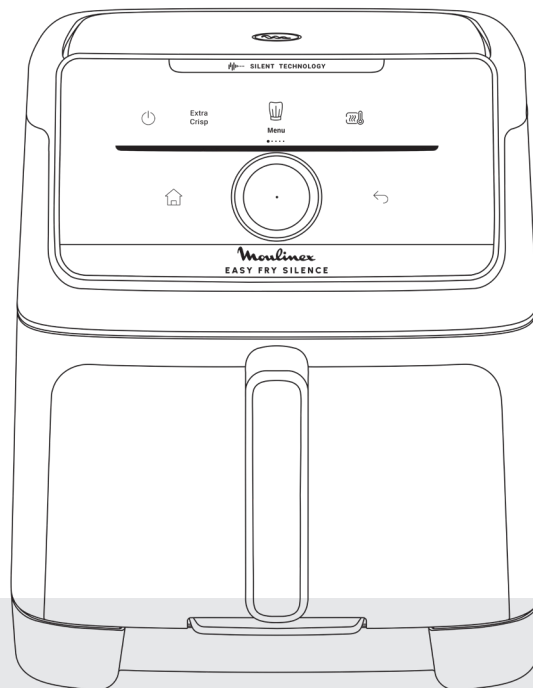


Moulinex | Easy Fry Silence

SMART & SILENT AIR FRYER 7L



MyMoulinex App



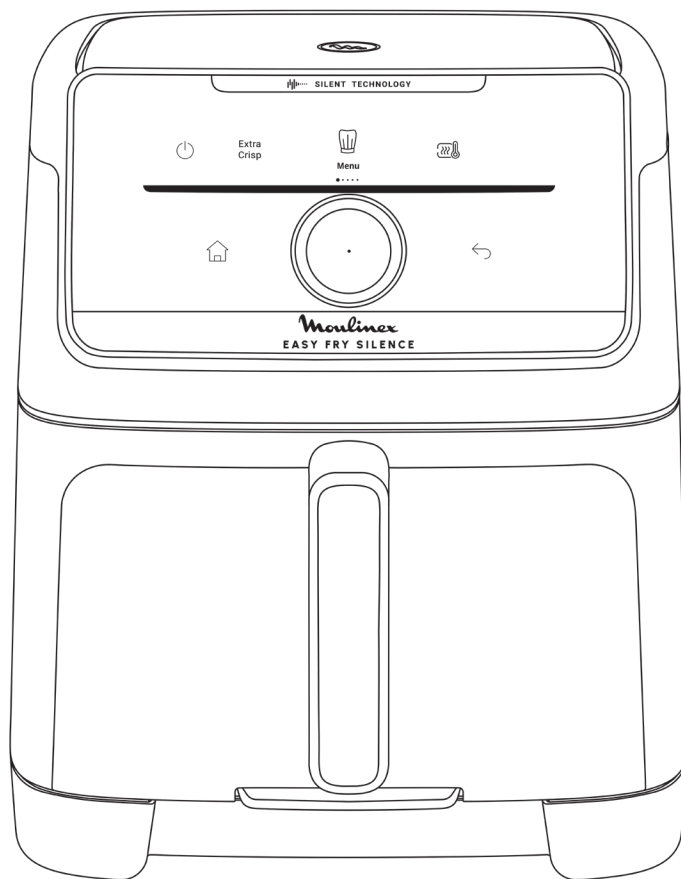
Online recipes for regions
without MyMoulinex access



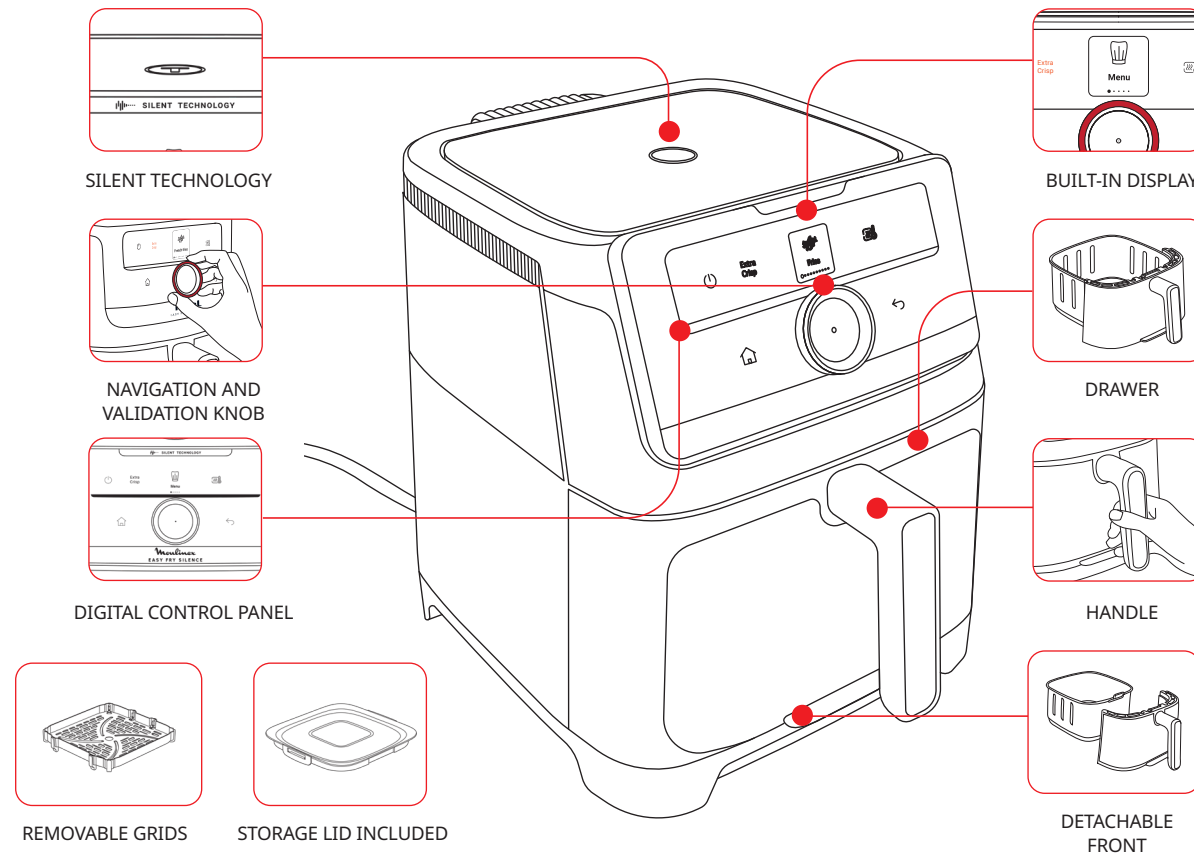
Digital Quick Start Guide

en fr de nl es pt it ar

Discover your Easy Fry Silence	3
Clean your appliance before using it for the first time	4
Detachable front and storage lid	5
Let's get started!	6
Starting up	7
How to use your appliance	8
Your automatic programmes	9
Automatic programmes: your ingredients.....	10
How do i cook my French Fries?	12
Extra crisp function.....	13
2 levels cooking grid.....	13
How do i cook my prime rib?.....	14
Other programmes.....	15
Additional functions	17
Tips	19
Practical tips	20
Cooking guide	21
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.	



DISCOVER YOUR EASY FRY SILENCE



CLEAN YOUR APPLIANCE BEFORE USING IT FOR THE FIRST TIME



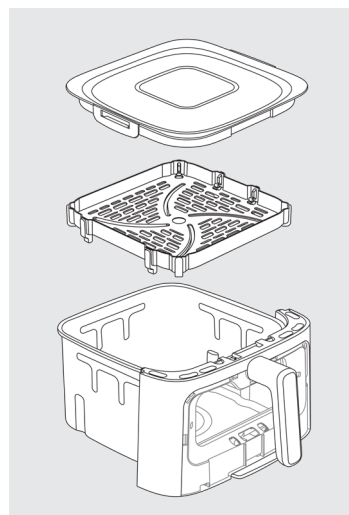
Before first use, remove all packaging material and any stickers from the appliance. Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.

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 from the grid.

GENIUS SYSTEM : DETACHABLE FRONT AND STORAGE LID

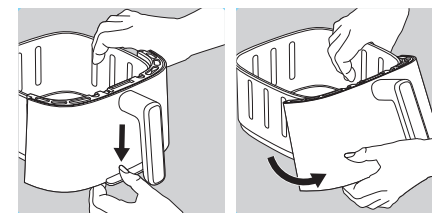
With our **GENIUS** system, you can easily separate the front of the drawer from the drawer itself.

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



Warning : Do not place the storage lid on the bowl if it is still hot. Wait until the bowl has completely cooled down.

1. HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL?



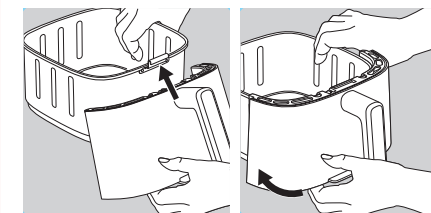
STEP 1

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 TO REATTACH THE FRONT PANEL?



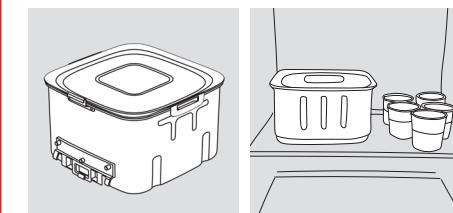
STEP 1

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 TO CLEAN THE REMOVABLE FRONT PANEL?

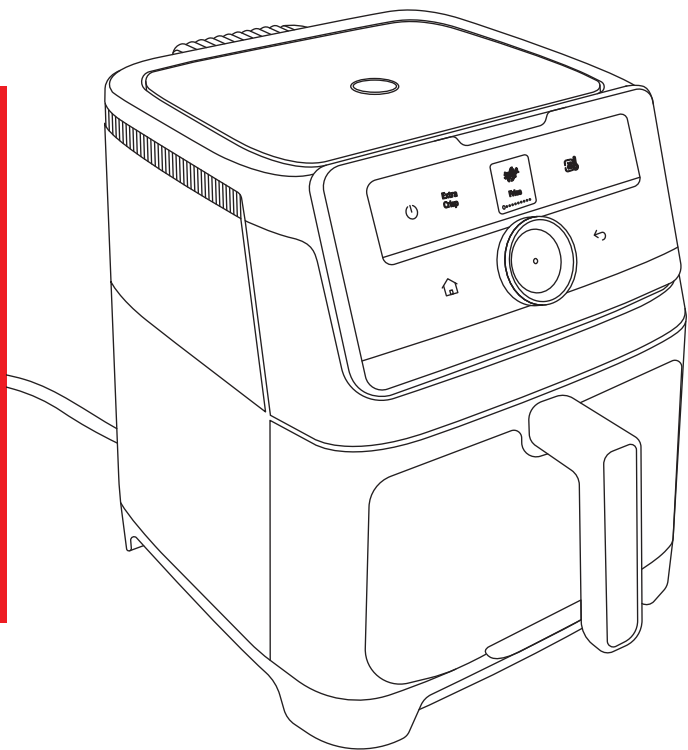
Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge. Put the rest of the drawer and the grid in the dishwasher.

After washing and thoroughly drying the outer front, follow the above procedure to reattach the front panel.



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

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. To find them, go to MyMoulinex app. If you do not have the app, please scan the QR code on the cover of this user manual.



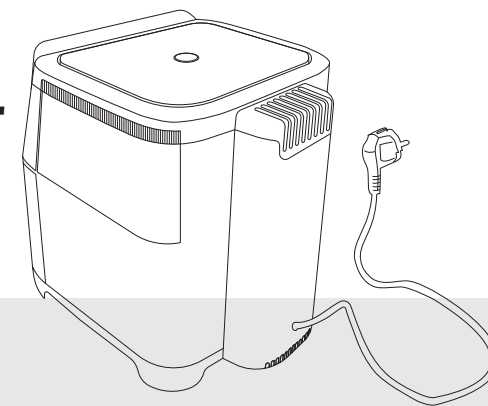
Warning: Make sure you run your air fryer empty the first time you use it (without any accessories inside) to eliminate any manufacturing residue and new smell. Slight smoke may emanate when first lit.

Quick & Easy Tutorials



STARTING UP

Plug in your appliance



Interface controls

On your first use, head to the settings.

1 Choose your language using the control knob

2 Choose your temperature unit.

ON/OFF


Home

Select

Confirm

Back

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 up side down with the grid.

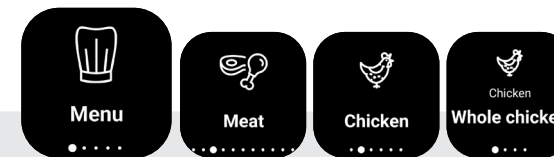
After cooking, the drawer, the grid and the food are very hot.

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.



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
French Fries, 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 French Fries, 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 Drumsticks	Veal Cutlet Veal roast Rib	Pork Roast Pork chops Bacon	Plant-based meat
Lamb Lamb chop Roast Rib Meatballs	Pork Roast Pork chops Bacon	Sausages BBQ ribs	
Beef Entrecote Roast beef Rib of beef	Burgers Fresh Frozen	Meatballs Fresh Frozen	Chicken nuggets Fresh Frozen
Burger steak Fresh Frozen	Sausages		
Meatballs Fresh Frozen			

FISH



Fish

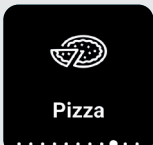
Breaded fish
Fresh
Frozen
Prawns
Salmon fillet
Shell fish
Whole fish

PIE



Savory pie

PIZZA



Pizza

Fresh/Frozen

FRUIT AND VEGETABLES



Fruits and vegetables

Aubergine Half Pieces	Broccoli Whole Pieces
Courgette Half Pieces	Brussels sprouts Whole
Pumpkin Pieces	Cauliflower Whole Pieces
Potatoes Whole Pieces	Tomato Whole Half
Sweet potatoes Whole Pieces	Apple Whole Pieces
Carrot Whole Pieces	Pineapple Slices Pieces
Mushroom Whole Pieces	

SHARING PLATES



Fried snacking

Nuggets
Fresh
Frozen
Fried calamari
Onion rings
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.

YOGHURTS



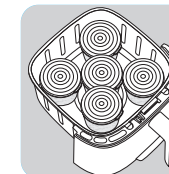
Yoghurt

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



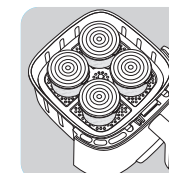
Preparation for 8 pots of yoghurts :

- 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.
- Place your 8 jars in the stand designed for yogurt preparation, sold separately as an accessory for your air fryer.

