

# iceagle

**Heißluftfritteuse  
AFT08010**



**DE**

**EN**

**FR**

**IT**

**ES**



# Indexs

<b>DE</b>	<b>Heißluftfritteuse</b>	1
<b>EN</b>	<b>Air fryer</b>	9
<b>FR</b>	<b>Friteuse à air chaud</b>	17
<b>IT</b>	<b>Friggitrice ad aria calda</b>	25
<b>ES</b>	<b>Freidora de aire caliente</b>	33



# Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

- Lies alle Anweisungen
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen nur dann benutzt und gereinigt werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur Benutzung des Geräts erhalten haben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie es zu einem qualifizierten Techniker zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung.

**HINWEIS:** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Dadurch erlischt die Garantie.

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

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

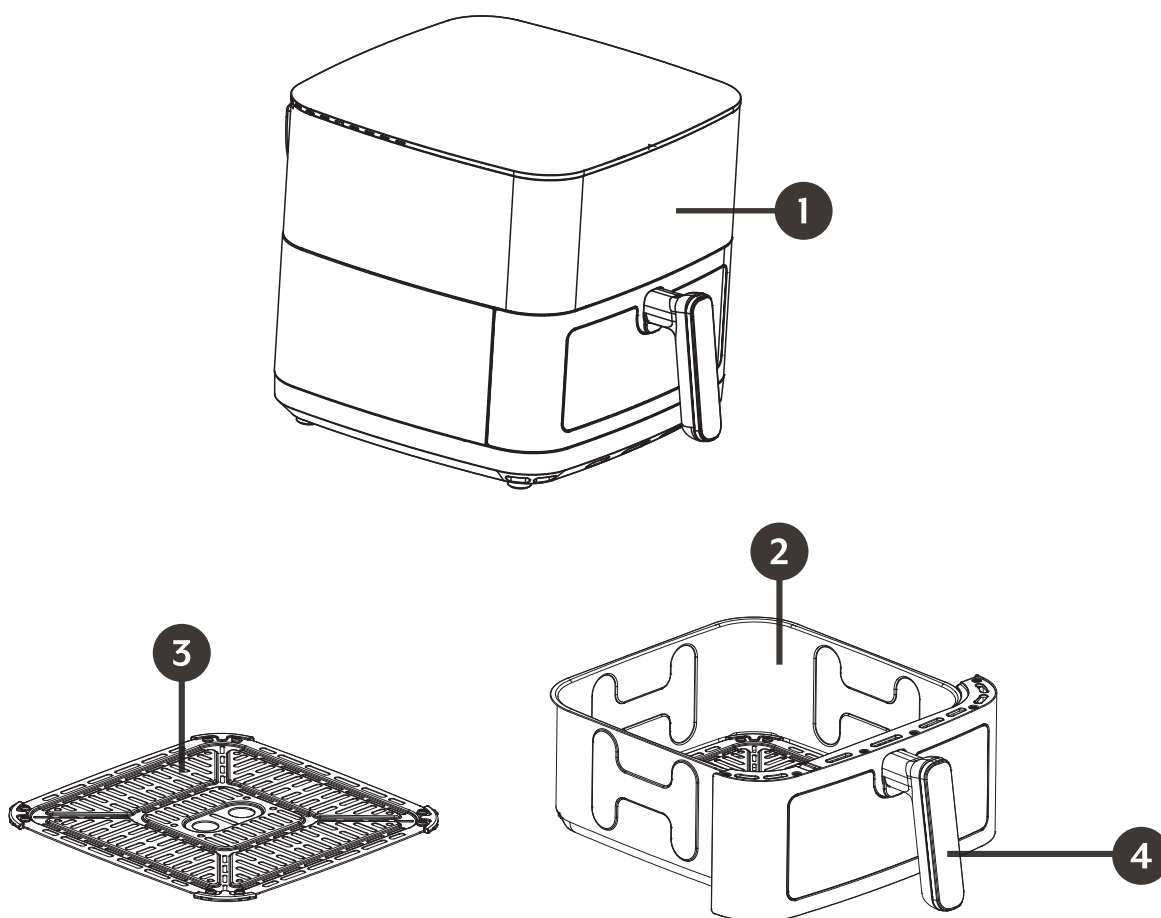
## VORSICHT

- Dieses Gerät erzeugt Hitze und kann während des Gebrauchs Dampf freisetzen. Es müssen entsprechende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Verbrennungen, Bränden oder anderen Verletzungen von Personen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist während des Betriebs heiß und speichert die Wärme noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Materialien immer Topflappen und lassen Sie Metallteile vor der Reinigung abkühlen. Legen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder heiß ist.
- Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Bedienungsanleitung lesen und verstehen, bevor sie das Gerät bedienen oder reinigen.
- Das Kabel dieses Geräts darf nur an eine 220V-240V AC-Steckdose angeschlossen werden.
- Wenn dieses Gerät während des Gebrauchs nicht mehr richtig funktioniert, drücken Sie alle aktiven Frittierkörbe heraus und ziehen Sie sie aus dem Gehäuse. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Verwenden 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 das Risiko eines Stromschlags und Erstickens zu vermeiden.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Blockieren Sie den Luftauslass oder die Lufteinlässe an der Rückseite und den Seiten der Heißluftfritteuse nicht mit Gegenständen. Vermeiden Sie, dass beim Heißluftfrittieren Dampf aus dem Luftauslass entweicht.
- Halten Sie während des Betriebs mindestens 10 cm Abstand zwischen dem Gerät und Wänden und anderen Gegenständen.

## WARNUNG:

- Diese Heißluftfritteuse darf nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.
- Diese Heißluftfritteuse sollte niemals zum Frittieren von bereits frittierten Lebensmitteln verwendet werden.

# WAS IST IN DER BOX



## 1 DIGITALE TOUCHSCREEN-STEUERUNG

## 2 HEISSLUFTFRITTEUSEKORB

- Abnehmbarer Korb mit Griff
- Muss immer nach jedem Gebrauch gereinigt werden

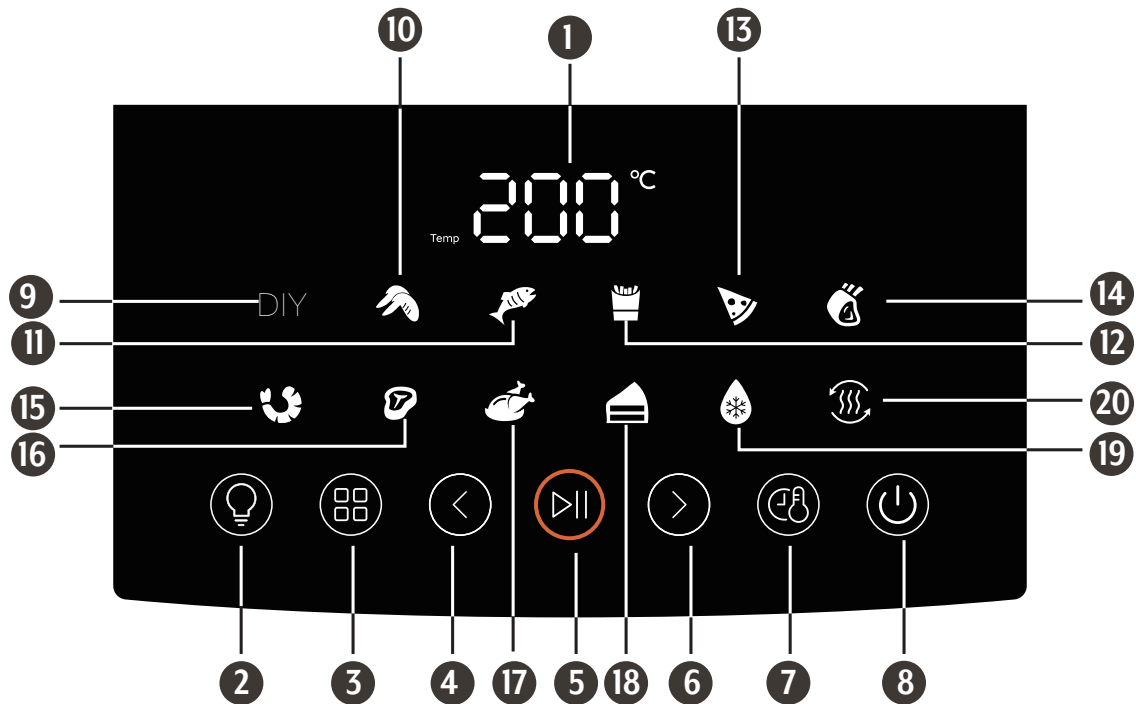
## 3 CRISPER-BACKBLECH

- Platzieren Sie Lebensmittel auf dem herausnehmbaren Tablett
- Muss nach Gebrauch immer gereinigt werden
- Spülmaschinenfest

## 4 LUFTFRITTEUSE KORB GRIFF

# KENNENLERNEN IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

## Digitale Touchscreen-Bedienelemente



- |   |                   |
|---|-------------------|
| ① TEMPERATUR DANN ZEITANZEIGE                       | ⑩ HÄHNCHENFLÜGEL  |
| ② LICHTSTEUERUNG                                    | ⑪ FISCH           |
| ③ VOREINGESTELLTE KOCHFUNKTION                      | ⑫ POMMES FRITES   |
| ④ TASTE ZUM ERHÖHEN DER TEMPERATUR ODER DER ZEIT    | ⑬ <b>PIZZA</b>    |
| ⑤ START-/PAUSE-STEUERUNG                            | ⑭ LAMMKOTELETT    |
| ⑥ TASTE ZUM VERRINGERN DER TEMPERATUR ODER DER ZEIT | ⑮ GARNELE         |
| ⑦ TEMPERATUR- ODER ZEITWAHLTASTE                    | ⑯ <b>STEAK</b>    |
| ⑧ EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN                         | ⑰ HUHNER          |
| ⑨ <b>DIY</b>  | ⑱ KUCHEN          |
|   | ⑲ AUFTAUEN        |
|   | ⑳ WIEDERERHITZUNG |

### ZEIT/TEMPERATUR ERHÖHEN ODER VERRINGERN(◀ ODER ▶)

Drücken Sie ◀oder▶ um Zeit/Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Damit können Sie die Gartemperatur um 5°C und die Garzeit um 1 Minute anpassen.

### EINSCHALTMODUS

- Schalter einer Steckdose einschalten und Stecker einstecken. Das Gerät piept.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste einmal, um das gesamte Bedienfeld zu beleuchten.
- Wenn nach 5 Minuten keine Symbole auf dem Bedienfeld berührt werden, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

- Durch Drücken des Ein-/Aus-Symbols während des Kochvorgangs wird das Gerät ausgeschaltet und in den Standby-Modus versetzt. Außer dem Ein-/Aus-Symbol leuchtet auf dem Bedienfeld nichts. Der Ventilator läuft 20 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen (wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist).

## STANDBY MODUS

- Wenn nur das EIN/AUS-Symbol auf dem Bedienfeld leuchtet, befindet sich das Gerät im Standby-Modus.
- Drücken Sie das Ein-/Aus-Symbol, um das Gerät einzuschalten. Es ertönt ein Piepton.
- Wenn nach 5 Minuten keine Symbole auf dem Bedienfeld berührt werden, wird das Gerät in den Standby-Modus zurückgeschaltet. Wenn Sie das Gemüsefach angehalten oder geöffnet haben und innerhalb von 5 Minuten keine Bedienung erfolgt, wird das Gerät in den Standby-Modus zurückgeschaltet.

## AUSWÄHLEN DER VOREINGESTELLTEN KOCHFUNKTION

- Drücken Sie das Symbol für die voreingestellte Kochfunktion. Das Gerät springt dann durch die voreingestellten Kochfunktionen zu Ihrer gewünschten Einstellung. Die ausgewählte voreingestellte Kochfunktion blinkt.
- Wenn Sie die voreingestellte Kochfunktion ausgewählt haben, blinken auf der digitalen LED-Anzeige abwechselnd die Standardtemperatur und -zeit für diese Einstellung.

## START-/PAUSE-STEUERUNG

- Wählen Sie das MENÜ und drücken Sie die START-/PAUSE-STEUERUNG. Die Maschine beginnt zu arbeiten. Drücken Sie erneut, um die Maschine anzuhalten.

## LICHT

- Das LICHT-Symbol kann jederzeit gedrückt werden, um das Licht zum Beleuchten des Garraums einzuschalten.
- Wenn das Gerät angehalten wird und die Gemüseschublade geöffnet wird, schaltet sich das Licht ein (1 Minute).

## ENDE DES KOCHVORGANGS

- Um die Schublade jederzeit zu öffnen, ziehen Sie die Schublade direkt heraus
- Wenn die Schublade während des Kochvorgangs geöffnet wird, piept das Gerät zweimal, das Heizelement, der Ventilator und das Licht funktionieren nicht mehr und auf dem Display wird „ERR“ angezeigt.
- Wenn Sie die Gemüseschublade während des Garvorgangs schließen, arbeitet das Gerät weiter.

## ENDE DES KOCHVORGANGS

- Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, zeigt die LED-Anzeige „End“ an und das Gerät piept dreimal.
- Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück, der Ventilator läuft noch 20 Sekunden und stoppt dann.

## SHAKE-FUNKTION

- Die Shake-Funktion ist nur funktionsfähig, wenn die Garzeit mehr als 6 Minuten beträgt.
- Wenn zwei Drittel der Garzeit abgelaufen sind, piept das Gerät 2 Mal 10 Sekunden lang und die digitale LED-Anzeige zeigt „SHK“ an. Ausgenommen sind das Auftauen und Wiederaufwärmen von Pizza und Kuchen.
- Nehmen Sie die Gemüseschublade heraus, schütteln Sie sie und setzen Sie sie wieder ein. Das Gerät setzt den Garvorgang fort. „SHK“ verschwindet aus der digitalen LED-Anzeige und zeigt weiterhin abwechselnd Temperatur und Zeit an.
- Nachdem das Gerät 2 Pieptöne abgegeben hat, wird auf der LED-Anzeige nicht mehr „SHK“ angezeigt und die verbleibende Zeit wird abwechselnd angezeigt, wenn Sie die Schublade nicht öffnen.
- Wenn Sie während des Kochvorgangs die Zeit anpassen, piept das Gerät zweimal und die digitale LED-Anzeige zeigt nach zwei Dritteln der neu aktualisierten Zeit „SHK“ an.

## VORPROGRAMMIERTE KOCHAUSWAHL

	SPEISEKARTE	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	ZEIT (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)	Umkippen
<b>1</b>	DIY	200	35~200	18	1~60	Y
<b>2</b>	Hähnchenflügel	200	35~200	15	1~60	Y
<b>3</b>	Fisch	200	35~200	18	1~60	Y
<b>4</b>	Pommes frites	200	35~200	20	1~60	Y
<b>5</b>	Pizza	200	35~200	12	1~60	N
<b>6</b>	Lammkotelett	200	35~200	13	1~60	Y
<b>7</b>	Garnele	200	35~200	11	1~60	Y
<b>8</b>	Steak	200	35~200	12	1~60	Y
<b>9</b>	Huhn	200	35~200	42	1~60	Y
<b>10</b>	Kuchen	180	35~200	16	1~60	N
<b>11</b>	Auftauen	120	35~200	18	1~60	N
<b>12</b>	Aufwärmen	190	35~200	10	1~60	N

# FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt. Es wurde keine Schublade oder Garart ausgewählt. Die Start/Stop-Taste wurde nicht gedrückt Die Schubladen sind geöffnet und die gewählte Funktion pausiert.	Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Wählen Sie die gewünschte Schublade und den Garmodus aus, indem Sie die entsprechenden Tasten auf dem Bedienfeld des Geräts drücken. Drücken Sie die Start/Stop-Taste. Schließen Sie die Schubladen, um die ausgewählte Funktion automatisch fortzusetzen.
Die Schubladen gleiten nicht richtig im Schran.	In den Schubladen befinden sich zu viele Lebensmittel.	Achten Sie darauf, die Schubladen nicht zu überfüllen.
Die frittierten Zutaten sind noch nicht fertig.	Es wurden zu viele Lebensmittel in die Heißluftfritteuse gegeben. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. Die Kochzeit ist zu kurz.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in die Heißluftfritteuse. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein oder wählen Sie das entsprechende voreingestellte Programm Stellen Sie eine geeignete Garzeit ein oder wählen Sie das entsprechende voreingestellte Programm
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Falsche Art von Snacks verwendet. Die Kartoffelstäbchen wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten bissfest bleiben. Die Kartoffelstäbchen gründlich abspülen, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen.
Snacks sind nicht knusprig oder gleichmäßig frittiert	Einige Lebensmittel müssen mit Öl gebraten werden Falsche Art von Snacks verwendet Speisereste kleben zusammen oder bilden keine gleichmäßige Schicht.	Bestreichen Sie die Oberfläche der Speisen zunächst dünn mit Öl und braten Sie sie. Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl Schütteln oder wenden Sie die Speisen während des Kochvorgangs regelmäßig.
Frische Pommes sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes Frites ab	Trocknen Sie die Kartoffelsticks gut ab, bevor Sie das Öl hinzufügen Die Kartoffelstäbchen kleiner schneiden Noch etwas Öl dazugeben
Das Gerät raucht.	Die Zutaten haben einen hohen Ölanteil. Das Gerät enthält Fett aus einer früheren Verwendung. Es wurde eine ungeeignete Temperatur eingestellt.	Rauchen wird normal sein. Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Fritteuse Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Befolgen Sie die vorgeschlagenen Einstellungen oder die Empfehlungen des Lebensmittelherstellers.
Das Essen ist verbrannt	Die Lebensmittel wurden hinzugefügt, bevor das Vorheizen abgeschlossen war. Das Essen wurde zu lange gekocht. Die Speisen wurden nach Ablauf der Garzeit im Gerät belassen.	Geben Sie Lebensmittel erst in das Gerät, wenn die Vorheizphase abgeschlossen ist. Überprüfen Sie den Garfortschritt der Speisen während des gesamten Kochvorgangs regelmäßig. Nehmen Sie die Speisen sofort nach Ablauf der Garzeit aus dem Gerät.

