

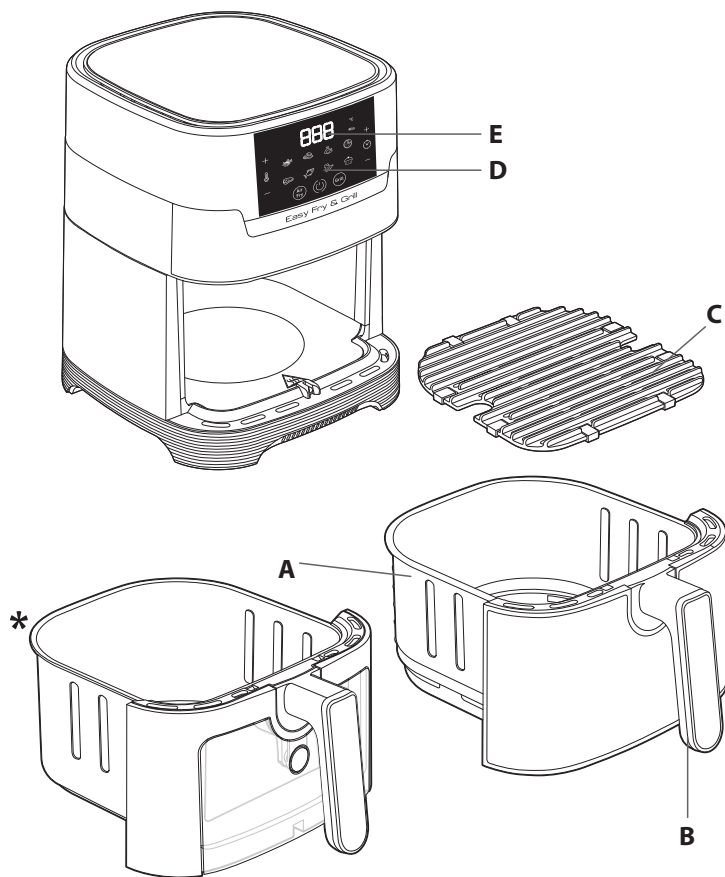


EASY FRY™ & GRILL DIGITAL

www.tefal.com
www.moulinex.com



Online recipes



*depending on model

DESCRIPTION

- A. Bowl
- B. Bowl handle
- C. Removable die-cast grill grid

- D. Digital touchscreen panel
- E. Time/temperature display

AUTOMATIC COOKING MODES

- | | |
|--------------------|---------------|
| 1. Fries | 5. Meat |
| 2. Nuggets | 6. Fish |
| 3. Roasted chicken | 7. Vegetables |
| 4. Pizza | 8. Dessert |

BEFORE FIRST USE

Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.

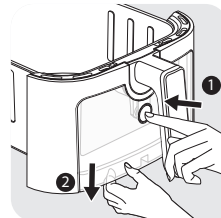
1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
2. Do not remove silicon pads off the grid.
3. Thoroughly clean the bowl and the removable grill grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: the bowl and the grid are dishwasher safe.

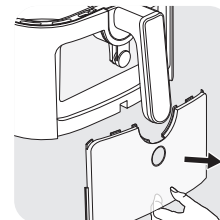
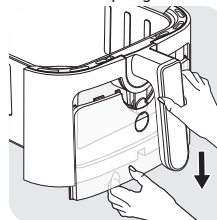
Warning: For the model with the window, it is important to remove the outer glass and wash it by hand to preserve the original appearance and the transparency of the glass. The other parts are dishwasher safe.

To ensure optimal preservation of the appliance, follow this cleaning procedure for the model with window:

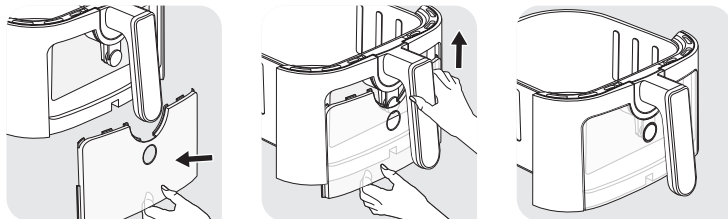
- Press the button located under the handle of the bowl



- Slide the outer window down. Hand wash with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge



- Put the rest of the bowl in the dishwasher
- After washing and thoroughly drying the outer window, place it back on the appliance by sliding it upwards into place.



4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air. Do not fill the bowl (A) with oil or frying fat.

PREPARING FOR USE

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
2. Insert the grid at the bottom of the bowl, up to the stop.
3. **Do not fill the bowl with oil or any other liquid.**
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

USING THE APPLIANCE

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main types of food are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes help you get to know the appliance.

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the bowl.

Note: Never fill the bowl beyond the MAX level mark or exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

3. Slide the bowl back into the appliance.
4. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.

a. If choosing automatic cooking mode:

- Select the desired cooking mode by pressing the icon corresponding on the touchscreen panel (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
- Confirm the cooking mode by pressing the (☺) button. This will launch the cooking process.
- Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.

b. If choosing manual settings:

- Adjust the temperature (ⓘ) with the (+) and (-) buttons on the digital screen. The thermostat varies from 80-200°C.
- Then set the desired cooking time (⌚) by pressing (+) and (-) buttons. The timer can be set for between 1 and 60 minutes.
- Press the Start button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.

5. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
6. Some food will require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance, the appliance restarts automatically.
7. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
8. Check if the food is ready.

If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

9. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.

Caution: The bowl should never be turned up side down with the grid.

Caution: After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle.

Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the bowl.

10. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

USING THE GRILL PLATE

1. Place the grill grid in the bowl of the appliance.
2. Press (☺), then press (☺) on the screen to select the Grill mode.
3. Start the Grill mode by pressing (☺). Do not place any food in the basket. This will launch the preheating phase (timing :15 minutes).
4. When you hear the timer sound, the preheating phase has finished and the temperature has reached 200°C.
5. Do not take the bowl out during the pre-heating phase otherwise the timer will revert back to 0 and the timer will start again.
6. The product goes into keep warm mode at 200°C for 10 minutes.
7. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Caution : the bowl and the grill grid are very hot. Use a pair of tongs to place the food on the grill plate.

8. Wait until the preheating phase has completed then place the food on the grill plate and put back the bowl into the appliance.

- Select the required cooking time by pressing (+) and (-) buttons (see section 'Cooking guide').
- Press the Start button (⏻) to launch the cooking. The temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.

Note : the pieces of meat required to turn them at half cooking.
Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.

- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes at 200°C with manual setting (see section "Cooking guides").
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the bowl.

Caution : the bowl should never be turn up side down with the grid.

Caution: After hot frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle.

DEHYDRATION

- Place the grid in the bowl of the appliance.
- Press (⏻), then adjust the temperature (⊕) by pressing (+) and (-) button to 80°C on the digital screen.
- Then set the desired cooking time (⌚) by pressing (+) and (-) button. You can set the timing from 1 hour to 4 hours.
- Press the Start button (⏻) to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out the bowl.

Caution : the bowl should never be turn up side down with the grid.

Caution : After hot frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle.

COOKING GUIDE

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other food the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

			MENU				
Potatoes & fries							
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 800 g		15 - 25 min	180°C			
Homemade Fries (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C			Add 1 tbsp of oil
Frozen potato wedges	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C			Add 1 tbsp of oil
Meat & Poultry							
Steak	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C			
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C			
Chicken (whole)	1000 g		60 min	200°C			
Fish							
Salmon fillet	350 g		15 - 17 min	140°C			
Prawns	12 pieces		4 min	170°C			
Snacks							
Frozen chicken nuggets	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C			
Frozen chicken wings	300 g		16 - 20 min	200°C			
Frozen cheese sticks	125 g (5 pieces)		7 - 9 min	180°C			
Frozen onion rings	200 g (10 pieces)		8 - 10 min	200°C			
Pizza	400 g		7 min	190°C			
Vegetables	300 - 700 g		16 - 20 min	200°C			
Baking							
Muffins	7 pieces		15 -18 min	180°C			Use a baking tin/oven dish**
Cake	300 g		30 min	160°C			
Dehydration							
Sliced apples	1-2 pieces		4 h	80°C			

* Shake halfway through cooking.

**place the cake tin/oven dish in the bowl.

Grill					
= ↑		15 min			
Meat	250 g	Preheating : 15 min Cooking : 6-8 min			You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
Sausages	400 g	Preheating : 15 min Cooking : 10-12 min			You can add oil, aromatic herbs and salt for better taste. At mid-cooking, you can return the food.
Vegetables	300 g	Preheating : 15 min Cooking : 10 min			
Fish fillet	200 g	Preheating : 15 min Cooking : 3-5 min			

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes. When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking food halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your fresh potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil. Do not add oil to frozen potatoes.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 700 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

MAKING HOME-MADE CHIPS

If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.

4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.
Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.
5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The bowl and the grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

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

Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: the bowl and the grid are dishwasher safe.

Warning: For the model with the window, it is important to remove the outer glass and wash it by hand to preserve the original appearance and the transparency of the glass. The other parts are dishwasher safe.

To ensure optimal preservation of the product, follow the cleaning procedure for the model with window:

- Press the button located under the handle of the bowl
- Slide the outer window down. Wash it by hand
- Put the rest of the bowl in the dishwasher
- After washing, put the outer window back on the appliance by sliding it upwards.

Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

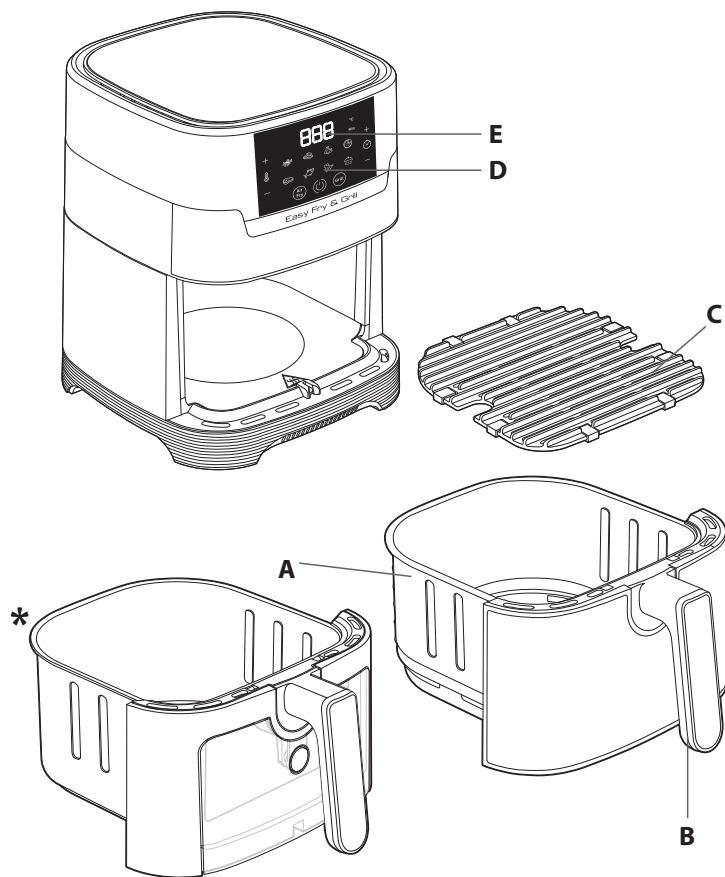
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local dealer.

TROUBLESHOOTING

If you encounter problems with the appliance, visit the brand website (see cover page on this document) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.



*selon modèle

DESCRIPTION

- A. Cuve
- B. Poignée de la cuve
- C. Grille amovible

- D. Ecran numérique tactile
- E. Affichage temps de cuisson/température

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- | | |
|-------------------------|-------------|
| 1. Frites | 5. Viande |
| 2. Nuggets / croquettes | 6. Poisson |
| 3. Poulet rôti | 7. Légumes |
| 4. Pizza | 8. Desserts |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

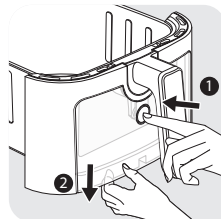
1. Retirez tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
2. Ne retirez pas les patins en silicone de la grille.
3. Nettoyez bien la cuve et la grille amovible à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque : ces pièces sont lavables au lave-vaisselle.

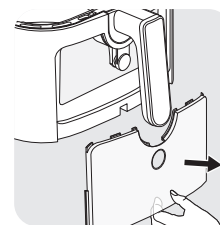
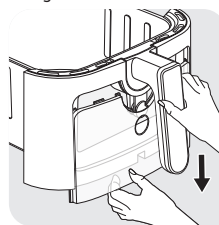
Attention : Pour le modèle avec fenêtre, il est important de retirer la vitre externe et de la laver à la main pour conserver l'aspect brillant et l'aspect d'origine de la vitre. Les autres pièces sont lavables au lave-vaisselle.

Pour assurer une conservation optimale du produit, voici la démarche à suivre pour le produit avec fenêtre :

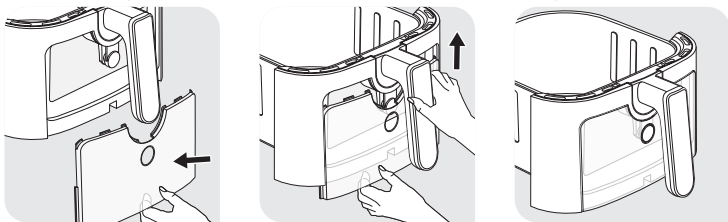
- Appuyer sur le bouton situé sous la poignée de la cuve



- Faire glisser la vitre externe vers le bas. Lavez-la à la main



- Mettre le reste de la cuve au lave-vaisselle
- Après lavage, remettre la vitre externe sur le produit en la faisant glisser vers le haut.



