
- Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Utilice siempre guantes de cocina cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen. antes de limpiar. No coloque nada encima del aparato.
- Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de operar o limpiar este electrodoméstico.
- El cable de este aparato debe enchufarse únicamente a un tomacorriente eléctrico de 220 V-240 V.
- Si este electrodoméstico comienza a funcionar mal durante el uso, presione y extraiga las cestas activas de la freidora del cuerpo. Retire el enchufe del tomacorriente de pared. No utilice ni intente reparar el aparato que funciona mal y comuníquese con el servicio de atención al cliente.
- No sumerja el cable de alimentación en ningún líquido. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser reemplazado.
- Mantenga el cable fuera del alcance de niños y bebés para evitar el riesgo de descarga eléctrica y asfixia.
- Coloque la Air Fryer en un área de trabajo plana, estable y resistente al calor.
- No obstruya la salida de aire o las entradas de aire en la parte posterior y los lados de la Air Fryer con ningún objeto. Evite que se escape vapor por la salida de aire durante la fritura al aire.
- Mantenga el aparato al menos a 4 pulgadas (10 cm) de distancia de las paredes u otros objetos durante el funcionamiento.

ADVERTENCIA:

- Esta freidora no debe usarse para hervir agua.
- Esta freidora nunca debe utilizarse para freír alimentos previamente fritos.

QUÉ HAY EN LA CAJA



1 PANTALLA TÁCTIL DIGITAL AIR F

2 CESTA FREIDORA

- Cesta extraíble con asa
- Limpiar la cesta después de cada uso

3 BANDEJA DE HORNEAR

- Limpiar la bandeja después de su uso
- Apto para lavavajillas

4 MANGO DE CESTA PARA FREIDORA DE AIRE

5 BOTÓN DE LIBERACIÓN

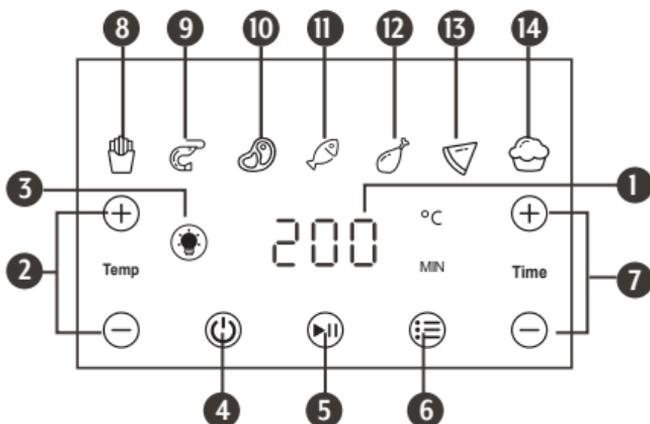


ESPECIFICACIÓN

TENSIÓN NOMINAL	AC 220 -240V
FRECUENCIA	50/60Hz
EL CONSUMO DE ENERGÍA	1700W
PESO	5.1 KG
RANGO DE TEMPERATURA	80 °C -200°C
INTERVALO DE TIEMPO	1 -60 min

CONOCIENDO TU FREIDORA DE AIRE

Pantalla táctil digital



- | | | | |
|---|-------------------------------------|----|----------------|
| 1 | TEMPERATURA Y TIEMPO | 8 | PATATAS FRITAS |
| 2 | INCREMENTAR O DISMINUIR TEMPERATURA | 9 | CAMARÓN |
| 3 | LUZ | 10 | BIFE |
| 4 | ENCENDIDO / APAGADO | 11 | PEZ |
| 5 | INICIAR / PAUSA | 12 | POLLO |
| 6 | FUNCIÓN DE COCCIÓN PREAJUSTADA | 13 | PIZZA |
| 7 | AUMENTAR O DISMINUIR EL TIEMPO | 14 | PASTEL |

AJUSTE DE TIEMPO/TEMPERATURA (+ OR -)

Presione + o - en el panel de control para aumentar o disminuir el tiempo/temperatura. Puede aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto y la temperatura en incrementos de 5°C. Tiempo ajustable 1- 60 minutos. Temperatura regulable 80°C-200°C.

MODOS DE ENCENDIDO

- El aparato emitirá un pitido cuando esté enchufado.
- Presione el icono ON/OFF una vez, se iluminará el panel completo, el valor predeterminado La configuración de Papas fritas parpadeará y la temperatura y el tiempo se alternarán en el panel de control. El resto de programas preestablecidos se iluminarán.
- Si no se toca ningún icono en el panel de control después de 5 minutos, el aparato entra en modo de espera.

- Mantenga presionado el icono de encendido/apagado en cualquier momento durante el proceso de cocción para apagarlo. Apague el aparato y entrará en modo de espera. No se iluminará nada en el panel de control excepto el icono de encendido/apagado. El ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos. para enfriar el aparato.

NOTA: Precaliente la Air Fryer SIN comida en el cajón para verduras durante 3 minutos a la temperatura requerida para calentarla.

MODO DE ESPERA

- Cuando solo el icono de encendido/apagado está iluminado en el panel de control, el aparato está en modo de espera.
- Presione el icono de encendido/apagado para activar el aparato, se escuchará un pitido.
- Si no se toca ningún icono en el panel de control después de 5 minutos, volverá al modo de espera. Del mismo modo, si ha pausado o abierto el cajón para verduras y no hay ninguna operación dentro de 5 minutos, volverá al modo de espera.

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN PREAJUSTADA

- Presione el icono de la función de cocción preestablecida para seleccionar el programa deseado. El programa de cocción preestablecido seleccionado destello.
- Cuando haya seleccionado la función de cocción preestablecida, en la pantalla digital LED la temperatura y el tiempo predeterminados para esa configuración parpadearán y alternarán entre los dos.