# ENTSORGUNG DES GERÄTS

Geräte mit dem hier abgebildeten Symbol dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Sie sind verpflichtet, solche alten Elektro- und Elektronikgeräte getrennt zu entsorgen.

Die im August 2006 eingeführte WEEE-Richtlinie besagt, dass alle elektrischen Geräte recycelt werden müssen und nicht auf der Mülldeponie entsorgt werden dürfen.

Wenn das Gerät das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bringen Sie es bitte zur Wiederverwertung zu Ihrem örtlichen Civic Amenity-Standort.



## 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**

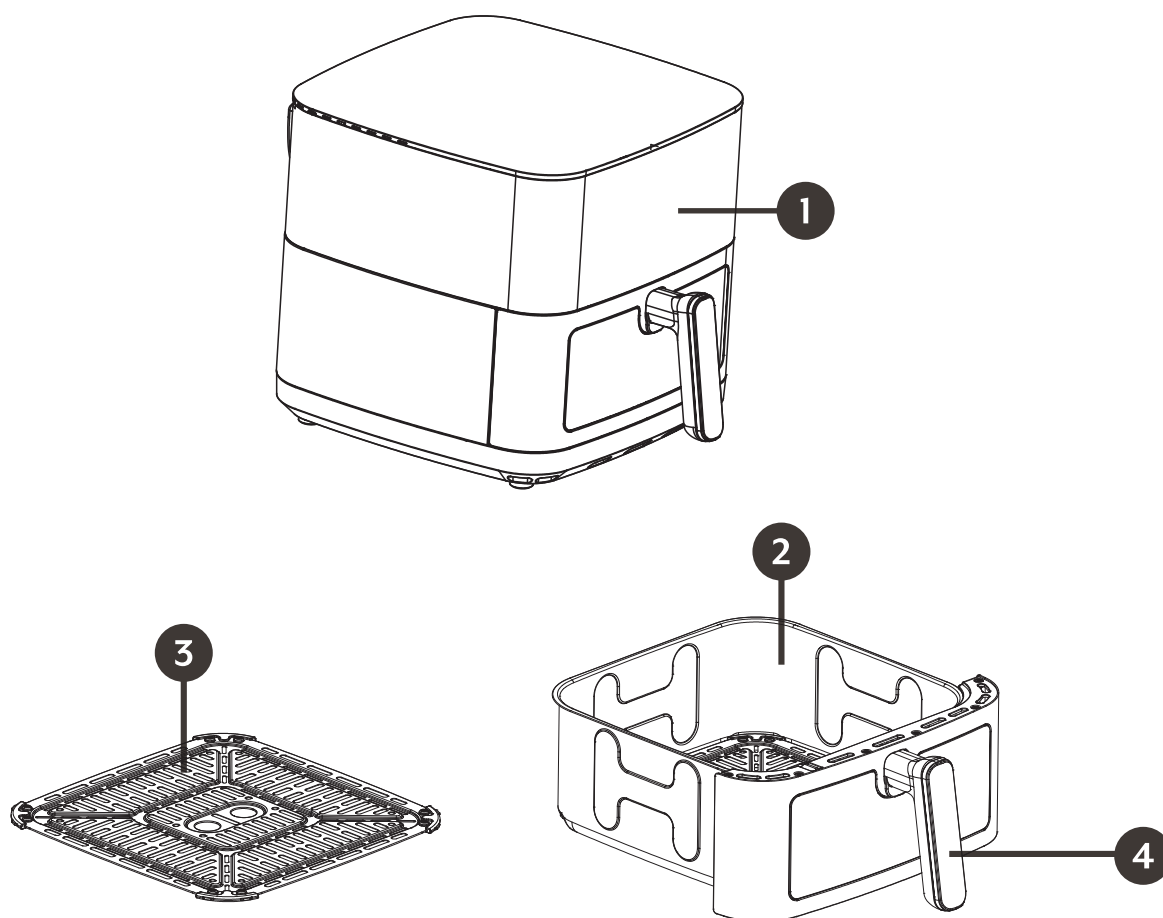
## CAUTION

- 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
- Must always be cleaned after each use

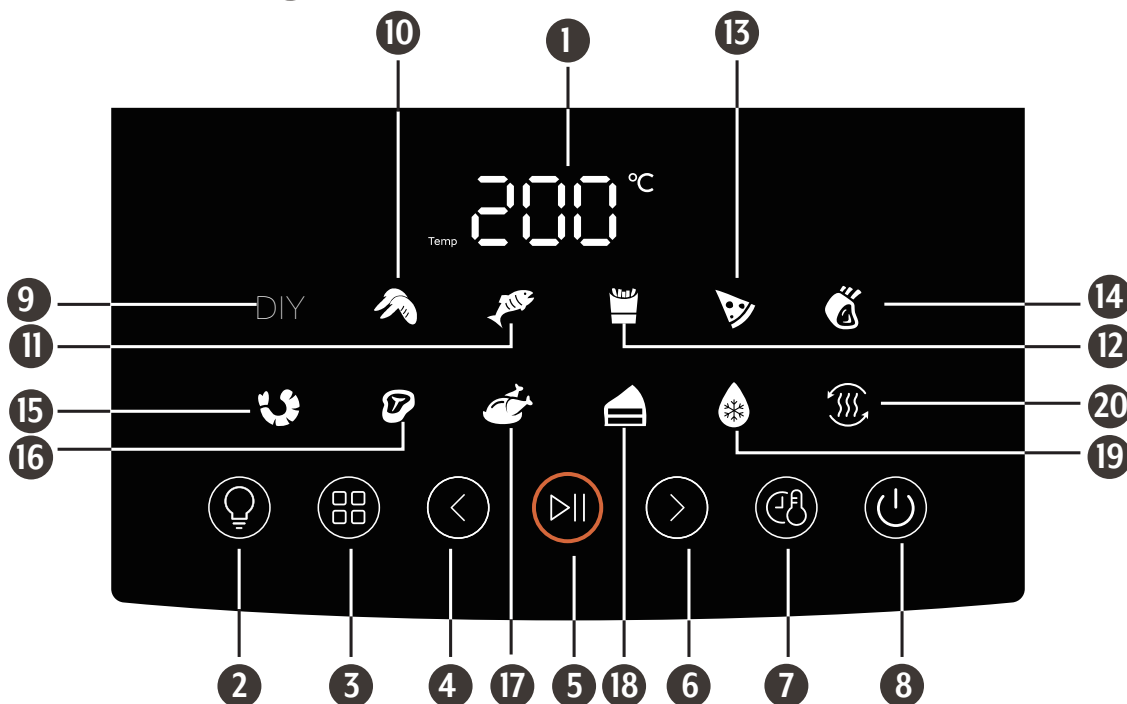
## 3 CRISPER BAKING TRAY

- Place food on removable Tray
- Must always be cleaned after use
- Dishwasher Safe

## 4 AIR FRYER BASKET HANDLE

# GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

## Digital Touchscreen Controls



- |                                       |                |
|---------------------------------------|----------------|
| ① TEMPERATURE THEN TIME DISPLAY       | ⑩ CHICKEN WING |
| ② LIGHT CONTROL                       | ⑪ FISH         |
| ③ PRE-SET COOKING FUNCTION ICON       | ⑫ FRENCH FRIES |
| ④ INCREASE TEMPERATURE OR TIME BUTTON | ⑬ PIZZA        |
| ⑤ START /PAUSE CONTROL                | ⑭ LAMB CHOP    |
| ⑥ DECREASE TEMPERATURE OR TIME BUTTON | ⑮ SHRIMP       |
| ⑦ CHOOSE TEMPERATURE OR TIME BUTTON   | ⑯ STEAK        |
| ⑧ POWER ON                            | ⑰ CHICKEN      |
| ⑨ DIY                                 | ⑱ CAKE         |
|                                       | ⑲ DEFROST      |
|                                       | ⑳ RE-HEATING   |

### INCREASE OR DECREASE TIME/TEMPERATURE CONTROL (◀ OR ▶)

Press ◀ or ▶ to increase or decrease time/temperature.

This allows you to adjust the cooking temperature by 5°C and the cooking time by 1 minute.

### POWER ON MODE

- Plug in and switch on the air fryer at the socket, the appliance will beep.
- Press the ON/OFF power icon once, it will illuminate the full control panel.
- If no icons on the control panel are touched after 5 minutes, the appliance go into standby mode.

- Press 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(When the setting time is over).

## **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.

## **START /PAUSE CONTROL**

- After you choose the MENU, press the START /PAUSE CONTROL, the machine will be working, press again, the machine will be paused.

## **LIGHT**

- The LIGHT 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 on(1min).

## **OPENING THE CRISPER DRAWER**

- To open the crisper drawer at any stage, pull out the drawer directly.
- If the crisper drawer is opened during the cooking process, the appliance will beep 2 times, the heating element, fan and light will stop working, and display will show ERR.
- When you close the crisper drawer during the cooking process the appliance will carry on working.

## **END OF COOKING PROCESS**

- When the cooking process is complete the LED display will show 'End' and the appliance will beep 3 times.
- The appliance will return to standby mode, the fan will run from 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 2 times for 10 seconds and the LED digital display will show "SHK" except the pizza and cake defrost, re-heating.
- 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 2 times, the LED digital display will not continue to display 'SHK' and the time remaining will alternate if you do not open the crisper drawer.
- During the cooking process, if you adjust the time, the appliance will beep 2 times and the LED digital display will show "SHK" two-thirds of the way through the newly updated time.

# PRE-PROGRAMMED COOKING SELECTIONS

	MENU	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)	OVERTURN
1	DIY	200	35~200	18	1~60	Y
2	Chicken wing	200	35~200	15	1~60	Y
3	Fish	200	35~200	18	1~60	Y
4	French fries	200	35~200	20	1~60	Y
5	Pizza	200	35~200	12	1~60	N
6	Lamb chop	200	35~200	13	1~60	Y
7	Shrimp	200	35~200	11	1~60	Y
8	Steak	200	35~200	12	1~60	Y
9	Chicken	200	35~200	42	1~60	Y
10	Cake	180	35~200	16	1~60	N
11	Defrost	120	35~200	18	1~60	N
12	Re-Heating	190	35~200	10	1~60	N

# TROUBLESHOOTING

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

# DISPOSAL OF THE UNIT

Appliances bearing the symbol shown here may not be disposed of in domestic rubbish. You are required to dispose of old electrical and electronic appliances like this separately.

The WEEE directive, introduced in August 2006, states that all electrical items must be recycled, rather than taken to landfill.

Please arrange to take this appliance to your local Civic Amenity site for recycling, once it has reached the end of its life.



# 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 poignées ou des boutons. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide
- Cet appareil peut être utilisé et nettoyé par des enfants âgés de 8 ans et plus ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils ont été supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas 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 brûleur à gaz ou électrique chaud, ni 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 à des fins autres que celles prévues

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

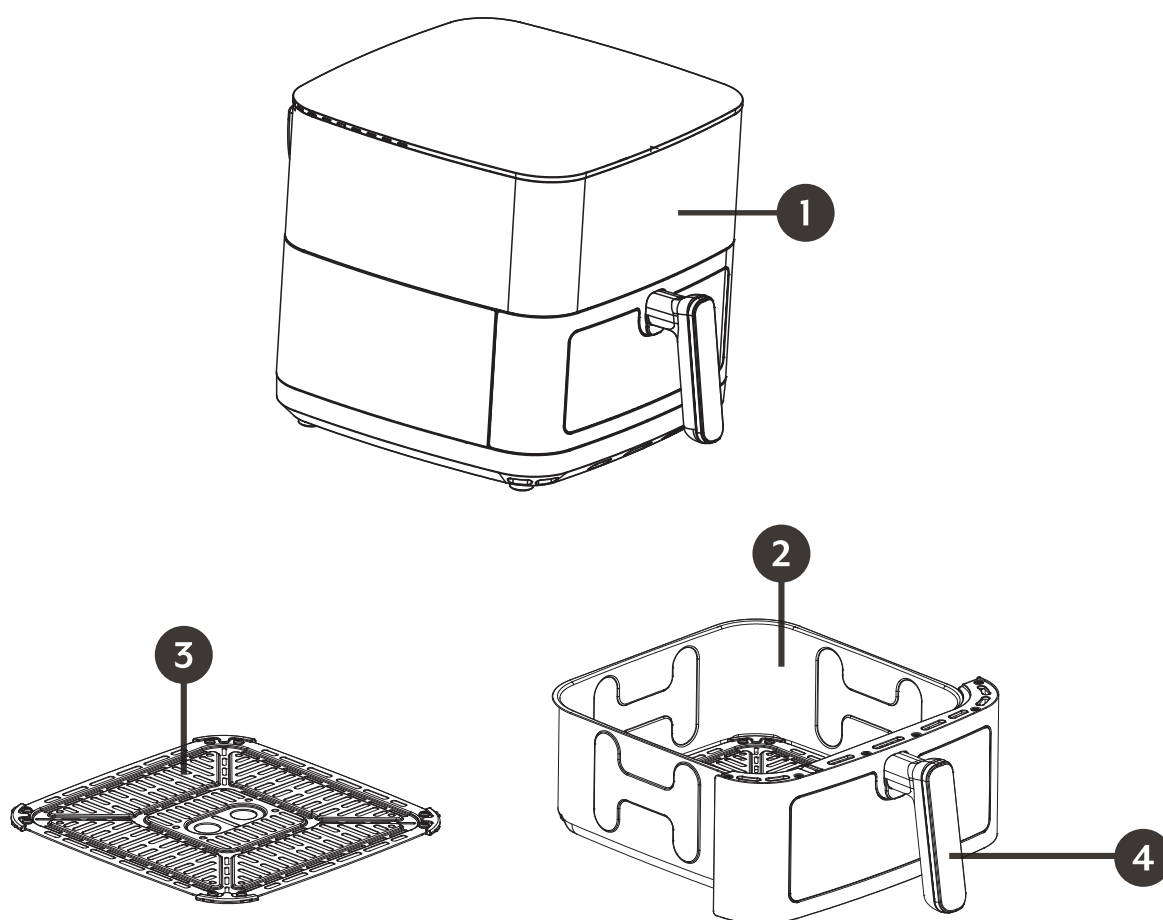
## PRUDENCE

- Cet appareil génère de la chaleur et peut dégager de la vapeur pendant son utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter tout risque de brûlures, 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 pièces métalliques refroidir avant de les nettoyer. Ne placez rien sur l'appareil pendant qu'il fonctionne ou lorsqu'il est chaud
- 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 uniquement sur une prise électrique 220 V-240 V C
- Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, appuyez et retirez le(s) 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
- Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Kleinkindern auf, um das Risiko eines Stromschlags und Erstickens zu vermeiden
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche
- Blockieren Sie den Luftauslass oder die Lufteinlässe an der Rückseite und den Seiten der Heißluftfritteuse nicht mit Gegenständen. Vermeiden Sie, dass beim Heißluftfrittieren Dampf aus dem Luftauslass entweicht.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs mindestens 10 cm von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt

