

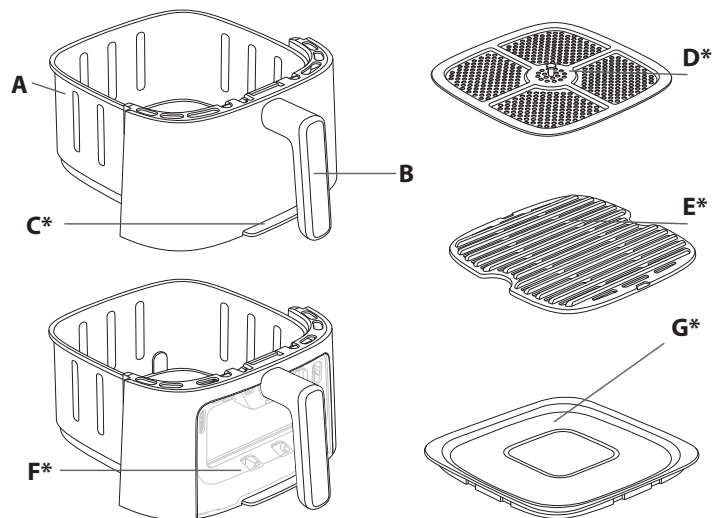
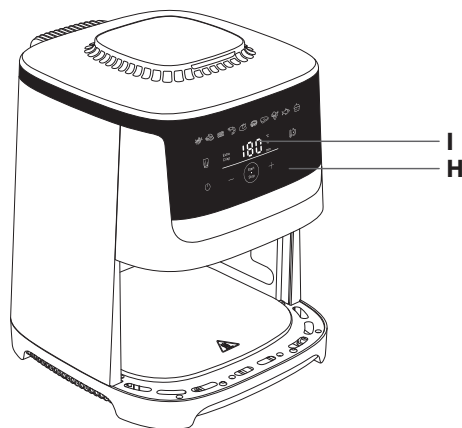


EASY FRY™ SILENCE

www.tefal.com
www.moulinex.com



Online recipes



*depending on model

DESCRIPTION

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A. Drawer | F. Detachable front with viewing window* |
| B. Drawer handle | G. Storage lid* |
| C. Detachable front* | H. Digital touchscreen panel |
| D. Removable grid* | I. Time/temperature display |
| E. Removable die-cast grill grid* | |

AUTOMATIC COOKING MODES

- | | |
|-----------------------|---------------|
| 1. Fries | 6. Pizza |
| 2. Nuggets | 7. Steak |
| 3. Bacon / Beef bacon | 8. Vegetables |
| 4. Prawns | 9. Fish |
| 5. Roasted chicken | 10. Desserts |

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 drawer.
3. Thoroughly clean the drawer and the removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: the drawer and the grid are dishwasher safe.

Warning for detachable front model : to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand.

For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass.

4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth. The appliance works by producing hot air.

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 drawer, up to the stop.
3. **Do not fill the drawer 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 15 cm / 6 inches should be left around the appliance to allow air to circulate.

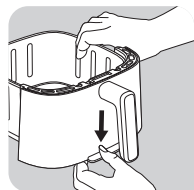
DETACHABLE FRONT*

With our new system Easy Clean & Store system, you can easily separate the front of the drawer and the drawer itself.

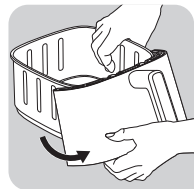
- Clean easily your appliance and save space in your dishwasher
- Store your leftovers thanks to the in-pack lid.

*depending on model

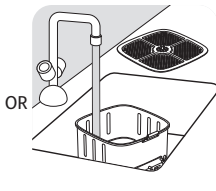
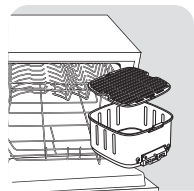
To save space in your dishwasher and ensure optimal preservation of the appliance, follow this cleaning procedure for the model with detachable front.



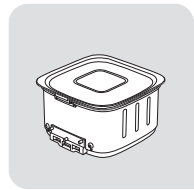
- Push the button located on the bottom of the drawer down



- Remove the hook from its location. The removable front comes off.



- Place the drawer in the dishwasher or wash it by hands without the front that you can replug on the appliance.

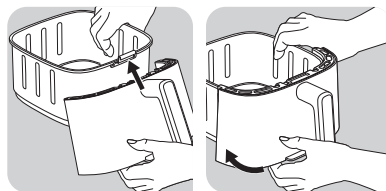


- OR place the storage lid on the drawer to keep your leftovers in your fridge.

Watch out : Do not attach the lid if the drawer is still hot.

Cleaning the detachable front and plug it back to the drawer

- Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge.
- After washing and thoroughly drying the outer front:
 1. Clip the top of the front into the hook of the drawer.
 2. Clip the bottom of the front until you hear a 'click'.



To reheat the leftovers, remove the lid from the drawer and replace the front on the drawer.

- Press and to set 160°C.
- Then, press to set 10 minutes with the and buttons.

CAUTION! Never use the appliance without the drawer. Always clip the front panel back onto the bowl before cooking.

USING THE APPLIANCE

Warning: Make sure you run your air fryer empty the first time you use it (without any accessories inside) to eliminate any manufacturing residue and new smell. Slight smoke may emanate from the chimney when first lit.

The appliance can cook a large range of foods. 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 drawer.

Note: Never fill the drawer beyond 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 drawer back into the appliance.
4. Press to switch on the appliance.
5. To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode and the manual settings.

a. If choosing automatic cooking mode:

- Press to display the cooking mode.
- Then press on the screen to select the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
- If needed, adjust the cooking time by pressing the and adjusting the time with the and buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
- You can also adjust the temperature with the and buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-220°C.
- Press 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.
- **Note :** During cooking, you can adjust the cooking time and the temperature by pressing .

b. If choosing manual settings:

- Adjust the temperature with the and buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-220°C.

- Then set the desired cooking time  by pressing  and  buttons. The timer can be set for between 1 and 60 minutes.
- Press  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.

c. Pause or stop cooking:

- Simply press the  button to pause cooking. To resume cooking, press the button again.
 - Make a long press to the  button to stop cooking. As the appliance cools, it continues to ventilate.
6. Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
 7. Some food will require shaking halfway through the cooking time (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer back into the appliance, the appliance restarts automatically. For Fries, we recommend to shake after 15 minutes of cooking, then we advise you to do a second shake when there are 10 minutes of cooking time remaining.
 8. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
 9. Check if the food is ready.
If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
 10. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.
Caution: The drawer should never be turned up side down with the grid.
Caution: After hot air frying, the drawer, the grid and the food are very hot. Do not touch the drawer during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the drawer by the handle.
 11. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

USING EXTRA CRISP MODE

- This mode is only active for Fries' mode and Manual mode. When activating the extra crisp option, the appliance operates at high speed and provides even better crispy results.
Note: this cooking mode boosts the rotating fan of your appliance.
 - This function must be activated before the start of cooking.
 - The extra crisp function allows you to make your ingredients crispier with the same cooking time. This function can also save you 3 minutes on your cooking time, with cooking results identical to cooking without the option. If you'd rather save time than crisp up, reduce the cooking time by 3 minutes after activating the function.
1. Place the food in the drawer of the appliance.
 2. Press , then press  on the screen to display the  cooking mode or Manual mode.
 3. Press . When this mode is activated, it appears in orange in the screen.
 4. If needed, adjust the cooking time by pressing  and  buttons (see section 'Cooking guide').
 5. Press the Start button  to launch the cooking. The temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.

HOW TO COOK LIKE A GRILL?



The appliance comes with a die cast grill grid with non stick coating.

To cook in grill mode, preheat the air fryer in manual mode for 15 minutes at 220°C before inserting your ingredients, then select the preset program you want. The grill grid allows you to sear any type of food to perfection.

DEHYDRATION

1. Place the grid in the drawer of the appliance.
2. Press , then adjust the temperature  by pressing  and  button from 40°C to 70°C on the digital screen.
3. Then set the desired cooking time  by pressing  and  button. You can set the timing from 1 hour to 10 hours.
4. Press the Start button  to launch the dehydration process. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
5. When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
6. 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.
7. When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

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

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

YOGHURT

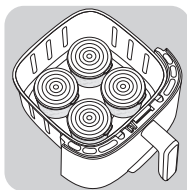
A set of 8 jars is available as accessory sold separately.



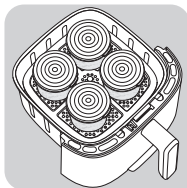
Preparation for 8 jars of yoghurts:

- Add 1L of whole UHT milk at regular temperature into a mixing bowl.
- Then add the sachet of lactic ferments (2g) and mix well.
- Put the mixture into the 8 glass jars and close with the lid

Note: Yoghurts must be cooked with the lids on the jars.



- Remove the grid of the appliance's drawer when cooking yoghurts.
- Place 4 jars in the drawer.



- Place the grid and put above 4 more jars.

- Press , then adjust the temperature by pressing  button to 40°C.
- Then set the cooking time by pressing  button. Set the timing to 8 hours.
- Press the Start button  to launch the cooking process.

Caution : After cooking, the drawer, the jars and the grid are hot.

Note : If you think that the texture of your yoghurt is too liquid, you have 2 options :

- Increase the temperature by 5°C
- Extend the cooking time by 1 hour or 2 hours.

DELAYED START

In manual mode and for certain automatic programs (all programs except French Fries, Meat and Fish mode), you have the option to delay the start of the cooking. Start of cooking can be delayed from 30 minutes to a maximum of 4 hours. To do this:

- Before launching the cooking, make a long press on  button.
- Use the  and  buttons to set the time at which you want cooking to start,
- Then press "Start".

Warning: Delayed start can present a health risk for some ingredients - we strongly advise against any delayed start on foods such as meat or fish, with the exception of roast chicken.

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.

						
Potatoes & fries						
Frozen chips (10 mm x 10 mm standard thickness)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 shakes	The more you shake the better is the cooking result. If you want to reduce cooking time or to have crispier results, you can activate the extra crisp function.
Homemade Fries (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 shakes	
Frozen potato wedges	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 shakes	Add 1 tablespoon of oil
Meat & Poultry						
Rib steak	1 - 2 pieces		6 - 10 min	200°C		Flip at 2 mn before ending
Chopped steak	1 - 4 pieces		6 - 10 min	200°C		Flip at mid-cooking
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 600 g		16 min	180°C		Flip at mid-cooking
Chicken (whole)	1500 g		60 min	180°C		
Bacon / Beef bacon	1 - 9 tranches		8 min	200°C		Flip at mid-cooking
Fish						
Salmon fillet	4 pieces		15 - 17 min	140°C		
Prawns	24 pieces		6 min	170°C		
Snacks						
Frozen chicken nuggets	1 - 10 pieces		8 - 15 min	200°C		
Frozen chicken wings	1 - 10 pieces		16 - 20 min	180°C		
Frozen cheese sticks	1 - 10 pieces		7 - 9 min	180°C		
Frozen onion rings	10 pieces		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 slices)		7 min	190°C		
Zucchini	400 - 700 g		15 min	180°C		
Baking						
Muffins	1 - 6 pieces		15 - 18 min	180°C		Use a baking tin/oven dish**
Cake	300 g		23 min	160°C		
Dehydration						
Sliced apples	1-2 pieces		4 h	80°C		
Yoghurt						
Natural yoghurt	8 jars***		8 h	40°C		

* Shake halfway through cooking.

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

*** correspond to the brand jars sold as accessory.

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.

Caution: risk of overcooking if the temperature is not respected.

