

iceagle

Heißluftfritteuse
AF-625A



DE

EN

FR

IT

ES

DE DEUTSCH

Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ihre Heißluftfritteuse	5
Diagramm der Heißluftfritteuse	7
Vor dem ersten Gebrauch	7
Der Gebrauch Ihrer Heißluftfritteuse	8
Pflege und Wartung	11
Technische Daten	11
Problemlösung	12

EN ENGLISH

Important Safeguards	14
Getting to Know Your Air Fryer	16
Air Fryer Diagram	18
Before First Use	18
Using Your Air Fryer	19
Care & Maintenance	22
Specifications	22
Troubleshooting	23

FR FRANCAIS

Consignes de sécurité importantes	25
Prise en main de la friteuse sans huile	27
Schéma de la friteuse sans huile	29
Avant la première utilisation	29
Utilisation de votre friteuse sans huile	30
Entretien et maintenance	33
Caractéristiques techniques	33
Dépannage	34

IT ITALIANO

Importanti misure di sicurezza	36
Descrizione della friggitrice ad aria	38
Diagramma della friggitrice ad aria	40
Prima dell'utilizzo iniziale	40
Uso della friggitrice ad aria	41
Cura e manutenzione	44
Specifiche	44
Risoluzione dei problemi	45

ES ESPAÑOL

Precauciones importantes	47
Componentes de la freidora por aire	49
Diagrama de la freidora por aire	51
Antes del primer uso	51
Uso de la freidora por aire	52
Cuidado y mantenimiento	55
Especificaciones	55
Solución de problemas	56



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG BITTE SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE SIE AUF.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie beim Gebrauch der Heißluftfritteuse stets unsere Sicherheitshinweise. Lesen Sie sämtliche Anweisungen.

Wesentliche Sicherheitsfaktoren

- Berühren Sie heiße Oberflächen nicht. Benutzen Sie den Griff.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Korb nach der Verwendung drehen, da das heiße Knusperblech herausfallen und eine Gefahrenquelle darstellen könnte.
- Blockiere Sie keine Lüftungsöffnungen. Aus den Öffnungen tritt heißer Dampf aus. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von den Öffnungen fern.
- ACHTUNG: Die heiße Crisper-Platte kann beim Umdrehen des Korbs herausfallen.


Allgemeine Sicherheit

- Tauchen Sie das Gehäuse, das Kabel oder den Stecker der Heißluftfritteuse nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie Kinder in der Nähe der Heißluftfritteuse nicht unbeaufsichtigt.
- Ziehen Sie den Stecker ab, bevor Sie ihn reinigen und wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Benutzen Sie die Heißluftfritteuse nicht, wenn sie beschädigt ist, nicht funktioniert oder der Stecker beschädigt ist. Kontaktieren Sie in einem solchen Fall unseren Kundendienst
- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und ersatzteile. Zubehör und Ersatzteile von Drittanbietern können zu Verletzungen führen.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf eine Herdplatte, in die Nähe von Gas- oder Elektrobrennern oder in einen erhitzten Ofen.
- Gehen Sie beim Bewegen der Heißluftfritteuse (oder Herausnehmen des Korbs) besonders vorsichtig vor, wenn sie heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält.
- Stellen Sie die Crisper-Platte immer auf eine hitzebeständige Oberfläche, nachdem Sie sie aus dem Korb genommen haben.
- Reinigen Sie die Heißluftfritteuse nicht mit Metallschwämmchen. Metallfragmente können sich vom Schwamm lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, wodurch Stromschlaggefahr entsteht.
- Legen Sie keine Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Bewahren Sie keine Gegenstände in Ihrer Heißluftfritteuse auf.
- Diese Heißluftfritteuse ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung der Heißluftfritteuse eingewiesen ihre Sicherheit.
- Die Reinigung sowie Pflege und Wartung sollten nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Kinder sollten nicht mit der Heißluftfritteuse spielen.
- Diese Heißluftfritteuse darf nicht über einen externen Timer oder ein separates Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie Ihre Heißluftfritteuse ausschließlich in Übereinstimmung mit dieser Bedienungsanleitung
- Nicht für den gewerblichen Gebrauch. Nur für den Haushaltsgebrauch.

Warnung

- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.[Fig.2]
- Dieses Elektrogerät verfügt über eine Heizfunktion. Auch andere Oberflächen als Funktionsflächen können hohe Temperaturen entwickeln. Da Temperaturen von verschiedenen Personen unterschiedlich wahrgenommen werden, muss dieses Gerät mit VORSICHT verwendet werden. Berühren Sie das Gerät nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Greifflächen und verwenden Sie einen Hitzeschutz wie Handschuhe oder ähnliches. Andere als die vorgesehenen Greifflächen müssen ausreichend Zeit zum Abkühlen haben, bevor sie berührt werden.

Frittieren mit Heißluft

- Heißluftfritteusen arbeiten ausschließlich mit heißer Luft. Füllen Sie niemals Öl oder Fett in die Korb.
- Nutzen Sie Ihre Heißluftfritteuse nur, wenn der Korb ordnungsgemäß eingesetzt ist.
- Geben Sie niemals zu große Kochgutteile oder Metallgegenstände in Ihre Heißluftfritteuse.
- Überfüllen Sie den Korb Ihrer Heißluftfritteuse nicht. Zu große Mengen an Lebensmitteln könnten mit den Heizspulen in Berührung kommen und eine Brandgefahr darstellen.
- Berühren Sie das Zubehör nicht während oder unmittelbar nach dem Frittieren mit Heißluft.
- Geben Sie niemals Papier, Pappe, hitzebeständige Kunststoffteile oder ähnliche Materialien in Ihre Heißluftfritteuse.
- Geben Sie niemals Back- oder Pergamentpapier ohne Kochgut in Ihre Heißluftfritteuse. Andernfalls könnte sich das Papier durch die Luftzirkulation bewegen und mit den Heizspulen in Berührung kommen.
- Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Behälter. Besondere Vorsicht ist bei der Verwendung von Behältern geboten, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Halten Sie Ihre Heißluftfritteuse von flammfähigen Materialien (Vorhängen, Tischdecken usw.) fern. Stellen Sie die Heißluftfritteuse zum Betrieb auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche und hitzebeständige Fläche und halten Sie sie von Wärmequellen oder Flüssigkeiten fern.
- Schalten Sie Ihre Heißluftfritteuse umgehend aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch austritt. Weißer Rauch wird durch das Erhitzen von Fett oder spritzende Lebensmittel verursacht und ist normal, dunkler Rauch deutet hingegen auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Um die Heißluftfritteuse auszuschalten, drücken Sie  einmal. Die Heißluftfritteuse piept und alle Tasten werden ausgeschaltet, bis auf die Taste, die rot leuchtet.
- Um den Stecker zu ziehen, nehmen Sie den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Stecker zu entfernen.
- Lassen Sie Ihre Heißluftfritteuse während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Stecker und Kabel

- Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Kabel (oder ein verwendetes Verlängerungskabel) nicht über die Seite eines Tisches oder einer Theke hängen oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung, die über dem Stromstecker der Heißluftfritteuse angebracht ist, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Verbinden Ihrer Heißluftfritteuse mit der Stromversorgung niemals eine Steckdose, die sich unterhalb der Arbeitsfläche befindet.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen. Vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen abkühlen lassen.
- Bewahren Sie die Heißluftfritteuse und ihr Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Ein kurzes Netzkabel ist im Lieferumfang enthalten, um das Risiko zu verringern, dass Sie sich in einem längeren Kabel verfangen oder darüber stolpern.



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

Correct Disposal of this product

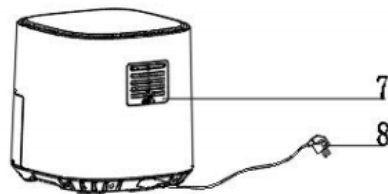
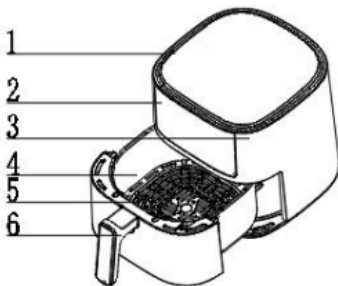


Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf und zum Recycling an eine geeignete Sammelstelle geliefert werden sollte. Die ordnungsgemäße Entsorgung und das Recycling tragen zum Schutz der natürlichen Ressourcen, der menschlichen Gesundheit und der Umwelt bei. Weitere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

SPEICHERN SIE DIESE ANWEISUNGEN

IHRE HEISSLUFTFRITTEUSE [Fig.1]

Die iceagle Air Fryer nutzt die schnelle 360°-Luftzirkulationstechnologie, um mit wenig bis gar keinem Öl zu garen und so schnelle, knusprige und köstliche Speisen mit bis zu 85 % weniger Öl als Fritteusen zu erhalten. Mit benutzerfreundlichen One-Touch-Bedienelementen, einem antihafbeschichteten Korb zur einfachen Reinigung und einem sicheren, intuitiven Design ist die iceagle Heißluftfritteuse die ultimative Ergänzung für Ihr Küchenarsenal.



1. Lufteinlass
2. Bedienfeld
3. Gehäuse
4. Korb

5. Knusperblech
6. Korbgriff
7. Luftauslass
8. Stromkabel

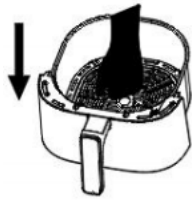


Fig.2

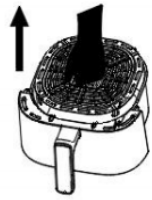


Fig.3



Fig.4



Fig.5

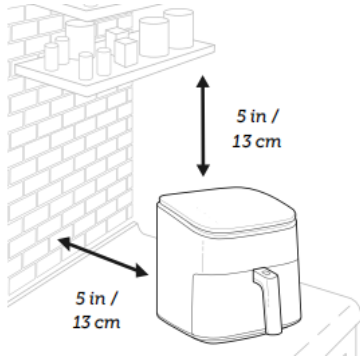


Fig.6

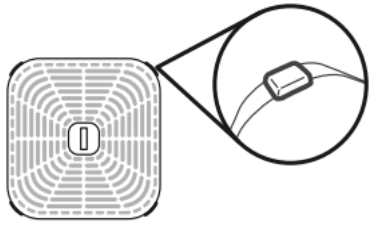


Fig.7

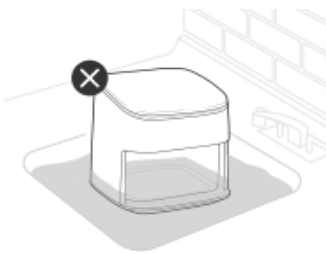


Fig.8

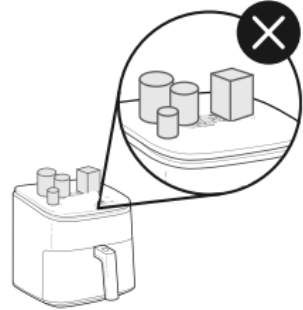
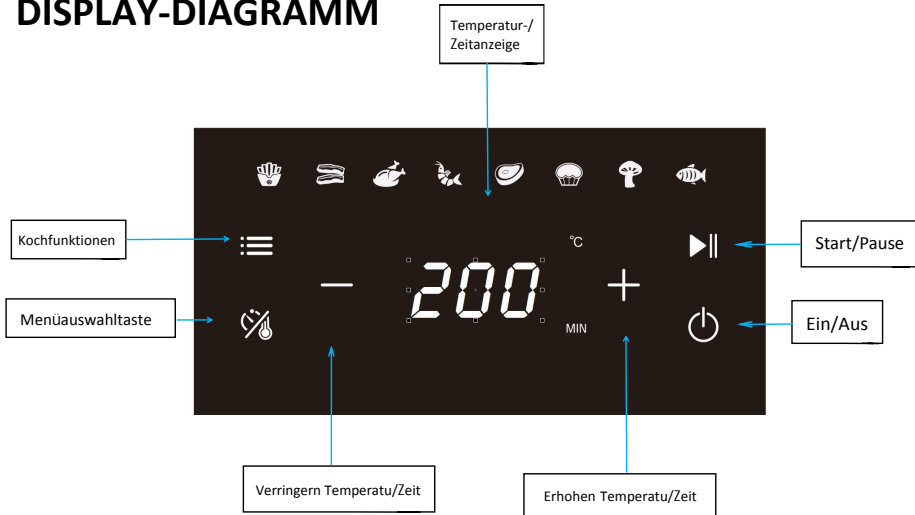


Fig.9

DISPLAY-DIAGRAMM



Caution

- Stellen Sie sicher, dass die Heißluftfritteuse auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche steht.
- Diese Heißluftfritteuse ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist möglicherweise nicht für den sicheren Einsatz in Umgebungen wie Personalküchen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnungen geeignet. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und anderen Wohnumgebungen vorgesehen.
- Wenn die Heißluftfritteuse unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn sie nicht unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn sie nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie eine Haftung für entstandene Schäden können wir ablehnen.
- Die Heißluftfritteuse benötigt zur sicheren Handhabung oder Reinigung etwa 30 Minuten zum Abkühlen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Einstellung

1. Entfernen und entsorgen Sie die gesamte Verpackung der Heißluftfritteuse, einschließlich aller temporären Aufkleber und der über dem Netzstecker angebrachten Schutzabdeckung.
2. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine flache, stabile und hitzebeständige Fläche. Halten Sie sie von Bereichen fern, die durch Dampf beschädigt werden können (wie Wände oder Schranke)

Hinweis: Achten Sie darauf, dass hinter und über der Heißluftfritteuse ein Abstand von 13cm/5 Zoll gewahrt wird [Fig. 6] Sorgen Sie dafür, dass der Freiraum vor der Fritteuse ausreicht, um den Korb herauszunehmen.