## 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 COMMANDES À ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE

## 2 PANIER FRITEUSE À AIR

- Panier amovible avec poignée
- Doit toujours être nettoyé après chaque utilisation

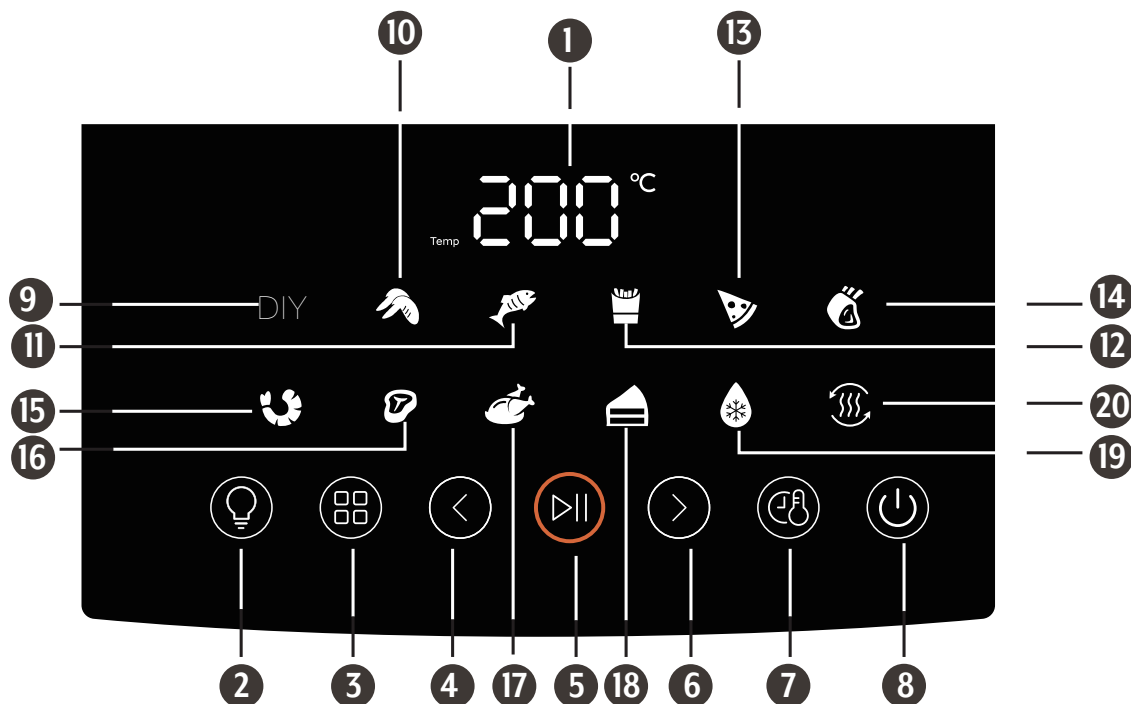
## 3 PLAQUE DE CUISSON PLUS CRISTOUSE

- Placez les aliments sur le plateau amovible
- Doit toujours être nettoyé après utilisation
- Lave-vaisselle

## 4 POIGNÉE DU PANIER DE FRITEUSE À AIR

# APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

## Écran tactile numérique



- |   |   |    |                    |
|---|---|----|--------------------|
| 1 | TEMPÉRATURE PUIS TEMPS                  | 10 | AILE DE POULET     |
| 2 | CONTRÔLE DE LA LUMIÈRE                  | 11 | POISSON            |
| 3 | FONCTION DE CUISSON PRÉRÉGLÉE           | 12 | FRITES             |
| 4 | AUGMENTER LA TEMPÉRATURE OU LE TEMPS    | 13 | <b>PIZZA</b>       |
| 5 | COMMANDE DÉMARRAGE/PAUSE                | 14 | CÔTELETTE D'AGNEAU |
| 6 | DIMINUER LA TEMPÉRATURE OU LE TEMPS     | 15 | CREVETTE           |
| 7 | SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE OU DU TEMPS | 16 | <b>STEAK</b>       |
| 8 | BOUTON D'ALIMENTATION                   | 17 | POULET             |
| 9 | <b>DIY</b>                              | 18 | GÂTEAU             |
|   |   | 19 | DÉGIVRER           |
|   |   | 20 | RÉCHAUFFER         |

### AUGMENTER OU DIMINUER LE TEMPS/ LA TEMPÉRATURE (◀ OU ▶)

Presse ◀ ou ▶ pour augmenter ou diminuer le temps/la température.

Cela permet d'ajuster la température de cuisson de 5°C et le temps de cuisson de 1 minute.

### MODE SOUS TENSION

- Branchez et allumez la friteuse à air sur la prise, l'appareil émettra un bip.
- Appuyez une fois sur le bouton ON/OFF, il éclairera tout le panneau de commande.
- Si aucune icône du panneau de commande n'est touchée après 5 minutes, l'appareil passe en mode veille.

- Appuyez sur l'icône d'alimentation marche/arrêt à tout moment pendant le processus de cuisson pour éteindre l'appareil et il passera en mode veille. Rien ne sera allumé sur le panneau de commande à l'exception de l'icône d'alimentation marche/arrêt. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil (une fois le temps de réglage écoulé).

## 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 On/OFF 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 mode veille. De même, si vous avez mis en pause ou ouvert le bac à légumes et qu'aucune opération n'est effectuée 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 et l'appareil passera d'une fonction de cuisson prédéfinie au réglage souhaité. La fonction de cuisson prédéfinie sélectionnée clignotera.
- Lorsque vous avez sélectionné la fonction de cuisson prédéfinie, sur l'affichage numérique LED, la température et l'heure par défaut pour ce réglage clignoteront et alterneront entre les deux.

## COMMANDE DÉMARRAGE/PAUSE

- Après avoir choisi le menu, appuyez sur le bouton START/PAUSE CONTROL, la machine fonctionnera, appuyez à nouveau, la machine sera en pause.

## LUMIÈRE

- L'icône LUMIÈRE peut être appuyée à tout moment pour allumer la lumière et éclairer la cavité de cuisson.
- Si l'appareil est en pause et que le bac à légumes est ouvert, la lumière s'allume (1 min).

## OUVERTURE DU TIROIR À LÉGUMINATEUR

- Pour ouvrir le bac à légumes à tout moment, retirez directement le tiroir.
- Si le bac à légumes est ouvert pendant le processus de cuisson, l'appareil émettra 2 bips, l'élément chauffant, le ventilateur et la lumière cesseront de fonctionner et l'écran affichera ERR.
- Lorsque vous fermez le bac à légumes pendant le processus de cuisson, l'appareil continue de fonctionner.

## FIN DE CUISSON

- Une fois le processus de cuisson terminé, l'écran LED affichera « Fin » et l'appareil émettra 3 bips.
- L'appareil reviendra en mode veille, le ventilateur fonctionnera à partir de 20 secondes, puis arrêtez-vous.

## FONCTION SHAKE

- La fonction shake n'est fonctionnelle que si le temps de cuisson est supérieur à 6 min.
- Lorsque le temps de cuisson est aux deux tiers, l'appareil émettra 2 bips pendant 10 secondes et l'écran numérique LED affichera « SHK », sauf pour la décongélation de la pizza et du gâteau, le réchauffage.
- Retirez le bac à légumes, secouez puis remettez-le en place, l'appareil poursuivra la cuisson. «SHK» disparaîtra de l'affichage numérique LED et il continuera à afficher et à alterner entre la température et l'heure
- Après que l'appareil ait émis 2 bips, l'affichage numérique LED ne continuera pas à afficher « SHK » et le temps restant alternera si vous n'ouvrez pas le bac à légumes.
- Pendant le processus de cuisson, si vous réglez l'heure, l'appareil émettra 2 bips et l'écran numérique LED affichera « SHK » aux deux tiers de l'heure nouvellement mise à jour.

# CUISSON PRÉ-PROGRAMMÉE SÉLECTIONS

	MENU	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)	RENVERSER
<b>1</b>	DIY	200	35~200	18	1~60	Y
<b>2</b>	Aile de poulet	200	35~200	15	1~60	Y
<b>3</b>	Poisson	200	35~200	18	1~60	Y
<b>4</b>	Frites	200	35~200	20	1~60	Y
<b>5</b>	Pizza	200	35~200	12	1~60	N
<b>6</b>	Agneau	200	35~200	13	1~60	Y
<b>7</b>	Crevette	200	35~200	11	1~60	Y
<b>8</b>	Steak	200	35~200	12	1~60	Y
<b>9</b>	Poulet	200	35~200	42	1~60	Y
<b>10</b>	Gâteau	180	35~200	16	1~60	N
<b>11</b>	Dégivrer	120	35~200	18	1~60	N
<b>12</b>	Réchauffer	190	35~200	10	1~60	N

# DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas	<p>L'appareil n'est pas branché.</p> <p>Aucun tiroir ou mode de cuisson n'a été sélectionné.</p> <p>La touche Start/Stop n'a pas été enfoncée.</p> <p>Les tiroirs sont ouverts et la fonction sélectionnée est en pause.</p>	<p>Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre.</p> <p>Sélectionnez le tiroir et le mode de cuisson souhaités en appuyant sur les boutons correspondants</p> <p>Appuyez sur la touche Démarrage/Arrêt.</p> <p>Fermez les tiroirs pour reprendre automatiquement la fonction sélectionnée.</p>
Les tiroirs ne glissent pas correctement à l'intérieur de l'unité	<p>Il y a trop de nourriture dans les tiroirs.</p>	<p>Faites attention à ne pas trop remplir les tiroirs.</p>
Les ingrédients frits ne sont pas cuits	<p>Trop de nourriture a été ajoutée dans la friteuse à air.</p> <p>La température réglée est trop basse.</p> <p>Le temps de cuisson est trop court.</p>	<p>Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la friteuse à air.</p> <p>Réglez à une température appropriée ou sélectionnez le programme prédéfini approprié.</p> <p>Réglez un temps de cuisson approprié ou sélectionnez le programme prédéfini approprié</p>
Les frites fraîches sont frites de manière inégale.	<p>Mauvais type de pommes de terre utilisé.</p> <p>Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été suffisamment rincés avant la friture.</p>	<p>Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture</p> <p>Rincez correctement les bâtonnets de pomme de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur</p>
Les collations frites ne sont pas croustillantes ni uniformément frites	<p>Certains aliments doivent être frits avec de l'huile.</p> <p>Mauvais type de collations utilisées.</p> <p>Les aliments sont collés ensemble ou ne forment pas une couche uniforme.</p>	<p>Badigeonnez d'abord une fine couche d'huile sur la surface des aliments et faites-les frire.</p> <p>Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations.</p> <p>Secouez ou retournez les aliments périodiquement pendant le processus de cuisson.</p>
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes	<p>Le croustillant des frites dépend la quantité d'huile et d'eau dans les frites.</p>	<p>Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile</p> <p>Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits</p> <p>Ajouter un peu plus d'huile</p>
L'appareil fume	<p>Les ingrédients ont une teneur élevée en huile.</p> <p>L'appareil contient de la graisse provenant d'une utilisation antérieure.</p> <p>Une température inappropriée a été réglée.</p>	<p>Fumer sera normal.</p> <p>La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe à l'intérieur de la friteuse</p> <p>Nettoyez correctement l'appareil après chaque utilisation.</p> <p>Suivez les paramètres suggérés ou les recommandations du fabricant de produits alimentaires.</p>
La nourriture est brûlée	<p>La nourriture a été ajoutée avant la fin du préchauffage.</p> <p>La nourriture a été cuite trop longtemps.</p> <p>Les aliments sont restés dans l'appareil une fois le temps de cuisson écoulé.</p>	<p>Ajoutez les aliments dans l'appareil seulement une fois le préchauffage terminé.</p> <p>Vérifiez périodiquement la progression des aliments tout au long du processus de cuisson.</p> <p>Retirez les aliments de l'appareil dès que le temps de cuisson est écoulé.</p>

# ÉLIMINATION DE L'UNITÉ

Les appareils portant le symbole indiqué ici ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Vous devez éliminer séparément les anciens appareils électriques et électroniques de ce type.

La directive WEEE, introduite en août 2006, stipule que tous les appareils électriques doivent être recyclés plutôt que mis en décharge.

Veillez prendre les dispositions nécessaires pour apporter cet appareil à votre site Civic Amenity local pour le recyclage, une fois qu'il aura atteint la fin de sa durée de vie.



# 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. Utilizzare maniglie o pomelli. Usa guanti da forno o presine
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi
- Questo apparecchio può essere utilizzato e pulito da bambini di età pari o superiore a 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile la loro sicurezza
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino 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

NOTA: 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, dal bancone o tocchi superfici calde
- Non posizionare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico 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 un uso diverso da quello previsto

SOLO PER USO DOMESTICO

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

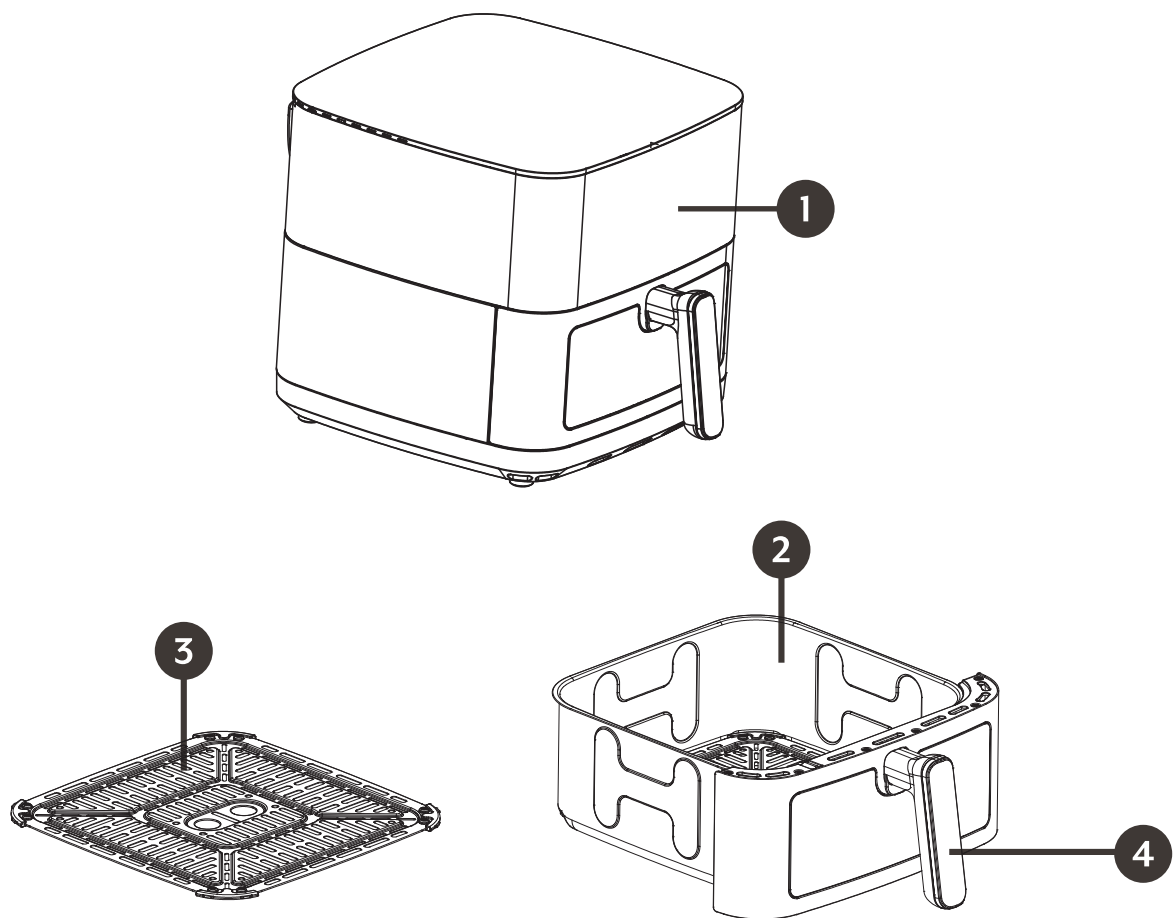
## ATTENZIONE

- Questo apparecchio genera calore e potrebbe rilasciare vapore durante l'uso. È necessario adottare le dovute 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 lasciare raffreddare le parti metalliche prima di pulirle. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio mentre è in funzione o mentre è caldo
- 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 solo a una presa elettrica CA 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 ad aria 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 COMANDI DIGITALI TOUCHSCREEN

