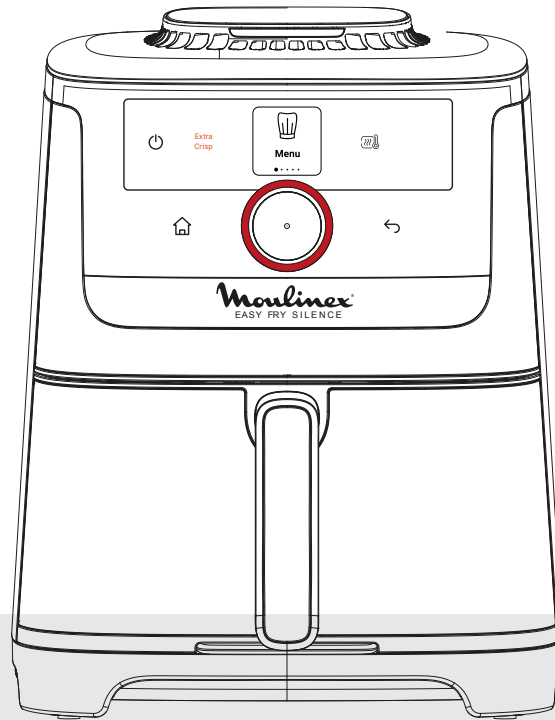


Moulinex® | Easy Fry Silence

SMART & SILENT AIR FRYER 5L

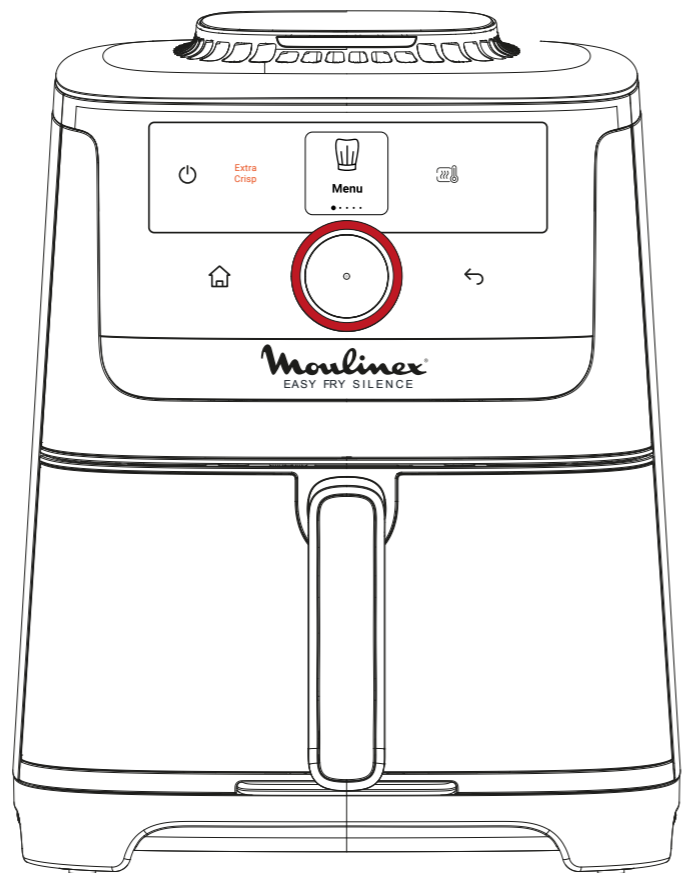


en fr de nl es pt it

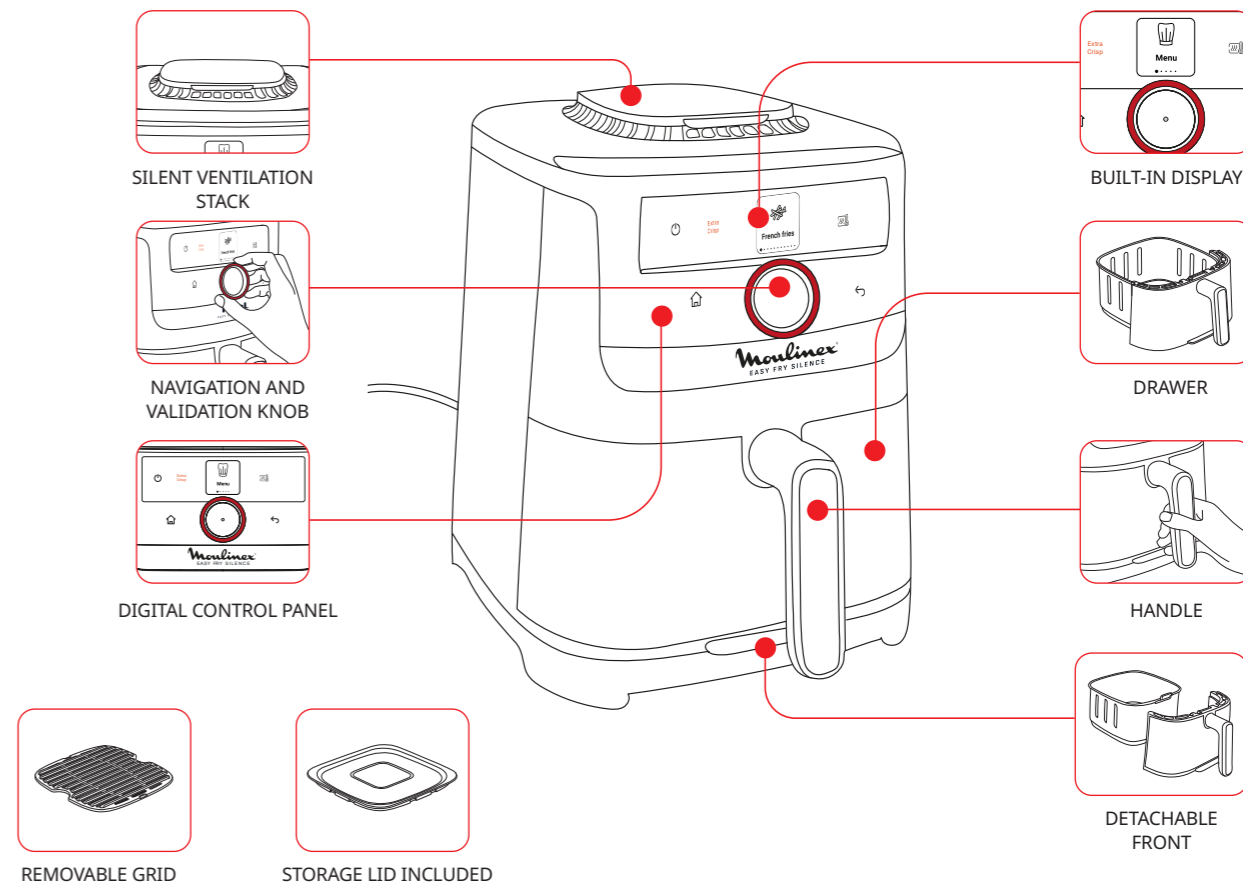
en **CONTENTS OF THE MANUAL**

Discover your Easy Fry Silence 1
Clean your appliance before using it for the first time 2
Detachable front and storage lid 3
Let's get started! 4
Starting up 5
How to use your appliance 6
Take control: your automatic programmes 7
Automatic programmes: your ingredients 8
How do i cook my chips? 10
Extra crisp function 11
How do i cook my prime rib? 12
Other programmes 13
Additional functions 15
Tips 17
Practical tips 18
Cooking guide 19

Warning: a safety instructions booklet is supplied with this appliance. Before using your appliance for the first time, read it carefully and keep it in a safe place.



en **DISCOVER YOUR EASY FRY SILENCE**



CLEAN YOUR APPLIANCE BEFORE USING IT FOR THE FIRST TIME



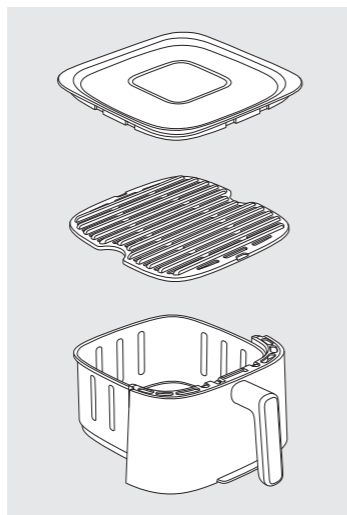
Before first use, remove all packaging material and any stickers from the appliance. Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.

STEP 1 - THE APPLIANCE

Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

STEP 2 - THE SCREEN

Clean the screen with a soft, damp cloth. Do not use a sponge scraper to avoid scratching the screen.



STEP 3 - THE DRAWER, THE GRID AND THE STORAGE LID

To clean the drawer, the grid and the lid, you can :

- Put the drawer, the removable grid and lid in the dishwasher, or
- Clean the drawer, the removable grid and lid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Warning : Do not remove silicon pads of the grid.

DETACHABLE FRONT AND STORAGE LID

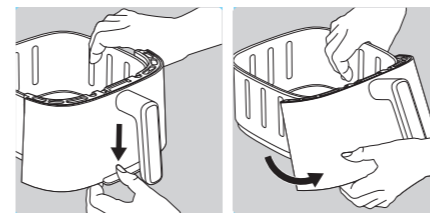
With our new **EASY CLEAN & STORE** system, you can easily separate the front of the drawer from the drawer itself.

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



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

1. HOW DO I REMOVE THE FRONT PANEL FROM MY DRAWER?



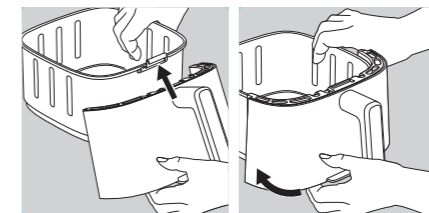
STEP 1

Push the button located on the bottom of the drawer downwards.

STEP 2

Remove the hook from where it is slotted in. The removable front comes off.

2. HOW DO I REPLACE THE FRONT OF MY DRAWER?



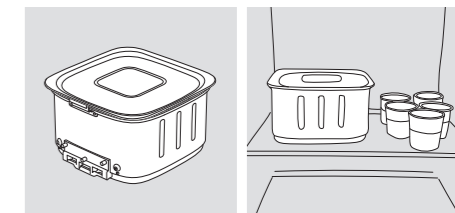
STEP 1

Clip the top of the front into the hook of the drawer.

STEP 2

Clip the bottom of the front until you hear a 'click'.

3. USING MY STORAGE LID



Place the storage lid on the drawer to keep your leftovers in your fridge.

4. HOW DO I CLEAN MY REMOVABLE FRONT PANEL?

Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge. Put the rest of the drawer and the grid in the dishwasher.

After washing and thoroughly drying the outer front, follow this procedure to replace the detachable front.



Cleaning and storage tip: to save space in your dishwasher or fridge and to ensure optimum preservation of your product, we recommend that you remove the detachable front panel.

LET'S GET STARTED!



- 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, until it reaches the stopper.
- 3 Do not fill the drawer with oil or any other liquid.
- 4 Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

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

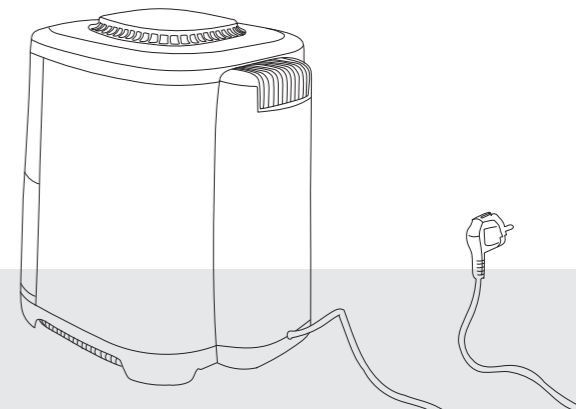
The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide' Online recipes help you get to know the appliance.



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 when first lit.

STARTING UP

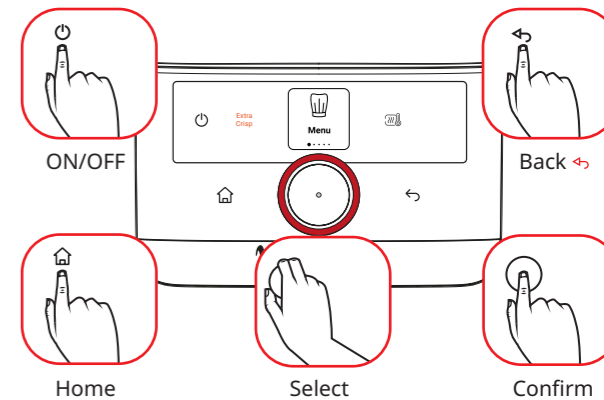
Plug in your appliance




On your first use, head to the settings.

- 1 Choose your language using the control knob
- 2 Choose your temperature unit.

Interface controls



HOW TO USE YOUR APPLIANCE

- 1 Connect the power supply cord to an electrical socket.
- 2 Press  to switch the appliance on.
- 3 To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode ("Menu") and the manual settings (see pages below).
- 4 Carefully remove the drawer from the appliance and place the ingredients in it.

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

- 5 Slide the drawer back into the appliance.
- 6 Some foods require shaking halfway through the cooking time. When the timer rings, it is advisable to shake or turn the ingredients. To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. If the meat is to be turned, turn it using tongs or a fork. Then slide the bowl back into the appliance. The cooking restarts automatically.

Note : Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.

- 7 When the cooking time set has finished, the appliance rings and stops. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 8 Check if the food is ready. If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- 9 When the food is cooked, take out the drawer. To remove the food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

Caution: The drawer should never be turned upside down with the grid.

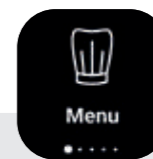
After cooking, the drawer, the grid and the food are very hot.

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.

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



TAKE CONTROL: YOUR AUTOMATIC PROGRAMMES



With the automatic programmes, you can cook food without worrying about the cooking mode or the cooking time. The appliance gives you all the information you need based on the weight and type of ingredients.

THE STEPS :

- 1 Select your ingredient category
Chips, Potatoes, Meat, Fish, Fruit & Vegetables...
- 2 Select the type of ingredient
Beef, Chicken, Lamb, Veal...
- 3 Select the ingredient from the list
Roast, Chop, Steak, Meatballs, Entrecote...
- 4 For some ingredients, you will be asked to choose between 'Fresh' or 'Frozen'. For vegetables, you will be offered a choice of 'Whole', 'Half', 'Chunks' or 'Slices'. For chips, you can also choose to activate the 'Extra Crisp' option (see explanation on page 11).
- 5 Choose the quantity/number of pieces.
- 6 Follow the instructions directly on the screen.
- 7 Start cooking by pressing the control knob. Your appliance will take care of the rest.

AUTOMATIC PROGRAMMES: YOUR INGREDIENTS

FRENCH FRIES



French fries

Fresh/
Frozen

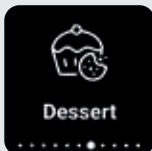
POTATOES WEDGES



Potatoes wedges

Fresh/
Frozen

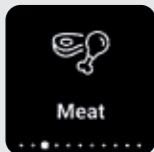
DESSERTS



Dessert

Cookies
Muffins
Cake

MEAT



Meat

Chicken

Whole chicken
Chicken fillet
Chicken thighs
Chicken wings
Drumsticks

Lamb

Lamb chop
Pork chops
Roast lamb
Meatballs

Beef

Entrecote
Roast beef
Rib of beef
Burger steak
Meatballs

Veal

Cutlet
Veal roast
Veal chop

Pork

Roast pork
Pork chop
Bacon
Sausages
BBQ ribs

FISH



Fish

Breaded fish

Fresh
Frozen

Prawns

Salmon fillet

Shell fish

Whole fish

PIE



Savory pie

PIZZA



Pizza

Fresh/
Frozen

FRUIT AND VEGETABLES



Fruits and
vegetables

Aubergine

Half
Pieces

Courgette

Whole
Pieces

Pumpkin

Pieces

Potatoes

Whole
Pieces

Sweet potatoes

Whole
Pieces

Carrot

Whole
Pieces

Mushroom

Whole
Pieces

Broccoli

Whole
Pieces

Brussels sprouts

Whole
Pieces

Cauliflower

Whole
Pieces

Tomato

Whole
Half

Apple

Whole
Pieces

Pineapple

Slices
Pieces

SHARING PLATES



Fried
snacking

Nuggets

Fresh
Frozen

Fried calamari

Fresh

Onion rings

Fresh
Frozen

Samosas

Fresh
Frozen

Spring rolls

Fresh
Frozen

Falafels

Fresh
Frozen

Cheese sticks

Frozen

Mini pizza

Frozen

AUTOMATIC PROGRAMMES: YOUR INGREDIENTS

DEHYDRATION



Dehydrate

- 1 Select "Dehydrate" menu from the automatic menus.
- 2 Place the grid in the drawer of the appliance and insert the food.
- 3 Then adjust the temperature and the cooking time. You can set the timing from 1 hour to 10 hours.
- 4 Press the Start button to launch the dehydration process. The remaining cooking time appears on the screen display.
- 5 When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawer out 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.

Discover our set of 8 jars for sale so you can make your yoghurts perfectly!

YOGHURTS

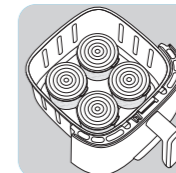


Yoghurt



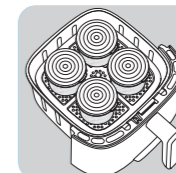
Preparation for 8 pots of yoghurts :

- Add 1L of UHT whole milk at room temperature to a bowl.
- Then add one sachet of lactic ferments (2g) and mix well.
- Fill the jars with the mixture and close with the lid.



Note: the yoghurts are cooked with the lids on the jars.

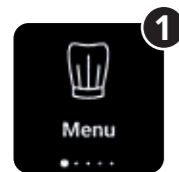
- Remove the grid from the drawer and place 4 jars in the bottom of the drawer.
- Place the grid included as an accessory on the 4 pots at the bottom.
- Place the other 4 jars on the grid.
- Press 'Confirm' to start cooking.
- Choose 'Firm' or 'Whipped' yoghurts.



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

If you think the texture of your yoghurt is too liquid, extend the cooking time by 1 or 2 hours.

HOW DO I COOK MY CHIPS?



1 Select 'Menu' mode



2 Select the 'Chips' programme



3 Choose 'Fresh' or 'Frozen' fries



4 Select the quantity of fries in the drawer



5 'For the 'Chips' menu, the extra crisp mode can be activated or not (refer to the next page for an explanation of this function)'.
EXTRA CRISP French fries Extracrisp ON
EXTRA CRISP French fries Extracrisp OFF



6 Insert your fries in the drawer.



7 Press 'Start'. Your appliance will take care of the rest.

EXTRA CRISP FUNCTION



















The extra crisp function makes your ingredients even crispier!

This mode is only active in Fries mode and in manual mode.
When the extra crisp option is activated, the appliance operates at high speed and offers even crispier cooking performance.
Note: this cooking mode boosts the fan of your product.
This function must be activated before you start cooking.

- 1 When prompted, select Extra crisp on and click the centre of the knob control to confirm your choice.
- 2 When this mode is activated, it appears in orange on the screen.
- 3 If necessary, adjust the cooking time by pressing (see section 'Adjusting the cooking time').
- 4 Place the food in the drawer.
- 5 Press the centre of the control knob to start cooking.

HOW DO I COOK MY PRIME RIB?

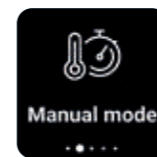
- 1 Select 'Menu' mode 
- 2 Select the 'Meat' programme          
- 3 Select 'Beef' 
- 4 Then 'Prime Rib'. 
- 5 Enter the weight of your prime rib to be cooked. 
- 6 Insert your ingredients 
- 7 Press 'Start' 







The appliance calculates the cooking time and temperature for a perfect result.

OTHER PROGRAMMES

MANUAL MODE






- 1  Select your temperature
- 2  Select your time
- 3  Activate/deactivate Extra Crisp
- 4  Insert your ingredients
- 5  Start cooking

PRE-HEAT MODE



The preheat function allows you to preheat your appliance.

Your appliance will run empty at 220°C for 15 minutes. Ingredients start to cook immediately, promoting the formation of desirable textures and balanced flavours.

- 1  To activate pre-heating, press 'Start'.
- 2  The pre-heating cycle lasts 15 minutes. When you hear the timer ring, the preheating phase is complete.
- 3  You can then choose your cooking mode: Manual mode / Automatic mode.

The appliance is equipped with a non-stick coated grid, which allows you to cook like a grill. The grill allows you to sear all types of food to perfection.

To do this, use the preheat mode before inserting your ingredients, then select the programme of your choice.

OTHER PROGRAMMES

REHEAT MODE



You can also use the appliance to reheat foods.



Select "Reheat" programme

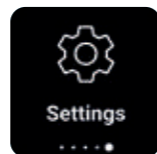


Set the cooking time according to the quantity of food to heat it up completely. The temperature is automatically set to 160°C.



Press 'Start'.

SETTINGS



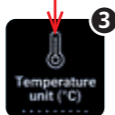
Customise your air fryer



In the settings, you can :



Change the language



Select your temperature unit : °C or °F

ADDITIONAL FUNCTIONS

INCREASE/REDUCE COOKING TIME PAUSE



To add time while your ingredients are cooking or to pause cooking, turn the knob. The screen besides will appear.



You have 2 options:

- Click on the remaining time by pressing the centre of the control knob: you can then modify it to add or reduce cooking time.
- Or click on 'Pause' to stop cooking. To resume, click 'Start' again.



In manual mode only, you can also change the temperature by turning the knob during cooking.

SHAKE YOUR INGREDIENTS TURN OVER YOUR INGREDIENTS



When you hear the timer sound, you need to shake or flip your ingredients. The screens above will be displayed.

If you are not near your appliance, you will still find the screen displayed when you return to it. You can then shake or flip your ingredients.

To return to the cooking screen, click on the centre of the control knob and the screen will disappear.

For optimal cooking of your fries, we recommend that you follow the shaking instructions.

ADDITIONAL FUNCTIONS

END OF COOKING AND KEEPING WARM

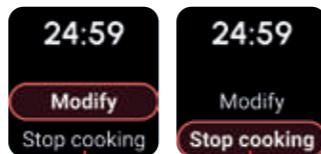


At the end of your cooking time, a buzzer sounds. Your meal is ready!

Can't serve it straight away? No problem, a keep warm mode is automatically activated for 30 minutes.

This mode applies to all menus except fries, potatoes, dehydration and yoghurt mode.

STOP THE COOKING



To stop cooking during a cycle, press either HOME or BACK.

The following screen will appear:

You have 2 options:

- "Modify": in automatic mode, this allows you to change the cooking time. In manual mode, you can change the time or temperature.
- "Stop cooking": if you select this option, cooking will stop automatically.

TIPS



Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.



Shaking foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.



To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon).



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 bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients.



You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.

PRACTICAL TIPS

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.

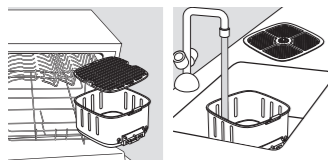
- 1 Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

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, the grid and the storage lid 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. The other parts are dishwasher-safe.

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.

TROUBLESHOOTING

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.



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.