3. Reinigen Sie sowohl den Korb als auch das Knusperblech gründlich entweder in der Spülmaschine oder mit einem nicht scheuernde Schwamm.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie sie mit einem Handtuch.

5. Legen Sie das Knusperblech in den Korb und setzen Sie den Korb in die Heißluftfritteuse ein.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
2. Legen Sie die Crisper-Platte in den Korb [Fig.2].
 - Die Crisper-Platte enthält 4 Silikonstopfen aus lebensmittelechtem Material. Diese Stopfer halten die Platte am Boden des Korbs fest.
 - Wenn Sie die Crisper-Platte in den Korb legen, kippen Sie die Crisper-Platte, um zuerst eine Seite einzusetzen, und drücken Sie dann die andere Seite nach unten. [Fig.7]

Hinweis: Wenn Sie die Crisper-Platte falsch in den Korb drücken, kann dies zu Schäden führen.

- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit den Silikonstopfen spielen oder diese verschlucken.
3. Ziehen Sie das Kabel aus dem Aufbewahrungsfach, das sich an der Unterseite des Geräts befindet.

DER GEBRAUCH IHRER HEISLUFTFRITTEUSE

Hinweis:

- Legen Sie keine Gegenstände auf Ihre Heißluftfritteuse. Dies könnte zu Störungen des Kochprogramms führen oder Risse im Glas des Displays verursachen. [Fig.9]
- Heißluftfritteusen unterscheiden sich von Ölfritteusen. Füllen Sie weder Öl, Frittierfett noch andere Flüssigkeiten in den Korb.
- Achten Sie beim Entnehmen des Korbs aus der Heißluftfritteuse auf heißen Dampf.

Kochfunktionen

Die Verwendung einer Kochfunktion ist die einfachste Art, mit Heißluft zu frittieren. Kochfunktionen sind mit der idealen Zeit und Temperatur zum Frittieren eines bestimmten Kochguts vorprogrammiert.

1. Ziehen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse. [Fig.4]
2. Geben Sie die Zutaten in den Korb.
3. Schieben Sie den Korb zurück in die Heißluftfritteuse [Fig.5]
4. Drücken Sie die Funktionstaste, um die Funktion auszuwählen. Die Heißluftfritteuse wechselt automatisch zu den Voreinstellungen der Funktion.
5. Drücken Sie **+** oder **-** um die Zeit und Temperatur der Funktion einzustellen.
6. Drücken Sie **▶||** um mit dem Frittieren zu beginnen.
7. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Kochtabelle“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Pfanne zurück in die Heißluftfritteuse.
8. Die Heißluftfritteuse gibt drei Signaltöne ab, wenn die Kochzeit abgelaufen ist. Auf dem Display wird Folgendes angezeigt: End

9. Nehmen Sie den Korb aus der Heißluftfritteuse und achten Sie dabei auf heißen Dampf. Verwenden Sie eine Zange oder hitzebeständige Utensilien, um die Lebensmittel aus dem Korb zu nehmen.
10. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.

Koch Anleitung

Hinweis: Die Ergebnisse können variieren. Rezepte und Kochinspiration finden Sie im Rezeptbuch.

	Min-ax Menge (g)	Time (min.)	Temp (/°C)	Shake	Zusatzinformation
Pommes					
Dünne gefrorene Pommes	400-500	18-25	200	Yes	
Dicke gefrorene Pommes	400-500	20-25	200	Yes	
Kartoffelgratin	500	20-25	200	Yes	
Geflügelfleisch					
Steak	100-500	12-18	180	No	
Schweinekoteletts	100-500	12-18	180	No	
Hamburger	100-500	10-20	180	No	
Würstchen im Schlafrock	100-500	13-15	200	No	
Trommelstöcke	100-500	25-30	180	No	
Hühnerbrust	100-500	18-25	180	No	
Snacks					
Frühlingsrollen	100-500	8-10	200	Yes	
Gefrorene Chicken Nuggets	100-500	8-12	180	Yes	
Gefrorene Fischstäbchen	100-500	6-10	200	No	
Gefrorene Käsesnacks mit Brotkrumen	100-500	8-10	180	No	
Gefülltes Gemüse	100-500	12-20	160	No	
Backen					
Kuchen	500	8-15	180	No	
Quiche	500	20-22	180	No	
Muffins	500	15-18	200	No	
Süße Snacks	500	20	160	No	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

Kochtipps

Überfüllen

Wenn der Korb überfüllt ist, wird Kochgut nicht gleichmäßig gegart.

Verwendung von Öl

- Wenn Sie ein bisschen Öl hinzugeben, wird Ihr Kochgut krosser. Geben Sie höchstens 30 ml/2 EL(US)Öl hinzu.

- Öl-Sprays eignen sich hervorragend, um geringe Mengen Öl gleichmäßig auf dem gesamten Kochgut zu verteilen.

Hinweise Zum Kochgut

- Sie können sämtliche Tiefkühllebensmittel oder Lebensmittel speziell für den Backofen in der Heißluftfritteuse kochen.
- Um Kuchen, Pasteten oder andere Speisen mit Füllung oder Teig zum frittieren, legen Sie sie in einen hitzebeständigen Behälter und diesen dann in den Korb.
- Wenn Sie stark fettiges Kochgut in der Heißluftfritteuse kochen, tropft Fett vom Boden der Körbe. Um übermäßigen Rauch beim Kochen zu vermeiden, gießen Sie Fetttropfen hinterher aus.
- In Flüssigmarinade Eingelegtes Kochgut verursacht Spritzer und übermäßigen Rauch. Tupfen Sie solches Kochgut vor dem Kochen in der Heißluftfritteuse trocken.
- Beziehen Sie sich auf die Kochtabelle, um die ideale Kochfunktion für Ihr Rezept auszuwählen.

Mehr Funktionen

Automatisches Fortsetzen des Kochvorgangs

- Wenn Sie den Korb herausziehen, pausiert die Heißluftfritteuse den Kochvorgang automatisch. Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Display vorübergehend aus.
- Sobald der Korb wieder eingesetzt wird, setzt die Heißluftfritteuse den Kochvorgang gemäß Ihren vorherigen Einstellungen automatisch fort.

Anhalten

- Drücken Sie auf ►|| um den Kochvorgang anzuhalten. Die Heißluftfritteuse hört auf zu heizen und ►|| wird gelb blinkend, bis Sie ►|| drücken, um den Kochvorgang fortzusetzen.
- Nach einer Aktivität von 3 Minuten schaltet sich die Heißluftfritteuse aus.
- Diese Funktion bietet Ihnen die Möglichkeit, das Kochprogramm anzuhalten, ohne den Korb aus der Fritteuse zu nehmen.

Automatisches Abschalten

- Gibt es keine aktiven Kochprogramme, löscht die Heißluftfritteuse alle Einstellungen und schaltet sich nach drei Minuten Inaktivität aus.

Überhitzungsschutz

- Aus Sicherheitsgründen schaltet sich die Heißluftfritteuse bei Überhitzung automatisch aus. Lassen Sie die Heißluftfritteuse vollständig auskühlen, bevor Sie sie erneut benutzen.

PFLEGE UND WARTUNG

Hinweis:

Reinigen Sie den Korb und das Innere der Heißluftfritteuse stets nach jedem einzelnen Gebrauch. Das Auslegendeskorbs mit Folie (mit Ausnahme des Knusperblechs) kann die Reinigung erleichtern.

1. Schalten Sie die Heißluftfritteuse aus und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen. Wenn Sie den Korb herausnehmen, kühlt sich das Gerät schneller ab.
2. Wischen Sie die Außenseite der Heißluftfritteuse bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab.
3. Der Korb und das Knusperblech sind spülmaschinenfest. Sie können den Korb und das Knusperblech auch in heißem Seifenwasser mit einem nicht scheuemden Schwamm reinigen. Weichen Sie sie bei Bedarf ein.

Hinweis:

- Der Korb und das Knusperblech verfügen über eine Antihafbeschichtung. Bringen Sie sie nicht mit Metallbesteck oder aggressiven Reinigungsmitteln in Berührung.
 - Nach dem Waschen können sich Wasserflecken auf dem Korbfenster bilden. Das ist normal. Lassen Sie die Heißluftfritteuse 15 Minuten lang laufen, um den Korb vollständig zu trocknen.
4. Bei hartnäckigen Fettresten:
 - a. Verrühren Sie 30 ml/2 EL (US) Backpulver und 15 ml /1 EL (US) Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer streichfähigen Masse.
 - b. Verteilen Sie die Paste mit einem Schwamm auf den Körben und schrubben Sie sie.
 - c. Lassen Sie die Körbe 15 Minuten lang stehen, bevor Sie sie ausspülen. Waschen Sie den Korb vor der Verwendung mit Wasser und Seife.
 5. Reinigen Sie das Innere der Heißluftfritteuse mit einem leicht angefeuchteten, nicht scheuernden Schwamm oder Tuch. Tauchen Sie die Fritteuse nicht in Wasser. [Fig.8] Entfernen Sie bei Bedarf Kochgutreste von den Heizspulen.

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Heizspirale vollständig trocken ist, bevor Sie die Heißluftfritteuse einschalten.

SPECIFICATIONS

Modell	AF-625A
Stromversorgung	AC 220-240 V 50/60 Hz
Nennleistung	1700 W
Temperaturbereich	80°-200°C
Zeitspanne	1-60 Minuten
Abmessungen (inklusive Griff und Luftauslass-Distanzstück)	37x26x28 cm
Gewicht	3.8 Kg

Lieferumfang

- 1x Heißluftfritteuse
- 1x Rezeptbuch
- 1x Bedienungsanleitung

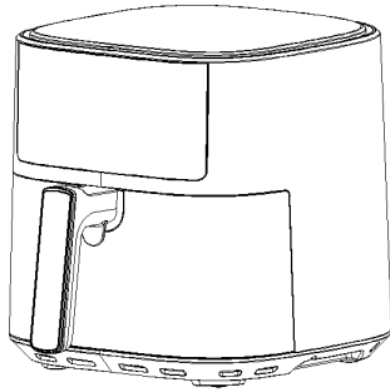
PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Abhilfe
Die Heißluftfritteuse lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse an die Stromversorgung angeschlossen ist.
	Setzen Sie den Korb fest in die Heißluftfritteuse ein.
Das Kochgut ist nicht vollständig gegart.	Füllen Sie weniger Kochgut in den Innerkorb. Wenn ein Korb überfullt ist, wird das Kochgut darin nicht vollständig gegart.
	Erhöhen Sie die Gartemperatur .
	Erhöhen Sie die zeit.
Das Kochgut ist ungleichmäßig gegart.	Wenn Kochgutteile aufeinander oder nah beieinander liegen, müssen sie während des Kochvorgangs geschüttelt oder gewendet werden.
Das Kochgut ist nicht kross.	Durch das Aufsprühen oder Zugeben einer kleinen Menge Öl kann das Kochgut krosser werden.
Der Korb lässt sich nicht sicher in die Heißluftfritteuse einsetzen.	Achten Sie darauf, dass sich nicht zu viel Kochgut im Korb befind.
Weißer Rauch oder Dampf tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Die Heißluftfritteuse kann beim ersten Gebrauch oder während des Kochvorgangs weißen Rauch oder Dampf erzeugen. Dies ist normal.
	Achten Sie darauf, dass der Korb und das Innere der Heißluftfritteuse ordnungsgemäß gereinigt und fettfrei sind.
	Das Kochen fettiger Speisen führt dazu, dass sich Öl unterhalb des Knusperblechs ansammelt. Dadurch entsteht weißer Rauch. Außerdem konnte der Korb heißer sein als gewöhnlich. Das ist normal und dürfte keine Auswirkung auf den Kochvorgang haben. Seien Sie im Umgang mit dem Korb vorsichtig
Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus.	Dunkler Rauch tritt aus der Heißluftfritteuse aus. Trennen Sie die Heißluftfritteuse unverzüglich von der Stromversorgung. Dunkler Rauch deutet auf verbranntes Kochgut oder einen Fehler im Stromkreis hin. Warten Sie, bis sich der Rauch vollständig verflüchtigt hat, bevor Sie den Korb herausnehmen. Wenn er nicht durch verbranntes Kochgut verursacht wurde, kontaktieren Sie den Kundendienst
Die Heißluftfritteuse gibt einen Geruch von Kunststoff ab.	Jede Heißluftfritteuse kann aufgrund des Herstellungsprozesses einen Plastikgeruch aufweisen. Das ist normal. Machen Sie einen Probelauf, um den Plastikgeruch loszuwerden. Sollte immer noch ein Plastikgeruch vorhanden sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Das Display zeigt den Fehlercode "E01/E02" an.	Es liegt eine Unterbrechung/Kurzschluss im Temperaturwächter vor. Kontaktiere den Kundenservice.

