

iceagle

Heißluftfritteuse AFO-1502DU



DE

EN

FR

IT

ES

Index

DE	Heißluftfritteus Öfen	05
EN	Oven Air Fryer	16
FR	Friteuse à air comprimé	26
IT	Forno per friggitrice ad aria	37
ES	Horno freidor de aire	48

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH. ALLE ANWEISUNGEN LESEN.

Wenn Sie ein elektrisches Gerät benutzen, sollten Sie immer die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen beachten:

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.



WARNUNGEN

1. Tauchen Sie den Hauptteil des Geräts NIEMALS in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.
2. das Gerät NIEMALS unter dem Wasserhahn abspülen.
3. keine Zutaten mit den Heizelementen in Berührung kommen lassen.
4. Füllen Sie die Schale nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- 5 Die Oberfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden. Berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts, sondern nur den Türgriff und die Tasten. Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
6. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an die Steckdose anschließen.
7. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
8. Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder für Personen geeignet, die körperlich oder geistig behindert sind oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt. Wenn Sie möchten, dass eine andere Person das Gerät benutzt, muss diese in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
9. Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
11. Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum. Decken Sie das Gerät, die Luftein- und -auslassöffnungen nicht ab.
12. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen und ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.

13. Während des Kochens werden Dampf und heiße Luft durch den Luftauslass freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf und Heißluft sowie zum Luftauslass. Achten Sie beim Öffnen der Gerätetür auf den Dampf und die heiße Luft.

14. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Tür des Geräts öffnen.

15. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen (mehr als 30 Minuten), bevor Sie es reinigen. Entfernen Sie Lebensmittelreste nach jedem Gebrauch, um Gerüche zu vermeiden.

	Weist darauf hin, dass die Anweisungen gelesen und überprüft werden müssen, um den Betrieb und die Verwendung des Produkts zu verstehen.
	Weist auf eine Gefahr hin, die zu Verletzungen, Tod oder erheblichen Sachschäden führen kann.
	oder erhebliche Sachschäden verursachen kann, wenn die Warnung mit diesem Symbol ignoriert wird. Achten Sie darauf, den Kontakt mit heißen Oberflächen zu vermeiden. Verwenden Sie immer einen Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.
	Nur für den Gebrauch in Innenräumen und im Haushalt.

GERÄTEDATEN

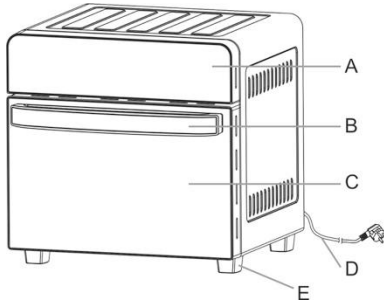
Modell Nr.	Versorgung Leistung	Leistung	Kapazität	Anzeige
AFO-1502DU	220-240V, 50/60Hz	2100W -2300W	15L	LED- Display

EINFÜHRUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für diese hochwertige Heißluftfritteuse entschieden haben. Jetzt können Sie eine große Auswahl an Speisen auf gesündere Weise zubereiten - mit wenig oder ganz ohne Öl!

Die Heißluftfritteuse nutzt Heißluft in Kombination mit einer Hochgeschwindigkeits-Luftzirkulation und einem oberen Grill, um Ihre Gerichte schnell und einfach zuzubereiten. Die Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt, und in den meisten Fällen muss kein Öl hinzugefügt werden.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



A: Bedienfeld
B: Türgriff
C: Glastür
D: Netzkabel
E: Standfüße

ZUBEHÖR IM PAKET:



Rotisserie-Schaft



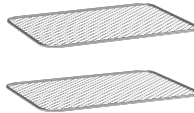
Rotisserie-Griff



Backblechzange zum
Mitnehmen



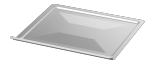
Maschenkorb



2x Filterschale

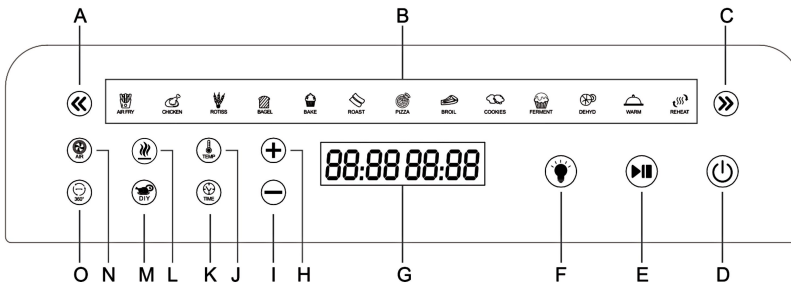


Essenstablett



Tropfschale

BEDIENFELD:



A: Zurück-Taste
B: Kochfunktionen
C: Vorwärts-Taste
D: Power-Taste
E: Start/Pause
F: Licht
G: Temperatur-/Zeitanzeige
H: Temperatur/Zeit erhöhen

I: Temperatur/Zeit verringern
J: Taste Temperatur
K: Zeittaste
L: Untere Heizung
M: DIY
N: Lüfter
O: 360°-Rotisserie

WICHTIG

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich die elektrischen Bauteile und die Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Legen Sie das Frittiergut immer in den Garraum, um zu verhindern, dass es mit den Heizelementen in Berührung kommt.
- Decken Sie die Luftein- und -auslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie kein Öl in den Frittierkorb, da dies zu einer Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung Netzspannung in Ihrem Land entspricht, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie es in einer autorisierten Kundendienststelle von ähnlich qualifizierten Personen austauschen lassen, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder für Personen geeignet, die körperlich oder geistig behindert sind oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt. Wenn Sie möchten, dass eine andere Person das Gerät benutzt, muss diese in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Wandsteckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.
- Schließen Sie das Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Gerät 10 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Beim Heißluftfritieren wird heißer Dampf durch die Abluftöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Abluftöffnungen. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie den Frittierereinsatz aus dem Gerät nehmen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Lebensmittel aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale, ebene und stabile Fläche.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Kunden in Hotels oder ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und der Verkäufer lehnt jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Reste.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät - mit Ausnahme des Typenschilds.
3. Reinigen Sie das Frittierzubehör gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel unter Verwendung eines nicht scheuernden Schwamms.

Hinweis: Sie können diese Teile auch im Frittierzubehör reinigen.

4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab..

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche, die auch hitzebeständig ist.

2. Setzen Sie den Korb richtig in den Frittierkorb ein.

Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in den Frittierkorb.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinträchtigt das Frittierergebnis.

BENUTZUNG DES GERÄTS

1. schalten Sie das Gerät ein

Beim Einstecken des Geräts ertönt ein Alarm und die Hintergrundbeleuchtung leuchtet auf, um anzuzeigen, dass das Gerät aktiv und einsatzbereit ist. Das Gerät schaltet nach 1 Sekunde in den Standby-Modus.

2. Menüauswahl/Temperatur- und Zeiteinstellung

Nach dem Einstecken in den Standby-Modus drücken Sie , Die LED-Anzeige zeigt 180°C und 15 Minuten an. In dieser Zeit können Sie mit der Funktionstaste die verschiedenen Menüoptionen für das Garen auswählen , wählen, dann die Taste START/PAUSE drücken  um das Kochmenü zu starten. Sie können auch die Zeit und die Temperatur einstellen, indem Sie die Tasten Timer +/- und Temperatur +/- verwenden, um die geeignete Garzeit und Temperatur einzustellen (Jedes Funktionsprogramm hat bereits eine Standardzeit und -temperatur, siehe beigefügte Tabelle für Details). Mit den Tasten Timer +/-  und Temperatur +/- kann der Benutzer die geeignete Garzeit und Temperatur einstellen

und Temperatur +/- Taste einstellen,  wie angegeben.

Wenn die Timer-Taste  können Sie die Zeit durch Drehen des Funktionsknopfes erhöhen oder verringern. Wenn die gewünschte Zeit erreicht ist, berühren Sie die Temperaturtaste, wie durch  und die Temperatur auf dem Display blinkt; zu diesem Zeitpunkt können Sie die Temperatur durch Drehen des Funktionsknopfes erhöhen oder verringern,

A. Der Temperaturregelbereich ist 50-230°C, können Sie die Temperatur-Taste wie angegeben

berühren  Der Temperaturwert des digitalen Bildschirms blinkt, drücken Sie +/-, um die Temperatur zu erhöhen oder zu verringern, jedes Mal, wenn die + / - Richtung wird in der Temperatur erhöhen oder verringern 5°C führen. Bei 230°C, weiter drücken "+", wird es zurück zu einer Temperatur von 50°C kommen; drücken Sie "-" Richtung bei 50°C Temperatur wird zurück zu 230°C Zyklus Während der Temperaturregelung wird die digitale Temperaturanzeige auf dem Bildschirm flackern. Um anzuzeigen, dass die Temperatur wie gewünscht eingestellt wurde, wird es 5 Mal flackern.B.

B. Der Zeitbereich liegt zwischen 01 und 60 Minuten, Berühren Sie  Drücken Sie "+", um die Zeit zu erhöhen, oder drücken Sie "-", um die Zeit zu verringern. Jedes Mal, wenn Sie die + / - Richtung ändern, wird die Zeit um 1 Minute erhöht oder verringert. Bei 60 min, wenn Sie auf "+" Richtung drücken, wird die Zeit Zyklus zurück zu 01 min und bei 01 min, wenn Sie "-" Richtung drücken, wird die Temperatur Zyklus zurück zu 60 min. Während der Zeitsteuerung flackert die digitale Zeitanzeige auf dem Bildschirm. Um anzuzeigen, dass die gewünschte Zeit eingestellt wurde, flackert die Anzeige 5 Mal auf.

3. Start, Pause/Stopp

Nach der Auswahl der Funktion stellen Sie die richtige Zeit und die richtige Temperatur ein, berühren Sie  to start the appliance, Die  beginnt zu flackern, um anzuzeigen, dass das Gerät in Betrieb ist. Während des Betriebs der Maschine, Berühren der Taste  führt dazu, dass das Gerät aufhört zu funktionieren, die  Licht hört auf zu flackern, und der Timer wird angehalten. Während der Arbeit der Maschine führt das Berühren der Taste  wird das Gerät mit einem Signaltone gestoppt und in den Standby-Modus geschaltet.