TIPS

- Smaller food usually requires a slightly shorter cooking time than larger size foods. If you are unsure, you can open the drawer at any point of cooking to check progress.
- 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 potato.
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 600 grams.
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's drawer 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 drawer with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the drawer. Place the chips in the drawer.
Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the drawer in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the drawer.
5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The drawer 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 main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

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

2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the drawer 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 drawer and the grid are dishwasher safe.

Warning for detachable front model : to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand.

For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass.

Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the drawer and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the drawer 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

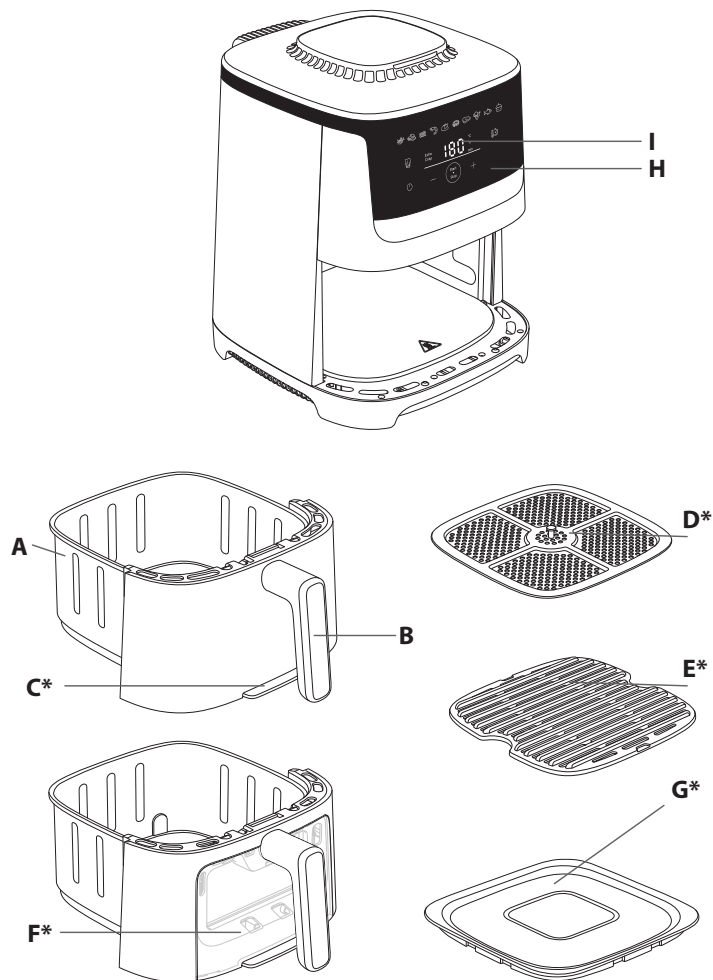
1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.

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 | F. Façade amovible avec fenêtre* |
| B. Poignée de la cuve | G. Couverture de conservation* |
| C. Façade amovible* | H. Ecran numérique tactile |
| D. Grille amovible* | I. Affichage temps de cuisson/température |
| E. Grille «Grill» amovible* | |

MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- | | |
|---------------------------|--------------|
| 1. Frites | 6. Pizza |
| 2. Nuggets / croquettes | 7. Steak |
| 3. Bacon / Bacon de boeuf | 8. Légumes |
| 4. Crevettes | 9. Poisson |
| 5. Poulet rôti | 10. Desserts |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez attentivement les consignes de sécurité et le mode d'emploi et conservez-les soigneusement.

- Retirez tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil.
- Ne retirez pas les patins en silicone de la cuve.
- 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 façade amovible, il est important de laver à la main la façade pour assurer une conservation optimale du produit.

Attention : Pour le modèle avec façade amovible avec fenêtre, le lavage de la façade à la main permet de préserver l'aspect d'origine et la brillance de la vitre. Les autres pièces sont lavables au lave-vaisselle.

- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
- Insérez la grille au fond de la cuve, jusqu'à la butée.
- 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.

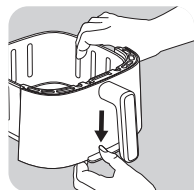
*selon modèle

FAÇADE AMOVIBLE*

Avec notre nouveau système EASY CLEAN & STORE, vous pouvez facilement séparer la façade de la cuve et la cuve elle-même.

- Nettoyez facilement votre produit et gagnez de la place dans votre lave-vaisselle
- Conservez vos restes grâce au couvercle intégré.

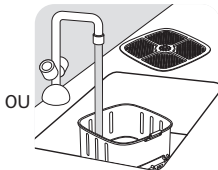
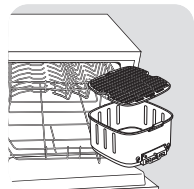
Pour gagner de la place dans votre lave-vaisselle et assurer une conservation optimale de l'appareil, suivez ces procédures de nettoyage pour le modèle avec façade amovible:



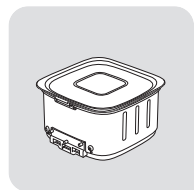
- Poussez sur le bouton situé sous la cuve vers le bas.



- Retirez le crochet de son emplacement. La façade se détache.



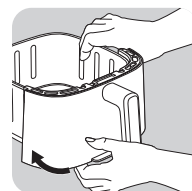
- Placez-la cuve et la grille au lave-vaisselle ou lavez-la à la main sans la façade.



- OU Placez le couvercle de conservation sur la cuve pour conserver vos restes dans votre réfrigérateur.
- Attention : Ne manipulez pas le couvercle si la cuve est encore chaude.

Nettoyer la façade amovible et la remettre sur la cuve :

- Lavez soigneusement la façade amovible à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.
- Après avoir lavé à la main et soigneusement séché la façade extérieure:
 1. Clipsez le haut de la façade dans le crochet de la cuve.
 2. Poussez le bas de la façade jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



Pour réchauffer les restes, retirez le couvercle de la cuve et remplacez la façade sur le bol.

- Appuyez sur et sur le bouton pour régler 160°C.
- Ensuite, appuyez sur pour régler 10 minutes avec les boutons et bouton

Attention : Ne jamais utiliser le produit sans la cuve. Toujours reclipser la façade sur la cuve avant cuisson.

MODE D'EMPLOI DE L'APPAREIL

Attention : faites fonctionner votre air fryer à vide (sans aucun accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf. Attention, une légère fumée peut s'échapper lors de la première mise en marche.

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 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. Appuyez sur pour allumer l'appareil.
5. 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 pour afficher les modes de cuisson.
- Appuyez sur jusqu'à choisir le menu automatique souhaité (explication des modes dans la section « Réglages »).
- Il est possible d'ajuster le temps de cuisson en appuyant sur la touche et en réglant avec les boutons et de l'écran numérique. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
- Vous pouvez ajuster la température en appuyant sur les boutons et de l'écran numérique. Le thermostat varie de 40 à 220°C.

- Appuyez sur le bouton  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.
- Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez régler le temps de cuisson et la température en appuyant sur .

b. En choisissant un réglage manuel :

- Réglez la température  en appuyant sur les boutons  et  de l'écran numérique. Le thermostat varie de 40 à 220°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  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.

c. Mettre en pause ou arrêter la cuisson :

- Appuyez simplement sur le bouton  pour mettre en pause la cuisson. Pour reprendre la cuisson, appuyez à nouveau sur le même bouton.
 - Pour arrêter la cuisson, appuyez longuement sur le bouton . En refroidissant, l'appareil continue à ventiler.
6. Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
 7. 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. Pour les frites, nous recommandons de secouer la cuve après 15 minutes de cuisson, puis à 10 minutes de cuisson restantes. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil, l'appareil se relance automatiquement.
 8. 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.
 9. 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.
 10. 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.

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

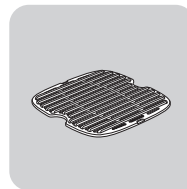
UTILISATION DU MODE EXTRA CRISP

- Ce mode n'est actif que pour le mode Frites et le mode Manuel. Lors de l'activation de l'EXTRA CRISP, l'appareil fonctionne à vitesse élevée et offre des performances de cuisson encore plus croustillantes.
- Remarque : ce mode de cuisson booste le ventilateur rotatif de votre produit.**

- Cette fonction doit être activée avant le début de la cuisson.
- La fonction EXTRA CRISP vous permet de rendre vos ingrédients plus croustillants avec le même temps de cuisson. Cette fonction peut également vous faire gagner 3 minutes sur votre temps de cuisson, avec des résultats de cuisson identiques à la cuisson sans option. Si vous préférez gagner du temps plutôt que du croustillant, réduisez le temps de cuisson de 3 minutes après l'activation de la fonction.

1. Placez les ingrédients dans la cuve et insérez-la dans l'appareil.
2. Appuyez sur , ensuite appuyez sur la touche  de l'écran pour sélectionner le mode Frites  ou le Mode Manuel.
3. Appuyez sur . Lorsque ce mode est activé, il apparaît en orange à l'écran.
4. Si besoin, ajustez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons  et  (voir la section « Réglages »).
5. Appuyez sur le bouton  pour lancer la cuisson. La température et le temps restant s'affichent en alternance à l'écran.

COMMENT CUISINER COMME UN GRIL ?



L'appareil est équipé d'une grille avec revêtement antiadhésif. Pour cuisiner en mode grill, préchauffez l'appareil en mode manuel pendant 15 minutes à 220°C avant d'y insérer vos ingrédients, puis sélectionnez le programme pré-réglé de votre choix. La grille vous permet de saisir à la perfection tout type d'aliment.

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  et  entre 40°C et 70°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 10 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.

YAOURTS

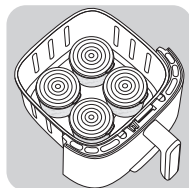
Un lot de 8 pots est disponible à la vente.



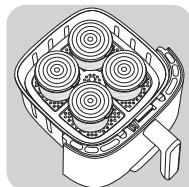
Préparation pour 8 pots de yaourts :

- Ajoutez 1L de lait entier UHT à température régulière dans un bol
- Ajoutez ensuite un sachet de ferments lactiques (2g) et mélangez bien.
- Remplissez les pots avec la préparation et les fermer avec le couvercle.

ATTENTION : la cuisson des yaourts s'effectue avec les couvercles sur les pots.



- Retirez la grille de la cuve et placez 4 pots au fond de la cuve.



- Placez la grille sur les 4 pots du fond.
- Placez les 4 autres pots sur la grille.

- Appuyez sur , puis réglez la température en appuyant sur le bouton  à 40°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson en appuyant sur le bouton . Réglez le temps de cuisson sur 8 heures.
- Appuyez sur le bouton  pour lancer le processus de cuisson.

Attention : Après la cuisson, la cuve, les pots et la grille sont chauds.

Note : Si vous pensez que la texture de votre yaourt est trop liquide, vous avez 2 options :

- Augmentez la température de 5°C
- Prolongez le temps de cuisson d'1 heure ou 2 heures.

DÉPART DIFFÉRÉ

En mode manuel et pour certains programmes automatiques (tous les programmes sauf Frites, Viande et Poisson), vous avez la possibilité de retarder le démarrage de la cuisson. Le début de la cuisson peut être retardé de 30 minutes à un maximum de 4 heures. Pour cela :

- Avant de lancer la cuisson, effectuez un appui long sur la touche .
- Utilisez les touches  et  pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson démarre.
- Appuyez sur  pour valider.

Avertissement : Le départ différé peut présenter un risque pour la santé dans le cas de certains ingrédients. Nous déconseillons fortement tout départ différé pour les aliments tels que la viande ou le poisson, à l'exception du poulet rôti.

