

## AIR FRYER

Model No.: AF60A-R

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

GEBRUIKERSHANDLEIDING

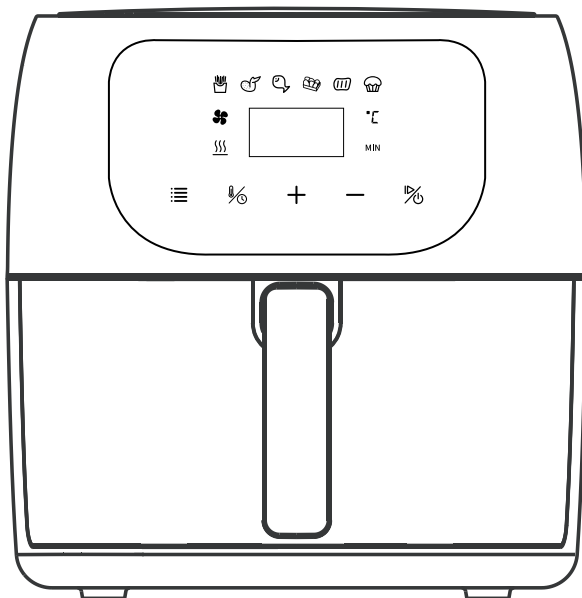
NL

MANUEL DE L'UTILISATEUR

FR

USER MANUAL

EN



Lesen Sie diese wichtigen Informationen vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf

# ICON

AIR FRYER | Model No.: AF60A-R

# INHALT

Sicherheitshinweise .....	01
Zeichnung der Produktkomponenten .....	03
Gebrauchsanleitung.....	04
Kochtipps.....	07
Hinweis zur Verwendung.....	08
Reinigung.....	09
Elektrischer Schaltplan .....	09
Störungsbehebung.....	10

## Lieber Nutzer

Vielen Dank, dass Sie sich für **ICQN Air Fryer** entschieden haben. Um den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu erleichtern, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch. Bitte lesen Sie die „Sicherheitshinweise“ sorgfältig durch und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf. Dieses Handbuch ist für ICQN Air Fryer geeignet. Das Handbuch behält sich das letzte Erklärungsrecht vor. Alle Inhalte in der Bedienungsanleitung dienen nur als Referenz für die Verwendung und Wartung durch den Benutzer. Das aktuelle Produkt hat Vorrang. Die Bilder dienen nur als Referenz. Wenn Sie weiterhin Probleme mit der Verwendung des Geräts haben, wenden Sie sich bitte an die Service-Hotline von **ICQN**.

### **Warnung** *Sicherheitshinweise für den sicheren Gebrauch*

- Bevor Sie das Produkt an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie bitte, ob die gekennzeichnete Spannung des Produkts mit der Versorgungsspannung kompatibel ist.
- Bitte verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder andere Teile beschädigt sind.
- Bitte beschädigen, übermäßig verbiegen, dehnen oder verdrehen Sie das Netzkabel nicht. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel und klemmen Sie das Netzkabel nicht fest da der Faden an der Tischkante und auf der Oberfläche von scharfen Gegenständen hängen kann.
- Bewahren Sie die Maschine und ihr Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bitte verwenden Sie spezielle Steckdosen mit 220-240 V-50 Hz und stellen Sie sicher, dass die Steckdosen gut geerdet sind.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer eigenständigen Fernbedienung betrieben werden.
- Bitte stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Um Produktschäden oder Unfälle zu vermeiden, sollte die Maschine nicht in einer feuchten Umgebung, auf einer instabilen oder hitzebeständigen Arbeitsfläche verwendet werden. Lassen Sie genügend Platz um das Gerät herum, mehr als 10 cm von jeder Wandfläche, und decken Sie den Hauptkörper nicht mit Gegenständen ab.
- Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als diese Bedienungsanleitung. Die Maschine muss während der Benutzung beaufsichtigt werden. Wenn die Maschine nicht verwendet wird oder wenn Personen das Haus verlassen, achten Sie darauf, den Netzstecker zu ziehen, da es sonst zu

Fehlfunktionen oder Gefahren kommen kann

- Während des Betriebs der Maschine tritt heißer Dampf aus dem Luftauslass aus

Ihre Hände und Ihr Gesicht sollten in sicherem Abstand vom Dampf- und Luftauslass gehalten werden. Achten Sie beim Herausnehmen der Fryer aus der Maschine auf Dampf und Heißluft mit hoher Temperatur.