4. ein Signaltone ertönt

Wenn der Timer auf 00 Minuten abläuft, stoppt der Garvorgang, und der Summer zeigt an, dass die Funktion beendet ist. Während des Betriebs des Timers ist zu beachten, dass die Temperatur nicht verändert und die Zeit nicht nachgestellt werden kann, wenn sie einmal eingestellt ist.

5. Verzögerung

Wenn der Timer auf 00 Minuten abläuft, stoppt der Heizvorgang und das Gerät schaltet nach 1Minute in den Standby-Modus.

6. Steuerung der Beleuchtung

Durch Berühren der Lichttaste  während der Arbeit schaltet sich das Innenlicht ein. Ein erneutes Berühren der Lichttaste führt zum Ausschalten des Lichts.

Wenn Sie die Tür des Garraums öffnen, schaltet sich das Licht automatisch ein und der Garvorgang wird unterbrochen.

7. Rotisserie-Funktion

Durch Berühren der Rotisserie-Taste  während des Betriebs wird die Rotisserie-Funktion aktiviert. Erneutes Berühren der Taste schaltet die Rotisserie-Funktion wieder aus.

8. Untere Heizungsfunktion

Standardmäßig arbeiten die obere und die untere Heizung gleichzeitig, wenn das Gerät zu arbeiten beginnt und das Licht an ist. Berühren Sie die Taste für die untere Heizung und das Licht ist aus, die untere Heizung schaltet sich aus.

9. SELBER MACHEN

Stellen Sie Ihre Zeit und Temperatur selbst ein
(Temperaturbereich: 50°C ~230°C, Zeitbereich: 1 Minute ~1 Stunde)

10. Air Funktion:

Während des Kochens Zeitraum, passen Sie Air Fans Geschwindigkeit zu hoch oder

Voreingestellte Tabelle					
Funktion	Standardzeit (min)	Vorgegebene Temperatur (°C)	Oberheizung	Untere Heizung	Luftgeschwindigkeit
Luftbraten	15	180	✓		HOCH
Hähnchen	30	180	✓	✓	HOCH
Rotiss	15	210	✓	✓	HOCH
Bagel	3	160	✓	✓	HOCH
Backen	15	170	✓	✓	HOCH
Braten	10	210	✓	✓	HOCH
Pizza	15	200	✓		NIEDRIG
Braten	5	210	✓	✓	HOCH

Kekse	16	180	✓	✓	HOCH
Fermentieren	90	40	✓		NIEDRIG
Dehydrieren	480	80	✓		NIEDRIG
Warmhalten	30	80	✓		NIEDRIG
Wiedererwärmen	3	160	✓		NIEDRIG

13 Arten von Lebensmittel-Funktion Referenz für jede Funktion Paarung:

1. Air Fry: Knusprige Lebensmittel Effekte wie gebratene Hühnerflügel, gebratene Hühnerbeine ,gebratener Fisch, etc. Ventilator auf hoher Geschwindigkeit.
2. Huhn: Fleischgerichte, die länger brauchen, wie z.B. ganzes Huhn, Pute, etc. Gebläse auf hoher Stufe.
3. Rotiss: Gegrillte Spieße. Gebläse auf niedriger Stufe.
4. Bagel: Größere Teigwaren wie Brot und Bagels. Gebläse auf niedriger Stufe.
5. Backen: Kategorie Kuchen. Gebläse auf niedriger Stufe.
6. Braten: Große Mengen Fleisch mit Knochen wie Steaks, Hähnchen- und Schweinekoteletts. Gebläse auf hoher Stufe.
7. Pizza: Kategorie Pizza
8. Braten: Kleine Portionen Fleisch mit Knochen wie Steaks, Hähnchen- und Schweinekoteletts. Gebläse auf hoher Stufe.
9. Kekse: Kategorie Kekse. Gebläse auf niedriger Stufe.
10. Ferment: für die Herstellung von Gebäck.
11. Dehyd: Obst, oder andere Lebensmittel.
12. Warm: für die Lebensmittel, die Sie brauchen, um mit Ihrer Familie oder Freund zusammen warten.
13. Aufwärmen: Geeignet für alle Lebensmittel, die aufgewärmt werden müssen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Öffnen Sie die Tür, um das Gerät schneller abkühlen zu lassen.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie das Zubehör mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Zum Entfernen von Schmutzresten können Sie ein Spülmittel verwenden.

1. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
2. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie es abkühlen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Wandsteckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit und schalten Sie das Gerät ein.
Die mit der Fritteuse frittierten Zutaten Fritteuse frittierten Zutaten werden nicht fertig.	Die Menge der Zutaten im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen von Zutaten in den Korb. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperaturstufe (siehe Abschnitt "Einstellungen").
	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Drehen Sie den Timer-Drehknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt "Einstellungen").
Die Zutaten werden ungleichmäßig im der Fritteuse	Bestimmte Arten von Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander oder quer liegen (z. B. Pommes frites), müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen").
Die frittierten Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen	Sie haben eine Art von Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt sind.	Verwenden Sie Backofensnacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie darauf, dass die Temperatur

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn sich das Fett in der Pfanne erhitzt. Achten Sie darauf, dass Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch gründlich reinigen.
Frische Kartoffelpommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelstäbchen vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Weichen Sie die Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Frittieren fest bleiben.

FrISChe Kartoffelpommes frites sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffelstäbchen gut zu trocknen, bevor Sie sie mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stäbchen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
		Geben Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

ENTSORGUNG VON ELEKTROALTGERÄTEN



Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) schreibt vor, dass Elektroaltgeräte nicht über den normalen, unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der in ihnen enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu verringern. Das Symbol der

durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät getrennt zu sammeln, wenn Sie es entsorgen.

BESCHRÄNKTE GARANTIE

Die beschränkte Garantie gilt für Käufe bei autorisierten iceagle®-Händlern.

Die iceagle®-Garantie gilt nur für den ursprünglichen Besitzer und das ursprüngliche Produkt und ist nicht übertragbar.

iceagle® garantiert, dass das Gerät frei von Material- und Verarbeitungsfehlern ist. Die eingeschränkte Garantie gilt nur, wenn das Gerät unter normalen Haushaltsbedingungen verwendet und gemäß den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Anforderungen gewartet wird, vorbehaltlich der folgenden Bedingungen und Ausschlüsse:

Was wird durch diese Garantie abgedeckt?

1. Das Originalgerät und/oder die nicht abnutzbaren Teile, die nach dem alleinigen Ermessen von iceagle® als defekt angesehen werden, werden repariert oder ersetzt.
2. iceagle® behält sich das Recht vor, das Gerät durch ein gleich- oder höherwertiges Gerät zu ersetzen.

Was wird durch diese Garantie nicht abgedeckt?

1. Normale Abnutzung von Verschleißteilen (wie z. B. Mixbehälter, Deckel, Becher, Klingen, Mixerfüße, abnehmbare Töpfe, Gestelle, Pfannen usw.), die regelmäßig gewartet und/oder ausgetauscht werden müssen, um die ordnungsgemäße Funktion Ihres Geräts zu gewährleisten, sind nicht von dieser Garantie abgedeckt.
2. Jedes Gerät, das manipuliert oder für kommerzielle Zwecke verwendet wurde.
3. Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Missbrauch, fahrlässige Handhabung, Unterlassung der erforderlichen Wartung (z. B. Unterlassung der Freihaltung der Vertiefung des Motorsockels von verschütteten Lebensmitteln und anderen Verunreinigungen) oder durch unsachgemäße Behandlung beim Transport verursacht wurden.
4. Folgeschäden und beiläufig entstandene Schäden.
5. durch nicht von iceagle® autorisierte Reparaturfachkräfte verursachte Mängel. Dazu gehören auch Schäden, die durch den Versand, die Veränderung oder die Reparatur des iceagle®-Produkts (oder eines seiner Teile) verursacht werden, wenn die Reparatur durch eine nicht von iceagle® autorisierte Person durchgeführt wird.
6. Produkte, die außerhalb Europas gekauft, verwendet oder betrieben werden.

Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen.

Wir sind ständig bestrebt, unsere Produkte zu verbessern, daher können die hierin enthaltenen Spezifikationen ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

GEDRUCKT IN PRC

IMPORTANT SAFEGUARDS

HOUSEHOLD USE ONLY.

READ ALL INSTRUCTIONS.

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed:

Read this user manual carefully before using the appliance, and keep it safely for future reference.



WARNINGS

1. **NEVER** immerse the main body of the appliance in water or any other liquid.
2. **NEVER** rinse it under the tap.
3. **Do not** let ingredients be in contact with the heating elements.
4. **Do not** fill the tray with oil as this may cause a fire hazard.
5. The surface of the appliance may become hot during operation. **Do not** touch the surface of the appliance except the door handle and the buttons. And never touch the inside of the appliance while it is operating.
6. Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before connecting the appliance to mains socket.
7. **Do not** use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
8. This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
9. Place the appliance on a horizontal, level and stable surface. Keep the power cord away from hot surfaces.
10. **Do not** place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
11. **Do not** place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. **Do not** cover the appliance, air inlets and air exhaust openings.
12. **Do not** let the appliance operate unattended, and always unplug the appliance after use.
13. During cooking, steam and hot air are released through the air outlet. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and hot air and from the air outlet. And be careful of steam and hot air when opening the door of the appliance.
14. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before opening the door of the appliance.
15. Let the appliance cool down completely (over 30 minutes) before cleaning. **Always** remove food residues after each use to prevent smells.

	Indicates to read and review instructions to understand operation and use of product.
	Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.
	Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
	For indoor and household use only.

UNIT SPECIFICATIONS

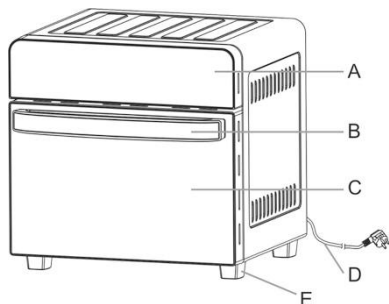
Model No.	Supply Power	Power	Capacity	Display
AFO-1502DU	220-240V, 50/60Hz	2100W -2300W	15L	LED Display

INTRODUCTION

Thank you for buying this top-quality air fryer oven. You will now be able to cook a wide assortment of food in a healthier manner – with little or no oil!