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.**

     						i
Pommes de terre et frites						
Frites surgelées fines	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 fois	Plus vous secouez, meilleur est le résultat de la cuisson. Si vous souhaitez réduire le temps de cuisson ou obtenir des résultats plus croustillants, vous pouvez activer la fonction extra croustillante.
Frites maison (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 fois	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre surgelées	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 fois	Ajouter une 1 c. à soupe d'huile
Viandes et volailles						
Entrecôte	1 - 2 pieces		6 - 10 min	200°C		Retourner à 2 minutes de la fin de la cuisson
Steak haché	1 - 4 pieces		6 - 10 min	200°C		Retourner à mi-cuisson
Poitrines de poulet (désossées)	100 - 600 g		16 min	180°C		Retourner à mi-cuisson
Poulet (entier)	1500 g		60 min	180°C		
Bacon / bacon de boeuf	1 - 9 tranches		8 min	200°C		Retourner à mi-cuisson
Poisson						
Pavé de saumon	4 pieces		15 - 17 min	140°C		
Crevettes	24 pieces		6 min	170°C		
Snacks						
Pépites de poulet surgelées	1 - 10 pieces		8 - 15 min	200°C		
Ailes de poulet surgelées	1 - 10 pieces		16 - 20 min	180°C		
Bâtonnets de fromages surgelés	1 - 10 pieces		7 - 9 min	180°C		
Rondelles d'oignon surgelées	10 pieces		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 slices)		7 min	190°C		
Courgettes	400 - 700 g		15 min	180°C		
Pâtisserie						
Muffins	1 - 6 pieces		15 - 18 min	180°C		Utilisez un plat allant au four**
Gâteau	300 g		23 min	160°C		
Déshydratation						
Pomme en rondelles	1-2 pieces		4 h	80°C		
Yaourts						
Yaourt nature	8 pots***		8 h	40°C		

*Remuez à mi-cuisson

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

*** Correspond aux verrines de la marque vendues comme accessoire.

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.

Attention: risque de surcuisson si la température indiquée n'est pas respectée.

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux. Si vous n'êtes pas sûr, vous pouvez ouvrir le bol à tout moment de la cuisson pour vérifier la cuisson.
- 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. Nous recommandons 14 ml d'huile. Ne pas ajouter d'huile aux pommes de terre surgelées.
- 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 600 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.

CUISSON DE FRITES MAISON

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

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de la même épaisseur.
- 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.
- 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.
- 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.

- Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».

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.

- Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Retirez la cuve pour laisser l'appareil refroidir plus rapidement.

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 : la cuve et la grille sont lavables au lave-vaisselle.
Attention : Pour le modèle avec façade amovible, il est important de la laver à la main pour assurer une conservation optimale du produit.
Attention : Pour le modèle avec façade amovible avec fenêtre, le lavage de la façade à la main permet de préserver l'aspect d'origine et la brillance de la vitre.
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 nettoiyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

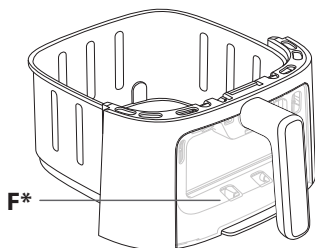
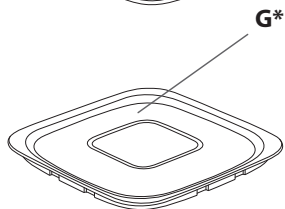
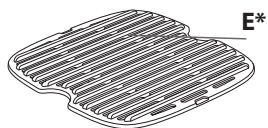
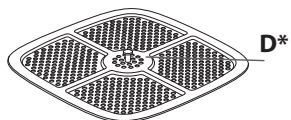
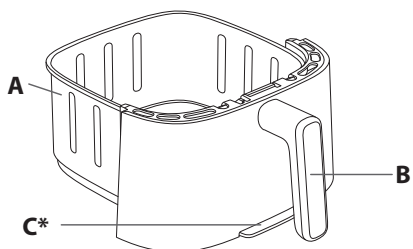
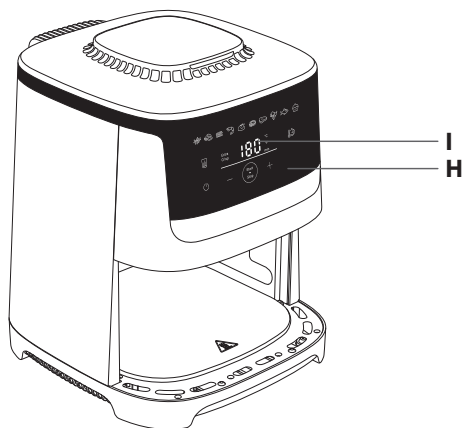
1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

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 | F. Abnehmbare Vorderseite mit Sichtfenster* |
| B. Schüsselgriff | G. Aufbewahrungsdeckel* |
| C. Abnehmbare Vorderseite* | H. Digitales Touchscreen-Feld |
| D. Entnehmbares Gitter* | I. Uhrzeit-/Temperatur-Display |
| E. Entnehmbarer Druckguss-Grillrost* | |

AUTOMATISCHE GARMODI

- | | |
|----------------------|-------------|
| 1. Pommes frites | 6. Pizza |
| 2. Nuggets | 7. Steak |
| 3. Speck/Rinderspeck | 8. Gemüse |
| 4. Garnelen | 9. Fisch |
| 5. Hähnchen | 10. Dessert |

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

- 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.

Warnung bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite: Für beste Langlebigkeit sollte die Vorderseite abgenommen und von Hand gespült werden.

Bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite mit Sichtfenster können Sie das Aussehen und die Transparenz des Glases durch Handspülen erhalten.

- 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

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
- Setzen Sie den Rost am Boden der Schüssel bis zum Anschlag ein.
- 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.

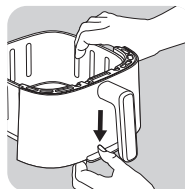
*je nach Modell

ABNEHMBARE VORDERSEITE*

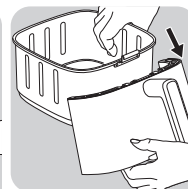
Mit unserem neuen System für einfache Reinigung und Aufbewahrung können Sie die Vorderseite des Behälters einfach abnehmen.

- Leichte Reinigung des Geräts und platzsparende Verstauung in der Spülmaschine
- Aufbewahren von Reste mit dem mitgelieferten Deckel

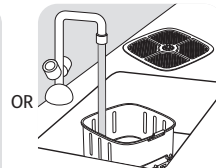
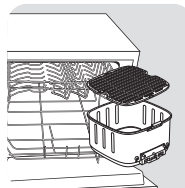
Befolgen Sie die folgenden Reinigungshinweise für das Modell mit abnehmbarer Vorderseite, um Platz in Ihrer Spülmaschine zu sparen und das Gerät bestmöglich zu pflegen.



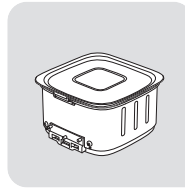
- Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab



- Lösen Sie den Haken. Die Vorderseite lässt sich nun abnehmen.



- Geben Sie den Behälter ohne die Vorderseite in die Spülmaschine, oder waschen Sie ihn per Hand.



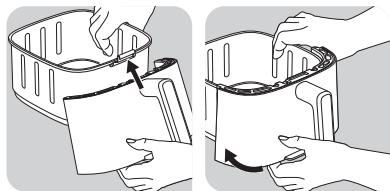
- ODER verschließen Sie den Behälter mit dem Aufbewahrungsdeckel, um Reste im Kühlschrank aufzubewahren.

Vorsicht: Bringen Sie den Deckel nicht an, wenn die Schüssel noch heiß ist.

Reinigen Sie die abnehmbare Vorderseite, und bringen Sie sie wieder am Behälter an

- Waschen Sie die Vorderseite per Hand mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

- Wenn Sie die Vorderseite gewaschen und gründlich getrocknet haben:
 1. Stecken Sie den oberen Teil der Vorderseite in den Haken des Behälters.
 2. Lassen Sie dann den unteren Teil der Vorderseite einrasten.



Um die Reste wieder aufzuwärmen, nehmen Sie den Deckel vom Behälter ab, und bringen Sie die Vorderseite wieder an.

- Stellen Sie über die Tasten und eine Temperatur von 160 °C ein.
- Drücken Sie dann und stellen Sie sie mit den Tasten und die Zeit auf 10 Minuten.

VORSICHT! Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Behälter. Befestigen Sie vor der Nutzung immer die Frontabdeckung am Behälter.

GEBRAUCH DES GERÄTS

Vorsicht : Lassen Sie die Heißluftfritteuse leer (ohne Zubehörteile im Inneren) laufen, um Rückstände oder Gerüche aus der Fertigung zu beseitigen. Bei der ersten Inbetriebnahme kann etwas Rauch auftreten.

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. Drücken Sie auf um das Gerät einzuschalten.
5. 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 die Taste, um den Garmodus anzuzeigen.
- Drücken Sie dann die Taste auf dem Touchscreen, um das gewünschte Garprogramm (diese Programme werden ausführlich im Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben) auszuwählen.
- «Bei Bedarf, drücken Sie die Garzeit ein indem Sie die Taste drücken und die Zeit mit den Tasten und einstellen. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Sie können die Temperatur mit den und Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 40 bis 220°C eingestellt werden.

- Drücken Sie die 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.
- **Hinweis:** Während des Garvorgangs können Sie die Garzeit und die Temperatur durch Drücken von anpassen.

b. Auswahl der manuellen Einstellungen:

- Stellen Sie die Temperatur mit den und Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 40 bis 220°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.

c. Garen unterbrechen oder beenden:

- Drücken Sie einfach die Taste, um den Garvorgang zu unterbrechen.
 - Ein langer Druck auf die Taste beendet den Garvorgang. Während das Gerät abkühlt, wird es weiter belüftet.
6. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
 7. 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. Für Pommes Frites empfehlen wir, den Inhalt erst nach 15 Minuten Garzeit und dann nach weiteren 10 Minuten zu schütteln. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in die Easy Fry Fritteuse, das Gerät startet automatisch neu.
 8. 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.
 9. 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.
 10. 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.**
 11. Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer Easy Fry Fritteuse zubereitet werden.

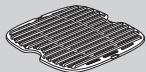
EXTRA CRISP-MODUS

- Dieser Modus ist nur Pommes-Frites-Programm und im manuellen Programm verfügbar. Wenn Sie die Option „Extra Crisp“ aktivieren, wird das Gerät mit hoher Geschwindigkeit betrieben, um bessere Garleistung zu erreichen.
- Hinweis:** In diesem Garprogramm rotiert der Lüfter des Geräts stärker.

- Diese Funktion muss vor Beginn des Garvorgangs aktiviert werden.
- Mit dem Extra Crisp-Modus können Sie Ihre Zutaten bei gleicher Garzeit knuspriger zubereiten. Alternativ können Sie mit dieser Funktion die gleichen Ergebnisse wie im normalen Modus bei 3 Minuten weniger Garzeit erzielen. Wenn Sie Zeit sparen möchten, statt knusprigere Speisen zu erhalten, aktivieren Sie die Funktion und reduzieren Sie die Garzeit um 3 Minuten.

1. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
2. Drücken Sie und dann auf dem Bildschirm, um das Pommes-Frites-Garprogramm oder den manuellen Modus auszuwählen.
3. Drücken Sie . Wenn dieser Modus aktiviert ist, wird es auf dem Bildschirm orange angezeigt.
4. Passen Sie die Garzeit durch nach Bedarf mit den Tasten an (siehe Abschnitt „Garanleitung“).
5. Drücken Sie die um den Garvorgang. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.