4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
2. Insérez la grille au fond du bol, jusqu'à la butée.
3. **Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.**
Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et nuit au résultat de la friture à air chaud.

IMPORTANT : Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard. Un espace de 15 cm minimum doit être laissé autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

L'appareil permet de cuire une vaste gamme de recettes. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Réglages ». Vous trouverez plus de recettes sur le site de marque.

1. Insérez la fiche secteur sur une prise murale.

2. Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.

Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de l'indication MAX et ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.

3. Remettez la cuve dans l'appareil.

4. Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique ou bien régler manuellement l'appareil.

a. En choisissant un mode de cuisson automatique:

- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité (explication des modes dans la section « Réglages »).
- Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton démarrage. Cela lance votre cuisson.
- La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent en alternance à l'écran.

b. En choisissant un réglage manuel:

- Réglez la température (°) en appuyant sur les boutons (+) et (-) de l'écran numérique. Le thermostat varie de 80 à 200°C.

- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité (⌚) en appuyant sur les boutons (+) et (-) de l'écran numérique. La minuterie va de 1 à 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton démarrage pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés. La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent en alternance à l'écran.

5. Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
6. Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil, l'appareil se relance automatiquement.
7. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
9. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

Attention: Ne jamais retourner la cuve avec la grille.

Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds. Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.

Selon le type d'ingrédients mis dans l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

10. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

CUISSON AVEC LE MODE GRILL

1. Placez la plaque grill dans la cuve et la cuve dans l'appareil.
2. Appuyez sur (☺), ensuite appuyez sur la touche (☺) de l'écran pour sélectionner le mode Grill.
3. Lancez le préchauffage en appuyant sur le bouton de démarrage (☺). L'icône (☺) clignotera pendant la durée de préchauffage (environ 15 minutes).
4. Une sonnerie retentit lorsque cette phase de préchauffage est terminée et que la température a atteint 200°C.
5. Ne retirez pas le bol pendant la phase de préchauffage, sinon la minuterie reviendra à 0 et elle devra recommencer.
6. Le produit passe en mode maintien au chaud à 200°C pendant 10 minutes.
7. Retirez la cuve de l'appareil et la poser sur une surface résistante à la chaleur.
Attention : Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.
8. Ajoutez les ingrédients dans la cuve, vous pouvez utiliser une pince et remettez la cuve dans l'appareil.
9. Ajustez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (+) et (-) (voir la section « Réglages »).
10. Appuyez sur le bouton (☺) pour lancer la cuisson. La température et le temps restant s'affichent en alternance à l'écran.

Remarque : il est nécessaire de retourner les pièces de viande à mi-cuisson.

L'excès d'huile des ingrédients est collecté au fond de la cuve.

11. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
12. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez quelques minutes supplémentaires à 200°C avec le réglage manuel (voir la section « Réglages »).
13. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.
Attention: Ne jamais retourner la cuve avec la grille.
Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds. Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.

DÉSHYDRATATION

1. Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.
2. Appuyez sur (🕒), ensuite réglez la température (🔥) en appuyant sur le bouton (⊖) jusque 80°C.
3. Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité (🕒) en appuyant sur les boutons (+) et (⊖) de l'écran numérique. La minuterie en mode déshydratation va de 1 à 4 heures.
4. Appuyez sur le bouton de démarrage (▶) pour lancer la déshydratation. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant paraissent en alternance à l'écran.
5. Lorsque le temps est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et la poser sur une surface résistante à la chaleur.
6. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
7. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.
Attention : Ne pas retourner la cuve avec la grille.
Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds. Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer. **Remarque : les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre de référence et diffèrent selon la variété et la quantité de pommes de terre. Pour les autres aliments, les résultats varient en fonction de leur grosseur, de leur forme et de leur marque. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement le temps de cuisson.**

Pommes de terre et frites								
Frites surgelées fines	300 - 800 g				15 - 25 min	180°C		
Frites maison (8 x 8 mm)	300 - 800 g				22 - 27 min	180°C		Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre surgelées	300 - 800 g				22 - 27 min	180°C		Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Viandes et volailles								
Steaks congelés	100 - 500 g				6 - 10 min	180°C		
Poitrines de poulet (désossées)	100 - 500 g				12 - 19 min	180°C		
Poulet (entier)	1000 g				60 min	200°C		
Poisson								
Pavé de saumon	350 g				15 - 17 min	140°C		
Crevettes	12 pieces				4 min	170°C		
Snacks								
Pépites de poulet surgelées	100 - 600 g				7 - 15 min	200°C		
Ailes de poulet surgelées	300 g				16 - 20 min	200°C		
Bâtonnets de fromages surgelés	125 g (5 pieces)				7 - 9 min	180°C		
Rondelles d'oignon surgelées	200 g (10 pieces)				8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g				7 min	190°C		
Légumes	300 - 700 g				16 - 20 min	200°C		
Pâtisserie								
Muffins	7 pièces				15 - 18 min	180°C		Utilisez un plat allant au four**
Gâteau	300 g				30 min	160°C		
Déshydratation								
Pomme en rondelles	1-2 pièces				4 h	80°C		

*Remuez à mi-cuisson

** Placez un moule à gâteau / plat à four dans le bol (silicone, acier inoxydable, aluminium, terre cuite).

Grill					
= ↑			15 min		
Viande	250 g	200°C	Préchauffage : 15 min Cuisson : 6-8 min		Vous pouvez ajouter de l'huile, et assaisonner avec des herbes aromatiques et du sel. A mi-cuisson, retournez les aliments.
Saucisses	400 g	200°C	Préchauffage : 15 min Cuisson : 10-12 min		Vous pouvez ajouter de l'huile, et assaisonner avec des herbes aromatiques et du sel. A mi-cuisson, retournez les aliments.
Légumes	300 g	200°C	Préchauffage : 15 min Cuisson : 10 min		
Filet de poisson	200 g	200°C	Préchauffage : 15 min Cuisson : 3-5 min		

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients et les liquides indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes. Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Pour rendre vos pommes de terre fraîches encore plus croustillantes, essayez d'ajouter une petite quantité d'huile avant la cuisson et secouer pour couvrir uniformément.
- Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans l'appareil.
- La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 700 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un plat allant au four dans la cuve de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez également utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160°C pour au plus 10 minutes.

CUISON DE FRITES MAISON

Si vous souhaitez préparer des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de la même épaisseur.
2. Faites tremper dans l'eau les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
4. Enlevez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que le surplus d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans la cuve.

Remarque : Ne penchez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans la cuve en une seule fois, afin d'éviter que le surplus d'huile reste au fond du bol.

5. Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Règles ».

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le revêtement de la cuve et de la grille est anti-adhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela peut endommager le revêtement anti-adhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez la cuve et la grille à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.

Remarque : ces pièces sont lavables au lave-vaisselle.

Attention : Pour le modèle avec fenêtre, il est important de retirer la vitre externe et de la laver à la main pour conserver l'aspect brillant et l'aspect d'origine de la vitre. Les autres pièces sont lavables au lave-vaisselle.

Pour assurer une conservation optimale du produit, voici la démarche à suivre pour l'appareil avec fenêtre :

- Appuyer sur le bouton situé sous la poignée de la cuve.
- Faire glisser la vitre externe vers le bas. Lavez-la à la main.
- Mettre le reste de la cuve au lave-vaisselle.
- Après lavage, remettre la vitre externe sur l'appareil en la faisant glisser vers le haut.

Conseil: Si la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

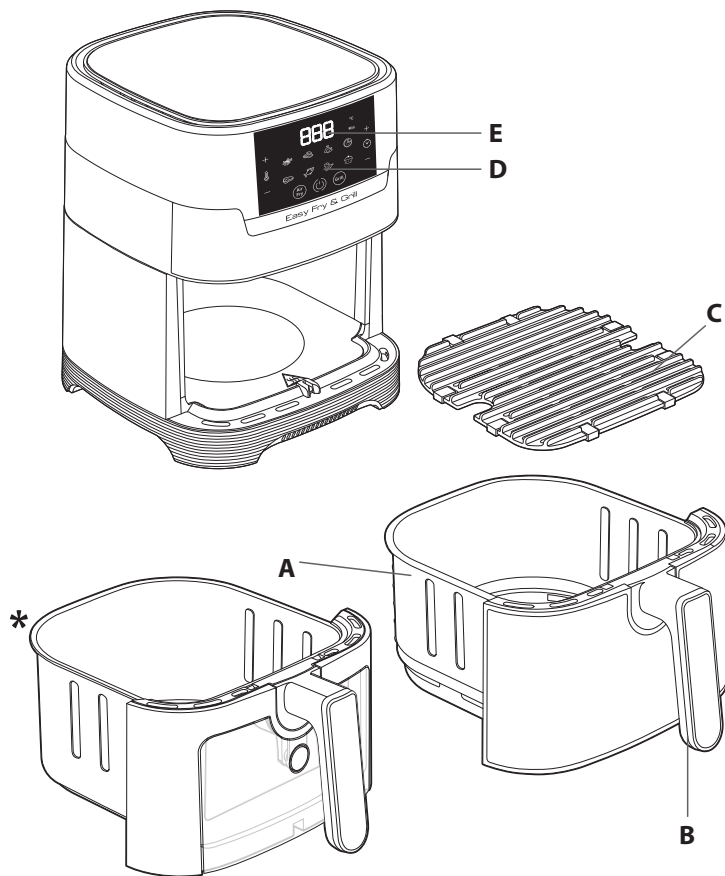
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de la marque (voir page de couverture de cette notice) ou contacter le service d'assistance à la clientèle de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients dans votre pays, veuillez vous rendre chez votre distributeur de la marque locale.

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

Si vous avez des problèmes avec votre appareil, visitez le site web de la marque (voir page de couverture de cette notice) pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.



*je nach Modell

BESCHREIBUNG

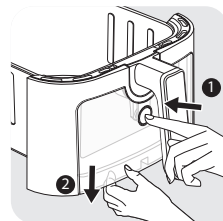
- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| A. Schüssel | D. Trenneinsatz |
| B. Schüsselgriff | E. Digitales Touchscreen-Feld |
| C. Entnehmbares Grillgitter | F. Uhrzeit-/Temperatur-Display |

AUTOMATISCHE GARMODI

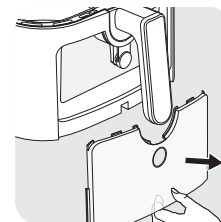
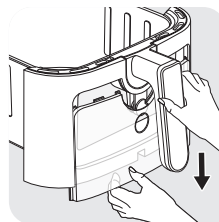
- | | |
|------------------|------------|
| 1. Pommes frites | 5. Fleisch |
| 2. Nuggets | 6. Fisch |
| 3. Hähnchen | 7. Gemüse |
| 4. Pizza | 8. Dessert |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

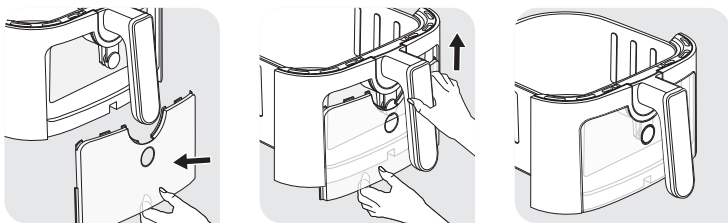
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
- Silikonpads nicht vom Gitter entfernen.
- Waschen Sie die Schüssel, das entnehmbare Gitter und das Trenneinsatz gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
Anmerkung: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.
Achtung: Beim Modell mit Fenster ist es wichtig, das Außenglas zu entfernen und von Hand zu waschen, um das glänzende Aussehen und die Herkunft des Glases zu erhalten. Die anderen Teile sind spülmaschinenfest.
Befolgen Sie dieses Reinigungsverfahren für das Gerät mit Fenster, damit das Gerät möglichst lange in einwandfreiem Zustand bleibt.
- Drücken Sie die Taste unter dem Griff der Schüssel :



- Schieben Sie das äußere Fenster nach unten. Waschen Sie es von Hand :



- Geben Sie die Schüssel ohne das Fenster in die Spülmaschine.
- Schieben Sie das äußere Fenster nach dem Waschen wieder nach oben auf das Gerät.



4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Easy Fry funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Schüssel (A) nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
2. Setzen Sie den Rost am Boden der Schüssel bis zum Anschlag ein.
3. **Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.**

WICHTIG: Stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder unter einen Wandschrank, um ein Überhitzen zu vermeiden. Um das Gerät sollte ein Abstand von mindestens 15 cm gelassen werden, damit die Luft zirkulieren kann.

GEBRAUCH DES GERÄTS

Mit Easy Fry können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“ angegeben. Finden Sie online Rezepte, die Ihnen helfen, Ihr Gerät besser kennen zu lernen.

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
2. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.

Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtigt werden könnte.

