

Instruction Manual

Clear Fry Glass Air Fryer

Perfect View. Instant Crunch. ClearFry!

4.5L
2.5L

2 Air Frying Baskets

6

6 ClearFry Programs

PFAS
FREE

PureHealth Technology



seeger





IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

INDOOR AND HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

1. Read and review instructions to understand operation and use of product.
2. Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included is ignored.
3. Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.
4. Do not place the appliance against a wall or other appliances. Leave at least 10 cm of free space at the back, sides, and top of the appliance. Do not place any objects on the appliance.

WARNING

Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.

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

1. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Keep the appliance and its cord out of reach of children. DO NOT allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
3. Children should not play with the appliance.
4. DO NOT place or store anything on top of product when in use.
5. To prevent fire, DO NOT place appliance on or near a gas or electric hob, or in a heated oven.
6. NEVER use electrical socket below counter.
7. NEVER connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
8. DO NOT use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
9. To protect against electrical shock DO NOT immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the bowl provided.
10. Regularly inspect the appliance and power cord. DO NOT use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service. It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
11. ALWAYS ensure the appliance is properly assembled before use.
12. This appliance is for household use only. DO NOT use this appliance for anything other than its intended use. DO NOT use in moving vehicles or boats. DO NOT use outdoors. Misuse may cause injury.
13. Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. DO NOT move the appliance when in use.
14. DO NOT place the appliance near the edge of a worktop during operation.
15. DO NOT use this appliance for deep-frying. Do not fill the bowl with oil.
16. Prevent food contact with heating elements. DO NOT overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
17. Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper

use may result in personal injury.

18. Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. DO NOT let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
19. The bowl and crisper plate become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the bowl or plate from the appliance. And make sure to just touch the handles.
20. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
21. To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
22. DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
23. Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
24. DO NOT place any of the following materials in the unit: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like. They may cause fire. Just use food, no other materials.
25. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
26. For an electronic copy of this instruction manual, please contact our after sales support center.

HEATING POD

1. Use the heating pod exclusively with its specifically designed glass containers. Do not place it on any other containers or vessels.
2. Never operate the heating pod unless it is properly seated on an approved glass container delivered with the product.
3. Do not remove or tamper with the protective finger guard from the heating pod.
4. Maintain a minimum about 15 centimeters between all objects and the heating pod's ventilation area during operation.
5. Anti-slip permit safe placement of the heating pod directly on countertops after use. If your countertop is not heat-resistant, use the included silicone pad to place the heating element on. **NOTE:** Discontinue use of the cooking unit immediately if any of its support feet show signs of damage, breakage, or deterioration.

CONTAINER LIDS

1. Container lids are suitable for freezer storage, microwave use (ensure lid is not sealed during microwaving), and dishwasher cleaning (top rack only).
2. Do not seal lids onto glass containers immediately following cooking cycles. The sealing of high-temperature containers can lead to an increase in internal pressure, which may result in leakage of the liquid or damage to the lid.
3. Never position the heating pod, glass containers, or fryer plates directly on lids after cooking.

FRYER PLATE

Fryer plate is dishwasher-safe but are not approved for microwave or conventional oven use.

SILICONE PAD

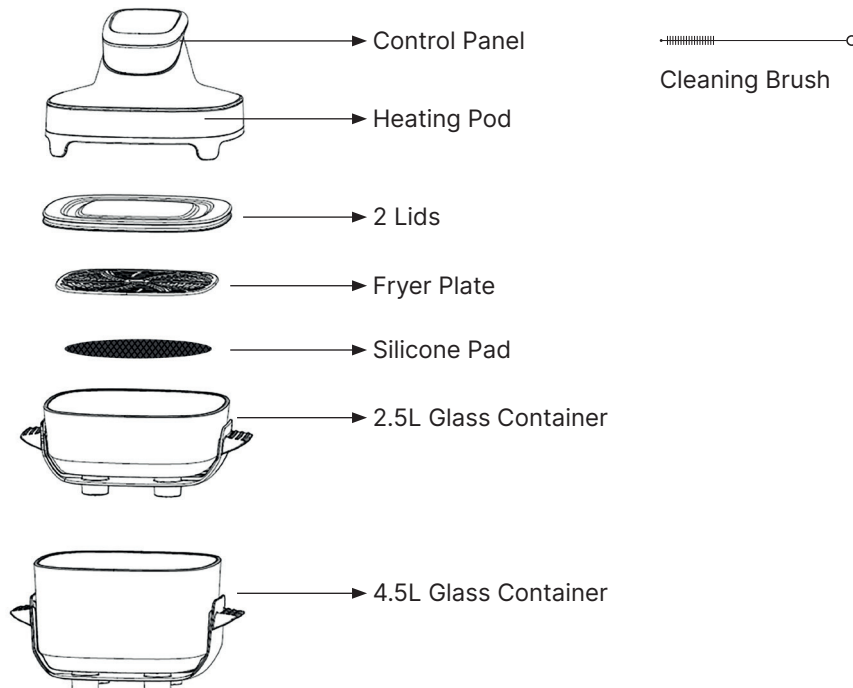
Use the silicone pad to place the heating element on after use. The silicone pad protects your countertop or table from possible damage caused by residual heat from the heating element.

GLASS CONTAINERS

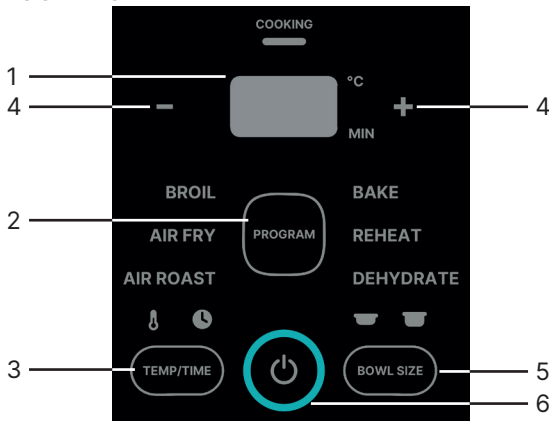
1. The heat-resistant base and grip handles are permanently attached to the 4.5L glass container and must not be removed. For the 2.5L container, the handles can be removed. This is useful for storage or transport.
2. Discontinue use of glass containers if grip handles or heat-resistant base show damage or deterioration.
3. Glass containers and their bases and handles are approved for freezer storage, microwave use, and dishwasher cleaning.
4. Glass containers are not safe for conventional oven or stovetop use. High temperatures can cause glass to break.
5. Handle glass containers with care. Impact from dropping, striking hard surfaces, or contact with hard utensils may cause breakage.
6. Discontinue use of any glass container displaying chips, cracks, or deep scratches as structural integrity may be compromised, creating a breakage hazard.


NOTE: Should the glass container sustain any damage resulting in chipped or broken fragments, handle with extreme caution during cleanup. Always wear protective gloves as glass edges may be razor-sharp. Dispose of all glass pieces in regular household waste containers; these materials are not suitable for recycling programs.

PRODUCT DESCRIPTION



CONTROL PANEL



1. **Display:** Shows the temperature or time
2. **PROGRAM Button:** Press to cycle through to desired cooking function (Roast, Air Fry, Air Broil, Bake, Reheat, Dehydrate)
3. **TIME/TEMP Button:** Switch to the settings for temperature or time.
4. **- and + Buttons:** Adjusts cooking duration and temperature settings.
5. **BOWL SIZE Button:** Switch to the corresponding temperature control mode to adapt to both large and small containers, in order to achieve the best cooking result.
6.  **Button:** Activates the unit, begins the cooking cycle, or pauses operation. Press and hold for 2 seconds to power down the unit completely.

BEFORE THE FIRST USE

1. Make sure to remove all packaging from the air fryer before turning it on. Check if the air fryer is complete and that nothing is broken.
2. Clean the inside and baking plate by hand before turning it on. Turn it on to see if the air fryer working properly.
3. Place the baking plate inside the air fryer before use.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Turn on the "START" - Press BOWL SIZE to select 2.5L or 4.5L.
Note: You cannot use the air fryer before selecting either option!
2. Select the desired function by pressing MODE; there is an indicator light next to each function.
3. Press START to power on or press MODE to select the desired function, then adjust the temperature by pressing + or -, and press START.
4. Or, Press the 'TEMP/TIME' button, then press "+" or "-" to adjust time and temperature, press "START".

AUTOMATIC CLEARFRY PROGRAMS

When selecting a mode, make sure to use the best option for the kind of food you would like to prepare.

BROIL: Sears and browns the top of the food quickly with intense heat from above.

Perfect for bacon, finishing steaks and fish, melting cheese and making crispy ingredients and toppings.

AIR FRY: Crisps food to a golden-brown finish with little to no oil. Perfect for fries and snacks.

AIR ROAST: Cooks whole foods evenly for a juicy inside and roasted exterior. Perfect for chops of meat, chicken and all sorts of vegetables.

BAKE: Provides even heat for consistent baking and browning. Perfect for bread and cake.

REHEAT: Warms leftovers while restoring crispness without soginess. Perfect for heating up food when it has cooled off.

DEHYDRATE: Gently removes moisture at low temperature to preserve foods. Perfect for drying food and vegetables.

SELECTION OF TEMPERATURE AND TIME

| MENU | 4.5L Glass Container | | MENU | 2.5L Glass Container | |
|------------|----------------------|-----------|------------|----------------------|-----------|
| | TIME (min) | TEMP (°C) | | TIME (min) | TEMP (°C) |
| Broil | 35 | 200 | Broil | 30 | 200 |
| Air Fry | 25 | 190 | Air Fry | 20 | 190 |
| Air Roast | 25 | 200 | Air Roast | 20 | 200 |
| Bake | 20 | 180 | Bake | 15 | 180 |
| Reheat | 15 | 160 | Reheat | 10 | 160 |
| Dehydrate | 320 | 80 | Dehydrate | 320 | 60 |
| Temp Range | 60-200 | | Temp Range | 60-200 | |

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Clean the heating pod after each use. Always ensure the pod has cooled completely before cleaning.
2. Wipe the exterior housing and control panel with a damp, soft cloth.
3. Important: Never submerge the heating pod in water or other liquids. Do not clean in a dishwasher.
4. Other parts, like the container and baking plates, may be cleaned in water or with the dishwasher. Please find the compatibility chart below.
5. If food gets stuck between the handles and the 4.5L container, you can use the included cleaning brush to clean it. It fits between the bottom and the glass container.

Note: Do not wash this cleaning brush in the dishwasher.

| Component | Cleaning Method | Dishwasher Safe? |
|------------------|------------------------------------|------------------|
| Heating pod | Wipe with damp cloth | No |
| Glass Containers | Dishwasher or hand wash | Yes |
| Fryer plate | Dishwasher or hand wash | Yes |
| Container Lids | Dishwasher (top rack) or hand wash | Yes |
| Silicone pad | Wipe with damp cloth or handwash | No |

Note: Always verify components are completely dry before reassembly or storage.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

- **Is preheating required for this unit?**
No, preheating is not required before use.
- **How do I pause the cooking cycle?**
The cooking countdown can be paused by pressing the START/POWER button or by lifting the heating pod off the glass container during operation.
- **Is it safe to place the heating pod on my countertop?**
Yes. The heating pod is designed to be safely placed on any heat-resistant countertop during or after the cooking process.
- **Is it safe to place the glass containers on my countertop?**
Yes. The integrated heat-resistant base on the glass containers allows for safe placement on any heat-resistant countertop during or after cooking.
- **When should I use the fryer plate?**
Use the fryer plate when a crispier texture is desired. The plate elevates the food to promote air circulation underneath, ensuring even cooking and crispiness.
- **My food did not cook completely.**
Confirm that the heating pod is securely attached to the glass container during operation. For even browning, arrange ingredients in a single, even layer in the plate without overlapping. Use the container's easy-grip handles to shake loose ingredients for uniform crispiness. Cooking time and function can be adjusted at any point during the cycle by pressing the TEMP/TIME (-/+) or MODE buttons.
- **My food is burned.**
For best results, monitor the cooking progress and remove food once the desired browning is achieved. To prevent overcooking, remove food immediately when the cooking cycle ends.
- **Why are some ingredients displaced during air frying?**
Lightweight foods may occasionally be moved by the unit's internal fan. Secure loose, lightweight items (e.g., the top slice of a sandwich) with toothpicks to prevent displacement.
- **Can I air fry fresh, battered ingredients?**
Yes, but proper breading technique is essential. Coat food first in flour, then egg, and finally breadcrumbs. Press the breadcrumbs firmly onto the food to ensure they adhere. Loose breading may be dislodged by the unit's powerful fan.
- **Why is the unit beeping?**
The unit emits an audible signal when the cooking cycle begins and again when it is completed.
- **The display screen is black.**
The unit is in standby mode. Press the START button to reactivate the display.
- **An "E" error code appears on the display.**
This indicates a unit malfunction. For assistance, please contact Customer Service

TROUBLESHOOTING

| Issue | Possible Cause | Recommendation |
|---------------------------------------|---|---|
| Air Fryer Won't Start / No Power | The power cord is not plugged in securely. | Check that the power plug is fully inserted into the wall outlet. |
| | The outlet is faulty or turned off (e.g., by a switch). | Test the outlet with another appliance to confirm it's working. |
| | The glass container is not correctly inserted and locked into place. | Ensure the frying bowl is securely placed and you hear a "click" when inserted. Most models have a safety switch that prevents operation if the bowl is not in place. |
| Food is Not Crispy / Cooking unevenly | The air fryer is overloaded. | Do not overfill. Cook in smaller batches to allow air to circulate freely. |
| | Food is too wet or not patted dry. | Pat wet foods (like potatoes, tofu, marinated meats) completely dry with a paper towel. |
| | No or insufficient oil was used. | Lightly coat food with a small amount of oil using a spray bottle or brush. This enables browning. |
| | Food pieces are of different sizes. | Cut food into uniform sizes for even cooking. |
| | No fryer plate was used. | It is recommended to use a fryer plate during cooking, or turn the ingredients several times during cooking. |
| | The ingredients are not placed evenly. | Arrange the food in a single, even layer to ensure uniform heating. Turning the food during cooking will also achieve better results. |
| Some ingredients fly off. | When preparing very light ingredients, the powerful air fryer fan can cause them to lift and blow around. | To prevent this, use cooking tools like toothpicks or a small baking mesh to secure the food and keep it in place. |

| Issue | Possible Cause | Recommendation |
|--|---|--|
| Smoke or a burning smell is emitted during use. | Excess oil or grease from previous uses is burning. | Clean the bowl and drawer thoroughly after every use. Buildup of old grease is the most common cause. |
| | You are using an oil with a low smoke point (e.g., Extra Virgin Olive Oil, butter). | Use oils with a high smoke point, such as avocado, canola, peanut, or refined olive oil. |
| | Food debris or crumbs are burning in the bottom of the drawer. | Ensure the drawer is clean before starting. |
| | You are cooking very fatty foods (like certain sausages or bacon). | When cooking fatty foods, place a small amount of water in the bottom of the drawer (below the bowl) to prevent grease from smoking. |
| A loud grinding, rattling, or clicking sound is heard. | The fan is hitting a loose piece of food or debris. | Unplug the unit immediately and let it cool down. Check for and remove any loose food particles or debris. |
| | A foreign object has fallen into the heating element area. | Inspect the heating element chamber (do not touch the element itself) for any obstructions. |
| | The internal fan motor is faulty. | If the noise persists after ensuring the unit is clean and unobstructed, contact customer service. Do not continue to use the appliance. |
| ER1 | Sensor open circuit code. The machine stopped working. | Please contact Customer Service |
| ER2 | Sensor open circuit code. The machine stopped working. | Please contact Customer Service |

SPECIFICATIONS

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Wattage: 1500 Watts

Capacity: 2.5 and 4.5 Liters

Adjustable temperature: 60°C - 200°C

Timer: 0 - 320 min

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK BINNENSHUIS. LEES ALLE INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK.

1. Lees de instructies om de werking en het gebruik van het product te begrijpen.
2. Geeft de aanwezigheid van een gevaar aan dat persoonlijk letsel, overlijden of aanzienlijke materiële schade kan veroorzaken als de waarschuwing wordt genegeerd.
3. Vermijd contact met hete oppervlakken. Gebruik altijd handbescherming om brandwonden te voorkomen.
4. Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de achterkant, zijkanten en bovenkant van het apparaat. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

WAARSCHUWING

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot elektrische schokken, brand of brandwonden, wat materiële schade, persoonlijk letsel of de dood tot gevolg kan hebben. Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten de basisveiligheidsmaatregelen altijd worden gevolgd, waaronder de volgende:

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.
2. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen. Laat het apparaat NIET door kinderen gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk bij gebruik in de buurt van kinderen.
3. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
4. Plaats of bewaar NIETS bovenop het product tijdens gebruik.
5. Om brand te voorkomen, mag u het apparaat NIET op of nabij een gas- of elektrische kookplaat, of in een verwarmde oven plaatsen.
6. Gebruik NOOIT een stopcontact onder het aanrecht.
7. Sluit dit apparaat NOOIT aan op een externe tijdschakelaar of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
8. Gebruik GEEN verlengsnoer. Een kort netsnoer wordt gebruikt om het risico te verkleinen dat kinderen jonger dan 8 jaar het snoer vastpakken of erin verstrikt raken, en om het risico op struikelen te verkleinen.
9. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekkers of de behuizing NIET onderdompelen in water of een andere vloeistof. Bereid voedsel alleen in de meegeleverde mand.
10. Inspecteer regelmatig het apparaat en het netsnoer. Gebruik het apparaat NIET als er schade is aan het snoer of de stekker. Stop bij defecten onmiddellijk met het gebruik. Vervanging moet worden uitgevoerd door de fabrikant of een gekwalificeerd persoon.
11. Zorg er ALTIJD voor dat het apparaat voor gebruik correct is gemonteerd.
12. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het NIET voor andere doeleinden. NIET gebruiken in bewegende voertuigen of boten. NIET buiten gebruiken. Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.
13. Uitsluitend bedoeld voor gebruik op een aanrecht. Zorg voor een vlakke, schone en droge ondergrond. Verplaats het apparaat NIET tijdens gebruik.
14. Plaats het apparaat NIET nabij de rand van het aanrecht tijdens gebruik.
15. Gebruik dit apparaat NIET om te frituren, vul de mand dus niet met olie.

16. Voorkom dat voedsel in contact komt met verwarmingselementen. NIET te vol vullen. Overvullen kan letsel of schade veroorzaken.
17. Wees uiterst voorzichtig wanneer het apparaat warm voedsel bevat.
18. Gemorst voedsel kan ernstige brandwonden veroorzaken. Houd snoeren uit de buurt van kinderen. Laat het snoer niet over de rand hangen of hete oppervlakken raken.
19. De mand en de plaat worden extreem heet. Vermijd fysiek contact en raak alleen de handgrepen aan.
20. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
21. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer niet in gebruik en voor reiniging. Laat volledig afkoelen.
22. NIET reinigen met metalen schuursponsjes. Stukjes kunnen afbreken en elektrische onderdelen raken.
23. Raadpleeg het hoofdstuk Reiniging & Onderhoud voor regelmatig onderhoud.
24. Plaats GEEN papier, karton, plastic of braadzakken in het apparaat. Gebruik alleen voedsel.
25. Wees uiterst voorzichtig bij het gebruik van containers die niet van metaal of glas zijn.
26. Neem voor een elektronische kopie van deze handleiding contact op met onze klantenservice.

VERWARMINGSUNIT

1. Gebruik de verwarmingsunit uitsluitend met de specifiek daarvoor ontworpen glazen containers. Plaats de unit niet op andere (frituur)manden, pannen of vaten.
2. Gebruik de verwarmingsunit nooit tenzij deze correct is geplaatst op een goedgekeurde glazen container die bij het product is geleverd.
3. Verwijder de beschermende kap met pootjes van de verwarmingsunit niet en breng er geen wijzigingen aan aan.
4. Houd tijdens gebruik een afstand van minimaal 15 centimeter aan tussen alle objecten en de ventilatieopeningen van de verwarmingsunit.
5. De antislipvoetjes maken een veilige plaatsing van de verwarmingsunit direct op het aanrecht mogelijk na gebruik. Mocht uw aanrecht echter niet tegen warmte kunnen, gebruik dan de bijgeleverde siliconen mat om het verwarmingselement op te plaatsen.
OPMERKING: Stop onmiddellijk met het gebruik van de kookunit als een van de steunvoetjes tekenen van schade, breuk of slijtage vertoont.

CONTAINERDEKSELS

1. Containerdeksels zijn geschikt voor opslag in de vriezer, gebruik in de magnetron (zorg dat het deksel niet luchtdicht is afgesloten tijdens het opwarmen) en reiniging in de vaatwasser (alleen bovenste rek).
2. Sluit de deksels niet direct na een kookcyclus luchtdicht af op de glazen containers. Het verzegelen van containers met een hoge temperatuur kan leiden tot een verhoogde interne druk, wat kan resulteren in lekkage van vloeistof of schade aan het deksel.
3. Plaats de verwarmingsunit, glazen containers of airfryer-platen na het koken nooit direct op de deksels.