COOKING GUIDE

SETTINGS

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 foods the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

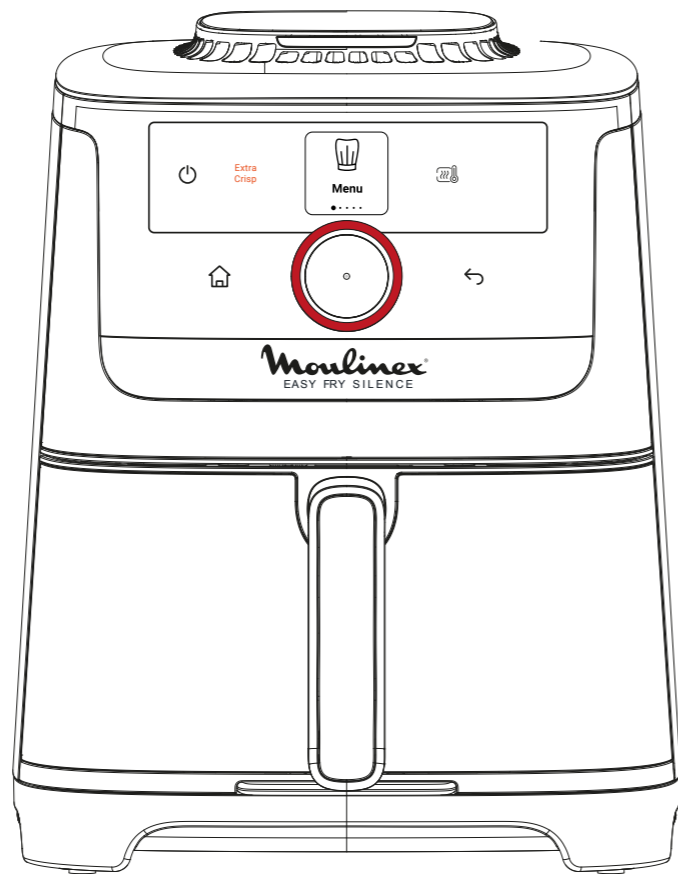
POTATOES & FRIES				
Frozen fries	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Homemade French fries	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Frozen potato wedges	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
MEAT & POULTRY				
Ribeye	1 - 2 pieces		6 - 10 min	200°C
Frozen steak	1 - 4 pieces		6 - 10 min	200°C
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 600 g		16 min	180°C
Chicken whole	1500 g		60 min	180°C
Bacon / beef bacon	1 - 9 slices		8 min	200°C
FISH				
Salmon fillet	4 pieces		15 - 17 min	140°C
Shrimps / 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
Chocolate 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

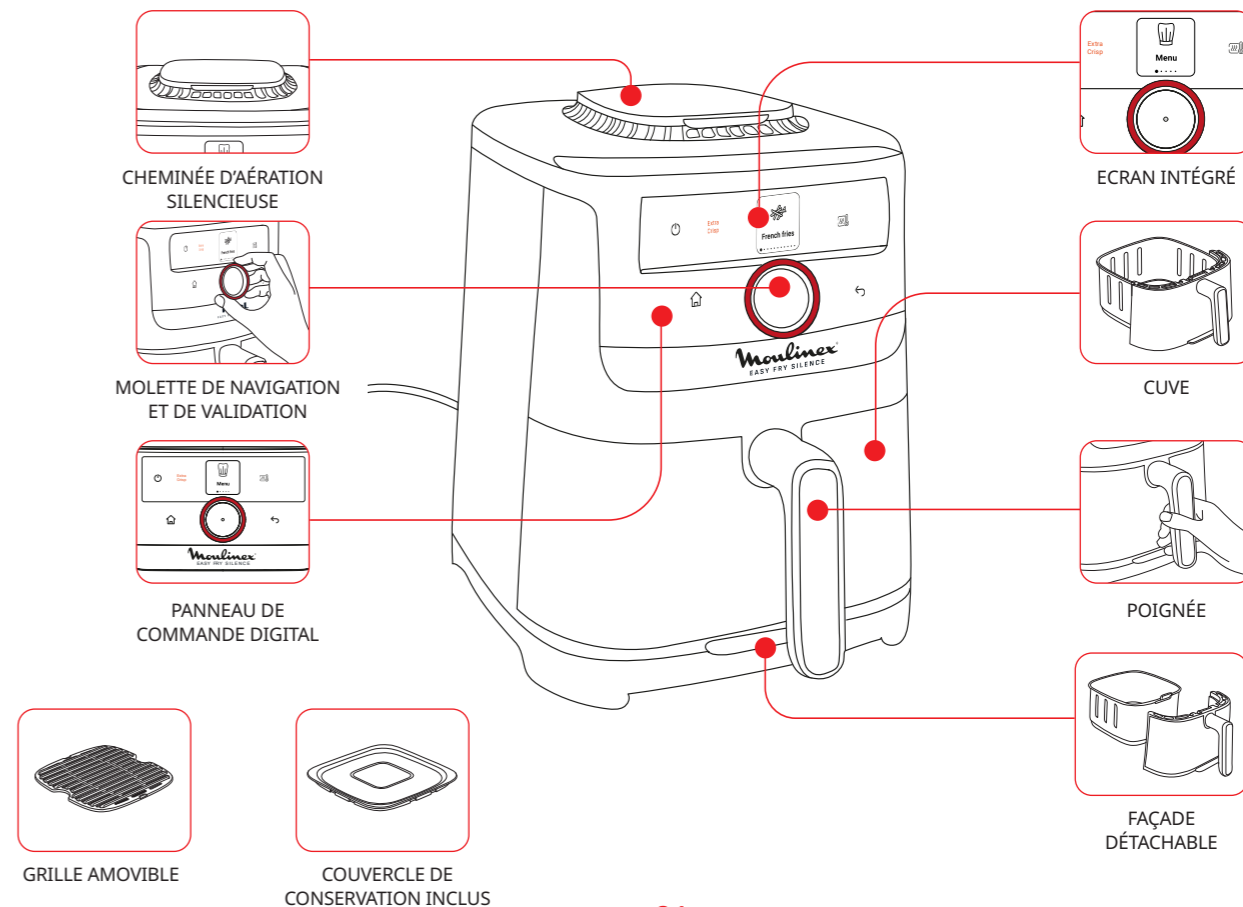
* correspond to the brand jars sold as accessory.

Découvrez votre Easy Fry Silence.....	21
Nettoyez votre appareil avant la première utilisation.....	22
Façade détachable et couvercle de conservation.....	23
C'est parti !	24
Mise en fonctionnement.....	25
Comment utiliser votre appareil ?	26
Prenez les commandes : vos programmes automatiques.....	27
Programmes automatiques : vos ingrédients.....	28
Comment faire cuire mes frites ?	30
Fonction Extra Crisp.....	31
Comment faire cuire ma côte de boeuf ?	32
Autres programmes	33
Fonctions additionnelles.....	35
Conseils	37
Les conseils pratiques	38
Guide de cuisson.....	39

Attention : un livret de consignes de sécurité est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.



DÉCOUVREZ VOTRE EASY FRY SILENCE



NETTOYEZ VOTRE APPAREIL AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



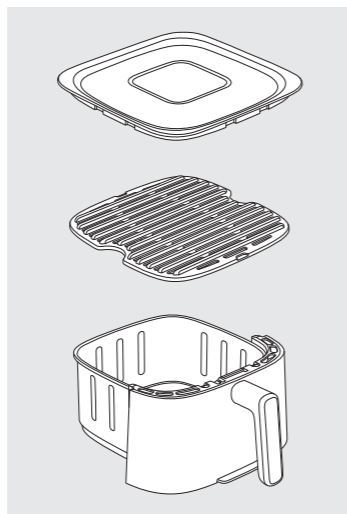
Avant la première utilisation, veillez à retirer tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil. Lisez les consignes de sécurité et les instructions.

ÉTAPE 1 - L'APPAREIL

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

ÉTAPE 2 - L'ÉCRAN

Nettoyez l'écran avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de gratte-éponge pour ne pas rayer l'écran.



ÉTAPE 3 - LA CUVE, LA GRILLE ET LE COUVERCLE DE CONSERVATION

Pour nettoyer la cuve, la grille et le couvercle, vous pouvez :

- Mettre la cuve, la grille et le couvercle au lave-vaisselle, ou
- Laver la cuve, la grille et le couvercle à l'eau chaude et savonneuse avec une éponge non-abrasive.

Attention : Ne retirez pas les patins en silicone de la cuve.

FAÇADE DÉTACHABLE ET COUVERCLE DE CONSERVATION

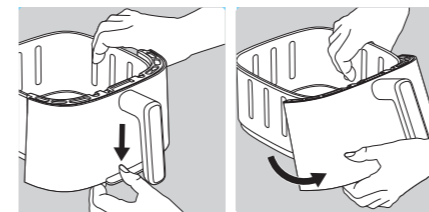
Avec notre nouveau système **EASY CLEAN & STORE**, vous pouvez facilement séparer la façade de la cuve et la cuve elle-même.

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



Attention : Ne placez pas le couvercle sur la cuve lorsqu'elle est encore chaude.

1. COMMENT ENLEVER LA FAÇADE DE MA CUVE ?



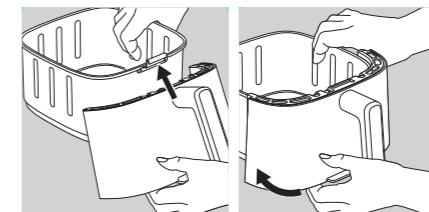
ÉTAPE 1

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

ÉTAPE 2

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

2. COMMENT REMETTRE LA FAÇADE DE MA CUVE ?



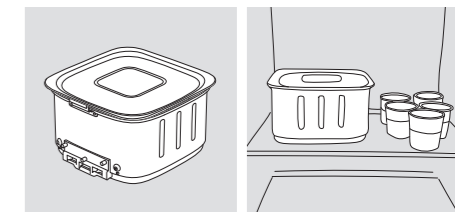
ÉTAPE 1

Positionnez le haut de la façade dans le crochet de la cuve.

ÉTAPE 2

Poussez le bas de la façade jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

3. UTILISER MON COUVERCLE DE CONSERVATION



Placez le couvercle de conservation sur la cuve pour conserver vos restes dans votre réfrigérateur.

4. COMMENT NETTOYER MA FAÇADE AMOVIBLE ?

Lavez la façade à la main avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.

Mettez le reste de la cuve et la grille au lave-vaisselle.

Après avoir lavé et séché soigneusement la façade extérieure, suivez la procédure expliquée ci-dessus pour remettre la façade de la cuve.



Conseil de nettoyage et de conservation : pour gagner de la place dans votre lave-vaisselle ou au réfrigérateur et assurer une conservation optimale de votre produit, nous vous recommandons d'enlever la façade amovible.

C'EST PARTI !



- 1 Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
- 2 Insérez la grille au fond de la cuve, jusqu'à la butée.
- 3 Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.
- 4 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.

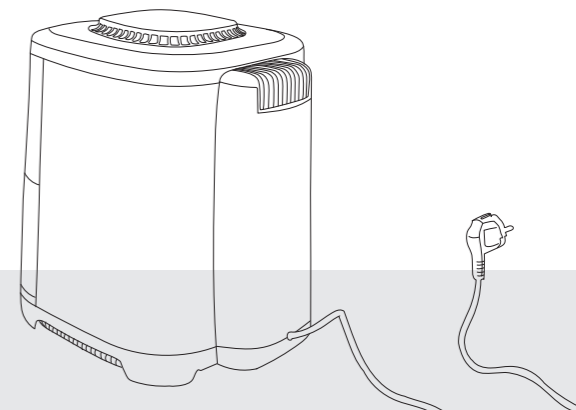
L'appareil permet de cuire une vaste gamme de recettes. Les temps de cuisson pour les principaux ingrédients sont indiqués dans la section « Guide de cuisson ».


Retrouvez de nombreuses recettes en ligne pour vous familiariser avec l'appareil.

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

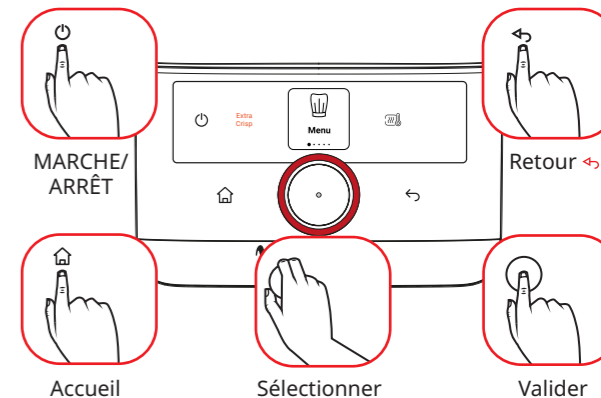
MISE EN FONCTIONNEMENT

Branchez votre appareil




- 
- 1 Pour la première mise sous tension, accédez aux réglages.
 - 2 Choisissez votre langue à l'aide de la molette de navigation.
 - 3 Choisissez votre unité de température.

Commandes de l'interface.



COMMENT UTILISER VOTRE APPAREIL ?

- 1 Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
- 2 Appuyez sur  pour allumer l'appareil.
- 3 Pour lancer votre cuisson, vous pouvez sélectionner un mode de cuisson automatique (« Menu ») ou bien régler manuellement l'appareil (voir pages ci-après).
- 4 Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.

Remarque : Ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Guide cuisson »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.

- 5 Remettez la cuve dans l'appareil.
- 6 Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson. Une sonnerie retentit au moment où il est recommandé de remuer les ingrédients ou les retourner. Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. S'il s'agit d'une viande à retourner, la retourner à l'aide d'une pince ou d'une fourchette. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil, l'appareil se relance automatiquement.

Note : Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.

- 7 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- 8 Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- 9 Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

Attention : Ne retournez jamais la cuve avec la grille.

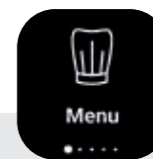
Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.

Ne touchez pas la cuve pendant et après l'utilisation lorsqu'elle est encore chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.

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



PRENEZ LES COMMANDES: VOS PROGRAMMES AUTOMATIQUES



Avec les menus automatiques, vous pouvez cuire les aliments sans vous soucier du mode et du temps de cuisson.

L'appareil donne toutes les informations nécessaires selon le poids et le type d'ingrédients.

LES ÉTAPES :

- 1 Sélectionnez votre catégorie d'ingrédient
Frites, Potatoes, Viande, Poisson, Fruits & Légumes...
- 2 Sélectionner le type d'ingrédient
Boeuf, Poulet, Agneau, Veau...
- 3 Sélectionnez l'ingrédient dans la liste
Rôti, Côte, Steak, Boulettes de viande, Entrecôte...
- 4 Pour certains ingrédients, il vous sera proposé de choisir entre « Frais » ou « Congelé ». Pour les légumes, il vous sera proposé « Entier », « Demi », « En morceaux », ou « En tranche ». Pour les frites, vous pourrez également choisir d'activer ou non l'option « Extra Crisp » (cf explication page 31).
- 5 Choisissez la quantité/le nombre de pièces.
- 6 Suivez les indications directement sur l'écran.
- 7 Lancez la cuisson en appuyant sur la molette de validation. Votre appareil s'occupe du reste.

PROGRAMMES AUTOMATIQUES : VOS INGRÉDIENTS

Frites



French fries

Fraîches/
Congelées

POTETEOES



Potatoes
wedges

Fraîches/
Congelées

DESSERTS



Dessert

Cookies
Muffins
Gâteaux

VIANDE



Meat

Poulet

Poulet entier
Filet de poulet
Cuisse de poulet
Aile de poulet
Pilons

Agneau

Tranche de
gigot
Côte d'agneau
Rôti d'agneau
Boulettes de
viande

Bœuf

Entrecôte
Rôti de bœuf
Côte de bœuf
Steak hâché
Boulettes de
viande

Veau

Escalope
Rôti de veau
Côte de veau

Porc

Rôti de porc
Côte de porc
Bacon
Saucisses
Ribs de porc

POISSON



Fish

Poisson pané

Frais
Congelé
Crevettes
Filet de saumon
Crustacés
Poisson entier

TARTES



Savory pie

PIZZA



Pizza

Fraîches/
Congelées

FRUITS ET LÉGUMES



Fruits and
vegetables

Aubergine

Demie
En morceaux

Courgette

Entière
En morceaux

Citrouille

Morceaux

Pommes de terre

Entière
En morceaux

Patate douce

Entière
En morceaux

Carotte

Entière
En morceaux

Champignons

Entier
En morceaux

Brocolis

Entier
En morceaux

Choux de Bruxelles

Entier
En morceaux

Choux-fleur

Entier
En morceaux

Tomate

Entière
Demie

Pomme

Entière
En morceaux

Ananas

En tranches
En morceaux

SNACKING FRITS



Fried
snacking

Nuggets

Frais
Congelés

Calamars frits

Frais

Onion rings

Frais
Congelés

Samousas

Frais
Congelés

Nems

Frais
Congelés

Falafels

Frais
Congelés

Sticks de fromage

Congelés

Mini pizzas

Congelées

PROGRAMMES AUTOMATIQUES : VOS INGRÉDIENTS

DÉSHYDRATATION



Dehydrate

- 1 Sélectionnez le Menu Déshydrater dans les menus automatiques.
- 2 Placez la grille dans la cuve et insérez vos ingrédients sur la grille.
- 3 Réglez ensuite la température et le temps de cuisson souhaité. Vous pouvez régler le temps de 1 à 10 heures.
- 4 Appuyez sur la molette de validation pour lancer le processus de déshydratation. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran.
- 5 Lorsque vous entendez le son de la minuterie, la cuisson est terminée. Sortez la cuve de l'appareil et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.
- 6 Vérifiez si les aliments sont prêts. Si les aliments ne sont pas encore prêts, remettez-les dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- 7 Lorsque les aliments sont cuits, retirez la cuve. Pour retirer les aliments, utilisez une pince pour soulever les aliments hors de la cuve.

Découvrez notre set de 8 pots en vente pour pouvoir réaliser vos yaourts parfaitement !

YAOURTS

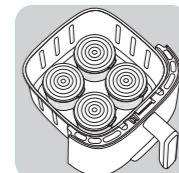


Yoghurt

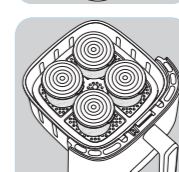


Préparation pour 8 pots de yaourts :

- Ajoutez 1L de lait entier UHT à température ambiante 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 fournie en accessoire sur les 4 pots du fond.
- Placez les 4 autres pots sur la grille.
- Appuyez sur « Valider » pour lancer la cuisson.
- Choisissez « Yaourts » fermes" ou « Yaourts brassés ».

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

Si vous pensez que la texture de votre yaourt est trop liquide, prolongez le temps de cuisson d'une ou 2 heures.

COMMENT FAIRE CUIRE MES FRITES ?



FONCTION EXTRA CRISP



La fonction extra crisp permet de rendre vos ingrédients encore plus croustillants !

Ce mode n'est actif qu'en mode frites et en mode manuel.








Lorsque l'option extra crisp est activée, l'appareil fonctionne à grande vitesse et offre des performances de cuisson encore plus croustillantes.

Note : ce mode de cuisson booste le ventilateur de votre produit.

Cette fonction doit être activée avant le début de la cuisson.

- 1** Lorsque l'écran vous le demande, sélectionnez "Extra crisp activé" et cliquez sur le centre de la molette rotative pour valider votre choix.
- 2** Lorsque ce mode est activé, il apparaît en orange à l'écran.
- 3** Si nécessaire, ajustez le temps de cuisson en appuyant sur (voir section 'Ajuster le temps de cuisson').
- 4** Placez les aliments dans la cuve.
- 5** Appuyez au centre de la molette rotative pour lancer la cuisson.

COMMENT FAIRE CUIRE MA CÔTE DE BOEUF ?

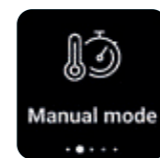
- Sélectionnez le mode « Menu » 
- Sélectionnez le programme « Viande » 
- Sélectionner « Bœuf » 
- Puis « Côte de boeuf » 
- Rentrez le poids de vos côtes de boeuf à cuire 
- Insérez vos ingrédients 
- Appuyez sur « Start » 



L'appareil s'occupe de calculer le temps de cuisson et la température pour un résultat parfait.

AUTRES PROGRAMMES

MODE MANUEL






- Sélectionnez votre température 
- Sélectionnez votre temps 
- Activez/Désactivez l'Extra Crisp 
- Insérez vos ingrédients 
- Démarrez la cuisson 

MODE PRÉCHAUFFE



La fonction préchauffe permet de préchauffer votre appareil : votre appareil fonctionnera à vide à 220°C pendant 15 minutes. La cuisson des ingrédients débute immédiatement, favorisant ainsi la formation de textures désirables ensuite et de saveurs équilibrées.

- Pour activer la préchauffe, appuyez sur « Start » 
- Le cycle de préchauffe dure 15 minutes. 
- Une sonnerie retentit lorsque la préchauffe est terminée. Vous pouvez alors choisir votre mode de cuisson : Mode Manuel / Mode Automatique. 

L'appareil est équipé d'une grille avec revêtement anti-adhésif, qui permet de cuisiner comme un grill. La grille vous permet de saisir à la perfection tout type d'aliment.

AUTRES PROGRAMMES

MODE RÉCHAUFFER



Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients.



Sélectionnez le programme « Réchauffer »

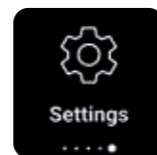


Réglez le temps de cuisson en fonction de la quantité d'aliments afin de les réchauffer complètement. La température est automatiquement réglée à 160°C.



Appuyez sur « Start ».

PARAMÈTRES



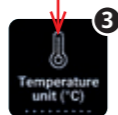
Personnalisez votre air fryer



Avec le menu « Paramètres », vous pouvez :



Modifier la langue



Sélectionner votre unité de température : °C ou °F

FONCTIONS ADDITIONNELLES

AUGMENTER/RÉDUIRE LE TEMPS DE CUISSON METTRE EN PAUSE



Pour ajouter du temps pendant la cuisson de vos ingrédients ou mettre sur pause, tournez la molette. L'écran ci-contre s'affiche.



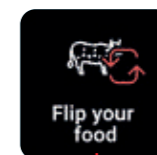
2 options s'offrent à vous :

- Cliquez sur le temps restant en appuyant au centre de la molette de navigation : vous pourrez alors le modifier pour ajouter/réduire du temps de cuisson.
- Ou bien cliquez sur « Pause », la cuisson sera alors stoppée. Pour la reprendre, recliquez sur « Start ».



En mode manuel uniquement, vous pouvez également modifier la température en tournant la molette pendant la cuisson.

SECOUEZ VOS INGRÉDIENTS RETOURNEZ VOS INGRÉDIENTS



Pendant la cuisson, une sonnerie retentira lorsque vous devrez secouer ou retourner vos ingrédients, les écrans ci-dessus s'afficheront. Si vous n'êtes pas à proximité de votre appareil, vous trouverez toujours l'écran affiché en revenant vers lui. Vous pouvez alors effectuer le secouage ou retourner vos ingrédients. Pour revenir à l'écran de cuisson, cliquez au centre de la molette et l'écran disparaît. Pour une cuisson des frites optimale et homogène, nous vous recommandons de suivre les indications de secouage.

FONCTIONS ADDITIONNELLES

FIN DE CUISSON ET MAINTIEN AU CHAUD

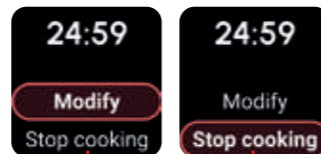


A la fin de votre cuisson, une sonnerie retentit. Votre repas est prêt !

Vous ne pouvez pas servir de suite ? Aucun problème, un mode maintien au chaud s'active automatiquement pendant 30 minutes.

Ce mode s'applique à tous les menus à l'exception des frites, des potatoes, de la déshydratation et du mode yaourt.

ARRÊTER MA CUISSON



Pour stopper la cuisson en cours de cycle, appuyez sur

« ACCUEIL » ou « RETOUR », au choix.

L'écran suivant s'affiche :

2 options s'offrent à vous :

- « Modifier » : en mode automatique, cela vous permet de modifier le temps de cuisson. En mode manuel, vous pouvez modifier le temps ou la température.
- « Arrêt cuisson » : si vous sélectionnez cette option, la cuisson s'arrête automatiquement.

CONSEILS



Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.



Remuer les aliments à la moitié du temps de cuisson améliore le résultat final et peut permettre d'éviter une cuisson inégale.



Pour rendre vos pommes de terre fraîches encore plus croustillantes, ajoutez une petite quantité d'huile avant la cuisson et secouez-les pour les couvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile (1 cuillère à soupe).



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.



Si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou fourrés, placez un plat pour le four dans le tiroir de cuisson de l'appareil.