WIE GARE ICH WIE AM GRILL?



Das Gerät ist mit einem Grillrost aus Druckguss mit Antihaftbeschichtung ausgestattet. Um wie mit einem Grill zu garen, müssen Sie das Gerät 15 Minuten lang ohne Speisen vorheizen. Mit dem Grillrost können Sie jede Art von Speisen perfekt anbraten.

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 - 70°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 die 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.

Achtung: Die Schublade darf nie mit dem Rost nach oben gedreht werden.

Achtung: Nach dem Heißbraten sind die Schublade, der Rost und die Lebensmittel sehr heiß. Berühren Sie die Schublade während des Gebrauchs und noch einige Zeit danach nicht, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schublade nur am Griff an.

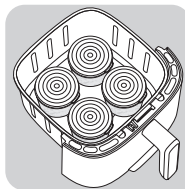
JOGHURT

Ein Set mit 8 Gläsern ist als Zubehör separat erhältlich.

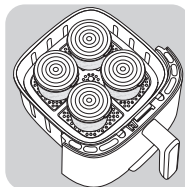


Vorbereitung für 8 Gläser Joghurt:

- 1 l Vollmilch mit normaler Temperatur in eine Schüssel geben
 - Den Beutel mit Milchfermenten (2 g) zugeben und gründlich verrühren
 - Mischung in die 8 Gläser geben und mit Deckel verschließen
- Hinweis:** Der Joghurt muss verschlossen gelagert werden.



- Entfernen Sie beim Abkochen von Joghurt den Deckel vom Behälter des Geräts.
- 4 Gläser in den Behälter geben.



- Platzieren Sie den Grillrost über die 4 Gläser

- Drücken Sie auf und stellen Sie die Temperatur mit der Taste auf dem Digitalbildschirm auf 40 °C ein.
- Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit mit der Taste auf 8 Stunden.
- Drücken Sie die Start-Taste um den Garvorgang zu starten.

Vorsicht: Nach dem Garvorgang sind der Behälter, die Gläser und der Rost sehr heiß.

Hinweis: Wenn Ihnen die Konsistenz Ihres Joghurts zu flüssig vorkommt, haben Sie 2 Möglichkeiten:

- Temperatur um 5 °C erhöhen
- Garzeit um 1 oder 2 Stunden verlängern

VERZÖGERTER START

Im manuellen Modus und bei bestimmten Automatikprogrammen (alle Programme außer Pommes Frites, Fleisch und Fisch) haben Sie die Möglichkeit, den Start des Garvorgangs zu verzögern. Der Beginn des Garvorgangs kann von 30 Minuten bis zu maximal 4 Stunden verzögert werden. Um dies zu tun:

- Bevor Sie den Garvorgang starten, drücken Sie lange auf die Taste .
- Stellen Sie mit den Tasten $+$ und $-$ die Zeit ein, zu der der Garvorgang beginnen soll,
- Drücken Sie dann .

Achtung! Ein verzögerter Start kann bei einigen Zutaten ein Gesundheitsrisiko darstellen. Wir raten dringend von einem verzögerten Start bei Lebensmitteln wie Fleisch oder Fisch ab, mit Ausnahme von Brathähnchen.

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 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 Schütteln	Je mehr Sie schütteln, desto besser ist das Kocheergebnis. Wenn Sie die Garzeit verkürzen oder knusprigere Ergebnisse erzielen möchten, können Sie die Funktion «Extra crisp» aktivieren.
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 35 min	190°C	x 2/3 Schütteln	1 EL Öl dazugeben
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 Schütteln	1 EL Öl dazugeben
Fleisch und Geflügel						
Rippensteak	1 - 2 Stücke		6 - 10 min	200°C		2 Minuten vor Ende der Garzeit wenden
Gehacktes Steak	1 - 4 Stücke		6 - 10 min	200°C		Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Hühnerbrustfilets (ohne Knochen)	100 - 600 g		16 min	180°C		Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Ganzes Hähnchen	1500 g		60 min	180°C		
Speck/Rinderspeck	1 - 9 Scheiben		8 min	200°C		Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
Fisch						
Lachssteak	4 Stücke		15 - 17 min	140°C		
Garnelen	24 Stücke		6 min	170°C		
Snacks						
Hähnchennuggets tiefgekühlt	1 - 10 Stücke		8 - 15 min	200°C		
Tiefgekühlte Hähnchenflügel	1 - 10 Stücke		16 - 20 min	180°C		
Frozen cheese sticks	1 - 10 Stücke		7 - 9 min	180°C		
Tiefgekühlte Onion Rings	10 Stücke		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 Scheiben)		7 min	190°C		
Zucchini	400 - 700 g		15 min	180°C		
Backen						
Muffins	6 Stücke		15 - 18 min	180°C		Benutzen Sie eine Backform/ Auflaufform**
Schokoladenkuchen	300 g		23 min	160°C		
Austrocknung						
Äpfel in Scheiben	1-2 Stücke		4 h	80°C		
Joghurt						
Naturjoghurt	8 jars***		8 h	40°C		

* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

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

*** entsprechen den als Zubehör verkauften Markengläsern.

WICHTIG: Um Schäden an Ihrem Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Höchstmengen an Zutaten und Flüssigkeiten. Wenn Sie Mischungen verwenden, die aufgehen (wie bei Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nicht mehr als zur Hälfte gefüllt werden.

Vorsicht: Bei Nichteinhaltung der Temperatur kann der Joghurt zerkothen.

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. Gefrorenen Kartoffeln kein Öl hinzufügen.
- 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 600 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. Kartoffeln schälen und in Stäbchen von ca. 1 cm Dicke schneiden.
2. 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.
3. 1 Esslöffel Öl (Pflanzen-, Sonnenblumen-, Olivenöl usw.) in eine trockene Schüssel geben, Kartoffelstäbchen darauf legen und umrühren, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. 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.
5. 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. Wischen 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.

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 Gerätes 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

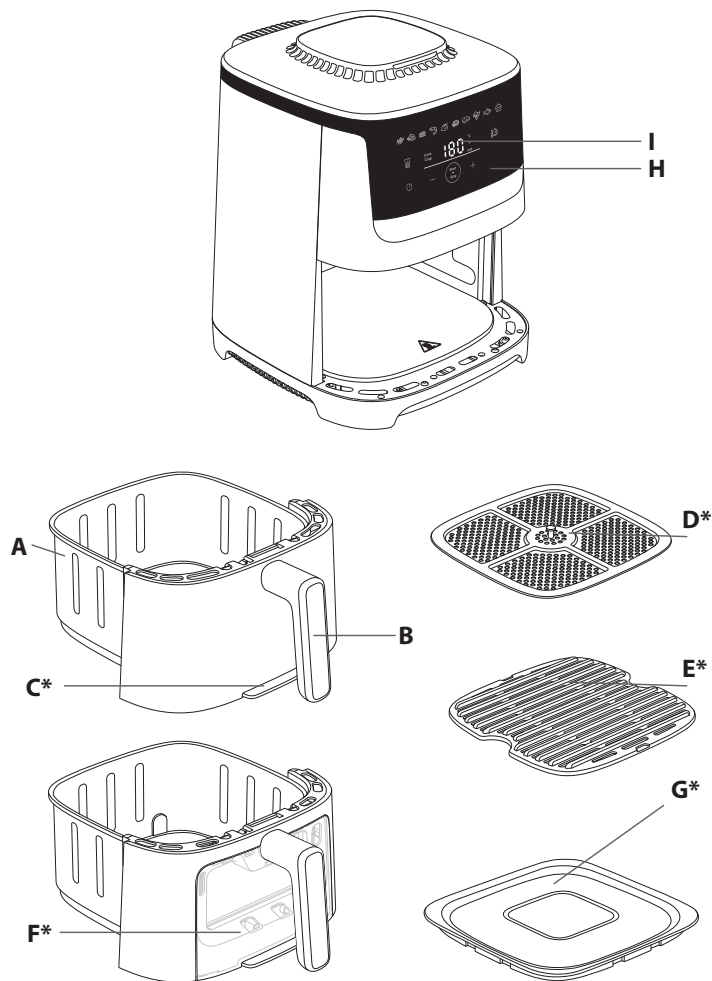
1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

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.



*afhankelijk van het model

BESCHRIJVING

- | | |
|--|---|
| A. Binnenpan | F. Afneembare voorkant met kijkvenster* |
| B. Handgreep van binnenpan | G. Opbergdeksel* |
| C. Afneembare voorkant* | H. Digitaal aanraakscherm |
| D. Uitneembaar Grillrooster* | I. Tijd/temperatuurweergave |
| E. Uitneembaar gegoten aluminium grillrooster* | |

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

- | | |
|------------------------|-------------|
| 1. Friet | 6. Pizza |
| 2. Nuggets | 7. Biefstuk |
| 3. Spek/rundvleesbacon | 8. Groenten |
| 4. Garnaal | 9. Vis |
| 5. Gebraden kip | 10. Dessert |

VOOR INGEBRUIKNAME

Lees eerst de veiligheidsinstructies en handleiding en bewaar ze op een veilige plaats.

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 model met afneembare voorkant: voor een optimaal behoud van het product is het belangrijk om de buitenste voorkant te verwijderen en met de hand af te wassen.

Bij het model met afneembare voorkant met venster blijft het originele uiterlijk en de transparantie van het glas beter behouden als u de voorkant met de hand afwast.

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.

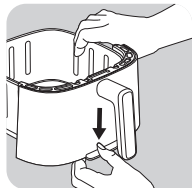
*afhankelijk van het model

AFNEEMBARE VOORKANT*

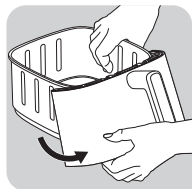
Met ons nieuwe Easy Clean & Store-systeem kunt u eenvoudig de voorkant van de kom halen.

- Reinig eenvoudig uw product en bespaar ruimte in uw vaatwasser
- Bewaar uw restjes dankzij het deksel in de verpakking.

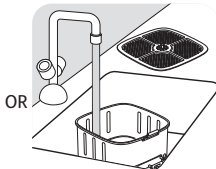
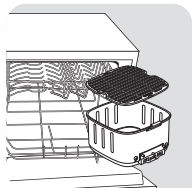
Om ruimte in de vaatwasmachine te besparen en het apparaat in goede staat te houden, volgt u deze reinigingsprocedure voor het model met afneembare voorkant.



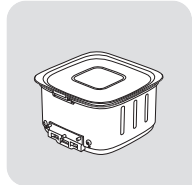
- Druk de knop aan de onderkant van de kom naar beneden



- Verwijder de haak van zijn plaats. De afneembare voorkant komt los.



- Plaats de kom in de vaatwasmachine of was deze met de hand af zonder de voorkant die u weer op het product kunt aansluiten.



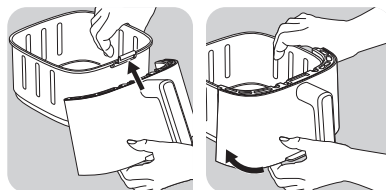
- OF plaats het deksel op de lade om restjes in de koelkast te bewaren.

Let op: bevestig het deksel niet als de kom nog heet is.

Maak de afneembare voorkant schoon en klik deze weer vast op de kom

- Was de voorkant goed af met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

- Na het afwassen en grondig drogen van de buitenste voorkant:
 1. Klemt u de bovenkant van de voorkant in de haak van de kom.
 2. Klem de onderkant van de voorkant tot u een 'klik' hoort.