## 2 CESTO FRIGGITRICE AD ARIA

- Cestino rimovibile con maniglia
- Deve essere sempre pulito dopo ogni utilizzo

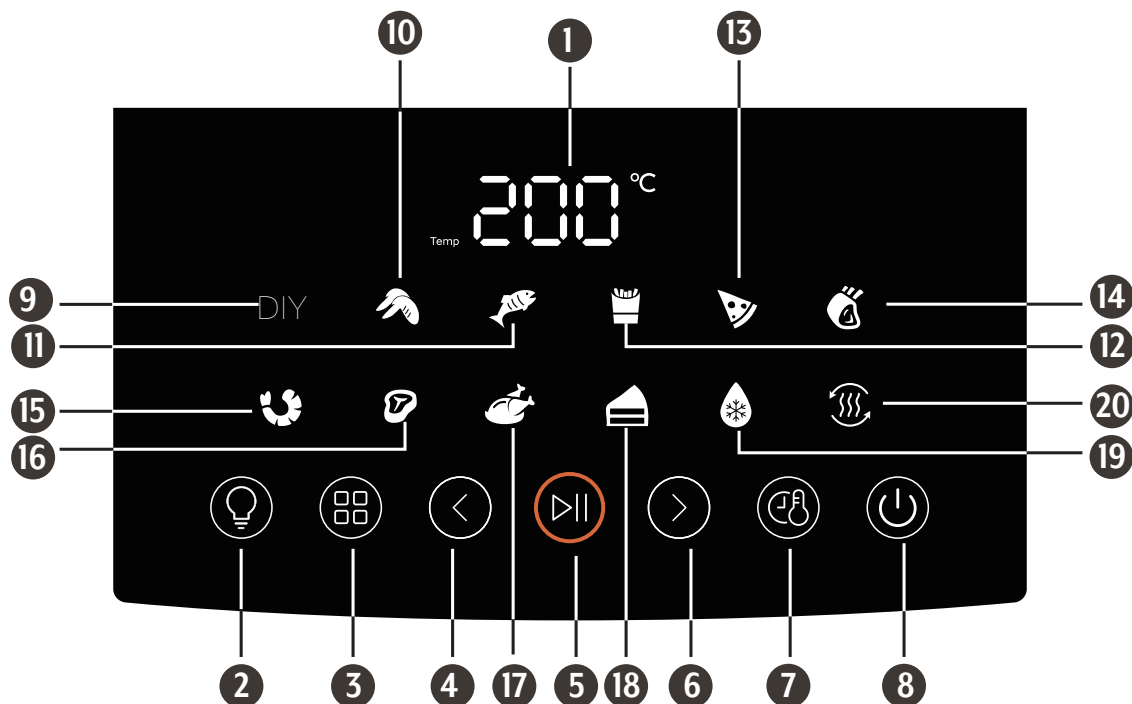
## 3 TEGLIA DA COTTURA CROSTA

- Disporre il cibo sul vassoio rimovibile
- Deve essere sempre pulito dopo l'uso
- Lavabile in lavastoviglie

## 4 MANIGLIA CESTELLO FRIGGITRICE

# CONOSCERE LA TUA FRIGGITRICE AD ARIA

Controlli touchscreen digitali



- |   |                                     |    |                    |
|---|-------------------------------------|----|--------------------|
| 1 | TEMPERATURA POI TEMPO               | 10 | ALA DI POLLO       |
| 2 | CONTROLLO DELLA LUCE                | 11 | PESCATO            |
| 3 | FUNZIONE DI COTTURA PREIMPOSTATA    | 12 | PATATINE FRITTE    |
| 4 | AUMENTARE LA TEMPERATURA O IL TEMPO | 13 | <b>PIZZA</b>       |
| 5 | CONTROLLO AVVIO/PAUSA               | 14 | AGNELLO            |
| 6 | DIMINUIRE LA TEMPERATURA O IL TEMPO | 15 | <b>SGAMBERETTO</b> |
| 7 | SCEGLI TEMPERATURA O TEMPO          | 16 | <b>STEAK</b>       |
| 8 | ACCENSIONE                          | 17 | POLLO              |
| 9 | <b>DIY</b>                          | 18 | TORTA              |
|   |                                     | 19 | SCONGELARE         |
|   |                                     | 20 | RISCALDARE         |

## AUMENTARE O DIMINUIRE TEMPO/TEMPERATURA (◀ ● ▶)

Premere ◀ o ▶ per aumentare o diminuire tempo/temperatura.

Ciò consente di regolare la temperatura di cottura di 5°C e il tempo di cottura di 1 minuto.

## MODALITÀ DI ACCENSIONE

- Accendere l'interruttore della presa e collegarla. L'apparecchio emette un segnale acustico.
- Premere una volta l'icona ON/OFF per illuminare l'intero pannello di controllo.
- Se nessuna icona sul pannello di controllo viene toccata dopo 5 minuti, l'apparecchio entra in modalità standby.

- Premere l'icona di accensione/spegnimento in qualsiasi momento durante il processo di cottura per spegnere l'apparecchio ed entrare in modalità standby. Sul pannello di controllo non sarà illuminata nulla tranne l'icona di accensione/spegnimento. La ventola continuerà a funzionare per 20 secondi per raffreddare l'apparecchio (una volta terminato il tempo di impostazione).

## MODALITÀ STANDBY

- Quando sul pannello di controllo è illuminata solo l'icona di accensione/spegnimento, l'apparecchio è in modalità standby.
- Premere l'icona di accensione/spegnimento per attivare l'apparecchio, si sentirà un segnale acustico.
- Se nessuna icona sul pannello di controllo viene toccata dopo 5 minuti, tornerà in modalità standby. Allo stesso modo, se il cassetto frutta e verdura è stato messo in pausa o aperto e non viene eseguita alcuna operazione entro 5 minuti, tornerà in modalità standby.

## SELEZIONE DELLA FUNZIONE DI COTTURA PREIMPOSTATA

- Premere l'icona della funzione di cottura preimpostata e l'apparecchio passerà dalle funzioni di cottura preimpostate all'impostazione desiderata. La funzione di cottura preimpostata selezionata lampeggerà.
- Dopo aver selezionato la funzione di cottura preimpostata, sul display digitale a LED la temperatura e il tempo predefiniti per quell'impostazione lampeggeranno e si alterneranno tra i due.

## CONTROLLO AVVIO/PAUSA

- Dopo aver scelto il MENU, quindi premere il CONTROLLO AVVIO/PAUSA, la macchina funzionerà, premere nuovamente, la macchina verrà messa in pausa

## LEGGERO

- In qualsiasi momento è possibile premere l'icona LUCE per accendere la luce che illumina la camera di cottura.
- Se l'apparecchiatura è in pausa e il cassetto viene aperto, la luce si accende (1 minuto).

## APERTURA DEL CASSETTO

- Per aprire il cassetto in qualsiasi momento, estrarlo direttamente.
- Se il cassetto viene aperto durante il funzionamento, l'apparecchio emetterà 2 segnali acustici, l'elemento riscaldante, la ventola e la luce smetteranno di funzionare e il display mostrerà ERR.
- Quando si chiude il cassetto durante il funzionamento, l'apparecchio continuerà a funzionare.

## END OF COOKING PROCESS

- Una volta completato il processo di cottura, il display LED mostrerà "Fine" e l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici.
- L'apparecchio tornerà in modalità standby, la ventola funzionerà dalle 20 secondi e poi fermarsi.

## FUNZIONE AGITAZIONE

- La funzione shake è operativa solo quando il tempo di cottura è superiore a 6 minuti.
- Quando il tempo di cottura è a due terzi, l'apparecchio emetterà 2 segnali acustici per 10 secondi e il display digitale a LED mostrerà "SHK" tranne che per lo scongelamento di pizza e torte e il riscaldamento.
- 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 l'ora.
- Dopo che l'apparecchio ha emesso 2 segnali acustici, il display digitale a LED non continuerà a visualizzare "SHK" e il tempo rimanente si alternerà se non si apre il cassetto frutta e verdura.
- Durante il processo di cottura, se si regola l'ora, l'apparecchio emetterà 2 segnali acustici e il display digitale a LED mostrerà "SHK" a due terzi del tempo appena aggiornato.

# COTTURA PREPROGRAMMATA SELEZIONI

	MENÙ	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)	OVERTURN
<b>1</b>	DIY	200	35~200	18	1~60	Y
<b>2</b>	Ala di pollo	200	35~200	15	1~60	Y
<b>3</b>	Pescare	200	35~200	18	1~60	Y
<b>4</b>	Patatine fritte	200	35~200	20	1~60	Y
<b>5</b>	Pizza	200	35~200	12	1~60	N
<b>6</b>	Agnello	200	35~200	13	1~60	Y
<b>7</b>	Gamberetto	200	35~200	11	1~60	Y
<b>8</b>	Steak	200	35~200	12	1~60	Y
<b>9</b>	Pollo	200	35~200	42	1~60	Y
<b>10</b>	Torta	180	35~200	16	1~60	N
<b>11</b>	Scongelare	120	35~200	18	1~60	N
<b>12</b>	Riscaldare	190	35~200	10	1~60	N

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato. Non è stato selezionato un cassetto o una modalità di cottura. Non è stato premuto il tasto Avvio/Stop I cassette sono aperti e la funzione selezionata è in pausa.	Collegare l'apparecchio a una presa a muro con messa a terra. Selezionare il cassetto e la modalità di cottura desiderati premendo i pulsanti corrispondenti Premere il tasto Avvio/Interrompi. Chiudere i cassette per riprendere automaticamente la funzione selezionata.
I cassette non scivolano all'interno del mobile correttamente.	C'è troppo cibo nei cassette,	Fare attenzione a non riempire eccessivamente i cassette.
Gli ingredienti fritti non sono cotti	È stato aggiunto troppo cibo nella friggitrice. La temperatura impostata è troppo bassa. Il tempo di cottura è troppo breve.	Metti lotti più piccoli di ingredienti nella friggitrice ad aria. Impostare su una temperatura adeguata o selezionare il programma preimpostato appropriato dal pannello di controllo dell'unità Impostare un tempo di cottura appropriato o selezionare programma preimpostato appropriato
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme	È stato utilizzato il tipo sbagliato di patate. I bastoncini di patate non sono stati sciacquati adeguatamente prima della frittura.	Utilizzare patate fresche e fare attenzione che rimangano sode durante la frittura. 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. Tipo sbagliato di snack utilizzato. Il cibo è attaccato o non forma uno strato uniforme.	Spennellare prima un sottile strato di olio sulla superficie del cibo e friggerlo. Usa degli snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack Scuotere o girare periodicamente il cibo durante il processo di cottura.
Le patatine fresche non sono croccanti	La croccantezza delle patatine dipende da la quantità di olio e acqua nelle patatine.	Asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio. Tagliare i bastoncini di patate più piccoli Aggiungere un po' più di olio
L'apparecchio fuma.	Gli ingredienti hanno un alto contenuto di olio. L'apparecchio contiene grasso derivante da un utilizzo precedente. È stata impostata una temperatura inadeguata.	Fumare sarà normale. Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso all'interno della friggitrice. Pulire adeguatamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Seguire le impostazioni suggerite o le raccomandazioni del produttore degli alimenti.
Il cibo è bruciato	Il cibo è stato aggiunto prima che il preriscaldamento fosse completato. Il cibo è stato cotto troppo a lungo. Il cibo è stato lasciato nell'apparecchio una volta trascorso il tempo di cottura.	Aggiungere il cibo nell'apparecchiatura solo una volta completato il preriscaldamento. Controllare periodicamente l'avanzamento del cibo durante il processo di cottura. Togliere il cibo dall'apparecchio non appena è trascorso il tempo di cottura.

# SMALTIMENTO DELL'UNITÀ

Gli apparecchi contrassegnati dal simbolo qui raffigurato non possono essere smaltiti con i rifiuti domestici. È necessario smaltire separatamente i vecchi apparecchi elettrici ed elettronici come questo.

La direttiva WEEE, introdotta nell'agosto 2006, stabilisce che tutti gli articoli elettrici devono essere riciclati, anziché portati in discarica

Si prega di provvedere a portare questo apparecchio presso il sito di Civic Amenity locale per il riciclaggio, una volta che ha raggiunto la fine della sua vita.



# 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 manijas o perillas. Utilice guantes de cocina o agarraderas
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido
- Este aparato puede ser utilizado y limpiado por niños mayores de 8 años o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, solo si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable. su seguridad
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen 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, mostrador ni toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni 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 otro uso que no sea el previsto.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

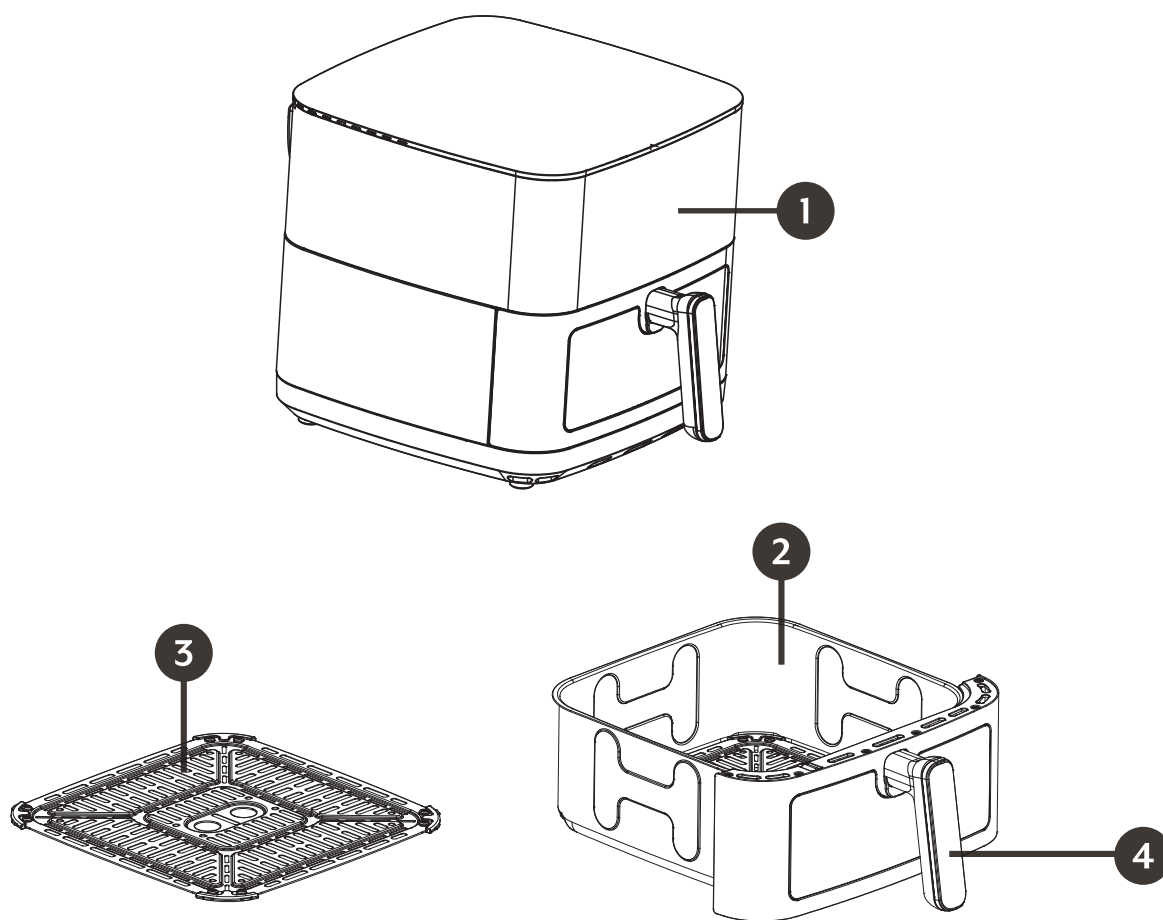
## PRECAUCIÓN

- Este aparato genera calor y puede liberar vapor durante su uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas 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 limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté en funcionamiento.  
o mientras hace calor
- 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 de CA de 220 V-240 V.
- Si este electrodoméstico comienza a funcionar mal durante el uso, presione y retire las canastas 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 el vapor se escape 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 usarse para freír alimentos previamente fritos.