3. Setzen Sie die Schüssel wieder in die Easy Fry Fritteuse.
4. Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.

a. Auswahl des automatischen Garmodus:

- Drücken Sie das gewünschte Garprogramm auf dem Touchscreen (diese Programme werden ausführlich im Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben) auszuwählen.
- Bestätigen Sie durch Drücken der Start-Taste das Garprogramm. Dadurch wird der Garvorgang gestartet.
- Der Garvorgang beginnt. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

b. Auswahl der manuellen Einstellungen:

- Stellen Sie die Temperatur (Ⓐ) mit den (+) und (-) Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 80 bis 200°C eingestellt werden.
 - Drücken Sie für die Garzeit die Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den (+) und (-) Tasten ein. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
 - Drücken Sie die Start-Taste, um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten. Der Garvorgang beginnt nun. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
5. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
 6. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in die Easy Fry Fritteuse, das Gerät startet automatisch neu.
 7. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
 8. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.
Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
 9. Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.
Vorsicht: Wenn Sie die Schüssel umdrehen, achten Sie auf überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt hat und das auf die Speisen tropfen könnte, und passen Sie auf, dass das Gitter, nicht herausfällt. Nach dem Frittieren mit
Vorsicht: Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß. Berühren Sie die Schüssel nicht während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff an.
 10. Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer Easy Fry Fritteuse zubereitet werden.

VERWENDEN DER GRILLPLATTE

1. Legen Sie das Grillgitter in die Schüssel des Geräts. Achten Sie darauf, dass es korrekt eingelegt ist, das heißt, die Markierung „OBEN“ zeigt nach oben (erhöhtes Teil).
2. Drücken Sie (☺), und anschließend (☺) auf dem Display, um den Grillmodus auszuwählen.
3. Sie den Grillmodus, indem Sie drücken (☺). Dadurch wird die Vorheizphase gestartet (Dauer: 15 Minuten).
4. Wenn Sie den Timer hören, ist das Vorheizen abgeschlossen und die Temperatur hat 200 °C erreicht.
5. Das Produkt wechselt in den Warmhaltemodus und behält diesen bei 200 °C 10 Minuten lang bei.
6. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Achtung: Die Schüssel und das Grillgitter sind sehr heiß. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen auf die Grillplatte zu legen.
7. Legen Sie die Speisen auf die Grillplatte und setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät ein.
8. Wählen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Tasten (+) und (-) (siehe Abschnitt „Garanleitung“).

9. Drücken Sie die Start-Taste, um den Garvorgang zu starten. Die Temperatur und die verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit für optimale Grillstreifen.
Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
10. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus.
Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
11. Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Achtung: Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.

TROCKNUNG

1. Setzen Sie das Grillgitter in die Schüssel.
2. Drücken Sie (☺), und stellen Sie dann die Temperatur (Ⓔ) mit den Tasten (+) und (-) auf dem digitalen Display auf 40°C ein.
3. Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein, indem Sie die Taste (+) oder (-) drücken. Sie können eine Zeit zwischen 1 Stunde und 10 Stunden einstellen.
4. Drücken Sie (☺) um den Trocknung zu starten. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
5. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
6. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
7. Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

LEITFADEN ZUM GAREN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

Anmerkung: Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

Kartoffeln und Pommes frites						
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 mm x 10 mm Standarddicke)	300 - 800 g		15 - 25 min	180°C		
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		1 EL Öl dazugeben
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		1 EL Öl dazugeben
Fleisch und Geflügel						
Tiefgekühltes Steak	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C		
Hühnerbrustfilets (ohne Knochen)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C		
Ganzes Hähnchen	1000 g		60 min	200°C		Verwenden Sie die Schüssel ohne Gitter
Fisch						
Lachssteak	350 g		15 - 17 min	140°C		
Garnelen	12 Stücke		4 min	170°C		
Snacks						
Hähnchennuggets tiefgekühlt	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C		
Tiefgekühlte Hähnchenflügel	300 g		16 - 20 min	200°C		
Frozen cheese sticks	125 g (5 Stücke)		7 - 9 min	180°C		
Tiefgekühlte Onion Rings	200 g (10 Stücke)		8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g		7 min	190°C		
Gemüse	300 - 700 g		16 - 20 min	200°C		
Backen						
Muffins	7 Stücke		15 - 18 min	180°C		Benutzen Sie eine Backform/ Auflaufform**
Schokoladenkuchen	300 g		30 min	160°C		
Austrocknung						
Äpfel in Scheiben	1-2 Stücke		4 h	80°C		

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

**Stellen Sie eine Back-/Auflaufform in die Schüssel (Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta).

MENU					
Grill					
= ↑			15 min		
Fleisch	250 g	200°C Vorheizen: 15 min Kochen: 6-8 min			Für einen besseren Geschmack können Sie Öl, aromatische Kräuter und Salz hinzufügen. Während des Garvorgangs können Sie die Speisen zurückgeben.
Würstchen	400 g	200°C Vorheizen: 15 min Kochen: 10-12 min			Für einen besseren Geschmack können Sie Öl, aromatische Kräuter und Salz hinzufügen. Während des Garvorgangs können Sie die Speisen zurückgeben.
Gemüse	300 g	200°C Vorheizen: 15 min Kochen: 10 min			
Fischfilet	200 g	200°C Vorheizen: 15 min Kochen: 3-5 min			

WICHTIG: Um Beschädigungen an Ihrem Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die Höchstmengen der in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Zutaten und Flüssigkeiten. Wenn Sie Mischungen benutzen, die aufgehen (wie zum Beispiel Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nur bis zur Hälfte gefüllt sein.

TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Wenn Sie sich nicht sicher sind, können Sie die Schüssel jederzeit öffnen, um den Fortschritt zu überprüfen.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in der Easy Fry Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 700 Gramm.
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Auflaufform in die Easy Fry Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.

- Sie können die Easy Fry Fritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C.
- Die Garzeit kann je nach Lebensmittelmenge angepasst werden, um die Speisen vollständig zu erwärmen.

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES HERSTELLEN

Wenn Sie hausgemachte Pommes frites zubereiten möchten, folgen Sie diesen Schritten:

1. Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die für die Zubereitung von Pommes frites empfohlen wird.
2. Kartoffeln schälen und in Stäbchen von ca. 1 cm Dicke schneiden.
3. Kartoffelstäbchen mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, dann abtropfen lassen und mit einem sauberen, sehr saugfähigen Geschirrhandtuch abtrocknen. Dann mit einem Papiertuch abtupfen. Die Kartoffeln müssen komplett trocken sein, bevor sie frittiert werden.
4. 1 Esslöffel Öl (Pflanzen-, Sonnenblumen-, Olivenöl usw.) in eine trockene Schüssel geben, Kartoffelstäbchen darauf legen und umrühren, bis sie mit Öl bedeckt sind.
5. Pommes frites mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel nehmen, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Pommes frites in die Schüssel geben.
Anmerkung: Kippen Sie die Behälter mit den ölbedeckten Pommes frites nicht direkt in die Schüssel, sonst läuft das überschüssige Öl in die Schüssel.
6. Frittieren Sie die Pommes frites nach den Anleitungen in dem Abschnitt Leitfaden zum Garen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Schüssel und das Gitter sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
 Anmerkung: Entnehmen Sie die Schüssel, damit die Easy Fry sich schneller abkühlen kann.
2. Waschen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
 Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.
Anmerkung: Die Schüssel und das Gitter sind geschirrspülmaschinenfest.
Achtung: Beim Modell mit Fenster ist es wichtig, das Außenglas zu entfernen und von Hand zu waschen, um das glänzende Aussehen und die Herkunft des Glases zu erhalten. Die anderen Teile sind spülmaschinenfest.
 Befolgen Sie dieses Reinigungsverfahren für das Gerät mit Fenster, damit das Gerät möglichst lange in einwandfreiem Zustand bleibt:
 - Drücken Sie die Taste unter dem Griff der Schüssel.
 - Schieben Sie das äußere Fenster nach unten. Waschen Sie es von Hand.
 - Geben Sie die Schüssel ohne das Fenster in die Spülmaschine.
 - Schieben Sie das äußere Fenster nach dem Waschen wieder nach oben auf das Gerät.

Tipp: Falls Schmutz am Boden der Schüssel und dem Gitter haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schüssel und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.

4. Wischen Sie die Innenseite des Geräts mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch sauber.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
6. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

AUFBEWAHRUNG

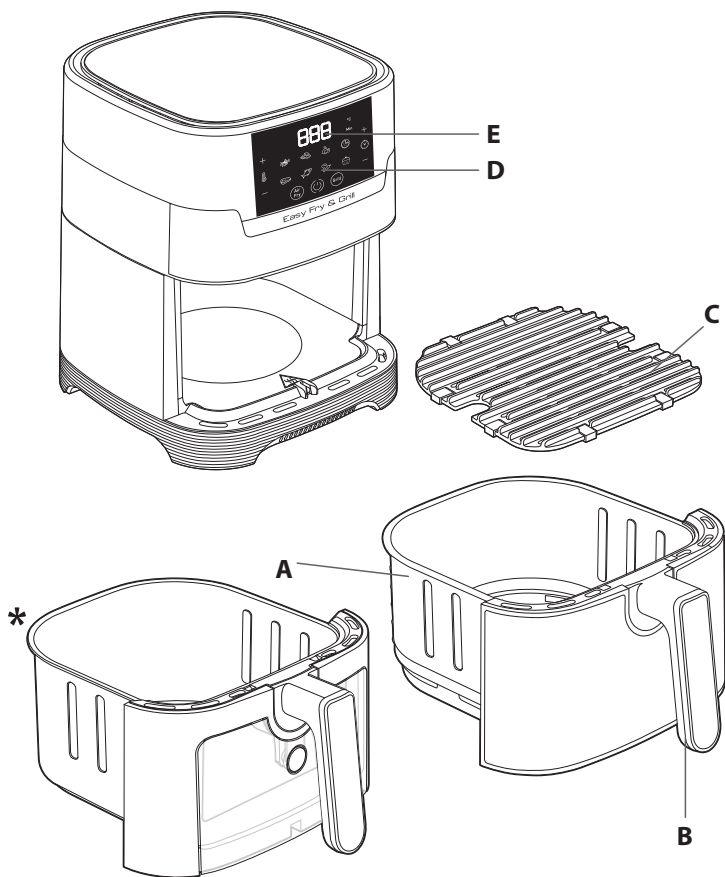
1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Website kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Consumer Care Centre in Ihrem Land befindet, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

FEHLERBEHEBUNG

Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, besuchen Sie Marken-Website, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land.



BESCHRIJVING

- A. Binnenpan
- B. Handgreep van binnenpan
- C. Uitneembaar Grillrooster
- D. Verdeler
- E. Digitaal aanraakscherm
- F. Tijd/temperatuurweergave

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

- 1. Friet
- 2. Nuggets
- 3. Gebraden kip
- 4. Pizza
- 5. Vlees
- 6. Groenten
- 7. Vis
- 8. Dessert

VOOR INGEBRIJNAME

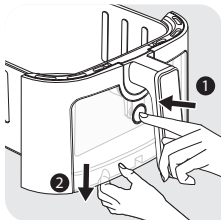
1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.
2. Verwijder geen siliconen pads van het rooster.
3. Reinig de binnenpan en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.

Opmerking: deze onderdelen zijn tevens vaatwasmachinebestendig.

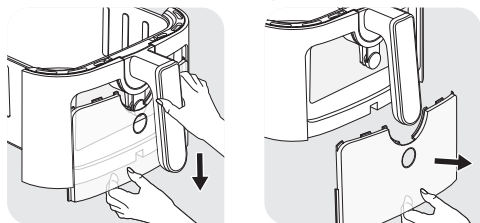
Waarschuwing: Voor het model met venster is het belangrijk om het buitenste glas te verwijderen en met de hand te wassen om het glanzende uiterlijk en de oorsprong van het glas te behouden. De overige onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

Volg deze reinigingsprocedure voor het apparaat met venster om het apparaat in optimale staat te houden:

- Druk op de knop onder de handgreep van de kom :

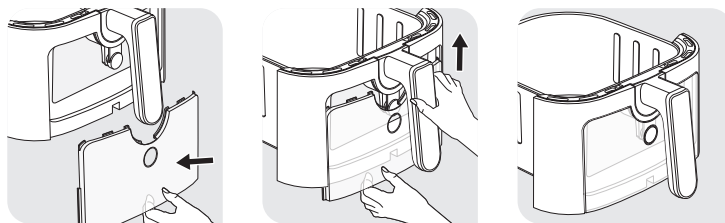


- Schuif het buitenste venster omlaag. Was het met de hand :



- Doe de rest van de frituurmand in de vaatwasser.

- Plaats het buitenste venster na het wassen terug op het apparaat door het naar boven te schuiven :



4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Easy Fry werkt door het genereren van warme lucht. Vul de binnenpan (A) niet met olie of frituurvet.

VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
2. Steek het rooster op de bodem van de kom, tot aan de aanslag.
3. **Vul de binnenpan niet met olie of een andere vloeistof.**
Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bakresultaat.

BELANGRIJK: Om oververhitting van het apparaat te vermijden, plaats het niet in een hoek of onder een kast. Er moet een ruimte van ten minste 15 cm rond het apparaat worden vrijgelaten om lucht te laten circuleren.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Met de Easy Fry kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De baktijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in de sectie «Instellingen». De online recepten zullen u helpen bij het ontdekken van het apparaat.

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Doe de ingrediënten in de binnenpan.

Opmerking: Overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Kookgids'), dit kan een negatieve impact op het bakresultaat hebben.