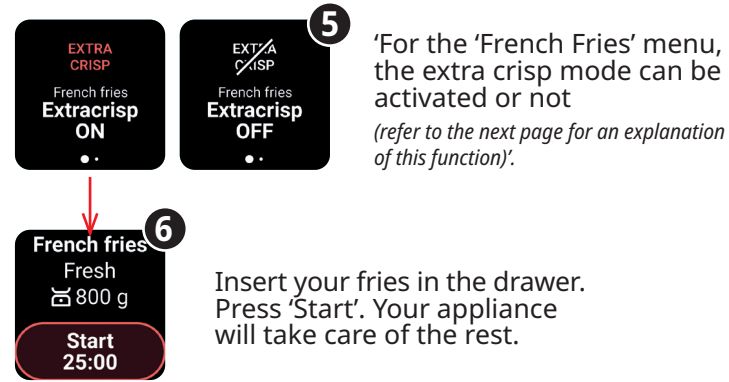
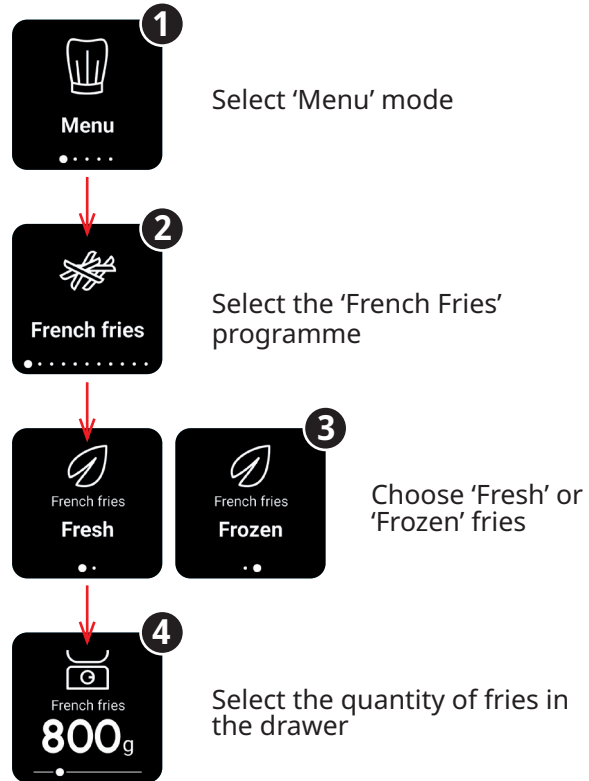


- Select the Yogurt Menu
- Choose "Stirred yoghurt" or "Firm"
- Press the center of the rotative knob to confirm your choice.
- Press "Start" to launch cooking

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 FRENCH FRIES?



EXTRA CRISP FUNCTION



The extra crisp function makes your ingredients even crispier!

This mode is only active in Fries mode and in manual mode.

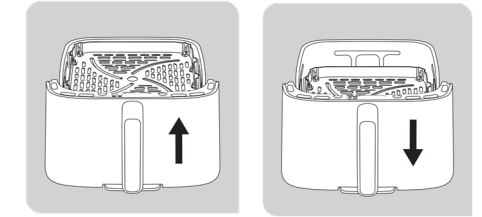
When the extra crisp option is activated, the appliance operates at high speed and offers even crispier cooking performance.

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 activated 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 Place the food in the drawer.
- 4 Press the centre of the control knob to start

2 LEVELS COOKING GRID



Two positions are available for positioning your grid in your air fryer: a high position and a low position

Our 2-level cooking grid will help you to cook various types of food.















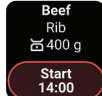
LOWER POSITION

Use this position to cook ingredients such as large quantities of meat, vegetables or chips, taking advantage of the entire surface of the bowl.

HIGHER POSITION

Use this position to cook smaller ingredients such as toast, salmon steaks burger steaks. It will allow you to brown them better and catch them more easily.

HOW DO I COOK MY PRIME RIB?

- Select 'Menu' mode 
- Select the 'Meat' programme          
- Select 'Beef' 
- Then 'Prime Rib'. 
- Enter the weight of your prime rib to be cooked. 
- Insert your ingredients and press "Start". 








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

OTHER PROGRAMMES




MANUAL MODE



- Select your temperature 
- Select your time 
- Activate/deactivate Extra Crisp  
- Insert your ingredients and 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.
- To activate pre-heating, press 'Start'. 
 - The pre-heating cycle lasts 15 minutes. 
 - When you hear the timer ring, the preheating phase is complete. You can then choose your cooking mode: Manual mode / Menu. 

OTHER PROGRAMMES

REHEAT MODE



Reheat

SETTINGS



Settings

You can also use the appliance to reheat foods.



1 Select "Reheat" programme

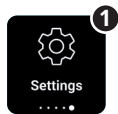


2 Set the cooking time according to the quantity of food to heat it up completely. The temperature is automatically set to 160°C.



3 Press 'Start'.

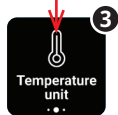
Customise your air fryer



1 In the settings, you can :



2 Change the language



3 Select your temperature unit : °C or °F

ADDITIONAL FUNCTIONS

INCREASE/REDUCE COOKING TIME PAUSE



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



2 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.



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

SHAKE YOUR INGREDIENTS TURN OVER YOUR INGREDIENTS



Flip your food



Shake your food

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



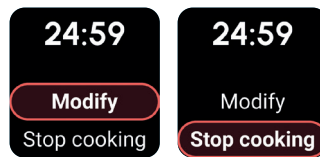
At the end of your cooking time, a buzzer sounds. Your meal is ready!



Can't serve it straight away? No problem, a keep warm mode is automatically activated for 60 minutes.

 appears on the right-hand side of your screen. This means that your ingredients have been kept warm.

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

STOP THE COOKING



To stop cooking during a cycle, press either  or .

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 800 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.

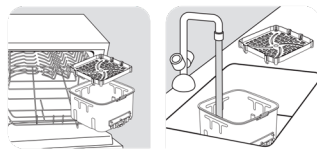
- 1 Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

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 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.

CHANGING THE BULB

Make sure the product is cold and turned off before performing any maintenance on the lamp. When replacing the bulb, ensure it is not cracked or broken, and check that the glass cover is properly reassembled and securely locked.

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.

		Fresh or frozen	kg	min	°C		i
	French fries	Frozen	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	x 2 shakes	
	Fresh Homemade Fries	Fresh	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	x 1/2 shakes	Soak the fresh potatoes cut into fries for 30 minutes in cold water. Dry well. 1 tbsp oil, salt and pepper
	Potato wedges	Frozen	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Shake 2 times	
	Chopped steak Well Done	Fresh	1 - 5 pieces	10 - 12 min	200°C		Salt, pepper on all sides
	Meat balls	Fresh	4 - 24 pieces	10 - 14 min	200°C		
	Whole Chicken	Fresh	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Oil (1 tsp), salt, pepper on all sides
	Chicken wings	Fresh	2 - 9 pieces	13 - 16 min	200°C		Oil (1 tsp), salt, pepper on all sides
	Bacon	Fresh	4 - 6 pieces	8 - 12 min	220°C		
	Sausage	Fresh	2 - 6 pieces	10 - 14 min	200°C		
	Breaded Fish	Fresh	1 - 5 pieces	10 - 12 min	180°C		
	Salmon Fillet	Fresh	1 - 5 pieces	8 - 10 min	200°C		Oil and place on the skin
	Prawns	Fresh	6 - 18 pieces	8 - 10 min	140°C		1 tsp oil, salt pepper
	Brussels sprout	Fresh	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	x1 shake	1 tsp oil, salt pepper
	Zucchini	Fresh	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	x2 shakes	Oil, salt pepper
	To ensure even cooking and the best texture, we recommend pre-steaming Broccoli, Whole Cauliflower, and Eggplant Chunks before using the air fryer programs.						
	Nuggets	Frozen	4 - 22 pieces	12 - 14 min	200°C		
	Cheese stick	Frozen	4 - 18 pieces	12 min	200°C		
	Mini pizza	Frozen	2 - 9 pieces	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 pieces	15 min	160°C		
	Yogurt		4 - 8 pieces	10 h	50°C		
	Orange		1	3 h	70°C		

Découvrez votre Easy Fry Silence.....23

Nettoyez votre appareil
avant la première utilisation.....24

Façade détachable et couvercle
de conservation.....25

C'est parti !26

Mise en fonctionnement.....27

Comment utiliser votre appareil ?28

Vos programmes automatiques29

Programmes automatiques :
vos ingrédients.....30

Comment faire cuire mes frites ?32

Fonction Extra Crisp.....33

Grille de cuisson à 2 niveaux.....33

Comment faire cuire ma
côte de boeuf ?34

Autres programmes35

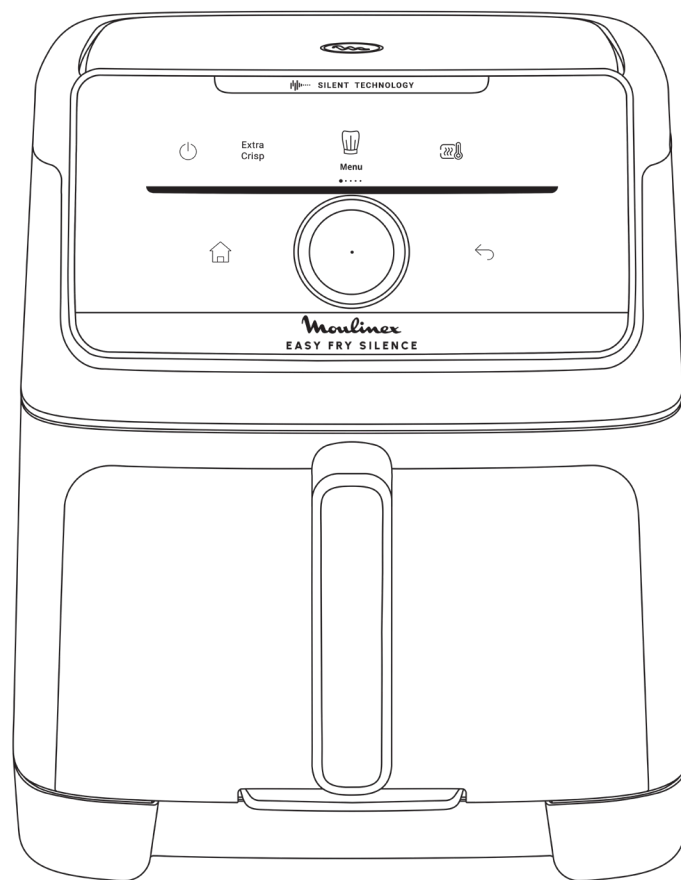
Fonctions additionnelles.....37

Conseils.....39

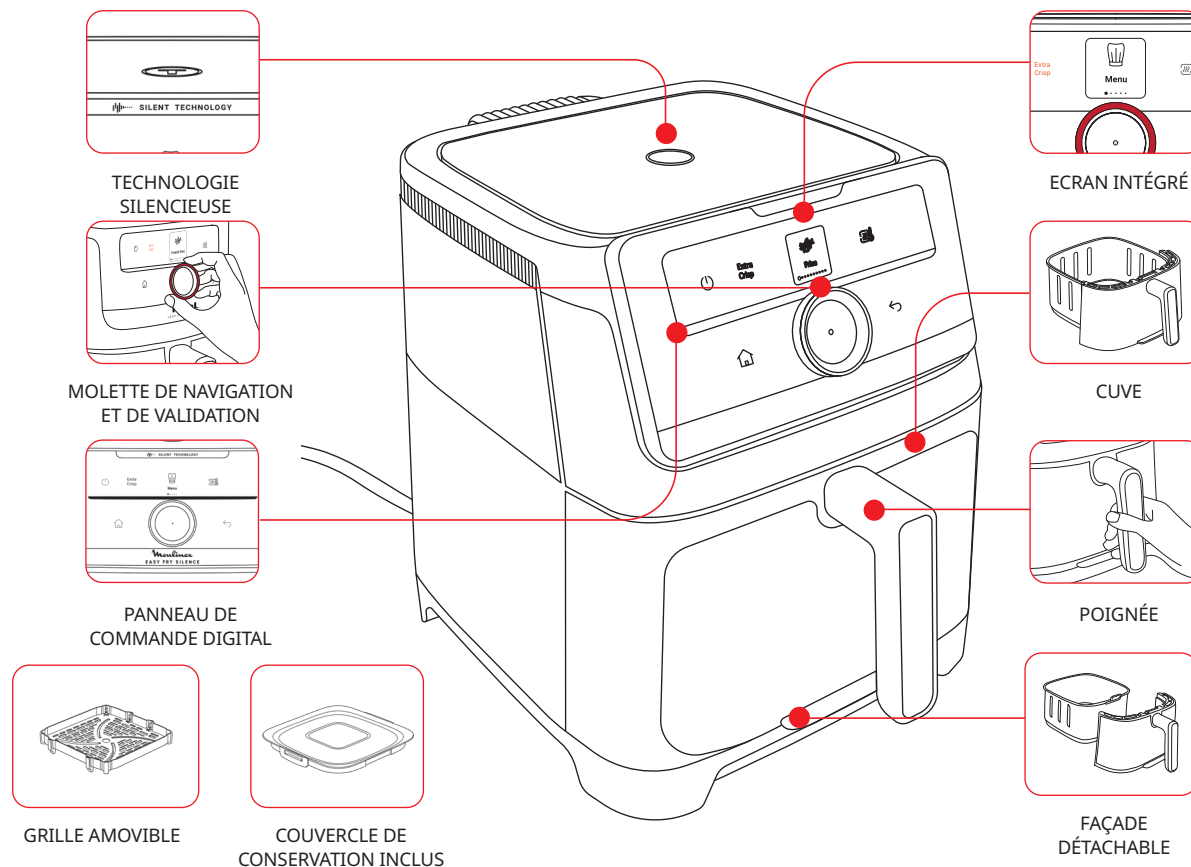
Les conseils pratiques40

Guide de cuisson.....41

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



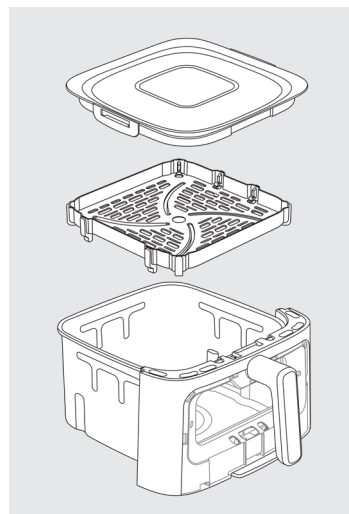
Avant la première utilisation, veillez à retirer tout le matériel d'emballage et enlevez les autocollants de l'appareil. Lisez les consignes de sécurité et les instructions.

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 grille.

*selon modèle

SYSTÈME GENIUS : FAÇADE DÉTACHABLE ET COUVERCLE DE CONSERVATION

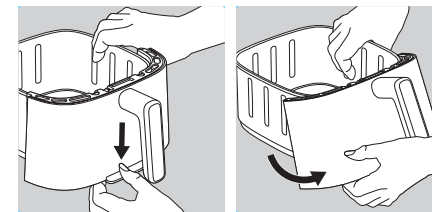
Avec notre nouveau système **GENIUS**, vous pouvez facilement séparer la façade de la cuve et la cuve elle-même.

- 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 de stockage sur le bol s'il est encore chaud. Attendez qu'il ait complètement refroidi.

1. COMMENT ENLEVER LA FAÇADE DE MA CUVE ?



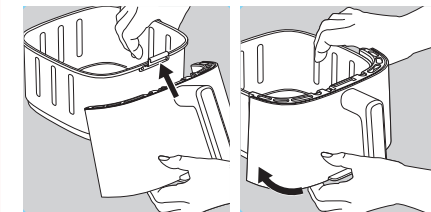
ÉTAPE 1

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 ?



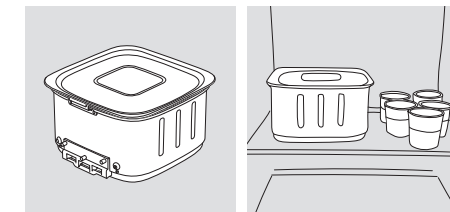
ÉTAPE 1

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.