AIRFRYER-PLAAT

De airfryer-plaat is vaatwasserbestendig, maar is niet goedgekeurd voor gebruik in de magnetron of een conventionele oven.

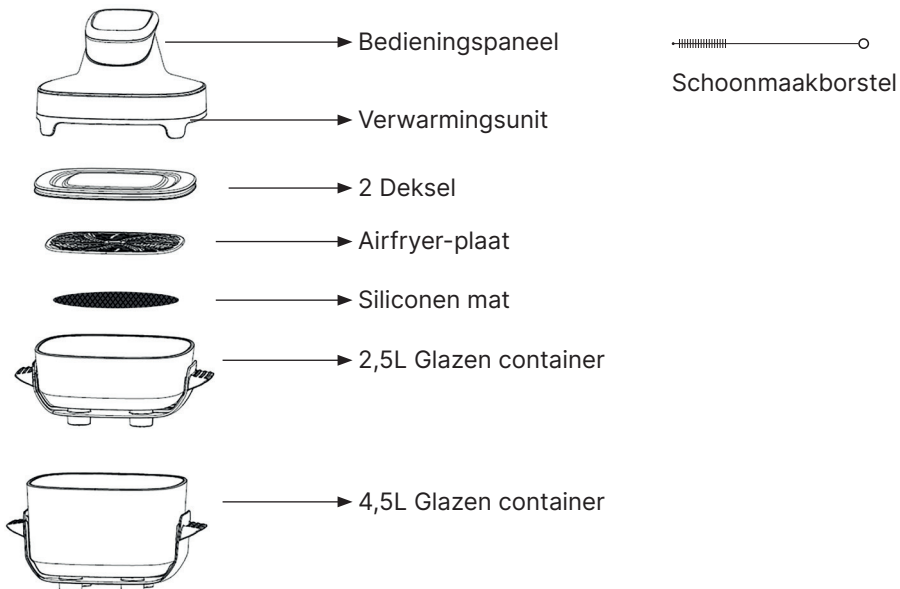
SILICONEN MAT

Gebruik de siliconen mat om het verwarmingselement op te zetten wanneer deze in gebruik is geweest. De siliconen mat zou je aanrecht of tafel beschermen tegen eventuele schade door warmte die nog van het verwarmingselement af komt.

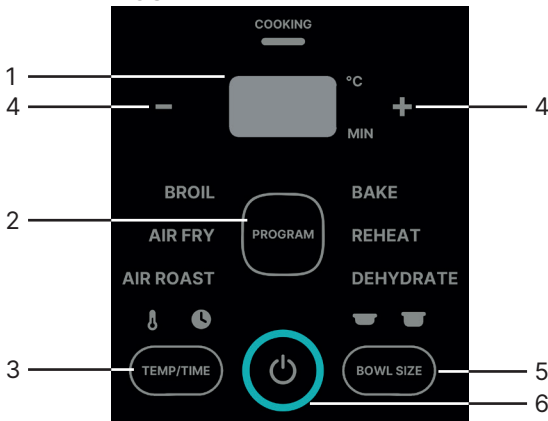
GLAZEN CONTAINERS

1. De hittebestendige basis en de handgrepen zitten permanent vast aan de glazen container van 4,5L en mogen niet worden verwijderd. Bij de bak van 2,5L kunnen de handgrepen wel verwijderd worden. Dit is handig om deze bak op te kunnen bergen of mee te kunnen nemen.
2. Stop met het gebruik van de glazen containers als de handgrepen of de hittebestendige basis tekenen van schade of slijtage vertonen.
3. Glazen containers en hun basis en handvatten zijn goedgekeurd voor opslag in de vriezer, gebruik in de magnetron en reiniging in de vaatwasser.
4. Glazen containers zijn niet veilig voor gebruik in een conventionele oven of op een kookplaat. Hoge temperaturen kunnen het glas doen breken.
5. Ga voorzichtig om met de glazen containers. Impact door vallen, stoten tegen harde oppervlakken of contact met hard keukengerei kan breuk veroorzaken.
6. Stop met het gebruik van glazen containers die schilfers, barsten of diepe krassen vertonen, omdat de structurele integriteit aangetast kan zijn, wat een risico op breuk vormt. **OPMERKING:** Mocht de glazen container schade oplopen die resulteert in scherven of gebroken fragmenten, wees dan uiterst voorzichtig tijdens het opruimen. Draag altijd beschermende handschoenen, aangezien glasranden vlijmscherp kunnen zijn. Gooi alle glasresten bij het gewone huishoudelijk afval; deze materialen zijn niet geschikt voor recyclingprogramma's.

PRODUCTBESCHRIJVING



BEDIENINGSPANEEL



1. **Display:** Toont de temperatuur of de tijd.
2. **PROGRAM knop:** Druk hierop om door de verschillende kookfuncties te bladeren (Roast, Air Fry, Air Broil, Bake, Reheat, Dehydrate).
3. **TIME/TEMP knop:** Schakel tussen de instellingen voor temperatuur of tijd.
4. **- en + knoppen:** Hiermee pas je de kooktijd en temperatuurinstellingen aan.
5. **BOWL SIZE knop:** Schakel naar de bijbehorende temperatuurregelingsmodus om aan te passen aan zowel grote als kleine containers, voor het beste kookresultaat.
6. **⏻ knop:** Activeert het apparaat, start de kookcyclus of pauzeert de werking. Houd 2 seconden ingedrukt om het apparaat volledig uit te schakelen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal uit de airfryer is verwijderd voordat je deze aanzet. Controleer of de airfryer compleet is en niets kapot is.
2. Reinig de binnenkant en de bakplaat met de hand voordat je het apparaat aanzet. Zet het aan om te controleren of de airfryer goed werkt.
3. Plaats de bakplaat in de airfryer voor gebruik.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Zet de airfryer aan met de START knop - Druk op BOWL SIZE om 2,5L of 4,5L te selecteren.
Let op: Je kunt de airfryer pas gebruiken nadat je een van beide opties hebt geselecteerd!
2. Selecteer de gewenste functie door op MODE te drukken; naast elke functie brandt een indicatielampje.
3. Druk op START om in te schakelen of druk op MODE om de gewenste functie te selecteren, pas vervolgens de temperatuur aan met + of -, en druk op START.
4. Of druk op de 'TEMP/TIME'-knop, druk vervolgens op "+" of "-" om de tijd en temperatuur aan te passen, en druk op "START".

AUTOMATISCHE CLEARFRY-PROGRAMMA'S

Let bij het selecteren van een programma op dat u de beste optie kiest voor het soort voedsel dat u wilt bereiden.

BROIL: Schroeit en bruint de bovenkant van het voedsel snel met intense hitte van bovenaf. Perfect voor spek, het afmaken van steaks en vis, het smelten van kaas en het krokant maken van ingrediënten.

AIR FRY: Maakt voedsel knapperig en goudbruin met weinig tot geen olie. Perfect voor friet en snacks.

AIR ROAST: Gaart voedsel gelijkmatig voor een sappige binnenkant en geroosterde buitenkant. Perfect voor vlees, kip en alle soorten groenten.

BAKE: Biedt gelijkmatige hitte voor consistent bakken en bruinen. Perfect voor brood en cake.

REHEAT: Warmt klikjes op en herstelt de knapperigheid zonder dat het voedsel zompig wordt.

DEHYDRATE: Verwijdert voorzichtig vocht bij een lage temperatuur om voedsel te conserveren. Perfect voor het drogen van fruit en groenten.

SELECTIE VAN TEMPERATUUR EN TIJD

| MENU | 4.5L Glazen Container | | MENU | 2.5L Glazen Container | |
|-------------|-----------------------|-----------|-------------|-----------------------|-----------|
| | TIJD (min) | TEMP (°C) | | TIJD (min) | TEMP (°C) |
| Broil | 35 | 200 | Broil | 30 | 200 |
| Air Fry | 25 | 190 | Air Fry | 20 | 190 |
| Air Roast | 25 | 200 | Air Roast | 20 | 200 |
| Bake | 20 | 180 | Bake | 15 | 180 |
| Reheat | 15 | 160 | Reheat | 10 | 160 |
| Dehydrate | 320 | 80 | Dehydrate | 320 | 60 |
| Temp Bereik | 60-200 | | Temp Bereik | 60-200 | |

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Reinig de verwarmingsunit (heating pod) na elk gebruik grondig. Zorg er altijd voor dat de unit volledig is afgekoeld voordat u met de reiniging begint.
2. Veeg de buitenkant van de behuizing en het bedieningspaneel schoon met een vochtige, zachte doek.
3. Belangrijk: Dompel de verwarmingsunit nooit onder in water of andere vloeistoffen. Dit onderdeel is niet geschikt voor de vaatwasser.
4. Andere onderdelen, zoals de glazen containers en de bakplaten, kunnen worden gereinigd met warm water en zeep of in de vaatwasser. Raadpleeg de onderstaande tabel voor de vaatwasserbestendigheid.
5. Als er voedsel tussen de handvaten en de container van 4.5L komt, dan kan je de bijgeleverde schoonmaakborstel gebruiken om dit schoon te maken. Deze past tussen de onderkant en de glazen container. **Opmerking:** Was deze schoonmaakborstel niet in de vaatwasser.

| Onderdeel | Reinigingsmethode | Vaatwasserbestendig? |
|-------------------|--------------------------------------|----------------------|
| Verwarmingsunit | Afvegen met vochtige doek | Nee |
| Glazen containers | Vaatwasser of handwas | Ja |
| Airfryer-plaat | Vaatwasser of handwas | Ja |
| Containerdeksels | Vaatwasser (bovenste rek) of handwas | Ja |
| Siliconen mat | Afvegen met vochtige doek of handwas | Nee |

Let op: Controleer altijd of onderdelen volledig droog zijn voordat u ze opnieuw monteert of opbergt.

VEELGESTELDE VRAGEN (FAQ)

- **Moet ik dit apparaat voorverwarmen voor gebruik?**

Nee, voorverwarmen is bij dit apparaat niet nodig. Dankzij de compacte technologie en de krachtige verwarmingsunit bereikt de lucht direct de juiste temperatuur, waardoor u meteen kunt beginnen met koken.
- **Hoe kan ik de kookcyclus pauzeren?**

U kunt het aftellen van de tijd op twee manieren pauzeren: door op de START/POWER-knop te drukken of door de verwarmingsunit simpelweg van de glazen container af te tillen. Zodra u de unit terugplaatst of weer op start drukt, gaat het programma verder.
- **Is het veilig om de verwarmingsunit direct op mijn aanrecht te plaatsen?**

Ja, de verwarmingsunit is voorzien van speciale hittebestendige steunvoetjes die het mogelijk maken om de unit tijdens of direct na het koken veilig op een hittebestendig oppervlak te plaatsen.
- **Is het veilig om de glazen containers op mijn aanrecht te plaatsen?**

Ja, dat is veilig. De glazen containers zijn voorzien van een geïntegreerde hittebestendige basis. Hierdoor kunnen de containers tijdens of direct na het kookproces veilig op elk hittebestendig aanrecht of werkoppervlak worden geplaatst zonder schade aan te richten.
- **Wanneer moet ik de airfryer-plaat gebruiken?**

Gebruik de plaat wanneer u een krokanter resultaat wilt. De plaat verhoogt het voedsel, waardoor de hete lucht ook onder de ingrediënten kan circuleren. Dit is essentieel voor knapperige frietjes, snacks en gelijkmatig garen.
- **Mijn eten is niet volledig gaar of ongelijkmatig bruin.**

Controleer of de verwarmingsunit goed aansluit op de glazen container. Voor het beste resultaat legt u ingrediënten in een enkele laag zonder overlapping. U kunt de container tijdens het proces voorzichtig schudden met de handgrepen om de ingrediënten te husselen voor een uniform resultaat.
- **Mijn eten is verbrand, wat ging er mis?**

Omdat de airfryer zeer efficiënt werkt, kan het koken sneller gaan dan in een traditionele oven. Houd het proces in de gaten via het glas en verwijder het voedsel zodra de gewenste kleur is bereikt. Haal het eten direct uit de container als de timer afloopt om naren door de resthitte te voorkomen.
- **Waarom verschuiven sommige ingrediënten tijdens het koken?**

Lichte ingrediënten kunnen af en toe worden verplaatst door de krachtige luchtstroom van de interne ventilator. Gebruik tandenstokers om losse, lichte items (zoals de bovenste snee brood van een sandwich) vast te zetten, zodat ze op hun plek blijven liggen.
- **Kan ik vers gepaneerde producten (met beslag) bereiden?**

Ja, maar gebruik de juiste techniek: haal het product eerst door de bloem, dan door geklopt ei en tot slot door paneermeel/vloeibaar beslag. Druk de paneerlaag stevig aan; de krachtige ventilator kan loszittende kruimels of beslag namelijk wegblazen.
- **Waarom piept het apparaat?**

Het apparaat geeft een hoorbaar signaal wanneer de kookcyclus start en opnieuw wanneer het programma volledig is afgerond.
- **Het beeldscherm is zwart.**

Het apparaat staat in de stand-bymodus. Druk op de START-knop om het display weer te activeren en het apparaat gebruiksklaar te maken.
- **Waarom verschijnen er letters als "E" op het scherm?**

Een "E"-code op het display duidt op een technische storing of een defect. Schakel het apparaat direct uit, haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met onze klantenservice voor technische ondersteuning.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Aanbeveling / Oplossing |
|--|---|--|
| De airfryer start niet / Geen stroom | Het netsnoer is niet stevig aangesloten op het stopcontact. | Controleer of de stekker volledig en stevig in het stopcontact zit. |
| | Het stopcontact is defect of uitgeschakeld (bijv. door een schakelaar). | Test het stopcontact met een ander apparaat om te bevestigen dat er stroom op staat. |
| | De glazen container is niet correct geplaatst of vergrendeld. | Zorg ervoor dat de glazen container stevig op zijn plaats zit. De meeste modellen hebben een veiligheidsschakelaar die voorkomt dat het apparaat start als de container niet correct is geplaatst. |
| Eten is niet krokant / Ongelijkmatige garing | De airfryer is te vol geladen (overbelast). | Vul de container niet te vol. Bak in kleinere porties zodat de hete lucht vrij rondom de ingrediënten kan circuleren. |
| | Het eten is te vochtig of niet drooggedept. | Dep vochtige etenswaren (zoals aardappelen, tofu of gemarineerd vlees) volledig droog met keukenpapier voor het bakken. |
| | Er is geen of onvoldoende olie gebruikt. | Bestrijk of spray het eten licht met een kleine hoeveelheid olie. Dit is essentieel voor het bruiningsproces en een krokante textuur. |
| | De stukken voedsel verschillen van grootte. | Snijd de ingrediënten in gelijkmatige stukken zodat ze op hetzelfde moment gaar zijn. |
| | Er is geen airfryer-plaat gebruikt. | Het wordt aanbevolen om altijd de airfryer-plaat te gebruiken, of de ingrediënten tijdens de bereiding meerdere keren om te draaien. |
| | De ingrediënten zijn niet gelijkmatig verdeeld. | Leg het voedsel in een enkele, gelijkmatige laag voor een uniforme verhitting. Draai het voedsel halverwege de kooktijd om voor een nog beter resultaat. |
| Sommige ingrediënten vliegen weg. | Bij het bereiden van zeer lichte ingrediënten kan de krachtige ventilator van de airfryer ervoor zorgen dat ze opstijgen en rondblazen. | Gebruik hulpmiddelen zoals tandenstokers of een klein bakrooster om het voedsel vast te zetten en op zijn plaats te houden. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Aanbeveling / Oplossing |
|---|--|---|
| Er komt rook of een brandlucht vrij tijdens gebruik. | Overtollige olie of vet van vorig gebruik verbrandt. | Reinig de container en de lade grondig na elk gebruik. Ophoping van oud vet is de meest voorkomende oorzaak. |
| | U gebruikt olie met een laag rookpunt (bijv. extra vierge olijfolie of boter). | Gebruik oliën met een hoog rookpunt, zoals avocado-, koolzaad-, pinda- of geraffineerde olijfolie. |
| | Voedselresten of kruimels verbranden op de bodem van de lade. | Zorg ervoor dat de lade volledig schoon is voordat u begint. |
| | U bereidt zeer vetrijk voedsel (zoals bepaalde worsten of spek). | Bij het bereiden van vet voedsel kunt u een kleine hoeveelheid water op de bodem van de lade (onder de plaat) doen om te voorkomen dat vet gaat roken. |
| Er is een luid schurend, rammelend of klikkend geluid te horen. | De ventilator raakt een los stukje voedsel of vuil. | Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Controleer op losse voedselresten of vuil en verwijder deze. |
| | Er is een vreemd voorwerp in het gebied van het verwarmingselement gevallen. | Inspecteer de kamer van het verwarmingselement (raak het element zelf niet aan) op eventuele blokkades. |
| | De interne ventilatormotor is defect. | Als het geluid aanhoudt nadat u hebt gecontroleerd of de unit schoon en vrij van obstructies is, neem dan contact op met de klantenservice. Gebruik het apparaat niet langer. |
| ER1 | Code voor open circuit van de sensor. | De machine is gestopt met werken. Neem contact op met de klantenservice. |
| ER2 | Code voor open circuit van de sensor. | De machine is gestopt met werken. Neem contact op met de klantenservice. |

SPECIFICATIES

Voltage: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Vermogen: 1500 Watts

Inhoud glazen containers: 2,5 en 4,5 Liter

Instelbare temperatuur: 60°C - 200°C

Timer: 0 - 320 min

Correcte verwijdering van dit product



Dit symbool geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid binnen de EU. Om mogelijke schade aan het milieu of de volksgezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle dit product op verantwoorde wijze en bevorder het hergebruik van materialen.



Om je gebruikte apparaat in te leveren, maak gebruik van de retour- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen ervoor zorgen dat het product op milieuvriendelijke wijze wordt gerecycled.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH IN INNENRÄUMEN. VOR GEBRAUCH ALLE ANWEISUNGEN LESEN.

1. Lesen und prüfen Sie die Anweisungen, um den Betrieb und die Verwendung des Produkts zu verstehen.
2. Weist auf eine Gefahr hin, die schwere Verletzungen, Tod oder erhebliche Sachschäden verursachen kann, wenn die Warnung ignoriert wird.
3. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie immer einen Handschutz, um Verbrennungen zu vermeiden.
4. Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite, an den Seiten und an der Oberseite des Geräts mindestens 10 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.

WARNUNG

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Stromschlägen, Bränden oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, schwere Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können. Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie das Gerät NICHT von Kindern benutzen. Eine enge Überwachung ist erforderlich, wenn es in der Nähe von Kindern verwendet wird.
3. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
4. Legen oder lagern Sie während des Betriebs NICHTS auf das Produkt.
5. Um Brände zu vermeiden, stellen Sie das Gerät NICHT auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
6. Verwenden Sie NIEMALS eine Steckdose unter der Arbeitsplatte.
7. Schließen Sie dieses Gerät NIEMALS an eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem an.
8. Verwenden Sie KEIN Verlängerungskabel. Ein kurzes Netzkabel wird verwendet, um das Risiko zu verringern, dass Kinder unter 8 Jahren das Kabel greifen oder sich darin verfangen, und um das Risiko zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern.
9. Zum Schutz vor Stromschlägen tauchen Sie das Kabel, die Stecker oder das Gehäuse des Hauptgeräts NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Kochen Sie nur in dem mitgelieferten Korb.
10. Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Netzkabel. Benutzen Sie das Gerät NICHT, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Wenn das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie den Gebrauch sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an.
11. Stellen Sie VOR dem Gebrauch IMMER sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist.
12. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden Sie dieses Gerät NUR für den vorgesehenen Zweck. NICHT in fahrenden Fahrzeugen oder Booten verwenden. NICHT im Freien verwenden. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.