The air fryer oven uses hot air, in combination with high-speed air circulation, and a top grill to prepare your dishes quickly and easily. The ingredients are heated from all sides, at once, and there is no need to add oil in most cases.

GENERAL DESCRIPTION



- A: Control Panel
- B: Door Handle
- C: Glass Door
- D: Power Cord
- E: Feet

ACCESSORIES IN THE PACKAGE:



Rotisserie Shaft



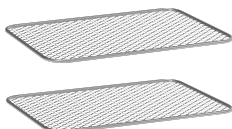
Rotisserie Handle



Rotisserie Fork Set



Air Fry Basket



2 x Wire Rack

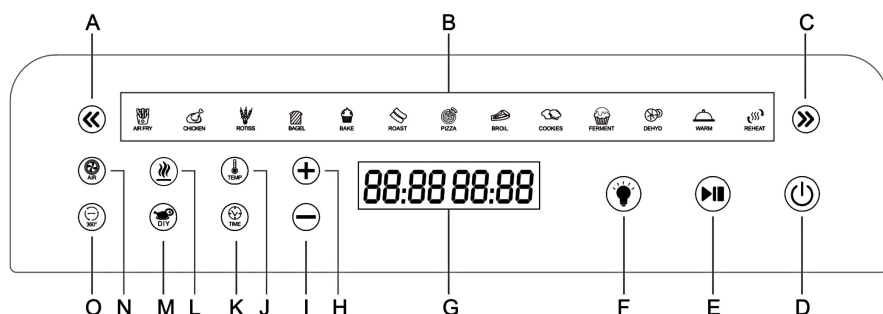


Food Tray



Drip Tray

CONTROL PANEL:



A: Backward Button

B: Cooking Functions

C: Forward Button

D: Power Button

E: Start/Pause Button

F: Light Button

G: Time/Temperature Display

H: Increase Time/Temperature

I: Decrease Time/Temperature

J: Temperature Button

K: Time Button

L: Low Heater

M: DIY

N: Air Fan

O: 360 Rotisserie

IMPORTANT

Read this user manual carefully before you use the appliance, and keep it safely for future reference.

Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance – to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the cavity, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is not suitable for children or for people who are either physically or mentally handicapped or who lack experience and knowledge. Should you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air exhaust openings. Also be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the food from the appliance.

Caution

- Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels or other similar environments.
- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and seller refuses any liability for any damage that may be caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Remove burnt remnants.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance – other than the rating label.
3. Thoroughly clean the frying accessories, with hot water and detergent using a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the frying accessorie.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a stable, horizontal and level surface that is also heat resistant.
2. Place the basket in the frying tray properly.

Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

USING THE APPLIANCE

1. Turn on the power

On Plugging in the appliance, an alarm will sound and the backlight will come on indicating the unit is active and is ready for use. The unit will activate the standby mode after 1 second.

2. Menu selection/Temperature and time adjustment

After plugging in to the standby state, press  the LED displays 180°C and indicates 15 minutes, at this time, you can select the different cooking options by pressing the

button , then tap the START /PAUSE button  to start cooking. You can also adjust the time and temperature by using Timer +/- and Temperature +/- button to adjust the suitable cooking time and temperature (each function program already has a time and temperature by default, see the attached table for details). Users can adjust the more suitable cooking time and temperature by using Timer +/-  and Temperature +/- button,  as indicated.

When the timer button  is touched, the time on the display flashes, at this time you can increase or decrease the time by rotating the function button. Once the required time has been reached, touch the temperature button as indicated by  and the temperature on the display flashes, at this time you can increase or decrease temperature by rotating the function

button.

- A. The temperature control range is 50-230°C, you can tap the temperature button as indicated . The temperature value on the digital screen will flash, press +/- to increase or decrease the temperature. Temperature will adjust in increments of 5°. At 230°C, further press "+", it will come back to a temperature of 50°C; press "-" direction at 50°C temperature will cycle back to 230°C. In the process of temperature control, temperature digital display will flicker on the screen. To indicate that the temperature has been set as required, it will flicker 5 times.
- B. The time range ranges between 01 to 60 min, touch  when you need to adjust the time, the time value of the digital screen will flash, Press "+" to increase or press "-" to decrease time. Time will adjust in increments of 1 min. At 60 min if you press to "+" direction, the time will cycle back to 01 min and at 01 min, if you press "-" direction, the temperature will cycle back to 60 min. In the process of time control, time digital display will flicker on the screen. To indicate that the required time has been set, it will indicate by flickering 5 times.

3. Start/Pause

After selecting function, set the right time and right temperature, tap  to start cooking. The  button starts to flicker to indicate the machine is in operation. During the machine working process, touching the  will result in the machine stop functioning, the  light will stop flickering, and the timer will stop. During the machine working, touch  button will result in the machine stopping with a indicator beep sound and switching to the standby model.

4. Beeps sounds

When the timer winds down to 00 minutes, the cooking process stops, and the buzzer indicates the function is done. While the timer is in operation note that the temperature cannot be changed and the time cannot be readjusted once it has been set.

5. Delay

When the timer winds down to 00 minutes, the heating process stops and the machine enters into the standby mode after 1 minute.

6. Lighting control

Tap the light button  during working brings the inner light on. Tap it again, the light will turn off. Light turns on when the door is opened.

7. Rotisserie function

Touch the rotisserie button  during cooking, it will activate the rotisserie function. Touching the key again will switch off the rotisserie function.

8. Low Heater Function

The upper and the low heater defaults to work simultaneously when the device starts working, the light is on. Touch the low heater button and the light is off, the lower heater turns off.

Advise: To get the perfect cooking result, turn on the lower heater.

9. DIY

DIY Time and Temperature

(Temperature range: 50°C ~230°C, time range: 1 minute ~1 hour)

10. Air function:

Preset chart					
Function	Default time (min)	Default temperature(°C)	Upper Heater	Low Heater	Air Fan Speed
Air fry	15	180	√		HIGH
Chicken	30	180	√	√	HIGH
Rotiss	15	210	√	√	HIGH
Bagel	3	160	√	√	HIGH
Bake	15	170	√	√	HIGH
Roast	10	210	√	√	HIGH
Pizza	15	200	√		LOW
Broil	5	210	√	√	HIGH
Cookies	16	180	√	√	HIGH
Ferment	90	40	√		LOW
Dehydrate	480	80	√		LOW
Keep warm	30	80	√		LOW
Reheat	3	160	√		LOW

13 kinds of Food function reference for each function pairing:

1. Air fry: Crispy food effects such as fried chicken wings, fried chicken legs, fried fish, etc. Fan on high speed.
2. Chicken: Meat foods that take a longer time such as whole chicken, turkey, etc. Fan on high speed.
3. Rotiss: Grilled skewers. Fan on low speed.
4. Bagel: Larger size pasta such as bread and bagels. Fan on low speed.
5. Bake: Cake category. Fan on low speed.
6. Roast: Large grams of bone-in meat such as steak, chicken chops, and pork chops. Fan on high speed.
7. Pizza: Pizza category
8. Broil: Small grams of bone-in meat such as steak, chicken chops, and pork chops. Fan on high speed.
9. Cookies: Cookies category. Fan on low speed.
10. Ferment: it is for Pastry making.
11. Dehyd: fruit, or any food needed.
12. Warm: for the food you need to wait with your family or friend together.
13. Reheat: Suitable for all food need to reheat.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: *open the door to let the appliance cool down more quickly.*

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the accessories with hot water, some washing liquid soap and a non-abrasive sponge. You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer oven does not work.	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required Preparation time to switch on the appliance.

The ingredients fried with the air fryer oven is not done.	The amount of the ingredients in the basket is too much.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer oven.	Certain types of the ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g., fries) need to be shaken halfway through the preparation time (see section 'Settings').
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	Pay attention that the temperature is well-controlled to be under 360°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you coat them with oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

LIMITED WARRANTY

Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of iceagle®.

iceagle® Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

iceagle® warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship. Limited Warranty apply only when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in iceagle® sole discretion, will be repaired or replaced
2. iceagle® reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by iceagle®. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the iceagle® product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by iceagle®.
6. Products purchased, used, or operated outside Europe.

Illustrations may differ from actual product.

We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

PRINTED IN PRC

IMPORTANT SAFEGUARDS

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.



AVERTISSEMENTS

1. N'immergez JAMAIS le corps principal de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
2. NE JAMAIS le rincer sous le robinet.
3. ne pas laisser d'ingrédients en contact avec les éléments chauffants.
4. Ne remplissez pas le bac d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
5. la surface de l'appareil peut devenir chaude pendant le fonctionnement. Ne touchez pas la surface de l'appareil, à l'exception de la poignée de la porte et des boutons. Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
6. Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur de votre pays avant de brancher l'appareil à la prise secteur.
7. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
8. Cet appareil ne convient pas aux enfants ni aux personnes souffrant d'un handicap physique ou mental ou manquant d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, cette personne doit être correctement formée à l'utilisation de l'appareil.
9. Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable. Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
11. Ne pas placer l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne couvrez pas l'appareil, les entrées d'air et les ouvertures d'évacuation d'air.
12. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance et débranchez-le toujours après utilisation.
13. pendant la cuisson, de la vapeur et de l'air chaud sont libérés par la sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et de l'air chaud, ainsi que de la sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil.
14. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant d'ouvrir la porte de l'appareil.
15. laissez l'appareil refroidir complètement (plus de 30 minutes) avant de le nettoyer. Enlevez toujours les résidus alimentaires après chaque utilisation afin d'éviter les odeurs.

	Indique qu'il faut lire et revoir les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
	Indique la présence d'un danger pouvant entraîner des blessures, la mort ou des dommages matériels importants si l'avertissement inclus dans ce symbole n'est pas respecté.
	dommages matériels importants si l'avertissement inclus dans ce symbole n'est pas respecté. Veillez à éviter tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours une protection pour les mains afin d'éviter les brûlures.
	Pour un usage intérieur et domestique uniquement.