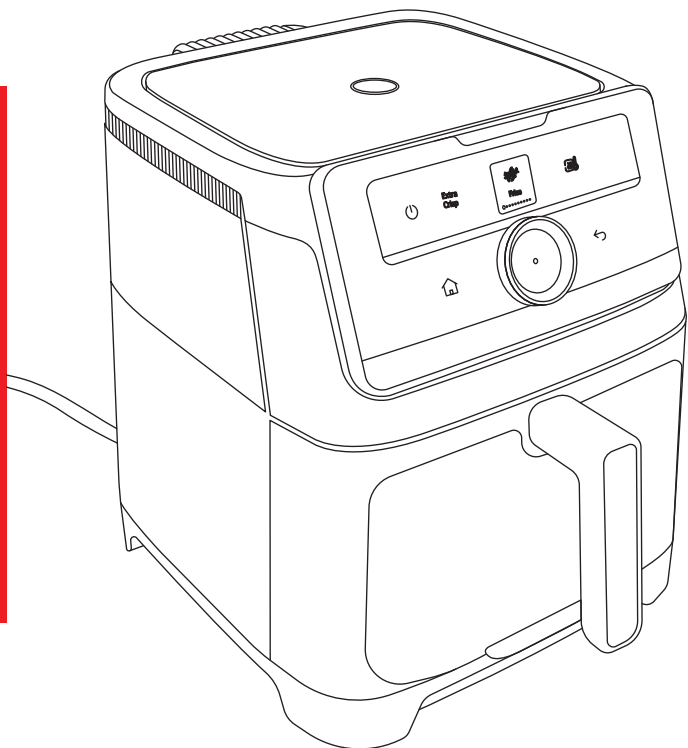
Mettez le reste de la cuve et la grille au lave-vaisselle.

Après avoir lavé et séché soigneusement la façade extérieure, suivez la procédure expliquée ci-contre 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. Pour les trouver, allez sur l'application MyMoulinex. Si vous n'avez pas l'application dans votre pays, veuillez scanner le code QR sur la couverture de cette notice d'utilisation.

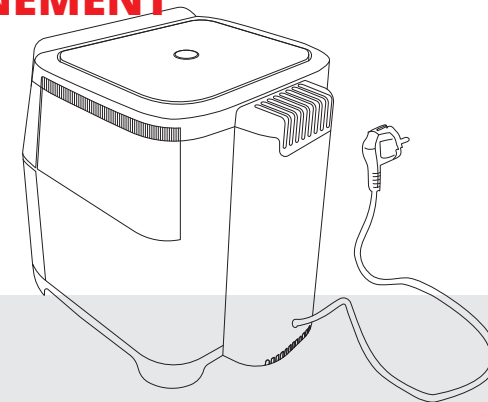
Attention : faites fonctionner votre appareil à vide (sans aucun accessoire à l'intérieur) afin d'éliminer tout résidu de fabrication et odeur de neuf. Une légère fumée peut s'échapper lors de la première mise en marche.

MISE EN FONCTIONNEMENT

Tutoriels rapides et faciles



Branchez votre appareil



Settings

1 Language choice

2 Temperature unit

Pour la première mise sous tension, accédez aux réglages.

Choisissez votre langue à l'aide de la molette de navigation

Choisissez votre unité de température.

Commandes de l'interface.

MARCHE/ARRÊT


Retour

Accueil

Sélectionner

Valider

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.

Remarque : 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.

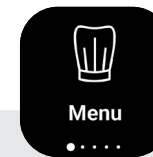
Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.

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.



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 71).
- 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
Rôti
Côte
Boulettes de
viande

Bœuf

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

Veau

Escalope

Rôti de veau

Côte

Porc

Rôti

Côte

Bacon

Saucisses

Ribs de porc

Viande végétale

Steak

Frais

Congelés

Boulettes de viandes végétales

Frais

Congelés

Nuggets de poulet

Frais

Congelés

Saucisses

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

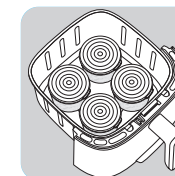


Yoghurt



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.

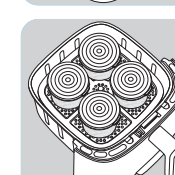


Attention : la cuisson des yaourts s'effectue avec les couvercles sur les pots.

- Retirez la grille du tiroir.

• Placez vos 8 pots dans le support conçu pour la préparation de yaourts, vendu séparément comme accessoire de votre friteuse à air.

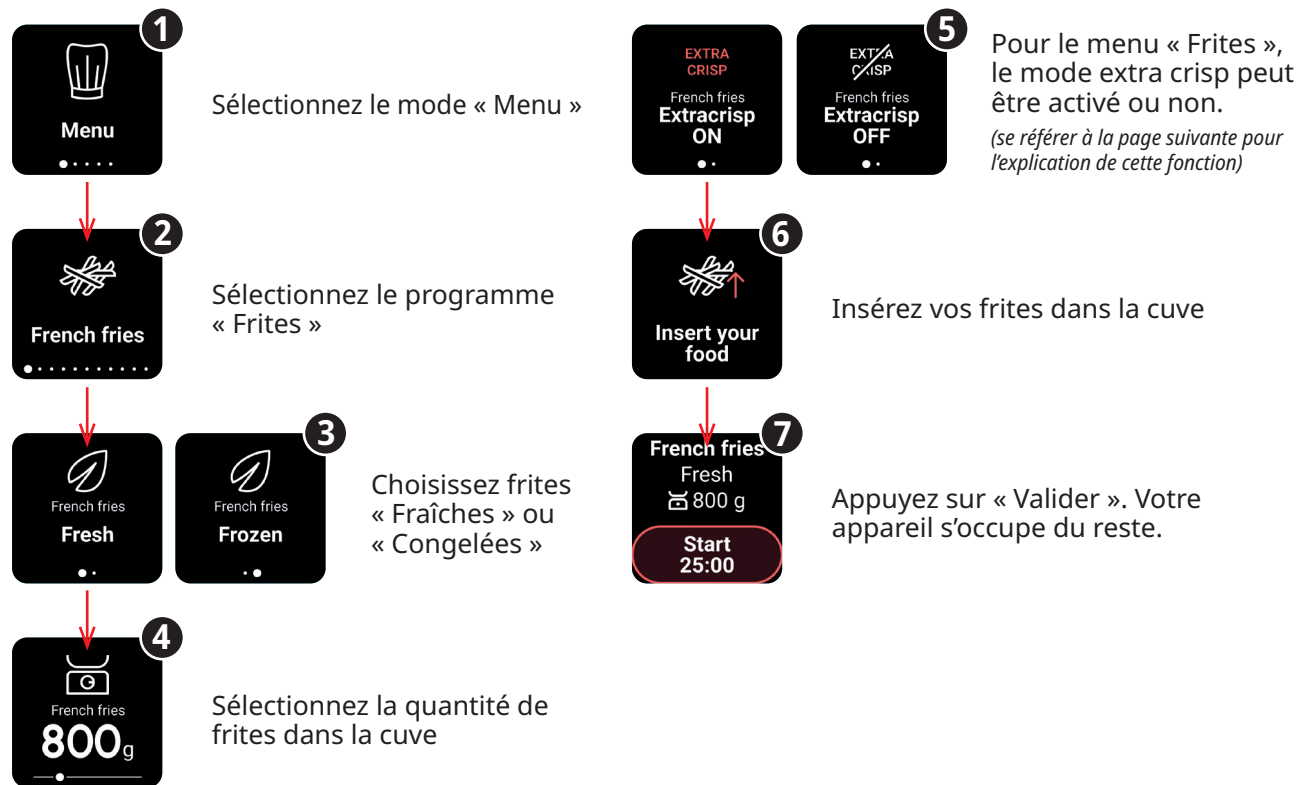
- Sélectionnez le menu Yaourt.
- Choisissez « Yaourt brassé » ou « Ferme ».
- Appuyez au centre du bouton rotatif pour confirmer votre choix.
- Appuyez sur « Start » pour lancer la cuisson.



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.

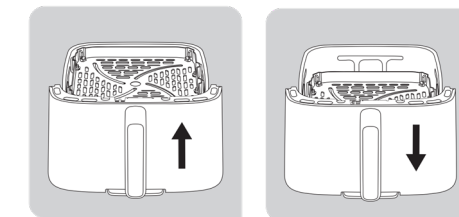
Lorsque l'option extra crisp est activée, l'appareil fonctionne à grande vitesse et offre des performances de cuisson encore plus croustillantes.

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 Placez les aliments dans la cuve.
- 4 Appuyez au centre de la molette rotative pour lancer la cuisson.

GRILLE DE CUISSON À 2 NIVEAUX



Deux positions sont disponibles pour placer votre grille dans votre friteuse à air : une position haute et une position basse.

Notre grille de cuisson à 2 niveaux vous permet de cuire différents types d'aliments.













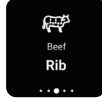
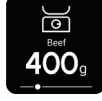
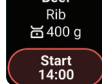
POSITION BASSE

Utilisez cette position pour cuire des ingrédients tels que de grandes quantités de viande, de légumes ou de frites, en profitant de toute la surface du bol.

POSITION HAUTE

Utilisez cette position pour cuire des ingrédients plus petits comme des toasts, des pavés de saumon ou des steaks hachés. Cela vous permettra de mieux les faire dorer et de les attraper plus facilement.

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 puis 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 puis lancez 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 / Menus. 

AUTRES PROGRAMMES

MODE RÉCHAUFFER



Reheat

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



Settings

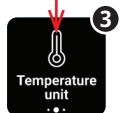
Personnalisez votre air fryer



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.

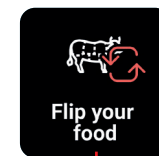


• Ou bien cliquez sur « Pause », la cuisson sera alors stoppée. Pour la reprendre, recliquez sur « Start ».



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



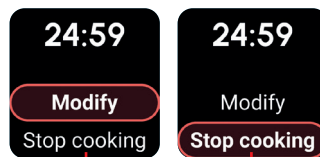
A la fin de votre cuisson, une sonnerie retentit. Votre repas est prêt !



Vous ne pouvez pas servir de suite ? Aucun problème, un mode maintien au chaud s'active automatiquement pendant 60 minutes.

L'icône  apparaît en haut à droite de votre écran. Cela signifie que vos ingrédients ont été maintenus au chaud.

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  ou , 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 800 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 recouverts 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.

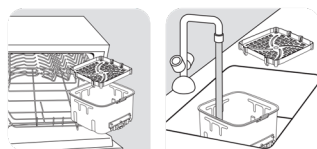
Remarque : retirez la cuve pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

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.

CHANGER L'AMPOULE

Assurez-vous que le produit est froid et éteint avant d'effectuer toute opération de maintenance sur la lampe. Lors du remplacement de l'ampoule, vérifiez qu'elle n'est ni fissurée ni cassée, et assurez-vous que le couvercle en verre est correctement remonté et solidement verrouillé.

GUIDE DE CUISSON

RÉGLAGES

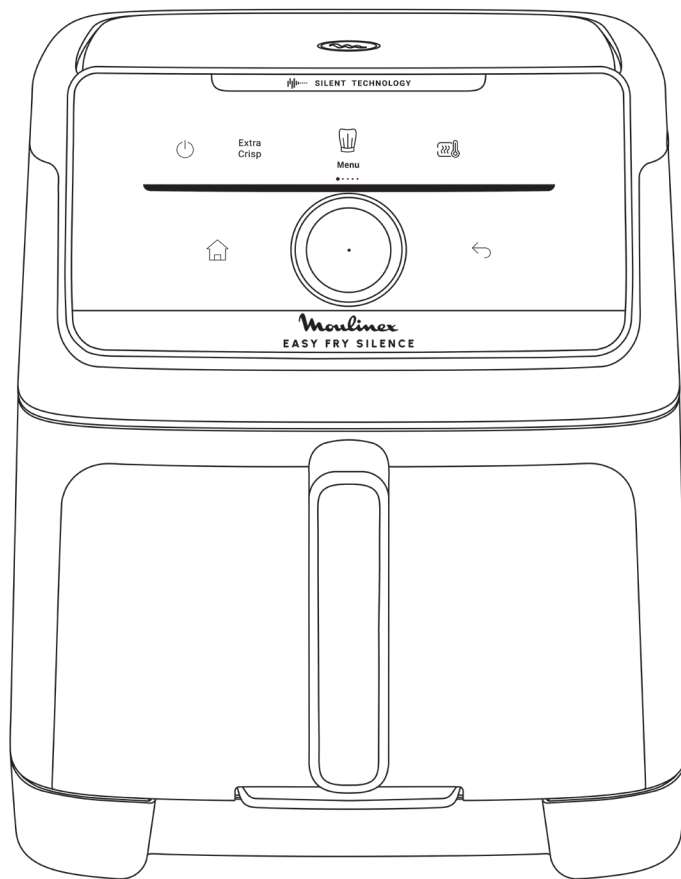
Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

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.

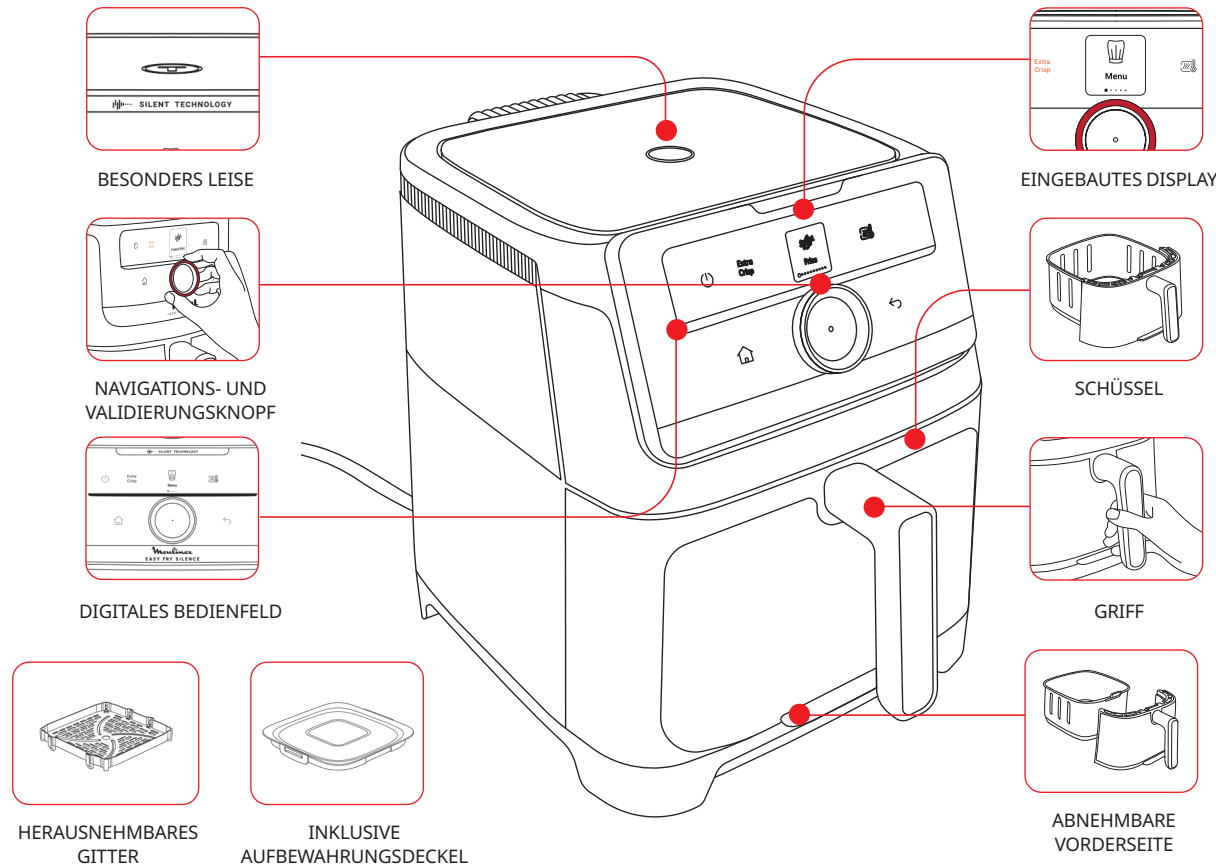
		Frais ou surgelé					i
	Frites	Surgelé	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Secouer 2 fois	
	Frites maison fraîches	Frais	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Secouer 1/2 fois	Faire tremper les pommes de terre fraîches coupées en frites pendant 30 minutes dans l'eau froide. Bien sécher.
	Potatoes	Surgelé	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Secouer 2 fois	
	Steak haché bien cuit	Frais	1 - 5 Morceaux	10 - 12 min	200°C		Sel, poivre sur toutes les faces
	Boulettes de viande	Frais	4 - 24 Morceaux	10 - 14 min	200°C		
	Poulet entier	Frais	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		1 c. à soupe d'huile, sel et poivre
	Ailes de poulet	Frais	2 - 9 Morceaux	13 - 16 min	200°C		1 c. à soupe d'huile, sel et poivre
	Bacon	Frais	4 - 6 Morceaux	8 - 12 min	220°C		
	Saucisse	Frais	2 - 6 Morceaux	10 - 14 min	200°C		
	Poisson pané	Frais	1 - 5 Morceaux	10 - 12 min	180°C		
	Filet de saumon	Frais	1 - 5 Morceaux	8 - 10 min	200°C		Huiler et poser côté peau
	Crevettes	Frais	6 - 18 Morceaux	8 - 10 min	140°C		1 c. à café d'huile, sel, poivre
	Choux de Bruxelles	Frais	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Secouer 1 fois	1 c. à café d'huile, sel, poivre
	Courgette	Frais	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Secouer 2 fois	Huile, sel, poivre
	Pour une cuisson homogène et une texture optimale, nous recommandons de précuire à la vapeur le brocoli, le chou-fleur entier et les morceaux d'aubergine avant d'utiliser les programmes du air fryer.						
	Nuggets	Surgelé	4 - 22 Morceaux	12 - 14 min	200°C		
	Stick de fromage	Surgelé	4 - 18 Morceaux	12 min	200°C		
	Mini pizza	Surgelé	2 - 9 Morceaux	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 Morceaux	15 min	160°C		Utilisez un plat allant au four**
	Yaourt		4 - 8 Pots***	10 h	50°C		
	Orange		1	3 h	70°C		