3. Schuif de binnenpan opnieuw in de Easy Fry.
4. Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel andmatig de tijd en temperatuur in.

a. Als u een automatisch programma kiest:

- Druk vervolgens op de op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de sectie "Kookgids").
- Bevestig het programma door op de Start knop te drukken (⏻). Het bakproces wordt gestart.
- Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.

b. Als u handmatige instellingen kiest:

- Stel de temperatuur (🌡️) in met de (+) en (-) knop op het digitaal scherm. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 40 en 220°C.
 - Stel vervolgens de gewenste tijd in met de (+) en (-) knop. De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.
 - Druk op de Start knop om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten. Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
5. Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
 6. Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in de Easy Fry, het apparaat start automatisch opnieuw.
 7. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
 8. Controleer of de ingrediënten gaar zijn.
Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
 9. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit de Easy Fry. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.
Opgelet: Als u de binnenpan omdraait, kan er olie, die zich op de bodem van de binnenpan bevindt, op de ingrediënten druppelen en kan het rooster uit het apparaat vallen.
Opgelet: De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.
Raak de binnenpan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de binnenpan alleen bij de handgreep vast.
 10. Na het bereiden van ingrediënten, kan de Easy Fry onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

DE GRILLPLAAT GEBRUIKEN

1. Plaats het grillrooster in de kom van het apparaat. Zorg ervoor dat u het rooster op de juiste manier plaatst met het BOVEN-teken aan de bovenzijde (verhoogd gedeelte).
2. Druk op , en vervolgens op via het scherm om de grillmodus te selecteren.
3. Start de grillmodus door te drukken op . Hierdoor wordt de voorverwarmingsfase gestart (timing: 15 minuten).
4. Als u het geluid van de timer hoort, is de voorverwarmingsfase voltooid en is de temperatuur 200 °C.
5. Het product schakelt gedurende 10 minuten over op de warmhoudmodus op 200 °C.
6. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
Let op : de kom en het rooster zijn erg heet. Gebruik een tang om de etenswaren op de grillplaat te leggen.
7. Plaats de etenswaren op de grillplaat en plaats de kom terug in het apparaat.
8. Selecteer de gewenste bereidingstijd door op de knoppen (+) en (-) te drukken (zie gedeelte 'Bakgids').

9. Druk op de startknop om te starten met bakken. De temperatuur en de resterende bereidingstijd worden op het scherm weergegeven.
Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om voor mooie grillstrepen.
Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
10. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
11. Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
Let op: De kom, het rooster en het voedsel zijn na het frituren zeer heet.

DROGEN

1. Plaats het grill in de kom van het apparaat.
2. Druk op (☺️), en stel de temperatuur (🌡️) in op 40°C door op de knop (+) en (-) te drukken via het digitale scherm.
3. Stel vervolgens de gewenste bereidingstijd in door op (+) of (-) te drukken. U kunt de timer instellen op een tijd van 1 tot 10 uur.
4. Druk op (☺️) om het uitdrogingsproces te starten. De gezoken temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
5. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
6. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
7. Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.

INSTELLINGEN

Onderstaande tabel zal u helpen met het kiezen van de juiste instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: de onderstaande bakinstellingen zijn louter indicatief. Deze kunnen afwijken naargelang de herkomst, grootte, merk en vorm van uw ingrediënten.

		MENU				i
Aardappelen en friet						
Bevroren dunne friet (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g		15 - 25 min	180°C		
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		Voeg een 1 eet-lepel olie toe
Bevroren aardappelpartjes	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		Voeg een 1 eet-lepel olie toe
Vies en gevogelte						
Bevroren gehakt	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C		
Kipfilet (zonder bot)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C		
Kip (heel)	1000 g		60 min	200°C		Gebruik de kom zonder rooster
Vis						
Zalmfilet	350 g		15 - 17 min	140°C		
Garnaal	12 stuks		4 min	170°C		
Snacks						
Diepgevroren kipnuggets	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C		
Diepgevroren kippenvleugels	300 g		16 - 20 min	200°C		
Bevroren kaasstengels	125 g (5 stuks)		7 - 9 min	180°C		
Diepgevroren uienringen	200 g (10 stuks)		8 - 10 min	200°C		
Pizza	400 g		7 min	190°C		
Groenten	300 - 700 g		16 - 20 min	200°C		
Bakken						
Muffins	7 stuks		15 - 18 min	180°C		Gebruik een baksel blik/ovenschaal**
Chocolade taarten	300 g		30 min	160°C		
Dehydration						
Appel in schijfjes	1 stuks		4 h	80°C		

* Schud halverwege het bakproces.

**Gewicht van ongeschilde aardappelen

		MENU				i
Grill						
= ↑			15 min			
Vlees	250 g	200°C	Voorverwarmen: 15 min Bereiden: 6-8 min			U kunt olie, aromatische kruiden en zout toevoegen voor een betere smaak. Tijdens de bereiding kunt de etenswaren omkeren.
Worst	400 g	200°C	Voorverwarmen: 15 min Bereiden: 10-12 min			U kunt olie, aromatische kruiden en zout toevoegen voor een betere smaak. Tijdens de bereiding kunt
Groenten	300 g	200°C	Voorverwarmen: 15 min Bereiden: 10 min			
Visfilet	200 g	200°C	Voorverwarmen: 15 min Bereiden: 3-5 min			

BELANGRIJK: Om schade aan uw apparaat te vermijden, overschrijd nooit de maximum hoeveelheden aan ingrediënten en vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en recepten zijn vermeld.

***Plaats een cakevorm/ovenschaal in de kom (ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium, terracotta).

Als u een rijzend mengsel gebruikt (zoals een cake, quiche of muffins), vul de ovenschaal niet meer dan de helft.

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Als u het niet zeker weet, kunt u de frituurmand op elk moment tijdens de bereiding openen om de voortgang te controleren.
- Voor extra krokante aardappelen voegt u vóór de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. We raden 14 ml olie aan.
- Het schudden van kleinere ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in de Easy Fry worden gebakken.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 700 gram.
- Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.
- Plaats een ovenschaal in de Easy Fry als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt de Easy Fry tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in.
- De bereidingstijd kan worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel om het eten volledig op te warmen.

ZELFGEMAAKTE FRIET BEREIDEN

Als u zelfgemaakte friet wilt bereiden, volg onderstaande stappen.

1. Kies een aardappelsort die voor het maken van friet is aanbevolen. Schil de aardappelen en snij ze in frieten van een gelijke dikte.
2. Week de friet minstens 30 minuten in een kom met koud water, voer het water af en maak de friet droog met een schone en goed absorberende theedoek. Dep ze vervolgens droog met keukenpapier. De friet moet voor het frituren goed droog zijn.
3. Giet 1 eetlepel olie in een kom, voeg de friet toe en meng totdat de friet volledig met olie is bedekt.
4. Haal de friet met uw vingers of keukengerei uit de schaal zodat de overtollige olie in de schaal achterblijft. Doe de friet in de binnenpan.
Opmerking: om te vermijden dat er olie op de bodem van de binnenpan komt te liggen, raden wij u aan om de binnenpan niet om te draaien om de friet in de mand te doen.
5. Frituur de friet zoals vermeld in de sectie "instellingen".

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De binnenpan en de mand zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of agressief reinigingsmiddel om schade aan de anti-aanbaklaag te vermijden.

1. Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Opmerking: verwijder de binnenpan voor een snellere afkoeling.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Maak de binnenpan en de mand schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons. U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.

Opmerking: de binnenpan en het rooster zijn vaatwasmachinebestendig.

Waarschuwing: Voor het model met venster is het belangrijk om het buitenste glas te verwijderen en met de hand te wassen om het glanzende uiterlijk en de oorsprong van het glas te behouden. De overige onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

Volg deze reinigingsprocedure voor het apparaat met venster om het apparaat in optimale staat te houden:

- Druk op de knop onder de handgreep van de kom.
- Schuif het buitenste venster omlaag. Was het met de hand.
- Doe de rest van de frituurmand in de vaatwasser.
- Plaats het buitenste venster na het wassen terug op het apparaat door het naar boven te schuiven.

Tip: als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Doe het rooster in de binnenpan en laat dit circa 10 minuten weken.

4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
5. Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.
6. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.

OPSLAG

1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

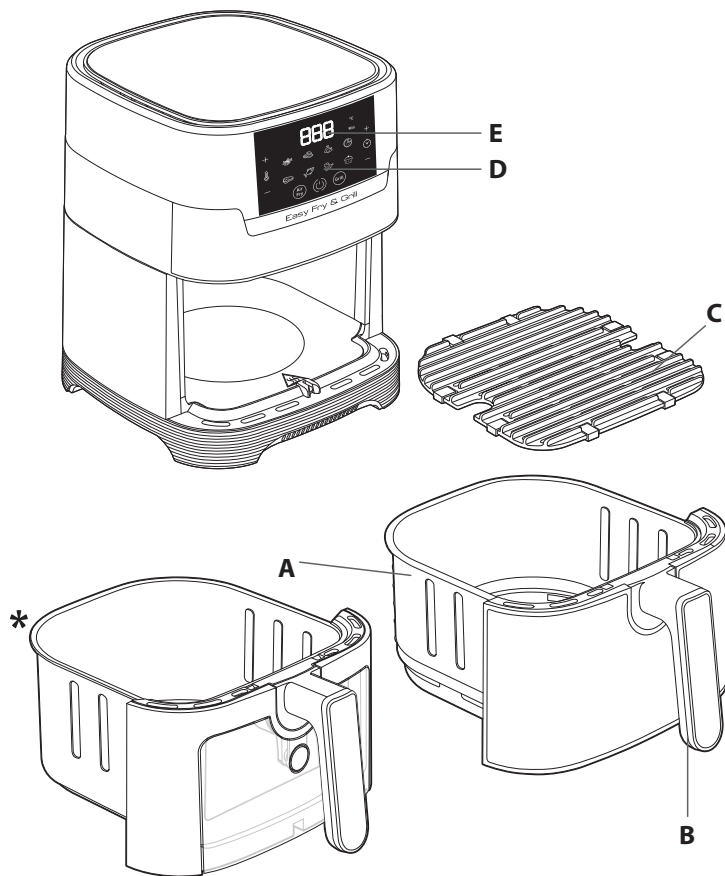
GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of er treedt een probleem op, raadpleeg de website of neem contact op met de klantenservice van uw land. Het telefoonnummer bevindt zich in het wereldwijde garantieboekje. Als er geen klantenservice in uw land is, neem contact op met uw lokale winkelier.

FOUTOPSPORING

Als er een probleem met uw apparaat optreedt, ga naar website van om de sectie probleemoplossing te raadplegen of neem contact op met de klantenservice in uw land.

nl



*según el modelo

DESCRIPCIÓN

- | | |
|----------------------|-----------------------------------|
| A. Canasta | D. Panel táctil digital |
| B. Asa de la canasta | E. Pantalla de temperatura/tiempo |
| C. Rejilla extraíble | |

MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN

- | | |
|------------------------|-------------|
| 1. Papas a la francesa | 5. Pizza |
| 2. Costilla | 6. Pescado |
| 3. Camarón | 7. Parrilla |
| 4. Torta | 8. Asado |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

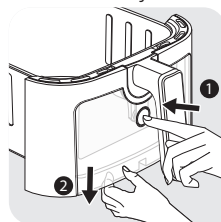
1. Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato.
2. No retire las almohadillas de silicona de la rejilla.
3. Limpie minuciosamente la sartén y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Nota : Se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.

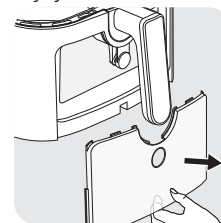
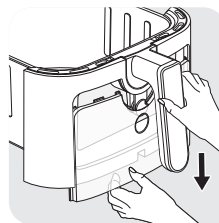
Precaución: Para el modelo con ventana, es importante quitar el cristal exterior y lavarlo a mano para conservar el aspecto brillante y el origen del cristal. Las otras partes son aptas para lavavajillas.

Para garantizar la conservación óptima del aparato, sigue este procedimiento de limpieza para aparatos con ventana:

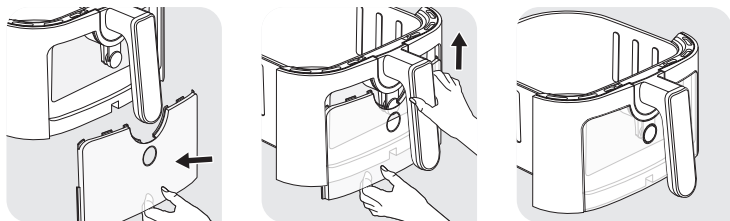
- Pulsa el botón bajo el asa del recipiente :



- Desliza la ventana exterior hacia abajo y lávala a mano :



- Coloca el resto del recipiente en el lavavajillas.
- Tras el lavado, vuelve a instalar la ventana exterior en el aparato deslizándola hacia arriba.



4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente. No llene la canasta con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Ubique el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
2. Inserte la rejilla en la parte inferior de la canasta, hasta el tope.
3. **No llene la canasta con aceite ni otro líquido.**
No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.

IMPORTANTE: Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloques en una esquina ni bajo una alacena de pared. Es necesario dejar un hueco de al menos 15 cm en torno al aparato para que circule el aire.

USO DEL APARATO

El aparato puede cocinar una amplia gama de recetas. Los tiempos de cocción de los alimentos principales se encuentran en la sección "Guía de cocción". Las recetas en línea le ayudarán a conocer el aparato.

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la canasta.

Nota: Nunca llene la canasta más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

3. Vuelva a deslizar la canasta dentro del aparato.
4. Para comenzar a cocinar, puede seleccionar la configuración del modo de cocción automático o del modo manual.

a. Si selecciona el modo de cocción automático:

- Presione el botón del modo de cocción deseado en la pantalla (estos modos se describen en detalle en la sección "Guía de cocción").
- Confirme el modo de cocción presionando el botón de inicio. Esto pondrá en funcionamiento el proceso de cocción.
- La cocción comienza. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.

b. Si selecciona la configuración manual:

- Ajuste la temperatura con los botones y en la pantalla digital. El termostato varía de 80-200°C.
 - Después, configure el tiempo de cocción deseado presionando el botón y ajustando el tiempo con los botones y . El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
 - Presione el botón de inicio para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas. La cocción comenzará. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.
5. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la sartén
 6. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del artefacto y presione el botón de inicio de nuevo para reanudar la cocción, el aparato se reinicia automáticamente.
 7. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.
Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
 8. Verifique que los ingredientes estén preparados.
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
 9. Vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.
Precaución: Cuando gire la canasta, preste atención al exceso de aceite recogido en la parte inferior y a la rejilla extraíble que puede caerse.
- Precaución:** Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes. No toque la canasta durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por el asa.
10. Cuando una tanda de alimentos esté lista, el artefacto está inmediatamente preparado para cocinar la siguiente tanda.