SPÉCIFICATIONS DE L'UNITÉ

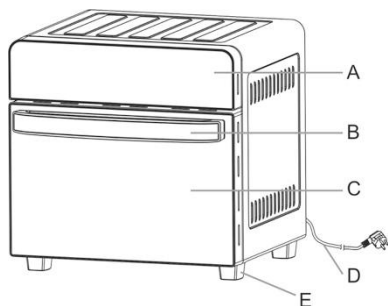
Modèle No.	Alimentation	Puissance	Capacité	Écran
AFO-1502DU	220-240V, 50/60Hz	2100W -2300W	15L	Ecran tactile LED

INTRODUCTION

T Nous vous remercions d'avoir acheté cette friteuse de qualité supérieure. Vous pourrez désormais cuisiner un large éventail d'aliments de manière plus saine - avec peu ou pas d'huile !

Le four à frire utilise de l'air chaud, combiné à une circulation d'air à grande vitesse, et un gril supérieur pour préparer vos plats rapidement et facilement. Les ingrédients sont chauffés de tous les côtés, en même temps, et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile dans la plupart des cas.

DESCRIPTION GÉNÉRALE



- A : Panneau de commande
- B : Poignée de porte
- C : Porte en verre
- D : Cordon d'alimentation
- E : Pieds

ACCESSOIRES DANS L'EMBALLAGE



Poignée de rôtissoire



Rôtissoire



Ensemble de fourchettes à rôtissoire



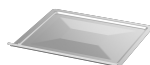
Panier en filet



2x Plateau de filtration

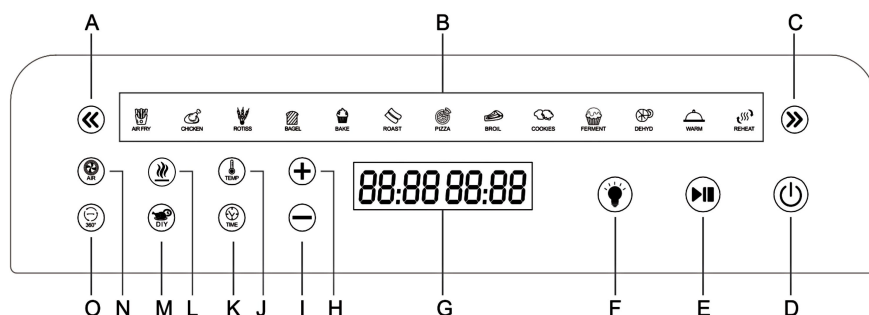


Plateau à huile



Plateau d'égouttage

PANNEAU DE COMMANDES :



A : Bouton Retour

B : Fonction de cuisson

C : Bouton Suivant

D : Bouton d'alimentation

E : Démarrer/Pause

F : Lumière

G : Affichage de la température /du

temps

H : Augmenter le temps/la température

I : Diminuer le temps/la température

J : Bouton de température

K : Bouton Heure

L : Chauffage inférieur

M : DIY

N : Ventilateur

O : Rôtisserie 360°

IMPORTANT

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le soigneusement pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

Danger

- N'immergez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil, afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans la cavité, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas le plateau de friture avec de l'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local dans votre pays avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre de service agréé par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil ne convient pas aux enfants ni aux personnes souffrant d'un handicap physique ou mental ou manquant d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, cette personne doit être correctement formée à l'utilisation de l'appareil.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est en marche ou en cours de refroidissement.
- Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise murale reliée à la terre. Veillez toujours à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise murale.
- Ne branchez jamais l'appareil sur une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les orifices d'évacuation d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez le plateau de friture de l'appareil.
- La surface située sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée foncée s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer les aliments de l'appareil.

Attention

- Placez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines de personnel, des bureaux, des fermes ou d'autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels ou d'autres environnements similaires.

- Si l'appareil n'est pas utilisé correctement ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et le vendeur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient être causés.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Éliminez les restes de brûlures.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de la plaque signalétique.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires de friture avec de l'eau chaude et du détergent à l'aide d'une éponge non abrasive.

Remarque: vous pouvez également nettoyer ces pièces dans l'accessoire de friture.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane, qui résiste également à la chaleur.
2. placez correctement le panier dans le bac à friture.

Ne remplissez pas le bac à friture d'huile ou de tout autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe la circulation de l'air et affecte le résultat de la friture à l'air.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. mettre l'appareil sous tension

Lorsque vous branchez l'appareil, une alarme retentit et le rétroéclairage s'allume, indiquant que l'appareil est actif et prêt à l'emploi. L'appareil passe en mode veille au bout d'une seconde.

2. Sélection du menu/Réglage de la température et de l'heure

Après avoir branché l'appareil à l'état de veille, appuyez sur , la LED affiche 180°C et indique 15 minutes, à ce moment, vous pouvez sélectionner les différentes options du menu pour la cuisson en appuyant sur le bouton de fonction , puis appuyez sur la touche START/PAUSE  pour lancer le menu de cuisson. Vous pouvez également régler la durée

et la température en utilisant les touches Timer +/- et Temperature +/- pour ajuster la durée et la température de cuisson appropriées. (chaque programme de fonction a déjà une durée et une température par défaut, voir le tableau ci-joint pour plus de détails). L'utilisateur peut régler la durée et la température de cuisson les plus appropriées en utilisant les touches

"Timer +/-" et "Temperature +/-".  et Température +/-,  comme indiqué.

Lorsque l'on touche la touche Timer  Lorsque vous appuyez sur la touche "Timer", l'heure clignote sur l'écran. Vous pouvez alors augmenter ou diminuer l'heure en tournant la touche de fonction. Une fois que la durée souhaitée a été atteinte, appuyez sur la touche de température comme indiqué par  et la température sur l'écran clignote, vous pouvez alors augmenter ou diminuer la température en tournant le bouton de fonction,

C. A. La plage de contrôle de la température est de 50-230°C, vous pouvez toucher le bouton de température comme indiqué . La valeur de la température de l'écran numérique clignotera, appuyez sur +/- pour augmenter ou diminuer la température, chaque fois de la direction + / - se traduira par la température augmentant ou diminuant 5°C. À 230°C, appuyez sur "+", il reviendra à une température de 50°C; appuyez sur "-" direction à 50°C température sera cycle de retour à 230°C. Dans le processus de contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignotera sur l'écran. Pour indiquer que la température a été réglée comme requis, il clignotera 5 fois.

D. B. La plage de temps s'étend de 01 à 60 min, , touchez  Appuyez sur "+" pour augmenter le temps ou sur "-" pour le diminuer, chaque fois que vous appuyez sur la direction + / -, le temps augmentera ou diminuera de 1 minute. À 60 minutes, si vous appuyez sur la direction "+", le temps reviendra à 01 minute et à 01 minute, si vous appuyez sur la direction "-", la température reviendra à 60 minutes. Au cours du processus de contrôle du temps, l'affichage numérique de l'heure clignote à l'écran. Pour indiquer que le temps requis a été réglé, il clignotera 5 fois.

3. Démarrage, pause/arrêt

Après avoir sélectionné la fonction, régler la bonne heure et la bonne température, appuyez sur  pour démarrer l'appareil, l'icône  commence à clignoter pour indiquer que l'appareil est en marche. Pendant le fonctionnement de l'appareil,

Si vous touchez la touche  La machine s'arrêtera de fonctionner, le voyant  La lumière cessera de clignoter et la minuterie s'arrêtera. Pendant le fonctionnement de la machine, le fait d'appuyer sur le bouton  la machine s'arrête en émettant un signal sonore et passe en mode veille.

4. Bips sonores

Lorsque la minuterie arrive à 00 minute, le processus de cuisson s'arrête et le signal sonore indique que la fonction est terminée. Pendant que la minuterie fonctionne, la température ne peut pas être modifiée et la durée ne peut pas être réajustée une fois qu'elle a été réglée.

5. Retard

Lorsque la minuterie arrive à 00 minute, le processus de chauffage s'arrête et l'appareil passe en mode veille après 1 minute.

6. Contrôle de l'éclairage

Une pression sur le bouton d'éclairage  pendant le travail allume la lumière intérieure. Une nouvelle pression sur le bouton d'éclairage éteint la lumière.

L'ouverture de la porte de la cavité entraîne automatiquement l'allumage de la lumière et la suspension du processus de cuisson.

7. Fonction rôtisserie

Effleurer la touche rôtisserie  pendant l'opération pour activer la fonction rôtisserie. Un nouvel effleurement de la touche désactive la fonction rôtisserie.

8. Fonction de chauffage inférieur

Les radiateurs supérieur et inférieur fonctionnent par défaut simultanément lorsque l'appareil commence à fonctionner, la lumière est allumée. Appuyez sur le bouton du chauffage inférieur et la lumière est éteinte, le chauffage inférieur s'éteint.

9. BRICOLAGE

Bricolage de l'heure et de la température
(Température : 50°C ~230°C, temps : 1 minute ~1 heure)

10. Fonction d'air:

Pendant la période de cuisson, réglez votre vitesse de ventilateur d'air à haute ou basse.

Tableau des préréglages					
Fonction	Temps par défaut(min)	Température par défaut(°C)	Chauffage supérieur	Chauffage bas	Vitesse de l'air
Fritureà l'air	15	180	√		HAUT
Poulet	30	180	√	√	HAUT
Rôti	15	210	√	√	HAUT

Bagel	3	160	✓	✓	HAUT
Cuisson	15	170	✓	✓	HAUT
Rôti	10	210	✓	✓	HAUT
Pizza	15	200	✓		FAIBLE
Griller	5	210	✓	✓	HAUT
Biscuits	16	180	✓	✓	HAUT
Fermenter	90	40	✓		FAIBLE
Déshydrater	480	80	✓		FAIBLE
Garder au chaud	30	80	✓		FAIBLE
Réchauffer	3	160	✓		FAIBLE

13 types de fonctions alimentaires pour chaque paire de fonctions :

1. Friture à l'air : effets croustillants des aliments tels que les ailes de poulet frites, les cuisses de poulet frites, le poisson frit, etc. Ventilateur à grande vitesse.
2. Poulet : Aliments à base de viande qui prennent plus de temps, tels que le poulet entier, la dinde, etc. Ventilateur à grande vitesse.
3. Rotiss : Brochettes grillées. Ventilation à basse vitesse.
4. Bagel : Pâtes de plus grande taille telles que le pain et les bagels. Ventilation à faible vitesse.
5. Bake : Catégorie de gâteaux. Ventilation à faible vitesse.
6. Rôtir : Gros grammes de viande avec os tels que steak, côtelettes de poulet et de porc. Ventilation à vitesse élevée.
7. Pizza : Catégorie de pizza
8. Griller : Petits grammes de viande avec os tels que steak, côtelettes de poulet et côtelettes de porc. Ventilateur à haute vitesse.
9. Biscuits : Catégorie Cookies. Ventiler à basse vitesse.
10. Ferment : pour la pâtisserie.
11. Déshydratation : fruits, ou tout autre aliment nécessaire.
12. Réchauffer : pour les aliments que vous devez attendre avec votre famille ou vos amis.
13. Réchauffer : Convient à tous les aliments à réchauffer.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

1. Débranchez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque: ouvrez la porte pour accélérer le refroidissement de l'appareil.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez les accessoires avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un produit de lavage pour éliminer toute saleté restante.