de INHALT DES HANDBUCHS

Entdecken Sie Ihr Easy Fry Silence.....43
 Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Gebrauch44
 Abnehmbare vorderseite und stauraumdeckel45
 Fangen wir an!.....46
 Inbetriebnahme47
 Wie sie ihr gerät benutzen.....48
 Ihre automatischen Programme49
 Automatische programme: ihre zutaten50
 Wie bereite ich meine pommes frites zu?52
 Extra crisp-modus.....53
 2 Ebenen für den grillrost.....53
 Wie gare ich mein prime rib?54
 Andere programme55
 Zusätzliche funktionen.....57
 Tipps59
 Tipps60
 Leitfaden zum garen61
 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.



ENTDECKEN SIE IHR EASY FRY SILENCE



REINIGEN SIE IHR GERÄT VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



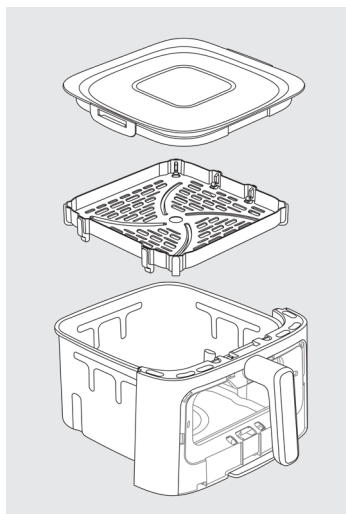
Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

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.

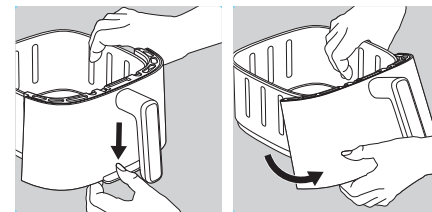
*Je nach Modell

GENIUS-SYSTEM : ABNEHMBARE VORDERSEITE UND STAURAUMDECKEL

Mit unserem **GENIUS**-System können Sie die Vorderseite der Schublade ganz einfach vom Schubladenkorpus trennen.

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

1. WIE KANN MAN DIE FRONTABDECKUNG ENTFERNEN?



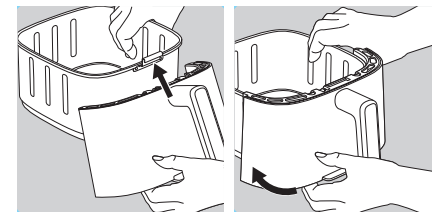
SCHRITT 1

Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab

SCHRITT 2

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

2. WIE WIRD DIE FRONTABDECKUNG WIEDER ANGEBRACHT?



SCHRITT 1

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

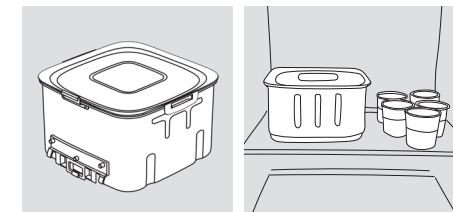
SCHRITT 2

Lassen Sie dann den unteren Teil der Vorderseite einrasten.



Achtung: Setzen Sie den Aufbewahrungsdeckel nicht auf die Schüssel, wenn sie noch heiß ist. Warten Sie, bis die Schüssel vollständig abgekühlt ist.

3. VERWENDUNG DES LAGERUNGSDECKELS



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

4. WIE REINIGE ICH DIE ABNEHMBARE FRONTABDECKUNG?

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

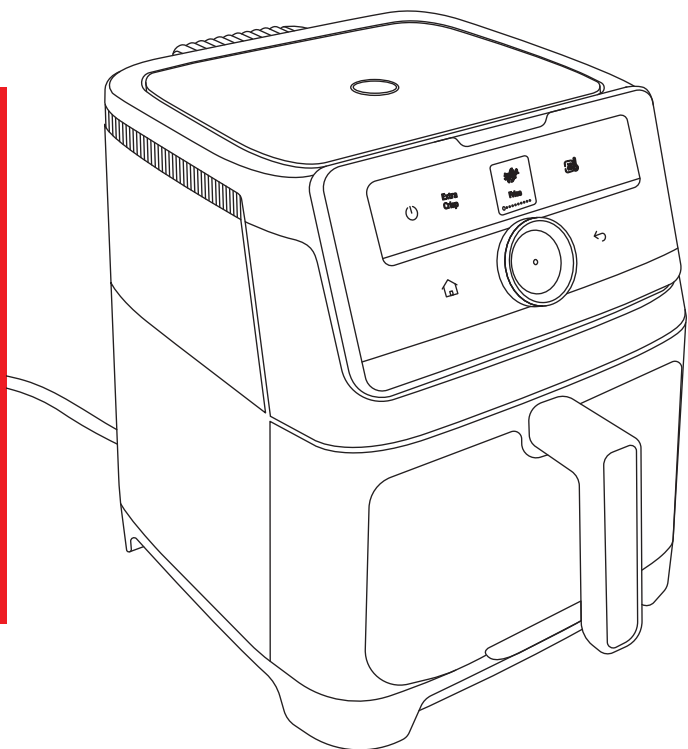
Geben Sie den Behälter selbst und den Rost in die Spülmaschine.

Nach dem Waschen und gründlichen Trocknen der Vorderseite befolgen Sie den oben beschriebenen Ablauf zum erneuten Anbringen der Frontabdeckung.



Tipp zur Reinigung und Aufbewahrung: Um Platz in der Spülmaschine oder im Kühlschrank zu sparen und Ihr Produkt bestmöglich zu pflegen, empfehlen wir, die abnehmbare Frontabdeckung vor der Reinigung 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. Um sie zu finden, gehen Sie zur MyMoulinex-App. Wenn Sie die App in Ihrem Land nicht haben, scannen Sie bitte den QR-Code auf dem Umschlag dieses Benutzerhandbuchs.



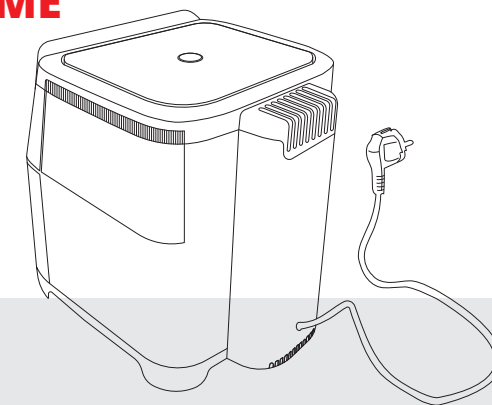
Vorsicht: Lassen Sie die Heißluftfritteuse leer (ohne Zubehörteile im Inneren) laufen, um Rückstände oder Gerüche aus der Fertigung zu beseitigen. Bei der ersten Inbetriebnahme kann etwas Rauch auftreten.

INBETRIEBNAHME

Schnelle & einfache Anleitungen



Schließen Sie Ihr Gerät an



Gehen Sie bei der ersten Inbetriebnahme zu den Einstellungen.

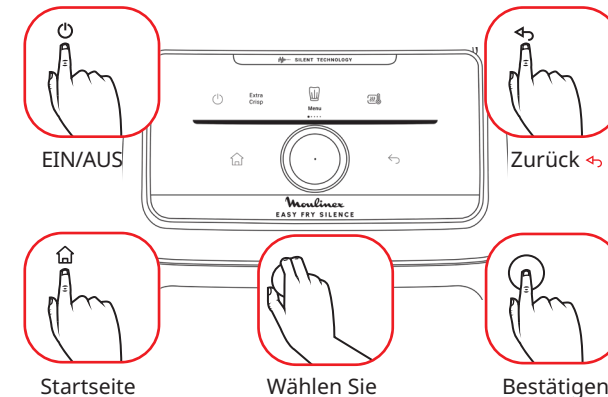


Wählen Sie mit dem Drehknopf Ihre Sprache




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 „Garantie“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses 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.

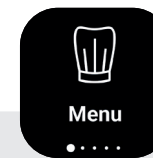
Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.

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



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 31).

- 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	Kalbfleisch
Ganzes Huhn	Kotelett
Hähnchenfilet	Kalbsbraten
Hähnchenschenkel	Rippe
Hühnerflügel	Schwein
Hähnchenkeule	Braten
Lamm	Schweinekotelett
Lammkotelett	Speck
Braten	Wurst
Rippe	BBQ-Rippen
Frikadellen	Fleischersatz auf Pflanzenbasis
Rindfleisch	Burgerpattys
Entrecôte	Frisch
Rinderbraten	Gefroren
Rinderkotelett	Fleischbällchen
Burgersteak	Frisch
Frikadellen	Gefroren
Fleischbällchen	Chicken-Nuggets
Frisch	Frisch
Gefroren	Gefroren
	Würstchen

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	Brokkoli
Hälfte	Ganzes
Stückchen	Stückchen
Zucchini	Rosenkohl
Ganzes	Ganzes
Stückchen	Stückchen
Kürbis	Blumenkohl
Stückchen	Ganzes
Kartoffeln	Stückchen
Ganzes	Tomate
Stückchen	Ganzes
Süßkartoffeln	Hälfte
Ganzes	Apfel
Stückchen	Ganzes
Karotte	Stückchen
Ganzes	Ananas
Stückchen	Scheiben
Pilze	Stückchen
Ganzes	
Stückchen	

TELLER ZUM TEILEN



Fried snacking

Nuggets
Frisch
Gefroren
Gebratene Calamari
Zwiebelringe
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

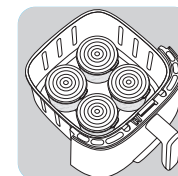


Yoghurt



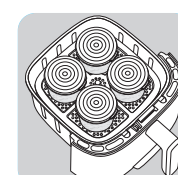
Vorbereitung für 8 Gläser Joghurt:

- 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



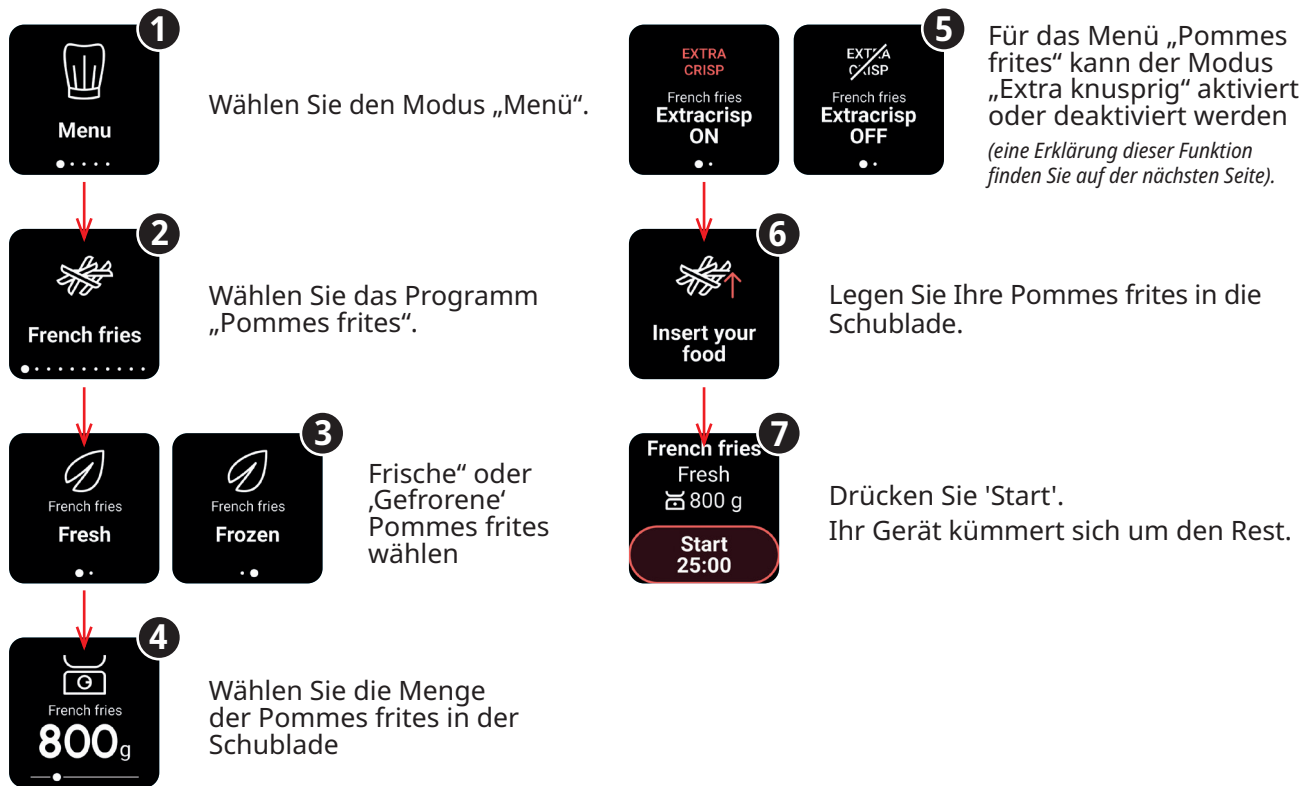
Hinweis: Der Joghurt muss verschlossen gelagert werden.