Hot Air Fryer

User Manual

Model: AF-625A



READ AND SAVE THESE

INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions when using your air fryer. Read all instructions.

Key Safety Points

- Do not touch hot surfaces. Use handle.
- Use caution when turning the basket over after cooking, as the hot crisper plate may fall out and create a safety hazard.
- Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through openings. Keep your hands and face clear of openings.
- CAUTION: The hot crisper plate may fall out when turning the basket over.


General Safety

- To protect against electric shock, do not immerse the air fryer housing, cord, or plug in water or other liquids.
- Closely supervise children near your air fryer. Unplug when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking of parts.
- Do not use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact Customer Support .
- Do not use third-party replacement parts or accessories, as this may cause injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not place the air fryer or any of its parts on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the basket) if it contains hot oil or other hot liquids.
- Always place the crisper plate on a heat-resistant surface after removing it from the basket.
- Do not clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Do not place anything on top of your air fryer. Do not store anything inside your air fryer.
- This air fryer is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the air fryer by a person responsible for their safety.
- Do not allow children to clean or perform maintenance on the air fryer unless they are supervised.
- Children should be supervised to ensure that they **do not** play with the air fryer.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Only use your air fryer as directed in this manual.
- Not for commercial use. Household use only.

Warning

- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)
- This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different than functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with CAUTION. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, and use heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to cool down before getting touched.

While Air Frying

- An air fryer works with hot air **only**. **Never** fill the basket with oil or fat.
- **Never** use your air fryer without the basket in place.
- **Do not** place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- **Do not** overfill the air fryer basket. Heaping amounts of food may touch the heating coils and cause a fire hazard.
- **Do not** touch accessories (including the crisper plate) during or immediately after air frying.
- **Do not** place paper, cardboard, non-heat-resistant plastic, or similar materials into your air fryer.
- **Never** put baking or parchment paper into the air fryer without food on top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils.
- **Always** use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloths, etc.). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately turn off and unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. White smoke is normal, caused by heating fat or food splashing, but dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for the smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support.
- To turn off the air fryer, press  once. The air fryer will beep, and all of the buttons will shut off except which will turn red.
- To unplug, grab the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- **Do not** leave your air fryer unattended while in use.

Power & Cord

- Turn off the air fryer before removing the plug from the outlet.
- Do not let the power cord (or any extension cord) hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
- Remove and discard the plug's protective cover to prevent a choking hazard.
- Never use an outlet below the counter when plugging in your air fryer.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts.
- Keep the air fryer and its cord out of reach of children.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.



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

Correct Disposal of this product



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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER [Fig.1]

Iceagle Air Fryer uses rapid 360° air circulation technology to cook with little to no oil for quick, crispy, delicious food with up to 85% less oil than deep fryers. Featuring user-friendly, one-touch controls, a nonstick basket for easy cleaning, and a secure, intuitive design the iceagle Air Fryer is the ultimate addition to your kitchen arsenal.

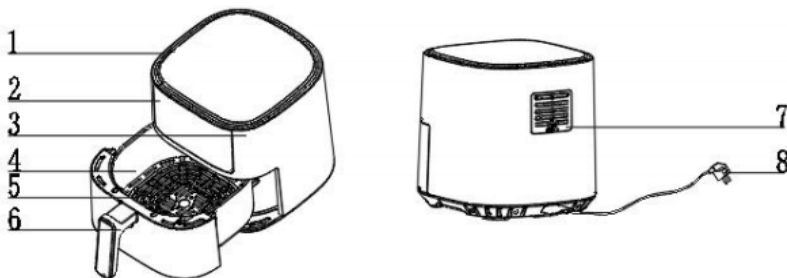


Fig.1

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. Air Inlet | 5. Crisper Plate |
| 2. Control Panel | 6. Basket Handle |
| 3. Housing | 7. Air Outlet |
| 4. Basket | 8. Power Cord |

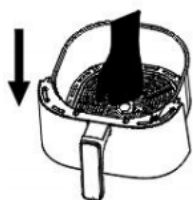


Fig.2

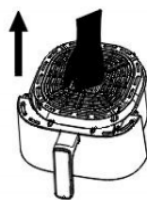


Fig.3



Fig.4



Fig.5

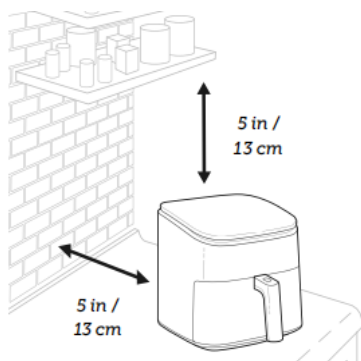


Fig.6

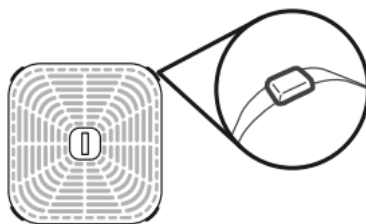


Fig.7

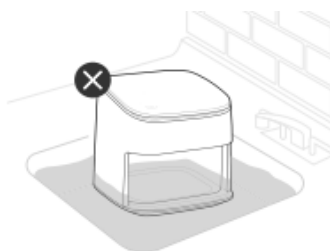


Fig.8

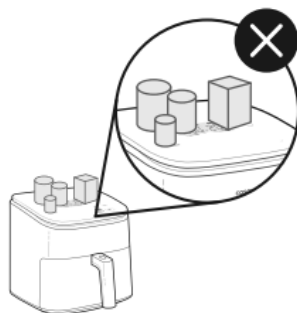
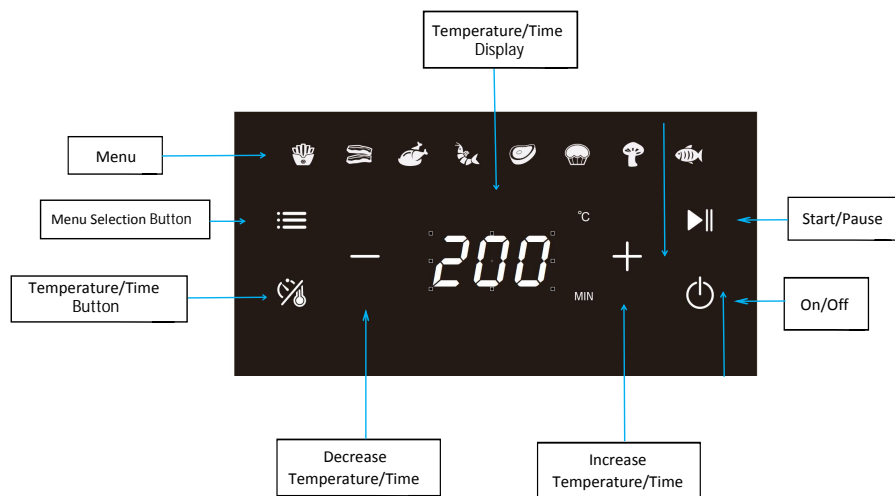


Fig.9

DISPLAY DIAGRAM



Caution

- Ensure the air fryer is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This air fryer is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the air fryer is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- The air fryer needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

BEFORE FIRST USE

1. Remove and discard all packaging from the air fryer, including any temporary stickers and the protective cover fitted over the power plug.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).

Note: Leave 5 inches / 13 cm of space behind and above the air fryer. [Fig.6] Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.

3. Wash both the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the air fryer with with a slightly moist cloth. Dry with a towel.

5. Place the crisper plate back into the basket. Tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side.
6. Place the basket inside the air fryer.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
2. Place the crisper plate in the basket [Fig.2].
 - The crisper plate contains 4 silicone stoppers made of food-safe material. These stoppers keep the plate fitted to the bottom of the basket.
 - When placing the crisper plate into the basket, tilt the crisper plate to insert one side first, then press down on the other side. [Fig.7]

Note: Forcing the crisper plate into the basket incorrectly may cause damage.

- Make sure children do not play with the silicone stoppers or swallow them.
3. Pull the cord from the storage compartment, which is located at the bottom of the appliance.

USING YOUR AIR FRYER

Note:

- Do not place anything on top of your air fryer. This will disrupt airflow and cause poor air frying results. [Figure 9]
- An air fryer is not a deep fryer. Do not fill the basket with oil, frying fat or any liquid.
- When taking the basket out of the air fryer, be careful of hot steam.

Cooking Functions

Using a cooking function is the easiest way to air fry. Functions are programmed with an ideal time, temperature, and fan speed for cooking certain foods, see Cooking Chart (page 20). All cooking functions' time and temperature can be adjusted. To customize a cooking function:

1. Carefully pull the basket out of the air fryer.[Fig.4]
2. Put the ingredients in the basket.
3. Slide the basket back into the air fryer [Fig.5]
4. Select the cooking function button you want to customize.
5. Tap **+** or **-** to set the function's time and temperature.
6. Tap **▶||** to begin air frying.
7. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Cooking Chart" in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

8. The air fryer will beep 3 times when finished. The display will show: End.
9. Take the basket out of the air fryer, being careful of hot steam. Use tongs or heat-safe utensils to remove the food from the basket.
10. Allow to cool before cleaning.

Cooking Chart

Note: Results may vary. For recipes and cooking inspiration, check out Recipe Book.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake	Extra information
Potato & fries					
Thin frozen fries	400-500	18-25	200	Yes	
Thick frozen fries	400-500	20-25	200	Yes	
Potato gratin	500	20-25	200	Yes	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	12-18	180	No	
Pork chops	100-500	12-18	180	No	
Hamburger	100-500	10-20	180	No	
Sausage roll	100-500	13-15	200	No	
Drumsticks	100-500	25-30	180	No	
Chicken breast	100-500	18-25	180	No	
Snacks					
Spring rolls	100-500	8-10	200	Yes	
Frozen chicken nuggets	100-500	8-12	180	Yes	
Frozen fish fingers	100-500	6-10	200	No	
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-500	8-10	180	No	
Stuffed vegetables	100-500	12-20	160	No	
Baking					
Cake	500	8-15	180	No	
Quiche	500	20-22	180	No	
Muffins	500	15-18	200	No	
Sweet snacks	500	20	160	No	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

Cooking Tips

Overfilling

If the basket is overfilled, food will cook unevenly.

Using Oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 2 US tbsp / 30 mL of oil.

- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

Food Tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to collect underneath the crisper plate. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.
- Refer to the Cooking Chart to select the ideal cooking function for your recipe (see page 20).

More Functions

Automatically Resume Cooking

- If you pull out the basket, the air fryer will pause cooking automatically. The display will turn off temporarily as a safety feature.
- When you return the basket, the air fryer will automatically resume cooking based on your previous settings.

Pausing

- Tap **▶||** to pause cooking. The air fryer will stop heating, and **▶||** will blink until you tap **▶||** again to resume cooking.
- After 3 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
- This function allows you to pause the cooking program without removing the basket from the air fryer.

Automatic Shutoff

- If the air fryer has no active cooking functions, the air fryer will clear all settings and turn off after 3 minutes of inactivity.

Overheat Protection

- If the air fryer overheats, it will automatically shut down as a safety feature. Let the air fryer cool down completely before using it again.

CARE & MAINTENANCE

Note:

Always clean the air fryer basket and crisper plate after every use.
Lining the basket with foil (except the crisper plate) may make cleanup easier.

1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the basket for faster cooling.

2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.

3. The basket and crisper plate are dishwasher-safe. You can also wash the basket and crisper plate with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

Note:

- The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.
- There may be water spots on the basket window after washing. This is normal. Run the air fryer for 15 minutes to completely dry the basket.
- 4. For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix 2 US tbsp / 30 mL of baking soda and 1 US tbsp / 15 mL of water to form a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub.
 - c. Let the basket sit for 15 minutes before rinsing. Wash the basket with soap and water before using.
- 5. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. Do not immerse in water. [Figure8]Clean the heating coil to remove food debris if needed. Dry before using.

Note: Ensure the heating coil is completely dry before turning on the air fryer.

SPECIFICATIONS

Model	AF-625A
Power Supply	AC 220-240 V 50/60 Hz
Rated Power	1700 W
Temperature Range	80°-200°C
Time Range	1 - 60 min
Dimensions (including handle and air outlet spacer)	37x26x28 cm
Weight	3.8 Kg

Package Contents

1 x Air Fryer
1 x Recipe Book
1 x User Manual

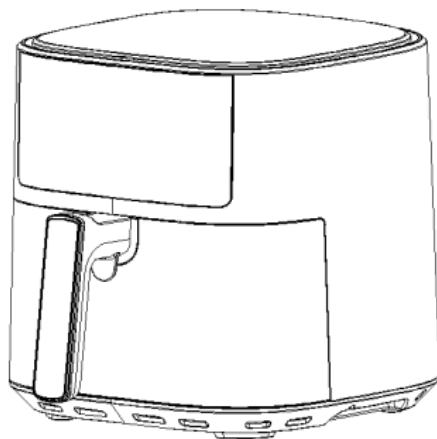
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer does not work.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Food is not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstuffed, then food will be undercooked.
	Increase cooking temperature
	Increase cooking time.
Food is fried unevenly .	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g.fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Food is not crispy.	Spraying or brushing a small amount of oil on food can increase crispiness.
Basket will not slide into the air fryer securely.	Make sure the basket is not overfilled with food.
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy.
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal and should not affect cooking. Handle the basket with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support.
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process.This is normal.Try a Test Run to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support.
Display shows Error Code "E01/E02"	There is an open/short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support.