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
2. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer les éventuels résidus alimentaires.

RANGEMENT

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four de la friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale reliée à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits avec la friteuse la friteuse n'est pas terminée.	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop importante.	Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier. Les petites quantités sont frites plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Tournez le bouton de réglage de la température sur la température souhaitée (voir la section "Réglages").
	Le temps de préparation est trop court.	Tournez la molette de la minuterie sur le temps de préparation souhaité (voir la section "Réglages").
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans le four à frire	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à la moitié du temps de préparation.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (par exemple, les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (voir la section "Réglages").
Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez utilisé un type d'encas destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Pour un résultat plus croustillant, utilisez des snacks au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Veillez à ce que la température

Problème	Cause possible	Solution
	La poêle contient encore des résidus gras de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la graisse qui chauffe dans la poêle. Veillez à nettoyer correctement la poêle après chaque utilisation.

Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas frites de manière uniforme dans la friteuse.	Vous n'avez pas fait tremper correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes ; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les enduire d'huile.
		Coupez les pommes de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

ÉLIMINATION DES VIEUX APPAREILS ÉLECTRIQUES



La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) stipule que les vieux appareils électriques ménagers ne doivent pas être jetés dans le flux normal des déchets municipaux non triés. Les vieux appareils doivent être collectés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qu'ils contiennent et de réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle roulante" barrée sur le produit vous rappelle votre obligation, à savoir que lorsque vous vous débarrassez de l'appareil, il doit faire l'objet d'une collecte sélective.

GARANTIE LIMITÉE

La garantie limitée s'applique aux achats effectués auprès des détaillants autorisés d'iceagle®. La couverture de la garantie iceagle® s'applique au propriétaire initial et au produit initial uniquement et n'est pas transférable.

iceagle® garantit que l'unité est exempte de défauts de matériaux et de fabrication. La garantie limitée s'applique uniquement lorsque l'appareil est utilisé dans des conditions domestiques normales et entretenu conformément aux exigences énoncées dans le guide de l'utilisateur, sous réserve des conditions et exclusions suivantes :

Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie ?

1. L'unité d'origine et/ou les pièces inusables jugées défectueuses, à la seule discrétion d'iceagle®, seront réparées ou remplacées.
2. iceagle® se réserve le droit de remplacer l'unité par une unité de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie ?

1. L'usure normale des pièces d'usure (telles que les récipients de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les bases de mélange, les pots amovibles, les grilles, les casseroles, etc.), qui nécessitent un entretien régulier et/ou un remplacement pour assurer le bon fonctionnement de votre appareil, n'est pas couverte par cette garantie.
2. Tout appareil qui a été modifié ou utilisé à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une manipulation négligente, un défaut d'entretien (par exemple, le fait de ne pas débarrasser le puits de la base du moteur des aliments renversés et autres débris) ou les dommages dus à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages consécutifs et accessoires.
5. les défauts causés par des réparateurs non autorisés par iceagle®. Ces défauts comprennent les dommages causés dans le processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit iceagle® (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par iceagle®.
6. Produits achetés, utilisés ou exploités en dehors de l'Europe.

Les illustrations peuvent différer du produit réel.

Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits, c'est pourquoi les spécifications contenues dans le présent document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

IMPRIMÉ EN RPC

IMPORTANTI SALVAGUARDIE

SOLO USO DOMESTICO.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI.

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima di utilizzare l'apparecchio e conservarlo in modo da poterlo consultare in futuro.



AVVERTENZE

1. Non immergere MAI il corpo principale dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido.
2. Non sciacquare MAI l'apparecchio sotto il rubinetto.
3. Non lasciare che gli ingredienti vengano a contatto con gli elementi riscaldanti.
4. Non riempire la vaschetta di olio per evitare il rischio di incendio.
5. La superficie dell'apparecchio può diventare calda durante il funzionamento. Non toccare la superficie dell'apparecchio, tranne la maniglia dello sportello e i pulsanti. Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
6. Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale del proprio paese.
7. Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
8. Questo apparecchio non è adatto ai bambini o a persone con handicap fisici o mentali o che non hanno esperienza e conoscenza. Se si desidera che qualcun altro utilizzi l'apparecchio, tale persona deve essere adeguatamente guidata nell'uso.
9. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
10. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
11. Non collocare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non coprire l'apparecchio, le prese d'aria e le aperture di scarico dell'aria.
12. Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito e staccare sempre la spina dopo l'uso.
13. Durante la cottura, il vapore e l'aria calda vengono rilasciati attraverso l'uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dall'aria calda e dall'uscita dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda quando si apre lo sportello dell'apparecchio.
14. Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di aprire lo sportello dell'apparecchio.
15. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio (oltre 30 minuti) prima di pulirlo. Rimuovere sempre i residui di cibo dopo ogni utilizzo per evitare la formazione di cattivi odori.

	Indica la necessità di leggere e rivedere le istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
	Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, morte o danni materiali rilevanti se l'avvertenza inclusa in questo simbolo viene ignorata.
	danni materiali se l'avvertenza inclusa in questo simbolo viene ignorata. Fare attenzione ad evitare il contatto con le superfici calde. Usare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.
	Solo per uso interno e domestico.

SPECIFICHE DELL'UNITÀ

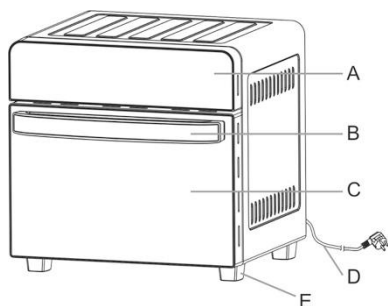
Modell No.	Alimentazione elettrica	Leistung	Capacità	Display
AFO-1502DU	220-240V,50/60Hz	2100W -2300W	15L	Touch screen a LED

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato questo forno friggitrice ad aria di alta qualità. Ora potrete cucinare un vasto assortimento di cibi in modo più sano, con poco o niente olio!

La friggitrice ad aria utilizza l'aria calda, in combinazione con la circolazione dell'aria ad alta velocità, e una griglia superiore per preparare i vostri piatti in modo rapido e semplice. Gli ingredienti vengono riscaldati da tutti i lati, in una sola volta, e nella maggior parte dei casi non è necessario aggiungere olio.

DESCRIZIONE GENERALE



- A: Pannello di controllo
- B: Maniglia della porta
- C: Porta in vetro
- D: Cavo di alimentazione
- E: Piedi

ACCESSORI NELLA CONFEZIONE:



Girarrosto



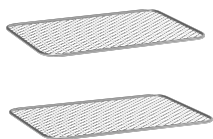
Maniglia del
girarrosto



Set forchetta p
er girarrosto



Cestino per friggere



2 x Vassoio del filtro

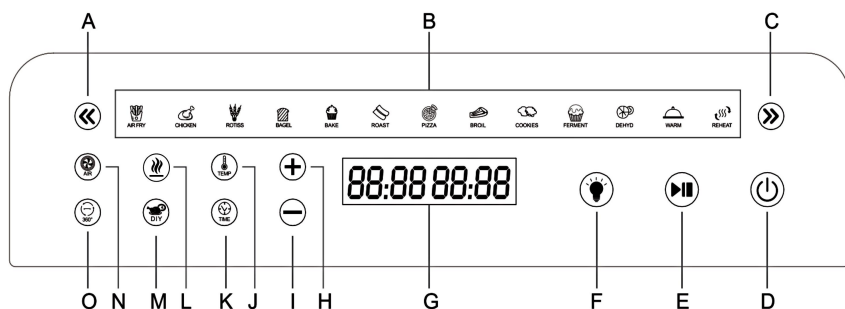


Vassoio dell'olio



Vassoio di
raccolta

PANNELLO DI CONTROLLO:



A: Pulsante Indietro

B: Funzione di cottura

C: Pulsante Avanti

D: Pulsante di accensione

E: Avvia/Pausa

F: Luce

G: Visualizzazione temperatura/ora

H: Aumentare tempo/
temperatura

I: Diminuire tempo/
temperatura

J: Pulsante della temperatura

K: Pulsante Orario

L: Riscaldatore inferiore

M: DIY

N: Ventilatore

O: Girarrosto 360°

IMPORTANTE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il presente manuale d'uso e conservarlo per future consultazioni.

Pericolo

- Non immergere mai in acqua l'involucro, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, né sciacquarlo sotto il rubinetto.
 - Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
 - Mettere sempre gli ingredienti da friggere nella cavità, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
 - Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria durante il funzionamento dell'apparecchio.
 - Non riempire d'olio la vaschetta di frittura per evitare il rischio d'incendio.
 - Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
 - Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- tensione di rete del proprio Paese prima di collegare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario farlo sostituire da un centro di assistenza autorizzato da persone altrettanto qualificate, per evitare rischi.
 - Questo apparecchio non è adatto ai bambini o alle persone con handicap fisici o mentali o che non hanno esperienza e conoscenza. Se si desidera che qualcun altro utilizzi l'apparecchio, tale persona deve essere adeguatamente istruita sul suo utilizzo.
 - Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini quando l'apparecchio è acceso o si sta raffreddando.
 - Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
 - Non collegare l'apparecchio e non azionare il pannello di controllo con le mani bagnate.
 - Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con messa a terra. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
 - Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno.
 - Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende.
 - Non collocare l'apparecchio contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Non collocare nulla sopra l'apparecchio.
 - Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
 - Non lasciare che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
 - Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di scarico dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di scarico dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il vassoio di frittura dall'apparecchio.
 - La superficie sottostante l'apparecchio può diventare calda durante l'uso.
 - Scollegare immediatamente l'apparecchio se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio. Attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere il cibo dall'apparecchio.