Vous pouvez utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.

LES CONSEILS PRATIQUES

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La cuve et la grille sont recouvertes d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

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

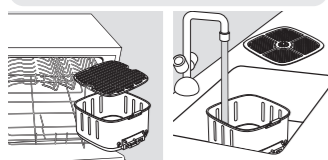
Remarque : retirez la cuve pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

2 Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3 Nettoyez la cuve et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Remarque : la cuve, la grille et le couvercle de conservation peuvent être lavés au lave-vaisselle.



Précaution pour le modèle à façade amovible : afin d'assurer une conservation optimale du produit, il est important de retirer la façade amovible et de la laver à la main. 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 transparence du verre. Les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.

Conseil : si des débris/résidus alimentaires sont coincés au fond de la cuve et de la grille, remplissez-les avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes. Rincez-les ensuite et séchez-les.

4 Essayez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un chiffon humide.

5 Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse sèche et propre afin d'éliminer tout résidu alimentaire.

6 Ne pas immerger 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.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez des problèmes avec l'appareil, visitez le site web de la marque pour obtenir une liste des questions les plus fréquemment posées ou contactez le centre d'assistance aux consommateurs de votre pays.



GARANTIES ET SERVICES

Si vous avez besoin de services ou d'informations, ou si vous avez un problème, veuillez consulter le site web de la marque ou contacter le centre d'assistance aux consommateurs de la marque dans votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le dépliant de la garantie mondiale. S'il n'existe pas de centre d'assistance aux consommateurs dans votre pays, adressez-vous à votre revendeur local.

GUIDE DE CUISSON

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 les temps de cuisson.

POMMES DE TERRE ET FRITES				
Frites surgelées fines	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Frites maison (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Quartiers de pommes de terre surgelées	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
VIANDES ET VOLAILLES				
Entrecôte	1 - 2 pièces		6 - 10 min	200°C
Steak	1 - 4 pièces		6 - 10 min	200°C
Poitrines de poulet (désossées)	100 - 600 g		16 min	180°C
Poulet (entier)	1500 g		60 min	180°C
Bacon / bacon de boeuf	1 - 9 tranches		8 min	200°C
POISSON				
Pavé de saumon	4 pièces		15 - 17 min	140°C
Crevettes	24 pièces		6 min	170°C

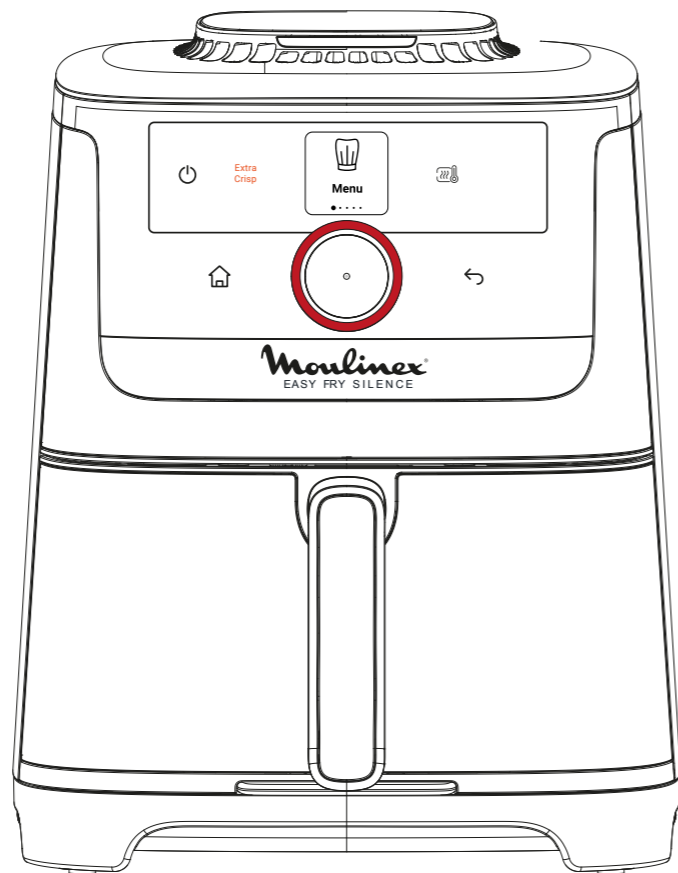
SNACKS				
Nuggets de poulet surgelés	1 - 10 pièces		8 - 15 min	200°C
Ailes de poulet surgelées	1 - 10 pièces		16 - 20 min	180°C
Bâtonnets de fromages surgelés	1 - 10 pièces		7 - 9 min	180°C
Rondelles d'oignon surgelées	10 pièces		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 parts)		7 min	190°C
Courgettes	400 - 700 g		15 min	180°C
PÂTISSERIE				
Muffins	1 - 6 pièces		15 - 18 min	180°C
Gâteau	300 g		23 min	160°C
DÉSHYDRATATION				
Pommes en rondelles	1-2 pièces		4 h	80°C
YAOURTS				
Yaourt nature	8 pots*		8 h	40°C

* Correspond aux verrines de la marque vendues comme accessoire.

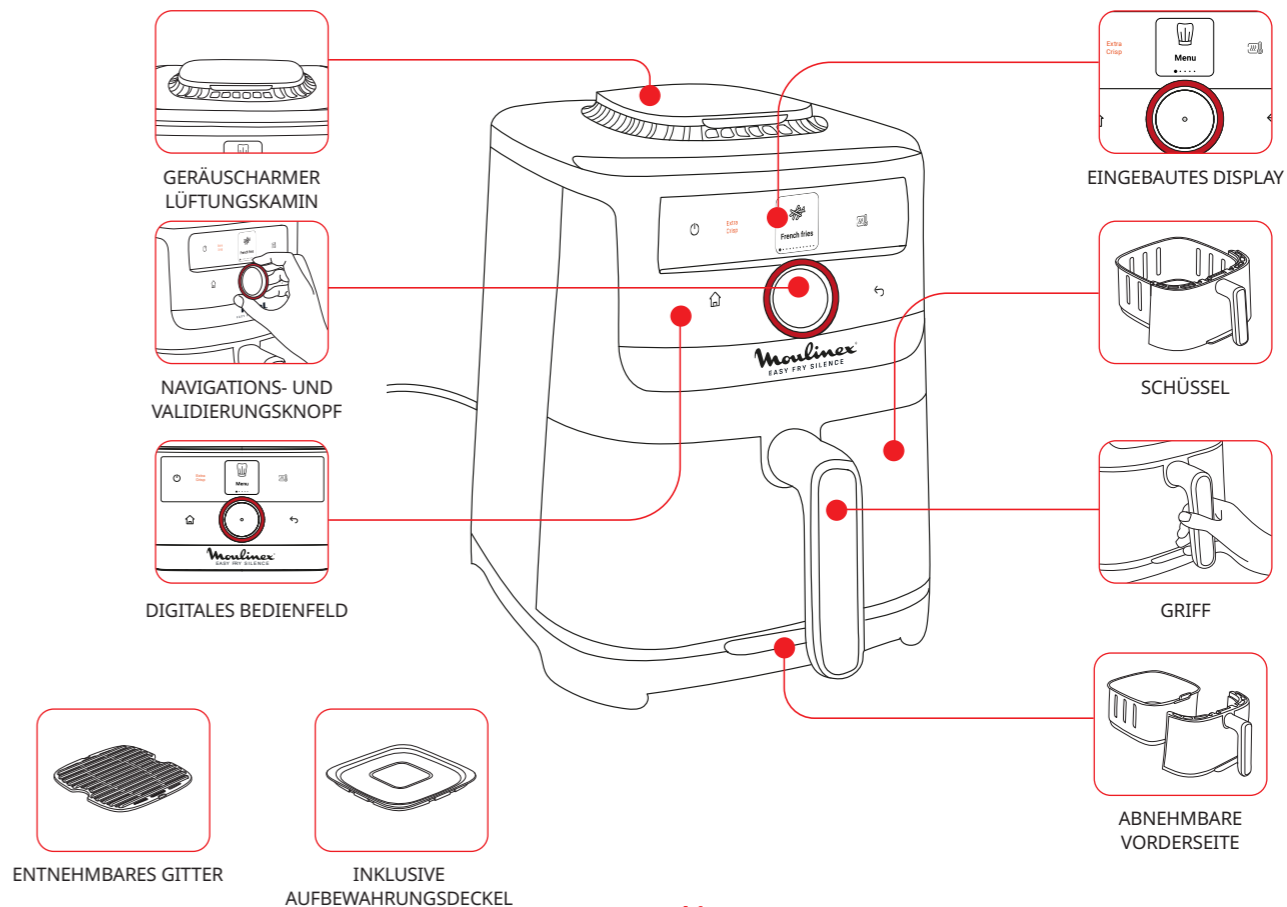
de **INHALT DES HANDBUCHS**

Entdecken Sie Ihr Easy Fry Silence.....41
Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Gebrauch42
Abnehmbare vorderseite und stauraumdeckel43
Fangen wir an!.....44
Inbetriebnahme45
Wie sie ihr gerät benutzen.....46
Übernehmen sie die kontrolle: ihre automatikprogramme.....47
Automatische programme: ihre zutaten48
Wie bereite ich meine pommes frites zu?50
Extra crisp-modus51
Wie gare ich mein prime rib?52
Andere programme53
Zusätzliche funktionen55
Tipps57
Tipps58
Leitfaden zum garen59

Achtung: Die Hinweise Sicherheitshinweise sind im Lieferumfang dieses Geräts enthalten. Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie diese Broschüre aufmerksam durch und bewahren Sie es sorgfältig auf.



de **ENTDECKEN SIE IHR EASY FRY SILENCE**



REINIGEN SIE IHR GERÄT VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



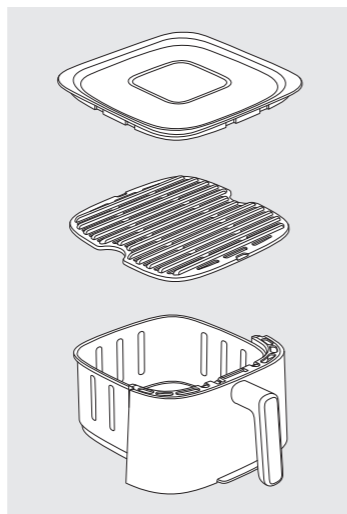
Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

SCHRITT 1 - DAS GERÄT

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

SCHRITT 2 - DER BILDSCHIRM

Reinigen Sie den Bildschirm mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keinen Schwammschaber, um Kratzer auf dem Bildschirm zu vermeiden.



SCHRITT 3 - DIE SCHUBLADE, DAS GITTER UND DER DECKEL

Um die Schublade, das Gitter und den Deckel zu reinigen, können Sie :

- Die Schublade, das herausnehmbare Gitter und den Deckel in den Geschirrspüler stellen, oder
- Reinigen Sie die Schublade, den herausnehmbaren Rost und den Deckel mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

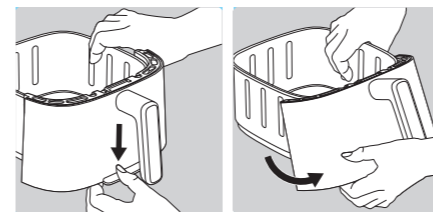
Entfernen Sie nicht die Silikonpolster vom Gitter.

ABNEHMBARE VORDERSEITE UND STAURAUUMDECKEL

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

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

1. WIE ENTFERNE ICH DIE FRONTBLLENDE VON MEINER SCHÜSSEL AB?



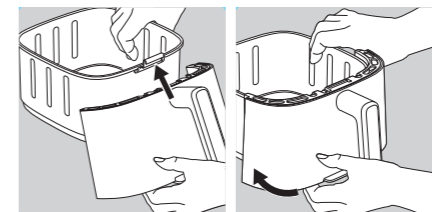
SCHRITT 1

Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab

SCHRITT 2

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

2. WIE TAUSCHE ICH DIE FRONTPLATTE MEINER SCHÜSSEL AUS?



SCHRITT 1

Stecken Sie den oberen Teil der Vorderseite in den Haken des Behälters.

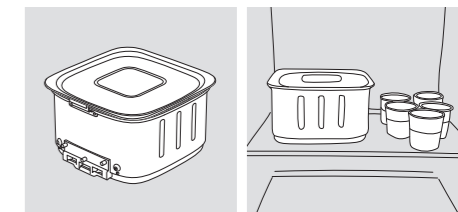
SCHRITT 2

Lassen Sie dann den unteren Teil der Vorderseite einrasten.



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

3. VERWENDUNG DES LAGERUNGSDECKELS



Verschließen Sie den Behälter mit dem Aufbewahrungsdeckel, um Reste im Kühlschrank aufzubewahren.

4. WIE REINIGE ICH MEINE ABNEHMBARE FRONTPLATTE?

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

Geben Sie den Behälter selbst und den Rost in die Spülmaschine.

Nachdem Sie die äußere Front gewaschen und gründlich getrocknet haben, gehen Sie wie folgt vor, um die abnehmbare Front auszutauschen.



Reinigungs- und Aufbewahrungstipp: Um Platz in Ihrem Geschirrspüler oder Kühlschrank zu sparen und eine optimale Aufbewahrung Ihres Produkts zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, die abnehmbare Frontplatte zu entfernen.

FANGEN WIR AN!



- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
- 2 Setzen Sie den Rost bis zum Anschlag am Boden der Schüssel ein.
- 3 Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- 4 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.

Mit dem Gerät können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“ angegeben.

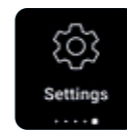
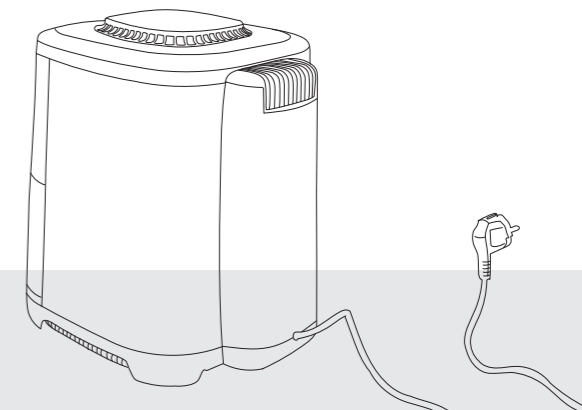
Finden Sie online Rezepte, die Ihnen helfen, Ihr Gerät besser kennen zu lernen.



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.

INBETRIEBNAHME

Schließen Sie Ihr Gerät an



Gehen Sie bei der ersten Inbetriebnahme zu den Einstellungen.

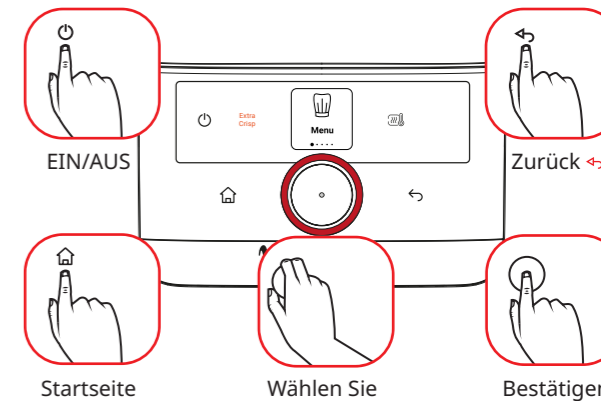


Wählen Sie mit dem Drehknopf Ihre Sprache




Wählen Sie Ihre Temperatureinheit.

Bedienelemente der Schnittstelle



WIE SIE IHR GERÄT BENUTZEN

- 1 Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
- 2 Drücken Sie auf  um das Gerät einzuschalten.
- 3 Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.
- 4 Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus dem Gerät und legen Sie die Zutaten hinein.

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

- 5 Setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät.
- 6 Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Wenn der Timer läutet, ist es ratsam, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Wenn das Fleisch gewendet werden soll, wenden Sie es mit einer Zange oder einer Gabel. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät, das Gerät startet automatisch neu.

Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.

- 7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 8 Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
- 9 Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Achtung: Drehen Sie den Behälter niemals mit dem Gitter um.

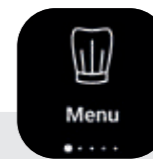
Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.

Berühren Sie die Schüssel nicht während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff an.

- 10 Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer Easy Fry Fritteuse zubereitet werden



ÜBERNEHMEN SIE DIE KONTROLLE: IHRE AUTOMATIKPROGRAMME



Mit den Automatikprogrammen können Sie Speisen zubereiten, ohne sich Gedanken über die Garart oder die Garzeit machen zu müssen. Das Gerät gibt Ihnen alle Informationen, die Sie benötigen, je nach Gewicht und Art der Zutaten.

DIE SCHRITTE :

- 1 Wählen Sie Ihre Zutatenkategorie
Pommes frites, Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse...
- 2 Wählen Sie die Art der Zutat
Rindfleisch, Huhn, Lamm, Kalbfleisch...
- 3 Wählen Sie die Zutat aus der Liste aus
Braten, Kotelett, Steak, Frikadellen, Entrecote....
- 4 Bei einigen Zutaten werden Sie aufgefordert, zwischen „frisch“ und „gefroren“ zu wählen. Bei Gemüse haben Sie die Wahl zwischen 'Ganz', 'Halb', 'Stückchen' oder 'Scheiben'. Bei Pommes frites können Sie auch die Option „Extra knusprig“ aktivieren (siehe Erläuterung auf Seite 51).
- 5 Wählen Sie die Menge/Anzahl der Stücke.
- 6 Folgen Sie den Anweisungen direkt auf dem Bildschirm.
- 7 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie den Bedientopf drücken. Ihr Gerät erledigt den Rest.

AUTOMATISCHE PROGRAMME: IHRE ZUTATEN

POMMES FRITES



French fries

Frisch/
Gefroren

KARTOFFELN SPALTEN



Potatoes wedges

Frisch/
Gefroren

NACHSPEISE



Dessert

Kekse
Muffins
Kuchen

FLEISCH



Meat

Huhn

Ganzes Huhn
Hähnchenfilet
Hähnchenschenkel
Hühnerflügel
Hähnchenkeule

Lamm

Lammkotelett
Schweinekoteletts
Lammbraten
Frikadellen

Rindfleisch

Entrecôte
Rinderbraten
Rinderkotelett
Burgersteak
Frikadellen

Kalbfleisch

Kotelett
Kalbsbraten
Kalbskotelett

Schwein

Schweinebraten
Schweinekotelett
Speck
Wurst
BBQ-Rippen

FISCH



Fish

Panierter Fisch

Frisch
Gefroren

Garnelen

Lachsfilet

Muscheln

Ganzer Fisch

KUCHEN



Savory pie

PIZZA



Pizza

Frisch/
Gefroren

OBST UND GEMÜSE



Fruits and
vegetables

Aubergine

Hälfte
Stückchen

Zucchini

Ganzes
Stückchen

Kürbis

Stückchen

Kartoffeln

Ganzes
Stückchen

Süßkartoffeln

Ganzes
Stückchen

Karotte

Ganzes
Stückchen

Pilze

Ganzes
Stückchen

Brokkoli

Ganzes
Stückchen

Rosenkohl

Ganzes
Stückchen

Blumenkohl

Ganzes
Stückchen

Tomate

Ganzes
Hälfte

Apfel

Ganzes
Stückchen

Ananas

Scheiben
Stückchen

TELLER ZUM TEILEN



Fried
snacking

Nuggets

Frisch
Gefroren

Gebratene Calamari

Frisch

Zwiebelringe

Frisch
Gefroren

Samousa

Frisch
Gefroren

Frühlingsrollen

Frisch
Gefroren

Falafel

Frisch
Gefroren

Käsesticks

Gefroren

Mini-pizza

Gefroren

AUTOMATISCHE PROGRAMME: IHRE ZUTATEN

TROCKNUNG



Dehydrate

- 1 Wählen Sie das Menü „Dörren“ aus den automatischen Menüs.
- 2 Setzen Sie das Grillgitter in die Schüssel und legen Sie die Lebensmittel ein.
- 3 Stellen Sie dann die Temperatur und die Garzeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 1 Stunde und 10 Stunden einstellen.
- 4 Drücken Sie die Taste Start, um den Trocknung zu starten. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm 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.

Entdecken Sie unser Set mit 8 Gläsern zum Verkauf, damit Sie Ihre Joghurts perfekt zubereiten können!

JOGHURT

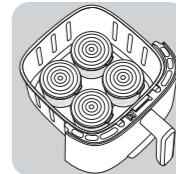


Yoghurt



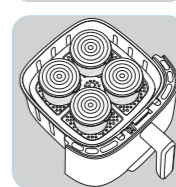
Vorbereitung für 8 Gläser Joghurt:

- 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.

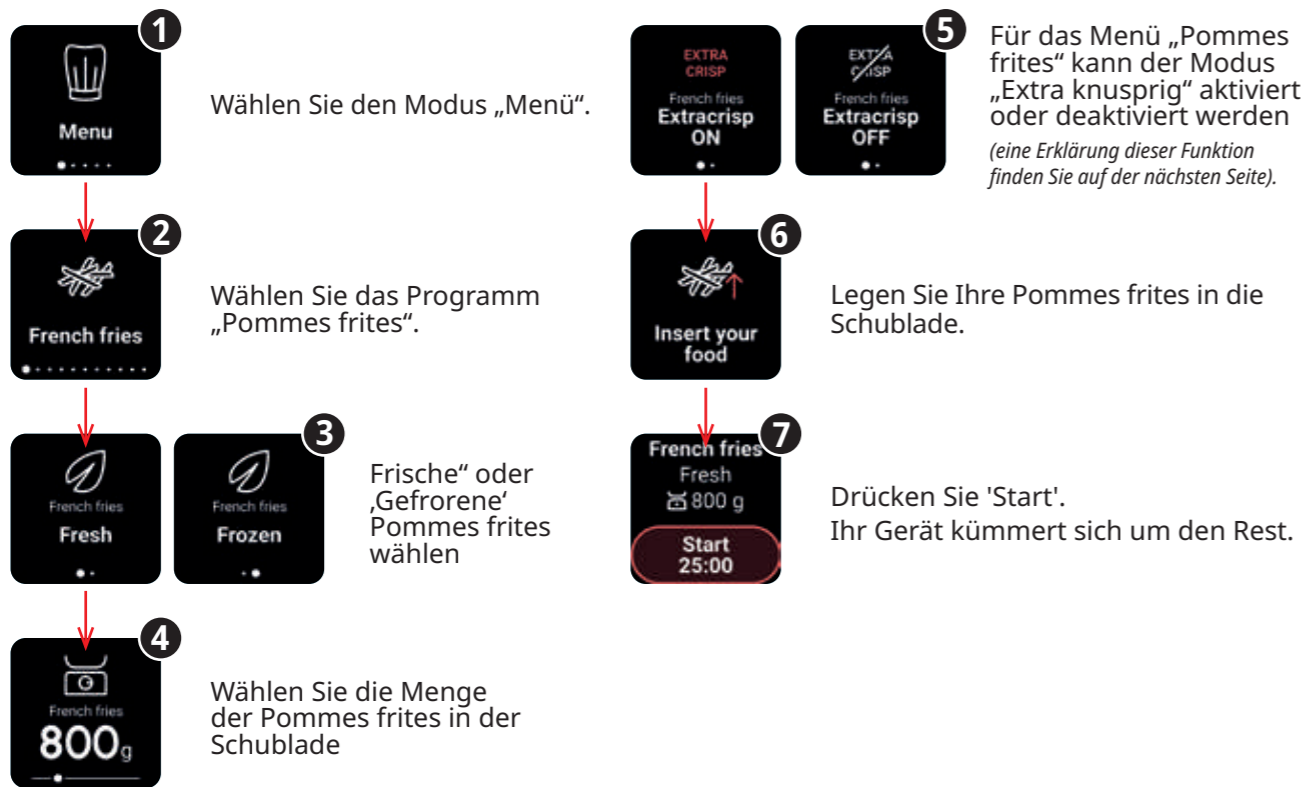
- Entfernen Sie beim Abkochen von Joghurt den Deckel vom Behälter des Geräts.
- Platzieren Sie den mitgelieferten Grillrost über die 4 Gläser.
- Stellen Sie die anderen 4 Gläser auf den Grillrost.
- Drücken Sie auf „Bestätigen“, um den Garvorgang zu starten.
- Wählen Sie zwischen „festem“ und „aufgeschlagenem“ Joghurt.