USO DEL MODO GRILL

1. Coloque la placa de grill en la canasta y deslice la canasta hasta el interior del aparato.
2. Presione el botón , luego presione el botón para seleccionar el modo Grill.
3. Inicie el precalentamiento presionando el botón de inicio . El icono parpadea durante el tiempo de calentamiento (15 minutos).
4. Cuando oigas el sonido del temporizador, la fase de precalentamiento habrá terminado y la temperatura habrá alcanzado los 200 °C.
5. El producto entra en el modo de conservación del calor a 200 °C durante 10 minutos.
6. Retire la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
7. Coloque los ingredientes en la sartén y deslícelas dentro del aparato.
Precaución: No toque la sartén durante el uso y cierto tiempo después ya que se calienta mucho. Solo sostenga la sartén por la asa.
8. Ajuste el tiempo de cocción presionando los botones y (vea la sección «Ajustes»).
9. Presione el botón de inicio para comenzar a cocinar. La temperatura y el tiempo restante de cocción se alternan en la pantalla.

Consejo : Gire la carne a la mitad de la cocción para una óptima marcación.

El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la sartén.

10. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de cocción establecido habrá finalizado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
11. Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
12. Cuando los ingredientes están listos, vacíe la canasta dentro de un tazón o una bandeja.

Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.

Precaución : Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes.

DESHIDRACIÓN

1. Coloque los ingredientes en la canasta. Deslice la sartén hasta el interior del artefacto.
2. Presione el botón (☺), luego ajuste la temperatura (ⓘ) con el botón (+) y (-) hasta 80°C.
3. Después, configure el tiempo deseado presionando el botón (⌚) y ajustando el tiempo con los botones (+) y (-). El temporizador se puede configurar entre 1 y 4 horas.
4. Presione el botón de inicio (⏻) para comenzar la deshidratación. La temperatura seleccionada y el tiempo restante se alternarán en la pantalla.
5. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
6. Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
7. Cuando los ingredientes están listos, vacíe la sartén. Use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la canasta.

Precaución: No gire la sartén con la rejilla.

No toque la sartén durante el uso y después ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por la asa.

AJUSTES

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Papas y papas fritas							
Papas fritas finas congeladas	300 - 800 g		15 - 25 min	180°C			
Papas fritas caseras	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		Agregar una cucharada de aceite	
Rodajas de papa congeladas	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		Agregar una cucharada de aceite	
Carne de res y carne de ave							
Bistec	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C			
Pechuga de pollo	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C			
Pollo (entero)	1000 g		60 min	200°C			
Pescado							
Filete de salmón	350 g		15 - 17 min	140°C			
Gambas	12 piezas		4 min	170°C			
Bocadillos							
Trocitos de pollo empanizados congelados	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C			
Alitas de pollo congeladas	300 g		16 - 20 min	200°C			
Palitos de queso empanizados congelados	125 g (5 piezas)		7 - 9 min	180°C			
Aros de cebolla congelados	200 g (10 piezas)		8 - 10 min	200°C			
Pizza	400 g		7 min	190°C			
Verduras	300 - 700 g		16 - 20 min	200°C			
Horneado							
Panqués	7 piezas		15 - 18 min	180°C		Use fuente para horno	
Torta	300 g		30 min	160°C			
Deshidratación							
Manzana en rodajas	1 pieza		4 h	80°C			

*Agitar a mitad de camino.

** Coloque la fuente para horno en la sartén.

Grill					
=			15 min		
Carne	250 g	200°C	Precalentamiento: 15 min Cocción: 6-8 min		Puede agregar aceite, hierbas aromáticas y sal para un mejor sabor. A la mitad de cocción, gire la carne.
Salsichas	400 g	200°C	Precalentamiento: 15 min Cocción: 10-12 min		Puede agregar aceite, hierbas aromáticas y sal para un mejor sabor. A la mitad de cocción, gire la carne.
Verduras	300 g	200°C	Precalentamiento: 15 min Cocción: 10 min		
Filete de pescado	200 g	200°C	Precalentamiento: 15 min Cocción: 3-5 min		

IMPORTANTE: Para evitar daños a su aparato, nunca exceda las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicados en las Instrucciones de uso y recetas. Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Si dudas, puedes abrir el recipiente en cualquier punto de la cocción para comprobar el progreso.
- Para conseguir patatas extracrujientes, añade un poco de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos usar 14 ml de aceite.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma despareja.
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 700 gramos.
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta del dispositivo si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar el dispositivo para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C por hasta 10 minutos.
- Deberás ajustar el tiempo de cocción en función de la cantidad de comida para recalentarla del todo.

PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

1. Pele las papas y córtelas en forma de bastones.
2. Remoje los bastones de papa en un tazón durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
3. Vierta 1 cucharada de aceite de oliva en un tazón, coloque los bastones arriba y mezcle hasta que los bastones estén recubiertos con aceite.
4. Retire los bastones del tazón con los dedos o con un utensilio de cocina para que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque los bastones en la sartén.
Nota: No incline el tazón para poner todos los bastones en la cesta de una vez, para evitar que el exceso de aceite termine en la parte inferior de la sartén.
5. Fría los bastones de papas según las instrucciones en la sección «Ajustes».

LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.

La canasta y la rejilla extraíble tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.
Nota: Retire la canasta para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
3. Limpie la canasta y la rejilla extraíble con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste.
Nota: Se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.
Precaución: Para el modelo con ventana, es importante quitar el cristal exterior y lavarlo a mano para conservar el aspecto brillante y el origen del cristal. Las otras partes son aptas para lavavajillas.
Para garantizar la conservación óptima del aparato, sigue este procedimiento de limpieza para aparatos con ventana:
- Pulsa el botón bajo el asa del recipiente
- Desliza la ventana exterior hacia abajo y lávala a mano.
- Coloca el resto del recipiente en el lavavajillas
- Tras el lavado, vuelve a instalar la ventana exterior en el aparato deslizando hacia arriba.
Consejo: Si hay suciedad pegada en la rejilla extraíble o en la parte inferior de la sartén, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla extraíble en la sartén y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.
4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
2. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

MEDIO AMBIENTE

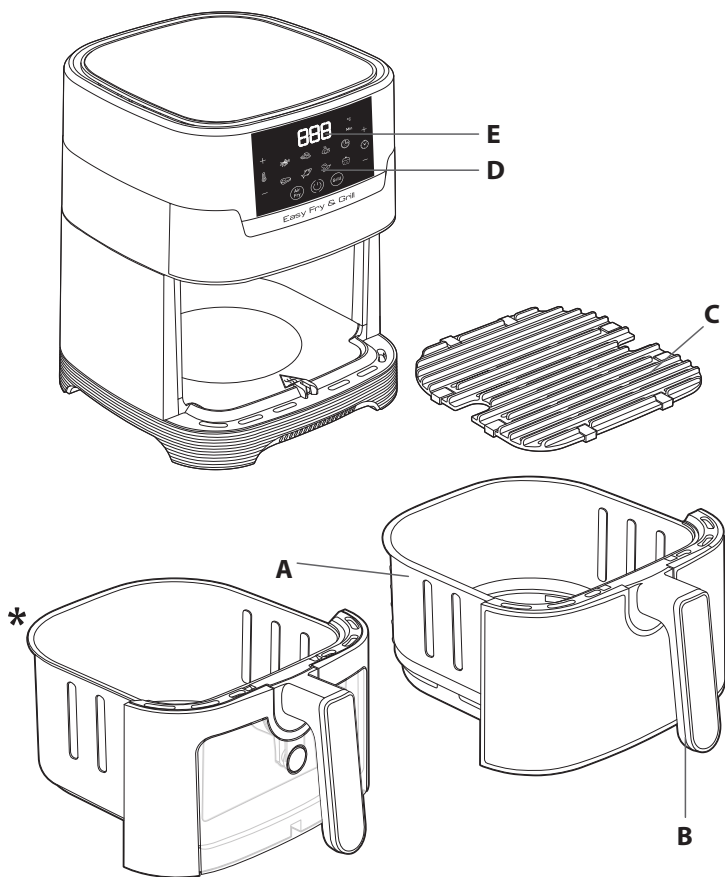
No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual) o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de la marca en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de la marca.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual). Para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.



*consoante o modelo

DESCRIÇÃO

- | | |
|--------------------|--------------------------------|
| A. Cuba | D. Painel digital touch screen |
| B. Alça da cuba | E. Visor de tempo/temperatura |
| C. Grade removível | F. Saída de ar |

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

- | | |
|------------|-------------|
| 1. Fritas | 5. Pizza |
| 2. Costela | 6. Peixe |
| 3. Camarão | 7. Grelhado |
| 4. Bolo | 8. Assado |

ANTES DO PRIMEIRO USO

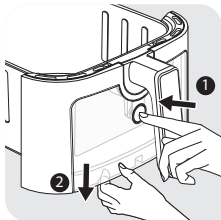
1. Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento.
2. Não remova as almofadas de silicone da grade.
3. Limpe bem a cuba e a grade removível com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Observação: Você também pode limpar estas peças na máquina de lavar louça.

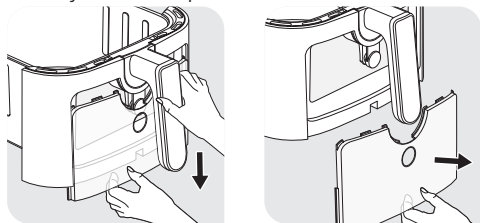
Atenção: Para o modelo com janela, é importante retirar o vidro externo e lavá-lo à mão para preservar o brilho e a procedência do vidro. As outras peças podem ser lavadas na lava-louças.

Para garantir uma conservação perfeita do aparelho, siga este procedimento de limpeza para o aparelho com janela:

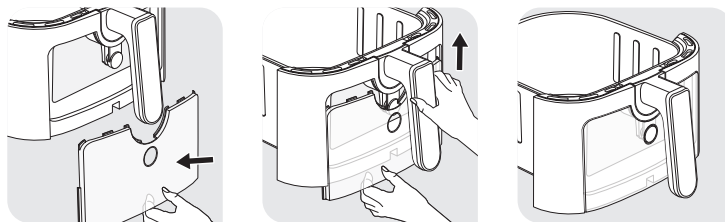
- Pressione o botão localizado sob a pega do cesto :



- Deslize a janela externa para baixo. Lave à mão.



- Coloque o restante do cesto na máquina de lavar louça.
- Depois de lavar, volte a colocar a janela externa no aparelho deslizando-a para cima.



4. Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente. Não preencha cuba com óleo ou gordura para fritura.

PREPARANDO PARA USO

1. Coloque o equipamento em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
2. Insira a grade no fundo da cuba, até o batente.
3. **Não preencha cuba com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nada em cima do equipamento. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura em ar quente.**

IMPORTANTE: para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o coloque num canto ou encostado a um armário de parede. Deve deixar uma distância de, pelo menos, 15 cm à volta do aparelho para permitir a circulação de ar.

USANDO O EQUIPAMENTO

O equipamento pode preparar um amplo leque de receitas. O tempo de preparo para os principais alimentos é indicado na seção 'Guia de cozinha'. As receitas online ajudam-no a conhecer o aparelho.

1. Insira o plugue em uma tomada de acordo com a voltagem do produto.
2. Coloque os ingredientes na cuba.

Observação: Nunca preencha a cuba além da indicação MÁX ou exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção 'Configurações'), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

3. Coloque a cuba de volta ao aparelho.
4. Para começar a cozinhar, você pode escolher entre os modos de cozimento automático e manual.

a. Se escolher o modo de cozimento automático:

- Selecione o modo de cozimento desejado pressionando o ícone correspondente no painel touchscreen (esses modos são descritos em detalhe na seção "Guia de cozimento").
- Confirme o modo de cozimento, pressionando o botão Start. Isso vai iniciar o processo de cozimento.
- Tem início o cozimento. A temperatura e o tempo restante vão alternar-se no visor da tela.

b. Se escolher o manual:

- Ajuste a temperatura  com os botões  e  na tela digital. O termostato varia de 80 a 200°C.
 - Defina, então, o tempo de cozimento desejado, pressionando o botão  e ajustando o tempo com os botões  e . O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.
 - Pressione o botão Start para iniciar o cozimento com os dados escolhidos de temperatura e tempo. Inicia-se o cozimento. A temperatura escolhida e o tempo de cozimento restante vão alternar-se na tela do visor.
5. O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.
 6. Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção “Guia de Cozimento”). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o.
Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho e pressione o botão Start  de novo para reiniciar o cozimento.
 7. Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
 8. Verifique se a comida está pronta.
Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar a cuba de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
 9. Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la da cuba.
Cuidado: Ao virar a cuba, tome cuidado com qualquer excesso de óleo coletado na parte inferior da cuba que pode vazar na comida e que pode fazer a grade cair.
Cuidado: Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes. Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Só segure a panela pela alça.
 10. Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

UTILIZAR A PLACA DE GRELHAR

Coloque a grelha no cesto do aparelho.