Friteuse à air chaud

Manuel de l'Utilisateur

Modèle: AF-625A



RVEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

GARANTIES IMPORTANTES

Suivez les précautions de sécurité de base lorsque vous utilisez votre friteuse à air. Lisez toutes les instructions.

Points clés de sécurité

- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée.
- Soyez prudent lorsque vous retournez le panier après la cuisson, car la plaque chaude du bac à légumes peut tomber et créer un risque pour la sécurité.
- Ne bloquez aucune ouverture de ventilation. La vapeur chaude s'échappe par les ouvertures. Gardez vos mains et votre visage éloignés des ouvertures.
- ATTENTION: La plaque à légumes chaude peut tomber lorsque vous retournez le panier.


Sécurité générale

- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le boîtier, le cordon ou la fiche de la friteuse à air dans l'eau ou d'autres liquides.
- Surveillez de près les enfants à proximité de votre friteuse à air. Débranchez lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- N'utilisez pas votre friteuse à air si elle est endommagée, ne fonctionne pas ou si le cordon ou la prise est endommagé. Contactez l'assistance clientèle.
- N'utilisez pas de pièces de rechange ou d'accessoires tiers, car cela pourrait provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne placez pas la friteuse à air ou l'une de ses pièces sur une cuisinière, à proximité de brûleurs à gaz ou électriques, ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez votre friteuse à air (ou retirez le panier) si elle contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Placez toujours le bac à légumes sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retiré du panier.
- Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des fragments métalliques peuvent se détacher du patin et toucher des pièces électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
- Ne placez rien sur votre friteuse à air. Ne rangez rien à l'intérieur de votre friteuse à air.
- Cette friteuse à air n'est pas destinée à être utilisée par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de la friteuse à air par une personne responsable. pour leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants nettoyer ou effectuer l'entretien de la friteuse à air sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la friteuse à air.
- Cette friteuse à air n'est pas destinée à être utilisée au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Utilisez votre friteuse à air uniquement comme indiqué dans ce manuel.
- Pas pour un usage commercial. Usage domestique uniquement.

Avertissement

- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2)
- Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent développer des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec PRUDENCE. L'équipement doit être touché uniquement au niveau des poignées et des surfaces de préhension prévues et utiliser une protection thermique comme des gants ou similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.

Pendant la friture à l'air

- Une friteuse à air fonctionne uniquement avec de l'air chaud. Ne remplissez jamais le panier d'huile ou de graisse.
- N'utilisez jamais votre friteuse à air sans le panier en place.
- Ne placez pas d'aliments surdimensionnés ou d'ustensiles métalliques dans votre friteuse à air.
- Ne remplissez pas trop le panier de la friteuse à air. De grandes quantités de nourriture peuvent toucher les serpentins de chauffage et provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas les accessoires (y compris la plaque à légumes) pendant ou immédiatement après la friture à l'air libre.
- Ne placez pas de papier, de carton, de plastique non résistant à la chaleur ou de matériaux similaires dans votre friteuse à air.
- Ne mettez jamais de papier sulfurisé ou de papier sulfurisé dans la friteuse sans aliments dessus. La circulation de l'air peut faire soulever le papier et toucher les serpentins chauffants.
- Utilisez toujours des récipients résistant à la chaleur. Soyez extrêmement prudent si vous utilisez des récipients qui ne sont ni en métal ni en verre.
- Gardez votre friteuse à air éloignée des matériaux inflammables (rideaux, nappes, etc.). Utilisez sur une surface grasse, stable et résistante à la chaleur, à l'écart des sources de chaleur ou des liquides.
- Éteignez et débranchez immédiatement votre friteuse à air si vous voyez de la fumée noire sortir. La fumée blanche est normale, causée par la chaleur de la graisse ou les éclaboussures d'aliments, mais une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème de circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, contactez le service client.
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez  une fois. La friteuse à air émettra un bip et tous les boutons s'éteindront, sauf celui qui deviendra rouge.
- Pour débrancher, saisissez la fiche et tirez de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas votre friteuse à air sans surveillance pendant son utilisation.

Cordon d'alimentation

- Éteignez la friteuse à air avant de retirer la fiche de la prise.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation (ou toute rallonge) pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- Retirez et jetez le couvercle de protection de la fiche pour éviter tout risque d'étouffement.
- N'utilisez jamais une prise sous le comptoir lorsque vous branchez votre friteuse à air.
- Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
- Gardez la friteuse à air et son cordon hors de portée des enfants.
- Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.



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

Élimination correcte de ce produit



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

CONSERVEZ-LES INSTRUCTIONS

FAIRE CONNAISSANCE AVEC VOTRE FRITEUSE À AIR (Fig.1)

La friteuse à air Iceagle utilise une technologie de circulation d'air rapide à 360° pour cuisiner avec peu ou pas d'huile pour des aliments rapides, croustillants et délicieux avec jusqu'à 85 % d'huile en moins que les friteuses. Dotée de commandes conviviales à une touche, d'un panier antiadhésif pour un nettoyage facile et d'une conception sécurisée et intuitive, la friteuse à air iceagle est le complément ultime à votre arsenal de cuisine.

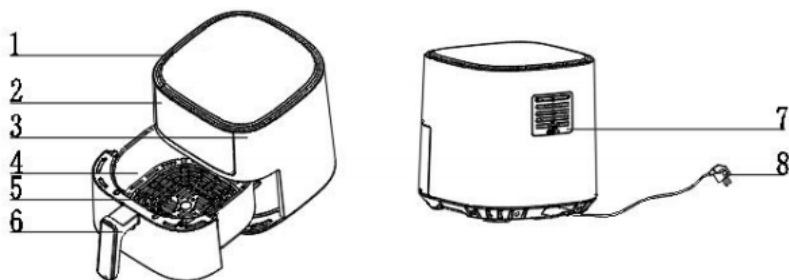


Fig.1

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Entrée d'air | 5. Étagère |
| 2. Panneau de configuration | 6. Poignée du panier |
| 3. Poignée du boîtier | 7. Sortie d'air |
| 4. Panier | 8. Cordon d'alimentation |

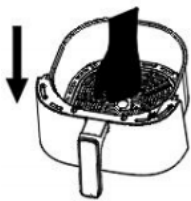


Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5

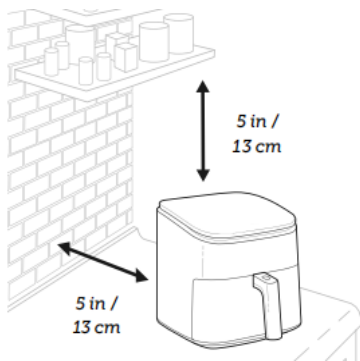


Fig.6

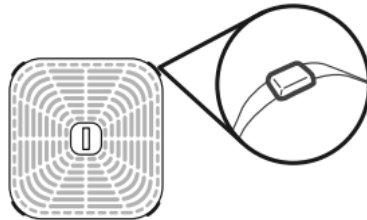


Fig.7

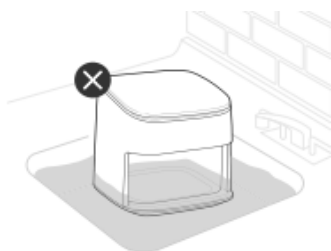


Fig.8

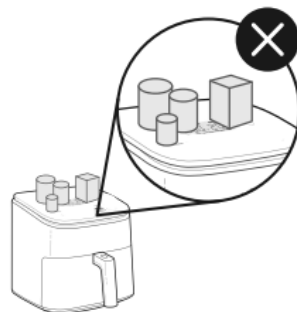
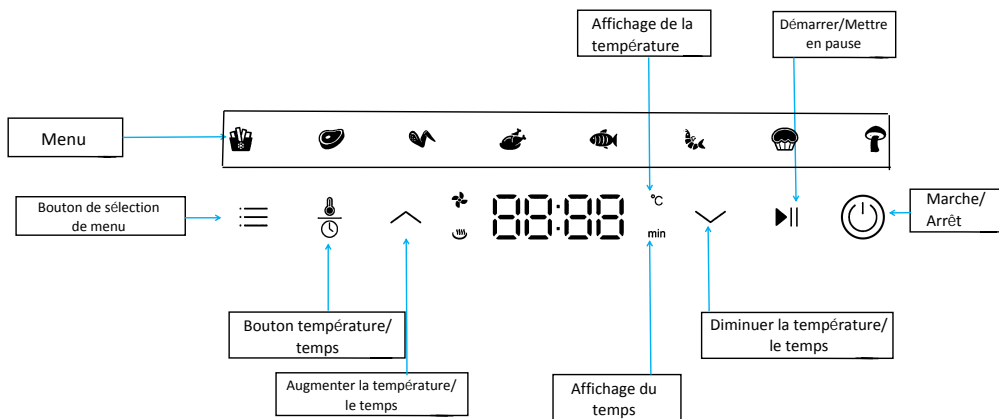


Fig.9

Diagramme d'affichage



Prudence

- Assurez-vous que la friteuse à air est placée sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cette friteuse à air est conçue pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas convenir à une utilisation sûre dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les motels et autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Si la friteuse à air est utilisée de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou si elle n'est pas utilisée de manière inappropriée ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou si elle n'est pas utilisée conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient invalide et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- La friteuse à air a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir pour une manipulation ou un nettoyage en toute sécurité.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez et jetez tous les emballages de la friteuse à air, y compris les autocollants temporaires et le couvercle de protection posé sur la fiche d'alimentation.
2. Placez la friteuse à air sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Tenir à l'écart des zones pouvant être endommagées par la vapeur (telles que les murs ou les placards).

Remarque: laissez un espace de 5 pouces / 13 cm derrière et au-dessus de la friteuse à air. [Fig.6] Laissez suffisamment d'espace devant la friteuse à air pour retirer le panier.

3. Lavez soigneusement le panier et le bac à légumes, à l'aide d'un lave-vaisselle ou d'une éponge non abrasive.
4. Essayez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon légèrement humide. Sécher avec une serviette.

5. Remettez le bac à légumes dans le panier. Inclinez le bac à légumes pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.
6. Placez le panier à l'intérieur de la friteuse à air.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
 2. Placez le bac à légumes dans le panier [Fig.2].
- Le bac à légumes contient 4 bouchons en silicone en matériau de qualité alimentaire. Ces bouchons maintiennent la plaque fixée au fond du panier.
 - Lorsque vous placez le bac à légumes dans le panier, inclinez le bac à légumes pour insérer d'abord un côté, puis appuyez sur l'autre côté.[Fig.7]

Remarque: Si vous forcez incorrectement le bac à légumes dans le panier, vous risquez de l'endommager.

- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec les bouchons en silicone et ne les avalent pas.
3. Retirez le cordon du compartiment de rangement situé au bas de l'appareil.




UTILISER VOTRE FRITEUSE À AIR

Note:

- Ne placez rien sur votre friteuse à air. Cela perturberait la circulation de l'air et entraînerait de mauvais résultats de friture à l'air. [Fig.9]
- Une friteuse à air n'est pas une friteuse. Ne remplissez pas le panier avec de l'huile, de la graisse de friture ou tout autre liquide.
- Lorsque vous retirez le panier de la friteuse à air, faites attention à la vapeur chaude.

Fonctions de cuisson

UL'utilisation d'une fonction de cuisson est le moyen le plus simple de faire frire à l'air libre. Les fonctions sont programmées avec une durée, une température et une vitesse de ventilateur idéales pour la cuisson de certains aliments, voir Tableau de cuisson (page 31). La durée et la température de toutes les fonctions de cuisson peuvent être ajustées. Pour personnaliser une fonction de cuisson :

1. Retirez le panier de la friteuse à air.[Fig.4]
2. Mettez les ingrédients dans le panier.
3. Remettez le panier dans la friteuse à air. [Fig.5]
4. Sélectionnez le bouton de fonction de cuisson que vous souhaitez personnaliser.
5. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure et la température de la fonction.
6. Appuyez sur  pour commencer la friture à l'air libre.
7. Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (voir la section « Tableau de cuisson » de ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et secouez-la. Remettez ensuite la casserole dans la friteuse à air.

8. La friteuse à air émettra 3 bips une fois terminée. L'écran affichera: End.
9. Retirez le panier de la friteuse à air en faisant attention à la vapeur chaude. Utilisez des pinces ou des ustensiles résistant à la chaleur pour retirer les aliments du panier.
10. Laisser refroidir avant de nettoyer.