# QUÉ HAY EN LA CAJA



## 1 CONTROLES DE PANTALLA TÁCTIL DIGITALES

## 2 CESTA DE FREIDORA DE AIRE

- Cesta extraíble con asa
- Siempre debe limpiarse después de cada uso.

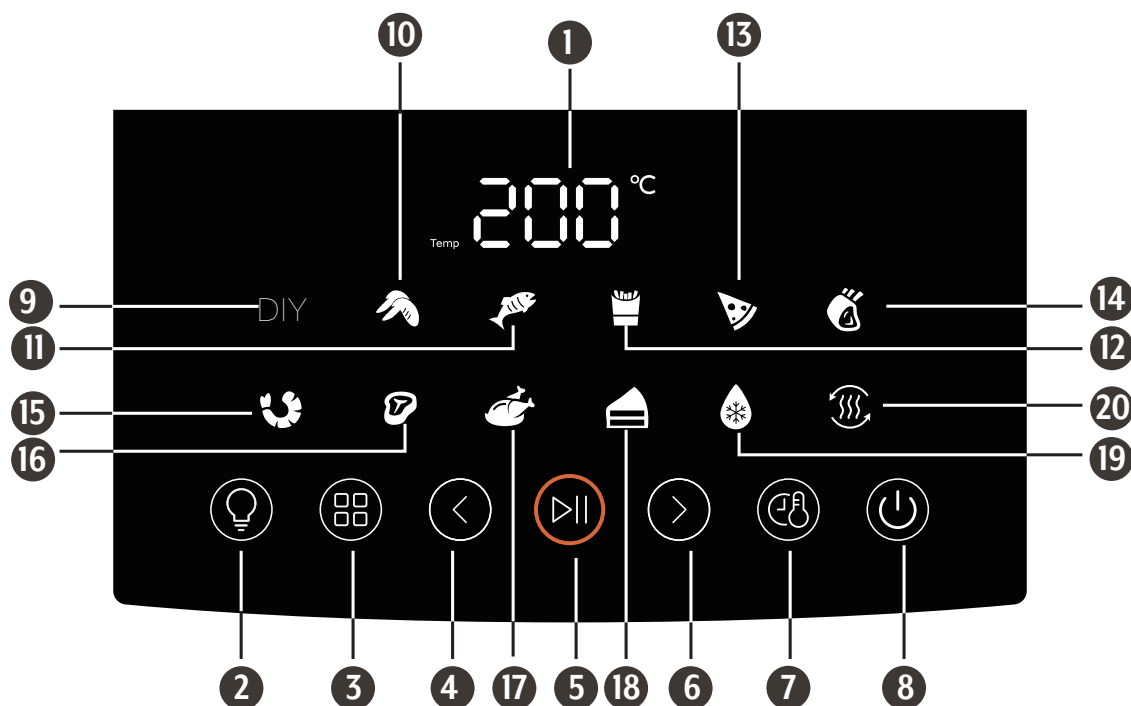
## 3 BANDEJA PARA HORNO CRUJIENTE

- Coloque la comida en la bandeja extraíble.
- Siempre debe limpiarse después de su uso.
- Apto para lavavajillas

## 4 MANGO DE CESTA PARA FREIDORA DE AIRE

# CONOCIENDO TU FREIDORA DE AIRE

Controles de pantalla táctil digital



- |   |                                |    |                    |
|---|--------------------------------|----|--------------------|
| 1 | TEMPERATURA LUEGO TIEMPO       | 10 | ALITA DE POLLO     |
| 2 | CONTROL DE LUZ                 | 11 | PEZ                |
| 3 | FUNCIÓN DE COCCIÓN PREAJUSTADA | 12 | PAPAS FRITAS       |
| 4 | AUMENTAR TEMPERATURA O TIEMPO  | 13 | <b>PIZZA</b>       |
| 5 | CONTROL DE INICIO/PAUSA        | 14 | CHULETA DE CORDERO |
| 6 | DISMINUIR TEMPERATURA O TIEMPO | 15 | CAMARÓN            |
| 7 | ELIJA TEMPERATURA O TIEMPO     | 16 | <b>STEAK</b>       |
| 8 | ENCENDIDO / APAGADO            | 17 | POLLO              |
| 9 | <b>DIY</b>                     | 18 | PASTEL             |
|   |                                | 19 | DESCONGELAR        |
|   |                                | 20 | RECALENTAR         |

## AUMENTAR O DISMINUIR EL TIEMPO/TEMPERATURA(◀ ● ▶)

Prensa ◀ o ▶ para aumentar o disminuir el tiempo/temperatura.

Esto le permite ajustar la temperatura de cocción en 5°C y el tiempo de cocción en 1 minuto.

## MODO DE ENCENDIDO

- Enchufe y encienda la freidora de aire en el enchufe, el aparato emitirá un pitido.
- Presione el ícono ON/OFF una vez, se iluminará el panel de control completo.
- Si no se toca ningún icono en el panel de control después de 5 minutos, el aparat o entra en modo de espera.

- Presione el ícono de encendido/apagado en cualquier momento durante el proceso de cocción para apagar el aparato y entrará en modo de espera. No se iluminará nada en el panel de control excepto el ícono de encendido/apagado. El ventilador seguirá funcionando durante 20 segundos para enfriar el aparato (cuando finalice el tiempo de configuración).

## 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 ícono de encendido/apagado para activar el aparato, se escuchará un pitido.
- Si no se toca ningún ícono 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 se realiza ninguna operación dentro de 5 minutos, volverá al modo de espera.

## SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN PREAJUSTADA

- Presione el ícono de función de cocción preestablecida y el aparato saltará a través de las funciones de cocción preestablecidas hasta la configuración deseada. La función de cocción preestablecida seleccionada parpadeará.
- 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.

## CONTROL DE INICIO/PAUSA

- Después de elegir el MENÚ, luego presione el CONTROL DE INICIO/PAUSA, la máquina estará funcionando, presione nuevamente, la máquina se pausará

## LUZ

- El ícono LUZ se puede presionar en cualquier momento para encender la luz e iluminar la cavidad de cocción.
- Si el aparato está en pausa y se abre el cajón la luz se enciende (1min).

## ABRIR EL CAJÓN

- Para abrir el cajón en cualquier momento, tire del cajón directamente
- Si se abre el cajón para verduras durante el proceso de cocción, el aparato emitirá 2 pitidos, el elemento calefactor, el ventilador y la luz dejarán de funcionar y la pantalla mostrará ERR.
- Cuando cierre el cajón para verduras durante el proceso de cocción, el aparato seguirá funcionando.

## FIN DEL PROCESO DE COCCIÓN

- Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla LED mostrará "Fin" y el aparato emitirá un pitido 3 veces.
- El aparato volverá al modo de espera, 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 2 veces durante 10 segundos y la pantalla digital LED mostrará "SHK", excepto descongelar pizza y pasteles, recalentar.
- 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 alternando entre la temperatura y el tiempo.
- Después de que el aparato haya emitido 2 pitidos, la pantalla digital LED no seguirá mostrando "SHK" y el tiempo restante se alternará si no abre el cajón.
- Durante el proceso de cocción, si ajusta el tiempo, el aparato emitirá un pitido 2 veces y la pantalla digital LED mostrará "SHK" dos tercios del tiempo recién actualizado.

# COCCIÓN PREPROGRAMADA TROZOS ESCOGIDOS

	MENÚ	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)	ANULAR
<b>1</b>	DIY	200	35~200	18	1~60	Y
<b>2</b>	Alita de pollo	200	35~200	15	1~60	Y
<b>3</b>	Pez	200	35~200	18	1~60	Y
<b>4</b>	Papas fritas	200	35~200	20	1~60	Y
<b>5</b>	Pizza	200	35~200	12	1~60	N
<b>6</b>	Chuleta de cordero	200	35~200	13	1~60	Y
<b>7</b>	Camarón	200	35~200	11	1~60	Y
<b>8</b>	Bife	200	35~200	12	1~60	Y
<b>9</b>	Pollo	200	35~200	42	1~60	Y
<b>10</b>	Pastel	180	35~200	16	1~60	N
<b>11</b>	Descongelar	120	35~200	18	1~60	N
<b>12</b>	Recalentar	190	35~200	10	1~60	N

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora No funciona	El aparato no está enchufado. No se ha seleccionado ningún cajón o modo de cocción. La tecla Start/Stop no ha sido presionada Los cajones están abiertos y la función seleccionada está en pausa.	Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra. Seleccione el cajón y el modo de cocción requeridos presionando los botones correspondientes Presione la tecla Iniciar / Parar Cierre el cajón para reanudar automáticamente la función seleccionada.
El cajón no se deslizará correctamente hacia adentro	Hay demasiada comida en el cajón.	Tenga cuidado de no llenar demasiado el cajón.
Los ingredientes fritos no están cocidos	Se ha agregado demasiada comida a la freidora. La temperatura ajustada es demasiado baja. tiempo de cocción es demasiado corto.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la freidora. Establezca una temperatura adecuada o seleccione el programa preestablecido apropiado Establezca un tiempo de cocción adecuado o seleccione el programa preestablecido apropiado
Las patatas fritas se frien de forma desigual	Se utilizó el tipo incorrecto de patatas. Los palitos de patata no se enjuagaron adecuadamente antes de freirlos.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura. 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 freírse con aceite. Se utilizó el tipo incorrecto de refrigerios. Los alimentos están pegados o no en una capa uniforme.	Primero, unte una fina capa de aceite sobre la superficie de la comida y fríala. Utilice bocadillos para horno o unte ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos. Agite o dé vuelta la comida periódicamente durante el proceso de cocción.
Las patatas fritas no quedan crujientes	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Seca bien los palitos de papa antes de agregar el aceite. 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. El aparato contiene grasa de un uso anterior. Se ha fijado una temperatura inadecuada.	Fumar será normal. El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa. dentro de la freidora. Limpiar adecuadamente el aparato después de cada uso. Siga las configuraciones sugeridas o las recomendaciones del fabricante de alimentos.
la comida esta quemada	La comida se añadió antes de que se completara el precalentamiento. La comida se cocinó durante demasiado tiempo. Los alimentos se dejaron en el aparato una vez transcurrido el tiempo de cocción.	Agregue alimentos al aparato solo una vez que se complete el precalentamiento. Controle periódicamente el progreso de los alimentos durante todo el proceso de cocción. Retire los alimentos del aparato tan pronto como haya transcurrido el tiempo de cocción.

# ELIMINACIÓN DE LA UNIDAD

Los aparatos que lleven el símbolo aquí mostrado no se pueden tirar a la basura doméstica. Los aparatos eléctricos y electrónicos viejos como este deben deshacerse por separado.

La directiva WEEE, introducida en agosto de 2006, establece que todos los aparatos eléctricos deben reciclarse, en lugar de llevarse al vertedero.

Haga arreglos para llevar este electrodoméstico a su sitio local de Civic Amenity para su reciclaje, una vez que haya llegado al final de su vida útil.









**iceagle<sup>®</sup>**



**Questions or Concerns?**

[support@iceagle.eu](mailto:support@iceagle.eu)



# Indexs

<b>DE</b>	<b>Heißluftfritteuse</b>	1
<b>EN</b>	<b>Air fryer</b>	9
<b>FR</b>	<b>Friteuse à air chaud</b>	17
<b>IT</b>	<b>Friggitrice ad aria calda</b>	25
<b>ES</b>	<b>Freidora de aire caliente</b>	33



# Wichtige Sicherheitsmaßnahmen

Beim Umgang mit Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, darunter die folgenden:

- Lies alle Anweisungen
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe. Benutzen Sie Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen nur dann benutzt und gereinigt werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur Benutzung des Geräts erhalten haben.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Bringen Sie es zu einem qualifizierten Techniker zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung.

**HINWEIS:** Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Dadurch erlischt die Garantie.

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

NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

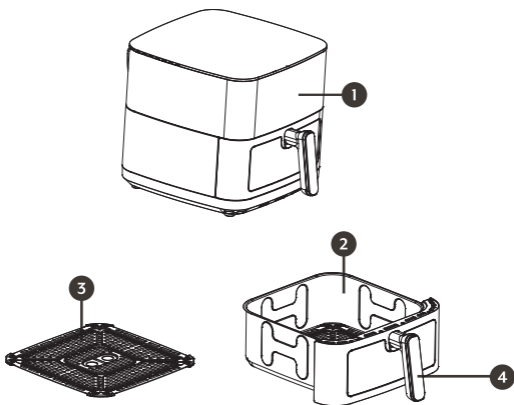
## VORSICHT

- Dieses Gerät erzeugt Hitze und kann während des Gebrauchs Dampf freisetzen. Es müssen entsprechende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Verbrennungen, Bränden oder anderen Verletzungen von Personen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist während des Betriebs heiß und speichert die Wärme noch einige Zeit nach dem Ausschalten. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Materialien immer Topflappen und lassen Sie Metallteile vor der Reinigung abkühlen. Legen Sie nichts auf das Gerät, während es in Betrieb ist oder heiß ist.
- Alle Benutzer dieses Geräts müssen diese Bedienungsanleitung lesen und verstehen, bevor sie das Gerät bedienen oder reinigen.
- Das Kabel dieses Geräts darf nur an eine 220V-240V AC-Steckdose angeschlossen werden.
- Wenn dieses Gerät während des Gebrauchs nicht mehr richtig funktioniert, drücken Sie alle aktiven Frittierkörbe heraus und ziehen Sie sie aus dem Gehäuse. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Verwenden 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 das Risiko eines Stromschlags und Erstickens zu vermeiden.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Blockieren Sie den Luftauslass oder die Lufteinlässe an der Rückseite und den Seiten der Heißluftfritteuse nicht mit Gegenständen. Vermeiden Sie, dass beim Heißluftfrittieren Dampf aus dem Luftauslass entweicht.
- Halten Sie während des Betriebs mindestens 10 cm Abstand zwischen dem Gerät und Wänden und anderen Gegenständen.

## WARNUNG:

- Diese Heißluftfritteuse darf nicht zum Kochen von Wasser verwendet werden.
- Diese Heißluftfritteuse sollte niemals zum Frittieren von bereits frittierten Lebensmitteln verwendet werden.

# WAS IST IN DER BOX



**1 DIGITALE TOUCHSCREEN-STEUERUNG**

**2 HEISSLUFTFRITTEUSEKORB**

- Abnehmbarer Korb mit Griff
- Muss immer nach jedem Gebrauch gereinigt werden

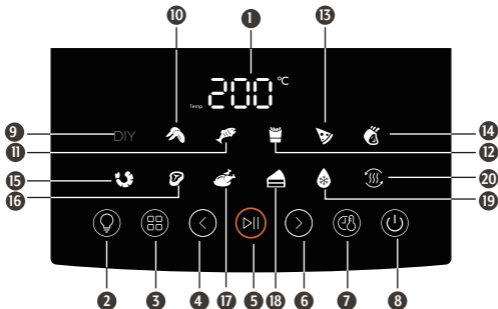
**3 CRISPER-BACKBLECH**

- Platzieren Sie Lebensmittel auf dem herausnehmbaren Tablett
- Muss nach Gebrauch immer gereinigt werden
- Spülmaschinenfest

**4 LUFTFRITTEUSE KORB GRIFF**

# KENNENLERNEN IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE

## Digitale Touchscreen-Bedienelemente



- |   |   |    |                 |
|---|---|----|-----------------|
| 1 | TEMPERATUR DANN ZEITANZEIGE                       | 10 | HÄHNCHENFLÜGEL  |
| 2 | LICHTSTEUERUNG                                    | 11 | FISCH           |
| 3 | VOREINGESTELLTE KOCHFUNKTION                      | 12 | POMMES FRITES   |
| 4 | TASTE ZUM ERHÖHEN DER TEMPERATUR ODER DER ZEIT    | 13 | <b>PIZZA</b>    |
| 5 | START-/PAUSE-STEUERUNG                            | 14 | LAMMKOTELETT    |
| 6 | TASTE ZUM VERRINGERN DER TEMPERATUR ODER DER ZEIT | 15 | GARNELE         |
| 7 | TEMPERATUR- ODER ZEITWAHLTASTE                    | 16 | <b>STEAK</b>    |
| 8 | EINSCHALTEN / AUSSCHALTEN                         | 17 | HUHN            |
| 9 | <b>DIY</b>  | 18 | KUCHEN          |
|   |   | 19 | AUFTAUEN        |
|   |   | 20 | WIEDERERHITZUNG |

### ZEIT/TEMPERATUR ERHÖHEN ODER VERRINGERN(◀ ODER ▶)

Drücken Sie ◀ oder ▶ um Zeit/Temperatur zu erhöhen oder zu verringern.