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

Hinweis: Wenn Ihnen die Konsistenz Ihres Joghurts zu flüssig vorkommt, garzeit um 1 oder 2 Stunden verlängern.

WIE BEREITE ICH MEINE POMMES FRITES ZU?



EXTRA CRISP-MODUS



Die Extra-Crisp-Funktion macht Ihre Zutaten noch knuspriger!

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.

- 1** Wenn Sie dazu aufgefordert werden, wählen Sie Extra knusprig ein und klicken Sie auf die Mitte des Drehknopfes, um Ihre Wahl zu bestätigen.
- 2** Wenn dieser Modus aktiviert ist, wird es auf dem Bildschirm orange angezeigt.
- 3** Stellen Sie gegebenenfalls die Garzeit durch Drücken von ein (siehe Abschnitt „Einstellen der Garzeit“).
- 4** Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- 5** Drücken Sie auf die Mitte des Bedienknopfes, um den Garvorgang zu starten.

WIE GARE ICH MEIN PRIME RIB?

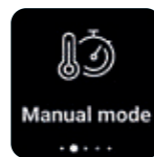
- Wählen Sie den Modus „Menü“.
- Wählen Sie das Programm „Fleisch“.
- Wählen Sie 'Rindfleisch'.
- Dann 'Hochrippe'.
- Geben Sie das Gewicht der zu garenden Rippchen ein.
- Geben Sie Ihre Zutaten ein
- Drücken Sie 'Start'.



Das Gerät berechnet die Garzeit und die Temperatur für ein perfektes Ergebnis.

ANDERE PROGRAMME

MANUELLER MODUS



- Wählen Sie Ihre Temperatur
- Wählen Sie Ihre Zeit
- Extra Crisp aktivieren/deaktivieren
- Geben Sie Ihre Zutaten ein
- Kochvorgang starten

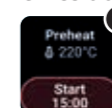


VORHEIZMODUS



Mit der Vorheizfunktion können Sie Ihr Gerät vorheizen. Ihr Gerät läuft 15 Minuten lang im Leerlauf bei 220 °C. Die Zutaten beginnen sofort zu garen, wodurch die Bildung der gewünschten Textur und eines ausgewogenen Geschmacks gefördert wird.

- Um das Vorheizen zu aktivieren, drücken Sie auf „Start“.
- Der Vorwärmzyklus dauert 15 Minuten.
- Wenn Sie das Läuten des Timers hören, ist die Vorheizphase abgeschlossen. Sie können dann den gewünschten Kochmodus wählen: Manueller Modus / Automatischer Modus.



Das Gerät ist mit einem Grillrost aus Druckguss mit Antihafbeschichtung ausgestattet. Mit dem Grillrost können Sie jede Art von Speisen perfekt anbraten.

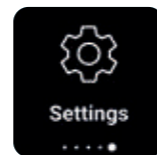
Verwenden Sie dazu den Vorheizmodus, bevor Sie die Zutaten einfüllen, und wählen Sie dann das Programm Ihrer Wahl.

ANDERE PROGRAMME

AUFWÄRMODUS



EINSTELLUNGEN



Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden.



1 Wählen Sie das Programm „Aufwärmen“.



2 Stellen Sie die Garzeit entsprechend der Menge der Speisen ein, um diese vollständig aufzuwärmen. Die Temperatur wird automatisch auf 160°C eingestellt.



3 Drücken Sie 'Start'.

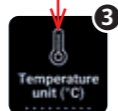
Passen Sie Ihre Heißluftfritteuse an



1 In den Einstellungen können Sie :



2 die Sprache ändern



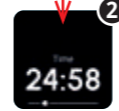
3 Ihre Temperatureinheit wählen: °C oder °F

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

GARZEIT ERHÖHEN/VERRINGERN PAUSE



1 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit zu verlängern, während Ihre Zutaten garen, oder um den Garvorgang zu unterbrechen. Der nebenstehende Bildschirm wird angezeigt.



2 Sie haben 2 Möglichkeiten:
• Klicken Sie auf die verbleibende Zeit, indem Sie auf die Mitte des Drehknopfes drücken: Sie können sie dann ändern, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.
• Oder Sie klicken auf „Pause“, um den Garvorgang zu beenden. Um den Vorgang fortzusetzen, klicken Sie erneut auf „Start“.



4 Nur im manuellen Modus können Sie die Temperatur auch während des Garvorgangs durch Drehen des Reglers ändern.

SCHÜTTELN SIE IHRE ZUTATEN DREHEN SIE IHRE ZUTATEN UM



Wenn Sie den Timer hören, müssen Sie Ihre Zutaten schütteln oder umdrehen. Die obenstehenden Bildschirme werden angezeigt.

Wenn Sie sich nicht in der Nähe Ihres Geräts befinden, wird der Bildschirm auch angezeigt, wenn Sie zurückkehren. Sie können dann Ihre Zutaten schütteln oder umdrehen.

Um zum Kochbildschirm zurückzukehren, drücken Sie in die Mitte des Steuerknopfs, und der Bildschirm verschwindet.

Für eine optimale Zubereitung Ihrer Pommes empfehlen wir, die Schüttelanweisungen zu befolgen.

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

ENDE DER KOCHZEIT UND WARMHALTEN

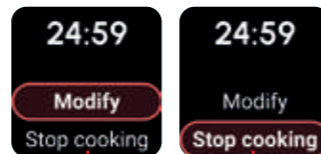


Am Ende Ihrer Kochzeit ertönt ein Signalton. Ihre Mahlzeit ist fertig!

Können Sie sie nicht sofort servieren? Kein Problem, ein Warmhaltemodus wird automatisch für 30 Minuten aktiviert.

Dieser Modus gilt für alle Menüs, außer für Pommes, Kartoffeln, Dehydration und Joghurtmodus.

KOCHEN STOPPEN



Um den Kochvorgang während eines Zyklus zu stoppen, drücken Sie entweder **HOME** oder **BACK**.

Der folgende Bildschirm wird angezeigt:

Sie haben 2 Optionen:

- "Ändern": Im Automatikmodus können Sie die Kochzeit ändern. Im manuellen Modus können Sie die Zeit oder Temperatur anpassen.
- "Kochen stoppen": Wenn Sie diese Option auswählen, wird der Kochvorgang automatisch gestoppt.

TIPPS



Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.



Wenn Sie Lebensmittel 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 (1 Esslöffel).



Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in das Gerät 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 das Gerät 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.

TIPPS

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.

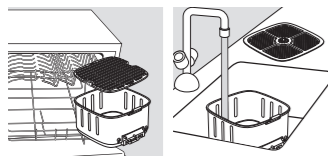
- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Anmerkung: Entnehmen Sie die Schüssel, damit das Gerät 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.

Hinweis: Die Schüssel, das Gitter und der Aufbewahrungsdeckel sind spülmaschinenfest.



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. Die anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

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.

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.



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.

LEITFADEN ZUM GAREN

EINSTELLUNGEN

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.

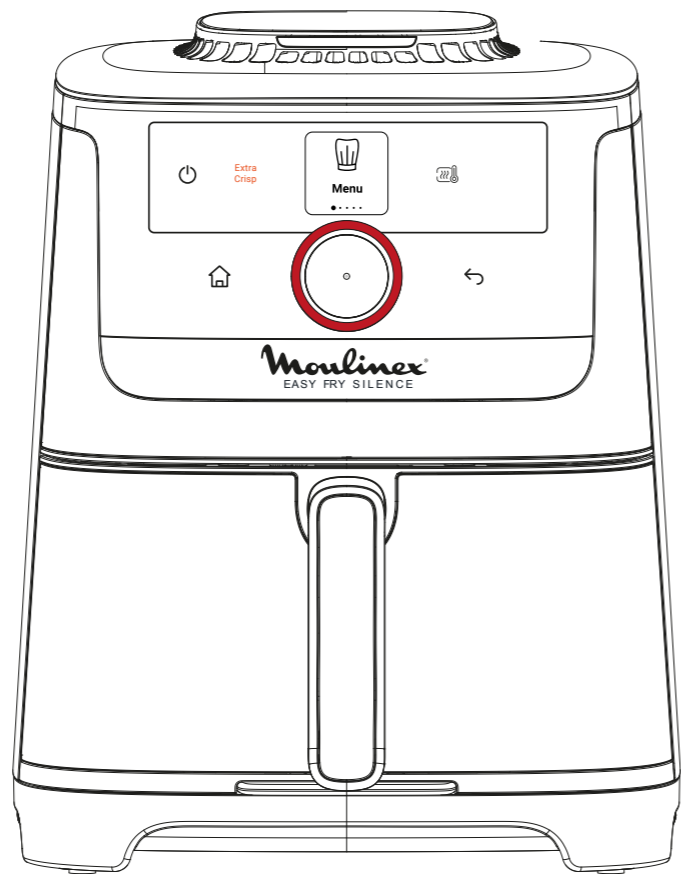
KARTOFFELN UND POMMES FRITES				
Tiefgekühlte Pommes Frites	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Frische Pommes Frites	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
FLEISCH UND GEFLÜGEL				
Entrecôte / Rippensteak	1 - 2 Stücke		6 - 10 min	200°C
Steak	1 - 4 Stücke		6 - 10 min	200°C
Hühnerbrustfilets	100 - 600 g		16 min	180°C
Ganzes Hähnchen	1500 g		60 min	180°C
Speck/Rinderspeck	1 - 9 Scheiben		8 min	200°C
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
Gefrorene Käsesticks	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	1 - 6 Stücke		15 - 18 min	180°C
Kuchen	300 g		23 min	160°C
AUSTROCKNUNG				
Äpfel in Scheiben	1-2 Stücke		4 h	80°C
JOGHURT				
Naturjoghurt	8 bechers*		8 h	40°C

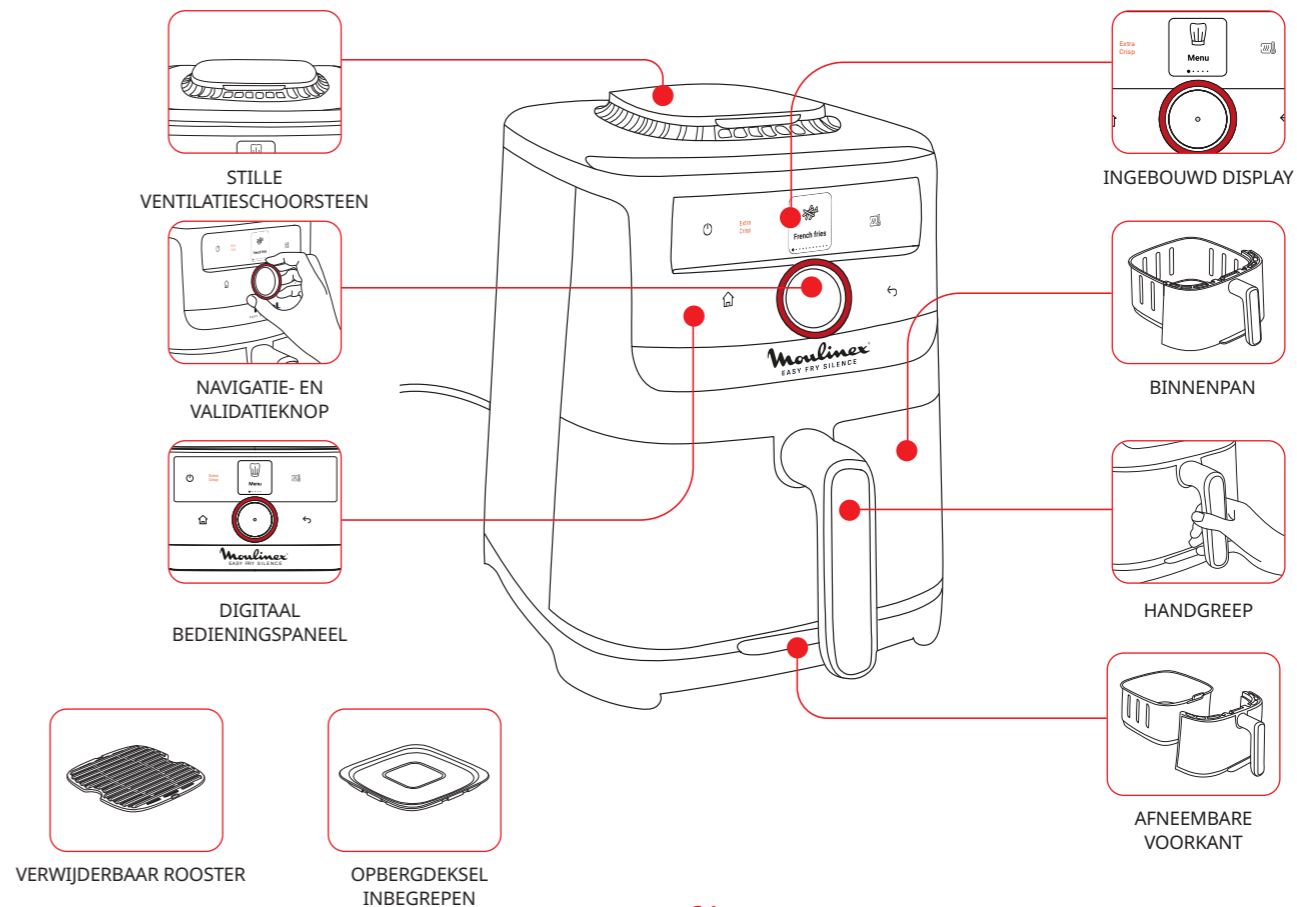
* Entsprechen den als Zubehör verkauften Markengläsern.

nl INHOUD VAN DE HANDLEIDING

Ontdek uw Easy Fry Silence.....	61
Reinig je toestel voor het eerste gebruik.....	62
Afneembaar front en opbergdeksel.....	63
Laten we beginnen!.....	64
Opstarten.....	65
Hoe gebruikt u uw apparaat.....	66
Neem controle: je automatische programma's.....	67
Automatische programma's: uw ingrediënten.....	68
Hoe bak ik mijn frietjes?.....	70
Extra crisp-modus.....	71
Hoe bereid ik mijn ribstuk?.....	72
Andere programma's.....	73
Extra functies.....	75
Tips.....	77
Tips.....	78
Kookgids.....	79
Waarschuwing: een boekje met veiligheidsinstructies wordt bij dit apparaat geleverd. Voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar het op een veilige plaats.	



ONTDEK UW EASY FRY SILENCE



REINIG JE TOESTEL VOOR HET EERSTE GEBRUIK



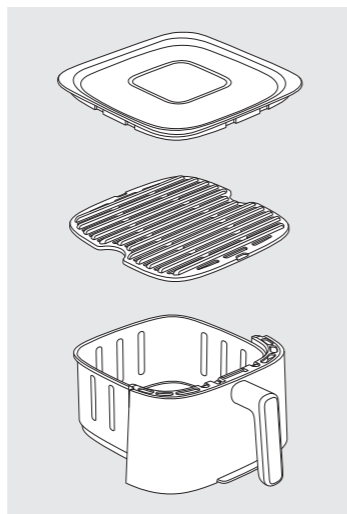
Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/ of etiketten van het apparaat af. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het zorgvuldig.

STAP 1 - HET APPARAAT

Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

STAP 2 - HET SCHERM

Maak het scherm schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen spons om krassen op het scherm te voorkomen.



STAP 3 - DE LADE, HET ROOSTER EN HET DEKSEL

Om de lade, het rooster en het deksel schoon te maken, kunt u :

- De lade, het uitneembare rooster en het deksel in de vaatwasser stoppen,
- of
- De lade, het uitneembare rooster en het deksel reinigen met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

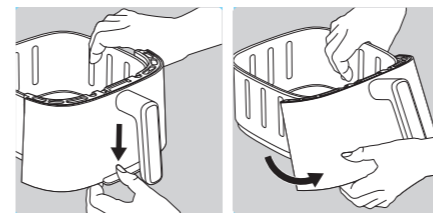
Verwijder de siliconenpads op het rooster niet.

AFNEEMBAAR FRONT EN OPBERGDEKSEL

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.

1. HOE VERWIJDER IK HET VOORPANEEL VAN MIJN BINNEPAN



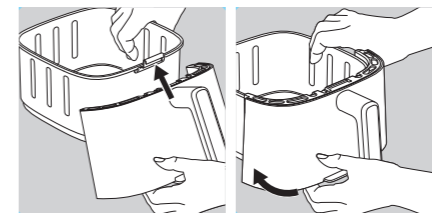
STAP 1

Druk de knop aan de onderkant van de kom naar beneden

STAP 2

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

2. HOE VERVANG IK DE VOORKANT VAN MIJN BINNEPAN?



STAP 1

Klemt u de bovenkant van de voorkant in de haak van de kom.

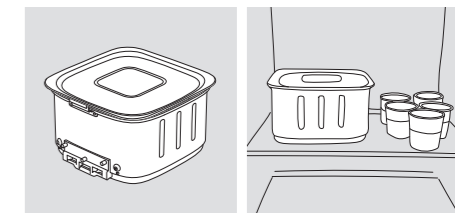
STAP 2

Klem de onderkant van de voorkant tot u een 'klik' hoort.



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

3. MIJN OPBERGDEKSEL GEBRUIKEN



Plaats het deksel op de lade om restjes in de koelkast te bewaren.

4. HOE REINIG IK MIJN AFNEEMBARE VOORKANT?

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

Doe de rest van de kom en het rooster in de vaatwasser.

Na het wassen en grondig drogen van het buitenfront, volg je deze procedure om het afneembare front te vervangen.



Schoonmaak- en bewaartip: om ruimte te besparen in je vaatwasser of koelkast en om je product optimaal te bewaren, raden we je aan om het afneembare voorpaneel te verwijderen.

LATEN WE BEGINNEN!



- 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.
- 4 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.

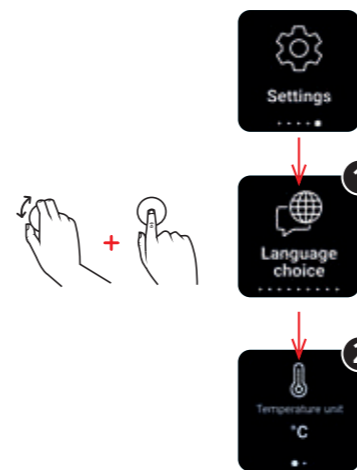
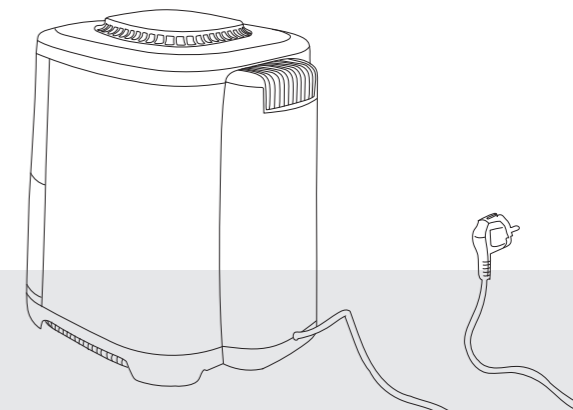
Met het apparaat kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De baktijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in de sectie «Instellingen»
Online recepten zullen u helpen bij het ontdekken van het apparaat.



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.

OPSTARTEN

Je apparaat aansluiten

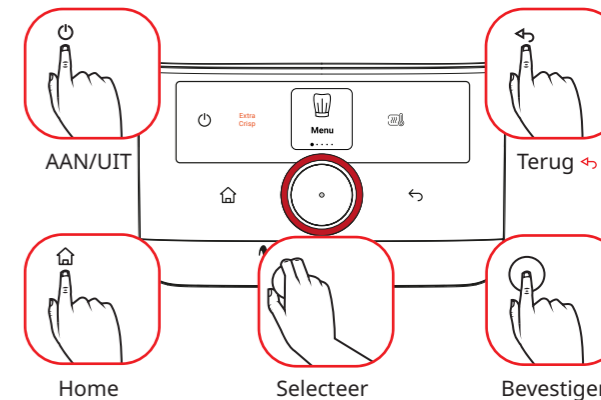


Ga bij het eerste gebruik naar de instellingen.


Kies je taal met de bedieningsknop

Kies uw temperatuureenheid.

Bedieningselementen van de interface



HOE GEBRUIKT U UW APPARAAT

- 1 Steek de stekker in een stopcontact.
- 2 Druk op  om het apparaat in te schakelen.
- 3 Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel andmatig de tijd en temperatuur in.
- 4 Haal het mandje voorzichtig uit het apparaat en leg de ingrediënten erin.

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

- 5 Schuif de binnenpan opnieuw in de apparaat
- 6 Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden. Wanneer de timer afgaat, is het aan te raden om de ingrediënten te schudden of te draaien. Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Als het vlees gedraaid moet worden, draai het dan met een tang of vork. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in de Easy Fry, het apparaat start automatisch opnieuw.

Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.

- 7 Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
- 8 Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
- 9 Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.

Let op: Draai de kom nooit ondersteboven als het rooster op zijn plaats zit.

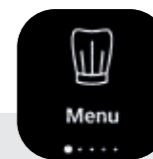
De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.

Raak de binnenpan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de binnenpan alleen bij de handgreep vast.

- 10 Na het bereiden van ingrediënten, kan de Easy Fry onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.



NEEM CONTROLE: JE AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



Met de automatische programma's kun je eten koken zonder je zorgen te maken over de bereidingswijze of de bereidingstijd. Het apparaat geeft je alle informatie die je nodig hebt op basis van het gewicht en het soort ingrediënten.

DE STAPPEN:

- 1 Kies je ingrediëntencategorie
Chips, Aardappelen, Vlees, Vis, Groenten & Fruit...
- 2 Selecteer het type ingrediënt
Rundvlees, kip, lam, kalfsvlees...
- 3 Selecteer het ingrediënt uit de lijst
Braadstuk, Kotelet, Biefstuk, Gehaktballetjes, Entrecote...
- 4 Voor sommige ingrediënten wordt u gevraagd te kiezen tussen 'Vers' of 'Diepvries'. Voor groenten kun je kiezen uit 'Heel', 'Half', 'Stukjes' of 'Plakjes'. Voor chips kun je er ook voor kiezen om de optie 'Extra Knapperig' te activeren (zie uitleg op pagina 71).
- 5 Kies de hoeveelheid/aantal stukken.
- 6 Volg de instructies direct op het scherm.
- 7 Start de bereiding door op de bedieningsknop te drukken. Uw apparaat doet de rest.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S: UW INGREDIËNTEN

FRANSE FRIETJES



French fries

Verse/
Bevroren

AARDAPPEL PARTJES



Potatoes wedges

Verse/
Bevroren

NAGERECHT



Dessert

Koekjes
Muffins
Taart

VLEES



Meat

Kip

Hele kip
Kipfilet
Kippendijen
Kippenvleugels
Kippenbouten

Lamsvlees

Lamskotelet
Varkenskarbonade
Geroosterd lamsvlees
Gehaktballen

Rundvlees

Entrecote
Rosbief
Ribstuk
Hamburger
Gehaktballen

Kalfsvlees

Kotelet
Kalfsgebraad
Kalfskotelet

Varkensvlees

Gebraden varkensvlees
Karbonade

Bacon
Worst
BBQ-ribben

VIS



Fish

Gepaneerde vis

Verse
Bevroren

Garnalen

Zalmfilet

Schaaldieren

Hele vis

TAART



Savory pie

PIZZA



Pizza

Verse/
Bevroren

FRUIT EN GROENTEN



Fruits and vegetables

Aubergine

Half
Stukjes

Courgette

Heel
Stukjes

Pompoen

Stukjes

Aardappel

Heel
Stukjes

Zoete aardappel

Heel
Stukjes

Wortel

Heel
Stukjes

Paddenstoelen

Heel
Stukjes

Broccoli

Heel
Stukjes

Spruitjes

Heel
Stukjes

Bloemkool

Heel
Stukjes

Tomaat

Heel
Half

Appel

Heel
Stukjes

Ananas

Plakjes
Stukjes

GERECHTEN OM TE DELEN



Fried snacking

Nuggets

Verse
Bevroren

Gefrituurde inktvis

Verse

Uienringen

Verse
Bevroren

Samosa

Verse
Bevroren

Loempia's

Verse
Bevroren

Falafel

Verse
Bevroren

Kaassticks

Bevroren

Mini pizza

Bevroren

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S: UW INGREDIËNTEN

DROGEN



Dehydrate

- 1 Selecteer het menu "Dehydrate-ren" in de automatische menu's.
- 2 Plaats het rooster in de lade van het apparaat en leg het voedsel erin.
- 3 Stel vervolgens de temperatuur en de bereidingstijd in. U kunt de timer instellen op een tijd van 1 tot 10 uur.
- 4 Druk op Starttoets om het uitdrogingsproces te starten. De resterende bereidingstijd verschijnt op het scherm.