Tableau de cuisson

Remarque: Les résultats peuvent varier. Pour des recettes et des inspirations culinaires, consultez le livre de recettes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temp (/°C)	Secouer	Informations supplémentaires
Frites					
Frites fines surgelées	400-500	18-25	200	Oui	
Frites épaisses surgelées	400-500	20-25	200	Oui	
Gratin dauphinois	500	20-25	200	Oui	
Viande de volaille					
Steak	100-500	12-18	180	Non	
Côtes de porc	100-500	12-18	180	Non	
Hamburger	100-500	10-20	180	Non	
Rouleau de saucisse	100-500	13-15	200	Non	
Pilons	100-500	25-30	180	Non	
Poitrine de poulet	100-500	18-25	180	Non	
Collations					
Rouleaux de printemps	100-500	8-10	200	Oui	
Nuggets de poulet surgelés	100-500	8-12	180	Oui	
Bâtonnets de poisson surgelés	100-500	6-10	200	Non	
Snacks au fromage panés surgelés	100-500	8-10	180	Non	
Légumes farcis	100-500	12-20	160	Non	
Pâtisserie					
Gâteau	500	8-15	180	Non	
Quiche	500	20-22	180	Non	
Muffins	500	15-18	200	Non	
Des collations sucrées	500	20	160	Non	

Remarque: Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse à air est encore froide.

Conseils de cuisine

Remplissage excessif

Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas cuits uniformément.

Utilisation d'huile

- Ajouter un peu d'huile rendra vos aliments plus croustillants. Ajoutez un maximum de 30 ml/2 cuillères à soupe (US) d'huile.

- Les sprays d'huile sont idéaux pour répartir uniformément de petites quantités d'huile sur tous les aliments en cours de cuisson.

Remarques sur les aliments à cuisiner

- Vous pouvez cuire tous les aliments surgelés ou les aliments spécialement destinés au four dans la friteuse à air chaud.
- Pour faire frire des gâteaux, des tartes ou d'autres aliments fourrés ou battus, placez-les dans un battus, placez-les dans un récipient résistant à la chaleur, puis placez-les dans le panier.
- La friture à l'air libre d'aliments riches en graisses entraînera une accumulation de graisse sous la plaque du bac à légumes. Pour éviter un excès de fumée pendant la cuisson, versez le jus de graisse après la cuisson.
- Les aliments marinés dans une marinade liquide provoquent des éclaboussures et une fumée excessive. Séchez ces aliments avant de les cuire dans la friteuse à air chaud.
- Référez-vous au tableau de cuisson pour sélectionner la fonction de cuisson idéale pour votre recette (voir page 14).

Plus de fonctions

Reprise automatique de la cuisson

- Si vous retirez le panier, la friteuse à air mettra automatiquement la cuisson en pause. L'écran s'éteindra temporairement par mesure de sécurité.
- Lorsque vous remettez le panier, la friteuse à air reprend automatiquement la cuisson en fonction de vos paramètres précédents.

Pause

- Appuyez ►|| pour mettre la cuisson en pause. La friteuse à air cessera de chauffer et ►|| clignotera jusqu'à ce que vous appuyiez sur ►|| à nouveau pour reprendre la cuisson.
- Après 3 minutes d'inactivité, la friteuse à air s'éteindra.
- Cette fonction vous permet de mettre en pause le programme de cuisson sans retirer le panier de la friteuse à air.

Arrêt automatique

- Si la friteuse à air n'a pas de fonctions de cuisson actives, la friteuse à air effacera tous les paramètres et s'éteindra après 3 minutes d'inactivité.

Protection contre la surchauffe

- Si la friteuse à air surchauffe, elle s'éteindra automatiquement par mesure de sécurité. Laissez la friteuse à air refroidir complètement avant de la réutiliser.

SOINS ET ENTRETIEN

Remarque:

Nettoyez toujours le panier de la friteuse à air et la plaque du bac à légumes après chaque utilisation.

Tapisser le panier de papier d'aluminium (sauf pour le bac à légumes) peut faciliter le nettoyage.

1. Éteignez et débranchez la friteuse à air. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Retirez le panier pour un refroidissement plus rapide.
2. Essuyez l'extérieur de la friteuse à air avec un chiffon humide, si nécessaire.
3. Le panier et le bac à légumes vont au lave-vaisselle. Vous pouvez également laver le panier et le bac à légumes avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge non abrasive. Faire tremper si nécessaire.

Remarque:

- Le panier et le bac à légumes ont un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques et des produits de nettoyage abrasifs.
- Il peut y avoir des taches d'eau sur la fenêtre du panier après le lavage. C'est normal. Faites fonctionner la friteuse à air pendant 15 minutes pour sécher complètement le panier.
- 4. Pour les graisses tenaces:
 - a. Dans un petit bol, mélangez 2 cuillères à soupe/ 30mL de bicarbonate de soude et 1 cuillère à soupe/15mL d'eau pour former une pâte à tartiner.
 - b. Utilisez une éponge pour étaler la pâte sur les paniers et frottez.
 - c. Laissez les paniers reposer pendant 15 minutes avant de rincer. Lavez le panier avec de l'eau et du savon avant utilisation.
- 5. Nettoyez l'intérieur de la friteuse à air avec une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif. Ne pas plonger dans l'eau. [Figure 8] Nettoyez le serpentin chauffant pour éliminer les débris alimentaires si nécessaire. Sécher avant utilisation.

Remarque: assurez-vous que le serpentin de chauffage est complètement sec avant d'allumer la friteuse à air.

CARACTÉRISTIQUES

Modèle	AF-625A
Alimentation électrique	AC 220-240 V 50/60 Hz
Puissance nominale	1700W
Plage de températures	80°-200°C
Plage de durée de cuisson	1 à 60 minutes
Dimensions (comprend la poignée et l'entretoise de sortie d'air)	37x26x28 cm
Poids	3.8 Kg

Contenu de l'emballage

- 1 Friteuse sans huile
- 1 Livre de recettes
- 1 Notice d'utilisation

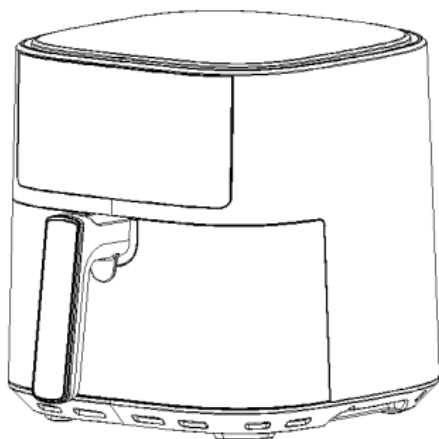
DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
La friteuse à air chaud ne peut pas être allumée.	Vérifiez si la friteuse à air est connectée à l'alimentation électrique.
	Placez fermement le panier dans la friteuse à air.
La nourriture n'est pas entièrement cuite.	Mettez moins de nourriture dans le panier intérieur. Si un panier est trop rempli, les aliments qu'il contient ne seront pas complètement cuits.
	Augmenter la température de cuisson
	Augmenter le temps
La nourriture est cuite de manière inégale.	Si des morceaux d'aliments sont superposés ou proches les uns des autres, ils doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson
La nourriture n'est pas croustillante	Pulvériser ou ajouter une petite quantité d'huile peut rendre les aliments plus croustillants.
Le panier ne rentre pas correctement dans la friteuse à air.	Assurez-vous qu'il n'y a pas trop de nourriture dans le panier
De la fumée blanche ou de la vapeur sort de la friteuse à air.	La friteuse à air peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lors de la première utilisation ou pendant la cuisson. Ceci est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse à air sont correctement nettoyés et exempts de graisse.
	La cuisson d'aliments gras provoque une accumulation d'huile sous le plateau croustillant, créant de la fumée blanche. De plus, le panier pourrait être plus chaud que d'habitude. Ceci est normal et ne devrait avoir aucun effet sur le processus de cuisson. Soyez prudent lorsque vous manipulez le panier.
De la fumée noire sort de la friteuse à air	Débranchez immédiatement la friteuse à air de l'alimentation électrique. Une fumée sombre indique des aliments brûlés ou un défaut dans le circuit électrique. Attendez que la fumée se soit complètement dissipée avant de retirer le panier. Si cela n'est pas dû à des aliments brûlés, contactez le service client
La friteuse à air dégage une odeur de plastique.	Toute friteuse à air peut avoir une odeur de plastique en raison du processus de fabrication. C'est normal. Faites un essai pour éliminer l'odeur de plastique. S'il y a encore une odeur de plastique, veuillez contacter le service client.
L'écran affiche le code d'erreur «E01/E02»	Il y a une interruption/un court-circuit dans le contrôleur de température. Contactez le service à la clientèle.

Friggitrice ad aria

Manuale d'uso

Modello: AF-625A



SI PREGA DI LEGGERE E SALVARE QUESTI ISTRUZIONI

TUTELA IMPORTANTE

Seguire le precauzioni di sicurezza di base quando si utilizza la friggitrice ad aria. Leggi tutte le istruzioni.

Punti chiave per la sicurezza

- Non toccare le superfici calde. Usa la maniglia.
- Prestare attenzione quando si gira il cestello dopo la cottura, poiché il piatto frutta e verdura caldo potrebbe cadere e creare un pericolo per la sicurezza.
- Non bloccare le aperture di ventilazione. Il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture. Tenere le mani e il viso lontani dalle aperture.
- **ATTENZIONE:** il piatto frutta e verdura caldo potrebbe cadere quando si capovolge il cestello.


Sicurezza generale

- Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere l'alloggiamento o il cavo della friggitrice, né collegare acqua o altri liquidi.
- Sorvegliare attentamente i bambini che si trovano vicino alla friggitrice. Scollegare quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o togliere le parti.
- Non utilizzare la friggitrice se è danneggiata, non funziona o se il cavo o la spina sono danneggiati. Contatta l'assistenza clienti.
- Non utilizzare parti di ricambio o accessori di terze parti, poiché ciò potrebbe causare lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non posizionare la friggitrice o le sue parti su un fornello, vicino a fornelli a gas o elettrici o in un forno riscaldato.
- Prestare estrema attenzione quando si sposta la friggitrice (o si rimuove il cestello) se contiene olio bollente o altri liquidi caldi.
- Appoggiare sempre il piatto frutta e verdura su una superficie resistente al calore dopo averlo rimosso dal cestello.
- Non pulire con spugnette metalliche. I frammenti di metallo possono staccarsi dal cuscinetto e toccare le parti elettriche, creando il rischio di scosse elettriche.
- Non posizionare nulla sopra la friggitrice. Non conservare nulla all'interno della friggitrice.
- Questa friggitrice non è destinata all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso della friggitrice da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Non consentire ai bambini di pulire o eseguire la manutenzione sulla friggitrice ad aria senza supervisione.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con la friggitrice.
- Questa friggitrice non è progettata per essere utilizzata tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Utilizzare la friggitrice solo come indicato in questo manuale.
- Non per uso commerciale. Solo uso domestico.

Avvertimento

- Qualsiasi superficie accessibile potrebbe surriscaldarsi durante l'uso (Fig.2)
- Questo apparecchio elettrico è dotato di una funzione di riscaldamento. Superfici, anche diverse da quelle funzionali, possono sviluppare temperature elevate. Poiché le temperature vengono percepite in modo diverso da persone diverse, questa apparecchiatura deve essere utilizzata con **ATTENZIONE**. L'attrezzatura deve essere toccata solo in corrispondenza delle maniglie e delle superfici di presa previste e utilizzare protezioni dal calore come guanti o simili. Le superfici diverse da quelle previste per la presa devono avere tempo sufficiente per raffreddarsi prima di essere toccate.

Durante la frittura ad aria

- Una friggitrice funziona solo con aria calda. Non riempire mai il cestello con olio o grassi.
- Non utilizzare mai la friggitrice senza il cestello in posizione.
- Non posizionare alimenti di grandi dimensioni o utensili metallici nella friggitrice.
- Non riempire eccessivamente il cestello della friggitrice ad aria. Quantità eccessive di cibo possono toccare le serpentine di riscaldamento e causare pericolo di incendio.
- Non toccare gli accessori (incluso il piatto frutta e verdura) durante o immediatamente dopo la frittura ad aria.
- Non inserire carta, cartone, plastica non resistente al calore o materiali simili nella friggitrice.
- Non inserire mai carta da forno o pergamena nella friggitrice senza cibo sopra. La circolazione dell'aria può causare il sollevamento della carta e il contatto con le bobine di riscaldamento.
- Utilizzare sempre contenitori resistenti al calore. Sii estremamente cauto se usi contenitori che non siano di metallo o di vetro.
- Tenere la friggitrice lontano da materiali infiammabili (tende, tovaglie, ecc.). Utilizzare su una superficie grassa, stabile e resistente al calore, lontano da fonti di calore o liquidi.
- Spegni e scollega immediatamente la friggitrice se vedi uscire del fumo scuro. Il fumo bianco è normale ed è causato dal riscaldamento del grasso o dagli schizzi di cibo, ma il fumo scuro significa che il cibo sta bruciando o che c'è un problema al circuito. Attendere che il fumo si diradi prima di estrarre il cestello. Se la causa non è cibo bruciato, contattare l'assistenza clienti.
- Per spegnere la friggitrice, premere  una volta. La friggitrice emetterà un segnale acustico e tutti i pulsanti si spegneranno, tranne quello che diventerà rosso.
- Per scollegare, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
- Non lasciare la friggitrice ad aria incustodita mentre è in uso.