Damit können Sie die Gartemperatur um 5°C und die Garzeit um 1 Minute anpassen.

### EINSCHALTMODUS

- Schalter einer Steckdose einschalten und Stecker einstecken. Das Gerät piept.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste einmal, um das gesamte Bedienfeld zu beleuchten.
- Wenn nach 5 Minuten keine Symbole auf dem Bedienfeld berührt werden, wechselt das Gerät in den Standby-Modus.

- Durch Drücken des Ein-/Aus-Symbols während des Kochvorgangs wird das Gerät ausgeschaltet und in den Standby-Modus versetzt. Außer dem Ein-/Aus-Symbol leuchtet auf dem Bedienfeld nichts. Der Ventilator läuft 20 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen (wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist).

## STANDBY MODUS

- Wenn nur das EIN/AUS-Symbol auf dem Bedienfeld leuchtet, befindet sich das Gerät im Standby-Modus.
- Drücken Sie das Ein-/Aus-Symbol, um das Gerät einzuschalten. Es ertönt ein Piepton.
- Wenn nach 5 Minuten keine Symbole auf dem Bedienfeld berührt werden, wird das Gerät in den Standby-Modus zurückgeschaltet. Wenn Sie das Gemüsefach angehalten oder geöffnet haben und innerhalb von 5 Minuten keine Bedienung erfolgt, wird das Gerät in den Standby-Modus zurückgeschaltet.

## AUSWÄHLEN DER VOREINGESTELLTEN KOCHFUNKTION

- Drücken Sie das Symbol für die voreingestellte Kochfunktion. Das Gerät springt dann durch die voreingestellten Kochfunktionen zu Ihrer gewünschten Einstellung. Die ausgewählte voreingestellte Kochfunktion blinkt.
- Wenn Sie die voreingestellte Kochfunktion ausgewählt haben, blinken auf der digitalen LED-Anzeige abwechselnd die Standardtemperatur und -zeit für diese Einstellung.

## START-/PAUSE-STEUERUNG

- Wählen Sie das MENÜ und drücken Sie die START-/PAUSE-STEUERUNG. Die Maschine beginnt zu arbeiten. Drücken Sie erneut, um die Maschine anzuhalten.

## LICHT

- Das LICHT-Symbol kann jederzeit gedrückt werden, um das Licht zum Beleuchten des Garraums einzuschalten.
- Wenn das Gerät angehalten wird und die Gemüseschublade geöffnet wird, schaltet sich das Licht ein (1 Minute).

## ENDE DES KOCHVORGANGS

- Um die Schublade jederzeit zu öffnen, ziehen Sie die Schublade direkt heraus.
- Wenn die Schublade während des Kochvorgangs geöffnet wird, piept das Gerät zweimal, das Heizelement, der Ventilator und das Licht funktionieren nicht mehr und auf dem Display wird „ERR“ angezeigt.
- Wenn Sie die Gemüseschublade während des Garvorgangs schließen, arbeitet das Gerät weiter.

## ENDE DES KOCHVORGANGS

- Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, zeigt die LED-Anzeige „End“ an und das Gerät piept dreimal.
- Das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück, der Ventilator läuft noch 20 Sekunden und stoppt dann.

## SHAKE-FUNKTION

- Die Shake-Funktion ist nur funktionsfähig, wenn die Garzeit mehr als 6 Minuten beträgt.
- Wenn zwei Drittel der Garzeit abgelaufen sind, piept das Gerät 2 Mal 10 Sekunden lang und die digitale LED-Anzeige zeigt „SHK“ an. Ausgenommen sind das Auftauen und Wiederaufwärmen von Pizza und Kuchen.
- Nehmen Sie die Gemüseschublade heraus, schütteln Sie sie und setzen Sie sie wieder ein. Das Gerät setzt den Garvorgang fort. „SHK“ verschwindet aus der digitalen LED-Anzeige und zeigt weiterhin abwechselnd Temperatur und Zeit an.
- Nachdem das Gerät 2 Pieptöne abgegeben hat, wird auf der LED-Anzeige nicht mehr „SHK“ angezeigt und die verbleibende Zeit wird abwechselnd angezeigt, wenn Sie die Schublade nicht öffnen.
- Wenn Sie während des Kochvorgangs die Zeit anpassen, piept das Gerät zweimal und die digitale LED-Anzeige zeigt nach zwei Dritteln der neu aktualisierten Zeit „SHK“ an.

## VORPROGRAMMIERTE KOCHAUSWAHL

	SPEISEKARTE	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	ZEIT (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)	Umkippen
1	DIY	200	35~200	18	1~60	Y
2	Hähnchenflügel	200	35~200	15	1~60	Y
3	Fisch	200	35~200	18	1~60	Y
4	Pommes frites	200	35~200	20	1~60	Y
5	Pizza	200	35~200	12	1~60	N
6	Lammkotelett	200	35~200	13	1~60	Y
7	Garnele	200	35~200	11	1~60	Y
8	Steak	200	35~200	12	1~60	Y
9	Huhn	200	35~200	42	1~60	Y
10	Kuchen	180	35~200	16	1~60	N
11	Auftauen	120	35~200	18	1~60	N
12	Aufwärmen	190	35~200	10	1~60	N

# FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt. Es wurde keine Schublade oder Garart ausgewählt. Die Start/Stop-Taste wurde nicht gedrückt Die Schubladen sind geöffnet und die gewählte Funktion pausiert.	Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Wählen Sie die gewünschte Schublade und den Garmodus aus, indem Sie die entsprechenden Tasten auf dem Bedienfeld des Geräts drücken. Drücken Sie die Start/Stop-Taste. Schließen Sie die Schubladen, um die ausgewählte Funktion automatisch fortzusetzen.
Die Schubladen gleiten nicht richtig im Schran.	In den Schubladen befinden sich zu viele Lebensmittel.	Achten Sie darauf, die Schubladen nicht zu überfüllen.
Die frittierten Zutaten sind noch nicht fertig.	Es wurden zu viele Lebensmittel in die Heißluftfritteuse gegeben. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. Die Kochzeit ist zu kurz.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in die Heißluftfritteuse. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein oder wählen Sie das entsprechende voreingestellte Programm Stellen Sie eine geeignete Garzeit ein oder wählen Sie das entsprechende voreingestellte Programm
Frische Pommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Falsche Art von Snacks verwendet. Die Kartoffelstäbchen wurden vor dem Frittieren nicht ausreichend abgespült.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten bissfest bleiben. Die Kartoffelstäbchen gründlich abspülen, um die Stärke von der Außenseite zu entfernen.
Snacks sind nicht knusprig oder gleichmäßig frittiert	Einige Lebensmittel müssen mit Öl gebraten werden Falsche Art von Snacks verwendet Speisereste kleben zusammen oder bilden keine gleichmäßige Schicht.	Bestreichen Sie die Oberfläche der Speisen zunächst dünn mit Öl und braten Sie sie. Verwenden Sie Ofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit etwas Öl Schütteln oder wenden Sie die Speisen während des Kochvorgangs regelmäßig.
Frische Pommes sind nicht knusprig	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes Frites ab	Trocknen Sie die Kartoffelsticks gut ab, bevor Sie das Öl hinzufügen Die Kartoffelstäbchen kleiner schneiden Noch etwas Öl dazugeben
Das Gerät raucht.	Die Zutaten haben einen hohen Ölanteil. Das Gerät enthält Fett aus einer früheren Verwendung. Es wurde eine ungeeignete Temperatur eingestellt.	Rauchen wird normal sein. Weißer Rauch entsteht durch das Erhitzen von Fett in der Fritteuse Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich. Befolgen Sie die vorgeschlagenen Einstellungen oder die Empfehlungen des Lebensmittelherstellers.
Das Essen ist verbrannt	Die Lebensmittel wurden hinzugefügt, bevor das Vorheizen abgeschlossen war. Das Essen wurde zu lange gekocht. Die Speisen wurden nach Ablauf der Garzeit im Gerät belassen.	Geben Sie Lebensmittel erst in das Gerät, wenn die Vorheizphase abgeschlossen ist. Überprüfen Sie den Garfortschritt der Speisen während des gesamten Kochvorgangs regelmäßig. Nehmen Sie die Speisen sofort nach Ablauf der Garzeit aus dem Gerät.

# ENTSORGUNG DES GERÄTS

Geräte mit dem hier abgebildeten Symbol dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Sie sind verpflichtet, solche alten Elektro- und Elektronikgeräte getrennt zu entsorgen.

Die im August 2006 eingeführte WEEE-Richtlinie besagt, dass alle elektrischen Geräte recycelt werden müssen und nicht auf der Mülldeponie entsorgt werden dürfen.

Wenn das Gerät das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bringen Sie es bitte zur Wiederverwertung zu Ihrem örtlichen Civic Amenity-Standort.



## 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**

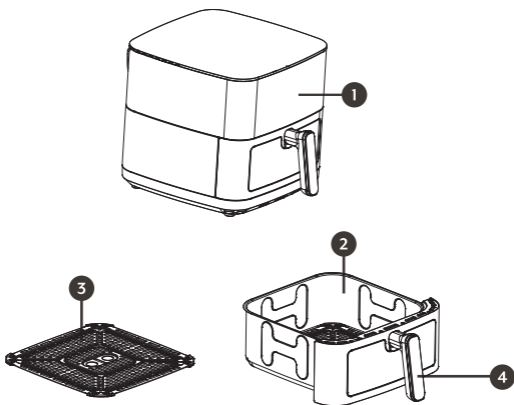
### CAUTION

- 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
- Must always be cleaned after each use

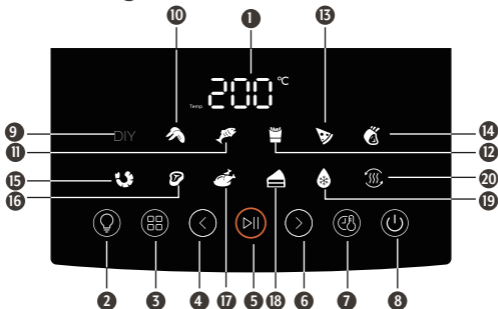
## 3 CRISPER BAKING TRAY

- Place food on removable Tray
- Must always be cleaned after use
- Dishwasher Safe

## 4 AIR FRYER BASKET HANDLE

# GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

## Digital Touchscreen Controls



- |                                       |                 |
|---------------------------------------|-----------------|
| 1 TEMPERATURE THEN TIME DISPLAY       | 10 CHICKEN WING |
| 2 LIGHT CONTROL                       | 11 FISH         |
| 3 PRE-SET COOKING FUNCTION ICON       | 12 FRENCH FRIES |
| 4 INCREASE TEMPERATURE OR TIME BUTTON | 13 PIZZA        |
| 5 START /PAUSE CONTROL                | 14 LAMB CHOP    |
| 6 DECREASE TEMPERATURE OR TIME BUTTON | 15 SHRIMP       |
| 7 CHOOSE TEMPERATURE OR TIME BUTTON   | 16 STEAK        |
| 8 POWER ON                            | 17 CHICKEN      |
| 9 DIY                                 | 18 CAKE         |
|                                       | 19 DEFROST      |
|                                       | 20 RE-HEATING   |

### INCREASE OR DECREASE TIME/TEMPERATURE CONTROL (◀ OR ▶)

Press ◀ or ▶ to increase or decrease time/temperature.

This allows you to adjust the cooking temperature by 5°C and the cooking time by 1 minute.

### POWER ON MODE

- Plug in and switch on the air fryer at the socket, the appliance will beep.
- Press the ON/OFF power icon once, it will illuminate the full control panel.
- If no icons on the control panel are touched after 5 minutes, the appliance go into standby mode.

- Press 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(When the setting time is over).

## **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.

## **START /PAUSE CONTROL**

- After you choose the MENU, press the START /PAUSE CONTROL, the machine will be working, press again, the machine will be paused.

## **LIGHT**

- The LIGHT 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 on(1min).

## **OPENING THE CRISPER DRAWER**

- To open the crisper drawer at any stage, pull out the drawer directly.
- If the crisper drawer is opened during the cooking process, the appliance will beep 2 times, the heating element, fan and light will stop working, and display will show ERR.
- When you close the crisper drawer during the cooking process the appliance will carry on working.

## **END OF COOKING PROCESS**

- When the cooking process is complete the LED display will show 'End' and the appliance will beep 3 times.
- The appliance will return to standby mode, 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 2 times for 10 seconds and the LED digital display will show "SHK" except the pizza and cake defrost, re-heating.
- 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 2 times, the LED digital display will not continue to display 'SHK' and the time remaining will alternate if you do not open the crisper drawer.
- During the cooking process, if you adjust the time, the appliance will beep 2 times and the LED digital display will show "SHK" two-thirds of the way through the newly updated time.

## PRE-PROGRAMMED COOKING SELECTIONS

	MENU	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)	OVERTURN
1	DIY	200	35~200	18	1~60	Y
2	Chicken wing	200	35~200	15	1~60	Y
3	Fish	200	35~200	18	1~60	Y
4	French fries	200	35~200	20	1~60	Y
5	Pizza	200	35~200	12	1~60	N
6	Lamb chop	200	35~200	13	1~60	Y
7	Shrimp	200	35~200	11	1~60	Y
8	Steak	200	35~200	12	1~60	Y
9	Chicken	200	35~200	42	1~60	Y
10	Cake	180	35~200	16	1~60	N
11	Defrost	120	35~200	18	1~60	N
12	Re-Heating	190	35~200	10	1~60	N

# TROUBLESHOOTING

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

## DISPOSAL OF THE UNIT

Appliances bearing the symbol shown here may not be disposed of in domestic rubbish. You are required to dispose of old electrical and electronic appliances like this separately.

The WEEE directive, introduced in August 2006, states that all electrical items must be recycled, rather than taken to land fill.

Please arrange to take this appliance to your local Civic Amenity site for recycling, once it has reached the end of its life.



## 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 poignées ou des boutons. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide
- Cet appareil peut être utilisé et nettoyé par des enfants âgés de 8 ans et plus ou par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, uniquement s'ils ont été supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas 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 brûleur à gaz ou électrique chaud, ni 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 à des fins autres que celles prévues

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

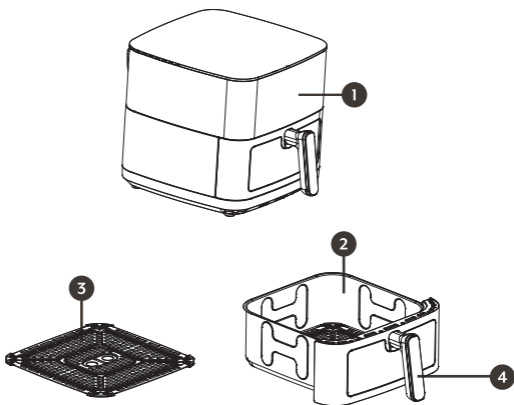
## PRUDENCE

- Cet appareil génère de la chaleur et peut dégager de la vapeur pendant son utilisation. Des précautions appropriées 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 pièces métalliques refroidir avant de les nettoyer. Ne placez rien sur l'appareil pendant qu'il fonctionne ou lorsqu'il est chaud.
- 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 uniquement sur une prise électrique 220 V-240 V C.
- Si cet appareil commence à mal fonctionner pendant l'utilisation, appuyez et retirez le(s) 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.
- Bewahren Sie das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern und Kleinkindern auf, um das Risiko eines Stromschlags und Ersticken zu vermeiden.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Blockieren Sie den Luftauslass oder die Lufteinlässe an der Rückseite und den Seiten der Heißluftfritteuse nicht mit Gegenständen. Vermeiden Sie, dass beim Heißluftfrittieren Dampf aus dem Luftauslass entweicht.
- Halten Sie das Gerät während des Betriebs mindestens 10 cm von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt.