1. Prima , e, em seguida, prima  no ecrã para selecionar o modo de grelhar.
2. Inicie o modo de grelhar premindo . Isto irá iniciar a fase de pré-aquecimento (timing :15 minutos).
3. Quando ouvir o som do temporizador, a fase de pré-aquecimento terá terminado e a temperatura atingido os 200 °C.
4. O aparelho entra no modo «manter quente» a 200 °C durante 10 minutos.
5. Retire o cesto do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
Cuidado: o cesto e a grelha estão muito quentes. Utilize pinças para colocar os alimentos na placa de grelhar.
6. Coloque os alimentos na placa de grelhar e volte a colocar o cesto no aparelho.
7. O tempo de cozedura predefinido é de 4 minutos. Ajuste o tempo de cozedura pretendido premindo os botões  e  (consulte a secção «Guia de cozedura»).
8. Prima o botão de iniciar para iniciar a cozedura . A temperatura e o tempo de cozedura restante serão apresentados alternadamente no ecrã.

Nota: os pedaços de carne devem ser virados a meio do tempo de cozedura.

O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo do cesto.

9. Quando ouvir o som do temporizador, a cozedura terá terminado. Retire o cesto do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
10. Quando os alimentos estiverem cozinhados, retire o cesto. Utilize pinças para retirar os alimentos do cesto.

DESIDRATAÇÃO

1. Coloque a grelha na cesta removível aparelho.
2. Pressione  e ajuste a temperatura pressionando os botões  e  para 80°C na tela digital.
3. Em seguida, defina o tempo de cozimento desejado pressionando o botão  e ajustando o tempo com o botão  e . Você pode definir o tempo de 1 a 4 horas.
4. Pressione o botão Iniciar para iniciar o processo de desidratação. A temperatura selecionada e o tempo restante de cozimento alternarão na tela.
5. Quando ouvir o som do temporizador, o processo terminou. Retire a cesta removível do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
6. Verifique se a comida está pronta. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, volte a colocá-los no aparelho e programe o temporizador para mais alguns minutos.
7. Quando os alimentos estiverem prontos, retire a cesta. Para remover os alimentos, use um pegador para retirar os alimentos da cesta.

GUIA DE COZIMENTO

Atenção: a cesta e a grelha estarão muito quentes. A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para preparar a comida que você deseja. **Observação: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.**

Batatas e fritas								
Batata frita congelada (espessura 10 mm x 10 mm)	300 - 800 g		15 - 25 min	180°C				
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		Adicione 1 colher de sopa de óleo		
Batata rústica congelada	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		Adicione 1 colher de sopa de óleo		
Carne e aves								
Bife congelado	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C				
Filés de peito de frango (sem osso)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C				
Frango (inteiro)	1000 g		60 min	200°C				
Peixe e frutos do mar								
Filé de salmão	350 g		15 - 17 min	140°C				
Camarões médios	12 pedaços		4 min	170°C				
Snacks								
Nuggets de frango congelados	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C				
Asas de frango congeladas	300 g		16 - 20 min	200°C				
Palitos de queijo congelados	125 g (5 pedaços)		7 - 9 min	180°C				
Anéis de cebola congelados	200 g (10 pedaços)		8 - 10 min	200°C				
Pizza	400 g		7 min	190°C				
Legumes	300 - 700 g		16 - 20 min	200°C				
Cozimento								
Muffins	7 pedaços		15-18 min	180°C		Use um tabuleiro/ forma de forno **		
Bolo	300 g		30 min	160°C				
Desidratação								
Maças em fatias	1 pedaço		4 h	80°C				

*Agite na metade do cozimento.

**coloque a forma de bolo/forno na cuba

Grelha								
			15 min					
A carne	250 g	200°C	Pré-aquecimento : 15 min Cozimento : 6-8 min			Pode adicionar azeite, ervas aromáticas e sal para melhor sabor. No meio do cozimento, você pode devolver a comida.		
Salsichas	400 g	200°C	Pré-aquecimento : 15 min Cozimento : 10-12 min			Pode adicionar azeite, ervas aromáticas e sal para melhor sabor. No meio do cozimento, você pode devolver a comida.		
Vegetais	300 g	200°C	Pré-aquecimento : 15 min Cozimento : 10 min					
Filé de peixe	200 g	200°C	Pré-aquecimento : 15 min Cozimento : 3-5 min					

IMPORTANTE: para evitar danificar o aparelho, nunca exceda as quantidades máximas de ingredientes e líquidos indicadas no manual de instruções e nas receitas. Quando utiliza misturas com fermento (como bolos, quiche ou queques), não deve encher o recipiente mais do que metade.

DICAS

- Uma quantidade maior de alimento requer um tempo de preparação um pouco maior, uma quantidade menor de alimento requer um tempo de preparação um pouco menor.
- Se não tiver a certeza, pode abrir o cesto a qualquer momento da cozedura para verificar o progresso.
- Para tornar as suas batatas ainda mais estaladiças, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e agite para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo.
- Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Não prepare ingredientes muito gordurosos, como salsichas, na aparelho.
- Os alimentos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na aparelho.
- A quantidade ideal para a preparação de batatas fritas crocantes é de 700 gramas.
- Use uma massa pré-fabricada para preparar lanches com recheio de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque em uma forma que pode ser levada ao forno na cuba se quiser assar um bolo ou quiche, ou caso queira fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio.
- Você também pode usar a aparelho para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 160 °C por até 10 minutos.
- O tempo de cozedura pode ser ajustado dependendo da quantidade para reaquecer completamente os alimentos.

FAZENDO BATATA FRITA IN NATURA

Se deseja fazer batatas fritas in natura, siga as etapas abaixo.

1. Descasque as batatas e corte-as em palitos.
2. Mergulhe os palitos de batata em uma tigela com água por pelo menos 30 minutos, tire-os e seque-os com papel toalha.
3. Despeje 1 colher de sopa de azeite em uma tigela, coloque os palitos na parte superior e misture até os palitos serem revestidos com óleo.
4. Remova os palitos da tigela com os dedos ou um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo permaneça na tigela. Coloque os palitos na cuba.

Observação: Não incline a tigela para colocar todos os palitos no equipamento cuba de uma só vez, para evitar que o excesso de óleo acabe na parte inferior da panela.

5. Frite os palitos de batata de acordo com as instruções na seção 'Configurações'.

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

A panela e a cuba possuem um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

1. Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar. **Observação:** Retire a cuba para deixar a panela esfriar mais rapidamente.
2. Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.
3. Limpe a panela e a cuba com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Você pode usar um líquido tira gordura para remover a sujeira restante.

Observação: A cuba e grade são laváveis na máquina de lavar louça.

Atenção: Para o modelo com janela, é importante retirar o vidro externo e lavá-lo à mão para preservar o brilho e a procedência do vidro. As outras peças podem ser lavadas na lava-louças.

Para garantir uma conservação perfeita do aparelho, siga este procedimento de limpeza para o aparelho com janela:

- Pressione o botão localizado sob a pega do cesto.
- Deslize a janela externa para baixo. Lave à mão.
- Coloque o restante do cesto na máquina de lavar louça.
- Depois de lavar, volte a colocar a janela externa no aparelho deslizando-a para cima.

Dica: Se a sujeira estiver grudada no fundo da cuba e na grade, encha-as com água quente e um pouco de detergente. Deixe a cuba e a grade de molho por aproximadamente 10 minutos. Em seguida, enxague e seque.

4. Limpe o interior do equipamento com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
6. Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

ARMAZENAMENTO

1. Desconecte o aparelho e deixe esfriar.
2. Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

AMBIENTE

Não jogue o equipamento fora com lixo doméstico normal no final de sua vida útil, descarte-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente

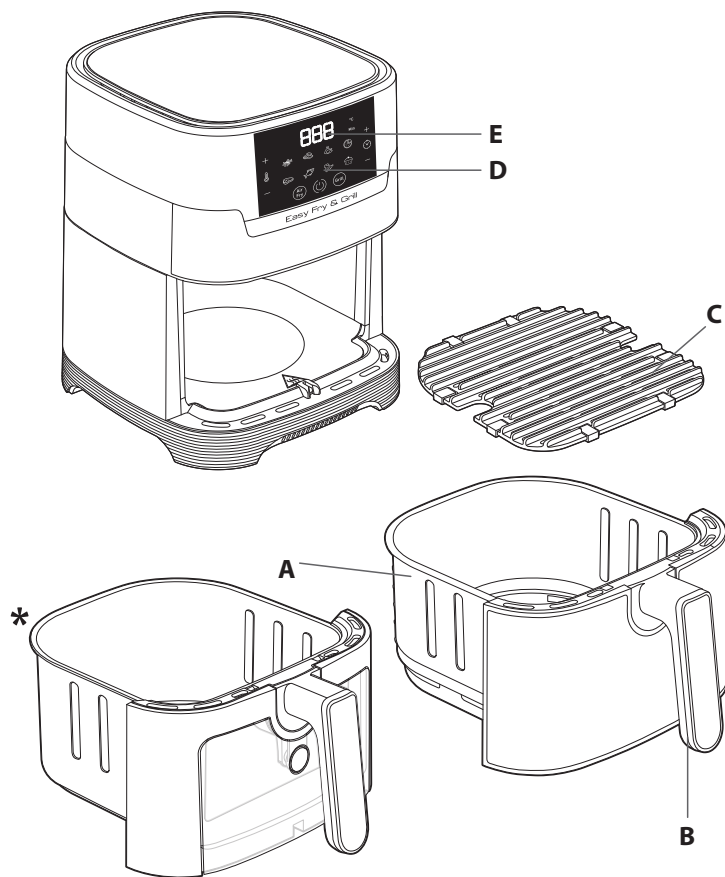
GARANTIA E SERVIÇO

Se precisar de serviços ou informações ou caso tenha um problema, visite o site da marca (veja a capa destas instruções de uso) ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente da marca em seu país. Você encontra seu número de telefone no folheto de garantia mundial.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se encontrar problemas no aparelho, visite o site da marca para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente em seu país

pt



*A seconda del modello

DESCRIZIONE

- A. Cestello
- B. Maniglia del cestello
- C. Griglia rimovibile

- D. Pannello touch screen digitale
- E. Display tempo/temperatura

MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

- | | |
|------------------------|------------|
| 1. Patatine fritte | 5. Carne |
| 2. Crocchette di pollo | 6. Pesce |
| 3. Pollo arrosto | 7. Verdure |
| 4. Pizza | 8. Dolce |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

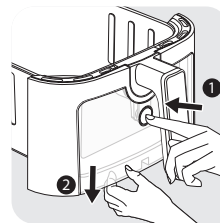
1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio.
2. Non rimuovere i cuscinetti in silicone della griglia.
3. Pulire accuratamente il cestello e la griglia rimovibile con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Nota: I cestelli e le griglie sono lavabili in lavastoviglie.

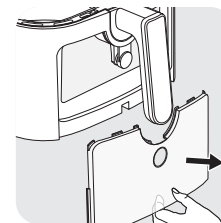
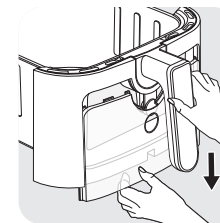
Avvertenza: per il modello con il vetro della ciotola: per preservare l'aspetto lucido origine del vetro, si consiglia di rimuoverlo e lavarlo a mano.

Per assicurare il mantenimento ottimale dell'apparecchio con vetro, attenersi alla seguente procedura di pulizia:

Premere il pulsante posizionato sotto la maniglia del recipiente

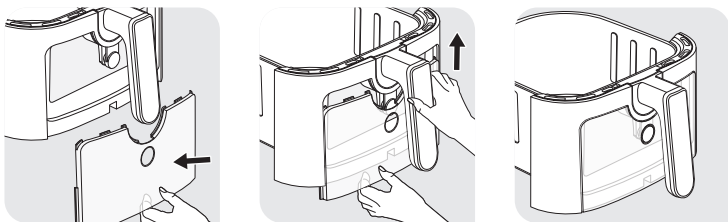


- Estrarre il vetro esterno facendolo scorrere verso il basso e lavarlo a mano



- Mettere il resto del recipiente in lavastoviglie

- Dopo averlo lavato, reinserire il vetro sull'apparecchio facendolo scorrere verso l'alto.



4. Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido. L'apparecchio funziona producendo aria calda. Non riempire il cassetto con olio o grasso per frittura.

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana da spruzzi d'acqua.
2. Inserire la griglia nella parte inferiore della ciotola, fino al fermo.
3. **Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.**
Non appoggiare nulla sull'apparecchio perché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.

IMPORTANTE: per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non posizionarlo in un angolo o sotto un pensile. È necessario lasciare uno spazio di almeno 15 cm intorno all'apparecchio per permettere all'aria di circolare.

USO DI UN SOLO CESTELLO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio è in grado di cuocere un'ampia varietà di ricette. I tempi di cottura degli alimenti principali sono indicati nella sezione «Guida alla cottura». Le ricette online ti aiutano a conoscere l'apparecchio.

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
2. Posizionare l'alimento nel cestello.
Nota: non superare mai la quantità massima indicata nella tabella (vedere la sezione «Guida alla cottura»), poiché ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.
3. Reinserire il cestello nell'apparecchio.
4. Per iniziare la cottura, è possibile scegliere tra la modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.

a. Se si sceglie la modalità di cottura preimpostata:

- Selezionare la modalità di cottura desiderata premendo l'icona corrispondente sul touch screen (queste modalità sono descritte in dettaglio nella sezione «Guida alla cottura»).
- Confermare la modalità di cottura premendo il pulsante . Il processo di cottura viene avviato.
- La cottura ha inizio. Sul display si alterneranno la temperatura e il tempo di cottura rimanente.

b. Se si scelgono le impostazioni manuali:

- Regolare la temperatura con i pulsanti e sul display digitale. Il termostato varia da 80 a 200 °C.
- Imposta quindi il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti e . È possibile impostare il timer tra 1 e 60 minuti.