- Nehmen Sie den Rost aus dem Garkorb.
- Stellen Sie Ihre 8 Gläser in die Halterung für die Joghurtzubereitung, die als Zubehör für Ihre Heißluftfritteuse separat erhältlich ist.
- Wählen Sie das Joghurt-Menü
- Wählen Sie „Gerührter Joghurt“ oder „Fest“
- Drücken Sie in die Mitte des Drehknopfs, um die Auswahl zu bestätigen.
- Drücken Sie „Start“, um den Kochvorgang zu starten



Vorsicht: Nach dem Garvorgang sind der Behälter, die Gläser und der Rost sehr heiß.
Hinweis: Wenn Ihnen die Konsistenz Ihres Joghurts zu flüssig vorkommt, 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.

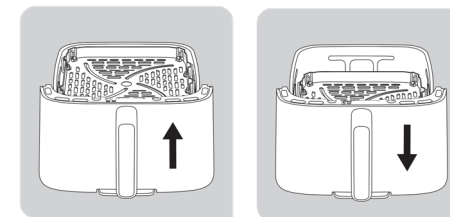
Wenn Sie die Option „Extra Crisp“ aktivieren, wird das Gerät mit hoher Geschwindigkeit betrieben, um bessere Garleistung zu erreichen.

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 Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- 4 Drücken Sie auf die Mitte des Bedienknopfes, um den Garvorgang zu starten.

2 EBENEN FÜR DEN GRILLROST



Für die Positionierung des Rosts in Ihrer Heißluftfritteuse stehen zwei Positionen zur Verfügung: eine hohe und eine niedrige Position.

Unser Grillrost mit zwei Ebenen hilft Ihnen beim Zubereiten verschiedener Arten von Speisen.

NIEDRIGE POSITION

Verwenden Sie diese Ebene, um größere Mengen Fleisch, Gemüse oder Pommes zuzubereiten und dabei die gesamte Fläche des Garkorbs zu nutzen.

HOHE POSITION

Verwenden Sie diese Ebene, um kleinere Lebensmittel wie Toast, Lachssteaks oder Burgerpattys zuzubereiten. So werden diese besser gebräunt Sie können sie leichter entnehmen.

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 hinein und drücken Sie „Start“



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

ANDERE PROGRAMME

MANUELLER MODUS



Manual mode

- Wählen Sie Ihre Temperatur
- Wählen Sie Ihre Zeit
- Extra Crisp aktivieren/deaktivieren
- Geben Sie Ihre Zutaten hinein und beginnen Sie mit dem Kochvorgang.

VORHEIZMODUS



Preheat

- 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 / Menü.

ANDERE PROGRAMME

AUFWÄRMODUS



Reheat

Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden.



Wählen Sie das Programm „Aufwärmen“.



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



Drücken Sie 'Start'.

EINSTELLUNGEN



Settings

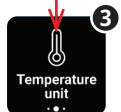
Passen Sie Ihre Heißluftfritteuse an



In den Einstellungen können Sie :



die Sprache ändern



Ihre Temperatureinheit wählen: °C oder °F

ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

GARZEIT ERHÖHEN/VERRINGERN PAUSE



24:59



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



Sie haben 2 Möglichkeiten:

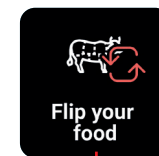
- Klicken Sie auf die verbleibende Zeit, indem Sie auf die Mitte des Drehknopfes drücken: Sie können sie dann ändern, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.
- Oder Sie klicken auf „Pause“, um den Garvorgang zu beenden. Um den Vorgang fortzusetzen, klicken Sie erneut auf „Start“.



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



Flip your food



Shake your food

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



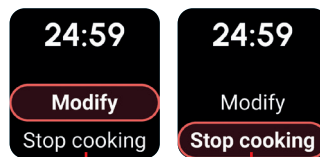
Am Ende Ihrer Kochzeit ertönt ein Signalton. Ihre Mahlzeit ist fertig!

Können Sie sie nicht sofort servieren? Kein Problem, ein Warmhaltemodus wird automatisch für 60 Minuten aktiviert.

erscheint auf der rechten Seite Ihres Bildschirms. Dies bedeutet, dass Ihre Zutaten warm gehalten wurden.

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 oder . 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 800 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.

AUSTAUSCHEN DER LAMPE

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät kalt und ausgeschaltet ist, bevor Sie Wartungsarbeiten an der Lampe durchführen. Vergewissern Sie sich beim Austauschen der Lampe, dass diese keine Risse oder Brüche aufweist, und überprüfen Sie, ob die Glasabdeckung ordnungsgemäß montiert und sicher verriegelt ist.



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.

		Frisch oder tiefgefroren	kg				i
🍟	Pommes frites	Tiefgefroren	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	2-mal schütteln	
🍟	Frische hausgemachte Pommes	Frisch	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	1/2-mal schütteln 2-mal schütteln	Frische Kartoffeln in Pommesform schneiden, 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Gut trocknen.
🍟	Kartoffelspalten	Tiefgefroren	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	2-mal schütteln	
🍖	Hacksteak gut durchgebraten	Frisch	1 - 5 Stücke	10 - 12 min	200°C	🍷	Salz, Pfeffer auf allen Seiten
🍖	Fleischbällchen	Frisch	4 - 24 Stücke	10 - 14 min	200°C	🍷	
🐔	Ganzes Hähnchen	Frisch	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C	🍷	Öl (1 TL), Salz, Pfeffer auf allen Seiten
🐔	Hähnchenflügel	Frisch	2 - 9 Stücke	13 - 16 min	200°C	🍷	Öl (1 TL), Salz, Pfeffer auf allen Seiten
🥓	Speck	Frisch	4 - 6 Stücke	8 - 12 min	220°C	🍷	
🥓	Wurst	Frisch	2 - 6 Stücke	10 - 14 min	200°C	🍷	
🐟	Paniertes Fischfilet	Frisch	1 - 5 Stücke	10 - 12 min	180°C	🍷	
🐟	Lachsfilet	Frisch	1 - 5 Stücke	8 - 10 min	200°C		Mit Öl bestreichen und mit der Hautseite nach unten legen
🐟	Garnelen	Frisch	6 - 18 Stücke	8 - 10 min	140°C	🍷	1 EL Öl, Salz und Pfeffer
🥬	Rosenkohl	Frisch	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	1-mal schütteln 2-mal schütteln	1 EL Öl, Salz und Pfeffer
🥬	Zucchini	Frisch	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	2-mal schütteln	Öl, Salz, Pfeffer
🥬	Für ein gleichmäßiges Garen und die beste Konsistenz empfehlen wir, Brokkoli, ganzen Blumenkohl und Auberginenstücke vorzudämpfen, bevor Sie die Programme der Heißluftfritteuse verwenden.						
🍗	Nuggets	Tiefgefroren	4 - 22 Stücke	12 - 14 min	200°C	🍷	
🍗	Käse-Sticks	Tiefgefroren	4 - 18 Stücke	12 min	200°C	🍷	
🍕	Mini pizza	Tiefgefroren	2 - 9 Stücke	7 min	200°C		
🍞	Muffins		2 - 7 Stücke	15 min	160°C		Benutzen Sie eine Backform/Auflaufform**
	Joghurt		4 - 8 Jars***	10 h	50°C		
	Orange		1	3 h	70°C		

es **CONTENIDO DEL MANUAL**

Descubra su Easy Fry Silence83

Limpie su aparato antes de utilizarlo por primera vez.....84

Frontal desmontable y tapa de almacenamiento85

¡Empecemos!86

Puesta en marcha87

Cómo utilizar su aparato.....88

Sus programas automáticos89

Programas automáticos: sus ingredientes.....90

¿Cómo cocino mis patatas fritas?92

Función extra crisp (modo de dorado).....93

Parrilla de cocinado en 2 niveles.....93

¿Cómo cocino mi costilla?94

Otros programas.....95

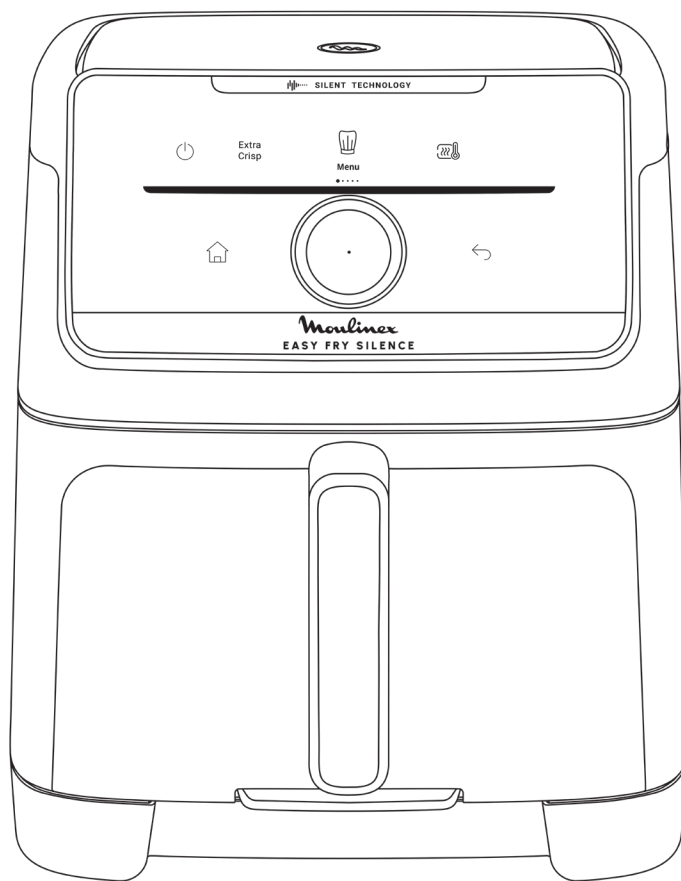
Funciones adicionales97

Sugere99

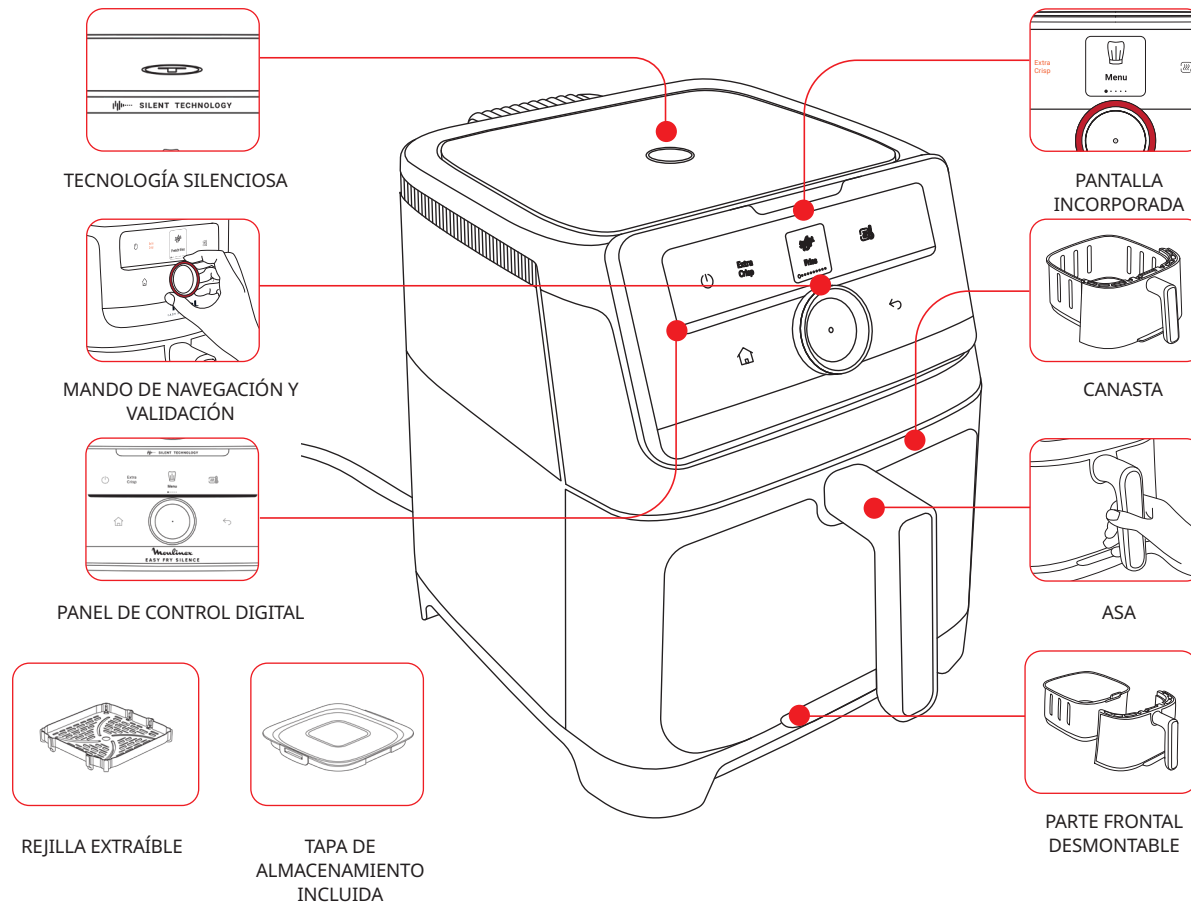
Sugere100

Guía de cocción101

Advertencia: el folleto de las instrucciones de seguridad se suministra con este aparato. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lealo cuidadosamente y guárdelo en un lugar seguro.



DESCUBRA SU EASY FRY SILENCE



LIMPIE SU APARATO ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ



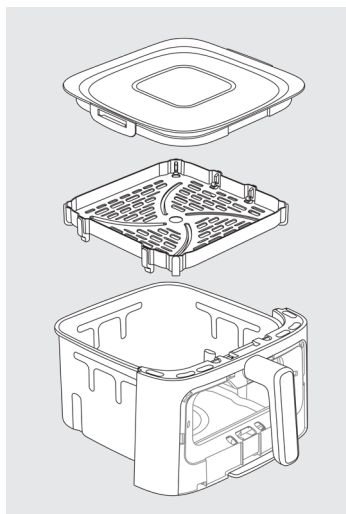
Retire todo el material de embalaje y las calcomanías del aparato. Lea su manual y guárdelo cuidadosamente.

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 retires las almohadillas de silicona de la rejilla.

SISTEMA GENIUS : FRONTAL DESMONTABLE Y TAPA DE ALMACENAMIENTO

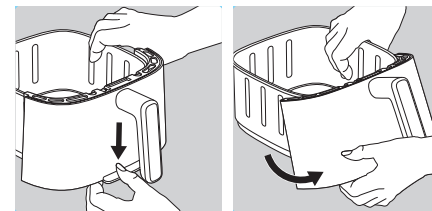
Con nuestro sistema **GENIUS**, puede separar fácilmente el frontal del cajón del propio cajón

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



Advertencia: No coloque la tapa de almacenamiento en el recipiente si aún está caliente. Espere hasta que el recipiente se haya enfriado por completo.