- Wenn Sie sehen, dass schwarzer Rauch aus der Maschine austritt, trennen Sie das Gerät bitte sofort vom Stromnetz und bewegen Sie es nicht, bis der Rauch verschwunden ist. • Zerlegen, reparieren oder ersetzen Sie keine Teile selbst

- Um einen Stromschlag zu vermeiden, berühren Sie das Netzkabel, den Stecker und andere elektrische Teile nicht mit nassen Händen.

- Vermeiden Sie den Kontakt des Netzkabels mit heißen Oberflächen.

- Stellen Sie die Maschine nicht auf oder in der Nähe eines Gasherds, Elektroherds oder vorgeheizten Backofens auf.

- Dieses Gerät kann von Kindern und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen

- Die Geräte sind nicht dafür ausgelegt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder über ein separates Fernbedienungssystem betrieben zu werden.

- Während das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur seiner Abdeckung oder Außenfläche hoch sein. VORSICHT: Heiße Oberflächen

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch von Kunden in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt

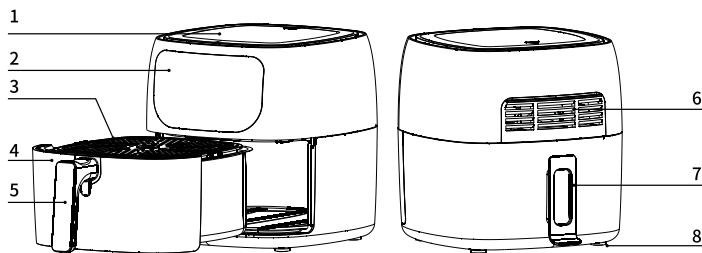
- Um eine Gefahr zu vermeiden, müssen das Netzkabel oder das Maschinenteil der Maschine von einem Servicevertreter oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, wenn sie beschädigt sind

## **Warnung** *Sicherheitshinweise für den sicheren Gebrauch*

- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, ist es strengstens verboten, Netzkabel, Stecker und Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten einzutauchen oder unter fließendem Wasser abzuspülen.

- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeiten in die Maschine, da dies zu Stromschlägen und Kurzschlüssen führen kann.
- Legen Sie zum Grillen keine brennbaren Gegenstände in das Gerät. (Wie: Papier, Kunststoff, brennbare Materialien usw.)
- Bitte legen Sie Lebensmittel nicht mehr als 4/5 ihrer Kapazität in die Fryer und vermeiden Sie den Kontakt mit Heizelementen oder beweglichen Teilen.
- Schalten Sie die Maschine nicht ein, bevor Sie sie in die Fryer laden
- Wenn die Maschine in Betrieb ist, decken Sie den Lufterlass und -auslass nicht ab.
- Gießen Sie kein Fett in der Pfanne, da dies zu Brandgefahr führen kann
- Berühren Sie nicht das Innere der Maschine, wenn die Maschine läuft oder die Lüfterblätter nicht vollständig gestoppt sind.
- Legen Sie die Zutaten immer in den Frittierkorb, um eine Berührung der Heizelement zu vermeiden.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Bitte benutzen Sie den Griff.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht im Freien.
- Diese Maschine ist nur für den Hausgebrauch geeignet und nicht für andere gewerbliche oder industrielle Zwecke.
- Bitte verwenden Sie die Maschine, indem Sie sie an einem stabilen Ort aufstellen und von Feuer, Wasser und brennbaren Materialien fernhalten.
- Die Maschine mit einem beschädigten Stecker kann nicht verwendet werden.
- Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und ziehen Sie das Netzkabel ab. • Wenn Sie eine Fehlfunktion des Geräts bemerken, ziehen Sie bitte das Netzkabel ab und verwenden Sie es nicht mehr. Bitte versuchen Sie nicht, dieses Produkt selbst zu reparieren, wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum oder senden Sie es zur Inspektion und Wartung an ein spezielles Wartungszentrum. Um unbekannte Gefahren zu vermeiden, müssen Teile aller Zubehöre müssen original sein oder unsere professionellen Techniker können austauschbare Teile liefern
- Bitte installieren Sie dieses Produkt und sein Zubehör, um die Sicherheit von Kindern zu gewährleisten. Alle Verpackungen (einschließlich Umverpackungen, Farbkartonverpackungen, PE-Beutel usw.) sollten von Kindern ferngehalten werden.
- Die Umgebungstemperatur dieses Produkts liegt zwischen 5°C und 40°C.
- Stellen Sie sicher, dass die Farbe der in diesem Produkt zubereiteten Zutaten goldgelb und nicht schwarz oder braun ist. Der verbrannte Teil sollte verworfen werden. Frittieren Sie frische Kartoffeln niemals bei einer Temperatur über 180°C (um die Acrylamidbildung zu minimieren).