13. Nur für die Verwendung auf der Arbeitsplatte vorgesehen. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist. Bewegen Sie das Gerät NICHT, während es in Betrieb ist.
14. Stellen Sie das Gerät während des Betriebs NICHT in die Nähe der Kante einer Arbeitsplatte.
15. Verwenden Sie dieses Gerät NICHT zum Frittieren. Füllen Sie den Korb daher nicht mit Öl.
16. Vermeiden Sie den Kontakt von Lebensmitteln mit den Heizelementen. Beim Kochen NICHT überfüllen. Überfüllung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen oder den sicheren Gebrauch des Geräts beeinträchtigen.
17. Äußerste Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät heiße Speisen enthält. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
18. Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Halten Sie Gerät und Kabel von Kindern fern. Lassen Sie das Kabel NICHT über Tischkanten oder Arbeitsplatten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
19. Der Korb und die Crisper-Platte werden während des Garvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie körperlichen Kontakt beim Herausnehmen des Korbes oder der Platte aus dem Gerät. Achten Sie darauf, nur die Griffe zu berühren.
20. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden.
21. Um das Gerät zu trennen, schalten Sie alle Bedienelemente auf OFF und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist oder vor der Reinigung. Vor der Reinigung, Demontage oder Lagerung abkühlen lassen.
22. NICHT mit Metalltopfreinigern reinigen. Teile können vom Pad abbrechen und elektrische Teile berühren, was die Gefahr eines Stromschlags birgt.
23. Bitte beachten Sie den Abschnitt Reinigung & Wartung für die regelmäßige Pflege des Geräts.
24. Legen Sie KEINE der folgenden Materialien in das Gerät: Papier, Pappe, Kunststoff, Bratschläuche und ähnliches. Sie können Feuer verursachen. Verwenden Sie nur Lebensmittel, keine anderen Materialien.
25. Bei der Verwendung von Behältern, die aus anderen Materialien als Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
26. Für eine elektronische Kopie dieser Bedienungsanleitung wenden Sie sich bitte an unser After-Sales-Support-Center.

HEIZMODUL

1. Verwenden Sie das Heizmodul ausschließlich mit den speziell dafür vorgesehenen Glasbehältern. Platzieren Sie es nicht auf anderen Behältern oder Gefäßen.
2. Betreiben Sie das Heizmodul niemals, wenn es nicht ordnungsgemäß auf einem zugelassenen Glasbehälter sitzt, der mit dem Produkt geliefert wurde.
3. Der Fingerschutz am Heizmodul darf nicht entfernt oder manipuliert werden.
4. Halten Sie während des Betriebs einen Mindestabstand von etwa 15 Zentimetern zwischen allen Objekten und dem Belüftungsbereich des Heizmoduls ein.
5. Die rutschfesten Füße ermöglichen eine sichere Platzierung des Heizmoduls direkt auf der Arbeitsplatte nach dem Gebrauch. Wenn Ihre Arbeitsplatte nicht hitzebeständig ist, verwenden Sie die mitgelieferte Silikonmatte, um das Heizelement darauf zu platzieren. HINWEIS: Stellen Sie den Betrieb des Geräts sofort ein, wenn einer der Stützfüße Anzeichen von Beschädigung, Bruch oder Verschleiß aufweist.

BEHÄLTERDECKEL

1. Die Behälterdeckel sind für die Lagerung im Gefrierschrank, die Verwendung in der Mikrowelle (stellen Sie sicher, dass der Deckel nicht versiegelt ist) und die Reinigung in der Spülmaschine (nur oberes Fach) geeignet.
2. Versiegeln Sie die Deckel nicht unmittelbar nach dem Garvorgang auf den Glasbehältern. Das Versiegeln von Hochtemperaturbehältern kann zu einem Anstieg des Innendrucks führen, was zum Auslaufen von Flüssigkeit oder zur Beschädigung des Deckels führen kann.
3. Platzieren Sie das Heizmodul, Glasbehälter oder Frittierplatten nach dem Garen niemals direkt auf den Deckeln.

FRITTIERPLATTE

Die Frittierplatte ist spülmaschinenfest, aber nicht für die Verwendung in der Mikrowelle oder im herkömmlichen Backofen zugelassen.

SILIKONMATTE

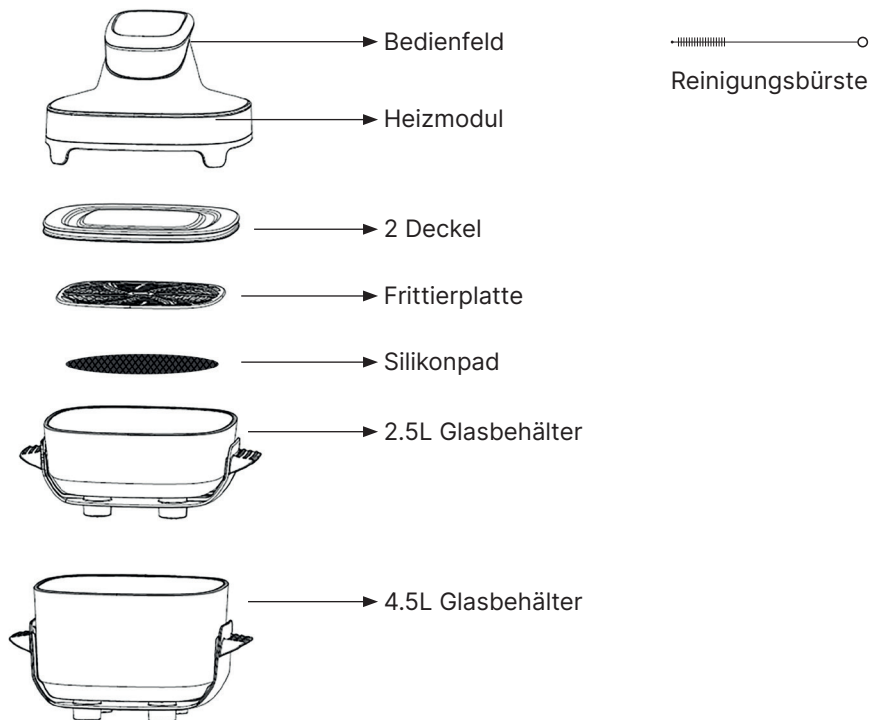
Verwenden Sie die Silikonmatte, um das Heizelement nach der Nutzung darauf abzustellen. Die Silikonmatte schützt Ihre Arbeitsplatte oder Ihren Tisch vor möglichen Schäden durch Restwärme des Heizelements.

GLASBEHÄLTER

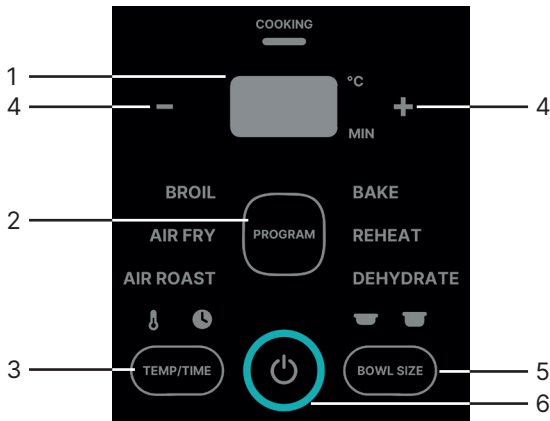
1. Die hitzebeständige Basis und die Griffe sind fest mit dem 4,5-Liter-Glasbehälter verbunden und dürfen nicht entfernt werden. Beim 2,5-Liter-Behälter können die Griffe jedoch abgenommen werden. Dies ist praktisch, um den Behälter platzsparend zu lagern oder zu transportieren.
2. Verwenden Sie die Glasbehälter nicht mehr, wenn die Griffe oder der hitzebeständige Boden Anzeichen von Beschädigung oder Verschleiß aufweisen.
3. Glasbehälter und deren Basis und Griffe sind für die Lagerung im Gefrierschrank, die Verwendung in der Mikrowelle und die Reinigung in der Spülmaschine zugelassen.
4. Glasbehälter sind nicht für den herkömmlichen Backofen oder die Herdplatte geeignet. Hohe Temperaturen können das Glas zum Brechen bringen.
5. Behandeln Sie Glasbehälter mit Vorsicht. Stöße durch Herunterfallen, Aufschlagen auf harte Oberflächen oder Kontakt mit hartem Utensilien können zu Bruch führen.
6. Verwenden Sie Glasbehälter nicht mehr, wenn sie Abplatzungen, Risse oder tiefe Kratzer aufweisen, da die strukturelle Integrität beeinträchtigt sein könnte.


HINWEIS: Sollte der Glasbehälter beschädigt werden und Scherben entstehen, gehen Sie bei der Reinigung mit äußerster Vorsicht vor. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe. Entsorgen Sie Glasreste im Hausmüll; sie sind nicht für Recyclingprogramme geeignet.

PRODUKTBESCHREIBUNG



BEDIENFELD



- 1. Display:** Zeigt die Temperatur oder Zeit an.
- 2. PROGRAM Taste:** Drücken, um durch die Kochfunktionen zu schalten (Roast, Air Fry, Air Broil, Bake, Reheat, Dehydrate).
- 3. TIME/TEMP Taste:** Wechselt zwischen den Einstellungen für Temperatur oder Zeit.
- 4. - and + Taste:** Passt die Gardauer und Temperatureinstellungen an.
- 5. BOWL SIZE Taste:** Schaltet in den entsprechenden Temperaturregelungsmodus für große oder kleine Behälter, um das beste Kochergebnis zu erzielen.
- 6.  Taste:** Aktiviert das Gerät, startet den Garzyklus oder pausiert den Betrieb. Zum Ausschalten 2 Sekunden gedrückt halten.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungen. Prüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und Schäden.
- Reinigen Sie den Innenraum und die Backplatte von Hand. Testen Sie das Gerät auf Funktion.
- Setzen Sie die Backplatte vor Gebrauch ein.

BEDIENUNGSANLEITUNG

- “START” drücken – BOWL SIZE drücken, um 2,5L oder 4,5L zu wählen.
Hinweis: Ohne diese Auswahl startet das Gerät nicht!
- Funktion über MODE wählen (Kontrollleuchte leuchtet).
- START drücken oder MODE wählen, Temperatur mit +/- anpassen und START drücken.
- Alternativ TEMP/TIME drücken, Zeit/Temperatur mit +/- anpassen und START drücken.

AUTOMATISCHE CLEARFRY-PROGRAMME

Achten Sie bei der Auswahl eines Modus darauf, die beste Option für die Art der Lebensmittel zu verwenden, die Sie zubereiten möchten.

BROIL: Brät und bräunt die Oberseite der Speisen schnell mit intensiver Hitze von oben. Ideal für Speck, Steak, Fisch und zum Überbacken.

AIR FRY: Knusprig mit wenig Öl. Ideal für Pommes und Snacks.

AIR ROAST: Gleichmäßiges Garen. Ideal für Fleischstücke und Gemüse.

BAKE: Gleichmäßige Hitze für Brot und Kuchen.

REHEAT: Aufwärmen, ohne dass es labberig wird.

DEHYDRATE: Sanftes Trocknen von Obst und Gemüse.

AUSWAHL VON TEMPERATUR UND ZEIT

| MENÜ | 4.5L Glasbehälter | | MENÜ | 2.5L Glasbehälter | |
|-------------------|-------------------|-----------|-------------------|-------------------|-----------|
| | ZEIT (min) | TEMP (°C) | | ZEIT (min) | TEMP (°C) |
| Broil | 35 | 200 | Broil | 30 | 200 |
| Air Fry | 25 | 190 | Air Fry | 20 | 190 |
| Air Roast | 25 | 200 | Air Roast | 20 | 200 |
| Bake | 20 | 180 | Bake | 15 | 180 |
| Reheat | 15 | 160 | Reheat | 10 | 160 |
| Dehydrate | 320 | 80 | Dehydrate | 320 | 60 |
| Temperaturbereich | 60-200 | | Temperaturbereich | 60-200 | |

REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Heizmodul (Heating Pod) nach jedem Gebrauch. Stellen Sie sicher, dass das Modul vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Wischen Sie das Außengehäuse und das Bedienfeld mit einem feuchten, weichen Tuch ab.
- Wichtig: Tauchen Sie das Heizmodul niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
- Andere Teile wie der Behälter und die Frittierplatten können in Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Details entnehmen Sie bitte der Reinigungstabelle.
- Wenn Speisereste zwischen die Griffe und den 4.5L-Behälter gelangen, können Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste zur Reinigung verwenden. Diese passt zwischen den Boden und den Glasbehälter. Hinweis: Reinigen Sie diese Reinigungsbürste nicht in der Spülmaschine.

| Komponente | Reinigungsmethode | Spülmaschinenfest? |
|----------------|---|--------------------|
| Heizmodul | Mit feuchtem Tuch abwischen | Nein |
| Glasbehälter | Spülmaschine oder Handwäsche | Ja |
| Frittierplatte | Spülmaschine oder Handwäsche | Ja |
| Behälterdeckel | Spülmaschine (oberes Fach) | Ja |
| Silikonmatte | Mit einem feuchten Tuch abwischen oder von Hand reinigen. | Nein |

Hinweis: Vergewissern Sie sich vor dem Zusammenbau oder der Lagerung immer, dass alle Komponenten vollständig trocken sind.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN (FAQ)

- **Muss das Gerät vor dem Gebrauch vorgeheizt werden?**

Nein, ein Vorheizen ist nicht erforderlich. Das System ist so konzipiert, dass es sofort nach dem Einschalten die optimale Betriebstemperatur erreicht, was Zeit und Energie spart.
- **Wie kann ich den Garvorgang unterbrechen?**

Sie können den Countdown jederzeit pausieren, indem Sie die START/POWER-Taste drücken oder das Heizmodul einfach vom Glasbehälter abheben. Das Programm wird fortgesetzt, sobald das Modul wieder aufgesetzt oder die Taste erneut gedrückt wird.
- **Kann ich das heiße Heizmodul sicher auf der Arbeitsplatte abstellen?**

Ja, das Heizmodul verfügt über hitzebeständige Füße, die ein sicheres Abstellen auf jeder hitzebeständigen Oberfläche während oder nach dem Kochen ermöglichen.
- **Wann ist die Verwendung der Frittierplatte ratsam?**

Die Frittierplatte sollte immer dann verwendet werden, wenn eine besonders knusprige Textur gewünscht ist. Sie hebt das Gargut an, sodass die Heißluft frei um die Unterseite der Lebensmittel zirkulieren kann, was für gleichmäßige Knusprigkeit sorgt.
- **Ist es sicher, die Glasbehälter auf meine Arbeitsplatte zu stellen?**

Ja. Der integrierte hitzebeständige Boden der Glasbehälter ermöglicht ein sicheres Abstellen auf jeder hitzebeständigen Arbeitsplatte, sowohl während als auch direkt nach dem Garvorgang.
- **Mein Essen ist nicht ganz gar oder ungleichmäßig gebräunt.**

Stellen Sie sicher, dass das Heizmodul während des Betriebs fest sitzt. Für optimale Ergebnisse sollten die Zutaten in einer einzigen Schicht ohne Überlappung angeordnet werden. Schütteln Sie den Behälter gelegentlich an den Griffen, um das Gargut zu wenden.
- **Das Essen ist verbrannt – wie vermeide ich das?**

Überwachen Sie den Fortschritt durch das Glas. Da das Gerät sehr intensiv arbeitet, können die Garzeiten kürzer sein als erwartet. Entnehmen Sie die Speisen sofort nach Ablauf des Timers, um ein Nachgaren durch Restwärme zu vermeiden.
- **Warum verrutschen manche Zutaten während des Heißluftfrittierens?**

Leichte Lebensmittel können gelegentlich durch den starken internen Lüfter des Geräts bewegt werden. Fixieren Sie lose, leichte Gegenstände (z. B. die obere Brotscheibe eines Sandwiches) mit Zahnstochern, um ein Verrutschen zu verhindern.
- **Kann ich frittierte Speisen mit frischem Teig oder Panade zubereiten?**

Ja, aber die Panade muss fest angedrückt werden. Wir empfehlen die Reihenfolge: Mehl, Ei und dann Paniermehl. Lose Panade könnte durch den starken Luftstrom des internen Gebläses aufgewirbelt werden.
- **Warum gibt das Gerät Signaltöne aus?**

Das Gerät gibt ein akustisches Signal ab, wenn der Garzyklus beginnt und erneut, sobald dieser abgeschlossen ist.
- **Das Display ist schwarz.**

Das Gerät befindet sich im Standby-Modus. Drücken Sie die START-Taste, um das Display zu reaktivieren.
- **Das Display zeigt einen Fehlercode mit "E" an.**

Dies deutet auf eine Fehlfunktion des Geräts hin. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Kundendienst, um Unterstützung zu erhalten.

FEHLERBEHEBUNG

| Problem | Mögliche Ursache | Empfehlung / Lösung |
|---|--|--|
| Airfryer startet nicht / Kein Strom | Das Netzkabel ist nicht fest in die Steckdose eingesteckt. | Überprüfen Sie, ob der Netzstecker vollständig und sicher in der Wandsteckdose steckt. |
| | Die Steckdose ist defekt oder ausgeschaltet (z. B. durch einen Wandschalter). | Testen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät, um sicherzustellen, dass sie funktioniert. |
| | Der Glasbehälter ist nicht richtig eingesetzt oder eingerastet. | Stellen Sie sicher, dass der Glasbehälter fest sitzt. Die meisten Modelle verfügen über einen Sicherheitsschalter, der den Betrieb verhindert, wenn der Behälter nicht korrekt positioniert ist. |
| Essen ist nicht knusprig / Ungleichmäßig gegart | Die Heißluftfritteuse ist überladen. | Überfüllen Sie den Behälter nicht. Garen Sie in kleineren Mengen, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann. |
| | Das Essen ist zu feucht oder wurde nicht trocken getupft. | Tupfen Sie feuchte Lebensmittel (wie Kartoffeln, Tofu oder mariniertes Fleisch) vor dem Garen mit Küchenpapier vollständig trocken. |
| | Es wurde kein oder zu wenig Öl verwendet. | Bestreichen oder besprühen Sie die Lebensmittel leicht mit einer kleinen Menge Öl. Dies ermöglicht die Bräunung und Knusprigkeit. |
| | Die Lebensmittelstücke sind unterschiedlich groß. | Schneiden Sie die Zutaten in gleichmäßige Stücke für ein einheitliches Garergebnis. |
| | Es wurde keine Frittierplatte verwendet. | Es wird empfohlen, die Frittierplatte zu verwenden oder die Zutaten während des Garvorgangs mehrmals zu wenden. |
| | Die Zutaten sind nicht gleichmäßig verteilt. | Ordnen Sie die Lebensmittel in einer einzigen, gleichmäßigen Schicht an. Das Wenden der Speisen während des Garens verbessert das Ergebnis zusätzlich. |
| Einige Zutaten fliegen umher. | Bei der Zubereitung sehr leichter Zutaten kann das starke Gebläse dazu führen, dass diese angehoben und umhergewirbelt werden. | Verwenden Sie Hilfsmittel wie Zahnstocher oder ein kleines Backgitter, um die Lebensmittel zu fixieren und an ihrem Platz zu halten. |

| Problem | Mögliche Ursache | Empfehlung / Lösung |
|---|---|---|
| Rauch oder Brandgeruch tritt während des Betriebs auf. | Überschüssiges Öl oder Fett von früheren Anwendungen verbrennt. | Reinigen Sie den Behälter nach jedem Gebrauch gründlich. Fettablagerungen sind die häufigste Ursache für Rauchentwicklung. |
| | Sie verwenden Öl mit einem niedrigen Rauchpunkt (z. B. extra natives Olivenöl oder Butter). | Verwenden Sie Öle mit einem hohen Rauchpunkt, wie Avocado-, Raps-, Erdnuss- oder raffiniertes Olivenöl. |
| | Speisereste oder Krümel verbrennen am Boden des Behälters. | Stellen Sie sicher, dass der Behälter vor dem Start absolut sauber ist. |
| | Sie bereiten sehr fettige Speisen zu (z. B. bestimmte Würstchen oder Speck). | Geben Sie beim Garen von fettigen Speisen eine kleine Menge Wasser in den Boden des Behälters (unter die Platte), um das Qualmen von Fett zu verhindern. |
| Ein lautes Schleif-, Rassel- oder Klickgeräusch ist zu hören. | Das Gebläse stößt gegen ein loses Stück Lebensmittel oder Rückstände. | Ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Suchen und entfernen Sie lose Lebensmittelpartikel oder Rückstände. |
| | Ein Fremdkörper ist in den Bereich des Heizelements gefallen. | Überprüfen Sie die Heizelementkammer (berühren Sie das Element selbst nicht) auf etwaige Verstopfungen. |
| | Der interne Lüftermotor ist defekt. | Wenn das Geräusch bestehen bleibt, obwohl das Gerät sauber und frei von Hindernissen ist, wenden Sie sich an den Kundendienst. Benutzen Sie das Gerät nicht weiter. |
| Fehlercode: ER1 | Fehlercode: Unterbrechung des Sensorschaltkreises. | Das Gerät hat den Betrieb eingestellt. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Fehlercode: ER2 | Fehlercode: Unterbrechung des Sensorschaltkreises. | Das Gerät hat den Betrieb eingestellt. Bitte wenden Sie sich an den Kundendienst. |

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Leistung: 1500 Watt

Kapazität: 2,5 und 4,5 Liter

Einstellbare Temperatur: 60°C - 200°C

Timer: 0 - 320 min

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt innerhalb der EU nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt und Gesundheit durch unkontrollierte Abfallbeseitigung zu vermeiden, recyceln Sie das Produkt verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Rohstoffen zu fördern. Geben Sie Ihr Altgerät bei den entsprechenden Rückgabe- und Sammelstellen ab oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dieser kann das Produkt umweltgerecht recyceln lassen.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

POUR USAGE DOMESTIQUE INTÉRIEUR UNIQUEMENT. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION.