Attenzione

- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente a un normale uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti quali cucine del personale, uffici, aziende agricole o altri ambienti di lavoro. Non è destinato all'uso da parte dei clienti di alberghi o altri ambienti simili.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o se non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e il venditore declina ogni responsabilità per i danni eventualmente causati.
- Scollegare sempre la spina dell'apparecchio dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Rimuovere i residui di bruciatura.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio, diversi dall'etichetta dei dati tecnici.
3. Pulire accuratamente gli accessori di asciugatura con acqua calda e detersivo utilizzando una spugna non abrasiva.
Nota: è possibile pulire queste parti anche negli accessori di asciugatura.
4. Pulite l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

PREPARAZIONE ALL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e piana che sia anche resistente al calore.

2. Posizionare correttamente il cestello nella vaschetta di cottura.

Non riempire il vassoio di frittura con olio o altri liquidi.

Non collocare nulla sopra l'apparecchio. Ciò disturba il flusso d'aria e compromette il risultato della frittura ad aria.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Accendere l'apparecchio

Quando si collega l'apparecchio, viene emesso un segnale acustico e la retroilluminazione si accende, indicando che l'apparecchio è attivo e pronto per l'uso. L'apparecchio attiva la modalità standby dopo 1 secondo.

2. Selezione del menu/regolazione della temperatura e dell'ora

Dopo aver collegato la spina allo stato di standby, premere , il LED visualizza 180 °C e indica 15 minuti; a questo punto, è possibile selezionare le diverse opzioni di menu per la

cottura con il tasto funzione , quindi premere il pulsante START/PAUSE  per avviare il menu di cottura. È inoltre possibile regolare il tempo e la temperatura utilizzando i pulsanti Timer +/- e Temperatura +/- per regolare il tempo e la temperatura di cottura adeguati. (ogni programma di funzione ha già un tempo e una temperatura predefiniti; per i dettagli, vedere la tabella allegata). Gli utenti possono regolare il tempo e la temperatura di cottura più adatti utilizzando i pulsanti Timer +/- e Temperatura +/-,  e il pulsante Temperatura +/-,  come indicato.

Quando si tocca il pulsante del timer  lampeggia l'ora sul display; a questo punto è possibile aumentare o diminuire il tempo ruotando il pulsante funzione. Una volta raggiunto il tempo desiderato, toccare il pulsante della temperatura come indicato da  e la temperatura sul display lampeggia; a questo punto è possibile aumentare o diminuire la temperatura ruotando il pulsante di funzione,

- A. La gamma di controllo della temperatura è 50-230°C, è possibile toccare il pulsante della temperatura come indicato. . Il valore della temperatura sullo schermo digitale lampeggerà, premere +/- per aumentare o diminuire la temperatura, ogni volta che si preme la direzione + / - la temperatura aumenterà o diminuirà di 5°C. A 230°C, premendo ulteriormente il tasto "+", si tornerà a una temperatura di 50°C; premendo la direzione "-" a 50°C la temperatura tornerà a 230°C. Durante il processo di regolazione della temperatura, il display digitale della temperatura sfarfallerà sullo schermo. Per indicare che la temperatura è stata impostata come richiesto, sfarfallerà 5 volte.
- B. L'intervallo di tempo varia da 01 a 60 minuti,, toccare  quando è necessario regolare l'ora, il valore dell'ora sullo schermo digitale lampeggia, premere "+" per aumentare o "-" per diminuire l'ora, ogni volta che si preme la direzione + / - l'ora aumenta o diminuisce di 1 minuto. A 60 minuti, se si preme in direzione "+", il tempo tornerà a 01 minuti e a 01 minuti, se si preme in direzione "-", la temperatura tornerà a 60 minuti. Durante il controllo dell'ora, il display digitale dell'ora sfarfallerà sullo schermo. Per indicare che il tempo desiderato è stato impostato, il display lampeggerà per 5 volte.

3. Avvio, pausa/arresto

Dopo aver selezionato la funzione, impostare l'ora e la temperatura giusta, toccare  per avviare l'apparecchio, il simbolo  inizia a sfarfallare per indicare che la macchina è in funzione. Durante il processo di funzionamento della macchina, toccando il tasto  si interromperà il funzionamento della macchina, la luce  luce smetterà di sfarfallare e il timer si fermerà. Durante il funzionamento della macchina, toccando il pulsante  si arresterà con un segnale acustico e passerà al modello di standby.

4. Segnali acustici

Quando il timer arriva a 00 minuti, il processo di cottura si arresta e il cicalino indica che la funzione è terminata. Mentre il timer è in funzione, non è possibile modificare la temperatura e l'ora una volta impostata.

5. Ritardo

Quando il timer scende a 00 minuti, il processo di riscaldamento si arresta e l'apparecchio entra in modalità standby dopo 1 minuto.

6. Controllo dell'illuminazione

Toccando il pulsante della luce  durante il lavoro accende la luce interna. Toccando nuovamente il pulsante della luce, la luce si spegne.

L'apertura della porta della cavità provoca automaticamente l'accensione della luce e la sospensione del processo di cottura.

7. Funzione girarrosto

Toccando il tasto girarrosto  durante il funzionamento attiverà la funzione girarrosto. Se si tocca nuovamente il tasto, la funzione girarrosto viene disattivata.

8. Funzione riscaldatore inferiore

Per impostazione predefinita, il riscaldatore superiore e quello inferiore funzionano simultaneamente quando il dispositivo inizia a funzionare, la luce è accesa. Toccare il pulsante del riscaldatore inferiore e la luce si spegne, il riscaldatore inferiore si spegne.

9. FAI DA TE

Fai da te per l'ora e la temperatura

(Gamma di temperatura: 50°C ~230°C, gamma di tempo: 1 minuto ~1 ora)

10. Funzione aria

Durante il periodo di cottura, regolare la velocità delle ventole dell'aria su alta o bassa.

Tabella di preselezione					
Menu	Tempo predefinito (min)	Temperatura predefinita (°C)	Riscaldatore superiore	Riscaldatore basso	Velocità dell'aria
Friggere all'aria	15	180	✓		ALTO
Pollo	30	180	✓	✓	ALTO
Rotolo	15	210	✓	✓	ALTO
Bagel	3	160	✓	✓	ALTO
Cuocere	15	170	✓	✓	ALTO
Arrosto	10	210	✓	✓	ALTO
Pizza	15	200	✓		BASSO
Brogliare	5	210	✓	✓	ALTO

Biscotti	16	180	✓	✓	ALTO
Fermentare	90	40	✓		BASSO
Disidratare	480	80	✓		BASSO
Mantenere in caldo	30	80	✓		BASSO
Riscaldare	3	160	✓		BASSO

13 tipi di funzioni alimentari per ogni funzione:

1. Frittura ad aria: effetti di cibo croccante come ali di pollo fritte, cosce di pollo fritte, pesce fritto, ecc. Ventola ad alta velocità.
2. Pollo: Alimenti a base di carne che richiedono tempi più lunghi, come il pollo intero, il tacchino, ecc. Ventola ad alta velocità.
3. Rotiss: Spiedini alla griglia. Ventilare a bassa velocità.
4. Bagel: Pasta di grandi dimensioni come pane e bagel. Ventilare a bassa velocità.
5. Bake: Categoria torte. Ventola a bassa velocità.
6. Arrosto: Grandi grammi di carne con osso, come bistecche, costolette di pollo e di maiale. Ventola ad alta velocità.
7. Pizza: Categoria pizza
8. Brogliare: Piccoli grammi di carne con osso, come bistecche, costolette di pollo e di maiale. Ventola ad alta velocità.
9. Biscotti: Categoria biscotti. Ventilare a bassa velocità.
10. Fermento: è per la pasticceria.
11. Dehyd: frutta o qualsiasi altro alimento necessario.
12. Riscaldare: per gli alimenti che si desidera aspettare insieme alla famiglia o agli amici.
13. Riscaldare: Adatto a tutti gli alimenti da riscaldare.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

1. Togliere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: aprire lo sportello per far raffreddare più rapidamente l'apparecchio.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulire gli accessori con acqua calda, sapone liquido e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un detersivo per rimuovere eventuali residui di sporco.

1. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
2. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno della friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti fritti con la friggitrice ad aria non sono pronti.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva.	Mettere nel cestello ingredienti più piccoli. Le porzioni più piccole vengono fritte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Ruotare la manopola di regolazione della temperatura sull'impostazione desiderata (vedere la sezione "Impostazioni").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni").
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme forno della friggitrice ad aria	Alcuni tipi di ingredienti devono essere scossi a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio, le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di preparazione (vedere la sezione "Impostazioni").
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	Si è utilizzato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o spennellare leggermente di olio gli snack.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco	Si stanno preparando ingredienti grassi.	Fare attenzione che la temperatura

Problema	Possibile causa	Soluzione
	La padella contiene ancora residui grassi del precedente utilizzo.	Il fumo bianco è causato dal grasso riscaldarsi in padella. Assicurati di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non hai messo a bagno le patate aderiscano correttamente prima di friggerli.	Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; toglieteli e asciugateli con carta da cucina.
	Non hai utilizzato il tipo di patate giusto	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante l'essiccazione.

Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e acqua al loro interno.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli con olio.
		Tagliate la patata a bastoncini più sottili per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

SMALTIMENTO DEI VECCHI APPARECCHI ELETTRICI



La direttiva europea 2002/96/CE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) prevede che i vecchi elettrodomestici non vengano smaltiti nel normale flusso dei rifiuti urbani indifferenziati. I vecchi apparecchi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il recupero e il riciclaggio dei materiali che contengono e ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente. Il simbolo del "bidone della spazzatura" barrato sul prodotto ricorda all'utente l'obbligo di effettuare la raccolta differenziata al momento dello smaltimento dell'apparecchio.