## Zeichnung der Produktkomponenten



1. Obere Abdeckung	2. Bedienungstafel	3. Netz
4. Frittierkorb	5. Griff	6. Luftloch
7. Netzkabelrahmen	8. Ofenfuß	

## Spezifikations-Tabelle

Produkt Modell : AF60A-R	Nennspannung: 220-240V~
Nennfrequenz : 50 / 60Hz	Nennleistung : 1300 W

## Gebrauchsanweisung vor

### dem ersten Gebrauch

1. Nehmen Sie das Produkt nach dem Auspacken heraus, reißen Sie das Befestigungsband und das Etikett ab
2. Bitte verwenden Sie heißes Wasser, Reinigungsmittel und einen nicht scheuernden Schwamm, um den Grill und die Fryer gründlich zu reinigen.
3. Bitte wischen Sie das Produkt innen und außen mit einem feuchten Tuch ab.

### Hinweis:

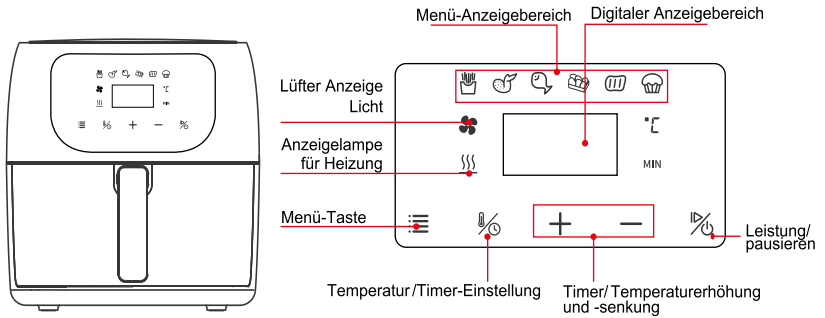
1. Tauchen Sie die Maschine zum Reinigen nicht in Wasser.
2. Air Fryer dieser Art werden mit heißer Luft erhitzt, gießen Sie kein Fett in die Fryer.

### Vorbereitung für den Gebrauch

1. Stellen Sie die Maschine auf einen ebenen, stabilen und hitzebeständigen Tisch
2. Legen Sie das Grillnetz richtig in die Fryer, legen Sie die Zutaten hinein und stellen Sie dann die Fryer in den Innenraum der Maschine.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



## Hinweise zur Gebrauch des Produkts



### Hinweise zur Gebrauch

#### benutzerdefinierte einstellungen

01. Setzen Sie die Luftpfanne richtig in die Maschine ein und schalten Sie die Stromversorgung ein;

02. Drücken Sie die Taste "⏸" der digitale Anzeigebildschirm und alle Anzeigen blinken einmal, dann wird der Anzeigebildschirm ausgeschaltet und der Netzschalter "⏸" blinkt, das ist der Standardmenü- und Timer-Temperaturereinstellungszustand.