1. Lire et examiner les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.
2. Indique la présence d'un danger pouvant causer des blessures corporelles, la mort ou des dommages matériels importants si l'avertissement inclus est ignoré.
3. Éviter tout contact avec les surfaces chaudes. Toujours utiliser une protection pour les mains afin d'éviter les brûlures.
4. Ne pas placer l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laisser au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placer aucun objet sur l'appareil.

AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

1. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers encourus.
2. Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. NE PAS laisser l'appareil être utilisé par des enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.
3. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. NE RIEN placer ou stocker sur le dessus du produit lorsqu'il est en cours d'utilisation.
5. Pour éviter tout incendie, NE PAS placer l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson au gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
6. Ne JAMAIS utiliser de prise électrique située sous le comptoir.
7. Ne JAMAIS connecter cet appareil à un minuteur externe ou à un système de télécommande séparé.
8. NE PAS utiliser de rallonge. Un cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque que les enfants de moins de 8 ans attrapent le cordon ou s'y emmêlent, et pour réduire le risque que des personnes trébuchent sur un cordon plus long.
9. Pour se protéger contre les chocs électriques, NE PAS immerger le cordon, les fiches ou le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. Cuire uniquement dans le panier fourni.
10. Inspecter régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. NE PAS utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit, arrêter immédiatement l'utilisation et appeler le service client.
11. S'assurer TOUJOURS que l'appareil est correctement assemblé avant utilisation.
12. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. NE PAS utiliser cet appareil pour autre chose que l'usage prévu. NE PAS utiliser dans des véhicules ou des bateaux en mouvement. NE PAS utiliser à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
13. Destiné à être utilisé sur un plan de travail uniquement. S'assurer que la surface est plane, propre et sèche. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
14. NE PAS placer l'appareil près du bord d'un plan de travail pendant le fonctionnement.
15. NE PAS utiliser cet appareil pour la friture. Ne remplissez donc pas le panier avec de l'huile.

16. Empêcher tout contact des aliments avec les éléments chauffants. NE PAS trop remplir lors de la cuisson. Un remplissage excessif peut causer des blessures corporelles ou des dommages matériels ou affecter l'utilisation sécurisée de l'appareil.
17. Une prudence extrême doit être de mise lorsque l'appareil contient des aliments chauds. Une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures corporelles.
18. Les aliments renversés peuvent causer de graves brûlures. Garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants. NE PAS laisser le cordon pendre des bords des tables ou des comptoirs ou toucher des surfaces chaudes.
19. Le panier et la plaque de cuisson deviennent extrêmement chauds pendant le processus de cuisson. Éviter tout contact physique lors du retrait du panier ou de la plaque de l'appareil. Et veiller à ne toucher que les poignées.
20. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
21. Pour déconnecter, mettre n'importe quelle commande sur OFF, puis débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant le nettoyage, le démontage ou le stockage.
22. NE PAS nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant un risque de choc électrique.
23. Veuillez vous référer à la section Nettoyage et Entretien pour l'entretien régulier de l'appareil.
24. NE PAS placer les matériaux suivants dans l'unité : papier, carton, plastique, sacs de rôtissage et autres. Ils peuvent provoquer un incendie. Utiliser uniquement de la nourriture, aucun autre matériau.
25. Une prudence extrême doit être exercée lors de l'utilisation de récipients construits dans des matériaux autres que le métal ou le verre.
26. Pour une copie électronique de ce manuel d'instructions, veuillez contacter notre centre d'assistance après-vente.

UNITÉ DE CHAUFFAGE

1. Utilisez l'unité de chauffage exclusivement avec ses récipients en verre spécifiquement conçus. Ne la placez sur aucun autre récipient ou vase.
2. Ne faites jamais fonctionner l'unité de chauffage à moins qu'elle ne soit correctement installée sur un récipient en verre approuvé livré avec le produit.
3. Ne retirez pas et n'altérez pas la protection des doigts de l'unité de chauffage.
4. Maintenez une distance minimale d'environ 15 centimètres entre tout objet et la zone de ventilation de l'unité de chauffage pendant le fonctionnement.
5. La base antidérapante permet de placer l'unité de chauffage en toute sécurité directement sur les plans de travail après utilisation. Si votre plan de travail ne résiste pas à la chaleur, utilisez le tapis en silicone fourni pour y poser l'élément chauffant.
REMARQUE : Cessez immédiatement d'utiliser l'unité de cuisson si l'un de ses pieds de support présente des signes de dommage, de cassure ou de détérioration.

COUVERCLES DE RÉCIPIENTS

1. Les couvercles conviennent à la conservation au congélateur, à l'utilisation au micro-ondes (assurez-vous que le couvercle n'est pas hermétiquement fermé) et au nettoyage au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).
2. Ne scellez pas les couvercles sur les récipients en verre immédiatement après les cycles de cuisson. La fermeture hermétique de récipients à haute température peut entraîner une augmentation de la pression interne, ce qui peut provoquer une fuite de liquide ou endommager le couvercle.
3. Ne placez jamais l'unité de chauffage, les récipients en verre ou les plaques de friture directement sur les couvercles après la cuisson.

PLAQUE DE FRITURE

La plaque de friture va au lave-vaisselle mais n'est pas approuvée pour une utilisation au micro-ondes ou au four traditionnel.

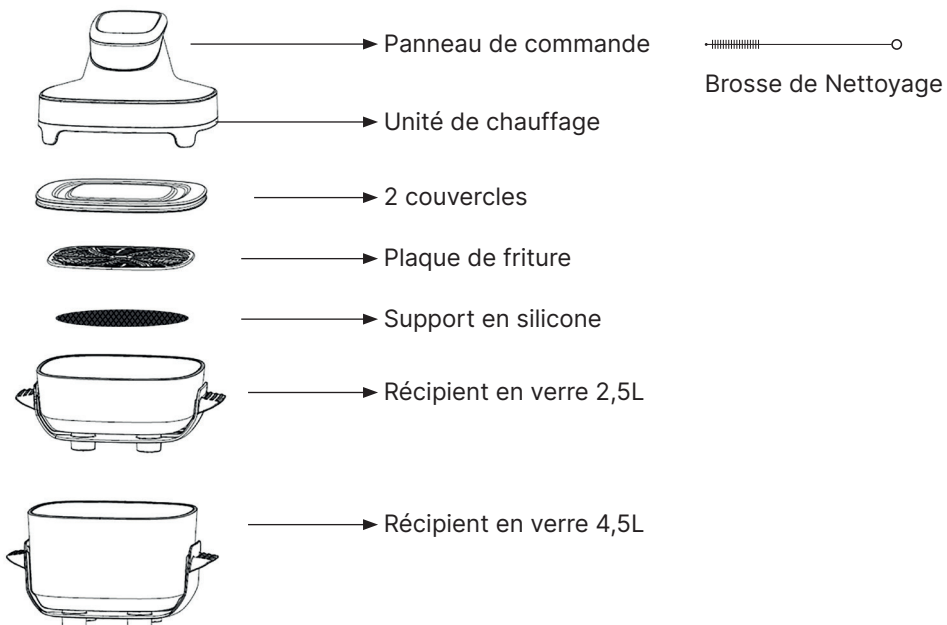
TAPIS EN SILICONE

Utilisez le tapis en silicone pour poser l'élément chauffant après utilisation. Il protège votre plan de travail ou votre table contre d'éventuels dommages causés par la chaleur résiduelle.

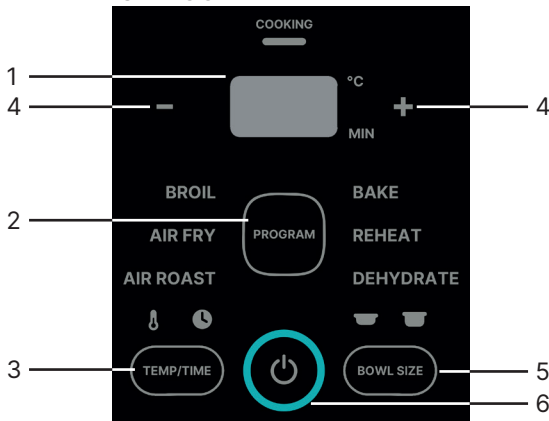
RÉCIPIENTS EN VERRE


1. La base résistante à la chaleur et les poignées sont fixées de manière permanente au récipient en verre de 4,5 L et ne doivent pas être retirées. En revanche, les poignées du bac de 2,5 L sont amovibles. C'est idéal pour faciliter le rangement ou le transport de ce récipient.
2. Cessez d'utiliser les récipients en verre si les poignées ou la base résistante à la chaleur présentent des dommages ou une détérioration.
3. Les récipients en verre ainsi que leur base et leurs poignées sont approuvés pour le congélateur, le micro-ondes et le lave-vaisselle.
4. Les récipients en verre ne sont pas sûrs pour le four traditionnel ou la plaque de cuisson. Les températures élevées peuvent briser le verre.
5. Manipulez les récipients avec soin. Un choc dû à une chute ou un contact avec des ustensiles durs peut provoquer des bris.
6. Cessez d'utiliser tout récipient présentant des éclats, des fissures ou des rayures profondes. **REMARQUE** : En cas de bris, manipulez les éclats avec précaution. Portez toujours des gants de protection. Jetez le verre dans les ordures ménagères ordinaires ; ces matériaux ne conviennent pas aux programmes de recyclage.

DESCRIPTION DU PRODUIT



PANNEAU DE COMMANDE



- 1. Affichage:** Indique la température ou le temps.
- 2. Bouton PROGRAM :** Appuyez pour faire défiler les fonctions (Roast, Air Fry, Air Broil, Bake, Reheat, Dehydrate).
- 3. Bouton TIME/TEMP :** Bascule entre les réglages de température ou de durée.
- 4. Bouton - and + :** Ajustent la durée et la température de cuisson.
- 5. Bouton BOWL SIZE :** Adapte le mode de contrôle de la température aux petits ou grands récipients.
- 6. Bouton ** : Active l'unité, lance le cycle ou met en pause. Maintenez 2 secondes pour éteindre.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les emballages. Vérifiez l'état de l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur et la plaque à la main. Testez le fonctionnement.
- Placez la plaque à l'intérieur avant usage.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

- Allumez "START" - Appuyez sur BOWL SIZE pour choisir 2,5L ou 4,5L.
Note : L'appareil ne fonctionnera pas sans ce choix !
- Sélectionnez la fonction avec MODE (voyant lumineux).
- Appuyez sur START ou MODE, réglez la température avec +/- et appuyez sur START.
- Ou appuyez sur TEMP/TIME, ajustez avec +/- et appuyez sur START.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES CLEARFRY

Lors de la sélection d'un mode, veuillez à utiliser la meilleure option pour le type d'aliment que vous souhaitez préparer.

BROIL (Griller) : Saisit et dore rapidement le dessus des aliments grâce à une chaleur intense venant du dessus. Idéal pour le bacon, le poisson et gratiner.

AIR FRY (Frire à l'air) : Croustillant avec peu d'huile. Idéal pour frites et snacks.

AIR ROAST (Rôtir) : Cuit uniformément les viandes et légumes.

BAKE (Cuire au four) : Chaleur homogène pour pains et gâteaux.

REHEAT (Réchauffer) : Réchauffe sans ramollir.

DEHYDRATE (Déshydrater) : Sèche les fruits et légumes à basse température.

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE ET DE LA DURÉE

| | Récipient en Verre 4,5L | | | Récipient en Verre 2,5L | |
|---------------|-------------------------|-----------|---------------|-------------------------|-----------|
| MENU | DURÉE (min) | TEMP (°C) | MENU | DURÉE (min) | TEMP (°C) |
| Broil | 35 | 200 | Broil | 30 | 200 |
| Air Fry | 25 | 190 | Air Fry | 20 | 190 |
| Air Roast | 25 | 200 | Air Roast | 20 | 200 |
| Bake | 20 | 180 | Bake | 15 | 180 |
| Reheat | 15 | 160 | Reheat | 10 | 160 |
| Dehydrate | 320 | 80 | Dehydrate | 320 | 60 |
| Plage de temp | 60-200 | | Plage de temp | 60-200 | |

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'unité de chauffage après chaque utilisation. Assurez-vous toujours qu'elle a complètement refroidi avant de la manipuler.
- Essuyez le boîtier extérieur et le panneau de commande avec un chiffon doux et humide.
- Important : Ne plongez jamais l'unité de chauffage dans l'eau ou tout autre liquide. Ne la mettez pas au lave-vaisselle.
- Les autres pièces, comme les récipients et les plaques, peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle.
- Si des aliments se coincent entre les poignées et le récipient de 4,5 L, vous pouvez utiliser la brosse de nettoyage fournie pour les retirer. Elle s'insère entre le fond et le récipient en verre. **Remarque :** Ne lavez pas cette brosse de nettoyage au lave-vaisselle.

| Composant | Méthode de nettoyage | Lave-vaisselle ? |
|---------------------|--|------------------|
| Unité de chauffage | Chiffon humide | Non |
| Récipients en verre | Lave-vaisselle ou main | Oui |
| Plaque de friture | Lave-vaisselle ou main | Oui |
| Couvercles | Lave-vaisselle (haut) | Oui |
| Tapis en silicone | Essuyer avec un chiffon humide ou laver à la main. | Non |

Note: Vérifiez toujours que de les composants zijn complètement secs avant le remontage ou le stockage.

FOIRE AUX QUESTIONS (FAQ)

- **L'appareil nécessite-t-il un préchauffage ?**

Non, le préchauffage n'est pas nécessaire. Grâce à sa technologie de chauffe rapide, l'air atteint la température souhaitée presque instantanément, vous permettant de commencer la cuisson immédiatement.

- **Comment mettre le cycle de cuisson en pause ?**

Il suffit d'appuyer sur le bouton START/POWER ou de soulever l'unité de chauffage du récipient en verre. La minuterie s'arrêtera automatiquement et reprendra dès que l'unité sera remise en place ou que vous appuierez de nouveau sur le bouton.

- **Est-il sécuritaire de poser l'unité de chauffage sur mon plan de travail ?**

Oui, l'unité est équipée de supports résistants à la chaleur, ce qui vous permet de la poser directement sur une surface plane et thermorésistante sans risque de dommage.

- **Est-il prudent de poser les récipients en verre sur mon plan de travail ?**

Oui. La base thermorésistante intégrée aux récipients en verre permet de les placer en toute sécurité sur n'importe quel plan de travail résistant à la chaleur, que ce soit pendant ou après la cuisson.

- **Quand dois-je utiliser la plaque de friture ?**

Utilisez-la lorsque vous recherchez une texture croustillante. La plaque surélève les aliments, permettant à l'air chaud de circuler en dessous, ce qui garantit une cuisson homogène et un fini croquant.

- **Mes aliments ne sont pas cuits uniformément.**

Assurez-vous que l'unité de chauffage est bien scellée sur le récipient. Disposez les ingrédients en une seule couche. Utilisez les poignées du récipient pour secouer les ingrédients à mi-cuisson afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur.

- **Mes aliments ont brûlé, pourquoi ?**

La cuisson à l'air pulsé est très rapide. Surveillez visuellement vos aliments à travers le verre et retirez-les dès qu'ils atteignent le brunissement souhaité. Ne laissez pas les aliments dans le récipient chaud une fois le cycle terminé.

- **Pourquoi certains ingrédients se déplacent-ils pendant la cuisson ?**

Les aliments légers peuvent parfois être déplacés par le puissant ventilateur interne de l'unité. Fixez les éléments légers ou instables (par exemple, la tranche supérieure d'un sandwich) avec des cure-dents pour éviter qu'ils ne bougent.

- **Puis-je cuire des aliments avec de la pâte à frire fraîche ?**

Oui, mais la technique est cruciale. Enrobez bien les aliments (farine, œuf, puis chapelure) et pressez fermement. Une chapelure trop légère pourrait être déplacée par le ventilateur puissant de l'appareil.

- **Pourquoi l'appareil émet-il des bips ?**

L'appareil émet un signal sonore au début du cycle de cuisson et un autre signal lorsqu'il est terminé.

- **L'écran d'affichage est noir.**

L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton START pour réactiver l'affichage.

- **L'écran affiche un code d'erreur commençant par "E".**

Cela indique un dysfonctionnement technique de l'appareil. Veuillez cesser toute utilisation, débrancher l'unité et contacter notre service après-vente pour assistance.

GUIDE DE DÉPANNAGE

| Problème | Cause possible | Recommandation / Solution |
|--|---|---|
| L'airfryer ne démarre pas / Pas de courant | Le cordon d'alimentation n'est pas branché correctement. | Vérifiez que la fiche est complètement et fermement insérée dans la prise murale. |
| | La prise est défectueuse ou éteinte (par exemple, par un interrupteur). | Testez la prise avec un autre appareil pour confirmer qu'elle fonctionne. |
| | Le récipient en verre n'est pas correctement inséré ou verrouillé. | Assurez-vous que le récipient en verre est bien en place. La plupart des modèles ont un interrupteur de sécurité qui empêche le fonctionnement si le récipient n'est pas bien positionné. |
| Les aliments ne sont pas croustillants / Cuisson inégale | L'appareil est surchargé. | Ne remplissez pas trop le récipient. Procédez par petites quantités pour permettre à l'air de circuler librement. |
| | Les aliments sont trop humides ou n'ont pas été essuyés. | Séchez complètement les aliments humides (comme les pommes de terre, le tofu ou les viandes marinées) avec du papier absorbant. |
| | Huile insuffisante ou absente. | Badigeonnez ou vaporisez légèrement les aliments avec une petite quantité d'huile. Cela favorise le brunissement. |
| | Les morceaux sont de tailles différentes. | Coupez les aliments en morceaux de taille uniforme pour une cuisson homogène. |
| | Aucune plaque de friture n'a été utilisée. | Il est recommandé d'utiliser la plaque de friture ou de retourner les ingrédients plusieurs fois pendant la cuisson. |
| | Les ingrédients ne sont pas répartis uniformément. | Disposez les aliments en une seule couche régulière. Retourner les aliments à mi-cuisson permet d'obtenir de meilleurs résultats. |
| Certains ingrédients s'envolent. | Lors de la préparation d'ingrédients très légers, le puissant ventilateur peut les soulever et les faire tourbillonner. | Utilisez des accessoires comme des cure-dents ou une petite grille de cuisson pour fixer les aliments et les maintenir en place. |

| Problème | Cause possible | Recommandation / Solution |
|--|---|---|
| De la fumée ou une odeur de brûlé se dégage. | L'excès d'huile ou de graisse des utilisations précédentes brûle. | Nettoyez soigneusement le récipient et le tiroir après chaque utilisation. L'accumulation de vieille graisse est la cause la plus fréquente. |
| | Vous utilisez une huile à faible point de fumée (ex: huile d'olive extra vierge, beurre). | Utilisez des huiles à point de fumée élevé, comme l'huile d'avocat, de colza, d'arachide ou d'olive raffinée. |
| | Des débris alimentaires ou des miettes brûlent au fond du tiroir. | Assurez-vous que le tiroir est propre avant de commencer. |
| | Vous cuisez des aliments très gras (comme certaines saucisses ou du bacon). | Lors de la cuisson d'aliments gras, versez une petite quantité d'eau au fond du tiroir (sous la plaque) pour empêcher la graisse de fumer. |
| Un bruit fort de frottement, de cliquetis ou de claquement se fait entendre. | Le ventilateur heurte un morceau d'aliment ou un débris. | Débranchez immédiatement l'appareil et laissez-le refroidir. Vérifiez et retirez tout résidu alimentaire ou débris. |
| | Un objet étranger est tombé dans la zone de l'élément chauffant. | Inspectez la chambre de l'élément chauffant (ne touchez pas l'élément lui-même) pour vérifier l'absence d'obstructions. |
| | Le moteur du ventilateur interne est défectueux. | Si le bruit persiste après vous être assuré que l'unité est propre et dégagée, contactez le service client. Ne continuez pas à utiliser l'appareil. |
| Code d'erreur : ER1 | Code de circuit ouvert du capteur. | La machine a cessé de fonctionner. Veuillez contacter le service client. |
| Code d'erreur : ER2 | Code de circuit ouvert du capteur. | La machine a cessé de fonctionner. Veuillez contacter le service client. |

SPECIFICATIONS

Tension : 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Puissance : 1500 Watts

Capacité : 2,5L et 4.5L

Température réglable : 60°C - 200°C

Minuteur : 0 - 320 min

ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'Union Européenne. Pour éviter tout risque potentiel pour l'environnement ou la santé humaine, recyclez-le de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils pourront recycler le produit en toute sécurité pour l'environnement



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

SOLO PARA USO DOMÉSTICO Y EN INTERIORES. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. Lea y revise las instrucciones para comprender el funcionamiento y uso del producto.
2. Indica la presencia de un peligro que puede causar lesiones personales, la muerte o daños a la propiedad sustanciales si se ignora la advertencia incluida.
3. Evite el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección para las manos para evitar quemaduras.
4. No coloque el aparato contra una pared u otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, los lados y la parte superior del aparato.
No coloque ningún objeto sobre el aparato.