## 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** COMMANDES À ÉCRAN TACTILE NUMÉRIQUE

**2** PANIER FRITEUSE À AIR

- Panier amovible avec poignée
- Doit toujours être nettoyé après chaque utilisation

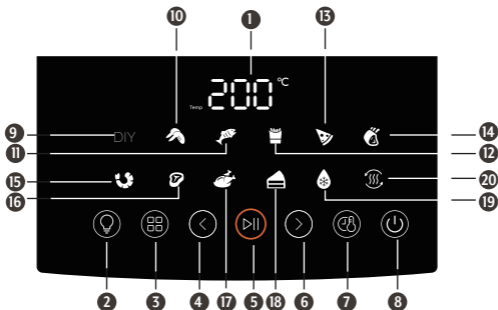
**3** PLAQUE DE CUISSON PLUS CRISTOUSE

- Placez les aliments sur le plateau amovible
- Doit toujours être nettoyé après utilisation
- Lave-vaisselle

**4** POIGNÉE DU PANIER DE FRITEUSE À AIR

# APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE FRITEUSE À AIR

Écran tactile numérique



- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 TEMPÉRATURE PUIS TEMPS                  | 10 AILE DE POULET     |
| 2 CONTRÔLE DE LA LUMIÈRE                  | 11 POISSON            |
| 3 FONCTION DE CUISSON PRÉRÉGLÉE           | 12 FRITES             |
| 4 AUGMENTER LA TEMPÉRATURE OU LE TEMPS    | 13 PIZZA              |
| 5 COMMANDE DÉMARRAGE/PAUSE                | 14 CÔTELETTE D'AGNEAU |
| 6 DIMINUER LA TEMPÉRATURE OU LE TEMPS     | 15 CREVETTE           |
| 7 SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE OU DU TEMPS | 16 STEAK              |
| 8 BOUTON D'ALIMENTATION                   | 17 POULET             |
| 9 DIY                                     | 18 GÂTEAU             |
|   | 19 DÉGIVRER           |
|   | 20 RÉCHAUFFER         |

## AUGMENTER OU DIMINUER LE TEMPS/ LA TEMPÉRATURE (⊖ OU ⊕)

Presse ⊖ ou ⊕ pour augmenter ou diminuer le temps/la température.

Cela permet d'ajuster la température de cuisson de 5°C et le temps de cuisson de 1 minute.

## MODE SOUS TENSION

- Branchez et allumez la friteuse à air sur la prise, l'appareil émettra un bip.
- Appuyez une fois sur le bouton ON/OFF, il éclairera tout le panneau de commande.
- Si aucune icône du panneau de commande n'est touchée après 5 minutes, l'appareil passe en mode veille.

- Appuyez sur l'icône d'alimentation marche/arrêt à tout moment pendant le processus de cuisson pour éteindre l'appareil et il passera en mode veille. Rien ne sera allumé sur le panneau de commande à l'exception de l'icône d'alimentation marche/arrêt. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil (une fois le temps de réglage écoulé).

## 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 On/OFF 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 mode veille. De même, si vous avez mis en pause ou ouvert le bac à légumes et qu'aucune opération n'est effectuée 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 et l'appareil passera d'une fonction de cuisson prédéfinie au réglage souhaité. La fonction de cuisson prédéfinie sélectionnée clignotera.
- Lorsque vous avez sélectionné la fonction de cuisson prédéfinie, sur l'affichage numérique LED, la température et l'heure par défaut pour ce réglage clignoteront et alterneront entre les deux.

## COMMANDE DÉMARRAGE/PAUSE

- Après avoir choisi le menu, appuyez sur le bouton START/PAUSE CONTROL, la machine fonctionnera, appuyez à nouveau, la machine sera en pause.

## LUMIÈRE

- L'icône LUMIÈRE peut être appuyée à tout moment pour allumer la lumière et éclairer la cavité de cuisson.
- Si l'appareil est en pause et que le bac à légumes est ouvert, la lumière s'allume (1 min).

## OUVERTURE DU TIROIR À LÉGUMINATEUR

- Pour ouvrir le bac à légumes à tout moment, retirez directement le tiroir.
- Si le bac à légumes est ouvert pendant le processus de cuisson, l'appareil émettra 2 bips, l'élément chauffant, le ventilateur et la lumière cesseront de fonctionner et l'écran affichera ERR.
- Lorsque vous fermez le bac à légumes pendant le processus de cuisson, l'appareil continue de fonctionner.

## FIN DE CUISSON

- Une fois le processus de cuisson terminé, l'écran LED affichera « Fin » et l'appareil émettra 3 bips.
- L'appareil reviendra en mode veille, le ventilateur fonctionnera à partir de 20 secondes, puis arrêtez-vous.

## FONCTION SHAKE

- La fonction shake n'est fonctionnelle que si le temps de cuisson est supérieur à 6 min.
- Lorsque le temps de cuisson est aux deux tiers, l'appareil émettra 2 bips pendant 10 secondes et l'écran numérique LED affichera « SHK », sauf pour la décongélation de la pizza et du gâteau, le réchauffage.
- Retirez le bac à légumes, secouez puis remettez-le en place, l'appareil poursuivra la cuisson. «SHK» disparaîtra de l'affichage numérique LED et il continuera à afficher et à alterner entre la température et l'heure
- Après que l'appareil ait émis 2 bips, l'affichage numérique LED ne continuera pas à afficher « SHK » et le temps restant alternera si vous n'ouvrez pas le bac à légumes.
- Pendant le processus de cuisson, si vous réglez l'heure, l'appareil émettra 2 bips et l'écran numérique LED affichera « SHK » aux deux tiers de l'heure nouvellement mise à jour.

# CUISSON PRÉ-PROGRAMMÉE

## SÉLECTIONS

	MENU	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)	RENVERSER
1	DIY	200	35~200	18	1~60	Y
2	Aile de poulet	200	35~200	15	1~60	Y
3	Poisson	200	35~200	18	1~60	Y
4	Frites	200	35~200	20	1~60	Y
5	Pizza	200	35~200	12	1~60	N
6	Agneau	200	35~200	13	1~60	Y
7	Crevette	200	35~200	11	1~60	Y
8	Steak	200	35~200	12	1~60	Y
9	Poulet	200	35~200	42	1~60	Y
10	Gâteau	180	35~200	16	1~60	N
11	Dégivrer	120	35~200	18	1~60	N
12	Réchauffer	190	35~200	10	1~60	N

# DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse à air ne fonctionne pas	<p>L'appareil n'est pas branché.</p> <p>Aucun tiroir ou mode de cuisson n'a été sélectionné.</p> <p>La touche Start/Stop n'a pas été enfoncée.</p> <p>Les tiroirs sont ouverts et la fonction sélectionnée est en pause.</p>	<p>Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre.</p> <p>Sélectionnez le tiroir et le mode de cuisson souhaités en appuyant sur les boutons correspondants</p> <p>Appuyez sur la touche Démarrage/Arrêt.</p> <p>Fermez les tiroirs pour reprendre automatiquement la fonction sélectionnée.</p>
Les tiroirs ne glissent pas correctement à l'intérieur de l'unité	Il y a trop de nourriture dans les tiroirs.	Faites attention à ne pas trop remplir les tiroirs.
Les ingrédients frits ne sont pas cuits	<p>Trop de nourriture a été ajoutée dans la friteuse à air.</p> <p>La température réglée est trop basse.</p> <p>Le temps de cuisson est trop court.</p>	<p>Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la friteuse à air.</p> <p>Réglez à une température appropriée ou sélectionnez le programme prédéfini approprié.</p> <p>Réglez un temps de cuisson approprié ou sélectionnez le programme prédéfini approprié</p>
Les frites fraîches sont frites de manière inégale.	<p>Mauvais type de pommes de terre utilisé.</p> <p>Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été suffisamment rincés avant la friture.</p>	<p>Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la friture</p> <p>Rincez correctement les bâtonnets de pomme de terre pour éliminer l'amidon de l'extérieur</p>
Les collations frites ne sont pas croustillantes ni uniformément frites	<p>Certains aliments doivent être frits avec de l'huile.</p> <p>Mauvais type de collations utilisées.</p> <p>Les aliments sont collés ensemble ou ne forment pas une couche uniforme.</p>	<p>Badigeonnez d'abord une fine couche d'huile sur la surface des aliments et faites-les frire.</p> <p>Utilisez des collations au four ou badigeonnez légèrement d'huile les collations.</p> <p>Secouez ou retournez les aliments périodiquement pendant le processus de cuisson.</p>
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes	Le croustillant des frites dépend la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	<p>Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter l'huile</p> <p>Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus petits</p> <p>Ajouter un peu plus d'huile</p>
L'appareil fume	<p>Les ingrédients ont une teneur élevée en huile.</p> <p>L'appareil contient de la graisse provenant d'une utilisation antérieure.</p> <p>Une température inappropriée a été réglée.</p>	<p>Fumer sera normal.</p> <p>La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe à l'intérieur de la friteuse</p> <p>Nettoyez correctement l'appareil après chaque utilisation.</p> <p>Suivez les paramètres suggérés ou les recommandations du fabricant de produits alimentaires.</p>
La nourriture est brûlée	<p>La nourriture a été ajoutée avant la fin du préchauffage.</p> <p>La nourriture a été cuite trop longtemps.</p> <p>Les aliments sont restés dans l'appareil une fois le temps de cuisson écoulé.</p>	<p>Ajoutez les aliments dans l'appareil seulement une fois le préchauffage terminé.</p> <p>Vérifiez périodiquement la progression des aliments tout au long du processus de cuisson.</p> <p>Retirez les aliments de l'appareil dès que le temps de cuisson est écoulé.</p>

## ÉLIMINATION DE L'UNITÉ

Les appareils portant le symbole indiqué ici ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Vous devez éliminer séparément les anciens appareils électriques et électroniques de ce type.

La directive WEEE, introduite en août 2006, stipule que tous les appareils électriques doivent être recyclés plutôt que mis en décharge.

Veillez prendre les dispositions nécessaires pour apporter cet appareil à votre site Civic Amenity local pour le recyclage, une fois qu'il aura atteint la fin de sa durée de vie.



## 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. Utilizzare maniglie o pomelli. Usa guanti da forno o presine
- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o l'apparecchio in acqua o altri liquidi
- Questo apparecchio può essere utilizzato e pulito da bambini di età pari o superiore a 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo se hanno ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile la loro sicurezza
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino 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

NOTA: 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, dal bancone o tocchi superfici calde
- Non posizionare sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico 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 un uso diverso da quello previsto

SOLO PER USO DOMESTICO

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

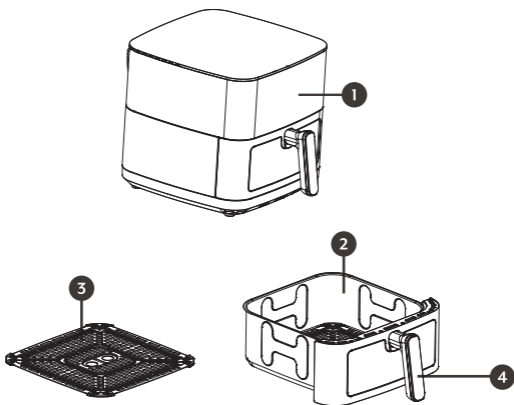
## ATTENZIONE

- Questo apparecchio genera calore e potrebbe rilasciare vapore durante l'uso. È necessario adottare le dovute 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 lasciare raffreddare le parti metalliche prima di pulirle. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio mentre è in funzione o mentre è caldo
- 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 solo a una presa elettrica CA 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 ad aria 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** COMANDI DIGITALI TOUCHSCREEN

**2** CESTO FRIGGITRICE AD ARIA

- Cestino rimovibile con maniglia
- Deve essere sempre pulito dopo ogni utilizzo

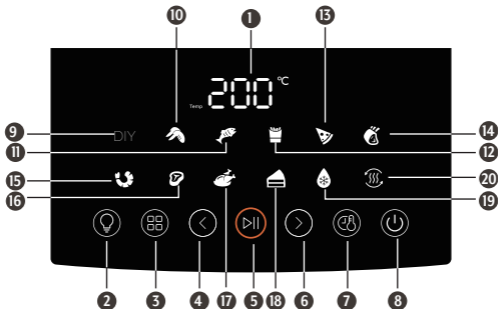
**3** TEGLIA DA COTTURA CROSTA

- Disporre il cibo sul vassoio rimovibile
- Deve essere sempre pulito dopo l'uso
- Lavabile in lavastoviglie

**4** MANIGLIA CESTELLO FRIGGITRICE

# CONOSCERE LA TUA FRIGGITRICE AD ARIA

Controlli touchscreen digitali



- |   |  |    |                 |
|---|--|----|-----------------|
| 1 | TEMPERATURA POI TEMPO                  | 10 | ALA DI POLLO    |
| 2 | CONTROLLO DELLA LUCE                   | 11 | PESCARRE        |
| 3 | FUNZIONE DI COTTURA PREIMPOSTATA       | 12 | PATATINE FRITTE |
| 4 | AUMENTARE LA TEMPERATURA<br>O IL TEMPO | 13 | <b>PIZZA</b>    |
| 5 | CONTROLLO AVVIO/PAUSA                  | 14 | AGNELLO         |
| 6 | DIMINUIRE LA TEMPERATURA<br>O IL TEMPO | 15 | SGAMBERETTO     |
| 7 | SCEGLI TEMPERATURA O<br>TEMPO          | 16 | <b>STEAK</b>    |
| 8 | ACCENSIONE                             | 17 | POLLO           |
| 9 | <b>DIY</b>                             | 18 | TORTA           |
|   |  | 19 | SCONGELARE      |
|   |  | 20 | RISCALDARE      |

## AUMENTARE O DIMINUIRE TEMPO/TEMPERATURA (◀ ▶)

Premere ◀ o ▶ per aumentare o diminuire tempo/temperatura.

Ciò consente di regolare la temperatura di cottura di 5°C e il tempo di cottura di 1 minuto.

## MODALITÀ DI ACCENSIONE

- Accendere l'interruttore della presa e collegarla. L'apparecchio emette un segnale acustico.
- Premere una volta l'icona ON/OFF per illuminare l'intero pannello di controllo.
- Se nessuna icona sul pannello di controllo viene toccata dopo 5 minuti, l'apparecchio entra in modalità standby.

- Premere l'icona di accensione/spengimento in qualsiasi momento durante il processo di cottura per spegnere l'apparecchio ed entrare in modalità standby. Sul pannello di controllo non sarà illuminato nulla tranne l'icona di accensione/spengimento. La ventola continuerà a funzionare per 20 secondi per raffreddare l'apparecchio (una volta terminato il tempo di impostazione).

## MODALITÀ STANDBY

- Quando sul pannello di controllo è illuminata solo l'icona di accensione/spengimento, l'apparecchio è in modalità standby.
- Premere l'icona di accensione/spengimento per attivare l'apparecchio, si sentirà un segnale acustico.
- Se nessuna icona sul pannello di controllo viene toccata dopo 5 minuti, tornerà in modalità standby. Allo stesso modo, se il cassetto frutta e verdura è stato messo in pausa o aperto e non viene eseguita alcuna operazione entro 5 minuti, tornerà in modalità standby.

## SELEZIONE DELLA FUNZIONE DI COTTURA PREIMPOSTATA

- Premere l'icona della funzione di cottura preimpostata e l'apparecchio passerà dalle funzioni di cottura preimpostate all'impostazione desiderata. La funzione di cottura preimpostata selezionata lampeggerà.
- Dopo aver selezionato la funzione di cottura preimpostata, sul display digitale a LED la temperatura e il tempo predefiniti per quell'impostazione lampeggeranno e si alterneranno tra i due.

## CONTROLLO AVVIO/PAUSA

- Dopo aver scelto il MENU, quindi premere il CONTROLLO AVVIO/PAUSA, la macchina funzionerà, premere nuovamente, la macchina verrà messa in pausa

## LEGGERO

- In qualsiasi momento è possibile premere l'icona LUCE per accendere la luce che illumina la camera di cottura.
- Se l'apparecchiatura è in pausa e il cassetto viene aperto, la luce si accende (1 minuto).