- Premi il pulsante Start per iniziare la cottura con le impostazioni selezionate di tempo e temperatura. La cottura ha inizio. Sul display si alterneranno la temperatura e il tempo di cottura rimanente.

5. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.
6. È necessario scuotere alcuni alimenti a metà del tempo di cottura (vedere la sezione «Guida alla cottura»). Per eseguire questa operazione, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserire il recipiente nell'apparecchio e la cottura si riavvierà automaticamente.
7. Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
8. Controllare che il cibo sia pronto.
Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
9. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.
Attenzione: il cestello non deve mai essere capovolto con la griglia.
Attenzione: Dopo la cottura, la ciotola, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. non toccare il recipiente durante l'uso e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Il recipiente va tenuto esclusivamente per la maniglia.
10. Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.

UTILIZZO DELLA PIASTRA GRILL

1. Posizionare la griglia nel recipiente dell'apparecchio.
2. Premere , quindi premere sul display per selezionare la modalità Grill.
3. Avviare la modalità Grill premendo . In questo modo si avvia la fase di preriscaldamento (durata: 15 minuti).
4. Quando il timer emette il segnale, la fase di preriscaldamento è terminata e la temperatura ha raggiunto i 200 °C.
5. Il prodotto entra in modalità di mantenimento al caldo a 200 °C per 10 minuti. Estrarre la ciotola dall'apparecchio e poggiarla su una superficie resistente al calore.
Attenzione: il recipiente e la griglia sono molto caldi. Utilizzare un paio di pinze per posizionare gli alimenti sulla piastra grill
6. Posizionare gli alimenti sulla piastra grill e reinserire la ciotola nell'apparecchio.
7. Selezionare il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti e (vedere la sezione «Guida di cottura»).
8. Premere il tasto di avvio per iniziare la cottura. Sul display si alterneranno la temperatura e il tempo di cottura rimanente.
Nota: la carne deve essere girata a metà cottura.
L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.
9. Quando si sente il suono del timer, la cottura è terminata. Estrarre il cestello dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
10. Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
11. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

Attenzione: il cestello non deve mai essere capovolto con la griglia.

Attenzione: Dopo la cottura, la ciotola, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. non toccare il recipiente durante l'uso e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Il recipiente va tenuto esclusivamente per la maniglia.

DISIDRATAZIONE

1. Posizionare la griglia nella ciotola dell'apparecchio.
2. Premere , quindi impostare la temperatura  premendo i pulsanti  e  a 80 °CF sul display digitale.
3. Impostare quindi il tempo  di cottura desiderato pulsanti  e . È possibile impostare la durata da 1 ora a 4 ore.
4. Premere il tasto di avvio  per iniziare il processo di disidratazione. Sul display si alterneranno la temperatura selezionata e il tempo di cottura rimanente.
5. Quando si sente il suono del timer, la cottura è terminata. Estrarre la ciotola dall'apparecchio e poggiarla su una superficie resistente al calore.
6. Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
7. Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

Attenzione: il cestello non deve mai essere capovolto con la griglia.

Attenzione: Dopo la cottura, la ciotola, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. non toccare il recipiente durante l'uso e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Il recipiente va tenuto esclusivamente per la maniglia.

GUIDA ALLA COTTURA

La tabella seguente è utile per selezionare le impostazioni di base per gli alimenti che si desidera preparare.

Nota: i tempi di cottura riportati di seguito sono solo indicativi e possono variare a seconda della qualità e della quantità di patate utilizzate. Per gli altri alimenti, la dimensione, la forma e la marca possono influire sui risultati. Pertanto, potrebbe essere necessario regolare leggermente il tempo di cottura.

      					
Patate e patatine fritte					
Patatine fritte surgelate (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g		15 - 25 min	180°C	
Patatine fritte fatte in casa (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C	 Aggiungere 1 cucchiaino di olio
Patate surgelate a spicchi	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C	 Aggiungere 1 cucchiaino di olio
Carne e pollame					
Carne	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C	
Filetti di petto di pollo (disossati)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C	
Pollo intero	1000 g		60 min	200°C	
Pesce					
Filetto di salmone	350 g		15 - 17 min	140°C	
Gamberetti	12 pezzi		4 min	170°C	
Spuntini					
Crocchette di pollo surgelate	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C	
Ali di pollo	300 g		16 - 20 min	200°C	
Bastoncini al formaggio surgelati	125 g (5 pezzi)		7 - 9 min	180°C	
Anelli di cipolla congelati	200 g (10 pezzi)		8 - 10 min	200°C	
Pizza	400 g		7 min	190°C	
Verdure	300 - 700 g		16 - 20 min	200°C	
Cottura al forno					
Muffin	7 pezzi		15 - 18 min	180°C	Utilizzare una placca da forno/ pirofila da forno**
Torte al cioccolato	300 g		30 min	160°C	
Disidratazione					
Mela a fette	1-2 pezzi		4 h	80°C	

*Agitare a metà cottura

**Posizionare la tortiera/pirofila da forno nel recipiente.

     					
Grill					
			15 min		
Carne	250 g	 200°C	Preriscaldamento: 15 min Cottura: 6-8 min		 Per un sapore migliore, si possono aggiungere olio, erbe aromatiche e sale. A metà cottura, è possibile rigirare l'alimento.
Salsicce	400 g	 200°C	Preriscaldamento: 15 min Cottura: 10-12 min		 Per un sapore migliore, si possono aggiungere olio, erbe aromatiche e sale. A metà cottura, è possibile rigirare l'alimento.
Verdure	300 g	 200°C	Preriscaldamento: 15 min Cottura: 10 min		
Filetto di pesce	200 g	 200°C	Preriscaldamento: 15 min Cottura: 3-5 min		

IMPORTANTE: per evitare di danneggiare l'apparecchio, non superare mai le quantità massime di ingredienti e liquidi indicate nel manuale di istruzioni e nella ricette. Quando si utilizzano impasti che lievitano (ad esempio per torte, quiche o muffin) il piatto da forno non deve essere riempito oltre la metà.

SUGGERIMENTI

- Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori.
- Agitando gli alimenti a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.
- Per rendere le patate ancora più croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantità di olio prima di cuocerle e agitarle per coprirle in modo uniforme. Consigliamo 14 ml di olio.
- Gli snack che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nell'apparecchio.
- La quantità ottimale consigliata per la cottura delle patatine fritte è 700 grammi.
- Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice.
- Posizionare una teglia da forno nella ciotola dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere alimenti delicati o farciti. Si può usare una teglia da forno in silicone, acciaio inox, alluminio, terracotta.
- L'apparecchio può anche essere utilizzato per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura su 160 °C per un massimo di 10 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato in base alla quantità di alimenti in modo da riscaldarli completamente.

PATATINE FATTE IN CASA

Se si desidera preparare patatine fatte in casa, seguire i passaggi riportati di seguito.

- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura. Pelare le patate e tagliarle in patatine di uguale spessore.
- Immergere le patatine in una ciotola di acqua fredda per almeno 30 minuti, scolarle e asciugarle con un canovaccio pulito e altamente assorbente. Quindi tamponarle con carta da cucina. Le patatine devono essere completamente asciutte prima della cottura.
- Versare 1 cucchiaino di olio (vegetale, di girasole o di oliva) in un recipiente asciutto, mettere le patatine sopra e mescolarle fino a ungerle completamente.
- Togliere le patatine dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga all'interno della ciotola. Versare le patatine nel recipiente.
Nota: non versare la ciotola con le patatine unte direttamente nel recipiente in una sola volta, altrimenti l'olio in eccesso finirà sul fondo del recipiente.
- Friggere le patatine seguendo le istruzioni nella sezione Guida alla cottura.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

La ciotola e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

- Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.
Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.
- Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Nota: la ciotola e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.

Avvertenza: per il modello con il vetro della ciotola: per preservare l'aspetto lucido origine del vetro, si consiglia di rimuoverlo e lavarlo a mano.

Per assicurare il mantenimento ottimale dell'apparecchio con vetro, attenersi alla seguente procedura di pulizia:

- Premere il pulsante posizionato sotto la maniglia del recipiente
- Estrarre il vetro esterno facendolo scorrere verso il basso e lavarlo a mano
- Mettere il resto del recipiente in lavastoviglie
- Dopo averlo lavato, reinserire il vetro sull'apparecchio facendolo scorrere verso l'alto.

Suggerimento: se la sporcizia rimane attaccata sul fondo del recipiente e sulla griglia, riempirli con acqua calda e del detersivo per piatti. Lasciare il recipiente e la griglia immersi per circa 10 minuti, quindi sciacquarli e asciugarli.

- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e un panno umido.
- Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola asciutta per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

CONSERVAZIONE

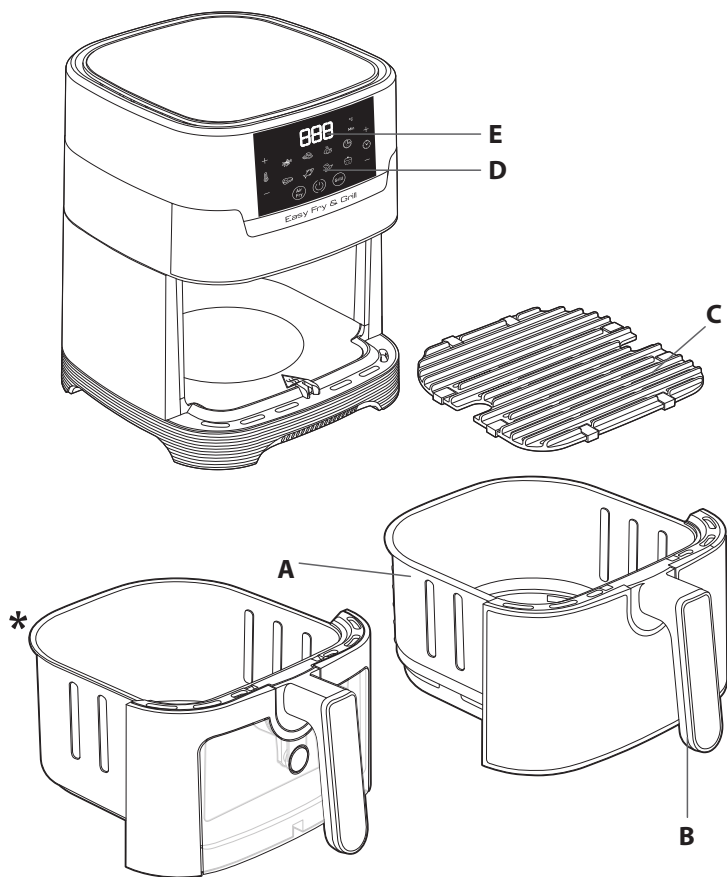
1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

GARANZIA E ASSISTENZA

Per assistenza, informazioni o se si verificano problemi, visitare il sito Web dell'azienda produttrice oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente un centro assistenza clienti, rivolgersi al rivenditore di zona.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi con l'apparecchio, visitare il sito Web dell'azienda produttrice (vedere la pagina di copertina del presente Manuale) per un elenco delle domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.



*Ανάλογα με το μοντέλο

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A. μπολ
- B. Λαβή μπολ
- C. Αποσπώμενη σχάρα

- D. Ψηφιακή οθόνη αφής
- E. Οθόνη χρόνου/θερμοκρασίας

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- | | |
|----------------------|--------------|
| 1. Τηγανητές πατάτες | 5. Κρέας |
| 2. κοτομπουκιές | 6. Ψάρι |
| 3. Κοτόπουλο | 7. Λαχανικά |
| 4. Πίτσα | 8. Επιδόρπιο |

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

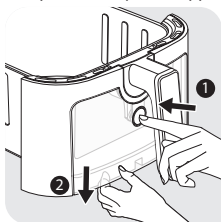
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας, Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή.
- Μην αφαιρείτε τα επιθέματα σιλικόνης από το πλέγμα.
- Καθαρίστε σχολαστικά τον κάδο και τις αποσπώμενες σχάρες με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπουνι και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Σημείωση: Οι κάδοι και οι σχάρες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

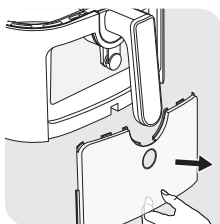
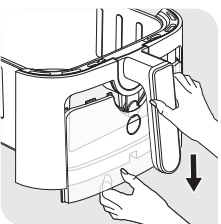
Προειδοποίηση: Για το μοντέλο με το γυάλινο παράθυρο του μπολ: για να διατηρήσετε τη γυαλιστερή εμφάνιση και την ποιότητα του γυαλιού, σας συνιστούμε να το αφαιρείτε και να το πλένετε στο χέρι.