GARANZIA LIMITATA

La Garanzia limitata si applica agli acquisti effettuati presso i rivenditori autorizzati iceagle®. La garanzia iceagle® si applica solo al proprietario originale e al prodotto originale e non è trasferibile.

iceagle® garantisce che l'unità è priva di difetti di materiale e di lavorazione. La garanzia limitata si applica solo se l'apparecchio viene utilizzato in normali condizioni domestiche e sottoposto a manutenzione secondo i requisiti indicati nel manuale d'uso, nel rispetto delle seguenti condizioni ed esclusioni.

Cosa è coperto da questa garanzia?

1. L'unità originale e/o le parti non usurabili ritenute difettose, a esclusiva discrezione di iceagle®, saranno riparate o sostituite.
2. iceagle® si riserva il diritto di sostituire l'unità con una di valore uguale o superiore.

Cosa non è coperto da questa garanzia?

1. La normale usura delle parti soggette a usura (come recipienti per frullare, coperchi, tazze, lame, basi del frullatore, pentole rimovibili, cestelli, padelle, ecc.), che richiedono una regolare manutenzione e/o sostituzione per garantire il corretto funzionamento dell'unità, non sono coperte da questa garanzia.
2. Qualsiasi unità che sia stata manomessa o utilizzata per scopi commerciali.

3. Danni causati da uso improprio, abuso, manipolazione negligente, mancata esecuzione della manutenzione richiesta (ad esempio, non aver mantenuto il pozzetto della base del motore sgombro da versamenti di cibo e altri detriti) o danni dovuti a una cattiva gestione durante il trasporto.
4. Danni conseguenti e accidentali.
5. Difetti causati da personale di riparazione non autorizzato da iceagle®. Questi difetti includono i danni causati nel processo di spedizione, modifica o riparazione del prodotto iceagle® (o di qualsiasi sua parte) quando la riparazione viene eseguita da un tecnico non autorizzato da iceagle®.
6. Prodotti acquistati, utilizzati o messi in funzione al di fuori dell'Europa.

Le illustrazioni possono differire dal prodotto reale.

Siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche contenute nel presente documento sono soggette a modifiche senza preavviso.

STAMPATO IN RPC

SPRECAUCIONES IMPORTANTE

USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.

Al utilizar un aparato eléctrico, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.



ADVERTENCIAS

1. NUNCA sumerja el cuerpo principal del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
2. NUNCA lo enjuague bajo el grifo.
3. No deje que los ingredientes estén en contacto con los elementos calefactores.
4. 4. No llene la bandeja con aceite, ya que podría provocar un incendio.
5. La superficie del aparato puede calentarse durante el funcionamiento. No toque la superficie del aparato, excepto el asa de la puerta y los botones. Y nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
6. Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de red local de su país antes de conectar el aparato a la toma de corriente.
7. No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
8. Este aparato no es adecuado para niños ni para personas con discapacidad física o mental o que carezcan de experiencia y conocimientos. Si desea que otra persona utilice el aparato, deberá instruirla debidamente sobre su uso.
9. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
10. No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
11. 11. No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No cubra el aparato, las entradas y salidas de aire.
12. 12. No deje que el aparato funcione sin vigilancia y desenchúfelo siempre después de utilizarlo.
13. Durante la cocción, sale vapor y aire caliente por la salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y del aire caliente y de la salida de aire. Y tenga cuidado con el vapor y el aire caliente al abrir la puerta del aparato.
14. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que deje de salir humo antes de abrir la puerta del aparato.
15. Deje que el aparato se enfríe completamente (más de 30 minutos) antes de limpiarlo. Elimine siempre los restos de comida después de cada uso para evitar olores.

	Indica que debe leer y revisar las instrucciones para comprender el funcionamiento y el uso del producto.
	Indica la presencia de un peligro que puede causar lesiones personales, la muerte o importantes
	daños materiales si se ignora la advertencia incluida con este símbolo. Tenga cuidado para evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección en las manos para evitar quemaduras.
	Sólo para uso doméstico y en interiores.

ESPECIFICACIONES DE LA UNIDAD

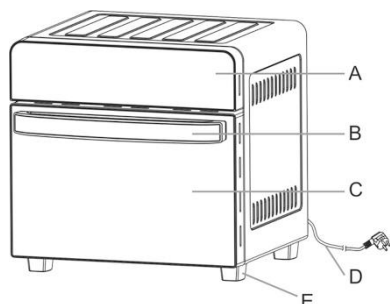
No. de modelo	Alimentación	Potencia	Capacidad	Pantalla
AFO-1502DU	220-240V, 50/60Hz	2100W -2300W	15L	Pantalla táctil LED

INTRODUCCIÓN

Gracias por comprar esta freidora de aire de alta calidad. Ahora podrá cocinar una gran variedad de alimentos de una forma más saludable, ¡con poco o nada de aceite!

El horno freidor de aire utiliza aire caliente, en combinación con la circulación de aire a alta velocidad, y una rejilla superior para preparar sus platos de forma rápida y sencilla. Los ingredientes se calientan por todos los lados, a la vez, y no es necesario añadir aceite en la mayoría de los casos.

DESCRIPCIÓN GENERAL



- A: Panel de control
- B: Tirador de la puerta
- C: Puerta de cristal
- D: Cable de alimentación
- E: Pies

ACCESORIOS EN EL PAQUETE



Eje del asador



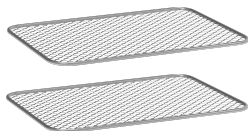
Mango para asador



Juego de tenedores para asador



Cesta para freír



2 x Estante de alambre

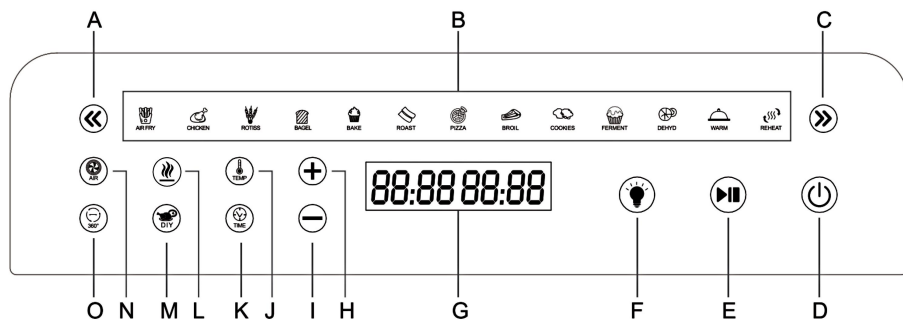


Bandeja de comida



Bandeja de goteo

PANEL DE CONTROL:



A: Botón de retroceso

B: Función de cocción

C: Botón de avance

D: Botón de encendido

E: Iniciar/Pausa

F: Luz

G: Visualización de

temperatura/hora

H: Aumentar tiempo/
temperatura

I: Disminuir tiempo/
temperatura

J: Botón de temperatura

K: Botón de tiempo

L: Calentador inferior

M: DIY

N: Ventilador

O: Asador 360°

IMPORTANTE

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas.

Peligro

- No sumerja nunca la carcasa, que contiene los componentes eléctricos y los elementos calefactores, en agua ni la enjuague bajo el grifo.
 - No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato, para evitar descargas eléctricas.
 - Coloque siempre los ingredientes que vaya a freír en la cavidad, para evitar que entren en contacto con las resistencias.
 - No tape las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
 - No llene la bandeja de fritura con aceite, ya que podría provocar un riesgo de incendio.
 - No toque nunca el interior del aparato en funcionamiento.
 - Compruebe si el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de red local de su país antes de conectar el aparato a la red eléctrica.
 - de su país antes de conectar el aparato.
 - No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirlo en un centro de servicio autorizado por personal cualificado para evitar situaciones de peligro.
 - Este aparato no es adecuado para niños ni para personas con discapacidades físicas o mentales o que carezcan de experiencia y conocimientos. Si desea que otra persona utilice el aparato, deberá instruirla adecuadamente sobre su uso.
 - Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando el aparato esté encendido o enfriándose.
 - Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
 - No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
 - Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe está correctamente insertado en la toma de corriente.
 - No conecte nunca el aparato a un temporizador externo.
 - No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas.
 - No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre detrás y a los lados y 10 cm por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
 - No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
 - No deje que el aparato funcione sin vigilancia.
 - Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga cuidado también con el vapor caliente y el aire caliente cuando retire la bandeja de freír del aparato.
 - La superficie debajo del aparato puede calentarse durante el uso.
 - Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo.
- Espera a que cese la emisión de humo antes de retirar los alimentos del aparato.

Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.
- Este aparato está diseñado para un uso doméstico normal. No está diseñado para su uso en entornos como cocinas de personal, oficinas, granjas u otros entornos de trabajo. Tampoco está destinado a ser utilizado por clientes en hoteles u otros entornos similares.
- Si el aparato se utiliza de forma inadecuada o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario, la garantía pierde su validez y el vendedor rechaza cualquier responsabilidad por los daños que se puedan causar.
- Desenchufe siempre el aparato después de utilizarlo.
- Deje enfriar el aparato unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Elimine los restos quemados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todos los adhesivos o etiquetas del aparato, excepto la etiqueta de características.

33. Limpie a fondo los accesorios de fritura con agua caliente y detergente utilizando una esponja no abrasiva.

Nota: También puede limpiar estas piezas en el accesorio para freír.

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y nivelada que también sea resistente al calor.

2. Coloque correctamente la cesta en la bandeja de freír.

No llene la bandeja de fritura con aceite o cualquier otro líquido.

No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de la fritura por aire.

USO DEL APARATO

1. Encienda el aparato

Al enchufar el aparato, sonará una alarma y se encenderá la luz de fondo indicando que la unidad está activa y lista para su uso. La unidad activará el modo de espera después de 1 segundo.