03. Drücken Sie die Taste "⏸" um Temperatur und Zeit zu ändern. Wenn die Taste eingeschaltet ist, ist dies der Temperaturereinstellungszustand, drücken Sie die Taste "+" oder "-" um die Temperatur zu ändern. Die Kontrollleuchte und das "°C" Symbol hinter dem digitalen Bildschirm leuchten.

Drücken Sie erneut die Taste "⏸" und dann die Taste „+“ oder „-“ um die Zeit zu ändern. Die Kontrollleuchte und das „MIN“-Symbol hinter der digitalen Anzeige leuchten.



04. Drücken Sie "⏸" Taste zum Starten, es wird je nach Einstellung in Betrieb sein. In der Zwischenzeit leuchtet das Symbol "⏸". Das ist unter dem Betriebszustand.



## Menü-Funktionen

- 01 Setzen Sie die Luftpfanne richtig in die Maschine ein und schalten Sie die Stromversorgung ein;
02. Drücken Sie die Taste „“, der digitale Anzeigebildschirm und alle Anzeigen blinken einmal, dann wird der Anzeigebildschirm ausgeschaltet, und nur der Netzschalter „“ blinkt, ist dies der Standardzustand für Menüs und Timer/Temperatureinstellung.
03. Drücken Sie die Taste “”, das ist der allgemeine Menümodus. Drücken Sie dann die Taste “”, um das Menü auszuwählen;
04. Drücken Sie die Taste ““, es beginnt mit dem Kochen als Standardmenü. In der Zwischenzeit blinkt die ““-Symbol. Das ist unter dem Betriebszustand.

### Hinweis:

- 01.** Nach dem Einschalten ertönt der Summer und das Display und alle Anzeigen blinken einmal. Dann wird der Bildschirm ausgeschaltet und nur der Netzschalter „“ blinkt, das ist der Standby-Modus.
- 02.** Einstellbarer Zeitbereich: 1-60 min, einmal drücken, um 1 Minute lang Plus/Minus zu sein. Langdrücken, um eine schnelle Einstellung zu ermöglichen.
- 03.** Einstellbarer Temperaturbereich: 80-200°C, drücken Sie einmal, um plus/minus für 5°C zu sein. Lange drücken, um eine schnelle Einstellung zu ermöglichen.
- 04.** Wenn das Produkt in den Standby-Modus versetzt wird, schaltet es sich nach 10 Minuten ohne Bedienung automatisch aus.
- 05.** Während des Kochvorgangs, wenn das Symbol ““ leuchtet, läuft der Lüftermotor

### Haltebetrieb

1. Während des Kochens stoppt das Kochfeld jedes Mal automatisch wenn die Luftpfanne geöffnet wird. Der Ton "BEEP" ertönt und die Heizung hört auf zu arbeiten In diesem Fall erscheinen nur Zahlen auf dem Display und die Kochfunktion wird ausgesetzt. Nach dem Einsetzen der Luftpfanne in die Maschine setzt das Gargerät den vonherigen Garvorgang fort

### Tipps:

Während des Garvorgangs empfiehlt es sich, das Essen regelmäßig oder unregelmäßig zu wenden, um das Garen zu verbessern.

### Hinweis:

1. Der Haltebetrieb wird ausgeführt, während die Tür im Betriebszustand geöffnet wird. Wenn die Luftpfanne innerhalb von 10 Minuten aufgezogen wird, schaltet sich das Gerät aus (auch wenn die Abdeckung danach geschlossen wird).
2. Während des Garens hat der Frittierkorb eine sehr hohe Temperatur und wird nicht direkt mit den Händen berührt.



## Abschluss des Kochens:

01. Wenn der Betrieb stoppt, sind "BEEP" Geräusche zu hören und die Heizung hört auf zu arbeiten. Der Lüfter läuft jedoch noch 1-3 Minuten weiter, bis die Innentemperatur sinkt.
02. Öffnen Sie die Luftpfanne, nehmen Sie die Lebensmittel nach 3-5 Minuten Abkühlung heraus und legen Sie sie mit Geschirr.