- 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.

Ontdek onze set van 8 potjes in de aanbieding om je yoghurt perfect te bereiden!

YOGHURT

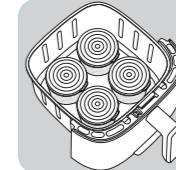


Yoghurt



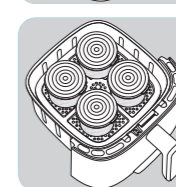
Vorbereitung voor 8 potten yoghurt :

- 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.

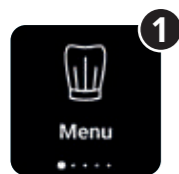
- Verwijder het rooster uit de lade en plaats 4 potten op de bodem van de lade.
- Plaats het bijgeleverde rooster boven de 4 potten.
- Plaats de andere 4 potten op het rooster.
- Druk op 'Bevestigen' om het kookproces te starten.
- Kies tussen 'gebrouwen' en 'opgeklopte' yoghurt.



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, verleng de bereidingstijd met 1 of 2 uur.

HOE BAK IK MIJN FRIETJES?



1 Selecteer de modus 'Menu'



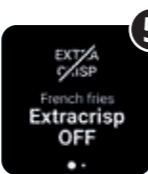
2 Selecteer het programma 'Friet'



3 Kies 'Verse' of 'Bevroren' frietjes



4 Selecteer de hoeveelheid friet in de lade



5 Voor het menu 'Friet' kan de extra knapperige stand wel of niet geactiveerd worden

(zie de volgende pagina voor uitleg over deze functie)'.
(zie de volgende pagina voor uitleg over deze functie)'.



6 Plaats uw friet in de lade.



7 Druk op 'Start'. Uw apparaat doet de rest.

EXTRA CRISP-MODUS



De extra crispfunctie maakt je ingrediënten nog knapperiger!

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.

- 1 Selecteer Extra krokant aan wanneer daarom wordt gevraagd en klik op het midden van de draaiknop om je keuze te bevestigen.
- 2 Wanneer deze modus is geactiveerd, wordt deze oranje weergegeven op het scherm.
- 3 Pas indien nodig de kooktijd aan door op te drukken (zie sectie 'Kooktijd aanpassen').
- 4 Doe de ingrediënten in de binnenpan.
- 5 Druk op het midden van de bedieningsknop om het koken te starten.

HOE BEREID IK MIJN RIBSTUK?

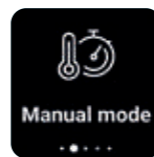
- 1 Kies de 'Menu' stand 
- 2 Selecteer het programma 'Vlees'          
- 3 Selecteer 'Rundvlees' 
- 4 Dan 'Ribstuk'. 
- 5 Voer het gewicht van je prime rib in. 
- 6 Voer je ingrediënten in 
- 7 Druk op 'Start' 



Het apparaat berekent de bereidingstijd en temperatuur voor een perfect resultaat.

ANDERE PROGRAMMA'S

HANDMATIGE MODUS






- 1  Selecteer je temperatuur
- 2  Selecteer uw tijd
- 3  Extra knapperig activeren/deactiveren
- 4  Ingrediënten invoeren
- 5  Begin met koken

VOORVERWARMMODUS



Met de voorverwarmfunctie kunt u uw apparaat voorverwarmen.

Je apparaat zal 15 minuten leeg draaien op 220°C. De ingrediënten beginnen onmiddellijk te garen, wat de vorming van gewenste texturen en evenwichtige smaken bevordert.

- 1  Druk op 'Start' om het voorverwarmen te activeren.
- 2  De voorverwarmcyclus duurt 15 minuten.
- 3  Als je de timer hoort rinkelen, is de voorverwarmfase voltooid. Je kunt dan je bereidingswijze kiezen: Handmatige modus / Automatische modus.

Het apparaat wordt geleverd met een gegoten grillrooster met antiaanbaklaag. Met het grillrooster kunt u elk type voedsel perfect braden.

73 Gebruik hiervoor de voorverwarmmodus voordat u uw ingrediënten plaatst en selecteer vervolgens het programma van uw keuze.

ANDERE PROGRAMMA'S

OPNIEUW OPWARMEN



Je kunt het apparaat ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen.



1 Selecteer het programma "Opwarmen"

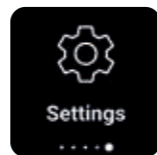


2 Stel de bereidingstijd in volgens de hoeveelheid voedsel om het volledig op te warmen. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 160°C.



3 Druk op 'Start'

INSTELLINGEN



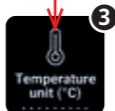
Uw airfryer aanpassen



1 In de instellingen kunt u :



2 De taal wijzigen



3 De temperatuureenheid selecteren: °C of °F

EXTRA FUNCTIES

KOOKTIJD VERHOGEN/VERLAGEN PAUZE



1 Draai aan de knop om tijd toe te voegen terwijl uw ingrediënten koken of om het koken te pauzeren. Het scherm ernaast verschijnt.



2 Je hebt 2 opties:
• Klik op de resterende tijd door op het midden van de bedieningsknop te drukken: je kunt het dan aanpassen om kooktijd toe te voegen of te verminderen.
• Of klik op 'Pauze' om het koken te stoppen. Om verder te gaan, klikt u opnieuw op 'Start'.



4 Alleen in de handmatige modus kun je ook de temperatuur wijzigen door tijdens het koken aan de knop te draaien.

SCHUD JE INGREDIËNTEN DRAAI JE INGREDIËNTEN OM



Wanneer je de timer hoort, moet je je ingrediënten schudden of omdraaien. De bovenstaande schermen worden weergegeven.

Als je niet in de buurt van je apparaat bent, wordt het scherm nog steeds weergegeven wanneer je terugkomt. Je kunt dan je ingrediënten schudden of omdraaien.

Om terug te keren naar het kookscherm, klik je op het midden van de draaiknop en het scherm verdwijnt.

Voor een optimale bereiding van je frietjes raden we aan de schud-instructies op te volgen.

EXTRA FUNCTIES

EINDE VAN DE KOKEN EN WARMHOUDEN

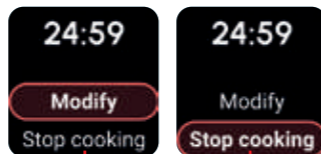


Aan het einde van je kooktijd klinkt een zoemer. Je maaltijd is klaar!

Kun je het niet meteen serveren? Geen probleem, een warmhoudmodus wordt automatisch geactiveerd voor 30 minuten.

Deze modus geldt voor alle menu's, behalve frietjes, aardappelen, dehydratie en yoghurtmodus.

STOP DE KOKING



Om het koken tijdens een cyclus te stoppen, druk je op **HOME** of **BACK**.

Het volgende scherm verschijnt:

Je hebt 2 opties:

- "Wijzigen": In automatische modus kun je de kooktijd wijzigen. In de handmatige modus kun je de tijd of temperatuur aanpassen.
- "Stop kookproces": Als je deze optie kiest, stopt het koken automatisch.

TIPS



Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.



Het schudden van ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.



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 (1 eetlepel).



Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat 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 het apparaat 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.

TIPS

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.

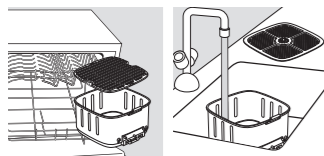
- 1 Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

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.

Let op: de binnenpan, het rooster en het deksel zijn 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. De andere onderdelen 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 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.
- 6 Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.

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.

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.



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.

KOOKGIDS

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.

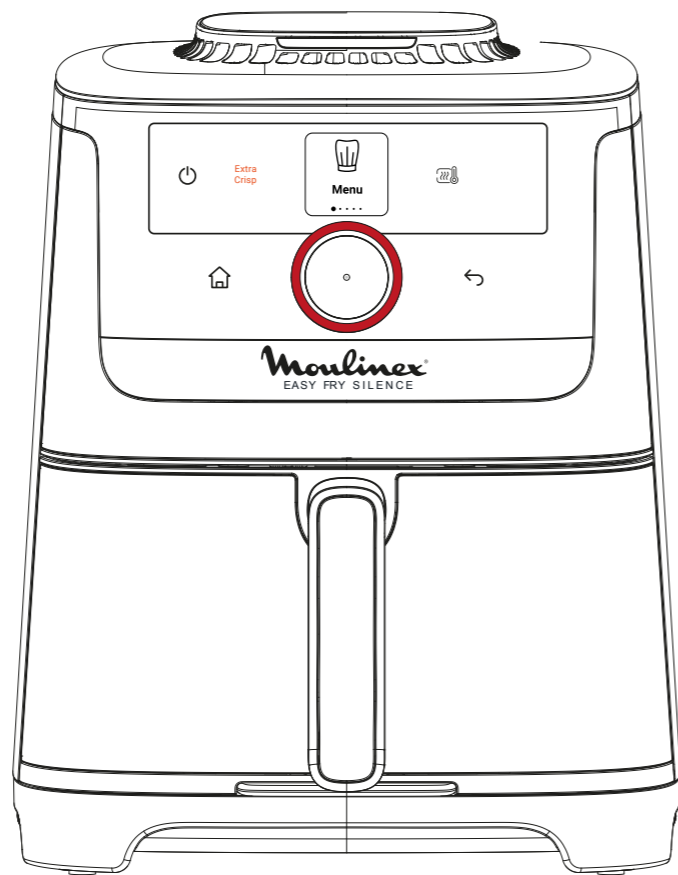
AARDAPPELEN EN FRIET				
Bevroren dunne frie	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Zelfgemaakte friet	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Bevroren aardappelpartjes	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
VIEES EN GEVOGELTE				
Entrecôte / Rundvleessteak	1 - 2 stuks		6 - 10 min	200°C
Biefstuk	1 - 4 stuks		6 - 10 min	200°C
Kipfilet	100 - 600 g		16 min	180°C
Kip (heel)	1500 g		60 min	180°C
Spek/rundvleesbacon	1 - 9 plakjes		8 min	200°C
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	180°C
Bevroren kaasstengels	1 - 10 stuks		7 - 9 min	180°C
Diepgevroren uienringen	10 stuks		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 plakjes)		7 min	190°C
Courgette	400 - 700 g		15 min	180°C
BAKKEN				
Muffins	1 - 6 stuks		15 - 18 min	180°C
Taarten	300 g		23 min	160°C
DEHYDRATION				
Appel in schijfjes	1-2 stuks		4 h	80°C
YOGHURT				
Natuurlijke	8 potjes*		8 h	40°C

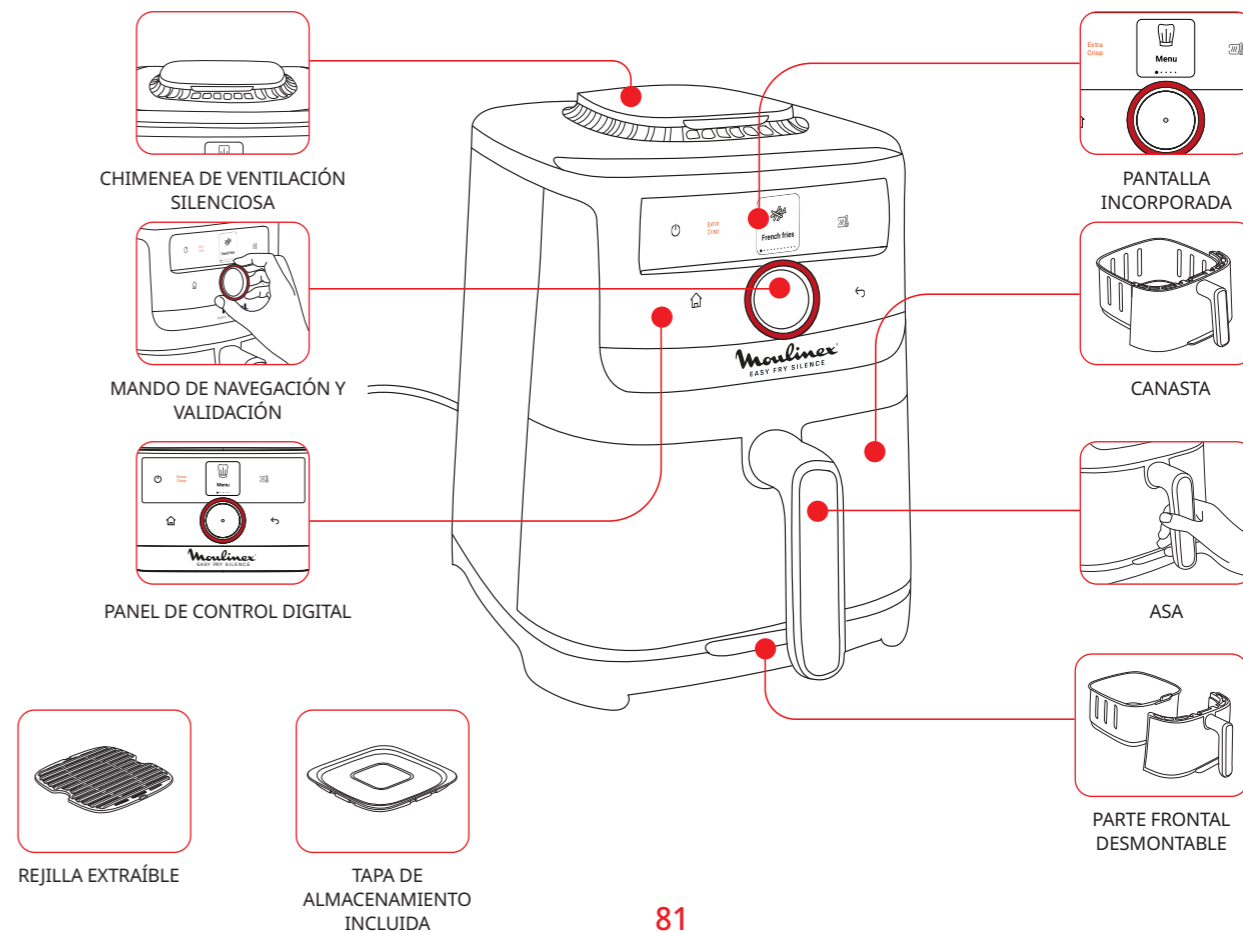
* komen overeen met de merkpotjes die als accessoire worden verkocht.

es CONTENIDO DEL MANUAL

Descubra su Easy Fry Silence	81
Limpie su aparato antes de utilizarlo por primera vez.....	82
Frontal desmontable y tapa de almacenamiento	83
¡Empecemos!.....	84
Puesta en marcha	85
Cómo utilizar su aparato.....	86
Toma el control: tus programas automáticos	87
Programas automáticos: sus ingredientes.....	88
¿Cómo cocino mis patatas fritas?	90
Función extra crisp (modo de dorado).....	91
¿Cómo cocino mi costilla?	92
Otros programas.....	93
Funciones adicionales	95
Sugere	97
Sugere	98
Guía de cocción.....	99
Advertencia: el folleto de las instrucciones de seguridad se suministra con este aparato. Antes de utilizar el aparato por primera vez, léalo cuidadosamente y guárdelo en un lugar seguro.	



DESCUBRA SU EASY FRY SILENCE



LIMPIE SU APARATO ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ



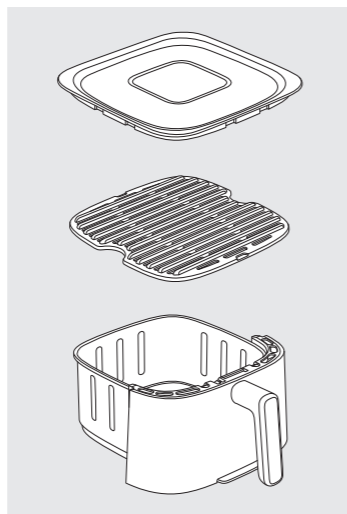
Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato. Lea su manual y guárdelo cuidadosamente.

PASO 1 - EL APARATO

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

PASO 2 - LA PANTALLA

Limpie la pantalla con un paño suave y húmedo. No utilice un rascador de esponja para evitar rayar la pantalla.



PASO 3 - LA CANASTA, LA REJILLA Y LA TAPA DE ALMACENAMIENTO

Para limpiar la canasta, la rejilla y la tapa, puede:

- Introducir la canasta, la rejilla extraíble y la tapa en el lavavajillas,
 - o
 - Limpiar la canasta, la rejilla extraíble y la tapa con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.
- No retire las almohadillas de silicona de la rejilla.

FRONTAL DESMONTABLE Y TAPA DE ALMACENAMIENTO

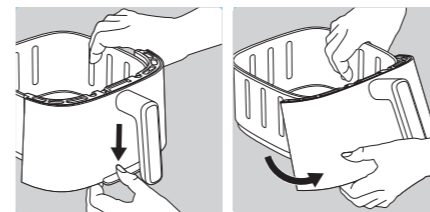
Gracias a nuestro nuevo sistema de almacenamiento y limpieza sencillos, puedes separar fácilmente la parte frontal del recipiente y el propio recipiente.

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



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

1. ¿CÓMO QUITO EL PANEL FRONTAL DE MI CANASTA?



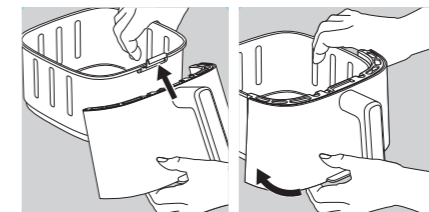
PASO 1

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

PASO 2

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

2. ¿CÓMO PUEDO SUSTITUIR LA PARTE DELANTERA DE MI CANASTA?



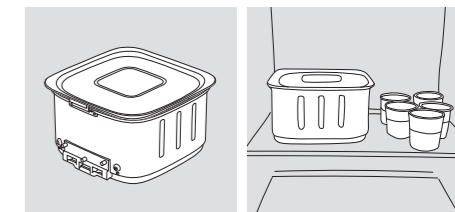
PASO 1

Sujeta la parte superior de la parte frontal en el gancho del recipiente.

PASO 2

Coloca la parte inferior de la parte frontal hasta que oigas un "clic".

3. USO DE MI TAPA DE ALMACENAMIENTO



Puedes colocar la tapa en la cesta para guardar las sobras en el frigorífico.

4. ¿CÓMO LIMPIO MI FRONTAL DESMONTABLE?

Lava a mano la parte frontal con agua caliente, un poco de lavavajillas y una esponja no abrasiva.

Coloca el resto del recipiente y la rejilla en el lavavajillas.

Después de lavar y secar bien el frontal exterior, siga este procedimiento para sustituir el frontal desmontable.



Consejo de limpieza y almacenamiento: para ahorrar espacio en su lavavajillas o frigorífico y garantizar una conservación óptima de su producto, le recomendamos que retire el panel frontal desmontable.

¡EMPECEMOS!



- 1 Coloque 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.
- 4 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.

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".

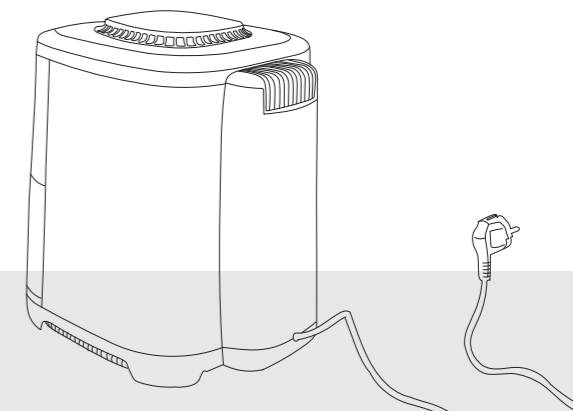
Las recetas en línea le ayudarán a conocer el aparato.



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.

PUESTA EN MARCHA

Enchufe su aparato



Controles de la interfaz

En su primer uso, diríjase a los ajustes.

1 Elija su idioma con el mando


2 Elija la unidad de temperatura.

Settings

Language choice

Temperature unit °C

CÓMO UTILIZAR SU APARATO

- 1 Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
- 2 Pulse  para encender el aparato.
- 3 Para comenzar a cocinar, puede seleccionar la configuración del modo de cocción automático o del modo manual.
- 4 Retire con cuidado la canasta del aparato y coloque en ella los ingredientes.

Nota: Nunca exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

- 5 Vuelva a deslizar la canasta dentro del aparato.
- 6 Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación. Cuando suene el temporizador, es aconsejable sacudir o dar la vuelta a los ingredientes. Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Si hay que dar la vuelta a la carne, hágalo con unas pinzas o un tenedor. 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.

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

- 7 Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la canasta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- 8 Verifique que los ingredientes estén preparados. Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la canasta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
- 9 Cuando los ingredientes están listos, retire la canasta y use un par de pinzas para levantar los ingredientes.

Precaución: Nunca ponga la canasta boca abajo utilizando la rejilla.

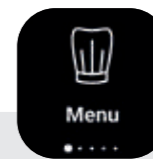
Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes.

No toque la canasta durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la canasta por el asa.

- 10 Cuando una tanda de alimentos esté lista, el artefacto está inmediatamente preparado para cocinar la siguiente tanda.



TOMA EL CONTROL: TUS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



Con los programas automáticos, puede cocinar sin preocuparse por el modo o el tiempo de cocción. El aparato le proporciona toda la información que necesita en función del peso y el tipo de ingredientes.

LOS PASOS:

- 1 Seleccione la categoría de ingredientes
Patatas fritas, patatas, carne, pescado, fruta y verdura...
- 2 Seleccione el tipo de ingrediente
Ternera, Pollo, Cordero, Ternera...
- 3 Seleccione el ingrediente de la lista
Asado, Chuleta, Bistec, Albóndigas, Entrecot...
- 4 Para algunos ingredientes, se le pedirá que elija entre «Fresco» o «Congelado». Para las verduras, podrá elegir entre «Entero», «Mitad», «Trozos» o «Rodajas». En el caso de las patatas fritas, también puede activar la opción «Extra crujiente» (véase la explicación en la página 91).
- 5 Elija la cantidad/número de piezas.
- 6 Siga las instrucciones que aparecen directamente en la pantalla.
- 7 Inicie la cocción pulsando el mando de control. Su aparato se encargará del resto.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS: SUS INGREDIENTES

PATATAS FRITAS



French fries

Frescas/
Congeladas

GAJOS DE PATATAS



Potatoes wedges

Frescas/
Congeladas

POSTRE



Dessert

Galletas
Magdalenas
Pastel

CARNE



Meat

Pollo

Pollo entero
Filete de Pollo
Contramuslos de pollo
Alitas de pollo
Muslos de pollo

Cordero

Chuletas de cordero
Chuleta de cerdo
Cordero asado
Albóndigas

Carne de res

Entrecot
Ternera asada
Asado de ternera
Hamburguesa
Albóndigas

Ternera

Chuleta
Asado de ternera
Chuleta de ternera

Cerdo

Asado de cerdo
Chuleta de cerdo
Tocino
Salchicha
Costillas BBQ

PESCADO



Fish

Pescado rebozado

Fresco
Congelado

Gambas

Filete de salmón

Marisco

Pescado entero

PASTEL



Savory pie

PIZZA



Pizza

Frescas/
Congeladas

FRUTAS Y VEGETALES



Fruits and vegetables

Berenjena

Mitad
Pedazos

Calabacín

Entera
Pedazos

Calabaza

Pedazos

Patatas

Entera
Pedazos

Boniato

Entera
Pedazos

Zanahoria

Entera
Pedazos

Champiñones

Entero
Pedazos

Brócoli

Entera
Pedazos

Coles de bruselas

Entera
Pedazos

Coliflor

Entera
Pedazos

Tomate

Entera
Mitad

Manzana

Entera
Pedazos

Piña

Rebanadas
Pedazos

PLATOS COMPARTIDOS



Fried snacking

Nuggets

Frescas
Congeladas

Calamares fritos

Frescas

Aros de cebolla

Frescas
Congeladas

Samosa

Frescas
Congeladas

Rollitos de primavera

Frescas
Congeladas

Falafel

Frescas
Congeladas

Palitos de queso

Congeladas

Mini pizza

Congeladas

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS: SUS INGREDIENTES

DESHIDRACIÓN



Dehydrate

- 1 Seleccione el menú «Deshidratar» en los menús automáticos.
- 2 Coloque la rejilla en la canasta del aparato e introduzca los alimentos.
- 3 Ajuste la temperatura y el tiempo de cocción. El temporizador se puede configurar entre 1 y 10 horas.
- 4 Presione el botón de inicio para comenzar la deshidratación. El tiempo de cocción restante aparece en la pantalla.
- 5 Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finaliza-

do. 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.