ADVERTENCIA

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar descargas eléctricas, incendios o riesgo de quemaduras, lo que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte. Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros involucrados.
2. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. NO permita que el aparato sea utilizado por niños. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cerca de niños.
3. Los niños no deben jugar con el aparato.
4. NO coloque ni guarde nada encima del producto cuando esté en uso.
5. Para evitar incendios, NO coloque el aparato sobre o cerca de una placa de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
6. NUNCA use un enchufe eléctrico debajo del mostrador.
7. NUNCA conecte este aparato a un interruptor de temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
8. NO utilice un cable de extensión. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños menores de 8 años agarren el cable o se enreden y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable más largo.
9. Para protegerse contra descargas eléctricas, NO sumerja el cable, los enchufes o la carcasa de la unidad principal en agua u otro líquido. Cocine solo en la cesta proporcionada.
10. Inspeccione periódicamente el aparato y el cable de alimentación. NO utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si el aparato no funciona correctamente o ha sufrido algún daño, deje de usarlo inmediatamente y llame al Servicio de Atención al Cliente.
11. Asegúrese SIEMPRE de que el aparato esté correctamente ensamblado antes de usarlo.
12. Este aparato es solo para uso doméstico. NO utilice este aparato para nada que no sea su uso previsto. NO lo use en vehículos o botes en movimiento. NO lo use al aire libre. El mal uso puede causar lesiones.
13. Diseñado solo para uso en encimeras. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. NO mueva el aparato cuando esté en uso.
14. NO coloque el aparato cerca del borde de una encimera durante el funcionamiento.
15. NO utilice este aparato para freír con mucha grasa. No llene la cesta con aceite.

16. Evite el contacto de los alimentos con los elementos calefactores. NO lo llene demasiado al cocinar. El llenado excesivo puede causar lesiones personales o daños a la propiedad o afectar el uso seguro del aparato.
17. Se debe tener extrema precaución cuando el aparato contenga alimentos calientes. El uso inadecuado puede resultar en lesiones personales.
18. La comida derramada puede causar quemaduras graves. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. NO deje que el cable cuelgue de los bordes de mesas o mostradores ni que toque superficies calientes.
19. La cesta y la placa de cocción se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico al retirar la cesta o la placa del aparato. Y asegúrese de tocar solo las asas.
20. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
21. Para desconectar, apague cualquier control a OFF, luego desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiar, desmontar o guardar.
22. NO limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse del estropajo y tocar partes eléctricas, creando riesgo de descarga eléctrica.
23. Consulte la sección de Limpieza y Mantenimiento para el mantenimiento regular del aparato.
24. NO coloque ninguno de los siguientes materiales en la unidad: papel, cartón, plástico, bolsas de asar y similares. Pueden causar un incendio. Use solo comida, ningún otro material.
25. Se debe tener extrema precaución al utilizar recipientes fabricados con materiales que no sean metal o vidrio.
26. Para obtener una copia electrónica de este manual de instrucciones, póngase en contacto con nuestro centro de atención posventa.

MÓDULO DE CALENTAMIENTO

1. Utilice el módulo de calentamiento exclusivamente con sus recipientes de vidrio diseñados específicamente. No lo coloque sobre ningún otro recipiente o vaso.
2. Nunca opere el módulo de calentamiento a menos que esté correctamente asentado en un recipiente de vidrio aprobado suministrado con el producto.
3. No retire ni manipule la protección para los dedos del módulo de calentamiento.
4. Mantenga un mínimo de unos 15 centímetros entre cualquier objeto y el área de ventilación del módulo de calentamiento durante el funcionamiento.
5. La base antideslizante permite colocar el módulo de calentamiento de forma segura directamente sobre las encimeras después de su uso. Si su encimera no es resistente al calor, utilice la almohadilla de silicona incluida para colocar el elemento calefactor.
NOTA: Interrumpa el uso de la unidad de cocción inmediatamente si alguno de sus pies de apoyo muestra signos de daño, rotura o deterioro.

TAPAS DE RECIPIENTES

1. Las tapas de los recipientes son aptas para el almacenamiento en el congelador, el uso en el microondas (asegúrese de que la tapa no esté sellada durante el uso) y la limpieza en el lavavajillas (solo en la rejilla superior).
2. No selle las tapas en los recipientes de vidrio inmediatamente después de los ciclos de cocción. El sellado de recipientes a alta temperatura puede provocar un aumento de la presión interna, lo que puede dar lugar a fugas de líquido o daños en la tapa.
3. Nunca coloque el módulo de calentamiento, los recipientes de vidrio o las placas de la freidora directamente sobre las tapas después de cocinar.

PLACA DE LA FREIDORA

La placa de la freidora es apta para lavavajillas, pero no está aprobada para su uso en microondas o hornos convencionales.

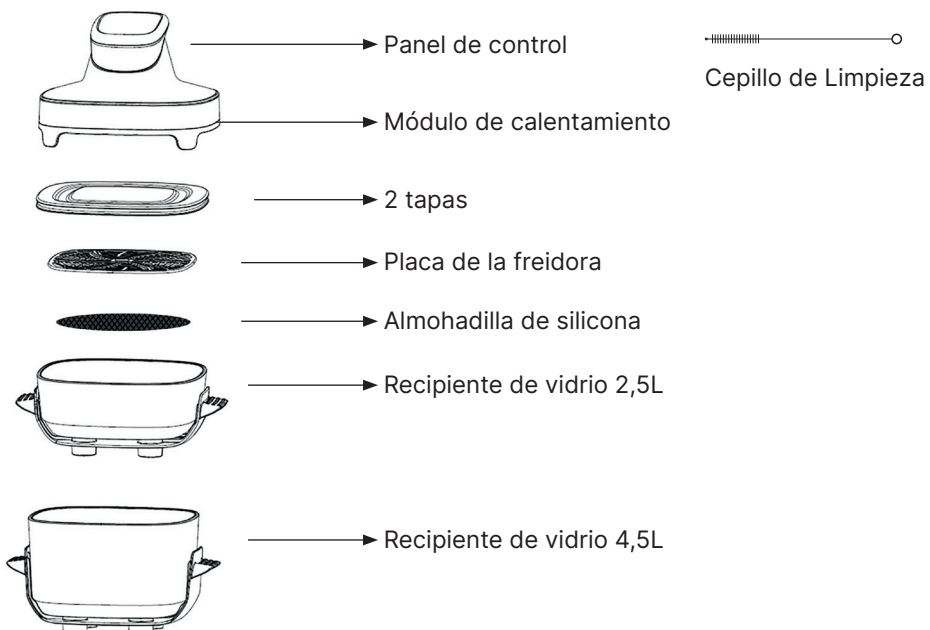
ALMOHADILLA DE SILICONA

Utilice la almohadilla de silicona para colocar el elemento calefactor después de su uso. La almohadilla protege su encimera o mesa contra posibles daños causados por el calor residual.

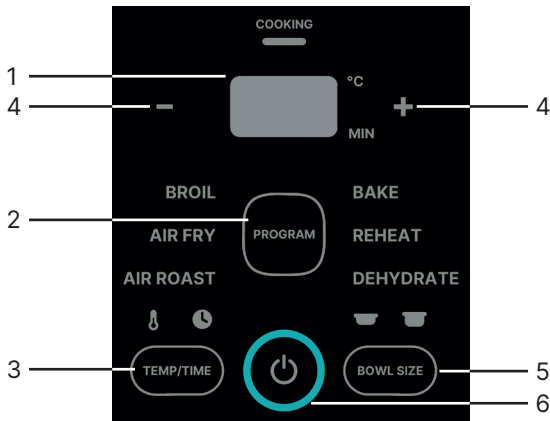
RECIPIENTES DE VIDRIO


1. La base resistente al calor y las asas están fijadas de forma permanente al recipiente de vidrio de 4,5 L y no deben retirarse. En el caso del recipiente de 2,5 L, las asas sí se pueden quitar. Esto resulta muy práctico para guardar el recipiente o para transportarlo.
2. Suspnda el uso de recipientes de vidrio si las asas o la base resistente al calor muestran daños o deterioro.
3. Los recipientes de vidrio, sus bases y sus asas están aprobados para su uso en el congelador, el microondas y el lavavajillas.
4. Los recipientes de vidrio no son seguros para el horno convencional ni para la estufa. Las altas temperaturas pueden romper el vidrio.
5. Manipule los recipientes de vidrio con cuidado. Los impactos por caídas o golpes contra superficies duras pueden causar roturas.
6. Suspnda el uso de cualquier recipiente que presente astillas, grietas o arañazos profundos. **NOTA:** Si el recipiente se rompe, manipule los fragmentos con extrema precaución. Use siempre guantes protectores. Deseche los trozos de vidrio en los contenedores de basura doméstica; estos materiales no son aptos para el reciclaje.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



PANEL DE CONTROL



- 1. Pantalla:** Muestra la temperatura o el tiempo.
- 2. Botón PROGRAM:** Pulse para seleccionar la función (Roast, Air Fry, Air Broil, Bake, Reheat, Dehydrate).
- 3. Botón TIME/TEMP:** Cambia entre los ajustes de temperatura o tiempo.
- 4. Botones - and +:** Ajustan la duración y la temperatura.
- 5. Botón BOWL SIZE:** Ajusta el control de temperatura según el tamaño del recipiente (grande o pequeño).
- 6. Botón **: Activa la unidad, inicia el ciclo o pausa. Mantenga pulsado 2 segundos para apagar.

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todo el embalaje. Verifique que no falte nada y que no haya roturas.
- Limpie el interior y la placa a mano. Pruebe el funcionamiento.
- Coloque la placa dentro de la freidora antes de usarla.

INSTRUCCIONES DE USO

- Encienda "START" - Pulse BOWL SIZE para elegir 2,5L o 4,5L.
Nota: ¡No puede usar la freidora sin seleccionar una opción!
- Seleccione la función con MODE (luz indicadora).
- Pulse START o MODE, ajuste la temperatura con +/- y pulse START.
- O pulse TEMP/TIME, ajuste con +/- y pulse START.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS CLEARFRY

BROIL: Dora y gratina rápidamente la parte superior de los alimentos con calor intenso desde arriba. Ideal para bacon, pescado y fundir queso.

AIR FRY: Crujiente con poco aceite. Ideal para patatas fritas y snacks.

AIR ROAST: Cocción uniforme para carnes y verduras.

BAKE: Calor constante para pan y pasteles.

REHEAT: Recalienta sin ablandar la comida.

DEHYDRATE: Secado suave de frutas y verduras.

SELECCIÓN DE TEMPERATURA Y TIEMPO

| | Recipiente de Vidrio 4,5L | | | Recipiente de Vidrio 2,5L | |
|---------------|---------------------------|-----------|---------------|---------------------------|----------|
| MENÚ | TIEMPO (min) | TEMP (°C) | MENÚ | TIEMPO (min) | TEMP(°C) |
| Broil | 35 | 200 | Broil | 30 | 200 |
| Air Fry | 25 | 190 | Air Fry | 20 | 190 |
| Air Roast | 25 | 200 | Air Roast | 20 | 200 |
| Bake | 20 | 180 | Bake | 15 | 180 |
| Reheat | 15 | 160 | Reheat | 10 | 160 |
| Dehydrate | 320 | 80 | Dehydrate | 320 | 60 |
| Rango de temp | 60-200 | | Rango de temp | 60-200 | |

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie el módulo de calentamiento después de cada uso. Asegúrese siempre de que se haya enfriado por completo antes de limpiarlo.
2. Limpie la carcasa exterior y el panel de control con un paño suave y húmedo.
3. Importante: Nunca sumerja el módulo de calentamiento en agua u otros líquidos. No lo lave en el lavavajillas.
4. Otras piezas, como el recipiente y las placas, pueden lavarse con agua o en el lavavajillas.
5. Si se introduce comida entre las asas y el recipiente de 4,5L, puede utilizar el cepillo de limpieza incluido para limpiarlo. Este cabe entre la base y el recipiente de vidrio.
Nota: No lave este cepillo de limpieza en el lavavajillas.

| Componente | Método de limpieza | ¿Lavavajillas? |
|-------------------------|--|----------------|
| Módulo de calentamiento | Paño húmedo | No |
| Recipientes de vidrio | Lavavajillas o mano | Sí |
| Placa de la freidora | Lavavajillas o mano | Sí |
| Tapas | Lavavajillas (rejilla sup.) | Sí |
| Almohadilla de silicona | Limpiar con un paño húmedo o lavar a mano. | |

Nota: Verifique siempre que los componentes estén completamente secos antes de volver a montarlos o guardarlos.

PREGUNTAS FRECUENTES (FAQ)

- **¿Necesito precalentar la freidora antes de usarla?**
No, esta unidad no requiere precalentamiento. El flujo de aire caliente alcanza la temperatura seleccionada en cuestión de segundos, permitiéndole cocinar de forma más rápida y eficiente.
- **¿Cómo puedo pausar la cocción si necesito revisar los alimentos?**
Puede pausar la cuenta atrás presionando el botón START/POWER o simplemente levantando el módulo de calentamiento del recipiente. La unidad recordará sus ajustes y continuará cuando la vuelva a colocar.
- **¿Puedo apoyar el módulo de calentamiento sobre la encimera mientras está caliente?**
Sí, el diseño incluye soportes resistentes al calor para que pueda colocarlo de manera segura sobre superficies termorresistentes durante o después del uso.
- **¿Cuándo es necesario usar la placa de la freidora?**
Se recomienda su uso para cualquier alimento que desee que quede crujiente. Al elevar la comida, permite que el aire circule por debajo, evitando que los alimentos queden blandos por la base.
- **¿Es seguro colocar los recipientes de vidrio sobre mi encimera?**
Sí. La base resistente al calor integrada en los recipientes de vidrio permite colocarlos de forma segura sobre cualquier encimera resistente al calor durante o después del proceso de cocción.
- **La comida no se ha cocinado del todo o queda desigual.**
Verifique que el módulo esté bien encajado. Coloque los ingredientes en una sola capa; si llena demasiado el recipiente, el aire no podrá fluir. Agite el recipiente usando las asas para redistribuir los alimentos si es necesario.
- **¿Por qué se desplazan algunos ingredientes durante la fritura por aire?**
Los alimentos ligeros pueden moverse ocasionalmente debido al potente ventilador interno de la unidad. Asegure los artículos sueltos y ligeros (por ejemplo, la rebanada superior de un sándwich) con palillos para evitar que se desplacen.
- **La comida se ha quemado rápido, ¿qué ha pasado?**
La freidora es más potente que un horno convencional. Vigile el progreso a través del vidrio y retire la comida en cuanto esté lista. La inercia térmica puede seguir cocinando el alimento si lo deja dentro una vez apagada.
- **¿Se pueden cocinar alimentos con rebozado líquido o fresco?**
Sí, pero asegúrese de que el pan rallado o el rebozado estén bien adheridos. El ventilador interno es muy potente y podría desprender capas de rebozado que no estén bien compactadas.
- **¿Por qué pita la unidad?**
La unidad emite una señal acústica cuando comienza el ciclo de cocción y de nuevo cuando este se ha completado.
- **La pantalla está en negro.**
La unidad está en modo de espera (standby). Presione el botón START para reactivar la pantalla.
- **Aparece un código de error "E" en la pantalla.**
Esto indica un error del sistema o un fallo técnico. Desconecte el aparato de la red eléctrica y contacte con el servicio de atención al cliente para obtener ayuda.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema | Causa posible | Recomendación / Solución |
|--|---|--|
| La freidora de aire no arranca / Sin energía | El cable de alimentación no está bien enchufado. | Compruebe que el enchufe esté completamente insertado en la toma de corriente. |
| | La toma de corriente está defectuosa o apagada (por ejemplo, por un interruptor). | Pruebe la toma de corriente con otro aparato para confirmar que funciona. |
| | El recipiente de vidrio no está correctamente insertado o bloqueado. | Asegúrese de que el recipiente de vidrio esté bien colocado. La mayoría de los modelos tienen un interruptor de seguridad que impide el funcionamiento si el recipiente no está en su sitio. |
| La comida no está crujiente / Cocción desigual | La freidora está sobrecargada. | No llene el recipiente en exceso. Cocine en porciones más pequeñas para permitir que el aire circule libremente. |
| | La comida está demasiado húmeda o no se ha secado. | Seque completamente los alimentos húmedos (como patatas, tofu o carnes marinadas) con papel de cocina antes de cocinarlos. |
| | No se usó aceite o la cantidad fue insuficiente. | Cubra ligeramente los alimentos con una pequeña cantidad de aceite usando un spray o brocha. Esto facilita el dorado. |
| | Los trozos de comida son de diferentes tamaños. | Corte los alimentos en tamaños uniformes para una cocción homogénea. |
| | No se utilizó la placa de la freidora. | Se recomienda utilizar la placa de la freidora o dar la vuelta a los ingredientes varias veces durante la cocción. |
| | Los ingredientes no están colocados uniformemente. | Coloque la comida en una sola capa uniforme. Darle la vuelta a los alimentos durante el ciclo de cocción también ayudará a obtener mejores resultados. |
| Algunos ingredientes salen volando. | Al preparar ingredientes muy ligeros, el potente ventilador puede hacer que se levanten y se desplacen. | Utilice utensilios como palillos o una pequeña rejilla de cocción para asegurar los alimentos y mantenerlos en su sitio. |

| Problema | Causa posible | Recomendación / Solución |
|---|--|---|
| Sale humo o hay olor a quemado durante el uso. | El exceso de aceite o grasa de usos anteriores se está quemando. | Limpie a fondo el recipiente y el cajón después de cada uso. La acumulación de grasa vieja es la causa más común. |
| | Está utilizando un aceite con un punto de humo bajo (por ejemplo, aceite de oliva virgen extra o mantequilla). | Utilice aceites con un punto de humo alto, como el de aguacate, canola, cacahuete o aceite de oliva refinado. |
| | Restos de comida o migas se están quemando en el fondo del cajón. | Asegúrese de que el cajón esté limpio antes de empezar. |
| | Está cocinando alimentos muy grasos (como ciertas salchichas o bacon). | Al cocinar alimentos grasos, coloque un poco de agua en el fondo del cajón (debajo de la rejilla) para evitar que la grasa desprenda humo. |
| Se escucha un fuerte ruido de roce, traqueteo o clic. | El ventilador está golpeando un trozo de comida o restos sueltos. | Desenchufe la unidad inmediatamente y deje que se enfríe. Busque y retire cualquier partícula de comida o restos. |
| | Un objeto extraño ha caído en la zona de la resistencia. | Inspeccione la cámara de la resistencia (no toque la resistencia en sí) para ver si hay obstrucciones. |
| | El motor del ventilador interno está defectuoso. | Si el ruido persiste después de asegurarse de que la unidad está limpia y sin obstrucciones, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. No siga utilizando el aparato. |
| Código de error: ER1 | Código de circuito abierto del sensor. | La máquina ha dejado de funcionar. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. |
| Código de error: ER2 | Código de circuito abierto del sensor. | La máquina ha dejado de funcionar. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente. |

ESPECIFICACIONES

Voltaje: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Potencia: 1500 vatios

Capacidad: 2,5L and 4,5L

Temperatura ajustable: 60°C - 200°C

Temporizador: 0 - 320 min

Eliminación correcta de este producto



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.



Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de recogida y devolución establecidos o contacte con el distribuidor donde adquirió el producto. Ellos pueden encargarse de reciclar el producto de forma segura para el medio ambiente.



IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

SOLO PER USO DOMESTICO INTERNO. LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

1. Leggere e rivedere le istruzioni per comprendere il funzionamento e l'uso del prodotto.
2. Indica la presenza di un pericolo che può causare lesioni personali, morte o gravi danni materiali se l'avvertenza inclusa viene ignorata.
3. Evitare il contatto con superfici calde. Utilizzare sempre una protezione per le mani per evitare ustioni.
4. Non posizionare l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sulla parte superiore dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sull'apparecchio.