### Hinweis:

Wenn Sie die Frittierpfanne aus dem Gerät nehmen, berühren Sie sie nicht mit Ihren Händen. Achten Sie darauf, sich nicht die Hände zu verbrennen.

### Tipps:

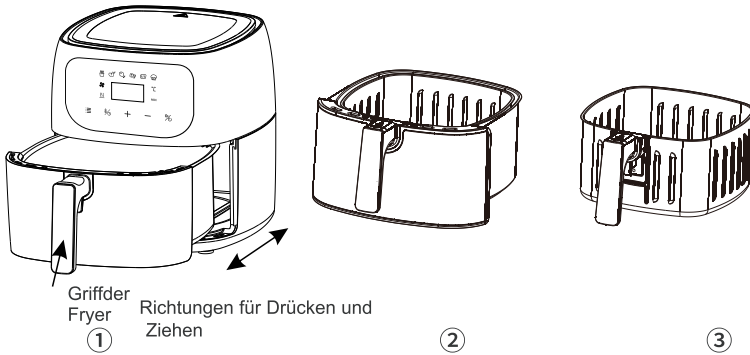
Wenn die Zutaten nicht zufriedenstellend gegart sind, stellen Sie die Frittierpfanne wieder in die Maschine und garen Sie sie einige Minuten weiter.

Nachdem der Kochvorgang beendet ist, drücken Sie den Netzschalter, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie das Netzkabel ab.

## Kochtipps

Zutaten	Empfohlene Dosierung (g)	Empfohlene Zeit (Minuten)	Empfohlene (°C Temperatur)
Chips	400	18	200
Flügel	450	10	200
Fische	500	14	180
Fleischstücke	240	18	200
Steak	100	15	200
Kuchen	1800	45	160

## Hinweis zur Verwendung:



① Halten Sie den Griff der Fryer und verwenden Sie die Fryer gemäß der schematischen Darstellung. Wenn der Garvorgang beendet ist, berühren Sie es nicht sofort, um Verbrennungen aufgrund der hohen Temperatur außerhalb des Griffs zu vermeiden.

② Wenn die Menge an Pommes Frites groß ist, nehmen Sie die Fritteuse aus der Maschine, indem Sie den Griff halten, schütteln Sie sie nach links und rechts, damit sich die Lebensmittel vollständig wenden, und schieben Sie sie dann in die Maschine, um mit dem Garen fortzufahren.

③ Installieren des Grillnetzes: Legen Sie das Grillnetz in die Fryer und drücken Sie es mit der Hand nach unten. Entfernen Sie das Grillnetz: Hängen Sie das mittlere Loch direkt mit Ihren Fingern ein und entfernen Sie es. Nicht unmittelbar nach dem Kochen anfassen, um Verbrühungen zu vermeiden.

## Erinnerung:

1. Im Vergleich zu großvolumigen Zutaten ist die Garzeit für kleinvolumigere Zutaten etwas kürzer.
2. Wenn die Menge der Zutaten unterschiedlich ist, ist auch die Garzeit unterschiedlich.
3. Das Wenden der Zutaten nach der Hälfte des Garvorgangs trägt dazu bei, dass die Zutaten gleichmäßiger braten.
4. Selbstgemachte Pommes Frites enthalten viel Feuchtigkeit und haben unregelmäßige Formen, was es schwierig macht, den gewünschten Effekt zu erzielen. Es wird empfohlen, gebackene Pommes Frites (wie gefrorene Pommes Frites) zu verwenden.
5. Bitte legen Sie Lebensmittel nicht mehr als 4/5 ihrer Kapazität in die Fryer.
6. Beim Garen von nicht öligen Speisen (Süßkartoffeln, Mais usw.) brauchen Sie kein Grillnetz einzusetzen.
7. Wenn der Garvorgang beendet ist, berühren Sie die Fryer und die Speisen bitte nicht direkt mit den Händen, um Verbrühungen durch hohe Temperaturen zu vermeiden.