Als u restjes opnieuw wilt opwarmen, verwijdert u het deksel van de lade en plaatst u de voorkant terug op de kom.

- Druk op en om 160 °C in te stellen
- Druk vervolgens op om 10 minuten in te stellen met de knoppen en .

VOORZICHTIG! Gebruik het apparaat nooit zonder de kom. Klem het voorpaneel altijd terug op de kom voordat u gaat koken.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

Zet de heteluchtfriteuse leeg aan (zonder accessoires) om eventuele productieresten en nieuwe geur te verwijderen.

Waarschuwing: er kan een beetje rook vrijkomen wanneer u het apparaat voor het eerst aanzet.

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. Druk op om het apparaat in te schakelen.
5. 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 op de knop om de programma's weer te geven
- Druk vervolgens op de knop op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de sectie "Kookgids").
- Indien nodig kun je de kooktijd aanpassen door op te drukken en aan te passen met de en knop.
- De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.
- De temperatuur pas in met de en knop op het digitaal scherm.

- De thermostaat kan worden ingesteld tussen 40 en 220°C.
- Druk op de  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.
- **Opmerking:** Tijdens het koken kunt u de bereidingstijd en de temperatuur aanpassen door op  te drukken.

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.

c. Koken pauzeren of stoppen:

- Druk gewoon op de  knop om het koken te pauzeren.
 - Druk lang op de  knop om het koken te stoppen. Terwijl het apparaat afkoelt, blijft het ventileren.
6. Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
 7. 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. Voor friet raden we aan om na 15 minuten bakken te schudden en nog een keer na 10 minuten bakken. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in de Easy Fry, het apparaat start automatisch opnieuw.
 8. 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.
 9. 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.
 10. 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.
 11. Na het bereiden van ingrediënten, kan de Easy Fry onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

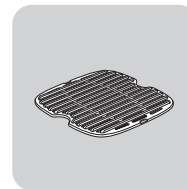
DE EXTRA CRISP-MODUS GEBRUIKEN

- Deze modus is alleen actief voor de modus Friet en de handmatige modus. Wanneer u de optie Extra Crisp activeert, werkt het apparaat op hoge snelheid en levert het betere bereidingsprestaties.

Opmerking: bij deze bereidingsmodus gaat ventilator van uw apparaat sneller draaien.

- Deze functie moet worden geactiveerd vóór de bereiding.
 - Met de Extra Crisp-functie kunt u uw ingrediënten knapperiger maken met dezelfde kooktijd. Met deze functie bespaart u ook 3 minuten op uw bereidingstijd, met dezelfde resultaten als bereiden zonder deze optie. Als u liever tijd bespaart zonder iets knapperig te maken, verkort u de bereidingstijd met 3 minuten na het activeren van de functie.
1. Doe de ingrediënten in de binnenpan.
 2. Druk op  en druk vervolgens op  op het scherm om de bereidingsmodus voor  friet of de handmatige modus te selecteren.
 3. Druk op . Wanneer deze modus is geactiveerd, wordt deze oranje weergegeven op het scherm.
 4. Wijzig zo nodig de bereidingstijd door op de knoppen  te  drukken (zie gedeelte 'Kookgids').
 5. Druk op de  om het bakproces. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.

HOE GEBRUIKT U HET APPARAAT ALS GRILL?



Het apparaat wordt geleverd met een gegoten grillrooster met antiaanbaklaag.

Als u het apparaat als grill wilt gebruiken, verwarm het apparaat 15 minuten voor op 220°C in de handmatige modus voordat u uw ingrediënten plaatst en selecteer vervolgens het gewenste voorkeuzeprogramma. Met het grillrooster kunt u elk type voedsel perfect braden.

DROGEN

1. Plaats het grill in de kom van het apparaat.
2. Druk op  en stel de temperatuur  in op 40°C - 70°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.

Let op: draai de lade nooit met het rooster naar beneden.

Opgelet : Na heet frituren zijn de lade, het rooster en het voedsel zeer heet. Raak de lade tijdens en enige tijd na gebruik niet aan, omdat deze erg heet wordt. Houd de lade alleen vast aan het handvat.

YOGHURT

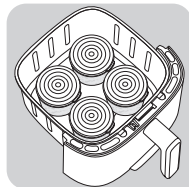
Er is een set van 8 potten verkrijgbaar als afzonderlijk verkocht accessoire.



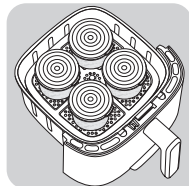
Vorbereiding voor 8 potten yoghurt :

- Doe 1 liter volle houdbare melk op normale temperatuur in een kom
- Voeg vervolgens het sachet melkferment (2 g) toe en meng goed.
- Doe het mengsel in de 8 glazen potten en sluit het met het deksel

Opmerking: Yoghurt moet gekookt worden met de deksels op de potten.



- Verwijder het rooster van de kom van het apparaat wanneer u yoghurt bereidt.
- Plaats 4 potten in de kom.



- Plaats het rooster boven de 4 potten

- Druk op en pas de temperatuur aan door op het digitale scherm de knop in te drukken tot 40 °C op het digitale scherm.
- Stel vervolgens de tijd in met de knop . Stel de tijd in op 8 uur.
- Druk op de startknop om het bereidingsproces te starten.

Let op: de lade, de potten en het rooster zijn na de bereiding zeer warm.

Opmerking: als u de textuur van uw yoghurt te vloeibaar vindt, hebt u twee opties:

- Verhoog de temperatuur met 5 °C.
- Verleng de bereidingstijd met 1 of 2 uur.

STARTUITSTEL

In de handmatige modus en voor bepaalde automatische programma's (alle programma's behalve patat, vlees en vis), heb je de optie om de start van het koken uit te stellen. De start van het koken kan worden uitgesteld van 30 minuten tot maximaal 4 uur. Om dit te doen:

- Voordat je het koken start, druk je lang op de knop .
- Gebruik de en toetsen om de tijd in te stellen waarop u wilt dat het koken begint,
- Druk vervolgens op .

Waarschuwing: Uitgestelde start kan een gezondheidsrisico vormen voor sommige ingrediënten.

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.

Aardappelen en friet						
Bevroren dunne friet (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 keer schudden	The more you shake, the better the cooking result. If you want to reduce the cooking time or want a crispier result, you can activate the «Extra crisp» function.
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 keer schudden	Voeg een 1 eet-lepel olie toe
Bevroren aardappelpartjes	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 keer schudden	Voeg een 1 eet-lepel olie toe
Vies en gevogelte						
Ribstuk	1 - 2 stuks		6 - 10 min	200°C		Draai 2 minuten voor het einde van de kooktijd
Gehakte steak	1 - 4 stuks		6 - 10 min	200°C		Draai halverwege de bereidingstijd om
Kipfilet (zonder bot)	100 - 600 g		16 min	180°C		Draai halverwege de bereidingstijd om
Kip (heel)	1500 g		60 min	180°C		
Spek/ rundvleesbacon	1 - 9 plakjes		8 min	200°C		Draai halverwege de bereidingstijd om
Vis						
Zalmfilet	4 stuks		15 - 17 min	140°C		
Garnaal	24 stuks		6 min	170°C		
Snacks						
Diepgevroren kipnuggets	1 - 10 stuks		8 - 15 min	200°C		
Diepgevroren kippenvleugels	1 - 10 stuks		16 - 20 min	200°C		
Bevroren kaasstengels	1 - 10 stuks		7 - 9 min	180°C		
Diepgevroren uienringen	10 stuks		8 min	200°C		
Pizza	300 g (3 plakjes)		7 min	190°C		
Courgette	400 - 700 g		15 min	200°C		
Bakken						
Muffins	6 stuks		15 - 18 min	180°C		Gebruik een baksel blik/ovenschaal**
Chocolade taarten	300 g		23 min	160°C		
Dehydration						
Appel in schijfjes	1-2 stuks		4 h	80°C		
Yoghurt						
Natuurlijke yoghurt	8 potjes***		8 h	40°C		

* Schud halverwege het bakproces.

**Gewicht van ongeschilde aardappelen

***komen overeen met de merkpotjes die als accessoire worden verkocht.

BELANGRIJK: Om schade aan je apparaat te voorkomen, mag je nooit de maximale hoeveelheden ingrediënten en vloeistoffen overschrijden die in de handleiding en in de recepten staan aangegeven. Wanneer je mengsels gebruikt die rijzen (zoals bij cake, quiche of muffins) mag de ovenschaal niet meer dan half gevuld zijn.

Let op: risico op te lang koken als de temperatuur niet in acht wordt genomen.

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. Voeg geen olie toe aan bevroren aardappel.
- 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 600 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.

- Kies een aardappelsoort die voor het maken van friet is aanbevolen. Schil de aardappelen en snij ze in frieten van een gelijke dikte.
 - 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.
 - Giet 1 eetlepel olie in een kom, voeg de friet toe en meng totdat de friet volledig met olie is bedekt.
 - 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.
- 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.

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

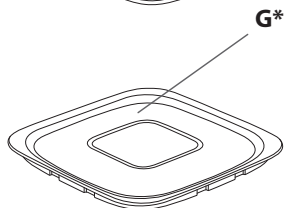
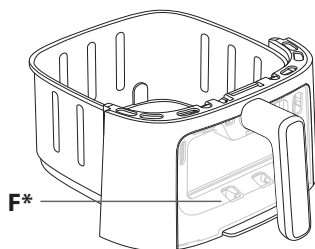
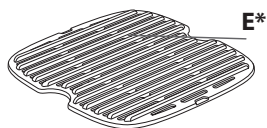
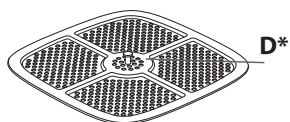
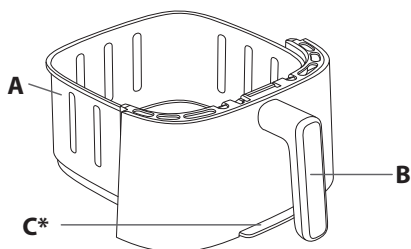
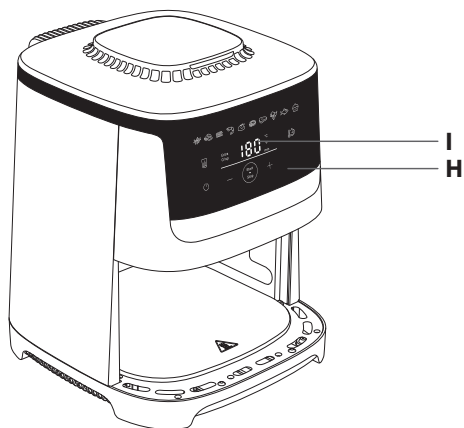
1. Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

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.



*según el modelo

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--|---|
| A. Canasta | F. Parte frontal desmontable con ventanilla de visualización |
| B. Asa de la canasta | G. Rejilla extraíble |
| C. Parte frontal desmontable | H. Panel táctil digital |
| D. Rejilla extraíble | I. Pantalla de temperatura/tiempo extraíble* |
| E. Rejilla de parrilla de aluminio fundido extraíble* | |

MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN

- | | |
|----------------------------|-------------|
| 1. Papas a la francesa | 6. Pizza |
| 2. Pepitas | 7. Carne |
| 3. Beicon de cerdo/ternera | 8. Verduras |
| 4. Camarón | 9. Pescado |
| 5. Pollo asado | 10. Postres |

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Lea primero las instrucciones de seguridad y el manual y guárdelos en un lugar seguro.

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.

Advertencia para el modelo con parte frontal desmontable: Para garantizar la conservación óptima del producto, es importante retirar el exterior de la parte frontal y lavarlo a mano.