Cavo di alimentazione

- Spegnere la friggitrice prima di rimuovere la spina dalla presa.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione (o qualsiasi prolunga) penda dal bordo di un tavolo o bancone o tocchi superfici calde.
- Rimuovere ed eliminare il coperchio protettivo della spina per evitare il rischio di soffocamento.
- Non utilizzare mai una presa sotto il bancone quando si collega la friggitrice ad aria.
- Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare le parti.
- Tenere la friggitrice e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Viene fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio derivante dall'impigliarsi o dall'inciampare in un cavo più lungo.



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

Corretto smaltimento di questo prodotto



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

SALVATELI ISTRUZIONI

CONOSCERE LA VOSTRA FRIGGITRICE(Fig.1)

La friggitrice ad aria Iceagle utilizza una tecnologia di circolazione rapida dell'aria a 360° per cucinare con poco o nessun olio e ottenere cibi veloci, croccanti e deliziosi con fino all'85% di olio in meno rispetto alle friggitrici. Dotata di controlli one-touch intuitivi, un cestello antiaderente per una facile pulizia e un design sicuro e intuitivo, la friggitrice ad aria iceagle è l'aggiunta definitiva al tuo arsenale da cucina.

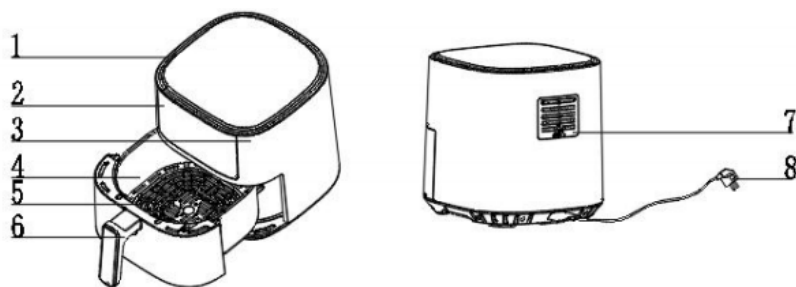


Fig.1

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1. Ingresso dell'aria | 5. Piatto frutta e verdura |
| 2. Pannello di controllo | 6. Maniglia del cestello |
| 3. Alloggiamento | 7. Uscita dell'aria |
| 4. Cestino | 8. Cavo di alimentazione |

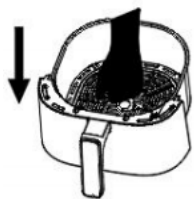


Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5

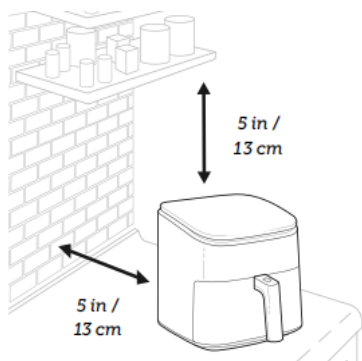


Fig.6

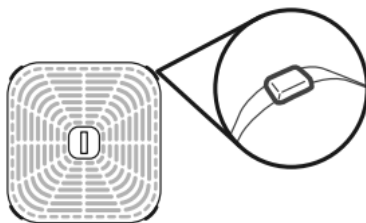


Fig.7

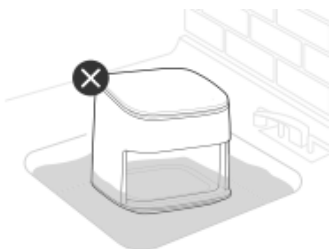


Fig.8

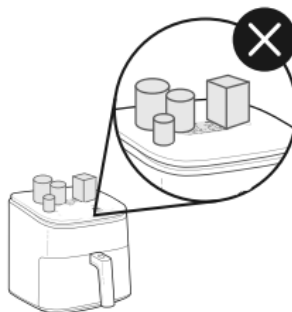
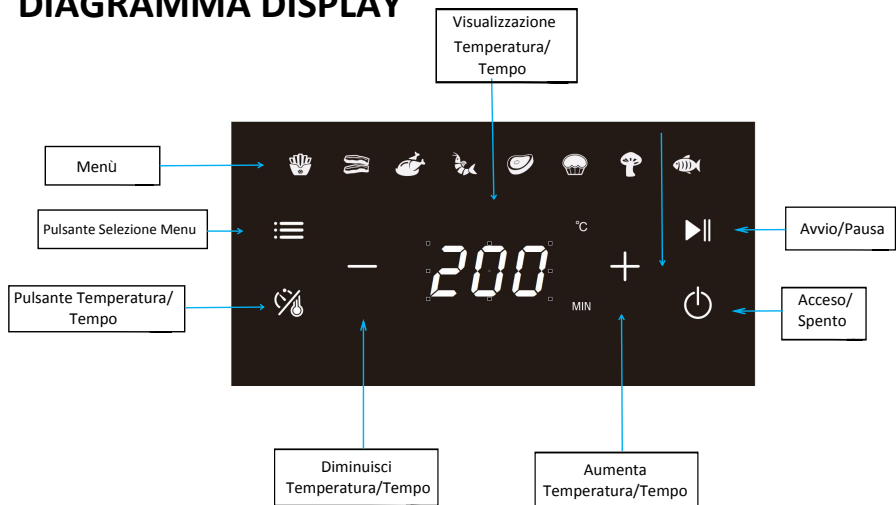


Fig.9

DIAGRAMMA DISPLAY



Attenzione

- Assicurarsi che la friggitrice sia posizionata su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questa friggitrice è progettata solo per uso domestico. Potrebbe non essere adatto all'uso sicuro in ambienti quali cucine del personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Né è destinato all'uso da parte dei clienti di hotel, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se la friggitrice viene utilizzata in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o se non viene utilizzata in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o non viene utilizzata secondo le istruzioni del manuale utente, la garanzia decade e potremmo rifiutare qualsiasi responsabilità per i danni causati.
- La friggitrice necessita di circa 30 minuti per raffreddarsi per poter essere maneggiata o pulita in sicurezza.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere ed eliminare tutto l'imballaggio dalla friggitrice, compresi eventuali adesivi temporanei e la copertura protettiva montata sulla spina di alimentazione.
2. Posizionare la friggitrice su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Tenere lontano dalle zone che possono essere danneggiate dal vapore (come pareti o armadi).

Nota: lasciare 5 pollici/13 cm di spazio dietro e sopra la friggitrice. [Fig.6] Lasciare spazio sufficiente davanti alla friggitrice per rimuovere il cestello.

3. Lavare accuratamente sia il cestello che il piatto frutta e verdura, utilizzando una lavastoviglie o una spugna non abrasiva.
4. Pulisci l'interno e l'esterno della friggitrice con un panno leggermente umido. Asciugare con un asciugamano.

5. Riposizionare il piatto frutta e verdura nel cestello. Inclinare il piatto frutta e verdura per inserire prima un lato, quindi premere verso il basso l'altro lato.
6. Posiziona il cestello all'interno della friggitrice.

PREPARAZIONE ALL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana.
2. Posizionare il piatto frutta e verdura nel cestello [Fig.2].

- Il piatto frutta e verdura contiene 4 tappi in silicone realizzati in materiale adatto agli alimenti. Questi tappi mantengono la piastra fissata al fondo del cestello.
- Quando si posiziona il piatto frutta e verdura nel cestello, inclinare il piatto frutta e verdura per inserire prima un lato, quindi premere verso il basso l'altro lato. [Fig.7]

Nota: forzare in modo errato il piatto frutta e verdura nel cestello potrebbe causare danni.

- Assicurarsi che i bambini non giochino con i tappi in silicone né li ingeriscano.
3. Estrarre il cavo dal vano portaoggetti, che si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.

UTILIZZANDO LA FRIGGITRICE AD ARIA

Nota:

- Non posizionare nulla sopra la friggitrice. Ciò interromperà il flusso d'aria e causerà scarsi risultati di frittura ad aria. [Fig.9]
- Una friggitrice ad aria non è una friggitrice. Non riempire il cestello con olio, grassi per friggere o altri liquidi.
- Quando si toglie il cestello dalla friggitrice, fare attenzione al vapore caldo.

Funzioni di cottura

Usare una funzione di cottura è il modo più semplice per friggere all'aria aperta. Le funzioni sono programmate con un tempo, una temperatura e una velocità della ventola ideali per la cottura di determinati alimenti, vedere la Tabella di cottura (pagina 42). È possibile regolare il tempo e la temperatura di tutte le funzioni di cottura. Per personalizzare una funzione di cottura:

1. Estrarre il cestello dalla friggitrice.[Fig.4].
2. Metti gli ingredienti nel cestino.
3. Reinsere il cestello nella friggitrice [Fig.5].
4. Seleziona il pulsante della funzione di cottura che desideri personalizzare.
5. Tocca **+** o **-** per impostare l'ora e la temperatura della funzione.
6. Tocca **▶||** per iniziare la frittura ad aria.
7. Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Tabella di cottura" in questo capitolo). Per scuotere gli ingredienti, estrarre la padella dall'apparecchio afferrandola per la maniglia e scuoterla. Quindi reinsertisci la padella nella friggitrice.

8. Al termine, la friggitrice emetterà 3 segnali acustici. Il display mostrerà: End.
 9. Togli il cestello dalla friggitrice, facendo attenzione al vapore caldo. Utilizzare pinze o utensili resistenti al calore per rimuovere il cibo dal cestello.
 10. Lasciare raffreddare prima di pulire.
- Avvertenze sugli alimenti da cucinare**

Tabella di cucina

Nota: i risultati possono variare. Per ricette e ispirazione culinaria, consulta il ricettario.

	Min-max Quantità ¹⁾ (g)	Time (min.)	Temp (/°C)	Scuotere	Ulteriori informazioni
Patate fritte					
Patatine sottili surgelate	400-500	18-25	200	Sì	
Patatine fritte spesse surgelate	400-500	20-25	200	Sì	
Patate gratinate	500	20-25	200	Sì	
Carne e pollame					
Bistecca	100-500	12-18	180	No	
Costolette di maiale	100-500	12-18	180	No	
Hamburger	100-500	10-20	180	No	
Rotolo di salsiccia	100-500	13-15	200	No	
Bacchette	100-500	25-30	180	No	
Petto di pollo	100-500	18-25	180	No	
Spuntini					
Involtni primavera	100-500	8-10	200	Sì	
Bocconcini di pollo congelati	100-500	8-12	180	Sì	
Bastoncini di pesce congelati	100-500	6-10	200	No	
Snack surgelati al formaggio pangrattato	100-500	8-10	180	No	
Verdure ripiene	100-500	12-20	160	No	
Cottura al forno					
Torta	500	8-15	180	No	
Quiche	500	20-22	180	No	
Muffins	500	15-18	200	No	
Snack dolci	500	20	160	No	

Nota: aggiungere 3 minuti al tempo di preparazione quando si inizia a friggere mentre la friggitrice è ancora fredda.

Consigli di cucina

Riempimento eccessivo

Se il cestello è troppo pieno, il cibo cuocerà in modo non uniforme.

Utilizzo dell'olio

- L'aggiunta di una piccola quantità di olio al cibo lo renderà più croccante. Utilizzare non più di 2 cucchiaini americani/30 ml di olio.

- Gli spray per olio sono eccellenti per applicare piccole quantità di olio in modo uniforme su tutti gli alimenti.

Avvertenze sugli alimenti da cucinare

- Nella friggitrice ad aria calda è possibile cuocere tutti gli alimenti surgelati o specifici per il forno.
- Per friggere torte, crostate o altri alimenti con ripieno o pastella, metterli in un contenitore resistente al calore e poi inserirli nel cestello.
- Se si cucinano cibi molto grassi nella friggitrice ad aria calda, il grasso colerà dal fondo dei cestelli, per evitare eccessivo fumo durante la cottura, versare successivamente i residui di grasso.
- Il cibo marinato in marinata liquida provoca schizzi e fumo eccessivo. Asciugare tali alimenti prima di cuocerli nella friggitrice ad aria calda.
- Fare riferimento alla Tabella di Cottura per selezionare la funzione di cottura ideale per la vostra ricetta (vedi pagina 42).

Più funzionalità

Riprendi automaticamente la cottura

- Se si estrae il cestello, la friggitrice metterà automaticamente in pausa la cottura. Il display si spegnerà temporaneamente come caratteristica di sicurezza.
- Quando si ripone il cestello, la friggitrice riprenderà automaticamente la cottura in base alle impostazioni precedenti.

Pausa

- Toccare ►|| per mettere in pausa la cottura. La friggitrice smetterà di riscaldarsi e ►|| lampeggerà finché non tocchi ►|| nuovamente per riprendere la cottura.
- Dopo 3 minuti di inattività, la friggitrice si spegnerà.
- Questa funzione consente di mettere in pausa il programma di cottura senza rimuovere il cestello dalla friggitrice.

Spegnimento automatico

- Se la friggitrice non ha funzioni di cottura attive, cancellerà tutte le impostazioni e si spegnerà dopo 3 minuti di inattività.