AVVERTENZA

La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe provocare scosse elettriche, incendi o rischi di ustioni che potrebbero causare danni materiali, lesioni personali o la morte. Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti.
2. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. NON permettere che l'apparecchio venga utilizzato dai bambini. È necessaria un'attenta supervisione quando viene utilizzato vicino ai bambini.
3. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
4. NON posizionare o conservare nulla sopra il prodotto quando è in uso.
5. Per prevenire incendi, NON posizionare l'apparecchio sopra o vicino a un piano cottura a gas o elettrico, o in un forno riscaldato.
6. MAI utilizzare una presa elettrica sotto il bancone.
7. MAI collegare questo apparecchio a un timer esterno o a un sistema di controllo remoto separato.
8. NON utilizzare una prolunga. Un cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio che i bambini di età inferiore a 8 anni afferrino il cavo o rimangano impigliati e per ridurre il rischio che le persone inciampino su un cavo più lungo.
9. Per proteggersi dalle scosse elettriche, NON immergere il cavo, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi. Cuocere solo nel cestello fornito.
10. Ispezionare regolarmente l'apparecchio e il cavo di alimentazione. NON utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Se l'apparecchio non funziona correttamente o è stato danneggiato in qualsiasi modo, interromperne immediatamente l'uso e chiamare il Servizio Clienti.
11. Assicurarsi SEMPRE che l'apparecchio sia correttamente assemblato prima dell'uso.
12. Questo apparecchio è solo per uso domestico. NON utilizzare questo apparecchio per scopi diversi da quelli previsti. NON utilizzare in veicoli o barche in movimento. NON utilizzare all'aperto. L'uso improprio può causare lesioni.
13. Destinato esclusivamente all'uso su piano di lavoro. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e asciutta. NON spostare l'apparecchio quando è in uso.
14. NON posizionare l'apparecchio vicino al bordo di un piano di lavoro durante il funzionamento.

15. NON utilizzare questo apparecchio per friggere. Non riempire quindi il cestello con olio.
16. Impedire il contatto del cibo con gli elementi riscaldanti. NON riempire eccessivamente durante la cottura. Un riempimento eccessivo può causare lesioni personali o danni materiali o compromettere l'uso sicuro dell'apparecchio.
17. È necessaria estrema cautela quando l'apparecchio contiene cibi caldi. L'uso improprio può provocare lesioni personali.
18. Il cibo versato può causare gravi ustioni. Tenere l'apparecchio e il cavo lontani dai bambini. NON lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli o banconi o tocchi superfici calde.
19. Il cestello e la piastra per friggere diventano estremamente caldi durante il processo di cottura. Evitare il contatto fisico durante la rimozione del cestello o della piastra dall'apparecchio. E assicurarsi di toccare solo le maniglie.
20. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini.
21. Per scollegare, spegnere qualsiasi comando su OFF, quindi scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima della pulizia, dello smontaggio o della conservazione.
22. NON pulire con spugnette metalliche. I pezzi possono staccarsi dalla spugna e toccare le parti elettriche, creando il rischio di scosse elettriche.
23. Fare riferimento alla sezione Pulizia e Manutenzione per la manutenzione regolare dell'apparecchio.
24. NON inserire i seguenti materiali nell'unità: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrosto e simili. Possono causare incendi. Usare solo cibo, nessun altro materiale.
25. Occorre prestare estrema cautela quando si utilizzano contenitori costruiti con materiali diversi dal metallo o dal vetro.
26. Per una copia elettronica di questo manuale di istruzioni, contattare il nostro centro di assistenza post-vendita.

MODULO DI RISCALDAMENTO

1. Utilizzare il modulo di riscaldamento esclusivamente con i suoi contenitori di vetro specificamente progettati. Non posizionarlo su altri contenitori o vasi.
2. Non azionare mai il modulo di riscaldamento a meno che non sia correttamente inserito su un contenitore di vetro approvato fornito con il prodotto.
3. Non rimuovere o manomettere la protezione per le dita dal modulo di riscaldamento.
4. Mantenere un minimo di circa 15 centimetri tra tutti gli oggetti e l'area di ventilazione del modulo durante il funzionamento.
5. La base antiscivolo consente un posizionamento sicuro del modulo direttamente sui piani di lavoro dopo l'uso. Se il piano di lavoro non è resistente al calore, utilizzare il tappetino in silicone incluso per posizionare l'elemento riscaldante. NOTA: Interrompere immediatamente l'uso dell'unità di cottura se uno dei piedini di supporto mostra segni di danno, rottura o deterioramento.

COPERCHI DEI CONTENITORI

1. I coperchi sono adatti per la conservazione in congelatore, l'uso nel microonde (assicurarsi che il coperchio non sia sigillato) e la pulizia in lavastoviglie (solo cestello superiore).
2. Non sigillare i coperchi sui contenitori di vetro immediatamente dopo i cicli di cottura. La sigillatura di contenitori ad alta temperatura può portare a un aumento della pressione interna, con conseguente fuoriuscita di liquido o danni al coperchio.
3. Non posizionare mai il modulo, i contenitori di vetro o le piastre della friggitrice direttamente sui coperchi dopo la cottura.

PIASTRA DELLA FRIGGITRICE

La piastra della friggitrice è lavabile in lavastoviglie ma non è approvata per l'uso nel microonde o nel forno convenzionale.

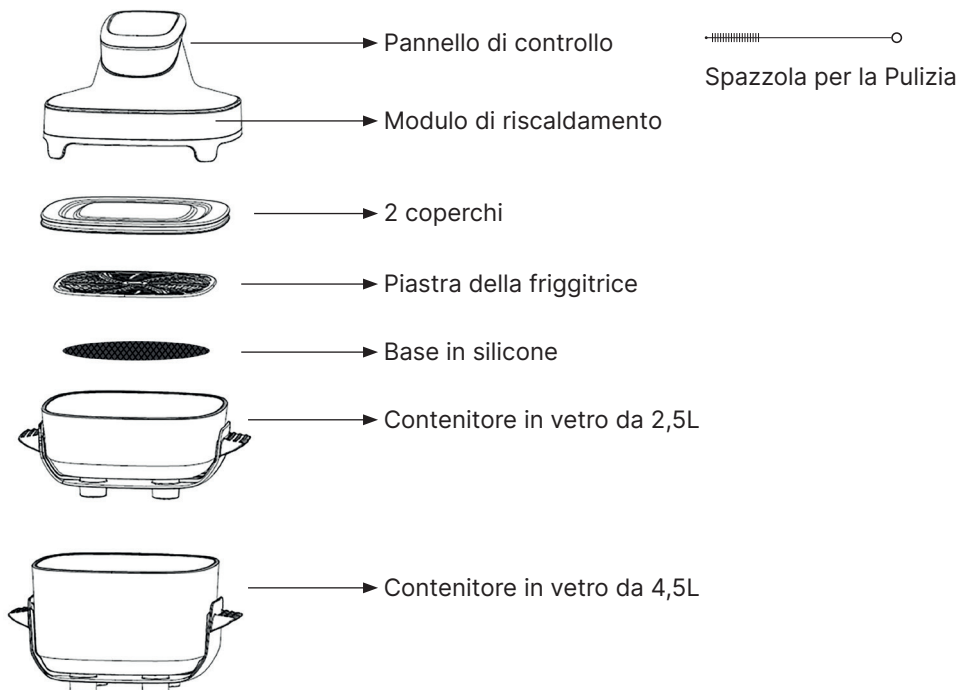
TAPPETINO IN SILICONE

Utilizzare il tappetino in silicone per appoggiare l'elemento riscaldante dopo l'uso. Il tappetino protegge il piano di lavoro o il tavolo da eventuali danni causati dal calore residuo.

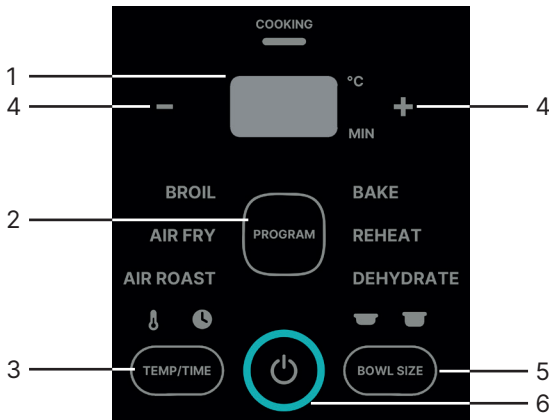
CONTENITORI DI VETRO


1. La base resistente al calore e i manici sono fissati in modo permanente al contenitore in vetro da 4,5 L e non devono essere rimossi. Per quanto riguarda il contenitore da 2,5 L, i manici sono invece rimovibili. Questo è utile per riporre il contenitore o per portarlo con sé.
2. Interrompere l'uso se le maniglie o la base mostrano danni.
3. I contenitori di vetro, le loro basi e i manici sono approvati per l'uso in congelatore, nel microonde e in lavastoviglie.
4. Non utilizzare nel forno convenzionale o sui fornelli. Le alte temperature possono rompere il vetro.
5. Maneggiare con cura. Urti o cadute possono causare rotture.
6. Non utilizzare contenitori con crepe o graffi profondi. **NOTA:** In caso di rottura, maneggiare i frammenti con estrema cautela. Indossare guanti protettivi. Smaltire il vetro nei rifiuti domestici comuni; non è riciclabile.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



PANNELLO DI CONTROLLO



1. **Display:** Mostra la temperatura o il tempo.
2. **Pulsante PROGRAM:** Premere per scorrere le funzioni (Roast, Air Fry, Air Broil, Bake, Reheat, Dehydrate).
3. **Pulsante TIME/TEMP:** Passa dalle impostazioni di temperatura a quelle di tempo.
4. **Pulsante- and +:** Regolano la durata e la temperatura.
5. **Pulsante BOWL SIZE:** Adatta la temperatura ai contenitori grandi o piccoli.
6. **Pulsante **: Attiva l'unità, avvia il ciclo o mette in pausa. Tenere premuto per 2 secondi per spegnere.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Assicurarsi di rimuovere tutto l'imballaggio dalla friggitrice ad aria prima di accenderla. Verificare che la friggitrice sia completa e che nessun componente sia danneggiato.
2. Pulire a mano l'interno e la piastra di cottura prima dell'accensione. Accendere l'apparecchio per verificare che la friggitrice funzioni correttamente.
3. Inserire la piastra di cottura all'interno della friggitrice ad aria prima dell'uso.

ISTRUZIONI D'USO

1. Accendere premendo "START" – Premere BOWL SIZE per selezionare 2.5L o 4.5L. Nota: non è possibile utilizzare la friggitrice ad aria senza aver prima selezionato una delle due opzioni!
2. Selezionare la funzione desiderata premendo MODE; accanto a ogni funzione è presente una spia luminosa.
3. Premere START per avviare l'apparecchio oppure premere MODE per selezionare la funzione desiderata, quindi regolare la temperatura premendo + o - e premere START.
4. In alternativa, premere il pulsante "TEMP/TIME", quindi premere "+" o "-" per regolare il tempo e la temperatura, e premere "START".

PROGRAMMI AUTOMATICI CLEARFRY

Quando si seleziona una modalità, assicurarsi di utilizzare l'opzione migliore per il tipo di alimento che si desidera preparare.

BROIL: Rosola e doratura rapidamente la parte superiore degli alimenti grazie al calore intenso dall'alto. Ideale per bacon, bistecche e gratinare.

AIR FRY: Croccante con poco olio. Ideale per patatine e snack.

AIR ROAST: Cottura uniforme per carni e verdure.

BAKE: Calore costante per pane e dolci.

REHEAT: Riscalda senza ammorbidire.

DEHYDRATE: Essicca frutta e verdura a bassa temperatura.

SELEZIONE DI TEMPERATURA E TEMPO

| MENU | Contenitore in vetro da 4,5L | | MENU | Contenitore in vetro da 2,5L | |
|-----------------|------------------------------|-----------|-----------------|------------------------------|-----------|
| | TEMPO (min) | TEMP (°C) | | TEMPO (min) | TEMP (°C) |
| Broil | 35 | 200 | Broil | 30 | 200 |
| Air Fry | 25 | 190 | Air Fry | 20 | 190 |
| Air Roast | 25 | 200 | Air Roast | 20 | 200 |
| Bake | 20 | 180 | Bake | 15 | 180 |
| Reheat | 15 | 160 | Reheat | 10 | 160 |
| Dehydrate | 320 | 80 | Dehydrate | 320 | 60 |
| Intervallo temp | 60-200 | | Intervallo temp | 60-200 | |

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Pulire il modulo di riscaldamento dopo ogni utilizzo. Assicurarsi sempre che si sia raffreddato completamente prima di procedere.
2. Pulire l'alloggiamento esterno e il pannello di controllo con un panno morbido e umido.
3. Importante: Non immergere mai il modulo di riscaldamento in acqua o altri liquidi. Non lavare in lavastoviglie.
4. Gli altri componenti, come i contenitori e le piastre, possono essere lavati in acqua o in lavastoviglie.
5. Se del cibo finisce tra i manici e il contenitore da 4,5L, è possibile utilizzare la spazzola per la pulizia inclusa per pulire. Questa si inserisce tra il fondo e il contenitore di vetro.
Nota: Non lavare questa spazzola per la pulizia in lavastoviglie.

| Componente | Metodo di Pulizia | Lavabile in lavastoviglie? |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Unità riscaldante | Pulire con un panno umido | No |
| Contenitori in vetro | In lavastoviglie o a mano | Sì |
| Piastra della friggitrice | In lavastoviglie o a mano | Sì |
| Coperchi dei contenitori | In lavastoviglie (ripiano superiore) o a mano | Sì |
| Tappetino in silicone | Pulire con un panno umido o lavare a mano. | No |

Nota: Verificare sempre che i componenti siano completamente asciutti prima del riassettaggio o della conservazione.

DOMANDE FREQUENTI (FAQ)

- **È necessario preriscaldare l'unità prima dell'uso?**
No, il preriscaldamento non è necessario. L'aria raggiunge la temperatura desiderata quasi istantaneamente, permettendovi di iniziare la cottura subito e risparmiare tempo.
- **Come posso mettere in pausa il programma di cottura?**
Potete sospendere il countdown in qualsiasi momento premendo il tasto START/POWER o sollevando il modulo di riscaldamento dal contenitore. Riposizionando il modulo o premendo nuovamente il tasto, la cottura riprenderà.
- **È sicuro appoggiare il modulo di riscaldamento sul piano di lavoro?**
Sì, il modulo è progettato con supporti termoresistenti che ne consentono il posizionamento sicuro su superfici resistenti al calore durante o dopo la preparazione.
- **È sicuro appoggiare i contenitori di vetro sul mio piano di lavoro?**
Sì. La base resistente al calore integrata nei contenitori di vetro consente un posizionamento sicuro su qualsiasi piano di lavoro termoresistente, sia durante che dopo la cottura.
- **Qual è la funzione della piastra della friggitrice?**
La piastra serve a ottimizzare la croccantezza. Elevando il cibo dal fondo, permette all'aria calda di circolare anche sotto gli ingredienti, garantendo una doratura uniforme.
- **Il cibo non è cotto completamente o è dorato in modo disomogeneo.**
Assicuratevi che il modulo sia posizionato correttamente. Non sovrapponetevi gli ingredienti; disponeteli in un unico strato. Scuotete delicatamente il contenitore tramite i manici per mescolare gli ingredienti a metà cottura.
- **Il cibo si è bruciato, come mai?**
La tecnologia ad aria calda è molto rapida. Monitorate la cottura attraverso il vetro e rimuovete gli alimenti non appena raggiungono il grado di doratura desiderato per evitare che il calore residuo li bruci.
- **Perché alcuni ingredienti si spostano durante la frittura ad aria?**
I cibi leggeri possono occasionalmente essere spostati dalla potente ventola interna dell'unità. Fissare gli elementi leggeri (ad esempio, la fetta superiore di un sandwich) con degli stuzzicadenti per evitare che si spostino.
- **Posso preparare cibi con impanatura fresca o pastella?**
Sì, ma è fondamentale che l'impanatura sia ben pressata sull'alimento. La potente ventola interna potrebbe spostare impanature troppo leggere o non ben aderenti.
- **Perché l'unità emette dei segnali acustici (bip)?**
L'unità emette un segnale acustico all'inizio del ciclo di cottura e di nuovo al termine dello stesso.
- **Lo schermo del display è nero.**
The unit is in standby mode. Press the START/POWER button to reactivate the display.
- **Cosa significa se compare il codice di errore "E"?**
L'unità è in modalità standby. Premere il pulsante START per riattivare il display.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema | Possibile causa | Raccomandazione / Soluzione |
|---|--|---|
| La friggitrice ad aria non si avvia / Assenza di corrente | Il cavo di alimentazione non è inserito saldamente nella presa. | Controllare che la spina sia completamente inserita nella presa di corrente a muro. |
| | La presa è difettosa o spenta (ad esempio, tramite un interruttore). | Testare la presa con un altro apparecchio per confermare che sia funzionante. |
| | Il contenitore di vetro non è inserito correttamente o bloccato in posizione. | Assicurarsi che il contenitore di vetro sia posizionato saldamente. La maggior parte dei modelli è dotata di un interruttore di sicurezza che impedisce il funzionamento se il contenitore non è in sede. |
| Il cibo non è croccante / Cottura non uniforme | La friggitrice è sovraccarica. | Non riempire eccessivamente. Cuocere in porzioni più piccole per consentire all'aria di circolare liberamente. |
| | Il cibo è troppo umido o non è stato asciugato. | Asciugare completamente i cibi umidi (come patate, tofu o carni marinate) con carta assorbente. |
| | Olio assente o insufficiente. | Spennellare o nebulizzare leggermente il cibo con una piccola quantità d'olio. Questo favorisce la doratura. |
| | I pezzi di cibo hanno dimensioni diverse. | Tagliare il cibo in dimensioni uniformi per una cottura omogenea. |
| | Non è stata utilizzata la piastra della friggitrice. | Si consiglia di utilizzare la piastra o di girare gli ingredienti più volte durante la cottura. |
| | Gli ingredienti non sono disposti uniformemente. | Disporre il cibo in un unico strato uniforme. Girare il cibo durante la cottura permetterà di ottenere risultati migliori. |
| Alcuni ingredienti volano via. | Durante la preparazione di ingredienti molto leggeri, la potente ventola può sollevarli e farli roteare. | Utilizzare strumenti come stuzzicadenti o una piccola rete da forno per fissare il cibo e tenerlo in posizione. |

| Problema | Possibile causa | Raccomandazione / Soluzione |
|--|---|---|
| Fuoriesce fumo o odore di bruciato durante l'uso. | L'eccesso di olio o grasso degli utilizzi precedenti sta bruciando. | Pulire accuratamente il contenitore e il cassetto dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso vecchio è la causa più comune. |
| | Si sta utilizzando un olio con un basso punto di fumo (es. olio extravergine di oliva o burro). | Utilizzare oli con un alto punto di fumo, come olio di avocado, colza, arachidi o olio di oliva raffinato. |
| | Residui di cibo o briciole bruciano sul fondo del cassetto. | Assicurarsi che il cassetto sia pulito prima di iniziare. |
| | Si stanno cucinando cibi molto grassi (come salsicce o pancetta). | Quando si cucinano cibi grassi, versare una piccola quantità d'acqua sul fondo del cassetto (sotto la piastra) per evitare che il grasso emetta fumo. |
| Si avverte un forte rumore di sfregamento, sferragliamento o clic. | La ventola sta colpendo un pezzo di cibo o residui volanti. | Scollegare immediatamente l'unità e lasciarla raffreddare. Controllare e rimuovere eventuali particelle di cibo o detriti. |
| | Un oggetto estraneo è caduto nell'area della resistenza. | Ispezionare la camera della resistenza (non toccare la resistenza stessa) per verificare la presenza di ostruzioni. |
| | Il motore della ventola interna è difettoso. | Se il rumore persiste dopo aver verificato che l'unità è pulita e priva di ostruzioni, contattare il servizio clienti. Non continuare a utilizzare l'apparecchio. |
| Codice errore: ER1 | Codice di circuito aperto del sensore. | La macchina ha smesso di funzionare. Si prega di contattare il servizio clienti. |
| Codice errore: ER2 | Codice di circuito aperto del sensore. | La macchina ha smesso di funzionare. Si prega di contattare il servizio clienti. |

SPECIFICATIONS

Tensione: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Potenza: 1500 Watt

Capacità: 2.5 and 4.5 Liters

Temperatura regolabile: 60°C - 200°C

Timer: 0 - 320 min

Smaltimento corretto del prodotto



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici nell'Unione Europea. Per evitare potenziali danni all'ambiente o alla salute umana derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare il prodotto in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di raccolta predisposti o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato. Essi provvederanno a riciclare il prodotto in modo sicuro per l'ambiente.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK INOMHUS. LÄS ALLA ANVISNINGAR FÖRE ANVÄNDNING.