1. CÓMO EXTRAER EL PANEL FRONTAL



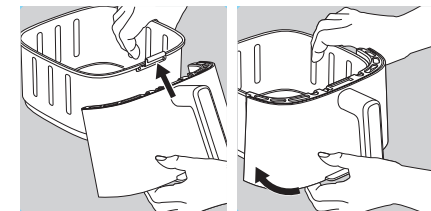
PASO 1

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 VOLVER A INSTALAR EL PANEL FRONTAL



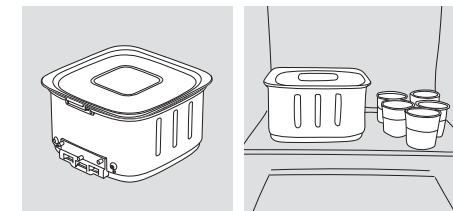
PASO 1

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 LIMPIAR EL PANEL FRONTAL EXTRAÍBLE

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

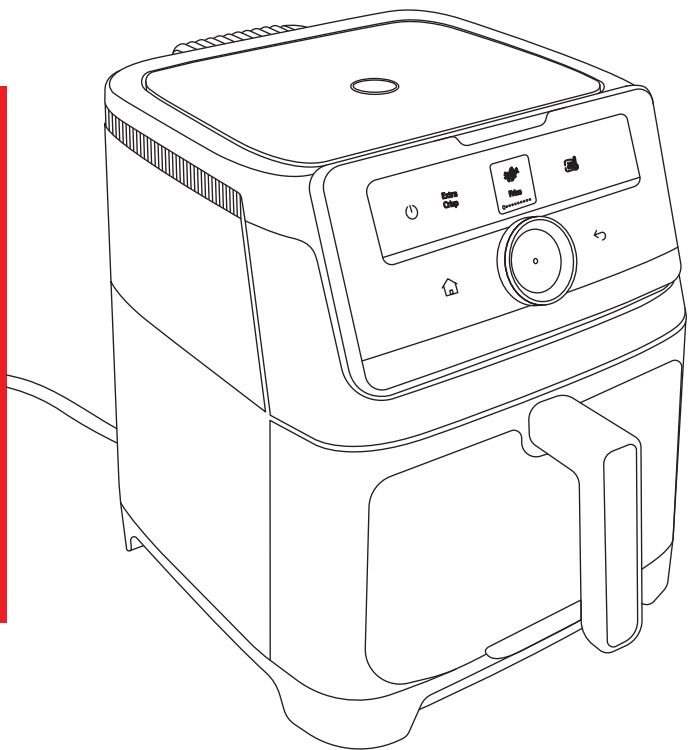
Coloca el resto del recipiente y la rejilla en el lavavajillas.

Después de lavar y secar bien la parte delantera exterior, sigue el procedimiento anterior para volver a colocar el panel frontal.



Consejo de limpieza y almacenamiento: Para ahorrar espacio en el lavavajillas o el frigorífico y garantizar una conservación óptima del producto, te recomendamos quitar el panel frontal extraíble antes de la limpieza.

¡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.

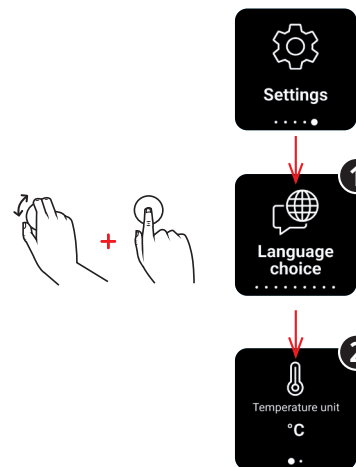
El aparato puede cocinar una amplia gama de recetas. Los tiempos de cocción de los alimentos principales se encuentran en la sección "Guía de cocción".

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.

Tutoriales rápidos y fáciles



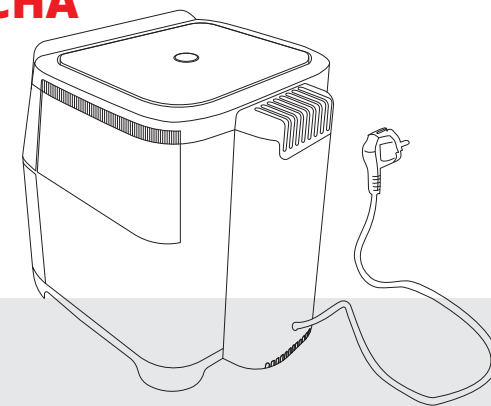
En su primer uso, diríjase a los ajustes.

Elija su idioma con el mando

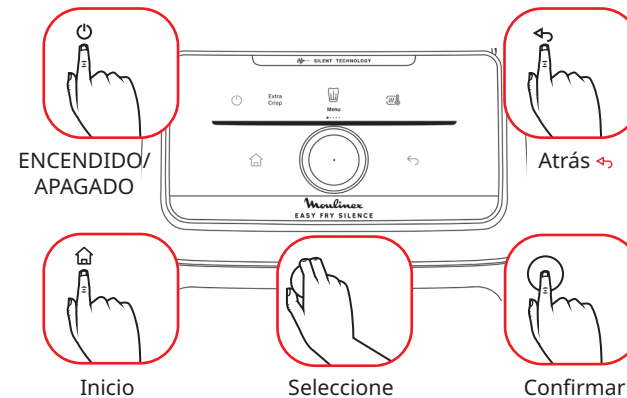
Elija la unidad de temperatura.

PUESTA EN MARCHA

Enchufe su aparato



Controles de la interfaz




Inicio

Seleccione

Confirmar

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.

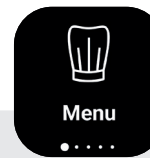
Después de freír con aire caliente, la canasta y los ingredientes están calientes.

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.



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

Carne vegana

Hamburguesas
Frescas
Congeladas

Albóndigas

Frescas
Congeladas

Nuggets de pollo

Frescas
Congeladas
Salchichas

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

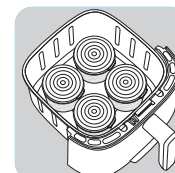


Yoghurt



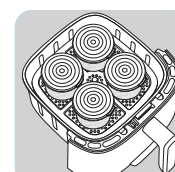
Preparación para 8 tarros de yogur:

- 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.

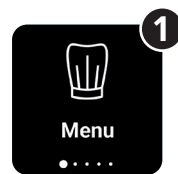
- Extrae la rejilla del cajón.
- Coloca los 8 tarros en el soporte diseñado para la preparación de yogur, que se vende por separado como accesorio para la freidora de aire.
- Selecciona el menú Yogur
- Elige "Yogur líquido" "Más espeso"
- Pulsa el centro del mando giratorio para confirmar tu elección.
- Pulsa "Inicio" para empezar a cocinar



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"



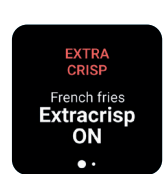
2 Seleccione el programa "Patatas fritas"



3 Elija patatas fritas "Frescas" o "Congeladas"



4 Seleccione la cantidad de patatas fritas en el cajón

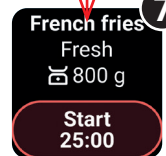


5 Para el menú "Patatas fritas", el modo extra crujiente puede activarse o no

(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.

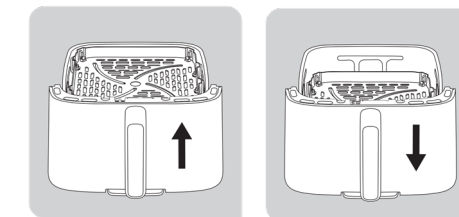
Al activar la opción de dorado, el aparato funciona a alta velocidad y proporciona un mejor rendimiento de cocinado.

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.

PARRILLA DE COCINADO EN 2 NIVELES



Hay dos posiciones disponibles para colocar la rejilla en la freidora de aire, una alta y una baja.

Nuestra rejilla de cocinado en 2 niveles te ayudará a cocinar varios tipos de alimentos.






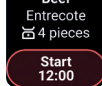
POSICIÓN BAJA

Utiliza esta posición para cocinar ingredientes como grandes cantidades de carne, verduras o patatas fritas, para aprovechar toda la superficie del cajón.

POSICIÓN ALTA

Utiliza esta posición para cocinar ingredientes más pequeños, como tostadas, filetes de salmón o hamburguesas. Te permitirá darlos mejor y sacarlos más fácilmente.

¿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 Inserta los ingredientes y pulsa "Inicio". 



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

OTROS PROGRAMAS




MODO MANUAL



- 1 Seleccione su temperatura 
- 2 Seleccione el tiempo 
- 3 Activar/desactivar Extra Crisp 
- 4 Inserta los ingredientes y empieza a cocinar. 

MODO DE PRECALENTAMIENTO



- 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. 

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.



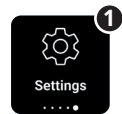
3 Pulse "Inicio"

AJUSTES



Settings

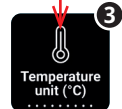
Personalice su freidora de aire



1 En los ajustes, puede :



2 Cambiar el idioma



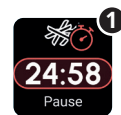
3 Seleccionar la unidad de temperatura: °C o °F

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.

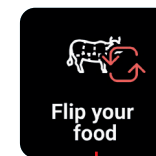


2 Tiene 2 opciones:
• Haga clic en el tiempo restante pulsando el centro del mando: podrá modificarlo para añadir o reducir el tiempo de cocción.
• O haga clic en 'Pausa' para detener la cocción. Para reanudarla, vuelva a pulsar 'Inicio'.



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

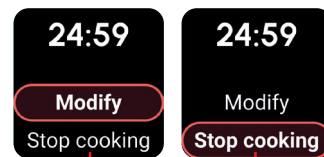


Al final del tiempo de cocción, sonará una alarma. ¡Vuestra comida está lista!

¿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 800 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.

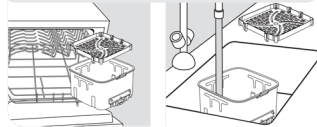
- 1 Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.

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.

CAMBIO DE BOMBILLA

Asegúrate de que el producto está frío y apagado antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento en la lámpara. Al sustituir la bombilla, asegúrate de que no está agrietada ni rota, y comprueba que la tapa de cristal se ha vuelto a montar correctamente y que está bien colocada.

GUÍA DE COCCIÓN

AJUSTES

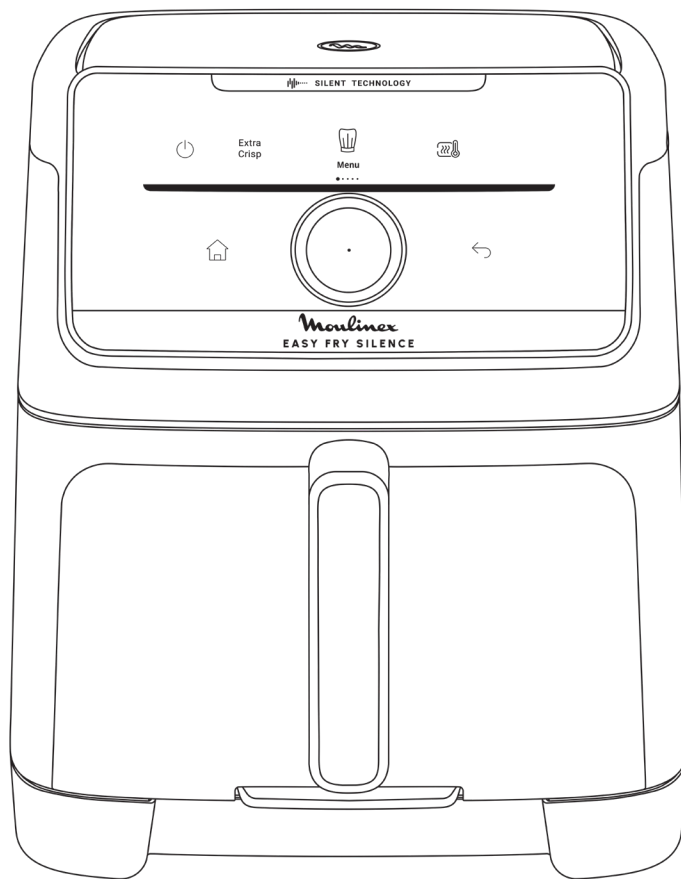
Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

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

		Fresco o congelado						i
	Papas fritas	Congelado	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Agitar 2 veces		
	Papas fritas caseras	Fresco	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitar 1/2 vez	Deja remojar las papas frescas cortadas en rodajas durante 30 minutos en agua fría. Secar bien.	
	Papas	Congelado	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Agitar 2 veces		
	Carne picada bien cocida	Fresco	1 - 5 Trozos	10 - 12 min	200°C		Sal y pimienta por todos los lados	
	Carne picada bien cocida	Fresco	4 - 24 Trozos	10 - 14 min	200°C			
	Pollo entero	Fresco	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Aceite (1 cucharadita), sal, pimienta por todos los lados	
	Alitas de pollo	Fresco	2 - 9 Trozos	13 - 16 min	200°C		Aceite (1 cucharadita), sal, pimienta por todos los lados	
	Tocino	Fresco	4 - 6 Trozos	8 - 12 min	220°C			
	Salchicha	Fresco	2 - 6 Trozos	10 - 14 min	200°C			
	Pescado empacado	Fresco	1 - 5 Trozos	10 - 12 min	180°C			
	Filete de salmón	Fresco	1 - 5 Trozos	8 - 10 min	200°C		Enaceitar y colocar con la piel hacia abajo	
	Camarones	Fresco	6 - 18 Trozos	8 - 10 min	140°C		1 cucharada de aceite, sal y pimienta	
	Coles de Bruselas	Fresco	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Agitar 1 vez	1 cucharada de aceite, sal y pimienta	
	Calabacín	Fresco	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Agitar 2 veces	Aceite, sal, pimienta	
	Para una cocción uniforme y una textura óptima, recomendamos cocer al vapor el brócoli, la coliflor entera y los trozos de berenjena antes de utilizar los programas de la freidora de aire.							
	Nuggets	Congelado	4 - 22 Trozos	12 - 14 min	200°C			
	Palitos de queso	Congelado	4 - 18 Trozos	12 min	200°C			
	Mini pizza	Congelado	2 - 9 Trozos	7 min	200°C			
	Magdalenas		2 - 7 Trozos	15 min	160°C		Use fuente para horno**	
	Yogur		4 - 8 tarros***	10 h	50°C			
	Naranja		1	3 h	70°C			