¡Descubra nuestro lote de 8 tarros en venta para que pueda preparar sus yogures a la perfección!

YOGUR

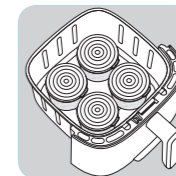


Yoghurt



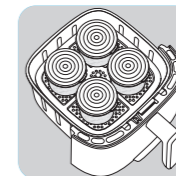
Preparación para 8 tarros de yogur:

- 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.

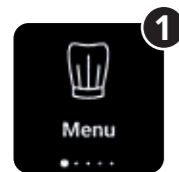
- Retire la rejilla de la canasta y coloque 4 tarros en la parte inferior de la canasta.
- Coloque la rejilla incluida como accesorio sobre los 4 tarros del fondo.
- Coloque los otros 4 tarros sobre la rejilla.
- Pulse «Confirmar» para iniciar la cocción.
- Elija yogures «firmes» o «batidos».



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

Nota: Si piensas que la textura del yogur es demasiado líquida, prolonga el tiempo de cocción 1 o 2 horas.

¿CÓMO COCINO MIS PATATAS FRITAS?



1 Selecciona el modo "Menú"



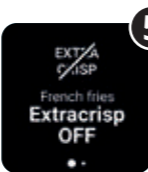
2 Seleccione el programa "Patatas fritas"



3 Elija patatas fritas "Frescas" o "Congeladas"



4 Seleccione la cantidad de patatas fritas en el cajón



5 Para el menú "Patatas fritas", el modo extra crujiente puede activarse o no
(consulte la página siguiente para obtener una explicación de esta función).



6 Introduzca las patatas fritas en el cajón.



7 Pulse "Inicio". Su aparato se encargará del resto.

FUNCIÓN EXTRA CRISP (MODO DE DORADO)



La función extra crisp hace que tus ingredientes queden aún más crujientes.

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.

- 1 Cuando se le solicite, seleccione Extra crujiente activado y pulse el centro del mando para confirmar su elección.
- 2 Cuando este modo está activado, aparece en naranja en la pantalla.
- 3 Si es necesario, ajuste el tiempo de cocción pulsando (consulte el apartado «Ajuste del tiempo de cocción»).
- 4 Coloque los ingredientes en la canasta
- 5 Pulse el centro del mando para iniciar la cocción.

¿CÓMO COCINO MI COSTILLA?

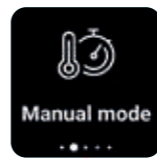
- 1 Seleccione el modo "Menú" 
- 2 Seleccione el programa "Carne" 
- 3 Seleccione "Ternera" 
- 4 A continuación "Costilla". 
- 5 Introduzca el peso de la costilla que desea cocinar. 
- 6 Introduzca los ingredientes 
- 7 Pulse "Inicio" 



El aparato calcula el tiempo y la temperatura de cocción para obtener un resultado perfecto.

OTROS PROGRAMAS

MODO MANUAL






MODO DE PRECALENTAMIENTO



- 1 Seleccione su temperatura 
- 2 Seleccione el tiempo 
- 3 Activar/desactivar Extra Crisp 
- 4 Introduzca sus ingredientes 
- 5 Iniciar la cocción 

La función de precalentamiento le permite precalentar su aparato.

Su aparato funcionará en vacío a 220°C durante 15 minutos. Los ingredientes comienzan a cocinarse inmediatamente, favoreciendo la formación de texturas deseables y sabores equilibrados.

- 1 Para activar el precalentamiento, pulse «Inicio». 
- 2 El ciclo de precalentamiento dura 15 minutos. 
- 3 Cuando oiga sonar el temporizador, la fase de precalentamiento habrá finalizado. A continuación, puede elegir el modo de cocción: Modo manual / Modo automático. 

El aparato viene con una parrilla de fundición con revestimiento antiadherente. La rejilla para parrilla te permite asar cualquier tipo de comida a la perfección.

Para esto, utilice el modo de precalentamiento antes de introducir los ingredientes y, a continuación, seleccione el programa que desee.

OTROS PROGRAMAS

MODO RECALENTAR



Reheat

También puede utilizar el aparato para recalentar alimentos.



1 Seleccione el programa «Recalentar»

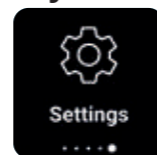


2 Ajuste el tiempo de cocción en función de la cantidad de alimentos para calentarlos completamente. La temperatura se ajusta automáticamente a 160°C.



3 Pulse "Inicio"

AJUSTES



Settings

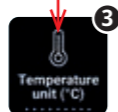
Personalice su freidora de aire



1 En los ajustes, puede:



2 Cambiar el idioma



3 Seleccionar la unidad de temperatura: °C o °F

FUNCIONES ADICIONALES

AUMENTAR/REDUCIR TIEMPO DE COCCIÓN PAUSA



24:59



1 Para añadir tiempo mientras se cocinan sus ingredientes o para pausar la cocción, gire el mando. Aparecerá la pantalla de al lado.



2 Tiene 2 opciones:
• Haga clic en el tiempo restante para modificarlo para añadir o reducir el tiempo de cocción.
• O haga clic en 'Pausa' para detener la cocción. Para reanudarla, vuelva a pulsar 'Inicio'.



4 Sólo en modo manual, también puede modificar la temperatura girando el mando durante la cocción.

AGITE SUS INGREDIENTES DA LA VUELTA A SUS INGREDIENTES



Flip your food



Shake your food

Cuando escuche el sonido del temporizador, deberá agitar o voltear los ingredientes. Las pantallas de arriba se mostrarán. Si no está cerca de su electrodoméstico, aún encontrará la pantalla cuando regrese. Luego podrá agitar o voltear los ingredientes. Para regresar a la pantalla de cocción, haga clic en el centro del mando de control y la pantalla desaparecerá. Para una cocción óptima de sus papas fritas, le recomendamos seguir las instrucciones de agitar.

FUNCIONES ADICIONALES

FIN DE LA COCCIÓN Y MANTENIMIENTO DEL CALOR

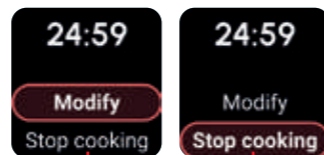


Al final del tiempo de cocción, sonará una alarma. ¡Vuestra comida está lista!

¿No puede servirla de inmediato? No hay problema, el modo de mantenimiento del calor se activa automáticamente durante 30 minutos.

Este modo se aplica a todos los menús, excepto papas fritas, papas, deshidratación y el modo de yogur.

PARAR LA COCCIÓN



Para detener la cocción durante un ciclo, presione **HOME** o **BACK**.

Aparecerá la siguiente pantalla:

Tiene 2 opciones:

- "Modificar": en modo automático, le permite cambiar el tiempo de cocción. En modo manual, puede cambiar el tiempo o la temperatura.
- "Detener la cocción": si selecciona esta opción, la cocción se detendrá automáticamente.

SUGERE



Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes



Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final.



Para conseguir patatas extracrujientes, añada un poco de aceite antes de cocinarlas y agítalas para cubrir las uniformemente. Recomendamos usar 14 ml de aceite (1 cucharada).



Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.



La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 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.



Se puede utilizar una fuente de horno de silicona, acero inoxidable, aluminio, terracota.

SUGERE

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.

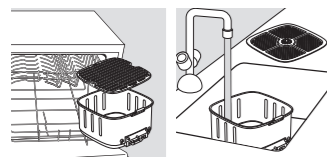
- 1 Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.

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: la canasta, la rejilla y la tapa de almacenamiento son aptos para 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. Las demás piezas son aptas para el lavavajillas.

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.
- 6 No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

ALMACENAMIENTO

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

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

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



GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca 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.

GUÍA DE COCCIÓN

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
Papas fritas caseras	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Rodajas de papa congeladas	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
CARNE DE RES Y CARNE DE AVE				
Entrecot	1 - 2 piezas		6 - 10 min	200°C
Bistec	1 - 4 piezas		6 - 10 min	200°C
Pechuga de pollo	100 - 600 g		16 min	180°C
Pollo (entero)	1500 g		60 min	180°C
Beicon de cerdo/ternera	1 - 9 rebanadas		8 min	200°C
PESCADO				
Filete de salmón	4 piezas		15 - 17 min	140°C
Gambas	24 piezas		6 min	170°C

BOCADILLOS				
Trocitos de pollo empanizados congelados	1 - 10 piezas		8 - 15 min	200°C
Alitas de pollo congeladas	1 - 10 piezas		16 - 20 min	180°C
Palitos de queso empanizados congelados	1 - 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	1 - 6 piezas		15 - 18 min	180°C
Torta	300 g		23 min	160°C
DESHIDRACIÓN				
Manzana en rodajas	1-2 piezas		4 h	80°C
YOGUR				
Yogur natural	8 tarros*		8 h	40°C

pt **CONTEÚDO DO MANUAL**

Descubra o seu Easy Fry Silence101

Limpe o seu aparelho antes de o utilizar pela primeira vez102

Frente amovível e tampa de arrumação103

Vamos começar!.....104

Iniciar.....105

Como utilizar o seu aparelho106

Assuma o controlo: os seus programas automáticos.....107

Programas automáticos: os seus ingredientes.....108

Como é que cozinho as minhas batatas fritas?.....110

Modo extra crisp (extra estaladiço)111

Como é que cozinho a minha costela?112

Outros programas113

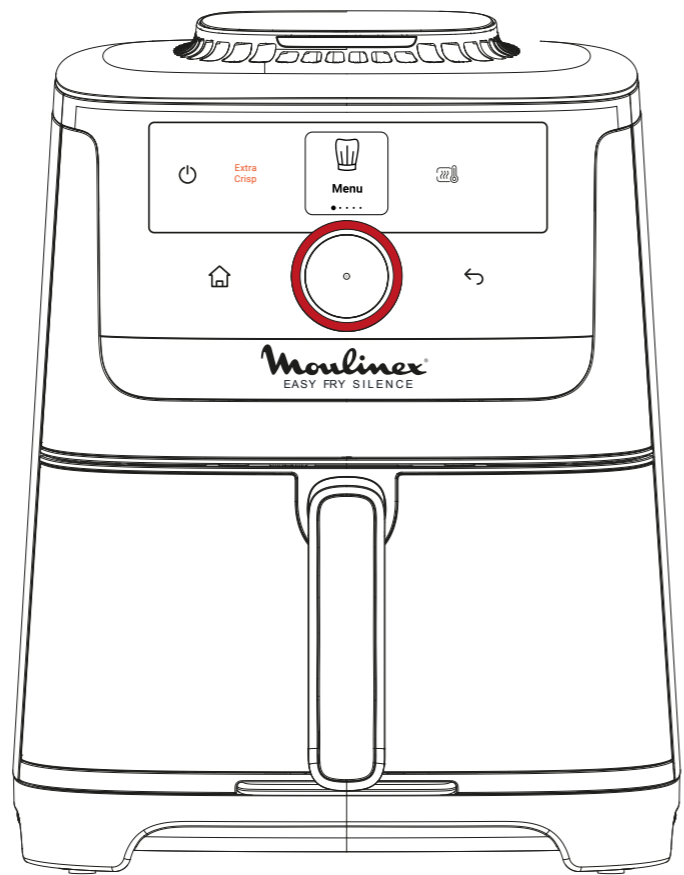
Funções adicionais.....115

Dicas117

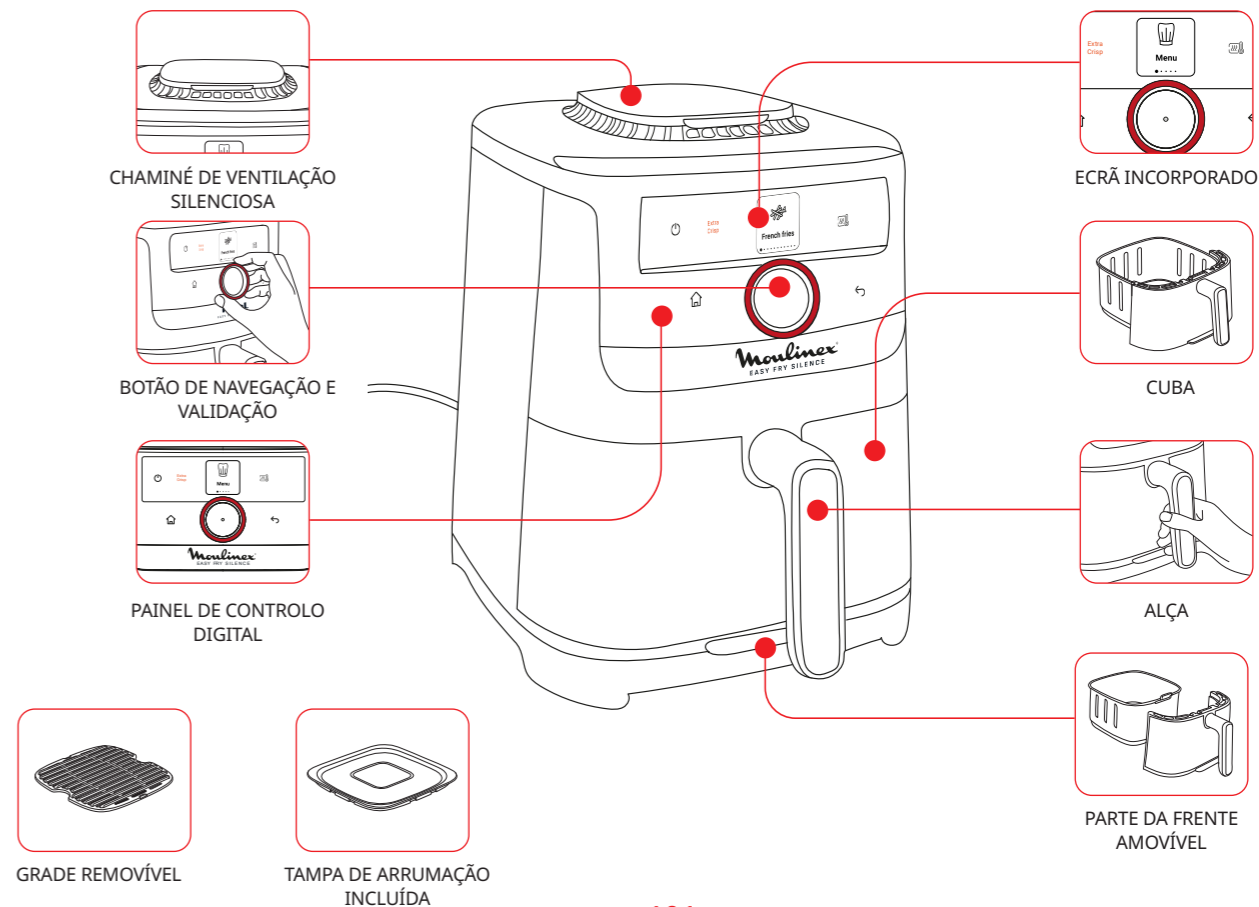
Dicas118

Guia de cozimento119

Atenção: o folheto de instruções de segurança é fornecido com este aparelho. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente este folheto e e guarde-o num local seguro.



pt **DESCUBRA O SEU EASY FRY SILENCE**



LIMPE O SEU APARELHO ANTES DE O UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ



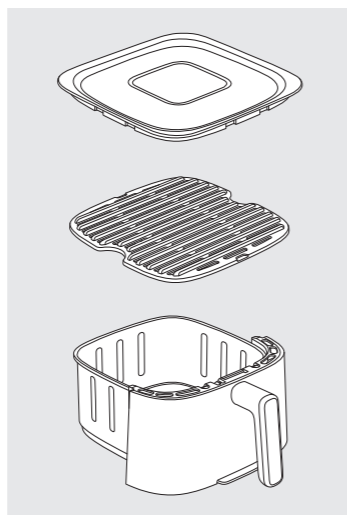
Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento. Em primeiro lugar, leia as instruções de segurança e o manual e guarde-os num local seguro.

ETAPA 1 - O APARELHO

Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado.

ETAPA 2 - O ECRÃ

Limpe o ecrã com um pano macio e húmido. Não utilize um raspador de esponja para evitar riscar o ecrã.



ETAPA 3 - A CUBA, A GRELHA E A TAMPA DE ARRUMAÇÃO

Para limpar a cuba, a grelha e a tampa, pode:

- Colocar a cuba, a grelha amovível e a tampa na máquina de lavar loiça,
 - ou
 - Limpar a cuba, a grelha amovível e a tampa com água quente, um pouco de detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.
- Não retire as proteções de silicone da grelha.

FRENTE AMOVÍVEL E TAMPA DE ARRUMAÇÃO

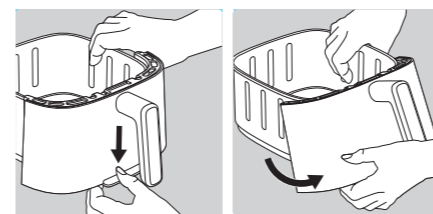
Com o nosso novo sistema fácil de limpar e arrumar, pode separar facilmente a parte da frente do cesto e o próprio cesto.

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



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

1. COMO É QUE RETIRO O PAINEL FRONTAL DA MINHA CUBA?



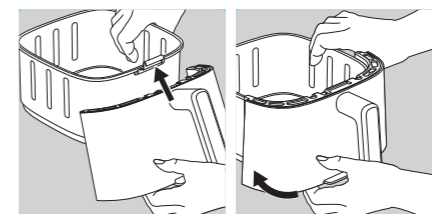
ETAPA 1

Prima o botão localizado na parte inferior do cesto

ETAPA 2

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

2. COMO É QUE SUBSTITUO A PARTE DA FRENTE DA MINHA CUBA?



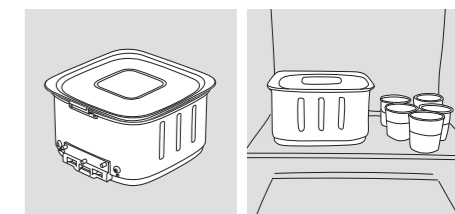
ETAPA 1

Encaixe a parte superior da frente no gancho do cesto.

ETAPA 2

Encaixe a parte inferior da frente até ouvir um "clique".

3. UTILIZAR A MINHA TAMPA DE ARRUMAÇÃO



Coloque a tampa do armazenamento na cuba para guardar as sobras no frigorífico.

4. COMO LIMPAR A MINHA FRENTE AMOVÍVEL?

Lave à mão a parte da frente com água quente, um pouco de detergente para a loiça e uma esponja não abrasiva.

Coloque o restante do cesto e a grelha na máquina de lavar loiça.

Depois de lavar e secar bem a frente exterior, siga este procedimento para substituir a frente amovível.



Conselho de limpeza e de arrumação: para poupar espaço na sua máquina de lavar loiça ou no seu frigorífico e para garantir a melhor conservação do seu produto, recomendamos que retire o painel frontal amovível.

VAMOS COMEÇAR!



- 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.
- 4 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.

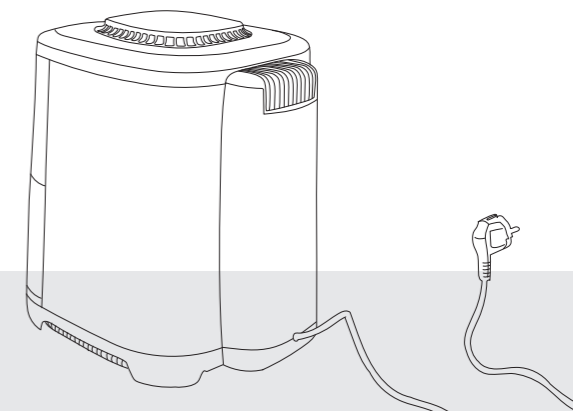
O equipamento pode preparar um amplo leque de receitas. O tempo de preparo para os principais alimentos é indicado na seção 'Guia de cozinha'.

As receitas online ajudam-no a conhecer o aparelho.

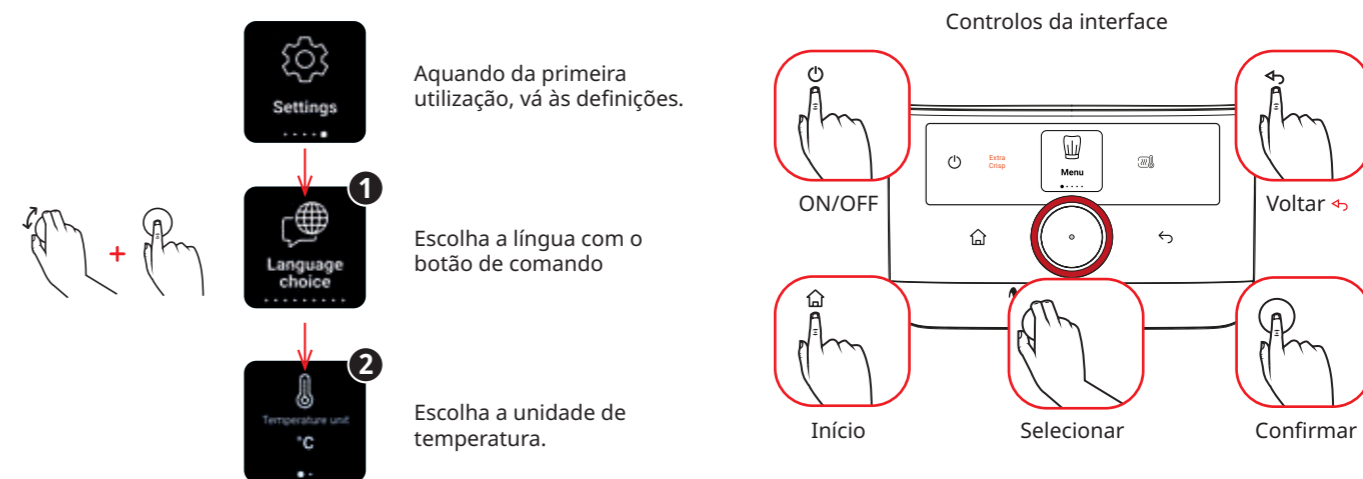

Utilize a fritadeira de ar quente vazia (sem acessórios no interior) para eliminar quaisquer resíduos ou odores de fabrico.

INICIAR

Ligar o aparelho



Controlos da interface



1 Aquando da primeira utilização, vá às definições.

2 Escolha a língua com o botão de comando

3 Escolha a unidade de temperatura.

ON/OFF


Voltar

Início

Selecionar

Confirmar

COMO UTILIZAR O SEU APARELHO

- 1 Insira o plugue em uma tomada de acordo com a voltagem do produto.
- 2 Prima  para ligar o aparelho.
- 3 Para começar a cozinhar, você pode escolher entre os modos de cozimento automático e manual.
- 4 Retirar cuidadosamente o cesto do aparelho e colocar nele os ingredientes.