1. Läs och granska instruktionerna för att förstå produktens funktion och användning.
2. Indikerar närvaron av en fara som kan orsaka personskada, dödsfall eller omfattande egendomsskada om varningen ignoreras.
3. Undvik kontakt med heta ytor. Använd alltid handskydd för att undvika brännskador.
4. Placera inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan, sidorna och ovasidan av apparaten. Placera inga föremål ovanpå apparaten.

VARNING

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan resultera i elektriska stötar, brand eller brännskador som kan orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall. Vid användning av elektriska apparater ska grundläggande säkerhetsåtgärder alltid följas, inklusive följande:

1. Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den.
2. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Låt INTE apparaten användas av barn. Noggrann övervakning är nödvändig när den används i närheten av barn.
3. Barn får inte leka med apparaten.
4. Placera INTE eller förvara någonting ovanpå produkten när den används.
5. För att förhindra brand, placera INTE apparaten på eller nära en gas- eller elspis, eller i en uppvärmd ugn.
6. Använd ALDRIG eluttag under bänknivå.
7. Anslut ALDRIG denna apparat till en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
8. Använd INTE förlängningsladd. En kort strömladd används för att minska risken för att barn under 8 år tar tag i sladden eller trasslar in sig, och för att minska risken för att personer snubblar över en längre sladd.
9. För att skydda mot elektriska stötar, sänk INTE ner sladd, kontakter eller huvudenhetsens hölje i vatten eller annan vätska. Tillaga endast i den medföljande korgen.
10. Inspektera apparaten och nätsladden regelbundet. Använd INTE apparaten om det finns skador på nätsladden eller kontakten. Om apparaten fungerar felaktigt eller har skadats på något sätt, avbryt omedelbart användningen och kontakta kundtjänst.
11. Se ALLTID till att apparaten är korrekt monterad före användning.
12. Denna apparat är endast för hushållsbruk. Använd INTE denna apparat för något annat än dess avsedda användning. Använd INTE i fordon eller båtar i rörelse. Använd INTE utomhus. Felaktig användning kan orsaka skada.
13. Endast avsedd för användning på bänkskiva. Se till att ytan är plan, ren och torr. Flytta INTE apparaten när den används.
14. Placera INTE apparaten nära kanten av en bänkskiva under användning.
15. Använd INTE denna apparat för fritering. Fyll därför inte korgen med olja.
16. Förhindra att mat kommer i kontakt med värmeelement. Fyll INTE på för mycket vid tillagning. Överfyllning kan orsaka personskada eller egendomsskada eller påverka säker användning av apparaten.
17. Extrem försiktighet måste iaktas när apparaten innehåller varm mat. Felaktig användning kan leda till personskada.

18. Spilld mat kan orsaka allvarliga brännskador. Håll apparat och sladd borta från barn. Låt INTE sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller vidröra heta ytor.
19. Korgen och grillplattan blir extremt varma under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt när du tar bort korgen eller plattan från apparaten. Se till att endast röra vid handtagen.
20. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
21. För att koppla ur, stäng av alla reglage till OFF, dra sedan ur kontakten ur uttaget när den inte används och före rengöring. Låt svalna före rengöring, demontering eller förvaring.
22. Rengör INTE med stålull eller metallsvampar. Bitar kan lossna från svampen och komma i kontakt med elektriska delar, vilket skapar risk för elektriska stötar.
23. Se avsnittet Rengöring och underhåll för regelbundet underhåll av apparaten.
24. Placera INTE något av följande material i enheten: papper, kartong, plast, stekpåsar och liknande. De kan orsaka brand. Använd endast livsmedel, inga andra material.
25. Extrem försiktighet bör iakttas vid användning av behållare konstruerade av andra material än metall eller glas.
26. För en elektronisk kopia av denna bruksanvisning, vänligen kontakta vår kundtjänst.

VÄRMEENHET

1. Använd värmeenheten exklusivt med de specifikt utformade glasbehållarna. Placera den inte på några andra behållare eller kärl.
2. Använd aldrig värmeenheten om den inte är korrekt placerad på en godkänd glasbehållare som levererats med produkten.
3. Ta inte bort eller manipulera fingerskyddet på värmeenheten.
4. Håll ett avstånd på minst 15 centimeter mellan alla föremål och värmeenhetens ventilationsområde under drift.
5. Antiglidfötterna tillåter säker placering av värmeenheten direkt på bänkskivor efter användning. Om din bänkskiva inte är värmetålig, använd den medföljande silikonmattan för att placera värmeelementet på. **OBS:** Avbryt användningen av enheten omedelbart om någon av dess stödfötter visar tecken på skada, brott eller försämring.

BEHÅLLARLOCK

1. Locken är lämpliga för frysförvaring, mikrovågsugn (se till att locket inte är förseglat vid uppvärmning) och diskmaskin (endast översta korgen).
2. Försegla inte locken på glasbehållarna omedelbart efter tillagning. Försegling av varma behållare kan leda till ökat inre tryck, vilket kan orsaka läckage eller skada på locket.
3. Placera aldrig värmeenheten, glasbehållarna eller fritösplattorna direkt på locken efter tillagning.

FRITÖSPLATTA

Fritösplattan tål maskindisk men är inte godkänd för användning i mikrovågsugn eller konventionell ugn.

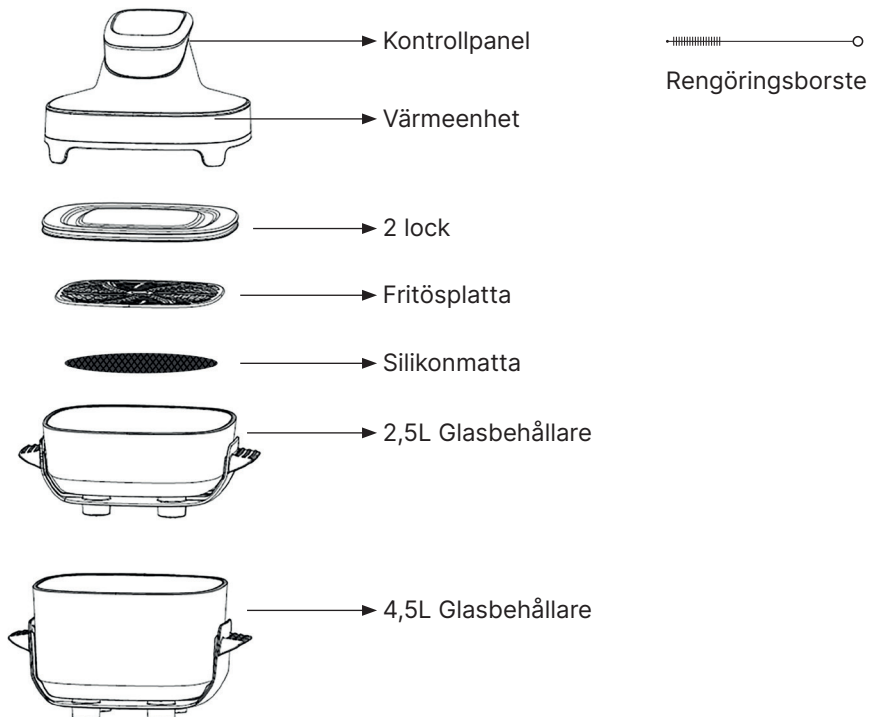
SILIKONMATTAN

Använd silikonmattan för att placera värmeelementet på efter användning. Den skyddar din bänkskiva eller ditt bord mot eventuell skada från kvarvarande värme.

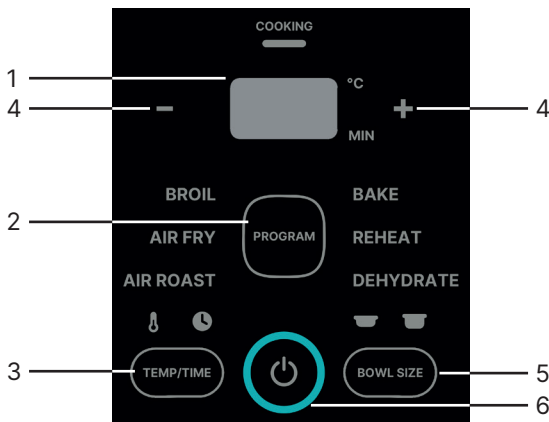
GLASBEHÅLLARE

1. Den värmebeständiga basen och handtagen sitter permanent fast på glasbehållaren på 4,5 liter och får inte tas bort. På 2,5-litersbehållaren kan handtagen däremot tas loss. Detta är praktiskt när du ska förvara behållaren eller ta den med dig.
2. Avbryt användningen om handtag eller bas visar tecken på skada.
3. Glasbehållarna och deras baser och handtag är godkända för förvaring i frys, användning i mikrovågsugn och rengöring i diskmaskin.
4. Glasbehållarna är inte säkra för konventionell ugn eller spisplatta. Höga temperaturer kan få glaset att spricka.
5. Hantera med försiktighet. Stötar eller fall kan orsaka brott.
6. Använd inte behållare med sprickor eller djupa repor. OBS: Vid krossat glas, hantera skärvor med extrem försiktighet. Använd alltid skyddshandskar. Kassera glas i hushållssoporna; materialet kan inte återvinnas.

PRODUKTBESKRIVNING



KONTROLLPANEL



1. **Display:** Visar temperatur eller tid.
2. **PROGRAM knapp:** Bläddra genom funktioner (Roast, Air Fry, Air Broil, Bake, Reheat, Dehydrate).
3. **TIME/TEMP knapp:** Växla mellan tids- och temperaturinställningar.
4. **- and + knappar:** Justerar tid och temperatur.
5. **BOWL SIZE knapp:** Anpassar värmen för stor eller liten behållare.
6. **⏻ knapp:** Startar, pausar eller stänger av (håll in 2 sek).

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Se till att ta bort allt förpackningsmaterial från airfryern innan du startar den. Kontrollera att airfryern är komplett och att ingenting är trasigt.
2. Rengör insidan och bakplåten för hand innan du startar apparaten. Starta den för att se att airfryern fungerar som den ska.
3. Placera bakplåten inuti airfryern före användning.

INSTRUKTIONER

1. Tryck på "START" för att slå på apparaten – Tryck på BOWL SIZE för att välja 2,5L eller 4,5L.
Obs: Du kan inte använda airfryern förrän du har valt ett av dessa alternativ!
2. Välj önskad funktion genom att trycka på MODE; det finns en indikatorlampa bredvid varje funktion.
3. Tryck på START för att starta, eller tryck på MODE för att välja önskad funktion, justera sedan temperaturen genom att trycka på + eller - och tryck därefter på START.
4. Eller: Tryck på knappen "TEMP/TIME" och tryck sedan på "+" eller "-" för att justera tid och temperatur, tryck därefter på "START".

AUTOMATISKA PROGRAM

När du väljer ett läge, se till att använda det bästa alternativet för den typ av mat du vill tillaga.

BROIL: Ger snabbt en brynt yta på maten med intensiv värme uppifrån.

Perfekt för bacon och att smälta ost.

AIR FRY: Krispigt med lite olja. För pommes och snacks.

AIR ROAST: Jämn tillagning för kött och grönsaker.

BAKE: För bröd och kakor.

REHEAT: Värmer upp utan att maten blir mjuk.

DEHYDRATE: Torkar frukt och grönsaker.

VAL AV TEMPERATUR OCH TID

| MENY | 4,5L Glasbehållare | | MENY | 2,5L Glasbehållare | |
|----------------|--------------------|-----------|----------------|--------------------|----------|
| | TID (min) | TEMP (°C) | | TID (min) | TEMP(°C) |
| Broil | 35 | 200 | Broil | 30 | 200 |
| Air Fry | 25 | 190 | Air Fry | 20 | 190 |
| Air Roast | 25 | 200 | Air Roast | 20 | 200 |
| Bake | 20 | 180 | Bake | 15 | 180 |
| Reheat | 15 | 160 | Reheat | 10 | 160 |
| Dehydrate | 320 | 80 | Dehydrate | 320 | 60 |
| Temp-intervall | 60-200 | | Temp-intervall | 60-200 | |

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Rengör värmeenheten efter varje användning. Se till att den har svalnat helt innan rengöring.
2. Torka av utsidan och kontrollpanelen med en mjuk, fuktig trasa.
3. Viktigt: Sänk aldrig ner värmeenheten i vatten eller andra vätskor.
Diska den inte i diskmaskin.
4. Övriga delar som behållare och plattor kan rengöras i vatten eller i diskmaskin.
5. Om mat fastnar mellan handtagen och 4,5L-behållaren kan du använda den medföljande rengöringsborsten för att rengöra detta. Den passar mellan botten och glasbehållaren. **Obs:** Diska inte rengöringsborsten i diskmaskin.

| Komponent | Rengöringsmetod | Diskmaskin? |
|---|---|-------------|
| Värmeenhet | Fuktig trasa | Nej |
| Glasbehållare | Diskmaskin eller handdisk | Ja |
| Fritösplatta | Diskmaskin eller handdisk | Ja |
| Lock | Diskmaskin (övre korgen) | Ja |
| Silikonmatta | Torka av med en fuktig trasa eller handdiska. | Nej |
| Obs: Kontrollera alltid att komponenterna är helt torra innan återmontering eller förvaring. | | |

VANLIGA FRÅGOR (FAQ)

- **Behöver jag förvärma airfryern?**

Nej, ingen förvärmning krävs. Maskinen når snabbt rätt temperatur, vilket gör att du kan påbörja tillagningen omedelbart och spara tid.
- **Hur pausar jag tillagningscykeln?**

Du kan pausa nedräkningen genom att trycka på START/POWER-knappen eller genom att lyfta av värmeenheten från glasbehållaren. När du sätter tillbaka enheten fortsätter programmet där det slutade.
- **Går det att ställa värmeenheten direkt på köksbänken?**

Ja, värmeenheten har värmebeständiga fötter som gör att den kan placeras säkert på en värmetålig bänkyta under eller efter användning.
- **Är det säkert att placera glasbehållarna direkt på min köksbänk?**

Ja. Glasbehållarna har en integrerad värmebeständig bas som gör att de kan placeras säkert på alla typer av värmetåliga köksbänkar eller underlag, både under och efter tillagningen.
- **När ska jag använda fritösplattan?**

Använd plattan när du vill ha ett krispigare resultat. Den lyfter upp maten så att den varma luften kan cirkulera även under ingredienserna, vilket ger en jämn och krispig yta.
- **Maten är inte genomstekt eller ojämn i färgen.**

Se till att värmeenheten sitter tätt mot behållaren. För bästa resultat bör ingredienserna ligga i ett jämnt lager. Skaka behållaren försiktigt med handtagen under tiden för att blanda ingredienserna.
- **Maten blev bränd – vad hände?**

Tillagningen i en airfryer är mycket effektiv och går ofta snabbare än i en vanlig ugn. Håll ett öga på maten genom glaset och ta ut den så snart den ser färdig ut.
- **Varför flyttar sig vissa ingredienser under tillagningen?**

Lätta livsmedel kan ibland flyttas av enhetens interna fläkt. Fäst lösa, lätta föremål (t.ex. den översta brödskivan på en smörgås) med tandpetare för att förhindra att de flyttar på sig.
- **Kan jag luftfritera panerad mat?**

Ja, men se till att paneringen sitter fast ordentligt. Vi rekommenderar ordningen mjöl, ägg och sedan ströbröd. Den kraftfulla fläkten kan annars blåsa loss löst sittande panering.
- **Varför piper enheten?**

Enheter ger ifrån sig en ljudsignal när tillagningscykeln startar och återigen när den är slutförd.
- **Displayen är svart.**

Enheter är i standby-läge. Tryck på START -knappen för att återaktivera displayen.
- **En felkod "E" visas på displayen.**

Detta tyder på ett tekniskt fel. Dra ur kontakten och kontakta kundtjänst för vidare hjälp.

FELSÖKNINGSGUIDE

| Problem | Möjlig orsak | Rekommendation / Lösning |
|---|---|---|
| Airfryern startar inte / Ingen ström | Strömsladden är inte ordentligt isatt i uttaget. | Kontrollera att stickkontakten är helt och ordentligt isatt i vägguttaget. |
| | Uttaget är defekt eller avstängt (t.ex. via en strömbrytare). | Testa uttaget med en annan apparat för att bekräfta att det fungerar. |
| | Glasbehållaren är inte korrekt isatt eller låst på plats. | Se till att glasbehållaren sitter ordentligt. De flesta modeller har en säkerhetsbrytare som förhindrar drift om behållaren inte är på plats. |
| Maten är inte krispig / Tillagas ojämnt | Airfryern är överfull. | Fyll inte på för mycket. Tillaga i mindre portioner så att luften kan cirkulera fritt runt maten. |
| | Maten är för blöt eller har inte torkats av. | Torka av blöta livsmedel (som potatis, tofu eller marinerat kött) helt torrt med hushållspapper före tillagning. |
| | Ingen eller för lite olja användes. | Pensla eller spraya maten lätt med en liten mängd olja. Detta krävs för att maten ska få färg och bli krispig. |
| | Matbitarna är av olika storlek. | Skär maten i enhetliga storlekar för en jämn tillagning. |
| | Ingen fritösplatta användes. | Vi rekommenderar att du använder fritösplattan eller vänder ingredienserna flera gånger under tillagningen. |
| | Ingredienserna är inte jämnt fördelade. | Placera maten i ett enda, jämnt lager. Att vända maten under tillagningen ger också ett bättre resultat. |
| Vissa ingredienser flyger omkring. | Vid tillagning av mycket lätta ingredienser kan den kraftfulla fläkten få dem att lyfta och blåsa runt. | Använd redskap som tandpetare eller ett litet bakgaller för att säkra maten och hålla den på plats. |

| Problem | Möjlig orsak | Rekommendation / Lösning |
|---|--|--|
| Rök eller bränd lukt uppstår vid användning. | Överflödiga olja eller fett från tidigare användning bränns vid. | Rengör behållaren och lådan noggrant efter varje användning. Ansamling av gammalt fett är den vanligaste orsaken. |
| | Du använder en olja med låg rökpunkt (t.ex. extra jungfruolja eller smör). | Använd oljor med hög rökpunkt, såsom avokado-, raps-, jordnöts- eller raffinerad olivolja. |
| | Matrester eller smulor bränns vid i botten av lådan. | Se till att lådan är helt ren innan du startar. |
| | Du tillagar mycket fet mat (som vissa korvar eller bacon). | Vid tillagning av fet mat kan du hälla lite vatten i botten av lådan (under gallret) för att förhindra att fett ryker. |
| Ett högt malande, skramlande eller klickande ljud hörs. | Fläkten slår emot en lös matbit eller skräp. | Dra omedelbart ur kontakten och låt enheten svalna. Kontrollera och ta bort eventuella lösa matpartiklar eller skräp. |
| | Ett främmande föremål har fallit ner i området vid värmeelementet. | Inspektera utrymmet vid värmeelementet (rör inte själva elementet) efter eventuella hinder. |
| | Den interna fläktmotorn är defekt. | Om ljudet kvarstår efter att du har kontrollerat att enheten är ren och fri från hinder, kontakta kundtjänst. Fortsätt inte använda apparaten. |
| Felkod: ER1 | Kod för öppen krets i sensorn. | Maskinen har slutat fungera. Vänligen kontakta kundtjänst. |
| Felkod: ER2 | Kod för öppen krets i sensorn. | Maskinen har slutat fungera. Vänligen kontakta kundtjänst. |

SPECIFIKATIONER

Spänning: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Effekt: 1500 Watt

Kapacitet: 2.5 and 4.5 Liters

Justerbar temperatur: 60°C - 200°C

Timer: 0 - 320 min

Korrekt kassering av produkten



Denna symbol innebär att produkten inte ska kasseras tillsammans med hushållsavfall inom EU. För att undvika miljö- eller hälsorisker från okontrollerad avfallshantering, återvinn produkten på ett ansvarsfullt sätt och främja hållbar återanvändning av materialresurser. För att returnera din använda enhet, använd uppsamlings- och återvinningssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten köptes. De kan ta emot produkten för miljövänlig återvinning.

VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

KUN TIL INDENDØRS HUSHOLDNINGSBRUG. LÆS ALLE INSTRUKTIONER FØR BRUG.

1. Læs og gennemse instruktionerne for at forstå produktets betjening og brug.
2. Angiver tilstedeværelsen af en fare, der kan forårsage personskade, død eller væsentlig ejendomsskade, hvis den indeholdte advarsel ignoreres.
3. Undgå kontakt med varme overflader. Brug altid håndbeskyttelse for at undgå forbrændinger.
4. Placer ikke apparatet mod en væg eller andre apparater. Efterlad mindst 10 cm fri plads på bagsiden, siderne og toppen af apparatet. Placer ikke genstande oven på apparatet.