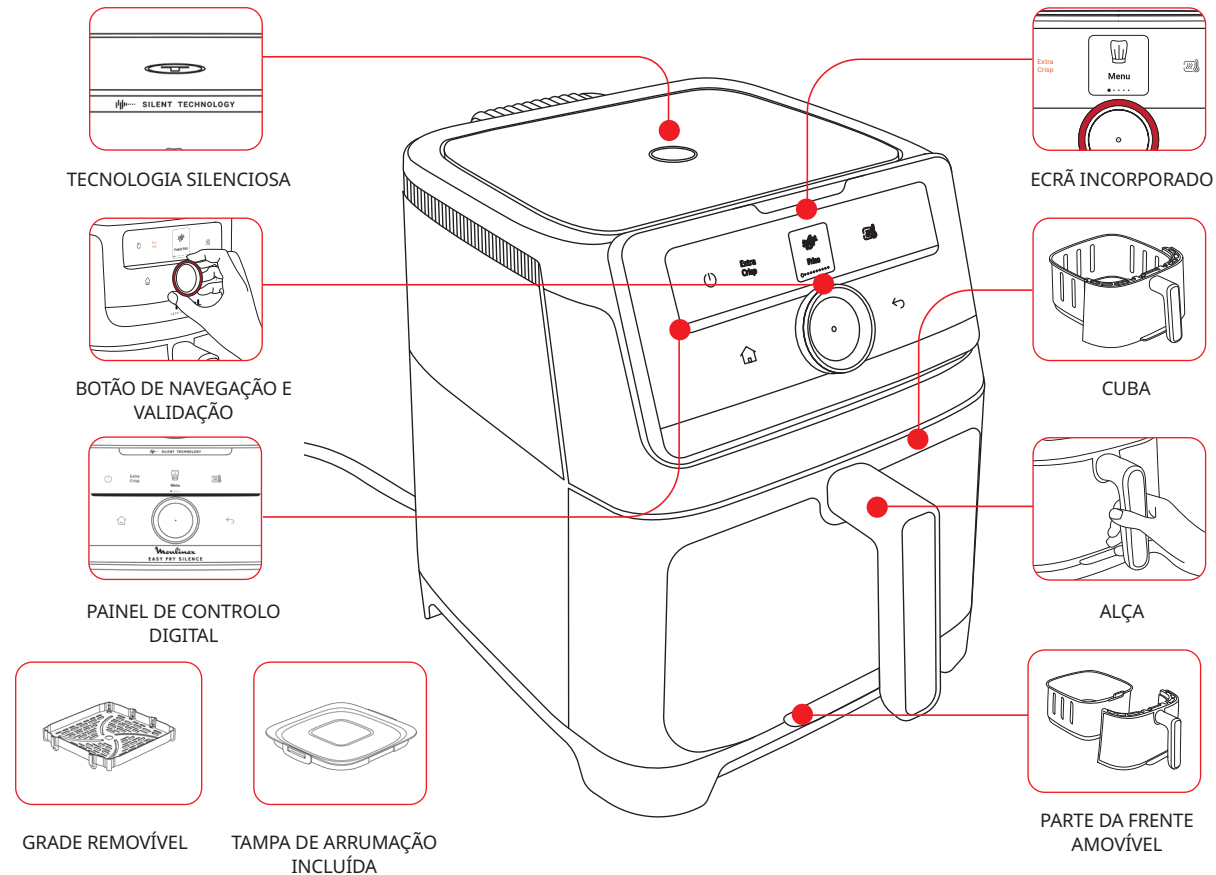
pt CONTEÚDO DO MANUAL

Descubra o seu Easy Fry Silence103
Limpe o seu aparelho antes de o utilizar pela primeira vez104
Frente amovível e tampa de arrumação.....105
Vamos começar!.....106
Iniciar.....107
Como utilizar o seu aparelho108
Os seus programas automáticos.....109
Programas automáticos: os seus ingredientes.....110
Como é que cozinho as minhas batatas fritas?.....112
Modo extra crisp (extra estaladiço)113
Grelha de cozedura de 2 níveis.....113
Como é que cozinho a minha costela?114
Outros programas115
Funções adicionais.....117
Dicas119
Dicas120
Guia de cozimento.....121
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.



DESCUBRA O SEU EASY FRY SILENCE

pt



LIMPE O SEU APARELHO ANTES DE O UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ



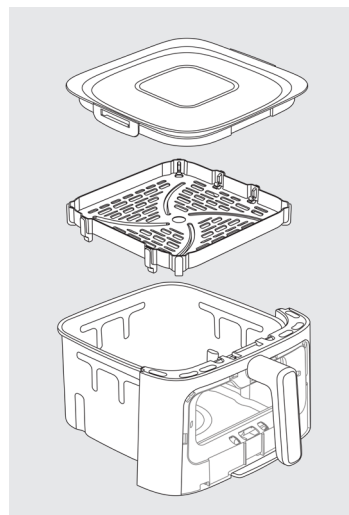
Remova todos os objetos da embalagem e qualquer adesivo do equipamento. Em primeiro lugar, leia as instruções de segurança e o manual e guarde-os num local seguro.

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 louça,
- 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.

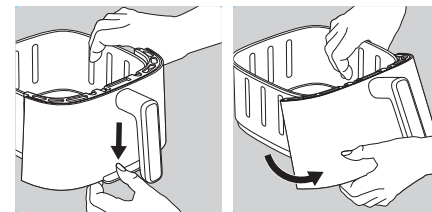
Não retire as proteções de silicone da grelha.

SISTEMA GENIUS : FRENTE AMOVÍVEL E TAMPA DE ARRUMAÇÃO

"Com o nosso sistema **GENIUS**, pode separar facilmente a frente da gaveta do corpo da gaveta.

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

1. COMO RETIRAR A PEGA AMOVÍVEL?



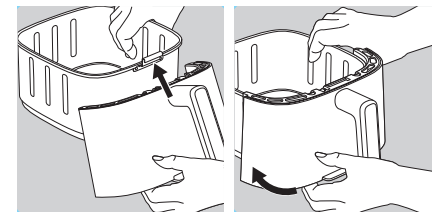
ETAPA 1

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 VOLTAR A COLOCAR A PEGA AMOVÍVEL?



ETAPA 1

Encaixe a parte superior da frente no gancho do cesto.

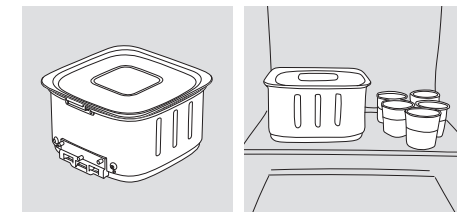
ETAPA 2

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



Atenção: Não coloque a tampa de armazenamento na tigela se ela ainda estiver quente. Aguarde até que a tigela esfrie completamente.

3. UTILIZAR A MINHA TAMPA DE ARRUMAÇÃO



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

4. COMO LIMPAR A PEGA AMOVÍVEL?

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

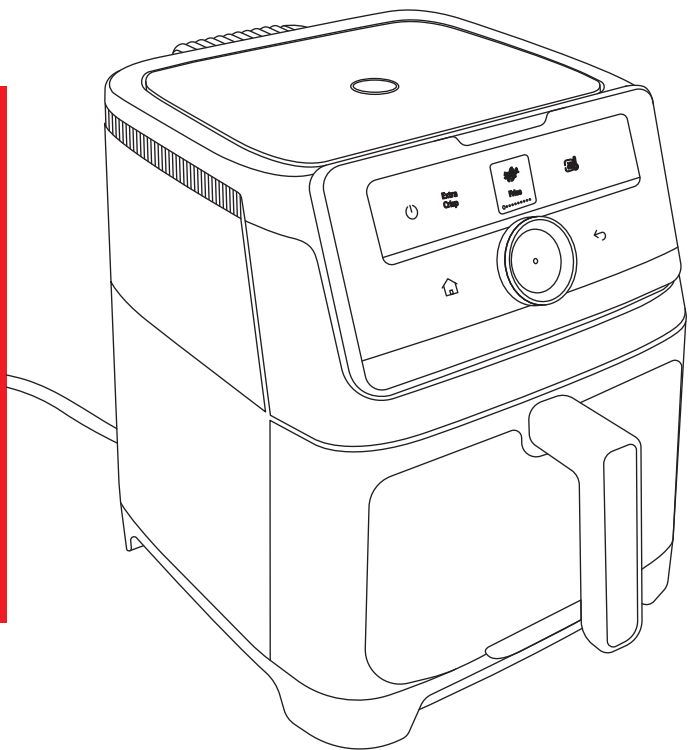
Coloque o restante do cesto e a grelha na máquina de lavar loiça.

Depois de lavar e secar bem a parte frontal exterior, siga o procedimento acima para voltar a colocar a pega amovível.



Sugestão de limpeza e arrumação: para poupar espaço na máquina de lavar loiça ou no frigorífico e para assegurar a melhor conservação do produto, recomendamos que retire a pega amovível antes de a limpar.

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.

Tutoriais rápidos e fáceis



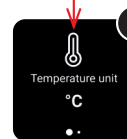
Settings

Aquando da primeira utilização, vá às definições.



Language choice

Escolha a língua com o botão de comando

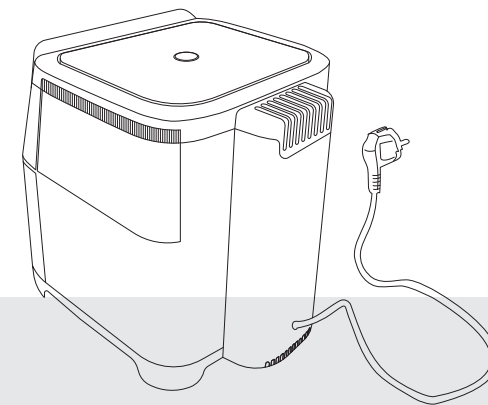


Temperature unit

Escolha a unidade de temperatura.

INICIAR

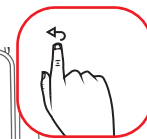
Ligar o aparelho



Controlos da interface



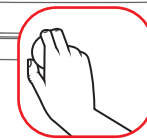
ON/OFF



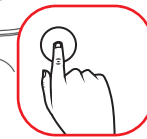
Voltar



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.

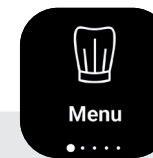
Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes.

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.



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

**Vegetariano/
Vegan**
Hambúrgueres
Frescas
Congeladas

Almôndegas
Frescas
Congeladas

Nuggets de frango
Frescas
Congeladas

Salsichas

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
Pedacos

Curgete
Inteiro
Pedacos

Abóbora
Pedacos

Batatas
Inteiro
Pedacos

Batata doce
Inteiro
Pedacos

Cenoura
Inteiro
Pedacos

Cogumelos
Inteiro
Pedacos

Brócolos
Inteiro
Pedacos

Couves de bruxelas
Inteiro
Pedacos

Couve flor
Inteiro
Pedacos

Tomate
Inteiro
Metade

Maçã
Inteiro
Pedacos

Ananás
Fatias
Pedacos

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, o processo terminou. Retire

a cesta removível do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

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

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

IOGURTE

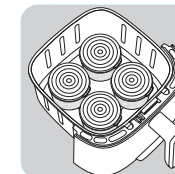


Yoghurt



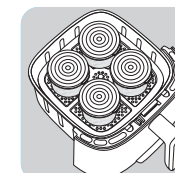
Preparação para 8 frascos de iogurte:

- 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.

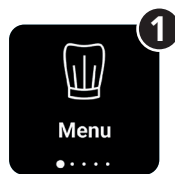
- Retire a grelha da cuba.
- Coloque os 8 frascos no suporte concebido para a preparação de iogurte, vendido em separado como acessório para a sua fritadeira a ar quente.
- Selecione o menu Iogurte
- Escolha "Iogurte cremoso" ou "Sólido"
- Prima o centro do botão rotativo para confirmar a sua escolha.
- Prima "Iniciar" para iniciar a preparação.



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?



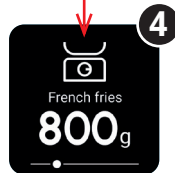
1 Seleccione o modo 'Menu'.



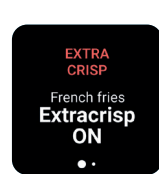
2 Seleccione o programa "Batatas fritas"



3 Escolher as batatas fritas "frescas" ou "congeladas"



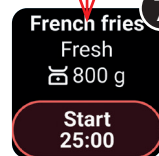
4 Selecionar a quantidade de batatas fritas na gaveta



5 Para o menu "Batatas fritas", o modo extra estaladiço pode ser ativado ou não (ver explicação desta função na página seguinte).



6 Introduzir as batatas fritas na gaveta.



7 Prima "Iniciar". O seu aparelho encarrega-se do resto.

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.

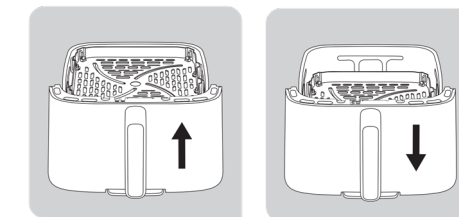
Quando ativar a opção extra crisp, o aparelho funciona a alta velocidade e proporciona um melhor desempenho de cozedura.

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.

GRELHA DE COZEDURA DE 2 NÍVEIS



Estão disponíveis duas posições para colocar a grelha na fritadeira a ar quente: uma posição superior e uma posição inferior

A nossa grelha de cozedura de 2 níveis permite-lhe preparar vários tipos de alimentos.














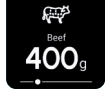
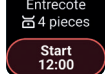
POSIÇÃO INFERIOR

utilize esta posição para preparar ingredientes, como grandes quantidades de carne, legumes ou batatas fritas, tirando partido de toda a superfície da cuba.

POSIÇÃO SUPERIOR

utilize esta posição para preparar ingredientes mais pequenos, como torradas, postas de salmão ou hambúrgueres. Permite-lhe alourá-los melhor e pegar neles mais facilmente.

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 Introduza os ingredientes e prima "Iniciar". 



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

OUTROS PROGRAMAS

MODO MANUAL

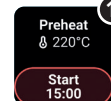




MODO DE PRÉ-AQUECIMENTO



- 1 Selecionar a temperatura 
- 2 Selecionar o tempo 
- 3 Ativar/desativar o Extra Crisp  
- 4 Introduza os ingredientes e inicie a preparação. 

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. 

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

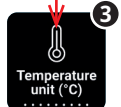
Personalizar a sua fritadeira de ar quente



1 Nas definições, pode :



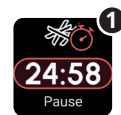
2 Alterar a língua



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

FUNÇÕES ADICIONAIS

AUMENTAR/REDUZIR O TEMPO DE COZEDURA PAUSA



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

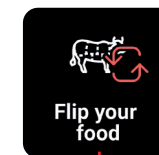


2 Tem 2 opções:
• Clicar no tempo restante premindo o centro do botão de comando: pode então modificá-lo para aumentar ou reduzir o tempo de cozedura.
• Ou clique em "Pausa" para parar a cozedura. Para retomar a cozedura, clique novamente em "Iniciar".



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 óptima das suas batatas fritas, recomendamos que siga as instruções de agitação.

FUNÇÕES ADICIONAIS

FIM DA COZINHA E MANUTENÇÃO DO CALOR

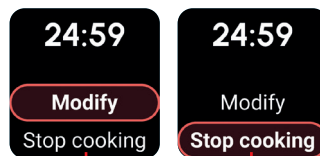


Ao final do tempo de cozimento, um alarme soa. Sua refeição está pronta!

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 800 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.

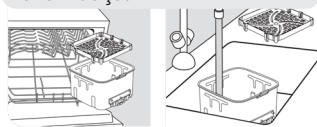
- 1 Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.

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.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

Certifique-se de que o aparelho está frio e desligado antes de efetuar qualquer operação de manutenção na lâmpada. Ao substituir a lâmpada, certifique-se de que não está rachada ou partida e verifique se a tampa de vidro está devidamente montada e bem fechada.



GUIA DE COZIMENTO

CONFIGURAÇÕES

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para preparar a comida que você deseja.