Para el modelo con parte frontal desmontable y ventanilla, lavar la parte frontal a mano ayuda a conservar el aspecto original y la transparencia del cristal.

4. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente.

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.

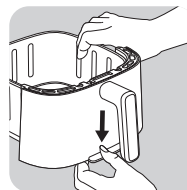
*según el modelo

PARTE FRONTAL DESMONTABLE*

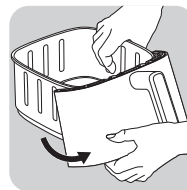
Gracias a nuestro nuevo sistema de almacenamiento y limpieza sencillos, puedes separar fácilmente la parte frontal del recipiente y el propio recipiente.

- Limpia fácilmente el producto y ahorra espacio en el lavavajillas.
- Guarda las sobras gracias a la tapa incluida.

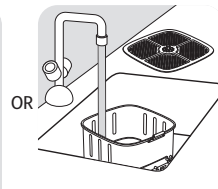
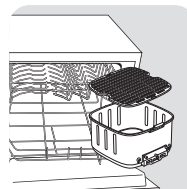
Para ahorrar espacio en el lavavajillas y garantizar la conservación óptima del aparato, sigue este procedimiento de limpieza para el modelo con parte frontal desmontable.



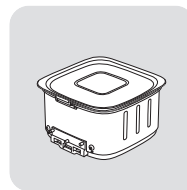
- Pulsa hacia abajo el botón situado en la parte inferior del recipiente.



- Retira el gancho de su ubicación. La parte frontal se desmonta.



- Coloca el recipiente en el lavavajillas o lávalo a mano sin la parte frontal, que puedes volver a colocar en el producto.

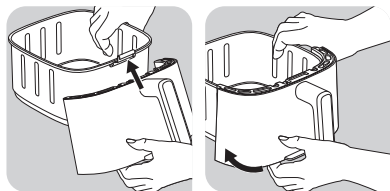


- También puedes colocar la tapa en la cesta para guardar las sobras en el frigorífico.

Cuidado: No coloques la tapa si el recipiente todavía está caliente.

Limpiar la parte frontal desmontable y volver a colocarla en el recipiente

- Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge.
- Después de lavar y secar bien el exterior de la parte frontal,
 1. Sujeta la parte superior de la parte frontal en el gancho del recipiente.
 2. Coloca la parte inferior de la parte frontal hasta que oigas un «clic».



Para recalentar las sobras, quita la tapa de la cesta y vuelve a colocar la parte frontal del recipiente.

- Pulsa y el botón para ajustar la freidora a 160 °C.
- A continuación, pulsa para ajustar 10 minutos con los botones y .

PRECAUCIÓN. No utilices nunca el aparato sin el recipiente. Vuelve a colocar siempre el panel frontal en el recipiente antes de cocinar.

USO DEL APARATO

Pon en marcha la freidora de aire vacía (sin ningún accesorio dentro) para eliminar cualquier olor nuevo o residuo de fabricación. Advertencia: Es posible que salga un poco de humo al encenderla por primera vez. 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. Pulsa para encender el aparato.
5. 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 para ver el modo de cocción en pantalla.
- Después, presione el botón en pantalla para seleccionar el modo de cocción deseado (estos modos se describen en detalle en la sección “Guía de cocción”).
- Si se necesita, se puede cambiar 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.
- Si se necesita, ajuste la temperatura con los botones y en la pantalla digital. El termostato varía de 40 - 220°C.
- Presione el botón 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.”

• **Nota: Durante la cocción, puedes ajustar el tiempo y la temperatura pulsando .**

b. Si selecciona la configuración manual:

- Ajuste la temperatura con los botones y en la pantalla digital. El termostato varía de 40 - 220°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.

c. Ponga en pausa o detenga la cocción:

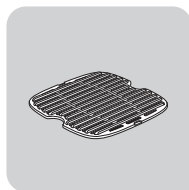
- Presione el botón para poner en pausa la cocción.
 - Manteiga presionado el botón para detener la cocción. Mientras el aparato se enfría, sigue ventilando.
6. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la sartén
 7. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Para preparar las patatas fritas, recomendamos agitar la cesta a los 15 minutos de cocción y después a los 10 minutos. 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.
 8. 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.
 9. 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.
 10. 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.
 11. Cuando una tanda de alimentos esté lista, el artefacto está inmediatamente preparado para cocinar la siguiente tanda.

USO DEL MODO DE DORADO

- Este modo solo está disponible para el modo de patatas fritas y para el modo manual. Al activar la opción de dorado, el aparato funciona a alta velocidad y proporciona un mejor rendimiento de cocinado.
Nota: Este modo de cocinado aumenta la potencia del ventilador giratorio del producto.
- Esta función debe activarse antes de comenzar a cocinar.

- La función de dorado permite que los ingredientes queden más crujientes con el mismo tiempo de cocción. Esta función también puede ahorrarte 3 minutos en el tiempo de cocción, con unos resultados idénticos a los que conseguirías sin usar la función. Si prefieres ahorrar tiempo en lugar de que la comida quede más crujiente, reduce el tiempo de cocción en 3 minutos después de activar la función.
1. Coloque los ingredientes en la canasta
 2. Pula y en la pantalla para seleccionar el modo de cocción de patatas fritas o el modo manual.
 3. Pula . Cuando este modo está activado, aparece en naranja en la pantalla.
 4. Si es necesario, ajusta el tiempo de cocción pulsando los botones y (consulta la sección 'Guía de cocinado').
 5. Pulse el botón para iniciar la cocción. La temperatura y el tiempo de cocción restante se alternarán en la visualización en pantalla.

¿CÓMO SE COCINA A LA PARRILLA?



El aparato viene con una parrilla de fundición con revestimiento antiadherente.

Para cocinar a la parrilla, precaliente el aparato en modo manual durante 15 minutos a 220°C antes de introducir sus ingredientes, después seleccione el programa predefinido que desee. La rejilla para parrilla te permite asar cualquier tipo de comida a la perfección.

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 de 40 a 70°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 10 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.

YOGUR

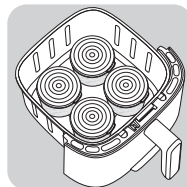
Hay disponible un juego de 8 tarros como accesorio que se vende por separado.



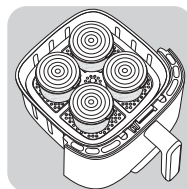
Preparación para 8 tarros de yogur:

- Añade 1 l de leche UHT entera a temperatura normal en un recipiente.
- A continuación, añade el sobre de fermentos lácticos (2 g) y mezcla bien.

• Vierte la mezcla en los 8 tarros de vidrio y ciérralos con la tapa.
Nota: Los yogures deben cocinarse con las tapas puestas en los tarros.



- Quita la rejilla del recipiente del aparato cuando prepares yogures.
- Coloca 4 tarros en el recipiente.



- Coloca la rejilla y ponla encima de los 4 tarros

- Pula y ajusta la temperatura pulsando el botón hasta que la pantalla digital marque 40 °C.
- Pula el botón para establecer el tiempo de cocción deseado. Establece el tiempo en 8 horas.
- Pula el botón para iniciar el cocinado.

Precaución: Después de cocinar, la cesta, los tarros y la rejilla están calientes.

Nota: Si piensas que la textura del yogur es demasiado líquida, tienes 2 opciones:

- Aumenta la temperatura 5 °C.
- Prolonga el tiempo de cocción 1 o 2 horas.

INICIO DIFERIDO

En modo manual y para determinados programas automáticos (todos los programas excepto Patatas fritas, Carne y Pescado), tiene la opción de retrasar el inicio de la cocción. El inicio de la cocción puede retrasarse desde 30 minutos hasta un máximo de 4 horas. Para ello

- Antes de iniciar la cocción, realice una pulsación larga en el botón .
- Utilice los botones $\oplus$ y $\ominus$ para ajustar la hora a la que desea que se inicie la cocción,
- A continuación, pulse .

Atención: El inicio retardado puede presentar un riesgo para la salud en el caso de algunos ingredientes. Desaconsejamos encarecidamente cualquier inicio retardado en alimentos como la carne o el pescado, a excepción del pollo asado.

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 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 batidos	Cuanto más se agite mejor será el resultado de la cocción. Si desea reducir tiempo de cocción o tener resultados más crujientes, puede activar la función 'Extra crisp'.
Papas fritas caseras	300 - 1000 g		15 - 35 min	190°C	x 2/3 batidos	Agregar una cucharada de aceite
Rodajas de papa congeladas	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 batidos	Agregar una cucharada de aceite
Carne de res y carne de ave						
Filete de costilla	1 - 2 piezas		6 - 10 min	200°C		Dar la vuelta 2 min antes de terminar
Filete picado	1 - 4 piezas		6 - 10 min	200°C		Dale la vuelta a media cocción
Pechuga de pollo	100 - 600 g		16 min	180°C		Dale la vuelta a media cocción
Pollo (entero)	1200 g		50 min	200°C		
Beicon de cerdo/ternera	1 - 9 rebanadas		8 min	200°C		Dale la vuelta a media cocción
Pescado						
Filete de salmón	4 piezas		15 - 17 min	140°C		
Gambas	24 piezas		6 min	170°C		
Bocadillos						
Trocitos de pollo empapizados congelados	10 piezas		8 - 15 min	200°C		
Alitas de pollo congeladas	10 piezas		16 - 20 min	180°C		
Palitos de queso empapizados congelados	10 piezas		7 - 9 min	180°C		
Aros de cebolla congelados	10 piezas		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 rebanadas)		7 min	190°C		
Calabacines	400 - 700 g		15 min	180°C		
Horneado						
Panqués	6 piezas		15 - 18 min	180°C		Use fuente para horno
Torta	300 g		23 min	160°C		
Deshidratación						
Manzana en rodajas	1 pieza		4 h	80°C		
Yogur						
Yogur natural	8 tarros***		8 h	40°C		

*Agitar a mitad de camino.

** Coloque la fuente para horno en la sartén.

***corresponden a los tarros de la marca que se venden como accesorio.

IMPORTANTE: Para evitar daños en su aparato, no supere nunca las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicadas en el manual de instrucciones y en las recetas. Cuando utilice mezclas que suben (como en el caso de tartas, quiches o magdalenas), la bandeja del horno no debe llenarse más de la mitad.

Precaución: Si no se respeta la temperatura, hay riesgo de sobrecocción.

SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes. Si duda, puede abrir el recipiente en cualquier punto de la cocción para comprobar el progreso.
- Para conseguir patatas extracrujientes, añada un poco de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos usar 14 ml de aceite. No añada aceite a la patata congelada.
- 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 600 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.
Advertencia para el modelo con parte frontal desmontable: Para garantizar la conservación óptima del producto, es importante retirar el exterior de la parte frontal y lavarlo a mano.
Para el modelo con parte frontal desmontable y ventanilla, lavar la parte frontal a mano ayuda a conservar el aspecto original y la transparencia del cristal.
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

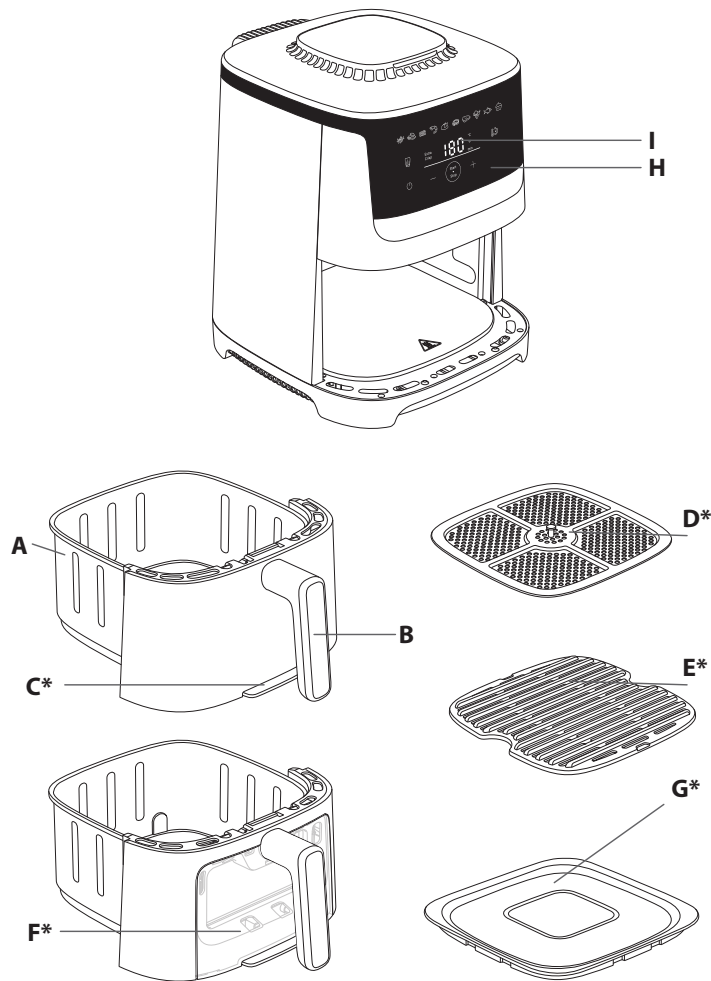
No arroje el aparato con la basura normal del hogar cuando termine su vida útil, entréguelo en un punto de recolección oficial para su reciclado. Al hacer esto ayudará a conservar el medio ambiente.

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 | F. Parte da frente amovível com janela de visualização* |
| B. Alça da cuba | G. Tampa do armazenamento |
| C. Parte da frente amovível* | H. Painel digital touch screen |
| D. Grade removível* | I. Visor de tempo/temperatura |
| E. Grelha em alumínio fundido amovível* | J. Saída de ar |

MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. Fritas | 6. Pizza |
| 2. Nuggets frango | 7. Bife |
| 3. Frango assado | 8. Legumes |
| 4. Camarão | 9. Peixe |
| 5. Frango assado | 10. Sobremesa |

ANTES DO PRIMEIRO USO

Leia primeiro as instruções de segurança e o manual e guarde-os num local seguro.

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.

Aviso para o modelo com parte da frente amovível: para garantir uma conservação perfeita do produto, é importante remover a parte da frente exterior e lavá-la à mão.

Para o modelo com a parte da frente amovível com janela, lavar a frente à mão ajuda a preservar o aspeto original e a transparência do vidro.

4. Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente.

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.

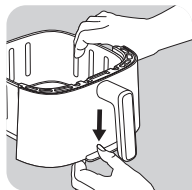
*consoante o modelo

PARTE DA FRENTE AMOVÍVEL*

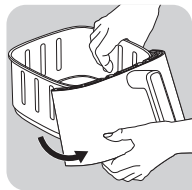
Com o nosso novo sistema fácil de limpar e arrumar, pode separar facilmente a parte da frente do cesto e o próprio cesto.

- Lave facilmente o seu aparelho e poupe espaço na máquina de lavar loiça
- Guarde as sobras graças à tampa na embalagem.

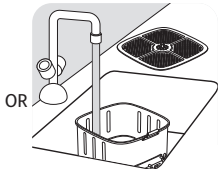
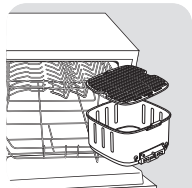
Para poupar espaço na máquina de lavar loiça e garantir uma conservação perfeita do aparelho, siga este procedimento de limpeza para o modelo com parte da frente amovível.



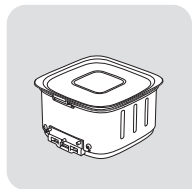
- Prima o botão localizado na parte inferior do cesto



- Retire o gancho da respetiva localização. A parte da frente amovível pode ser retirada.



- Coloque o cesto na máquina de lavar loiça ou lave-o à mão sem a parte da frente, que pode voltar a ligar ao produto.

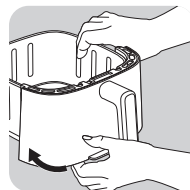


- OU coloque a tampa do armazenamento na cuba para guardar as sobras no frigorífico.

Cuidado: não coloque a tampa se o cesto ainda estiver quente.

Limpar a parte da frente amovível e voltar a ligá-la ao cesto

- Lave à mão a parte da frente com água quente, um pouco de detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
- Depois de lavar e secar bem a parte da frente exterior,
 1. Encaixe a parte superior da frente no gancho do cesto.
 2. Encaixe a parte inferior da frente até ouvir um «clique».



Para reaquecer as sobras, retire a tampa da cuba e volte a colocar a parte da frente no cesto.

- Prima e o botão para definir a temperatura para 160 °C.
- Em seguida, prima para definir 10 minutos com os botões e .

CUIDADO! Nunca utilize o aparelho sem o cesto. Volte sempre a encaixar o painel frontal no cesto antes de cozinhar.

USANDO O EQUIPAMENTO

Utilize a fritadeira de ar quente vazia (sem acessórios no interior) para eliminar quaisquer resíduos ou odores de fabrico.

Aviso: poderá libertar um pouco de fumo quando a utilizar pela primeira vez.

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. Prima para ligar o aparelho.
5. Para começar a cozinhar, você pode escolher entre os modos de cozimento automático e manual.

a. Se escolher o modo de cozimento automático:

- Pressione o botão para exibir o modo de cozimento.
- Pressione em seguida o botão na tela para escolher o modo de cozimento desejado (esses modos são descritos em detalhe na seção "Guia de cozimento").
- Se necessário, você pode ajustar o tempo de cozedura premindo o botão e ajustando o tempo com os botões e . O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.

- Você pode alterar a temperatura  com os botões  e  na tela digital. O termostato varia de 40 a 220°C.
- 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.
- **Nota: durante a cozedura, pode ajustar o tempo e a temperatura premindo .**

b. Se escolher o manual:

- Ajuste a temperatura  com os botões  e  na tela digital. O termostato varia de 40 a 220°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.

c. Pausa ou paragem da cozedura:

- Basta premir o botão  para fazer uma pausa na cozedura.
 - Prima longamente o botão  para parar a cozedura. Enquanto o aparelho arrefece, continua a ventilar.
6. O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.
 7. 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. Para preparar las patatas fritas, recomendamos agitar la cesta a los 15 minutos de cocción y después a los 10 minutos.
Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho. O aparelho reinicia automaticamente.
 8. 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.
 9. 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.
 10. 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.

11. Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

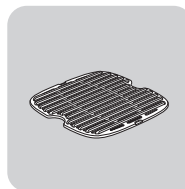
UTILIZAR MODO EXTRA ESTALADIÇO

- Este modo só está ativo para o modo batatas fritas e para o modo manual. Quando ativar a opção extra estaladiço, o aparelho funciona a alta velocidade e proporciona um melhor desempenho de cozedura.

Nota: este modo de cozedura aumenta a ventoinha rotativa do seu produto.

- Esta função tem de ser ativada antes do início da cozedura.
 - A função extra estaladiço permite-lhe tornar os seus ingredientes mais estaladiços com o mesmo tempo de cozedura. Esta função também pode poupar 3 minutos no tempo de cozedura, com resultados idênticos aos de cozinhar sem esta opção. Se preferir poupar tempo em vez de tornar os alimentos estaladiços, reduza o tempo de cozedura em 3 minutos após ativar a função.
1. Coloque os ingredientes na cuba.
 2. Prima  e, em seguida, prima  no ecrã para selecionar o modo para batatas fritas  ou o modo manual.
 3. Prima  Extra Crisp. Quando este modo é ativado, é apresentado a laranja no ecrã.
 4. Se necessário, ajuste o tempo de cozedura premindo os botões  e  (consulte a secção ‘Guia de cozedura’).
 5. Premir o botão  para iniciar a cozedura. A temperatura e o tempo de cozedura restante alternam no visor do ecrã.

COMO COZINHAR COMO UM GRELHADOR?



O aparelho é fornecido com uma grelha de grelhar fundida com revestimento antiaderente.

Para cozinhar como um grelhador, pré-aqueça o aparelho em modo manual durante 15 minutos a 220°C antes de colocar os ingredientes, depois seleccione o programa predefinido que deseja. A grelha permite-lhe selar qualquer tipo de comida na perfeição.

DESIDRATAÇÃO

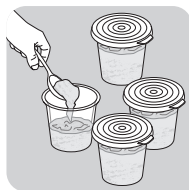
1. Coloque a grelha na cesta removível aparelho.
2. Pressione  e ajuste a temperatura pressionando os botões  e  de 40 a 70°C na tela digital.
3. Em seguida, defina o tempo de cozimento desejado pressionando o botão  e ajustando o tempo com o botão  e . Você pode definir o tempo de 1 a 10 horas.
4. Pressione 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, a 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.

Atenção: a gaveta nunca deve ser virada ao contrário com a grelha.

Atenção: Após uma fritura a quente, a gaveta, a grelha e os alimentos estão muito quentes. Não tocar na gaveta durante a utilização e durante algum tempo após a utilização, pois fica muito quente. Segurar a gaveta apenas pela pega.

IOGURTE

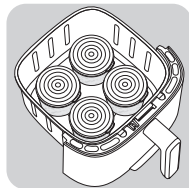
Um conjunto de 8 frascos está disponível como acessório, vendido em separado.



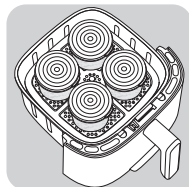
Preparação para 8 frascos de iogurte:

- Adicionar 1 l de leite UHT gordo num cesto a uma temperatura normal
- Em seguida, adicionar a saqueta de fermentos lácteos (2 g) e misturar bem.
- Verter a mistura nos 8 frascos de vidro e fechar com a tampa

Nota: os iogurtes devem ser cozinhados com as tampas nos frascos.



- Retire a grelha do cesto do aparelho quando cozinhar iogurtes.
- Coloque 4 frascos no cesto.



- Coloque a grelha e os 4 frascos sobre a mesma

- Prima e , em seguida, ajuste a temperatura premindo o botão até chegar a 40 °C no ecrã digital.
- Em seguida, defina o tempo de cozedura premindo o botão . Defina o temporizador para 8 horas.
- Prima o botão Iniciar para iniciar a cozedura.

Cuidado: depois de cozinhar, a cuba, os frascos e a grelha estarão quentes.

Nota: se achar que a textura do seu iogurte é demasiado líquida, tem 2 opções:

- Aumentar a temperatura em 5 °C
- Aumentar o tempo de cozedura em 1 hora ou 2 horas.

INICIO RETARDADO

No modo manual e para certos programas automáticos (todos os programas exceto o modo Batatas Fritas, Carne e Peixe), tem a possibilidade de atrasar o início da cozedura. O início da cozedura pode ser retardado de 30 minutos a um máximo de 4 horas. Para o fazer:

- Antes de iniciar a cozedura, prima longamente o botão .
- Utilize os botões e para definir a hora a que pretende que a cozedura se inicie,

Em seguida, premir Start/Stop.