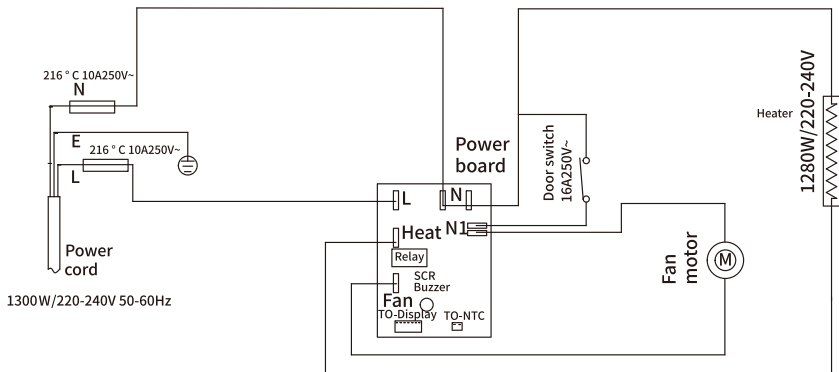
## Reinigung:

1. Vor dem Reinigen der Maschine, achten Sie darauf, den Netzstecker zu ziehen und die Stromversorgung zu unterbrechen
2. Stellen Sie sicher, dass die Maschine vor der Reinigung vollständig gekühlt ist.
3. Zum Abwischen der Innen- und Außenseite der Maschine verwenden Sie ein Reinigungstuch oder ein weiches Tuch.
4. Verwenden Sie keine metallischen oder scheuernden Reinigungsmittel, wenn Sie das Grillnetz und die Fryer reinigen.
5. Es sollte nach jedem Gebrauch rechtzeitig gereinigt werden, damit die angesammelten Rückstände und Ölflecken nicht schwer zu reinigen sind.
6. Tauchen Sie nicht die gesamte Maschine zum Reinigen in Wasser und waschen Sie sie nicht unter fließendem Wasser.

## Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen;
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind;
3. Schließen Sie das Netzkabel nach dem Schrumpfen an;
4. Bewahren Sie die gesamte Maschine an einem trockenen Ort auf.

## Elektrischer Schaltplan



# Störungsbehebung

Phänomen	Ursache	Lösung
Aus dem Produkt tritt weißer Rauch aus	Das Gargut enthält einen hohen Anteil an Öl/Fett	Die Kochleistung wird dadurch nicht beeinträchtigt
	Auf der Schublade oder dem Korb verbleibt Öl vom vorherigen Garvorgang	Reinigen Sie die Schublade und den Korb nach dem Kochen richtig
Frische Kartoffelchips nicht gleichmäßig gebraten.	Frische Kartoffelchips wurden vor dem Braten nicht richtig eingeweicht	Die Kartoffelchips 30 Minuten oder länger einweichen, dann das Wasser mit Küchenpapier abtropfen lassen
	Kartoffel ist nicht frisch	Verwenden Sie frische Kartoffeln
Kartoffelchips nicht knusprig	Das liegt am unterschiedlichen Wasser- und Ölgehalt der Kartoffel	Abgelassenes Wasser vor dem Kochen
		Kartoffelchips kleiner machen
		Fügen Sie etwas Öl hinzu, um es knuspriger zu machen
Bildschirm zeigt "E1"- oder "E2"-Fehler	Falscher Code	Kontakt nach dem Service

## Hinweis:

Wenn Sie die Maschine zu Wartungszwecken zerlegen müssen, geben Sie sie bitte aus Sicherheitsgründen einem Fachmann.

### Warnerin

Wenn es sich bei der Produktstörung nicht um das oben genannte Phänomen handelt, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder unseren Kundendienst. Zerlegen oder reparieren Sie es nicht selbst.

Beachten Sie bei der Verschrottung des Produkts die nationalen Gesetze und Vorschriften: Bringen Sie ausgediente elektrische Produkte und Geräte zu einer geeigneten Recyclingstation.