Observação: Nunca exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção 'Configurações'), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

- 5 Coloque a cuba de volta ao aparelho.
- 6 Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento. Quando o temporizador tocar, é aconselhável agitar ou virar os ingredientes. Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Se a carne tiver de ser virada, vire-a com uma pinça ou um garfo. Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho. O aparelho reinicia automaticamente.

O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.

- 7 Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- 8 Verifique se a comida está pronta. Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar a cuba de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
- 9 Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la da cuba.

Atenção: Nunca virar a cuba de cabeça para baixo com a grelha colocada.

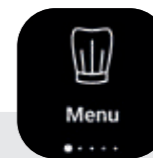
Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes.

Não toque na panela durante e algum tempo após o uso, pois ela fica muito quente. Só segure a panela pela alça.

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



ASSUMA O CONTROLO: OS SEUS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



Com os programas automáticos, pode cozinhar sem se preocupar com o modo de cozedura ou o tempo de cozedura. O aparelho dá-lhe todas as informações necessárias em função do peso e do tipo de ingredientes.

OS PASSOS

- 1 Seleccione a sua categoria de ingredientes
Batatas fritas, Batatas, Carne, Peixe, Frutas e legumes...
- 2 Seleccione o tipo de ingrediente
Carne de vaca, frango, borrego, vitela...
- 3 Seleccione o ingrediente da lista
Assado, Costeleta, Bife, Almôndegas, Entrecosto...
- 4 Para alguns ingredientes, ser-lhe-á pedido que escolha entre "Fresco" ou "Congelado". Para os legumes, ser-lhe-á proposto escolher entre "Inteiro", "Metade", "Pedaços" ou "Fatias". No caso das batatas fritas, pode também optar
- 5 Escolha a quantidade/número de peças.
- 6 Siga as instruções que aparecem diretamente no ecrã.
- 7 Comece a cozinhar premindo o botão de comando. O seu aparelho encarrega-se do resto.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS: OS SEUS INGREDIENTES

BATATAS FRITAS



French fries

Frescas/
Congeladas

BATATAS CORTADAS



Potatoes wedges

Frescas/
Congeladas

SOBREMESA



Dessert

Bolachas
Queques
Bolo

CARNE



Meat

Frango

Frango inteiro
Peito de frango
Coxas de frango
Asas de frango
Pernas de frango

Borrego

Costeleta de borrego
Costeleta de porco

Borrego assado
Almôndegas

Carne de vaca

Entrecote
Carne de vaca assada
Costeleta de vaca
Hambúrguer
Almôndegas

Vitela

Costeleta
Assado de vitela
Costeleta de vitela

Porco

Porco assado
Costeleta de porco
Bacon
Salchicha

Entrecosto BBQ

PEIXE



Fish

Peixe panado

Frescas
Congeladas

Camarão

Lombo de salmão

Marisco de concha

Peixe inteiro

TARTE



Savory pie

PIZZA



Pizza

Frescas/
Congeladas

FRUTAS E LEGUMES



Fruits and vegetables

Beringela

Metade
Pedaços

Curgete

Inteiro
Pedaços

Abóbora

Pedaços

Batatas

Inteiro
Pedaços

Batata doce

Inteiro
Pedaços

Cenoura

Inteiro
Pedaços

Cogumelos

Inteiro
Pedaços

Brócolos

Inteiro
Pedaços

Couves de bruxelas

Inteiro
Pedaços

Couve flor

Inteiro
Pedaços

Tomate

Inteiro
Metade

Maçã

Inteiro
Pedaços

Ananás

Fatias
Pedaços

PRATOS PARA PARTILHAR



Fried snacking

Nuggets

Frescas
Congeladas

Calamares

Frescas

Aros de cebola

Frescas
Congeladas

Chamuças

Frescas
Congeladas

Rolinhos de primavera

Frescas
Congeladas

Falafel

Frescas
Congeladas

Palitos de queijo

Congelados

Mini pizza

Congeladas

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS: OS SEUS INGREDIENTES

DESIDRATAÇÃO



Dehydrate

- 1 Selecionar o menu "Desidratar" nos menus automáticos.
- 2 Colocar a grelha na cuba do aparelho e introduzir os alimentos.
- 3 Definir a temperatura e o tempo de cozimento. Você pode definir o tempo de 1 a 10 horas.
- 4 Pressione o botão Iniciar para iniciar o processo de desidratação. O tempo de cozedura restante aparece no 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.

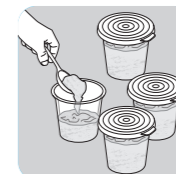
- 6 Verifique se a comida está pronta. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, volte a colocá-los no aparelho e programe o temporizador para mais alguns minutos.
- 7 Quando os alimentos estiverem prontos, retire a cesta. Para remover os alimentos, use um pegador para retirar os alimentos da cesta.

Descubra o nosso conjunto de 8 jarros à venda para fazer os seus iogurtes na perfeição!

IOGURTE

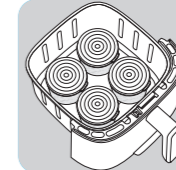


Yoghurt



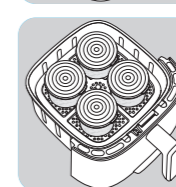
Preparação para 8 frascos de iogurte:

- 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.

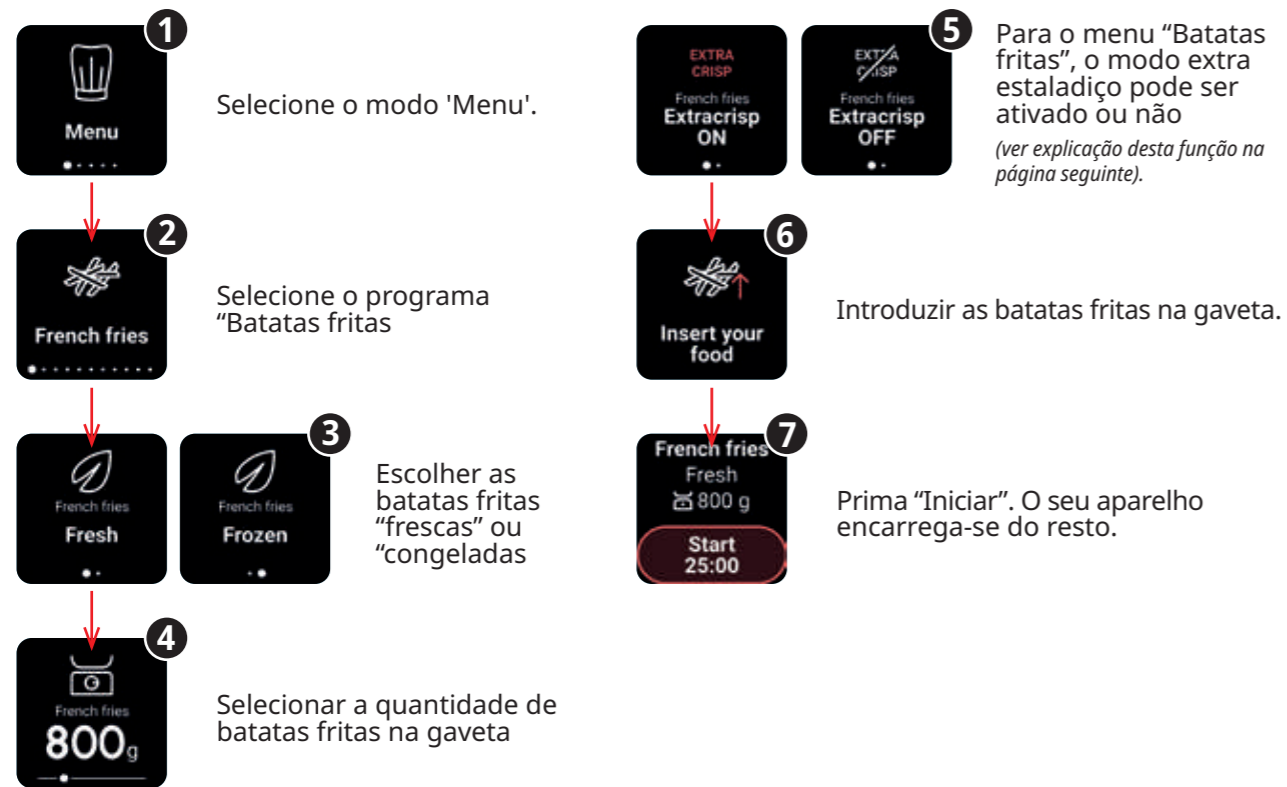
- Retirar a grelha da cuba e colocar 4 boiões no fundo da cuba.
- Colocar a grelha incluída como acessório sobre os 4 frascos no fundo.
- Colocar os outros 4 frascos sobre a grelha.
- Prima "Confirmar" para iniciar a cozedura.
- Escolha os iogurtes "firmes" ou "batidos".



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, aumentar o tempo de cozedura em 1 hora ou 2 horas.

COMO É QUE COZINHO AS MINHAS BATATAS FRITAS?



MODO EXTRA CRISP (EXTRA ESTALADIÇO)



A função extra crisp torna os seus ingredientes ainda mais estaladiços!

Este modo só está ativo para o modo batatas fritas e para o modo manual.















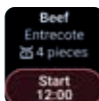
Quando ativar a opção extra crisp, o aparelho funciona a alta velocidade e proporciona um melhor desempenho de cozedura.

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

Esta função tem de ser ativada antes do início da cozedura.

- 1** Quando lhe for pedido, seleccione Extra crisp on e clique no centro do comando seletor para confirmar a sua escolha.
- 2** Quando este modo é ativado, é apresentado a laranja no ecrã.
- 3** Se necessário, ajuste o tempo de cozedura premindo (ver secção "Ajustar o tempo de cozedura").
- 4** Coloque os ingredientes na cuba.
- 5** Para iniciar a cozedura, prima o centro do botão de comando.

COMO É QUE COZINHO A MINHA COSTELA?

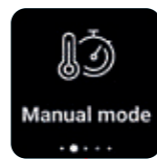
- 1 Seleccione o modo 'Menu'. 
- 2 Seleccione o programa "Carne"          
- 3 Seleccione 'Beef' 
- 4 Depois "Prime Rib". 
- 5 Introduza o peso da sua costela a cozinhar. 
- 6 Introduzir os ingredientes 
- 7 Prima "Iniciar" 



O aparelho calcula o tempo de cozedura e a temperatura para obter um resultado perfeito.

OUTROS PROGRAMAS

MODO MANUAL






- 1 Selecionar a temperatura 
- 2 Selecionar o tempo 
- 3 Ativar/desativar o Extra Crisp 
- 4 Introduzir os ingredientes 
- 5 Iniciar a cozedura 

MODO DE PRÉ-AQUECIMENTO



A função de pré-aquecimento permite-lhe pré-aquecer o seu aparelho.

O seu aparelho funciona vazio a 220°C durante 15 minutos. Os ingredientes começam a cozer imediatamente, favorecendo a formação de texturas desejáveis e de sabores equilibrados.

- 1 Para ativar o pré-aquecimento, prima "Iniciar". 
- 2 O ciclo de pré-aquecimento tem a duração de 15 minutos. 
- 3 Quando ouvir o toque do temporizador, a fase de pré-aquecimento está concluída. Pode então escolher o seu modo de cozedura: Modo manual / Modo automático. 

O aparelho é fornecido com uma grelha de grelhar fundida com revestimento antiaderente. A grelha permite-lhe selar qualquer tipo de comida na perfeição.

Para isso, utilize o modo de pré-aquecimento antes de introduzir os ingredientes e seleccione o programa da sua escolha.

OUTROS PROGRAMAS

MODO REAQUECIMENTO



Reheat

Também pode utilizar o aparelho para reaquecer alimentos.



1 Selecionar o programa "Reaquecimento"

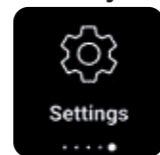


2 Regular o tempo de cozedura em função da quantidade de alimentos para os aquecer completamente. A temperatura é automaticamente regulada para 160°C.



3 Prima "Iniciar"

DEFINIÇÕES



Settings

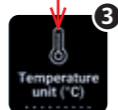
Personalizar a sua fritadeira de ar quente



1 Nas definições, pode :



2 Alterar a língua



3 Selecionar a unidade de temperatura: °C ou °F

FUNÇÕES ADICIONAIS

AUMENTAR/REDUZIR O TEMPO DE COZEDURA PAUSA



24:59



1 Para aumentar o tempo de cozedura dos seus ingredientes ou para fazer uma pausa na cozedura, rode o botão. Aparecerá o ecrã seguinte.



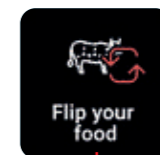
2 Tem 2 opções:

- Clicar no tempo restante premindo o centro do botão de comando: pode então modificá-lo para aumentar ou reduzir o tempo de cozedura.
- Ou clique em "Pausa" para parar a cozedura. Para retomar a cozedura, clique novamente em "Iniciar".



4 Apenas no modo manual, pode também alterar a temperatura rolando o botão durante a cozedura.

AGITAR OS INGREDIENTES VIRA OS TEUS INGREDIENTES



Flip your food



Shake your food

Quando ouvires o som do temporizador, tens de agitar ou virar os ingredientes. Os ecrãs acima são visualizados.

Se não estiver perto do seu aparelho, o ecrã continua a aparecer quando se aproximar dele. Pode então agitar ou virar os ingredientes.

Para voltar ao ecrã de cozedura, clique no centro do botão de comando e o ecrã desaparecerá.

Para uma cozedura ótima das suas batatas fritas, recomendamos que siga as instruções de agitação.

FUNÇÕES ADICIONAIS

FIM DA COZINHA E MANUTENÇÃO DO CALOR

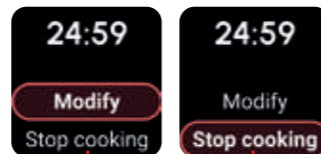


Ao final do tempo de cozimento, um alarme soa. Sua refeição está pronta!

Não pode servi-la imediatamente? Sem problemas, um modo de manutenção do calor é ativado automaticamente por 30 minutos.

Este modo aplica-se a todos os menus, exceto batatas fritas, batatas, desidratação e modo de iogurte.

PARAR O COZIMENTO



Para parar o cozimento durante um ciclo, pressione HOME ou BACK.

A seguinte tela será exibida:

Você tem 2 opções:

- "Modificar": no modo automático, isso permite alterar o tempo de cozimento. No modo manual, você pode alterar o tempo ou a temperatura.
- "Parar o cozimento": se você selecionar essa opção, o cozimento será interrompido automaticamente.

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.



Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.



Para tornar as suas batatas ainda mais estaladiças, tente adicionar uma pequena quantidade de óleo antes de cozinhar e agite para cobrir uniformemente. Recomendamos 14 ml de óleo (1 colher de sopa).



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 pode usar uma assadeira em silicone, aço inoxidável, alumínio, terracota.

DICAS

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

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

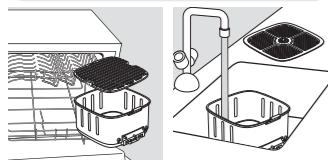
- 1 Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.

Observação: Retire a cuba para deixar a aparelho esfriar mais rapidamente.

- 2 Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.
- 3 Limpe a panela e a cuba com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

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

Nota: a cuba, a grelha e a tampa de armazenamento 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. As outras peças podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

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.

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



GARANTIA E SERVIÇO

Se precisar de serviços ou informações ou caso tenha um problema, visite o site da marca 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.

GUIA DE COZIMENTO

CONFIGURAÇÕES

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	300 - 1000 g	🍟	15 - 30 min	190°C
Batata frita in natura	300 - 1000 g	🍟	15 - 34 min	190°C
Batata rústica congelada	300 - 1000 g	🍟	12 - 27 min	190°C
CARNE E AVES				
Entrecosto	1 - 2 pedaços		6 - 10 min	200°C
Bife	1 - 4 pedaços	🍖	6 - 10 min	200°C
Filés de peito de frango	100 - 600 g	🍗	16 min	180°C
Frango (inteiro)	1500 g	🍗	60 min	180°C
Bacon/bacon de vaca	1 - 9 fatias		8 min	200°C
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	1 - 10 pedaços	🍗	8 - 15 min	200°C
Asas de frango congeladas	1 - 10 pedaços	🍗	16 - 20 min	180°C
Palitos de queijo congelados	1 - 10 pedaços	🍗	7 - 9 min	180°C
Anéis de cebola congelados	10 pedaços	🍗	8 min	180°C
Pizza	300 g (3 fatias)	🍕	7 min	190°C
Abobrinha	400 - 700 g	🥒	15 min	180°C
COZIMENTO				
Muffins	1 - 6 pedaços	🍞	15 - 18 min	180°C
Bolo	300 g	🍞	23 min	160°C
DESIDRATAÇÃO				
Maçãs em fatias	1-2 pedaços		4 h	80°C
IOGURTE				
Iogurte natural	8 boiões*		8 h	40°C

* correspondem aos frascos de marca vendidos como acessório.

it **CONTENUTO DEL MANUALE**

Scoprite il vostro Easy Fry Silence.....121

Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta.....122

Coperchio anteriore e di stoccaggio staccabili.....123

Cominciamo!.....124

Avviamento.....125

Come utilizzare l'apparecchio.....126

Prendete il controllo: i vostri programmi automatici127

Programmi automatici: i vostri ingredienti.....128

Come si cucinano le patate?.....130

Modalità extra crisp.....131

Come cucino la mia costata di manzo?132

Altri programmi.....133

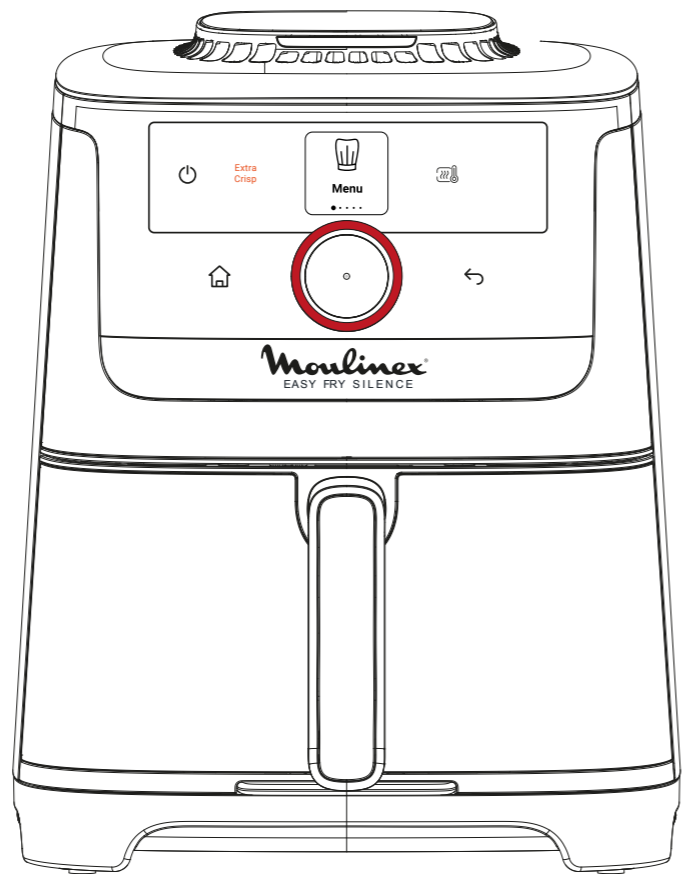
Funzioni aggiuntive135

Suggerimenti.....137

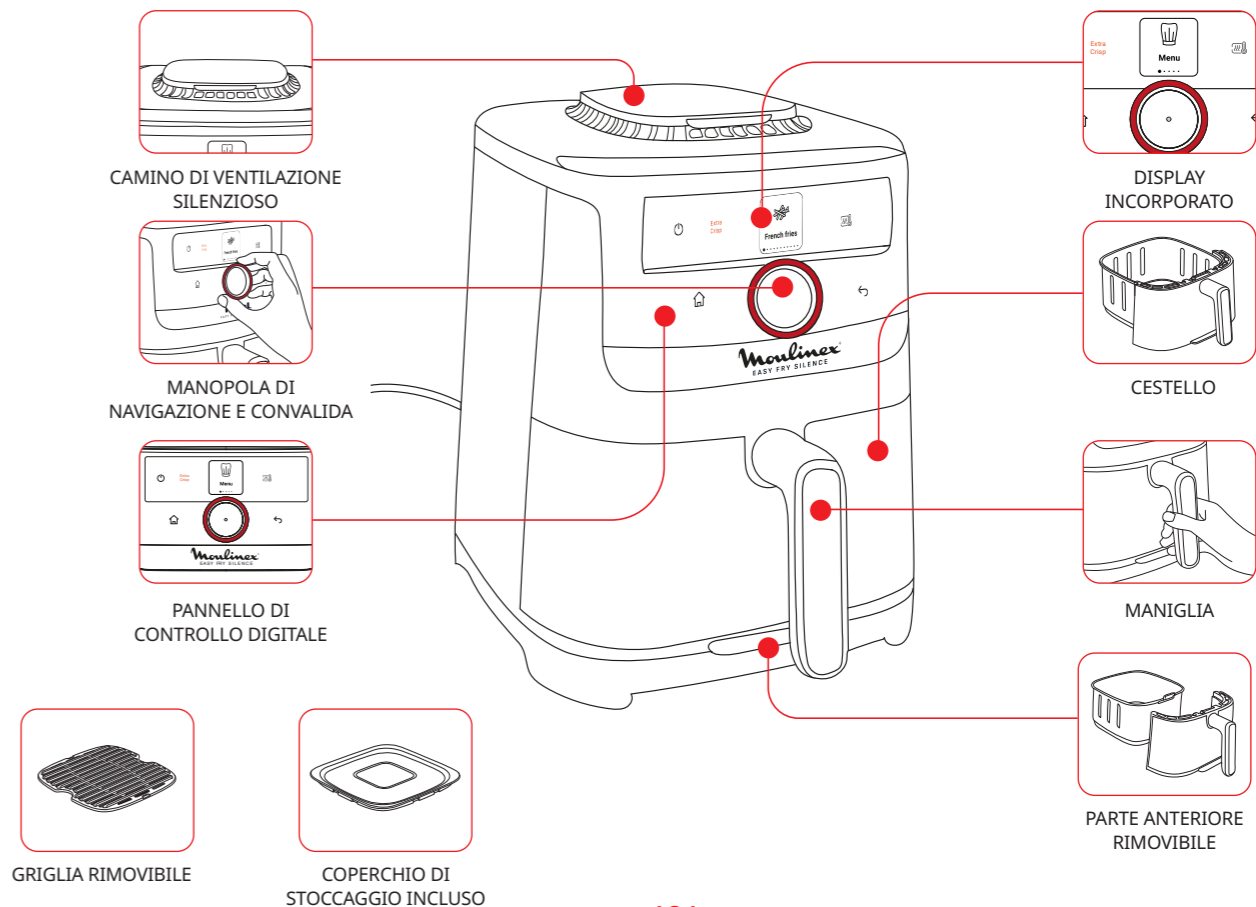
Suggerimenti.....138

Guida alla cottura.....139

Attenzione: le istruzioni di sicurezza è fornito con questo apparecchio. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente questo libretto e e conservarlo in un luogo sicuro.



SCOPRITE IL VOSTRO EASY FRY SILENCE



PULIRE L'APPARECCHIO PRIMA DI UTILIZZARLO PER LA PRIMA VOLTA



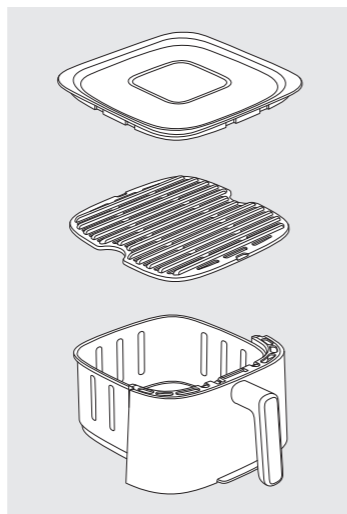
Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio. Leggere prima le istruzioni e il manuale di sicurezza e conservarli in un luogo sicuro.