Atenção: O início retardado pode representar um risco para a saúde de alguns ingredientes. Desaconselhamos vivamente qualquer início retardado em alimentos como a carne ou o peixe, com exceção do frango assado.

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 - 1000 g		15 - 30 min	190°C		Quanto mais agitar, melhor será o resultado da cozedura. Se quiser reduzir o tempo de cozedura tempo de cozedura ou obter resultados mais estaladicos, pode ativar a função extra estaladica.
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 35 min	190°C		Adicione 1 colher de sopa de óleo
Batata rústica congelada	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C		Adicione 1 colher de sopa de óleo
Carne e aves						
Bife de costela	1 - 2 pedaços		6 - 10 min	200°C		Virar 2 minutos antes de terminar
Bife cortado	1 - 4 pedaços		6 - 10 min	200°C		Virar a meio da cozedura
Filés de peito de frango (sem osso)	100 - 600 g		16 min	180°C		Virar a meio da cozedura
Frango (inteiro)	1200 g		50 min	200°C		
Bacon/bacon de vaca	1 - 9 fatias		8 min	200°C		Virar a meio da cozedura
Peixe e frutos do mar						
Filé de salmão	4 pedaços		15 - 17 min	140°C		
Camarões médios	24 pedaços		6 min	170°C		
Snacks						
Nuggets de frango congelados	10 pedaços		8 - 15 min	200°C		
Asas de frango congeladas	10 pedaços		16 - 20 min	180°C		
Palitos de queijo congelados	10 pedaços		7 - 9 min	180°C		
Anéis de cebola congelados	10 pedaços		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 slices)		7 min	190°C		
Abobrinha	400 - 700 g		15 min	180°C		
Cozimento						
Muffins	6 pedaços		15 - 18 min	180°C		Use um tabuleiro/ forma de forno **
Bolo	300 g		23 min	160°C		
Desidratação						
Maçãs em fatias	1 pedaço		4 h	80°C		
Iogurte						
Iogurte natural	8 boiões***		8 h	40°C		

*Agite na metade do cozimento.

**coloque a forma de bolo/forno na cuba

***correspondem aos frascos de marca vendidos como acessório.

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.

Atenção: risco de cozedura em excesso se a temperatura não for respeitada.

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 estaladicas, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e agite para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo. Não adicione óleo à batata congelada.
- 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 600 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.

- Descasque as batatas e corte-as em palitos.
- Mergulhe os palitos de batata em uma tigela com agua por pelo menos 30 minutos, tire-os e seque-os com papel toalha.
- 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.
- 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 cuba para colocar todos os palitos na equipamento cuba de uma só vez, para evitar que o excesso de óleo acabe na parte inferior da panela.
- 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.

- Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar. Observação: Retire a cuba para deixar a aparelho esfriar mais rapidamente.
- 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.
Aviso para o modelo com parte da frente amovível: para garantir uma conservação perfeita do produto, é importante remover a parte da frente exterior e lavá-la à mão.
Para o modelo com a parte da frente amovível com janela, lavar a frente à mão ajuda a preservar o aspeto original e a transparência do vidro.
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

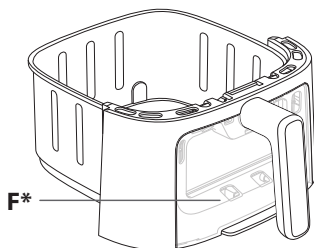
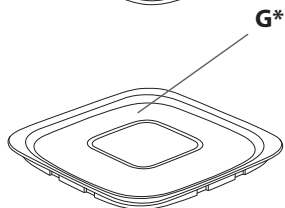
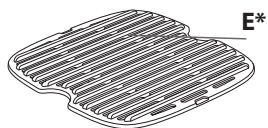
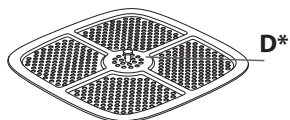
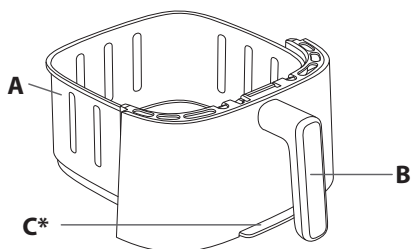
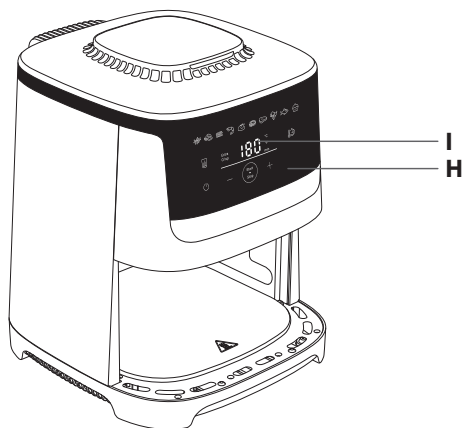
Não jogue o equipamento fora com lixo doméstico normal no final de sua vida útil, descarte-o em um ponto de coleta oficial para reciclagem. Ao fazer isso, você ajuda a preservar o meio ambiente

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



*A seconda del modello

DESCRIZIONE

- | | |
|--------------------------------|--|
| A. Cestello | F. Parte anteriore rimovibile con finestra per il controllo* |
| B. Maniglia del cestello | G. Coperchio per la conservazione* |
| C. Parte anteriore rimovibile* | H. Pannello touch screen digitale |
| D. Griglia rimovibile* | I. Display tempo/temperatura |
| E. Griglia del grill* | |

MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

- | | |
|-------------------------------|------------|
| 1. Patatine fritte | 6. Pizza |
| 2. Crocchette di pollo | 7. Carne |
| 3. Pancetta/Pancetta di manzo | 8. Verdure |
| 4. Gamberetti | 9. Pesce |
| 5. Pollo arrosto | 10. Dolce |

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Leggere prima le istruzioni di sicurezza e il manuale e conservarli in un luogo sicuro.

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 parte anteriore rimovibile : per garantire una conservazione ottimale del prodotto, è importante rimuovere la parte anteriore esterna e lavarla a mano.

Per il modello con parte anteriore rimovibile con finestra per il controllo: lavare a mano la parte anteriore aiuta a preservare l'aspetto originale e la trasparenza del vetro.

4. Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido. L'apparecchio funziona producendo aria calda.

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.

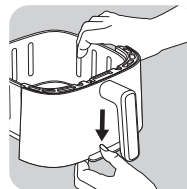
*A seconda del modello

PARTE ANTERIORE RIMOVIBILE:*

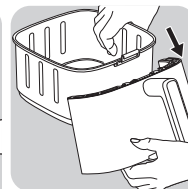
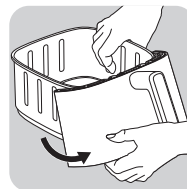
Con il nostro nuovo sistema Easy Clean & Store, è possibile separare facilmente la parte anteriore del recipiente dal recipiente stesso.

- Pulire facilmente il prodotto e risparmiare spazio in lavastoviglie
- Conservare gli avanzi grazie al coperchio in dotazione.

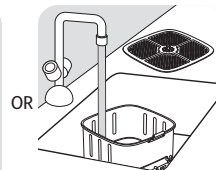
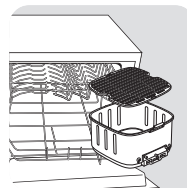
Per risparmiare spazio in lavastoviglie e preservare in modo ottimale l'apparecchio, seguire questa procedura di pulizia per il modello con parte anteriore rimovibile.



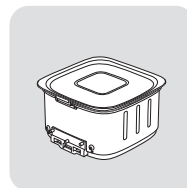
- Abbassare il pulsante situato sulla parte inferiore del recipiente



- Rimuovere il gancio dalla sua posizione. La parte anteriore rimovibile si stacca.



- Posizionare il recipiente in lavastoviglie o lavarlo a mano senza la parte anteriore che può essere riapplicata al prodotto.

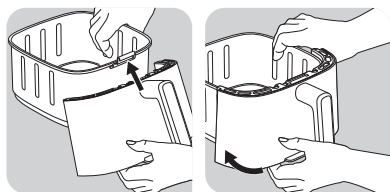


- OPPURE posizionare il coperchio sul cassetto per conservare gli avanzi nel frigorifero.

Attenzione: non inserire il coperchio se il recipiente è ancora caldo.

Pulire la parte anteriore rimovibile e riapplicarla al recipiente

- Lavare a mano gli accessori con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Dopo aver lavato e asciugato accuratamente la parte anteriore esterna,
 1. Agganciare la parte superiore della parte anteriore al gancio del recipiente.
 2. Agganciare quindi la parte inferiore fino a sentire uno scatto.



Per riscaldare gli avanzi di cibo, rimuovere il coperchio dal cassetto e riposizionare la parte anteriore del recipiente.

- Premere i pulsanti e per impostare 160 °C.
- Quindi, premere per impostare 10 minuti con i pulsanti e .

ATTENZIONE Non usare mai l'apparecchio senza il recipiente. Agganciare sempre il pannello anteriore sul recipiente prima di cucinare.

USO DELL'APPARECCHIO

Svuotare la friggitrice ad aria (senza accessori all'interno) per eliminare eventuali residui di fabbricazione e nuovi odori.

Avvertenza: al primo avviamento potrebbe fuoriuscire un po' di fumo.

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 il 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. Premere per accendere l'apparecchio.
5. 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:

- Premere il tasto per visualizzare la modalità di cottura.
- Premere il tasto sul display per selezionare la modalità di cottura desiderata (le modalità sono descritte in dettaglio nella sezione «»Guida alla cottura«»).
- Se necessario, è possibile modificare il tempo di cottura premendo e regolarlo con i pulsanti e . È possibile impostare il timer tra 0 e 60 minuti.
- Regolare la temperatura con i pulsanti e sul display digitale. Il termostato varia da 40 a 220 °C.

- Premi il pulsante Start per iniziare la cottura con le impostazioni selezionate di tempo e temperatura.
- La cottura ha inizio. Sul display si alternano la temperatura e il tempo di cottura rimanente.
- **Nota:** Durante la cottura, è possibile regolare il tempo di cottura e la temperatura premendo .

b. Se si scelgono le impostazioni manuali:

- Regolare la temperatura con i pulsanti e sul display digitale. Il termostato varia da 40 a 220 °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 alternano la temperatura e il tempo di cottura rimanente.

c. Pausa o interruzione della cottura:

- Per sospendere la cottura è sufficiente premere il pulsante .
 - Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante .
6. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.
 7. 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. Per le patatine fritte, si consiglia di agitarle dopo 15 minuti di cottura, quindi dopo 10 minuti. Quindi reinserire il recipiente nell'apparecchio e la cottura si riavvierà automaticamente.
 8. 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.
 9. Controllare che il cibo sia pronto.
Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
 10. 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.
11. Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.

UTILIZZO DELLA MODALITÀ EXTRA CRISP

- Questa modalità è attiva solo per le modalità Patatine fritte e Manuale. Quando si attiva l'opzione Extra Crisp, l'apparecchio funziona ad alta velocità e offre migliori prestazioni di cottura.

Nota: questa modalità di cottura aumenta la velocità della ventola rotante del prodotto.

- Questa funzione deve essere attivata prima dell'inizio della cottura.
- La funzione Extra Crisp consente di rendere gli ingredienti più croccanti con lo stesso tempo di cottura. Questa funzione consente inoltre di risparmiare 3 minuti sul tempo di cottura, con risultati di cottura identici a quelli senza l'opzione. Se risparmiare tempo è prioritario rispetto a rendere più croccanti gli alimenti, ridurre il tempo di cottura di 3 minuti dopo aver attivato la funzione.