Protezione dal surriscaldamento

- Se la friggitrice si surriscalda, si spegnerà automaticamente come caratteristica di sicurezza. Lasciare raffreddare completamente la friggitrice prima di riutilizzarla.

CURA E MANUTENZIONE

Nota:

Pulisci sempre il cestello della friggitrice e il piatto frutta e verdura dopo ogni utilizzo.

Rivestire il cestello con un foglio di alluminio (ad eccezione del piatto frutta e verdura) per facilitare la pulizia.

1. Spegni e scollega la friggitrice. Lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo. Estrarre il cestello per un raffreddamento più rapido.
2. Se necessario, pulire l'esterno della friggitrice con un panno umido.
3. Il cestello e il piatto frutta e verdura sono lavabili in lavastoviglie. È inoltre possibile lavare il cestello e il piatto frutta e verdura con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Immergere se necessario.

Nota:

- Il cestello e il piatto frutta e verdura sono dotati di rivestimento antiaderente. Evitare l'uso di utensili metallici e materiali per la pulizia abrasivi.
 - Dopo il lavaggio potrebbero essere presenti macchie d'acqua sulla finestra del cestello. È normale. Fai funzionare la friggitrice per 15 minuti per asciugare completamente il cestello.
4. In caso di grasso ostinato:
 - a. In una piccola ciotola, mescola 2 cucchiaini americani/30 ml di bicarbonato di sodio e 1 cucchiaino americano/15 ml di acqua per formare una pasta spalmabile.
 - b. Usa una spugna per stendere la pasta sui cestini e strofina.
 - c. Lascia riposare i cestelli per 15 minuti prima di risciacquarli. Lavare il cestello con acqua e sapone prima dell'uso.
 5. Pulisci l'interno della friggitrice con una spugna o un panno leggermente umido e non abrasivo. Non immergere in acqua. [Figura 8] Se necessario, pulire la serpentina di riscaldamento per rimuovere i residui di cibo. Asciugare prima dell'uso.

Nota: assicurarsi che la serpentina di riscaldamento sia completamente asciutta prima di accendere la friggitrice.

SPECIFICHE

Modello	AF-625A
Alimentazione elettrica	AC 220-240 V 50/60 Hz
Potenza nominale	1700 Watt
Gamma di temperature	80°-200°C
Intervallo di temporizzazione	1- 60 min
Dimensioni (include maniglia e distanziale uscita aria)	37x26x28 cm
Peso	3.8 Kg

Contenuto della confezione

- 1 friggitrice ad aria
- 1 libro di ricette
- 1 manuale di istruzioni

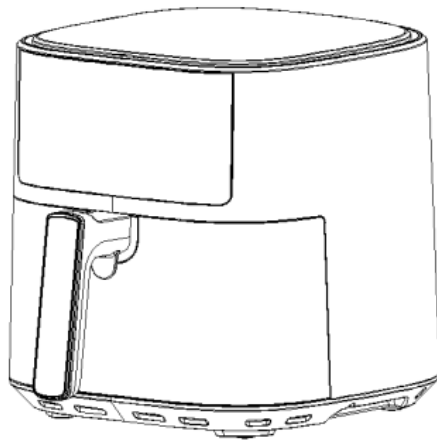
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile soluzione
Non è possibile accendere la friggitrice ad aria calda.	Controllare se la friggitrice è collegata all'alimentazione.
	Posiziona saldamente il cestello nella friggitrice ad aria.
Il cibo non è completamente cotto.	Mettere meno cibo nel cestello interno. Se un cestello è troppo pieno, il cibo al suo interno non sarà completamente cotto.
	Aumentare la temperatura di cottura.
	Aumenta il tempo.
Il cibo è cotto in modo uniforme.	Se i pezzi di cibo si trovano uno sopra l'altro o uno vicino all'altro, è necessario scuoterli o girarli durante la cottura
Il cibo non è croccante.	Spruzzare o aggiungere una piccola quantità di olio può rendere il cibo più croccante.
Il cestello non si inserisce saldamente nella friggitrice ad aria.	Assicurarsi che non ci sia troppo cibo nel cestino
Dalla friggitrice esce fumo bianco o vapore.	La friggitrice ad aria può produrre fumo bianco o vapore al primo utilizzo o durante la cottura. Ciò è normale
	Assicurati che il cestello e l'interno della friggitrice siano adeguatamente puliti e privi di grasso
	La cottura di cibi grassi provoca un accumulo di olio sotto il vassoio croccante, creando fumo bianco, inoltre il cestello potrebbe essere più caldo del normale. Ciò è normale e non dovrebbe avere alcun effetto sul processo di cottura. Fare attenzione quando si maneggia il cestello
Dalla friggitrice esce fumo scuro.	Scollare immediatamente la friggitrice dall'alimentazione. Il fumo scuro indica cibo bruciato o un guasto al circuito elettrico. Attendere che il fumo sia completamente diradato prima di rimuovere il cestello. Se non è causato da cibo bruciato, contattare il servizio clienti.
La friggitrice emana odore di plastica.	Qualsiasi friggitrice ad aria può avere un odore di plastica dovuto al processo di produzione. Questo è normale. Fai una prova per eliminare l'odore di plastica. Se c'è ancora odore di plastica, contattare il servizio clienti.
Il display mostra Codice errore "E01/E02"	È presente un'interruzione/un cortocircuito nel dispositivo di controllo della temperatura. Contattare il Servizio Clienti.

Freidora de aire

Manual de usuario

Modelo: AF-625A



POR FAVOR LEA Y GUARDE ESTOS INSTRUCCIONES

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad cuando use su freidora. Lee todas las instrucciones.

Puntos clave de seguridad

- No toque superficies calientes. Utilice el mango.
- Tenga cuidado al voltear la canasta después de cocinar, ya que la placa para verduras caliente puede caerse y crear un peligro para la seguridad.
- No bloquee ninguna abertura de ventilación. El vapor caliente sale a través de las aberturas. Mantenga las manos y la cara alejadas de las aberturas.
- **PRECAUCIÓN:** La placa para verduras caliente puede caerse al voltear la canasta.


Seguridad general

- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la carcasa, el cable o el enchufe de la freidora en agua u otros líquidos.
- Supervise de cerca a los niños que estén cerca de su freidora. Desenchúfelo cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas.
- No utilice su freidora si está dañada, no funciona o si el cable o el enchufe están dañados. Póngase en contacto con atención al cliente.
- No utilice piezas de repuesto ni accesorios de terceros, ya que esto puede causar lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- No coloque la freidora ni ninguna de sus piezas sobre una estufa, cerca de quemadores de gas o eléctricos, ni en un horno caliente.
- Tenga mucho cuidado al mover la freidora (o al retirar la canasta) si contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Coloque siempre el plato para verduras sobre una superficie resistente al calor después de sacarlo de la cesta.
- No limpie con estropajos metálicos. Los fragmentos de metal pueden desprenderse de la almohadilla y tocar piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- No coloque nada encima de su freidora. No guarde nada dentro de su freidora.
- Esta freidora no está diseñada para que la utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable les haya supervisado o instruido sobre el uso de la freidora. por su seguridad.
- No permita que los niños limpien o realicen el mantenimiento de la freidora a menos que estén supervisados.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con la freidora.
- Esta freidora no está diseñada para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Utilice su freidora únicamente como se indica en este manual.
- No para uso comercial. Sólo para uso doméstico.

Advertencia

- Cualquier superficie accesible puede calentarse durante el uso (Fig.2)
- Este aparato eléctrico contiene una función de calefacción. Las superficies, también diferentes a las superficies funcionales, pueden desarrollar altas temperaturas. Dado que las diferentes personas perciben las temperaturas de manera diferente, este equipo debe utilizarse con PRECAUCIÓN. El equipo debe tocarse únicamente en los mangos y superficies de agarre previstos y utilizar protección térmica como guantes o similares. Las superficies que no sean las superficies de agarre previstas deberán tener tiempo suficiente para enfriarse antes de tocarlas.

Mientras se fría al aire

- Una freidora funciona solo con aire caliente. Nunca llenes la cesta con aceite o grasa.
- Nunca use su freidora sin la canasta en su lugar.
- No coloque alimentos de gran tamaño ni utensilios metálicos en su freidora.
- No llene demasiado la canasta de la freidora. Grandes cantidades de alimentos pueden tocar las bobinas calefactoras y provocar un riesgo de incendio.
- No toque los accesorios (incluido el plato para verduras) durante o inmediatamente después de freír al aire.
- No coloque papel, cartón, plástico no resistente al calor o materiales similares en su freidora.
- Nunca coloque papel para hornear o pergamino en la freidora sin comida encima. La circulación del aire puede hacer que el papel se levante y toque las bobinas calefactoras.
- Utilice siempre recipientes resistentes al calor. Tenga mucho cuidado si utiliza recipientes que no sean de metal o vidrio.
- Mantenga su freidora alejada de materiales inflamables (cortinas, manteles, etc.). Úselo sobre una superficie grasa, estable y resistente al calor, lejos de fuentes de calor o líquidos.
- Apague y desenchufe inmediatamente su freidora si ve que sale humo oscuro. El humo blanco es normal, causado por calentar grasa o salpicaduras de comida, pero el humo oscuro significa que la comida se está quemando o que hay un problema en el circuito. Espere a que se disipe el humo antes de sacar la canasta. Si la causa no fue comida quemada, comuníquese con Atención al cliente.
- Para apagar la freidora, presione  una vez. La freidora emitirá un pitido y todos los botones se apagarán, excepto el que se pondrá rojo.
- Para desenchufar, tome el enchufe y extráigalo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- No deje su freidora desatendida mientras esté en uso.

Alimentación y cable

- Apague la freidora antes de quitar el enchufe del tomacorriente.
- No permita que el cable de alimentación (ni ningún cable de extensión) cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
- Retire y deseche la cubierta protectora del enchufe para evitar peligro de asfixia.
- Nunca use un tomacorriente debajo del mostrador cuando conecte su freidora.
- Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas.
- Mantenga la freidora y su cable fuera del alcance de los niños.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.



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

Eliminación correcta de este producto



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

GUARDAR ESTOS INSTRUCCIONES

CONOCIENDO SU FREIDORA DE AIRE[Fig.1]

La freidora de aire Iceagle utiliza tecnología de circulación de aire rápida de 360° para cocinar con poco o nada de aceite y obtener alimentos rápidos, crujientes y deliciosos con hasta un 85 % menos de aceite que las freidoras. Con controles fáciles de usar de un solo toque, una canasta antiadherente para una fácil limpieza y un diseño seguro e intuitivo, la freidora de aire iceagle es la mejor incorporación a su arsenal de cocina.

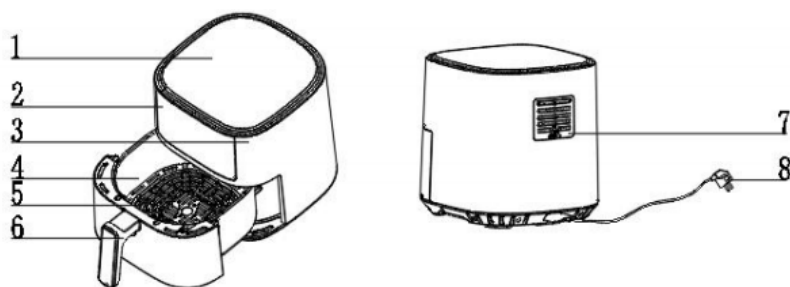


Fig.1

- | | |
|---------------------|--------------------------|
| 1. Entrada de aire | 5. Plato para verduras |
| 2. Panel de control | 6. Asa de la cesta |
| 3. Alojamiento | 7. Salida de aire |
| 4. Cesta | 8. Cable de alimentación |