FASE 1 - L'APPARECCHIO

Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido.

FASE 2 - LO SCHERMO

Pulire lo schermo con un panno morbido e umido. Non utilizzare un raschietto di spugna per evitare di graffiare lo schermo.



FASE 3 - IL CESTELLO, LA GRIGLIA E IL COPERCHIO DI STOCCAGGIO

Per pulire il cestello, la griglia e il coperchio, è possibile:

- Mettere il cestello, la griglia estraibile e il coperchio in lavastoviglie, oppure
 - Pulire il cestello, la griglia estraibile e il coperchio con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
- Non rimuovere i cuscinetti in silicone della griglia.

COPERCHIO ANTERIORE E DI STOCCAGGIO STACCABILI

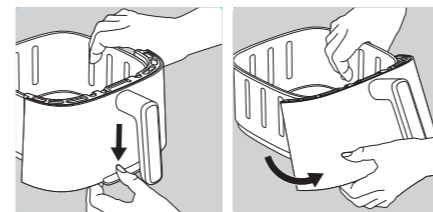
Con il nostro nuovo sistema **EASY CLEAN & STORE**, è possibile separare facilmente la parte anteriore del recipiente dal recipiente stesso.

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



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

1. COME SI RIMUOVE IL PANNELLO ANTERIORE DAL CESTINO?



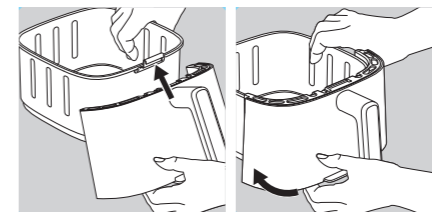
FASE 1

Abbassare il pulsante situato sulla parte inferiore del recipiente

FASE 2

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

2. COME SI SOSTITUISCE LA PARTE ANTERIORE DAL CESTINO?



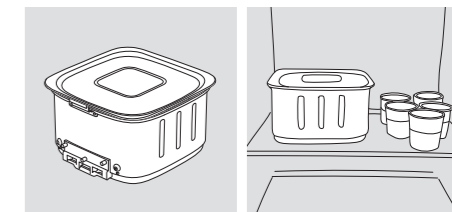
FASE 1

Agganciare la parte superiore della parte anteriore al gancio del recipiente.

FASE 2

Agganciare quindi la parte inferiore fino a sentire uno scatto.

3. UTILIZZO DEL COPERCHIO DI STOCCAGGIO



Posizionare il coperchio sul cassetto per conservare gli avanzi nel frigorifero.

4. COME SI PULISCE IL PANNELLO FRONTALE RIMOVIBILE?

Lavare a mano gli accessori con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

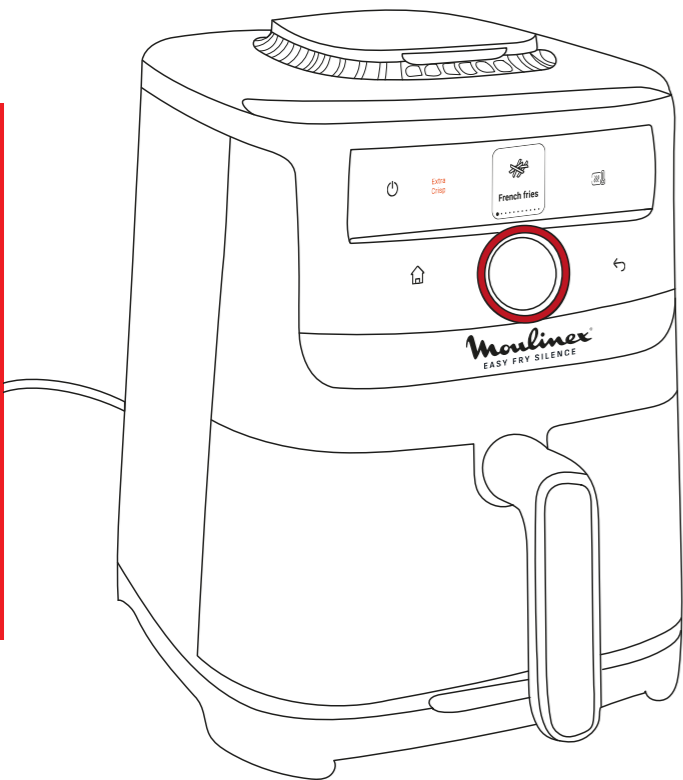
Mettere il resto del recipiente e la griglia in lavastoviglie

Dopo aver lavato e asciugato accuratamente il frontale esterno, seguite questa procedura per sostituire il frontale rimovibile.



Suggerimento per la pulizia e la conservazione: per risparmiare spazio nella lavastoviglie o nel frigorifero e per garantire una conservazione ottimale del prodotto, si consiglia di rimuovere il pannello frontale rimovibile.

COMINCIAMO!



- 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.
- 4 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 un spazio di almeno 15 cm intorno all'apparecchio per permettere all'aria di circolare.

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".

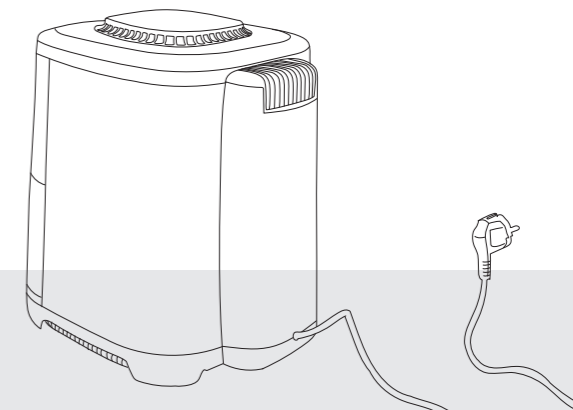
Le ricette online aiutano a conoscere l'apparecchio.



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

AVVIAMENTO

Collegare l'apparecchio



Controlli dell'interfaccia

Al primo utilizzo, accedere alle impostazioni.

- 1 Scegliere la lingua con la manopola
- 2 Scegliere l'unità di misura della temperatura.

ON/OFF Indietro ←

Casa Seleziona Confermare

COME UTILIZZARE L'APPARECCHIO

- 1 Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
- 2 Premere \odot per accendere l'apparecchio.
- 3 Per iniziare la cottura, è possibile scegliere tra la modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.
- 4 Estrarre con cautela il cestello dall'apparecchio e inserirvi gli ingredienti.

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.

- 5 Reinscrivere il cestello nell'apparecchio.
- 6 È necessario scuotere alcuni alimenti a metà del tempo di cottura. Quando suona il timer, è consigliabile scuotere o girare gli ingredienti. Per eseguire questa operazione, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuotarlo. Se la carne deve essere girata, farlo con le pinze o con una forchetta. Quindi reinscrivere il recipiente nell'apparecchio e la cottura si riavvierà automaticamente.

L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.

- 7 Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
- 8 Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinscrivere il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
- 9 Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

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

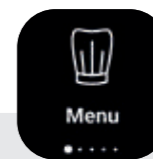
Dopo la cottura, la ciotola, la griglia e gli alimenti sono molto caldi.

Non toccare il recipiente durante l'uso e per un po' di tempo dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Il recipiente va tenuto esclusivamente per la maniglia.

- 10 Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.



PRENDETE IL CONTROLLO: I VOSTRI PROGRAMMI AUTOMATICI



Con i programmi automatici, potete cucinare i cibi senza preoccuparvi della modalità o del tempo di cottura. L'apparecchio fornisce tutte le informazioni necessarie in base al peso e al tipo di ingredienti.

I PASSI:

- 1 Selezionare la categoria di ingredienti
Patate, patatine, carne, pesce, frutta e verdura...
- 2 Selezionare il tipo di ingrediente
Manzo, pollo, agnello, vitello...
- 3 Selezionare l'ingrediente dall'elenco
Arrosto, braciola, bistecca, polpetta, entrecote...
- 4 Per alcuni ingredienti, vi verrà chiesto di scegliere tra "Fresco" e "Congelato". Per le verdure, si potrà scegliere tra "intere", "mezze", "a pezzi" o "a fette". Per le patatine fritte, si può anche scegliere di attivare l'opzione "Extra Crisp" (vedi spiegazione a pagina 131).
- 5 Scegliere la quantità/numero di pezzi.
- 6 Seguire le istruzioni direttamente sullo schermo.
- 7 Avviare la cottura premendo la manopola di controllo. L'apparecchio si occuperà di tutto il resto.

PROGRAMMI AUTOMATICI: I VOSTRI INGREDIENTI

PATATINE FRITTE



French fries

Fresche/
Congelate

SPICCHINDI PATATE



Potatoes wedges

Fresche/
Congelate

DOLCE



Dessert

Biscotti
Muffins
Torta

CARNE



Meat

Pollo

Pollo intero
Filetto di pollo
Cosce di pollo
Ali di pollo
Bachette

Agnelo

Costoletta d'agnelo
Costoletta di maiale
Agnello arrosto
Polpette

Manzo

Entrecote
Arrosto di manzo
Costata di manzo
Hamburger
Polpette

Vitello

Cotoletta
Arrosto di vitello
Braciola di vitello

Maiale

Arrosto di maiale
Braciola di maiale
Bacon
Salsiccia
Costolette barbecue

PESCE



Fish

Pesce impanato

Fresche
Congelate
Gamberetti
Filetto di salmone
Frutti di mare
Pesce intero

TORTA



Savory pie

PIZZA



Pizza

Fresche/
Congelate

FRUTTE E VERDURE



Fruits and vegetables

Melanzana

Mezza
Pezzi

Zucchini

Intera
Pezzi

Zucca

Pezzi

Patate

Intera
Pezzi

Patate dolci

Intera
Pezzi

Carote

Intera
Pezzi

Funghi

Intera
Pezzi

Broccoli

Intera
Pezzi

Cavoletti di Bruxelles

Intera
Pezzi

Cavolfiore

Intera
Pezzi

Pomodoro

Intera
Mezza

Mela

Intera
Pezzi

Ananas

Fette
Pezzi

PIATTI CONDIVISI



Fried snacking

Nuggets

Fresche
Congelate

Calamari fritti

Fresche

Anelli di cipolla

Fresche
Congelate

Samosa

Fresche
Congelate

Involtni primavera

Fresche
Congelate

Falafel

Fresche
Congelate

Bastoncini di formaggio

Congelate

Mini pizza

Congelate

PROGRAMMI AUTOMATICI: I VOSTRI INGREDIENTI

DISIDRATAZIONE



Dehydrate

- 1 Selezionare il menu "Disidratazione" dai menu automatici.
- 2 Posizionare la griglia nella ciotola dell'apparecchio e inserire gli alimenti.
- 3 Impostare la durata e il tempo di cottura. È possibile impostare la durata da 1 ora a 10 ore.
- 4 Premere il tasto di avvio per iniziare il processo di disidratazione. Il tempo di cottura rimanente appare sul display.
- 5 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.
- 6 Controllare che il cibo sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
- 7 Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

Scoprite il nostro set di 8 vasetti in vendita per preparare perfettamente i vostri yogurt!

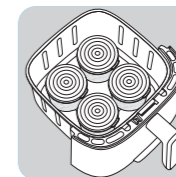
YOGURT



Yoghurt

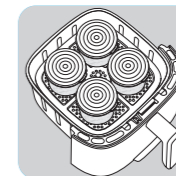


- Preparazione per 8 vasetti di yogurt :
- Aggiungere 1 L di latte UHT intero a temperatura ambiente in un recipiente
 - Aggiungere quindi i fermenti lattici (2 g) e mescolare bene.
 - Riempire i vasetti con il composto e chiudere con il coperchio



Nota: gli yogurt devono essere cotti con i coperchi sui vasetti.

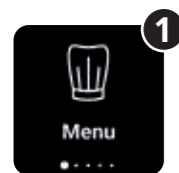
- Rimuovere la griglia dal cestino e posizionare 4 vasi sul fondo del cestino.
- Posizionare la griglia inclusa come accessorio sui 4 vasi in basso.
- Posizionare gli altri 4 vasetti sulla griglia.
- Premere "Conferma" per avviare la cottura.
- Scegliere lo yogurt "fermo" o "montato".



Attenzione: dopo la cottura, il cassetto, i vasetti e la griglia sono caldi.

Nota: se la consistenza dello yogurt è troppo liquida, prolungare il tempo di cottura di 1 ora o 2 ore.

COME SI CUCINANO LE PATATINE?



Selezionare la modalità "Menu"



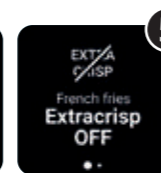
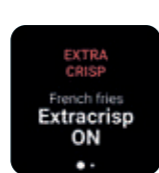
Selezionare il programma "Patatine".



Scegliere le patatine "fresche" o "surgelate".



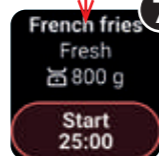
Selezionare la quantità di patatine nel cassetto



Per il menu "Patatine" è possibile attivare o meno la modalità extra croccante (per una spiegazione di questa funzione, consultare la pagina successiva).



Inserire le patatine nel cassetto.



Premere "Avvio". L'apparecchio si occuperà di tutto il resto.

MODALITÀ EXTRA CRISP



La funzione Extra crisp rende gli ingredienti ancora più croccanti!

Questa modalità è attiva solo per le modalità Patatine fritte e Manuale.





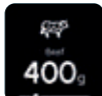


Quando si attiva l'opzione Extra Crisp, l'apparecchio funziona ad alta velocità e offre migliori prestazioni di cottura.

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

Questa funzione deve essere attivata prima dell'inizio della cottura.

- 1 Quando viene richiesto, selezionare Extra crisp on e cliccare al centro della manopola per confermare la scelta.
- 2 Quando questa modalità è attivata, viene visualizzata in arancione sul display
- 3 Se necessario, regolare il tempo di cottura premendo (vedi sezione "Regolazione del tempo di cottura").
- 4 Posizionare il alimento nel cestello.
- 5 Premere il centro della manopola per avviare la cottura.

COME CUCINO LA MIA COSTATA DI MANZO?

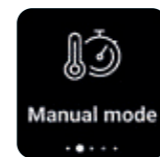
- 1 Selezionare la modalità "Menu" 
- 2 Selezionare il programma "Carne" 
- 3 Selezionare "Manzo" 
- 4 Poi "Prime Rib". 
- 5 Inserire il peso della costata da cuocere. 
- 6 Inserire gli ingredienti 
- 7 Premere "Avvio" 



L'apparecchio calcola il tempo e la temperatura di cottura per ottenere un risultato perfetto.

ALTRI PROGRAMMI

MODO MANUALE






MODALITÀ DI PRERISCALDAMENTO



- 1  Selezionare la temperatura
- 2  Selezionare l'ora
- 3  Attivare/disattivare Extra Crisp
- 4  Inserire gli ingredienti
- 5  Avviare la cottura

La funzione di preriscaldamento consente di preriscaldare l'apparecchio.

L'apparecchio funziona a vuoto a 220°C per 15 minuti. Gli ingredienti iniziano a cuocere immediatamente, favorendo la formazione di consistenze desiderabili e sapori equilibrati.

- 1  Per attivare il preriscaldamento, premere "Start".
- 2  Il ciclo di preriscaldamento dura 15 minuti.
- 3  Quando si sente suonare il timer, la fase di preriscaldamento è terminata. A questo punto è possibile scegliere la modalità di cottura: Modalità manuale / Modalità automatica.

L'apparecchio è dotato di una griglia in pressofusione con rivestimento antiaderente. Il grill consente di rosolare alla perfezione qualsiasi tipo di alimento.

A tal fine, utilizzare la modalità di preriscaldamento prima di inserire gli ingredienti, quindi selezionare il programma desiderato.

ALTRI PROGRAMMI

MODALITÀ RISCALDAMENTO



È possibile utilizzare l'apparecchio anche per riscaldare gli alimenti.



1 Selezionare il programma "Riscaldare"

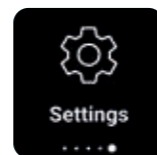


2 Impostare il tempo di cottura in base alla quantità di cibo per riscaldarlo completamente. La temperatura viene impostata automaticamente a 160°C.



3 Premere "Avvio"

IMPOSTAZIONI



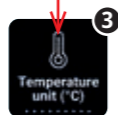
Personalizzare la friggitrice ad aria :



1 Nelle impostazioni è possibile :



2 Cambiare la lingua



3 Selezionare l'unità di misura della temperatura: °C o °F

FUNZIONI AGGIUNTIVE

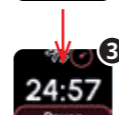
AUMENTARE/RIDURRE IL TEMPO DI COTTURA PAUSA



1 Per aggiungere tempo durante la cottura degli ingredienti o per mettere in pausa la cottura, ruotare la manopola. Apparirà la schermata oltre.

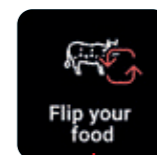


2 Sono disponibili 2 opzioni:
• Cliccare sul tempo rimanente premendo il centro della manopola: è possibile modificarlo per aggiungere o ridurre il tempo di cottura.
• Oppure cliccare su "Pausa" per interrompere la cottura. Per riprendere, cliccare nuovamente su "Avvia".



4 Solo in modalità manuale, è possibile modificare la temperatura ruotando la manopola durante la cottura.

SCUOTERE GLI INGREDIENTI GIRARE GLI INGREDIENTI



Quando si sente il suono del timer, è necessario scuotere o girare gli ingredienti. Verranno visualizzate le schermate di cui sopra.

Se non ci si trova nelle vicinanze dell'apparecchio, la schermata verrà comunque visualizzata quando vi si tornerà. A questo punto è possibile scuotere o girare gli ingredienti.

Per tornare alla schermata di cottura, cliccare al centro della manopola di comando e la schermata scomparirà.

Per una cottura ottimale delle patatine, si consiglia di seguire le istruzioni di scuotimento.

FUNZIONI AGGIUNTIVE

FINE COTTURA E MANTENIMENTO CALDO

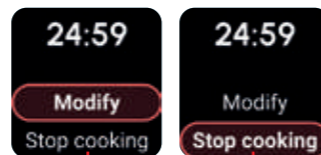


Al termine del tempo di cottura, suona un allarme. Il tuo pasto è pronto!

Non puoi servirlo subito? Nessun problema, la modalità di mantenimento caldo si attiva automaticamente per 30 minuti.

Questa modalità si applica a tutti i menu, eccetto patatine fritte, patate, disidratazione e modalità yogurt.

FERMARE LA COTTURA



Per fermare la cottura durante un ciclo, premi **HOME** o **BACK**.

Apparirà il seguente schermo:

Hai 2 opzioni:

- "Modifica": in modalità automatica, ti permette di modificare il tempo di cottura. In modalità manuale, puoi cambiare il tempo o la temperatura.
- "Ferma cottura": se selezioni questa opzione, la cottura si fermerà automaticamente.

SUGGERIMENTI



Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori.



Agitando gli alimenti a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.



Per rendere le patate ancora più croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantità di olio prima di cuocerle e agitarle per coprirle in modo uniforme. Consigliamo 14 ml di olio (1 cucchiaino).



Gli snack che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nell'apparecchio.



La quantità ottimale consigliata per la cottura delle patatine fritte è 700 grammi.



Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice.



Posizionare una teglia da forno nella ciotola dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere alimenti delicati o farciti.



Si può usare una teglia da forno in silicone, acciaio inox, alluminio, terracotta.

SUGGERIMENTI

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

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

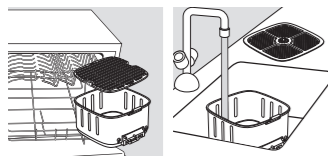
- 1 Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

- 2 Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- 3 Pulire la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Nota: el cestello, la griglia e il coperchio 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. Le altre parti sono lavabili in lavastoviglie.

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

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

CONSERVAZIONE

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

In caso di problemi con l'apparecchio, visitare il sito Web dell'azienda produttrice per un elenco delle domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.



GARANZIA E ASSISTENZA

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

GUIDA ALLA COTTURA

IMPOSTAZIONI

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

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

PATATE E PATATINE FRITTE				
Patatine fritte surgelate	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Patatine fritte fatte in casa	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Patate surgelate a spicchi	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
CARNE E POLLAME				
Entrecôte / bistecca di costata	1 - 2 pezzi		6 - 10 min	200°C
Bistecca	1 - 4 pezzi		6 - 10 min	200°C
Petto di pollo	100 - 600 g		16 min	180°C
Pollo intero	1500 g		60 min	180°C
Pancetta/Pancetta di manzo	1 - 9 fette		8 min	200°C
PESCE				
Filetto di salmone	4 pezzi		15 - 17 min	140°C
Gamberetti	24 pezzi		6 min	170°C

SPUNTINI				
Crocchette di pollo surgelate	1 - 10 pezzi		8 - 15 min	200°C
Ali di pollo congelati	1 - 10 pezzi		16 - 20 min	180°C
Bastoncini di formaggio congelati	1 - 10 pezzi		7 - 9 min	180°C
Anelli di cipolla congelati	10 pezzi		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 fette)		7 min	190°C
Zucchine	400 - 700 g		15 min	180°C
COTTURA AL FORNO				
Muffin	1 - 6 pezzi		15 - 18 min	180°C
Torta	300 g		23 min	160°C
DISIDRATAZIONE				
Mela a fette	1-2 pezzi		4 h	80°C
YOGURT				
Yogurt naturale	8 vasetti*		8 h	40°C

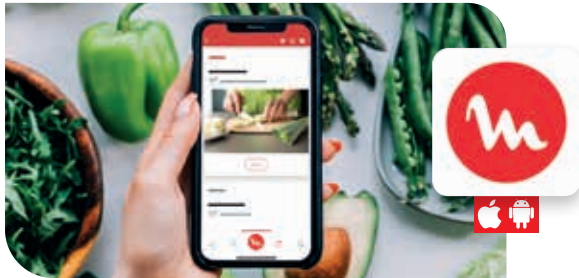
* Corrispondono ai vasetti della marca venduti come accessorio.

Easy Fry Silence

SMART & SILENCE AIR FRYER 5L

DOWNLOAD MOULINEX RECIPE APP

TÉLÉCHARGEZ L'APP DE RECETTES MOULINEX / DOWNLOAD DER MOULINEX REZEPT-APP / MOULINEX RECEPTEN-APP DOWNLOADEN / DESCARGA LA APP MOULINEX / DESCARREGUE A APP DE RECETAS MOULINEX / SCARICA L'APP PER RICETTE MOULINEX



JOIN THE MOULINEX MOVEMENT !

REJOIGNEZ LE MOUVEMENT MOULINEX ! / WERDEN SIE TEIL DER MOULINEX COMMUNITY! / DOE MEE MET DE MOULINEX-BEWEGING! / ÚNETE AL MOVIMIENTO MOULINEX / UNTE-SE AO MOVIMENTO MOULINEX! / UNISCITI AL MOVIMENTO MOULINEX!



**MOULINEX
APP**



YOUTUBE CHANNEL

CHAÎNE YOUTUBE - YOUTUBE
KANAL - YOUTUBE KANAAL - CANAL
DE YOUTUBE - CANAL DO
YOUTUBE - CANALE YOUTUBE



**MOULINEX ON
INSTAGRAM**

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

POSTEZ VOS RECETTES #EASYFRYFAMILY / VERÖFFENTLICHEN SIE IHRE REZEPTE #EASYFRYFAMILY / POST JE RECEPTEN #EASYFRYFAMILY / PUBLIQUE SUS RECETAS #EASYFRYFAMILY / PUBLIQUE AS SUAS RECEITAS #EASYFRYFAMILY / PUBBLICA LE TUE RICETTE #EASYFRYFAMILY