ADVARSEL

Manglende overholdelse af disse instruktioner kan resultere i elektrisk stød, brand eller risiko for forbrænding, hvilket kan forårsage ejendomsskade, personskade eller død. Ved brug af elektriske apparater skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges, herunder følgende:

1. Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har modtaget instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer.
2. Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn. Lad IKKE børn bruge apparatet. Nøje overvågning er nødvendig, når det bruges i nærheden af børn.
3. Børn må ikke lege med apparatet.
4. Placer eller opbevar IKKE noget oven på produktet, når det er i brug.
5. For at forhindre brand må apparatet IKKE placeres på eller i nærheden af et gas- eller elkøkken eller i en opvarmet ovn.
6. Brug ALDRIG en stikkontakt under køkkenbordet.
7. Tilslut ALDRIG dette apparat til en ekstern timerkontakt eller et separat fjernbetjeningssystem.
8. Brug IKKE forlængerledning. En kort strømforsyningsledning bruges til at reducere risikoen for, at børn under 8 år tager fat i ledningen eller bliver viklet ind, og for at reducere risikoen for, at folk snubler over en længere ledning.
9. For at beskytte mod elektrisk stød må ledning, stik eller hovedenhedens hus IKKE nedsænkes i vand eller anden væske. Tilbered kun i den medfølgende kurv.
10. Efterse apparatet og netledningen regelmæssigt. Brug IKKE apparatet, hvis der er skader på netledningen eller stikket. Hvis apparatet fejler eller er blevet beskadiget på nogen måde, skal du straks afbryde brugen og ringe til kundeservice.
11. Sørg ALTID for, at apparatet er korrekt samlet før brug.
12. Dette apparat er kun til husholdningsbrug. Brug IKKE dette apparat til andet end dets tilsigtede brug. Må IKKE bruges i køretøjer eller både i bevægelse. Må IKKE bruges udendørs. Misbrug kan forårsage skade.
13. Kun beregnet til brug på køkkenbordet. Sørg for, at overfladen er plan, ren og tør. Flyt IKKE apparatet, når det er i brug.
14. Placer IKKE apparatet nær kanten af et køkkenbord under drift.
15. Brug IKKE dette apparat til friturestegning. Fyld derfor ikke kurven med olie.
16. Undgå at mad kommer i kontakt med varmeelementer. Overfyld IKKE under tilberedning. Overfyldning kan forårsage personskade eller ejendomsskade eller påvirke sikker brug af apparatet.
17. Udvis ekstrem forsigtighed, når apparatet indeholder varm mad. Forkert brug kan resultere i personskade.

18. Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Hold apparat og ledning væk fra børn. Lad IKKE ledningen hænge over kanter på borde eller diske eller røre ved varme overflader.
19. Kurven og bagepladen bliver ekstremt varme under tilberedningen. Undgå fysisk kontakt, mens du fjerner kurven eller pladen fra apparatet. Og sørg for kun at røre ved håndtagene.
20. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.
21. For at afbryde skal du slukke for alle kontroller til OFF og derefter tage stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug og før rengøring. Lad køle af før rengøring, adskillelse eller opbevaring.
22. Rengør IKKE med metalsvampe. Stykker kan knække af svampen og røre ved elektriske dele, hvilket skaber risiko for elektrisk stød.
23. Se venligst afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for regelmæssig vedligeholdelse af apparatet.
24. Placer IKKE nogen af følgende materialer i enheden: papir, pap, plastik, stegposer og lignende. De kan forårsage brand. Brug kun mad, ingen andre materialer.
25. Der bør udvises ekstrem forsigtighed ved brug af beholdere fremstillet af andre materialer end metal eller glas.
26. For en elektronisk kopi af denne brugsanvisning bedes du kontakte vores eftersalgstøttecenter.

VARMEENHED

1. Brug udelukkende varmeeenheden sammen med de specifikt designede glasbeholdere. Placer den ikke på andre beholdere eller kar.
2. Betjen aldrig varmeeenheden, medmindre den er korrekt placeret på en godkendt glasbeholder, der fulgte med produktet.
3. Fjern eller manipuler ikke den beskyttende fingerbeskytter på varmeeenheden.
4. Hold en afstand på mindst 15 centimeter mellem alle genstande og varmeeenhedens ventilationsområde under drift.
5. Skridsikre fødder tillader sikker placering af varmeeenheden direkte på bordplader efter brug. Hvis din bordplade ikke er varmebestandig, skal du bruge den medfølgende silikonematte til at placere varmeelementet på. BEMÆRK: Stop straks brugen af enheden, hvis nogen af dens støttefødder viser tegn på skade, brud eller forringelse.

BEHOLDERLÅG

1. Beholderlåg er velegnede til fryser, mikrobølgeovn (sørg for, at låget ikke er forsegleet under opvarmning) og opvaskemaskine (kun øverste kurv).
2. Sæt ikke lågene tæt på glasbeholderne umiddelbart efter tilberedning. Forsegling af varme beholdere kan føre til øget indvendigt tryk, hvilket kan resultere i lækage eller skade på låget.
3. Placer aldrig varmeeenheden, glasbeholdere eller fritureplader direkte på lågene efter madlavning.

FRITUREPLADE

Friturepladen tåler opvaskemaskine, men er ikke godkendt til brug i mikrobølgeovn eller almindelig ovn.

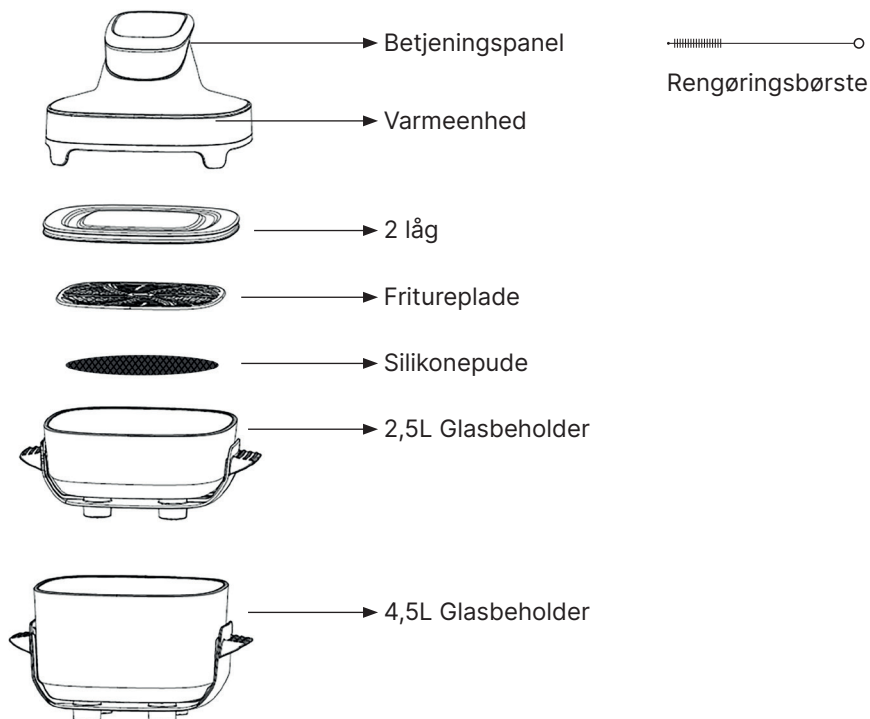
SILIKONEMÅTTE

Brug silikonemåtten til at placere varmeelementet på efter brug. Den beskytter din bordplade eller dit bord mod eventuelle skader fra restvarme.

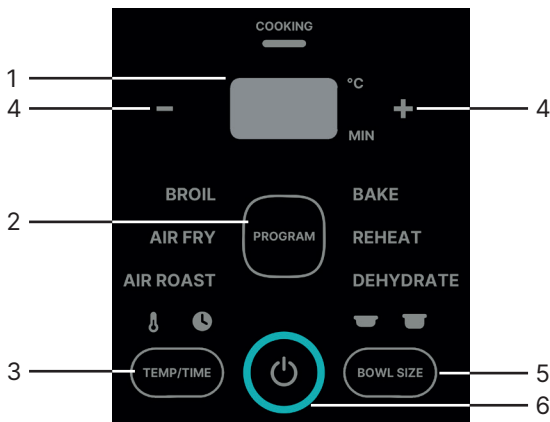
GLASBEHOLDERE

1. Den varmebestandige bund og håndtagene sidder permanent fast på glasbeholderen på 4,5 liter og må ikke fjernes. På 2,5-liters beholderen kan håndtagene derimod tages af. Dette er praktisk i forbindelse med opbevaring, eller hvis beholderen skal tages med.
2. Stop brugen, hvis håndtag eller base viser tegn på skade.
3. Glasbeholderne og deres bunde og håndtag er godkendt til opbevaring i fryser, brug i mikrobølgeovn og rengøring i opvaskemaskine.
4. Glasbeholdere er ikke sikre til almindelig ovn eller komfur. Høje temperaturer kan få glasset til at sprænge.
5. Hånder med forsigtighed. Stød eller fald kan forårsage brud.
6. Brug ikke beholdere med revner eller dybe ridser. BEMÆRK: Ved brud på glas skal skårene håndteres med ekstrem forsigtighed. Bær altid beskyttelseshandsker. Bortskaf glas i almindeligt husholdningsaffald; disse materialer er ikke egnede til genbrug.

PRODUKTBESKRIVELSE



BETJENINGSPANEL



1. **Display:** Viser temperatur eller tid.
2. **PROGRAM-knap:** Vælg kagefunktion (Roast, Air Fry, Air Broil, Bake, Reheat, Dehydrate).
3. **TIME/TEM-knap:** Skift mellem tid og temperatur.
4. **- and + knapper:** Juster indstillinger.
5. **BOWL SIZE-knap:** Tilpas varme til beholderstørrelse.
6. **⏻ knap:** Start, pause eller sluk (hold 2 sek).

FØR FØRSTE BRUG

1. Sørg for at fjerne al emballage fra airfryeren, før du tænder for den. Kontroller, at airfryeren er komplet, og at intet er gået i stykker.
2. Rengør indersiden og bagepladen i hånden, før du tænder for den. Tænd for apparatet for at se, om airfryeren fungerer korrekt.
3. Placer bagepladen inde i airfryeren før brug.

INSTRUKTIONER

1. Tænd ved at trykke på "START" – Tryk på BOWL SIZE for at vælge 2,5L eller 4,5L.
Bemærk: Du kan ikke bruge airfryeren, før du har valgt en af disse muligheder!
2. Vælg den ønskede funktion ved at trykke på MODE; der er en indikatorlampe ud for hver funktion.
3. Tryk på START for at tænde, eller tryk på MODE for at vælge den ønskede funktion, juster derefter temperaturen ved at trykke på + eller -, og tryk på START.
4. Eller: Tryk på knappen "TEMP/TIME", og tryk derefter på "+" eller "-" for at justere tid og temperatur, og tryk på "START".

AUTOMATISKE PROGRAMMER

Når du vælger en funktion, skal du sørge for at bruge den bedste indstilling til den type mad, du vil tilberede.

BROIL: Bruner og giver hurtigt overfladen på maden farve med intens varme ovenfra. God til bacon og fisk.

AIR FRY: Sprødt med minimal olie. Til fritter og snacks.

AIR ROAST: Jævn stegning af kød og grøntsager.

BAKE: Til bagning af brød og kage

REHEAT: Opvarmning uden at maden bliver blød.

DEHYDRATE: Tørring af frugt og grønt.

VALG AF TEMPERATUR OG TID

| MENU | 4,5L Glasbeholder | | MENU | 2,5L Glasbeholder | |
|---------------|-------------------|-----------|---------------|-------------------|----------|
| | TID (min) | TEMP (°C) | | TID (min) | TEMP(°C) |
| Broil | 35 | 200 | Broil | 30 | 200 |
| Air Fry | 25 | 190 | Air Fry | 20 | 190 |
| Air Roast | 25 | 200 | Air Roast | 20 | 200 |
| Bake | 20 | 180 | Bake | 15 | 180 |
| Reheat | 15 | 160 | Reheat | 10 | 160 |
| Dehydrate | 320 | 80 | Dehydrate | 320 | 60 |
| Temp-interval | 60-200 | | Temp-interval | 60-200 | |

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Rengør varmeenheden efter hver brug. Sørg altid for, at den er helt afkølet før rengøring.
2. Tør kabinettet og betjeningspanelet af med en blød, fugtig klud.
3. Vigtigt: Nedsænk aldrig varmeenheden i vand eller andre væsker. Må ikke komme i opvaskemaskinen.
4. Andre dele, såsom beholdere og plader, kan rengøres i vand eller opvaskemaskine.
5. Hvis der kommer mad ind mellem håndtagene og 4,5L-beholderen, kan du bruge den medfølgende rengøringsbørste til at fjerne det. Den passer ind mellem bunden og glasbeholderen. **Bemærk:** Denne rengøringsbørste må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

| Komponent | Rengøringsmetode | Opvaskemaskine? |
|--|--|-----------------|
| Varmeenhed | Fugtig klud | Nej |
| Glasbeholdere | Opvaskemaskine eller håndvask | Ja |
| Fritureplade | Opvaskemaskine eller håndvask | Ja |
| Låg | Opvaskemaskine (øverste kurv) eller håndvask | Ja |
| Silikonemåtte | Tør af med en fugtig klud eller vask i hånden. | Nej |
| Bemærk: Kontroller altid, at komponenterne er helt tørre før genmontering eller opbevaring. | | |

OFTE STILLEDE SPØRGSMÅL (FAQ)

- **Er det nødvendigt at forvarme apparatet?**

Nej, det er ikke nødvendigt at forvarme enheden. Den varme luft når den korrekte temperatur næsten øjeblikkeligt, så du kan starte madlavningen med det samme.
- **Hvordan sætter jeg timeren på pause?**

Du kan sætte kogningscyklussen på pause ved at trykke på START/POWER-knappen eller ved at løfte varmeenheden af glasbeholderen. Når enheden sættes på plads igen, fortsætter programmet.
- **Kan jeg stille varmeenheden direkte på bordpladen?**

Ja, varmeenheden er designet med varmebestandige fødder, der gør det sikkert at placere den på enhver varmeresistent overflade under eller efter bru
- **Er det sikkert at placere glasbeholderne på min bordplade?**

Ja. Den integrerede varmebestandige bund på glasbeholderne muliggør sikker placering på enhver varmeresistent bordplade eller overflade under eller efter madlavningen.
- **Hvornår skal jeg bruge friturepladen?**

Brug altid pladen, når du ønsker en sprød tekstur. Pladen løfter maden op, så luften kan cirkulere hele vejen rundt om ingredienserne, hvilket sikrer sprødhed på alle sider.
- **Min mad er ikke gennemstegt eller er ujævnt brunet.**

Tjek om varmeenheden sidder korrekt. Læg ingredienserne i ét lag uden at de overlapper. Ryst beholderen forsigtigt ved hjælp af håndtagene undervejs for at sikre en jævn tilberedning.
- **Maden er blevet brændt – hvorfor?**

Madlavning med varmluft er meget hurtig. Hold øje med maden gennem glasset og tag den ud, så snart den er færdig. Eftervarmen i beholderen kan fortsætte tilberedningen, hvis maden bliver liggende.
- **Hvorfor flytter nogle ingredienser sig under luftstegningen?**

Lette madvarer kan lejlighedsvis blive flyttet af enhedens interne blæser. Fastgør løse, lette genstande (f.eks. den øverste skive brød i en sandwich) med tandstikkere for at forhindre forskydning.
- **Kan jeg friturestege mad med frisk panering?**

Ja, men det er vigtigt at trykke paneringen godt fast. Brug mel, derefter æg og til sidst rasp. Den kraftige blæser kan blæse løs panering eller dej af, hvis det ikke sidder ordentligt fast.
- **Hvorfor bipper apparatet?**

Apparatet udsender et lydssignal, når tilberedningscyklussen starter, og igen når den er afsluttet.
- **Displayet er sort.**

Apparatet er i standby-tilstand. Tryk på START-knappen for at genaktivere displayet.
- **Hvad betyder fejlmeddelelsen "E" på displayet?**

Dette angiver en teknisk fejl på apparatet. Afbryd strømmen og kontakt kundeservice for at få løst problemet.

FEJLFINDINGSGUIDE

| Problem | Mulig årsag | Anbefaling / Løsning |
|---|--|---|
| Airfryeren starter ikke / Ingen strøm | Strømledningen er ikke sat ordentligt i stikkontakten. | Kontroller, at stikket er sat helt ind i stikkontakten i væggen. |
| | Stikkontakten er defekt eller slukket (f.eks. ved en afbryder). | Test stikkontakten med et andet apparat for at bekræfte, at den virker. |
| | Glasbeholderen er ikke sat korrekt i eller låst på plads. | Sørg for, at glasbeholderen sidder korrekt. De fleste modeller har en sikkerhedsafbryder, der forhindrer drift, hvis beholderen ikke er på plad |
| Maden er ikke sprød / Tilberedes ujævnt | Airfryeren er overfyldt. | Fyld ikke beholderen for meget. Tilbered i mindre portioner, så luften kan cirkulere frit. |
| | Maden er for våd eller er ikke duppet tør. | Dup våde fødevarer (som kartofler, tofu eller marineret kød) helt tørre med køkkenrulle før tilberedning. |
| | Der er brugt ingen eller for lidt olie. | Pensl eller spray maden let med en lille mængde olie. Dette er nødvendigt for at opnå bruning og sprødhed. |
| | Madstykkerne har forskellige størrelser. | Skær maden i ensartede størrelser for en jævn tilberedning. |
| | Der blev ikke brugt en fritureplade. | Det anbefales at bruge friturepladen eller vende ingredienserne flere gange under tilberedningen. |
| | Ingredienserne er ikke placeret jævnt. | Placer maden i et enkelt, jævnt lag. At vende maden undervejs vil også give et bedre resultat. |
| Nogle ingredienser flyver rundt. | Ved tilberedning af meget lette ingredienser kan den kraftige blæser få dem til at løfte sig og blæse rundt. | Brug redskaber som tandstikere eller et lille bagenet til at fastgøre maden og holde den på plads. |

| Problem | Mulig årsag | Anbefaling / Løsning |
|---|---|---|
| Der kommer røg eller en brændt lugt under brug. | Overskydende olie eller fedt fra tidligere brug brænder af. | Rengør beholderen og skuffen grundigt efter hver brug. Ophobning af gammelt fedt er den hyppigste årsag. |
| | Du bruger en olie med et lavt røgpunkt (f.eks. ekstra jomfruolivenolie eller smør). | Brug olier med et højt røgpunkt, såsom avocado-, raps-, jordnødde- eller raffineret olivenolie. |
| | Madrester eller krummer brænder i bunden af skuffen. | Sørg for, at skuffen er helt ren, før du starter. |
| | Du tilbereder meget fedtholdige fødevarer (som visse pølser eller bacon). | Ved tilberedning af fed mad kan du hælde en lille smule vand i bunden af skuffen (under pladen) for at forhindre, at fedtet ryger. |
| Der høres en høj kvænnende, raslende eller klikkende lyd. | Blæseren rammer et løst stykke mad eller snavs. | Tag straks stikket ud af stikkontakten og lad enheden køle af. Kontroller for og fjern eventuelle løse madpartikler eller snavs. |
| | Et fremmedlegeme er faldet ned i området ved varmelegemet. | Inspicer kammeret ved varmelegemet (rør ikke selve varmelegemet) for eventuelle forhindringer. |
| | Den interne blæsermotor er defekt. | Hvis støjen fortsætter, efter at du har sikret dig, at enheden er ren og fri for genstande, skal du kontakte kundeservice. Fortsæt ikke med at bruge apparatet. |
| Fejlkode: ER1 | Kode for åbent kredsløb i sensoren. | Maskinen er stoppet med at arbejde. Kontakt venligst kundeservice. |
| Fejlkode: ER2 | Kode for åbent kredsløb i sensoren. | Maskinen er stoppet med at arbejde. Kontakt venligst kundeservice. |

SPECIFIKATIONER

Spænding: 220 - 240 V ~ 50 - 60Hz

Effekt: 1500 Watt

Kapacitet: 2.5 og 4.5 Liters

Justerbar temperatur: 60°C - 200°C

Timer: 0 - 320 min

Korrekt bortskaffelse af dette produkt



Dette symbol angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald inden for EU. For at undgå mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed ved ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal du genanvende det ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialer. For at returnere dit brugte apparat, brug venligst de relevante indsamlings- og afleveringssystemer eller kontakt forhandleren, hvor produktet blev købt. De kan sørge for, at produktet bliver genanvendt på en miljøvenlig måde.

seeger

seeger

seeger

Designed for Happiness.

Elmarc B.V. | Kolenbranderstraat 28 | 2984 AT Ridderkerk | The Netherlands | myseeger.com