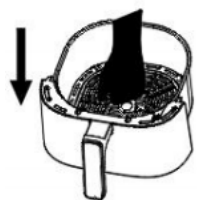


Fig.2

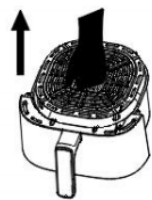


Fig.3



Fig.4



Fig.5

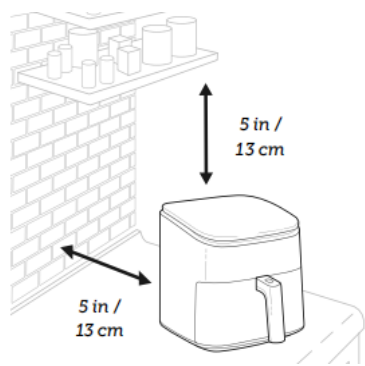


Fig.6

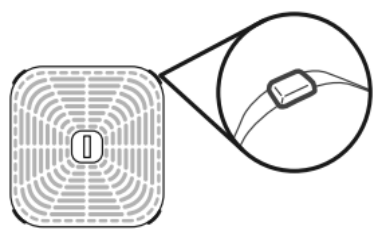


Fig.7

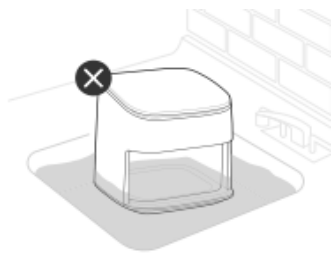


Fig.8

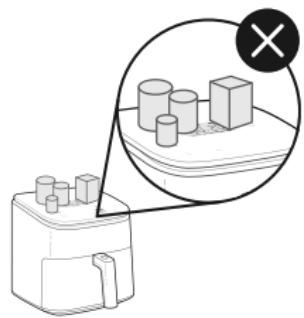
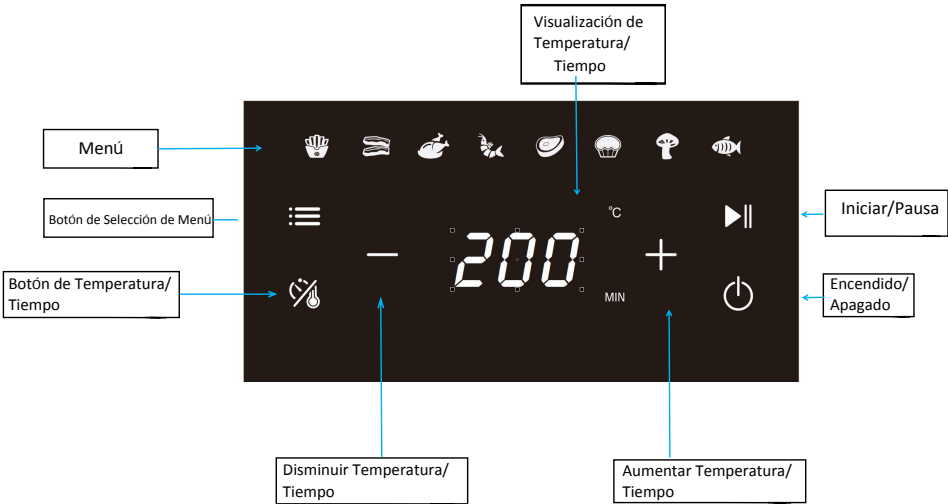


Fig.9

Diagrama de visualización



Precaución

- Asegúrese de que la freidora esté colocada sobre una superficie horizontal, uniforme y estable.
- Esta freidora está diseñada únicamente para uso doméstico. Puede que no sea adecuado para su uso seguro en entornos como cocinas de personal, granjas, moteles y otros entornos no residenciales. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles, moteles, bed and breakfast y otros entornos residenciales.
- Si la freidora se usa incorrectamente o para fines profesionales o semiprofesionales o si no se usa incorrectamente o para fines profesionales o semiprofesionales o no se usa de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía deja de ser válida y Podríamos rechazar cualquier responsabilidad por los daños causados.
- La freidora necesita aproximadamente 30 minutos para enfriarse y poder manipularla o limpiarla de forma segura.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire y deseche todo el embalaje de la freidora, incluidas las pegatinas temporales y la cubierta protectora colocada sobre el enchufe de alimentación.
2. Coloque la freidora sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgase alejado de áreas que puedan resultar dañadas por el vapor (como paredes o armarios).

Nota: Deje 5 pulgadas / 13 cm de espacio detrás y encima de la freidora. [Fig.6] Deje suficiente espacio frente a la freidora para retirar la canasta.

3. Lave bien la canasta y el plato para verduras, usando un lavavajillas o una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior de la freidora con un paño ligeramente húmedo. Secar con una toalla.

5. Vuelva a colocar el plato para verduras en la canasta. Inclínelo para insertar un lado primero y luego presione hacia abajo el otro lado.
6. Coloque la canasta dentro de la freidora.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada.
2. Coloque el plato para verduras en la cesta [Fig.2]
 - El plato para verduras contiene 4 tapones de silicona hechos de material apto para alimentos. Estos tapones mantienen la placa fijada al fondo de la cesta.
 - Al colocar el plato para verduras en la canasta, inclínelo para insertar un lado primero y luego presione hacia abajo en el otro lado. [Fig.7]

Nota: Forzar incorrectamente la placa para verduras dentro de la canasta puede causar daños.

 - Asegúrese de que los niños no jueguen con los tapones de silicona ni se los traguen.
3. Saque el cable del compartimento de almacenamiento, que se encuentra en la parte inferior del aparato.

USO DE SU FREIDORA DE AIRE

Nota:

- No coloque nada encima de su freidora. Esto interrumpirá el flujo de aire y provocará malos resultados al freír al aire.[Fig.9]
- Una freidora no es una freidora. No llene la cesta con aceite, grasa para freír ni ningún líquido.
- Al sacar la canasta de la freidora, tenga cuidado con el vapor caliente.

Funciones de cocción

Usar una función de cocción es la forma más fácil de freír al aire. Las funciones están programadas con un tiempo, temperatura y velocidad del ventilador ideales para cocinar ciertos alimentos; consulte la Tabla de cocción (página 53). Se pueden ajustar el tiempo y la temperatura de todas las funciones de cocción. Para personalizar una función de cocción:

1. Saque la canasta de la freidora.[Fig.4]
2. Pon los ingredientes en la cesta.
3. Deslice la canasta nuevamente dentro de la freidora [Fig.5]
4. Seleccione el botón de función de cocción que desea personalizar.
5. Toque **+** o **-** para configurar el tiempo y la temperatura de la función.
6. Toque **▶||** para comenzar a freír al aire.
7. Algunos ingredientes requieren agitarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección “Tabla de cocción” de este capítulo). Para agitar los ingredientes, saque la sartén del aparato por el asa y agítela. Luego, deslice la sartén nuevamente en la freidora.

8. La freidora emitirá 3 pitidos cuando termine. La pantalla mostrará: End.
9. Saque la canasta de la freidora, teniendo cuidado con el vapor caliente. Utilice pinzas o utensilios resistentes al calor para sacar la comida de la cesta.
10. Deje enfriar antes de limpiar.

Tabla de cocina

Nota: Los resultados pueden variar. Para obtener recetas e inspiración culinaria, consulte el Libro de recetas.

	Min-max Cantidad (g)	Time (min.)	Temp (/°C)	Agitar	Información extra
Patatas fritas					
Patatas fritas finas congeladas	400-500	18-25	200	Sí	
Papas fritas gruesas congeladas	400-500	20-25	200	Sí	
Gratinado de patatas	500	20-25	200	Sí	
Carne de ave					
Bife	100-500	12-18	180	No	
chuletas de cerdo	100-500	12-18	180	No	
Hamburguesa	100-500	10-20	180	No	
Rollo de salchicha	100-500	13-15	200	No	
Baquetas	100-500	25-30	180	No	
Pechuga de pollo	100-500	18-25	180	No	
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-500	8-10	200	Sí	
Nuggets de pollo congelados	100-500	8-12	180	Sí	
Deditos de pescado congelados	100-500	6-10	200	No	
Bocadillos de queso pan rallado congelados	100-500	8-10	180	No	
Verduras Rellenas	100-500	12-20	160	No	
Horneando					
Pastel	500	8-15	180	No	
Quiche	500	20-22	180	No	
Magdalenas	500	15-18	200	No	
Bocadillos dulces	500	20	160	No	

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando comience a freír mientras la freidora aún está fría.

Consigli di cucina

Sobrellenado

Si la canasta se llena demasiado, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme.

Uso de aceite

- Agregar un poco de aceite hará que tu comida quede más crujiente, agrega un máximo de 30 ml/2 cucharadas (US) de aceite.

- Los aerosoles de aceite son ideales para distribuir pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme sobre todo el alimento.

Notas sobre los alimentos a cocinar

- Puedes cocinar todos los alimentos congelados o alimentos específicos para el horno en la freidora de aire caliente.
- Para freír pasteles, tartas u otros alimentos con relleno o rebozado, colóquelos en un recipiente resistente al calor y luego colóquelos en la canasta.
- Si cocina alimentos muy grasosos en la freidora de aire caliente, la grasa goteará del fondo de las cestas. Para evitar humo excesivo durante la cocción, vierta la grasa después.
- Los alimentos marinados en adobo líquido provocan salpicaduras y humo excesivo. Seque dichos alimentos con palmaditas antes de cocinarlos en la freidora de aire caliente.
- Consulte la Tabla de cocción para seleccionar la función de cocción ideal para su receta (consulte la página 53).

Más funciones

Reanudar automáticamente la cocción

- Si saca la canasta, la freidora pausará la cocción automáticamente. La pantalla se apagará temporalmente como medida de seguridad.
- Cuando devuelva la canasta, la freidora reanudará automáticamente la cocción según su configuración anterior.

Pausa

- Toque ►|| para pausar la cocción. La freidora dejará de calentarse y ►|| parpadeará hasta que toques ►|| nuevamente para reanudar la cocción.
- Después de 3 minutos de inactividad, la freidora se apagará.
- Esta función le permite pausar el programa de cocción sin quitar la canasta de la freidora.

Apagado automático

- Si la freidora no tiene funciones de cocción activas, borrará todas las configuraciones y se apagará después de 3 minutos de inactividad.

Protección contra el sobrecalentamiento

- Si la freidora se sobrecalienta, se apagará automáticamente como medida de seguridad. Deje que la freidora se enfríe por completo antes de volver a usarla.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Note:

Limpie siempre la canasta de la freidora y el plato para verduras después de cada uso.
Forrar la canasta con papel de aluminio (excepto el plato para verduras) puede facilitar la limpieza.

1. Apague y desenchufe la freidora. Deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo. Saque la canasta para un enfriamiento más rápido.
2. Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo, si es necesario.
3. La canasta y el plato para verduras se pueden lavar en el lavavajillas. También puede lavar la canasta y el plato para verduras con agua caliente y jabón y una esponja no abrasiva. Remojar si es necesario.

Note:

- La canasta y el plato para verduras tienen un revestimiento antiadherente. Evite el uso de utensilios metálicos y materiales de limpieza abrasivos.
 - Es posible que queden manchas de agua en la ventana de la cesta después del lavado. Esto es normal. Encienda la freidora durante 15 minutos para secar completamente la canasta.
4. Para grasa rebelde:
 - a. En un tazón pequeño, mezcle 2 cucharadas/30 ml de bicarbonato de sodio y 1 cucharada/15 ml de agua para formar una pasta untable.
 - b. Utilice una esponja para esparcir la pasta sobre las cestas y frote.
 - c. Deje reposar las cestas durante 15 minutos antes de enjuagar. Lave la canasta con agua y jabón antes de usarla.
 5. Limpie el interior de la freidora con una esponja o un paño no abrasivo ligeramente húmedo. No sumergir en agua. [Fig. 8] Limpie el serpentín de calentamiento para eliminar los restos de comida si es necesario. Secar antes de usar.

Note: Asegúrese de que el serpentín calefactor esté completamente seco antes de encender la freidora.

ESPECIFICACIONES

Modelo	AF-625A
Fuente de alimentación	AC 220-240 V 50/60 Hz
Potencia nominal	1700 W
Rango de temperaturas	80°-200°C
Rango de tiempo	1- 60 min
Dimensiones(incluye mango y espaciador de salida de aire)	37x26x28 cm
Peso	3.8 Kg

Contenido de la caja

- 1 freidora por aire
- 1 libro de recetas
- 1 manual del usuario

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución posible
La freidora de aire caliente no se puede encender.	Compruebe si la freidora está conectada a la fuente de alimentación.
	Coloque la canasta firmemente en la freidora.
La comida no está completamente cocida.	Coloque menos comida en la canasta interior. Si una canasta se llena demasiado, la comida que contiene no se cocinará completamente.
	Aumentar la temperatura de cocción.
	Aumentar el tiempo.
La comida se cocina de manera desigual.	Si los trozos de comida están uno encima del otro o cerca uno del otro, se deben agitar o girar durante el proceso de cocción.
La comida no queda crujiente.	Rociar o agregar una pequeña cantidad de aceite puede hacer que la comida quede más crujiente.
La canasta no encaja firmemente en la freidora.	Asegúrese de que no haya demasiada comida en la canasta.
Sale humo blanco o vapor de la freidora.	La freidora puede producir humo blanco o vapor cuando se usa por primera vez o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la canasta y el interior de la freidora estén correctamente limpios y libres de grasa.
	Cocinar alimentos grasosos hace que se acumule aceite debajo de la bandeja para dorar, lo que genera humo blanco. Además, la canasta podría estar más caliente de lo habitual. Esto es normal y no debería tener ningún efecto en el proceso de cocción. Tenga cuidado al manipular la cesta.
Sale humo oscuro de la freidora.	Desconecte inmediatamente la freidora de la fuente de alimentación. El humo oscuro indica comida quemada o una falla en el circuito eléctrico. Espere hasta que el humo se haya disipado por completo antes de retirar la canasta. Si no es por comida quemada contacta con atención al cliente.
La freidora desprende olor a plástico.	Cualquier freidora puede tener olor a plástico debido al proceso de fabricación. Eso es normal. Haga una prueba para eliminar el olor a plástico. Si todavía huele a plástico, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La pantalla muestra Código de error "E01/E02"	Hay una interrupción/cortocircuito en el monitor de temperatura. Contactar Servicio al Cliente.

iceagle[®]



Questions or Concerns?

support@iceagle.eu