## APERTURA DEL CASSETTO

- Per aprire il cassetto in qualsiasi momento, estrarlo direttamente.
- Se il cassetto viene aperto durante il funzionamento, l'apparecchio emetterà 2 segnali acustici, l'elemento riscaldante, la ventola e la luce smetteranno di funzionare e il display mostrerà ERR.
- Quando si chiude il cassetto durante il funzionamento, l'apparecchio continuerà a funzionare.

## END OF COOKING PROCESS

- Una volta completato il processo di cottura, il display LED mostrerà "Fine" e l'apparecchio emetterà 3 segnali acustici.
- L'apparecchio tornerà in modalità standby, la ventola funzionerà dalle 20 secondi e poi fermarsi.

## FUNZIONE AGITAZIONE

- La funzione shake è operativa solo quando il tempo di cottura è superiore a 6 minuti.
- Quando il tempo di cottura è a due terzi, l'apparecchio emetterà 2 segnali acustici per 10 secondi e il display digitale a LED mostrerà "SHK" tranne che per lo scongelamento di pizze e torte e il riscaldamento.
- 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 alterare la temperatura e l'ora.
- Dopo che l'apparecchio ha emesso 2 segnali acustici, il display digitale a LED non continuerà a visualizzare "SHK" e il tempo rimanente si alternerà se non si apre il cassetto frutta e verdura.
- Durante il processo di cottura, se si regola l'ora, l'apparecchio emetterà 2 segnali acustici e il display digitale a LED mostrerà "SHK" a due terzi del tempo appena aggiornato.

# COTTURA PREPROGRAMMATA SELEZIONI

	MENÙ	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)	OVERTURN
1	DIY	200	35~200	18	1~60	Y
2	Ala di pollo	200	35~200	15	1~60	Y
3	Pescare	200	35~200	18	1~60	Y
4	Patatine fritte	200	35~200	20	1~60	Y
5	Pizza	200	35~200	12	1~60	N
6	Agnello	200	35~200	13	1~60	Y
7	Gamberetto	200	35~200	11	1~60	Y
8	Steak	200	35~200	12	1~60	Y
9	Pollo	200	35~200	42	1~60	Y
10	Torta	180	35~200	16	1~60	N
11	Scongelare	120	35~200	18	1~60	N
12	Riscaldare	190	35~200	10	1~60	N

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La friggitrice ad aria non funziona	<p>L'apparecchio non è collegato.</p> <p>Non è stato selezionato un cassetto o una modalità di cottura.</p> <p>Non è stato premuto il tasto Avvio/Stop</p> <p>I cassetti sono aperti e la funzione selezionata è in pausa.</p>	<p>Collegare l'apparecchio a una presa a muro con messa a terra.</p> <p>Selezionare il cassetto e la modalità di cottura desiderati premendo i pulsanti corrispondenti</p> <p>Premere il tasto Avvio/Interrompi.</p> <p>Chiudere i cassetti per riprendere automaticamente la funzione selezionata.</p>
I cassetti non scivolano all'interno del mobile correttamente.	C'è troppo cibo nei cassetti.	Fare attenzione a non riempire eccessivamente i cassetti.
Gli ingredienti fritti non sono cotti	<p>È stato aggiunto troppo cibo nella friggitrice.</p> <p>La temperatura impostata è troppo bassa.</p> <p>Il tempo di cottura è troppo breve.</p>	<p>Metti lotti più piccoli di ingredienti nella friggitrice ad aria.</p> <p>Impostare su una temperatura adeguata o selezionare il programma preimpostato appropriato dal pannello di controllo dell'unità</p> <p>Impostare un tempo di cottura appropriato o selezionare programma preimpostato appropriato</p>
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme	<p>È stato utilizzato il tipo sbagliato di patate.</p> <p>I bastoncini di patate non sono stati sciacquati adeguatamente prima della frittura.</p>	<p>Utilizzare patate fresche e fare attenzione che rimangano sode durante la frittura.</p> <p>Sciacquare bene i bastoncini di patate per eliminare l'amido dall'esterno.</p>
Gli snack fritti non sono croccanti o fritti in modo uniforme	<p>Alcuni materiali alimentari devono essere fritti con olio.</p> <p>Tipo sbagliato di snack utilizzato.</p> <p>Il cibo è attaccato o non forma uno strato uniforme.</p>	<p>Spennellare prima un sottile strato di olio sulla superficie del cibo e friggerlo.</p> <p>Usa degli snack da forno o spennella leggermente un po' d'olio sugli snack</p> <p>Scuotere o girare periodicamente il cibo durante il processo di cottura.</p>
Le patatine fresche non sono croccanti	La croccantezza delle patatine dipende da la quantità di olio e acqua nelle patatine.	<p>Asciugare bene i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio.</p> <p>Tagliare i bastoncini di patate più piccoli</p> <p>Aggiungere un po' più di olio</p>
L'apparecchio fuma.	<p>Gli ingredienti hanno un alto contenuto di olio.</p> <p>L'apparecchio contiene grasso derivante da un utilizzo precedente.</p> <p>È stata impostata una temperatura inadeguata.</p>	<p>Fumare sarà normale.</p> <p>Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso all'interno della friggitrice. Pulire adeguatamente l'apparecchio dopo ogni utilizzo.</p> <p>Seguire le impostazioni suggerite o le raccomandazioni del produttore degli alimenti.</p>
Il cibo è bruciato	<p>Il cibo è stato aggiunto prima che il preriscaldamento fosse completato. Il cibo è stato cotto troppo a lungo.</p> <p>Il cibo è stato lasciato nell'apparecchio una volta trascorso il tempo di cottura.</p>	<p>Aggiungere il cibo nell'apparecchiatura solo una volta completato il preriscaldamento.</p> <p>Controllare periodicamente l'avanzamento del cibo durante il processo di cottura.</p> <p>Togliere il cibo dall'apparecchio non appena è trascorso il tempo di cottura.</p>

## SMALTIMENTO DELL'UNITÀ

Gli apparecchi contrassegnati dal simbolo qui raffigurato non possono essere smaltiti con i rifiuti domestici. È necessario smaltire separatamente i vecchi apparecchi elettrici ed elettronici come questo.

La direttiva WEEE, introdotta nell'agosto 2006, stabilisce che tutti gli articoli elettrici devono essere riciclati, anziché portati in discarica

Si prega di provvedere a portare questo apparecchio presso il sito di Civic Amenity locale per il riciclaggio, una volta che ha raggiunto la fine della sua vita.



## 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 manijas o perillas. Utilice guantes de cocina o agarraderas
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido
- Este aparato puede ser utilizado y limpiado por niños mayores de 8 años o por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, solo si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable. su seguridad
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen 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, mostrador ni toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni 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 otro uso que no sea el previsto.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

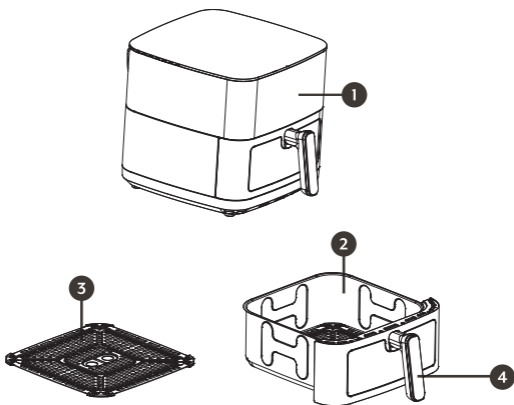
## PRECAUCIÓN

- Este aparato genera calor y puede liberar vapor durante su uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas 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 enfrien antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté en funcionamiento.  
o mientras hace calor
- 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 de CA de 220 V-240 V.
- Si este electrodoméstico comienza a funcionar mal durante el uso, presione y retire las canastas 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 el vapor se escape 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 usarse para freír alimentos previamente fritos.

# QUÉ HAY EN LA CAJA



**1** CONTROLES DE PANTALLA TÁCTIL DIGITALES

**2** CESTA DE FREIDORA DE AIRE

- Cesta extraíble con asa
- Siempre debe limpiarse después de cada uso.

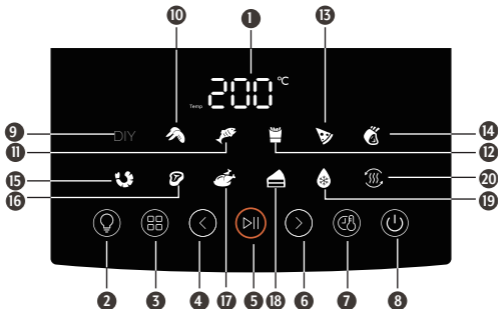
**3** BANDEJA PARA HORNO CRUJIENTE

- Coloque la comida en la bandeja extraíble.
- Siempre debe limpiarse después de su uso.
- Apto para lavavajillas

**4** MANGO DE CESTA PARA FREIDORA DE AIRE

# CONOCIENDO TU FREIDORA DE AIRE

Controles de pantalla táctil digital



- |   |                                |    |                    |
|---|--------------------------------|----|--------------------|
| 1 | TEMPERATURA LUEGO TIEMPO       | 10 | ALITA DE POLLO     |
| 2 | CONTROL DE LUZ                 | 11 | PEZ                |
| 3 | FUNCIÓN DE COCCIÓN PREAJUSTADA | 12 | PAPAS FRITAS       |
| 4 | AUMENTAR TEMPERATURA O TIEMPO  | 13 | <b>PIZZA</b>       |
| 5 | CONTROL DE INICIO/PAUSA        | 14 | CHULETA DE CORDERO |
| 6 | DISMINUIR TEMPERATURA O TIEMPO | 15 | CAMARÓN            |
| 7 | ELIJA TEMPERATURA O TIEMPO     | 16 | <b>STEAK</b>       |
| 8 | ENCENDIDO / APAGADO            | 17 | POLLO              |
| 9 | <b>DIY</b>                     | 18 | PASTEL             |
|   |                                | 19 | DESCONGELAR        |
|   |                                | 20 | RECALENTAR         |

## AUMENTAR O DISMINUIR EL TIEMPO/TEMPERATURA(⏪ ⏩)

Prensa ⏪ o ⏩ para aumentar o disminuir el tiempo/temperatura.

Esto le permite ajustar la temperatura de cocción en 5°C y el tiempo de cocción en 1 minuto.

## MODO DE ENCENDIDO

- Enchufe y encienda la freidora de aire en el enchufe, el aparato emitirá un pitido.
- Presione el icono ON/OFF una vez, se iluminará el panel de control completo.
- Si no se toca ningún icono en el panel de control después de 5 minutos, el aparato entra en modo de espera.

- Presione el icono de encendido/apagado en cualquier momento durante el proceso de cocción para apagar 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 (cuando finalice el tiempo de configuración).

## 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 se realiza ninguna operación dentro de 5 minutos, volverá al modo de espera.

## SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN PREAJUSTADA

- Presione el icono de función de cocción preestablecida y el aparato saltará a través de las funciones de cocción preestablecidas hasta la configuración deseada. La función de cocción preestablecida seleccionada parpadeará.
- 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.

## CONTROL DE INICIO/PAUSA

- Después de elegir el MENÚ, luego presione el CONTROL DE INICIO/PAUSA, la máquina estará funcionando, presione nuevamente, la máquina se pausará

## LUZ

- El icono LUZ se puede presionar en cualquier momento para encender la luz e iluminar la cavidad de cocción.
- Si el aparato está en pausa y se abre el cajón la luz se enciende (1min).

## ABRIR EL CAJÓN

- Para abrir el cajón en cualquier momento, tire del cajón directamente
- Si se abre el cajón para verduras durante el proceso de cocción, el aparato emitirá 2 pitidos, el elemento calefactor, el ventilador y la luz dejarán de funcionar y la pantalla mostrará ERR.
- Cuando cierre el cajón para verduras durante el proceso de cocción, el aparato seguirá funcionando.

## FIN DEL PROCESO DE COCCIÓN

- Cuando se complete el proceso de cocción, la pantalla LED mostrará "Fin" y el aparato emitirá un pitido 3 veces.
- El aparato volverá al modo de espera, 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 2 veces durante 10 segundos y la pantalla digital LED mostrará "SHK", excepto descongelar pizza y pasteles, recalentar.
- 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 alternando entre la temperatura y el tiempo.
- Después de que el aparato haya emitido 2 pitidos, la pantalla digital LED no seguirá mostrando "SHK" y el tiempo restante se alternará si no abre el cajón.
- Durante el proceso de cocción, si ajusta el tiempo, el aparato emitirá un pitido 2 veces y la pantalla digital LED mostrará "SHK" dos tercios del tiempo recién actualizado.

# COCCIÓN PREPROGRAMADA TROZOS ESCOGIDOS

	MENÚ	DEFAULT TEMP (°C)	ADJUSTABLE TEMP (°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)	ANULAR
1	DIY	200	35~200	18	1~60	Y
2	Alita de pollo	200	35~200	15	1~60	Y
3	Pez	200	35~200	18	1~60	Y
4	Papas fritas	200	35~200	20	1~60	Y
5	Pizza	200	35~200	12	1~60	N
6	Chuleta de cordero	200	35~200	13	1~60	Y
7	Camarón	200	35~200	11	1~60	Y
8	Bife	200	35~200	12	1~60	Y
9	Pollo	200	35~200	42	1~60	Y
10	Pastel	180	35~200	16	1~60	N
11	Descongelar	120	35~200	18	1~60	N
12	Recalentar	190	35~200	10	1~60	N

# SOLUCIÓN DE PROBLEMA

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
La freidora No funciona	El aparato no está enchufado.  No se ha seleccionado ningún cajón o modo de cocción.  La tecla Start/Stop no ha sido presionada  Los cajones están abiertos y la función seleccionada está en pausa.	Conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra.  Seleccione el cajón y el modo de cocción requeridos presionando los botones correspondientes  Presione la tecla Iniciar / Parar  Cierre el cajón para reanudar automáticamente la función seleccionada.
El cajón no se deslizará correctamente hacia adentro	Hay demasiada comida en el cajón.	Tenga cuidado de no llenar demasiado el cajón.
Los ingredientes fritos no están cocidos	Se ha agregado demasiada comida a la freidora.  La temperatura ajustada es demasiado baja.  tiempo de cocción es demasiado corto.	Coloque lotes más pequeños de ingredientes en la freidora.  Establezca una temperatura adecuada o seleccione el programa preestablecido apropiado  Establezca un tiempo de cocción adecuado o seleccione el programa preestablecido apropiado
Las patatas fritas se frien de forma desigual	Se utilizó el tipo incorrecto de patatas.  Los palitos de patata no se enjuagaron adecuadamente antes de freírlos.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantengan firmes durante la fritura.  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 freírse con aceite.  Se utilizó el tipo incorrecto de refrigerios.  Los alimentos están pegados o no en una capa uniforme.	Primero, unte una fina capa de aceite sobre la superficie de la comida y fría.  Utilice bocadillos para horno o unte ligeramente un poco de aceite sobre los bocadillos.  Agite o dé vuelta la comida periódicamente durante el proceso de cocción.
Las patatas fritas no quedan crujientes	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Seca bien los palitos de papa antes de agregar el aceite.  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.  El aparato contiene grasa de un uso anterior.  Se ha fijado una temperatura inadecuada.	Fumar será normal.  El humo blanco es causado por el calentamiento de la grasa, dentro de la freidora.  Limpiar adecuadamente el aparato después de cada uso.  Siga las configuraciones sugeridas o las recomendaciones del fabricante de alimentos.
la comida esta quemada	La comida se añadió antes de que se completara el precalentamiento.  La comida se cocinó durante demasiado tiempo.  Los alimentos se dejaron en el aparato una vez transcurrido el tiempo de cocción.	Agregue alimentos al aparato solo una vez que se complete el precalentamiento.  Controle periódicamente el progreso de los alimentos durante todo el proceso de cocción.  Retire los alimentos del aparato tan pronto como haya transcurrido el tiempo de cocción.

## ELIMINACIÓN DE LA UNIDAD

Los aparatos que lleven el símbolo aquí mostrado no se pueden tirar a la basura doméstica. Los aparatos eléctricos y electrónicos viejos como este deben deshacerse por separado.

La directiva WEEE, introducida en agosto de 2006, establece que todos los aparatos eléctricos deben reciclarse, en lugar de llevarse al vertedero.

Haga arreglos para llevar este electrodoméstico a su sitio local de Civic Amenity para su reciclaje, una vez que haya llegado al final de su vida útil.









**iceagle<sup>®</sup>**



**Questions or Concerns?**

[support@iceagle.eu](mailto:support@iceagle.eu)