2. Selección del menú/Ajuste de la temperatura y la hora

Después de conectarlo al estado de espera, pulse , el LED muestra 180 °C e indica 15 minutos, en este momento, puede seleccionar entre las diferentes opciones del menú para cocinar mediante el botón de función , a continuación, pulse el botón START/PAUSE  para iniciar el menú de cocción. También puede ajustar el tiempo y la temperatura utilizando los botones Timer +/- y Temperature +/- para ajustar el tiempo y la temperatura de cocción adecuados. (cada programa de función ya tiene un tiempo y temperatura por defecto, vea la tabla adjunta para más detalles). Los usuarios pueden ajustar el tiempo y la temperatura de cocción más adecuados utilizando los botones Timer +/- y Temperature +/-  y Temperatura +/-  como se indica. . Cuando se pulsa el botón  el tiempo en la pantalla parpadea, en este momento puede aumentar o disminuir el tiempo girando el botón de función. Una vez alcanzado el tiempo deseado, toque el botón de temperatura, tal como indica  y la temperatura en la pantalla parpadeará, en este momento puede aumentar o disminuir la temperatura girando el botón de función,

E. El rango de control de temperatura es de 50-230°C, puede tocar el botón de temperatura como se indica . El valor de la temperatura de la pantalla digital parpadeará, pulse +/- para aumentar o disminuir la temperatura, cada vez de la dirección + / - resultará en la temperatura aumentando o disminuyendo 5°C. A 230°C, presione más "+", volverá a una temperatura de 50°C; presione la dirección "-" a 50°C la temperatura volverá a 230°C. En el proceso de control de temperatura, la visualización digital de la temperatura parpadeará en la pantalla. Para indicar que la temperatura se ha ajustado según lo requerido, parpadeará 5 veces.

F. El rango de tiempo oscila entre 01 y 60 min, toque  cuando necesite ajustar el tiempo, el valor del tiempo de la pantalla digital parpadeará, Presione "+" para aumentar o presione "-" disminuir el tiempo, cada vez de la dirección + / - el tiempo aumentará o disminuirá 1 min. A los 60 min. si pulsa

a dirección "+", el tiempo volverá al ciclo de 01 min. y a los 01 min. si pulsa a dirección "-", el tiempo volverá al ciclo de 60 min. En el proceso de control del tiempo, la visualización digital del tiempo parpadeará en la pantalla. Para indicar que se ha ajustado el tiempo deseado, parpadeará 5 veces.

3. Inicio, pausa/parada

Después de seleccionar la función, ajuste la hora y la temperatura correctas, toque  para poner en marcha el aparato, el  empieza a parpadear para indicar que la máquina está en funcionamiento. Durante el proceso de trabajo de la máquina tocar el botón  hará que la máquina deje de funcionar, la luz  la luz dejará de parpadear y el temporizador se detendrá. Durante el

funcionamiento de la máquina, al tocar el botón  la máquina se detendrá con un pitido indicador y pasará al modo de espera.

4. Suenan un pitido

Cuando el temporizador llega a 00 minutos, el proceso de cocción se detiene y el zumbador indica que la función ha finalizado. Mientras el temporizador está en funcionamiento tenga en cuenta que la temperatura no se puede cambiar y el tiempo no se puede reajustar una vez que se ha establecido.

5. Retardo

Cuando el temporizador llega a 00 minutos, el proceso de calentamiento se detiene y la máquina entra en el modo de espera después de 1 minuto.

6. Control de la iluminación

Al tocar el botón de la luz  durante el trabajo se enciende la luz interior. Si vuelve a tocar el botón de la luz, ésta se apagará.

Al abrir la puerta de la cavidad se encenderá automáticamente la luz y se suspenderá el proceso de cocción.

7. Función asador

Al tocar la tecla de asador  durante el funcionamiento activará la función de asador. Si vuelve a tocar la tecla, se desactivará la función de asador.

8. Función de calentador inferior

El calentador superior e inferior funcionan de forma predeterminada simultáneamente cuando el dispositivo comienza a funcionar y la luz está encendida. Toque el botón del calentador inferior y la luz se apagará, el calentador inferior se apagará.

9. DIY

Ajuste la hora y la temperatura

(Rango de temperatura: 50°C ~230°C, rango de tiempo: 1 minuto ~1 hora)

10. Función de aire

Durante el periodo de cocción, ajuste la velocidad de los ventiladores de aire a alta o baja.

Tabla de preajustes

Función	Tiempo por defecto (min)	Temperatura por defecto (°C)	Calentador superior	Calentador bajo	Velocidad del aire
Freír al aire	15	180	✓		ALTO
Pollo	30	180	✓	✓	ALTO
Rotiss	15	210	✓	✓	ALTO
Bagel	3	160	✓	✓	ALTO
Hornear	15	170	✓	✓	ALTO
Asado	10	210	✓	✓	ALTO
Pizza	15	200	✓		BAJO
Asar	5	210	✓	✓	ALTO
Galletas	16	180	✓	✓	ALTO
Fermentar	90	40	✓		BAJO
Deshidratar	480	80	✓		BAJO
Mantener caliente	30	80	✓		BAJO
Recalentar	3	160	✓		BAJO

13 tipos de referencia de la función de alimentos para cada emparejamiento

función:

1. Air fry: Efectos de alimentos crujientes como alitas de pollo fritas, muslos de pollo fritos, pescado frito, etc. Ventilador a alta velocidad.
2. Pollo: Alimentos cárnicos que requieren más tiempo como pollo entero, pavo, etc. Ventilador a alta velocidad.
3. Rotiss: Brochetas a la plancha. Ventilador a velocidad baja.
4. Bagel: Pastas de mayor tamaño como pan y bagels. Ventilador a velocidad baja.
5. Hornear: Categoría de pasteles. Ventilador a velocidad baja.
6. Asar: Grandes gramos de carne con hueso como filetes, chuletas de pollo y chuletas de cerdo. Ventilador a velocidad alta.
7. Pizza: Categoría de pizza.
8. Asar: Pequeños gramos de carne con hueso como bistec, chuletas de pollo y chuletas de cerdo. Ventilador a alta velocidad.
9. Galletas: Categoría de galletas. Ventilador a velocidad baja.
10. Fermento: es para repostería.
11. Deshidratar: fruta, o cualquier alimento que se necesite.
12. Calentar: para la comida que usted necesita para esperar con su familia o amigo juntos.
13. Recalentar: Adecuado para todos los alimentos necesitan recalentar.

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

1. 1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: abra la puerta para que el aparato se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. 3. Limpie los accesorios con agua caliente, jabón líquido y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar un detergente líquido para eliminar cualquier resto de suciedad.

1. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
2. 2. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier resto de comida.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno de la freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado a la red eléctrica.	Enchufe el aparato a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación deseado para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con el horno de la freidora de aire no se hacen.	La cantidad de ingredientes en la cesta es excesiva.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la cesta. Los lotes más pequeños se frien más uniformemente.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Gire el regulador de temperatura hasta la temperatura deseada (véase el apartado "Ajustes").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el temporizador hasta el tiempo de preparación deseado (véase el apartado "Ajustes").
Los ingredientes se frien de forma desigual en el horno de la freidora de aire	Algunos tipos de ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que se colocan unos encima de otros o unos enfrente de otros (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire	Ha utilizado un tipo de aperitivos que deben prepararse en una freidora tradicional.	Utilice snacks para horno o unte ligeramente los snacks con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
Sale humo blanco del aparato	Está preparando ingredientes grasientos.	Preste atención a que la temperatura

Problema	Possible cause	La soluzione
	La padella contiene ancora residui di grasso dovuti all'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicuratevi di pulire bene la padella dopo ogni utilizzo.

Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual en la freidora de aire.	I bastoncini di patate non sono stati messi a bagno correttamente prima di friggerli.	Mettete a bagno i bastoncini di patate in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; tirateli fuori e asciugateli con carta da cucina.
	Non è stato utilizzato il tipo di patata giusto.	Utilizzate patate fresche e assicuratevi che rimangano sode durante la frittura.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presente nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di ricoprirli di olio.
		Tagliare le patate in bastoncini più sottili per ottenere un risultato più croccante.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS VIEJOS



La direttiva europea 2002/96/CE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) exige que los aparatos eléctricos domésticos viejos no se eliminen en el flujo normal de residuos urbanos sin clasificar. Los aparatos viejos deben recogerse por separado para optimizar la recuperación y el reciclado de los materiales que contienen y reducir el impacto sobre la salud humana y el medio ambiente. El símbolo del "contenedor de basura con ruedas" tachado en el producto le recuerda su obligación de que, cuando se deshaga del aparato, debe recogerlo por separado.

GARANTÍA LIMITADA

La Garantía Limitada se aplica a las compras realizadas a minoristas autorizados de iceagle®.

La cobertura de la Garantía iceagle® se aplica únicamente al propietario original y al producto original y no es transferible.

iceagle® garantiza que la unidad estará libre de defectos de material y mano de obra. La Garantía Limitada se aplica únicamente cuando se utiliza en condiciones domésticas normales y se mantiene de acuerdo con los requisitos descritos en la Guía del Propietario, sujeta a las siguientes condiciones y exclusiones:

Qué cubre esta garantía?

1. La unidad original y/o las piezas no desgastables consideradas defectuosas, a criterio exclusivo de iceagle®, serán reparadas o sustituidas.
2. iceagle® se reserva el derecho de sustituir la unidad por otra de igual o mayor valor.

¿Qué no cubre esta garantía?

1. El desgaste normal de las piezas de desgaste (como vasos de mezcla, tapas, tazas, cuchillas, bases de batidora, ollas extraíbles, rejillas, sartenes, etc.), que requieren un mantenimiento y/o sustitución regular para garantizar el correcto funcionamiento de su unidad, no están cubiertos por esta garantía.
2. Cualquier unidad que haya sido manipulada o utilizada con fines comerciales.
3. Daños causados por mal uso, abuso, manejo negligente, no realizar el mantenimiento requerido (por ejemplo, no mantener el pozo de la base del motor libre de derrames de alimentos y otros desechos), o daños debidos a un mal manejo en tránsito.
4. 4. Daños consecuenciales e incidentales.
5. Defectos causados por reparadores no autorizados por iceagle®. Estos defectos incluyen los daños causados en el proceso de envío, alteración o reparación del producto iceagle® (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona no autorizada por iceagle®.
6. 6. Productos adquiridos, utilizados o puestos en funcionamiento fuera de Europa.

Las ilustraciones pueden diferir del producto real.

Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos, por lo que las especificaciones aquí contenidas están sujetas a cambios sin previo aviso.

IMPRESO EN RPC

iceagle[®]



Questions or Concerns?

support@iceagle.eu