LUZ

- El icono de LUZ se puede presionar en cualquier momento para encender la luz e iluminar el cavidad de cocción.
- Si el aparato está en pausa y se abre el cajón la luz se apaga.
- Cuando el cajón para verduras esté cerrado, deberá presionar el icono de LUZ para encenderlo la luz.

ABRIR EL CAJÓN PARA VERDURAS

- Para abrir el cajón en cualquier momento, presione el botón de liberación en la parte superior de la manija para abrir..
- Si se abre el cajón durante la cocción, el aparato emitirá un pitido 3 veces, el elemento calefactor, el ventilador y la luz dejarán de funcionar.
- Cuando cierre el cajón para verduras, el aparato reanudará la cocción según su configuración anterior. Deberá tocar el icono de LUZ si desea que se ilumine la cavidad de cocción.

FIN DEL PROCESO DE COCCIÓN

- Durante el último minuto del proceso de cocción, el tiempo en la pantalla digital LED cuenta regresiva en segundos.
- Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla LED mostrará "Fin" y el aparato emitirá un pitido 5 veces.
- El aparato volverá al modo de espera después de 1 minuto, el ventilador funcionará desde 20 segundos y luego se detiene.

FUNCIÓN DE AGITACIÓN

- La función de batido solo funciona si el tiempo de cocción es superior a 6 minutos.
- Cuando el tiempo de cocción haya transcurrido dos tercios, el aparato emitirá un pitido 4 veces y la pantalla digital LED mostrará "SHK", excepto Pizza y Cake
- Retire el cajón para verduras, agítelo y luego vuelva a colocarlo, el aparato continuará cocinando. "SHK" desaparecerá de la pantalla digital LED y continuará mostrándose y alternar entre la temperatura y el tiempo.
- Después de que el aparato haya emitido 4 pitidos, la pantalla digital LED seguirá mostrándose. "SHK" y el tiempo restante se alternarán si no abre el cajón para verduras.
- Si se establece un nuevo tiempo de cocción durante el proceso de cocción antes de que se hayan alcanzado dos tercios del tiempo establecido originalmente, el aparato emitirá 4 pitidos y aparecerá "SHK" en el LED. Se muestra después de que hayan transcurrido dos tercios del tiempo recién configurado.

PREPROGRAMAS SELECCIÓN

	MENÚ	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)
1	Papas fritas	200	80~200	20	1~60
2	Camarón	180	80~200	10	1~60
3	Bife	180	80~200	15	1~60
4	Pez	180	80~200	20	1~60
5	Pollo	190	80~200	25	1~60
6	Pizza	150	80~200	12	1~60
7	Pastel	160	80~200	30	1~60

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora No funciona	El aparato no está enchufado	Conecte el aparato a una toma de pared con conexión a tierra
	El modo de cocción no ha sido seleccionado	Seleccione el modo de cocción
	El botón de encendido no presionado	presiona el boton de poder
	la canasta esta abierta	Empuje la canasta dentro de la freidora
La canasta no se deslizará adentro	Hay demasiada comida en la canasta	Tenga cuidado de no llenar demasiado la cesta
el frito ingredientes No están hechos	Se ha agregado demasiada comida a la freidora	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la freidora
	La temperatura es baja	Establecer una temperatura adecuada
	El tiempo de cocción es demasiado corto	Establecer un tiempo de cocción adecuado
Las patatas fritas se frien de forma desigual	Se utilizó el tipo incorrecto de patatas	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura
	Los palitos de patata no se enjuagaron adecuadamente antes de freirlos	Enjuague bien los palitos de patata para eliminar el almidón del exterior
Los snacks fritos no quedan crujientes ni se frien uniformemente	Algunos alimentos deben freirse con aceite	Primero, aplique una fina capa de aceite sobre la superficie de la comida y luego fríala
	Tipo incorrecto de bocadillos utilizados	Utilice bocadillos para horno o unte un poco de aceite sobre los bocadillos
	Los alimentos están pegados o no en una capa uniforme	Agite o dé la vuelta a los alimentos periódicamente durante el proceso de cocción
papas fritas no son crujientes	Lo crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan	Secar bien los palitos de patata
		Cortar los palitos de patata más pequeños
		Agrega un poco más de aceite
El aparato echa humo	Los ingredientes tienen un alto contenido de aceite	Fumar será normal
	El aparato contiene grasa de un uso anterior	El humo blanco es causado por la grasa
	Se ha fijado una temperatura inadecuada	Limpiar el aparato después de su uso Siga las configuraciones sugeridas
la comida esta quemada	La comida se cocinó durante demasiado tiempo	Controlar periódicamente el progreso de los alimentos durante todo el proceso de cocción
	Los alimentos se dejaron en el aparato una vez transcurrido el tiempo de cocción	Retire los alimentos del aparato tan pronto como haya transcurrido el tiempo de cocción



Nota: Los artículos marcados con el siguiente símbolo pueden alcanzar altas temperaturas y deben manipularse con cuidado.

Eliminación correcta de este producto



Este símbolo significa que el producto no debe desecharse como residuo doméstico y debe entregarse en un punto de recogida adecuado para su reciclaje. La eliminación y el reciclaje adecuados ayudan a proteger los recursos naturales, la salud humana y el medio ambiente. Para obtener más información sobre la eliminación y el reciclaje de este producto, comuníquese con su municipio local, el servicio de eliminación de residuos o la tienda donde compró este producto.

iceagle[®]



Questions or Concerns?

support@iceagle.eu