Για να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη διατήρηση της συσκευής, ακολουθήστε την ακόλουθη διαδικασία καθαρισμού για τη συσκευή με παράθυρο:

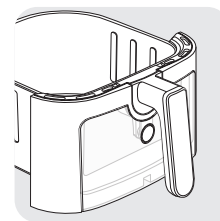
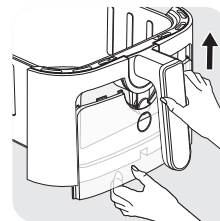
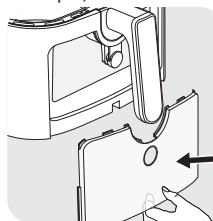
- Πατήστε το κουμπί που βρίσκεται κάτω από το χερούλι του μπολ



- Σύρετε το εξωτερικό παράθυρο προς τα κάτω. Πλύνετε το στο χέρι



- Τοποθετήστε το υπόλοιπο μπολ στο πλυντήριο πιάτων
- Μετά το πλύσιμο, τοποθετήστε ξανά το εξωτερικό παράθυρο στη συσκευή σύμφωνα με το προς τα επάνω.



- Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή λίπος για τηγανίσμα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
- Εισαγάγετε τη σχάρα στη βάση του μπολ, μέχρι το τέρμα.
- Μην γεμίζετε το συρτάρι με λάδι ή άλλο υγρό.**
Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Κάτι τέτοιο εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος σε ζεστό αέρα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να μην υπερθερμανθεί η συσκευή, μην την τοποθετείτε σε γωνίες ή κάτω από τουλάπια στερεωμένα στον τοίχο. Θα πρέπει να αφήνεται ένα κενό τουλάχιστον 15 εκ. γύρω από τη συσκευή, ώστε να κυκλοφορεί ο αέρας.

ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟΣ ΕΝΟΣ ΚΑΔΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η συσκευή μπορεί να προετοιμάσει μια μεγάλη ποικιλία συνταγών. Οι χρόνοι μαγειρέματος για βασικά πιάτα παρέχονται στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής». Οι ηλεκτρονικές συνταγές σας βοηθούν να εξοικειωθείτε με τη συσκευή.

- Βάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος στην πρίζα.
- Τοποθετήστε το φαγητό στον κάδο.

Σημείωση: Ποτέ να μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στον πίνακα (ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»), καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα.

- Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
- Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.

a. Αν επιλέξετε μια προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος:

- Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το αντίστοιχο εικονίδιο στην οθόνη αφής. Αυτές οι λειτουργίες περιγράφονται λεπτομερώς στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».
- Επιβεβαιώστε τη λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το κουμπί (⏸). Έτσι θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

- Το μαγείρεμα ξεκινά. Η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.

b. Αν επιλέξετε μη αυτόματες ρυθμίσεις:

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία (Ⓐ) με τα κουμπιά (+) και (-) στην ψηφιακή οθόνη. Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται από 80°C έως 200°C.
- Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος (Ⓜ) πατώντας τα κουμπιά (+) και (-). Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 1 και 60 λεπτών.
- Πατήστε το κουμπί «ENAPΞH» για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου. Το μαγείρεμα ξεκινά. Η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.
- 5. Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του κάδου.
- 6. Κάποιες συνταγές απαιτούν το ανακάτεμα του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (ανατρέξτε την ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Για να ανακατέψετε το φαγητό, κρατήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε το μπουλ από τη συσκευή και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, στρώστε ξανά το μπουλ μέσα στη συσκευή και το (Ⓜ) μαγείρεμα θα ξεκινήσει και πάλι αυτόματα.
- 7. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπουλ από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
- 8. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει.
Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπουλ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
- 9. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπουλ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπουλ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα.

Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το μπουλ, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε. Μην αγγίζετε το μπουλ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπουλ μόνο από τη χειρολαβή.

- 10. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας φαγητού.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- 1. Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος στο μπουλ της συσκευής.
- 2. Πατήστε το (Ⓜ), και, στη συνέχεια, πατήστε το (Ⓐ) στην οθόνη για να επιλέξετε τη λειτουργία GRILL (ΨΗΣΙΜΟ).
- 3. Ενεργοποιήστε τη λειτουργία GRILL (ΨΗΣΙΜΟ) πατώντας το (Ⓜ). Με αυτόν τον τρόπο, θα ξεκινήσει η φάση προθέρμανσης (χρόνος: 15 λεπτά).
- 4. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η φάση προθέρμανσης έχει ολοκληρωθεί και η θερμοκρασία έχει φτάσει τους 200°C.
- 5. Το προϊόν μεταβαίνει σε λειτουργία θερμοδιακόπτη στους 200°C για 10 λεπτά. Βγάλτε το μπουλ από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.

Προσοχή: Το μπουλ και η σχάρα ψησίματος είναι πολύ ζεστά. Χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να τοποθετήσετε το φαγητό στην πλάκα ψησίματος.

- 6. Τοποθετήστε το φαγητό στην πλάκα ψησίματος και επανατοποθετήστε το μπουλ στη συσκευή.
- 7. Επιλέξτε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά (+) και (-) (βλ. ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»).
- 8. Πατήστε το κουμπί «ENAPΞH» (Ⓜ) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. Η θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.

Σημείωση: Πρέπει να γυρίζετε τα κομμάτια κρέατος στα μισά του μαγειρέματος.

Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του κάδου.

- 9. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε τον κάδο από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
 - 10. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει. Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπουλ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
 - 11. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπουλ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπουλ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.
- Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα.**
Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το μπουλ, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε. Μην αγγίζετε το μπουλ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπουλ μόνο από τη χειρολαβή.

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

- 1. Τοποθετήστε τη σχάρα στο μπουλ της συσκευής.
 - 2. Πατήστε (Ⓜ), στη συνέχεια ρυθμίστε τη θερμοκρασία (Ⓐ) πατώντας τα κουμπιά (-) και (+) έως τη θερμοκρασία 80°C στην ψηφιακή οθόνη.
 - 3. Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί (Ⓜ) και (-). Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο από 1 ώρα έως 4 ώρες.
 - 4. Πατήστε το κουμπί «ENAPΞH» (Ⓜ) για να ξεκινήσει η διαδικασία αποξήρανσης. Η επιλεγμένη θερμοκρασία και ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος θα εμφανίζονται εναλλάξ στην οθόνη.
 - 5. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπουλ από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.
 - 6. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει. Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπουλ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.
 - 7. Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπουλ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπουλ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.
- Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα.**
Προσοχή: Μετά το μαγείρεμα, το μπουλ, η σχάρα και το φαγητό θα καίνε. Μην αγγίζετε το μπουλ κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το μπουλ μόνο από τη χειρολαβή.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ο παρακάτω πίνακας σάς βοηθάει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα πιάτα που θέλετε να δημιουργήσετε.

Σημείωση: Οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι απλώς ενδεικτικοί και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποικιλία και τη δόση από πατάτες που χρησιμοποιείτε. Για άλλες τροφές, το μέγεθος, το σχήμα και η μάρκα μπορεί να επηρεάσουν τα αποτελέσματα. Επομένως, ενδέχεται να πρέπει να προσαρμόσετε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος.

		MENU				i
Πατάτες και τηγανητές πατάτες						
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g		15 - 25 min	180°C		
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		Προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι
Κρέας και πουλερικά						
Μπριζόλα	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C		
Στήθος κοτόπουλο (χωρίς κόκαλα)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C		
Ολόκληρο κοτόπουλο	1000 g		60 min	200°C		
Ψάρι						
Φιλέτο σολομού	350 g		15 - 17 min	140°C		
Γαρίδες	12 κομμάτια		4 min	170°C		
Σνακ						
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C		
Φτερούγες κοτόπουλου	300 g		16 - 20 min	200°C		
Παγωμένες τυροκροκέτες	125 g (5 κομμάτια)		7 - 9 min	180°C		
Κατεψυγμένες ροδέλες κρεμμυδιού	200 g (10 κομμάτια)		8 - 10 min	200°C		
Πίτσα	400 g		7 min	190°C		
Λαχανικά	300 - 700 g		16 - 20 min	200°C		
Ψήσιμο						
Ατομικά κέικ/μάφιν	7 κομμάτια		15 - 18 min	180°C		Χρησιμοποιήστε ένα ταψί/ταψάκι φούρνου**
Κέικ σοκολάτας	300 g		30 min	160°C		
Αποξήρανση						
Μήλα σε φέτες	1-2 κομμάτια		4h	80°C		

* Ανακινήστε στη μέση του μαγειρέματος.

**τοποθετήστε τη φόρμα για κέικ / το ταψάκι φούρνου στο μπουλ.

		MENU				i
Πρόγραμμα ψήσιματος						
= ↑			15 min			
Κρέας	250 g	200°C	Προθέρμανση: 15 min Χρόνος: 6-8 min			Μπορείτε να προσθέσετε λάδι, αρωματικά βότανα και αλάτι για περισσότερη γεύση. Στα μισά του μαγειρέματος, μπορείτε να ανακατέψετε το φαγητό.
Λουκάνικα	400 g	200°C	Προθέρμανση: 15 min Χρόνος: 10-12 min			Μπορείτε να προσθέσετε λάδι, αρωματικά βότανα και αλάτι για περισσότερη γεύση. Στα μισά του μαγειρέματος, μπορείτε να ανακατέψετε το φαγητό.
Λαχανικά	300 g	200°C	Προθέρμανση: 15 min Χρόνος: 10 min			
Φιλέτο ψαριού	200 g	200°C	Προθέρμανση: 15 min Χρόνος: 3-5 min			

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε την πρόκληση φθοράς στη συσκευή σας, ποτέ να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες συστατικών και υγρών που αναγράφονται στο εγχειρίδιο οδηγιών και στις συνταγές. Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φουσκώνουν (όπως για κέικ, κικ ή μάφιν), η φόρμα δεν πρέπει να γεμίζει πάνω από το μισό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Οι μικρότεροι μεγέθους τροφές απαιτούν κάπως λιγότερο χρόνο μαγειρέματος, συγκριτικά με τις μεγαλύτερου μεγέθους τροφές.
- Η ανακίνηση τροφών μικρότερου μεγέθους στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να αποτρέψει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Για να κάνετε τις πατάτες ιδιαίτερα τραγανές, δοκιμάστε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού πριν από το μαγείρεμα και ανακατέψτε για να καλύψετε ομοιόμορφα τις πατάτες. Συνιστούμε 14ml λάδι.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 700 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο μπουλ της συσκευής εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πυρίμαχο σκεύος από σιλικόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή τερακότα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ξαναζεστάνετε φαγητό. Για να ζεστάνετε φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 °C για έως και 10 λεπτά. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού για να ξαναζεστάνετε πλήρως το φαγητό.

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Αν θέλετε να φτιάξετε σπιτικές τηγανητές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

1. Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που ενδείκνυται για τηγάνισμα. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε φέτες ίδιου πάχους.
2. Μουλιάστε τα μπιστουλάκια πατάτας σε ένα μπολ με κρύο νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, στραγγίξτε τα και στεγνώστε τα με μια καθαρή, πολύ απορροφητική πετσέτα. Στη συνέχεια, ταμπονάρετε με χαρτί κουζίνας. Οι πατάτες πρέπει να είναι πολύ καλά στεγνωμένες πριν από το μαγείρεμα.
3. Ρίξτε 1 κουταλιά σούπας λάδι (φυτικό, ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο) σε ένα στεγνό μπολ, προσθέστε τις κομμένες πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν με το λάδι.
4. Βγάλτε τις κομμένες πατάτες από το μπολ με το χέρι ή με ένα κουζινικό σκέυος, έτσι ώστε το επιπλέον λάδι να παραμείνει στο μπολ. Τοποθετήστε τις κομμένες πατάτες στο μπολ.

Σημείωση: Μην αδειάσετε το δοχείο με τις κομμένες πατάτες απευθείας στο μπολ, γιατί το επιπλέον λάδι θα καταλήξει στον πυθμένα του μπολ.

5. Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Το μπολ και η σχάρα διαθέτουν αντικολητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά κουζινικά σκεύη ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού για να τα καθαρίσετε, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να φθείρει την αντικολητική επικάλυψη.

1. Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
Σημείωση: Αφαιρέστε το μπολ για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
3. Καθαρίστε το μπολ και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπουνί και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.

Σημείωση: Το μπολ και η σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Προειδοποίηση: Για το μοντέλο με το γυάλινο παράθυρο του μπολ: για να διατηρήσετε τη γυαλιστερή εμφάνιση και την ποιότητα του γυαλιού, σας συνιστούμε να το αφαιρείτε και να το πλένετε στο χέρι.

Για να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη διατήρηση της συσκευής, ακολουθήστε την ακόλουθη διαδικασία καθαρισμού για τη συσκευή με παράθυρο:

- Πατήστε το κουμπί που βρίσκεται κάτω από το χερούλι του μπολ
- Σύρετε το εξωτερικό παράθυρο προς τα κάτω. Πλύνετε το στο χέρι
- Τοποθετήστε το υπόλοιπο μπολ στο πλυντήριο πιάτων
- Μετά το πλύσιμο, τοποθετήστε ξανά το εξωτερικό παράθυρο στη συσκευή σύροντάς το προς τα επάνω.

Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα στον πυθμένα του μπολ και στη σχάρα, γεμίστε τα με ζεστό νερό και λίγο υγρό σαπουνί. Αφήστε το μπολ και τη σχάρα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε.

4. Σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα υγρό πανί.
5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα στεγνό βουρτσάκι καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
6. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Βγάλτε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Αν χρειαστείτε σέρβις ή πληροφορίες ή αν έχετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της επωνυμίας στη χώρα σας. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας, επισκεφθείτε τον τοπικό αντιπρόσωπο της επωνυμίας.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν συναντήσετε προβλήματα με τη συσκευή, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας (βλ. εξώφυλλο αυτού του εγχειριδίου) για να δείτε τον κατάλογο συχνών ερωτήσεων ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας.