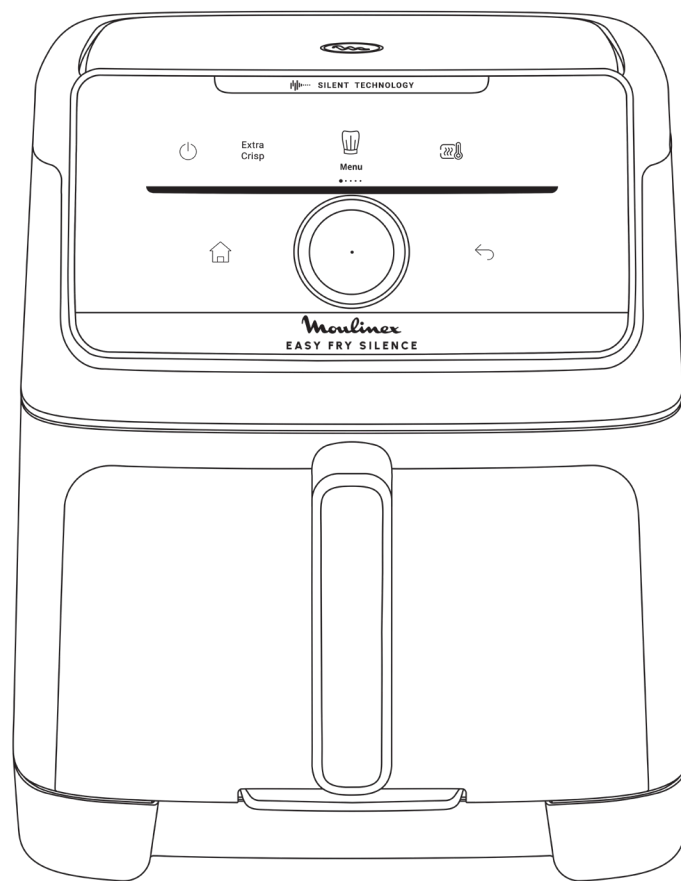
Observação: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.

		Fresco ou congelado						
	Batatas fritas caseiras	Fresco	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitar 1/2 vez		Deixe as batatas frescas cortadas em fritas de molho por 30 minutos em água fria. Seque bem.
	Batatas fritas caseiras	Fresco	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitar 1/2 vez		
	Batatas fritas caseiras	Fresco	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitar 1/2 vez		
	Batatas fritas caseiras	Fresco	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitar 1/2 vez		
	Carne picada bem passada	Fresco	1 - 5 Peças	10 - 12 min	200°C			Sal e pimenta em todos os lados
	Almôndegas	Fresco	4 - 24 Peças	10 - 14 min	200°C			
	Frango inteiro	Fresco	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C			Sal e pimenta em todos os lados
	Asas de frango	Fresco	2 - 9 Peças	13 - 16 min	200°C			Sal e pimenta em todos os lados
	Bacon	Fresco	4 - 6 Peças	8 - 12 min	220°C			
	Linguiça	Fresco	2 - 6 Peças	10 - 14 min	200°C			
	Peixe empanado	Fresco	1 - 5 Peças	10 - 12 min	180°C			
	Filete de salmão	Fresco	1 - 5 Peças	8 - 10 min	200°C			Sal e pimenta em todos os lados
	Camarões	Fresco	6 - 18 Peças	8 - 10 min	140°C			1 colher de sopa de óleo, sal e pimenta
	Couves de Bruxelas	Fresco	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Agitar 1 vez		1 colher de sopa de óleo, sal e pimenta
	Courgette	Fresco	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Agitar 2 vezes		Óleo, sal, pimenta
	Para garantir um cozimento uniforme e melhor textura, recomendamos cozinhar no vapor o brócolis, a couve-flor inteira e os pedaços de berinjela antes de usar os programas da air fryer.							
	Nuggets	Congelado	4 - 22 Peças	12 - 14 min	200°C			
	Palitos de queijo	Congelado	4 - 18 Peças	12 min	200°C			
	Mini pizza	Congelado	2 - 9 Peças	7 min	200°C			
	Muffins		2 - 7 Peças	15 min	160°C			Use um tabuleiro/ forma de forno **
	Iogurte		4 - 8 boiões***	10 h	50°C			
	Laranja		1	3 h	70°C			

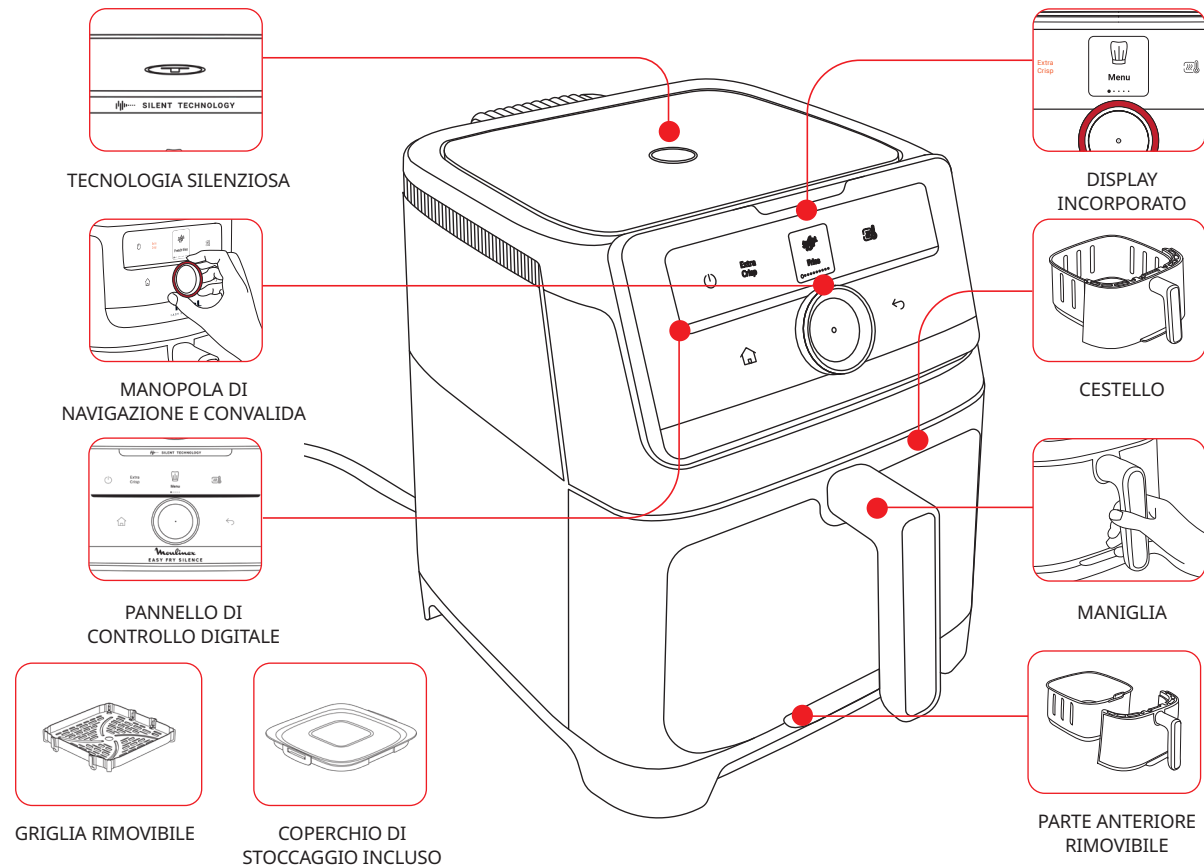
it **CONTENUTO DEL MANUALE**

Scoprite il vostro Easy Fry Silence.....123
Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta.....124
Coperchio anteriore e di stoccaggio staccabili.....125
Cominciamo!.....126
Avviamento.....127
Come utilizzare l'apparecchio.....128
I tuoi programmi automatici.....129
Programmi automatici: i vostri ingredienti.....130
Come si cucinano le patatine?.....132
Modalità extra crisp.....133
Griglia di cottura a 2 livelli.....133
Come cucino la mia costata di manzo?.....134
Altri programmi.....135
Funzioni aggiuntive.....137
Suggerimenti.....139
Suggerimenti.....140
Guida alla cottura.....141

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



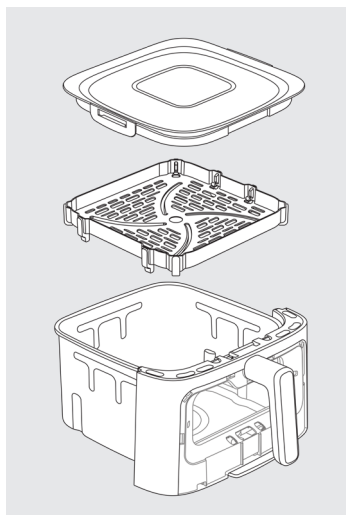
Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e eventuali adesivi dall'apparecchio. Leggere prima le istruzioni e il manuale di sicurezza e conservarli in un luogo sicuro.

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 dalla griglia.

*A seconda del modello

SISTEMA GENIUS : COPERCHIO ANTERIORE E DI STOCCAGGIO STACCABILI

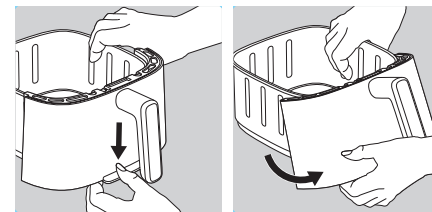
Con il nostro sistema **GENIUS**, puoi separare facilmente il frontale del cassetto dal cassetto stesso.

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



Attenzione: Non posizionare il coperchio di conservazione sulla ciotola se è ancora calda. Attendere che sia completamente raffreddata.

1. COME RIMUOVERE IL PANNELLO FRONTALE?



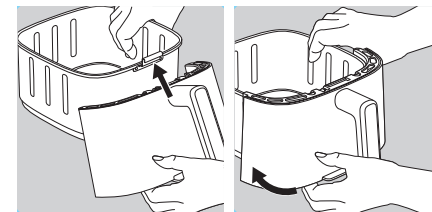
FASE 1

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 RIAPPLICARE IL PANNELLO FRONTALE?



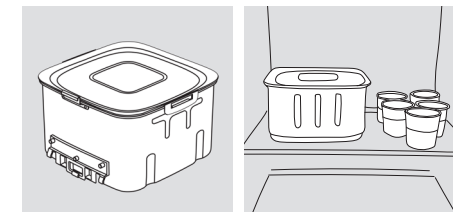
FASE 1

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 PULIRE IL PANNELLO FRONTALE RIMOVIBILE?

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

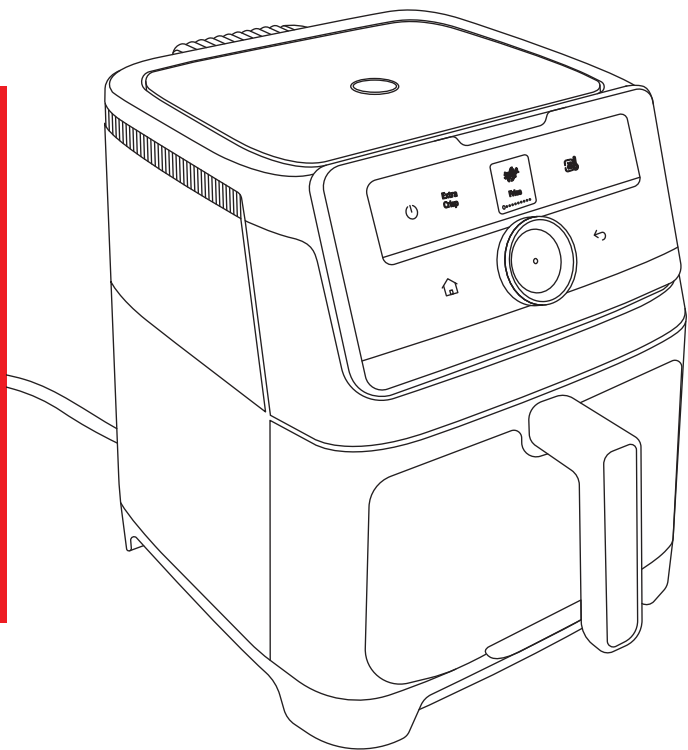
Mettere il resto del recipiente e la griglia in lavastoviglie

Dopo aver lavato e asciugato accuratamente la parte esterna anteriore, seguire la procedura descritta sopra per riposizionare il pannello frontale.



Consiglio per la pulizia e la conservazione: per ottimizzare lo spazio nella lavastoviglie o nel frigo e assicurare una conservazione ottimale dei prodotti, consigliamo di rimuovere il pannello frontale anteriore prima della pulizia.

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. Per trovarli, vai sull'app MyMoulinex. Se non hai l'app nel tuo paese, scansiona il codice QR sulla copertura di questo manuale utente.

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

Tutorial rapidi e facili



Al primo utilizzo, accedere alle impostazioni.



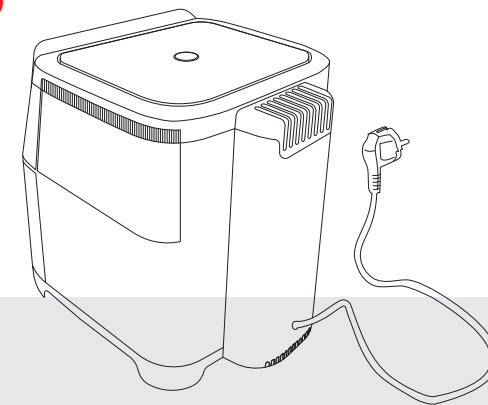
Scegliere la lingua con la manopola



Scegliere l'unità di misura della temperatura.

AVVIAMENTO

Collegare l'apparecchio



Controlli dell'interfaccia



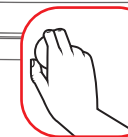
ON/OFF



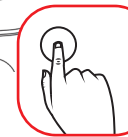
Indietro



Casa




Seleziona



Confermare

COME UTILIZZARE L'APPARECCHIO

- 1 Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
- 2 Premere  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 scuoterlo. 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.

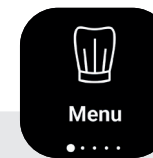
Dopo la cottura, la ciotola, la griglia e gli alimenti sono molto caldi.

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.



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, polpette, 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 91).
- 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
Arrosto
Costoletta
Polpette

Manzo

Entrecote
Arrosto di manzo
Costata di manzo
Hamburger
Polpette

Polpette di carne

Fresche
Congelate

Vitello

Cotoletta

Arrosto di vitello

Costoletta

Maiale

Arrosto
Braciola di maiale
Bacon

Salsiccia

Bacon
Salsiccia
Costolette barbecue

Carne a base vegetale

Hamburger

Fresche
Congelate

Polpette di carne

Fresche
Congelate

Crocchette di pollo

Fresche
Congelate

Salsicce

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

Anelli di cipolla

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!

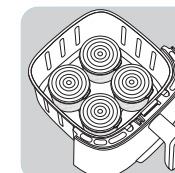
YOGURT



Yoghurt

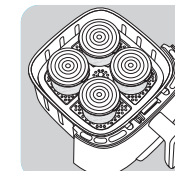


- Preparazione per 8 vasetti di yogurt :
- Aggiungere 1 L di latte UHT intero a temperatura ambiente in un recipiente
 - Aggiungere quindi i fermenti lattici (2 g) e mescolare bene.
 - Riempire i vasetti con il composto e chiudere con il coperchio



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

- Rimuovere la griglia dallo scompartimento.
- Posizionare i 8 vasetti sul supporto progettato per la preparazione dello yogurt che viene venduto separatamente come accessorio per l'air fryer.

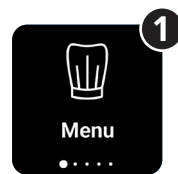


- Selezionare il menu Yogurt
- Scegliere "Yogurt mescolato" o "Compatto"
- Premere il centro della manopola girevole per confermare la scelta.
- Premere "Start" per avviare la cottura

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?



1 Selezionare la modalità "Menu"



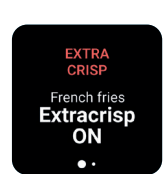
2 Selezionare il programma "Patatine".



3 Scegliere le patatine "fresche" o "surgelate".



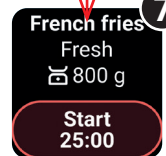
4 Selezionare la quantità di patatine nel cassetto



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



6 Inserire le patatine nel cassetto.



7 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.

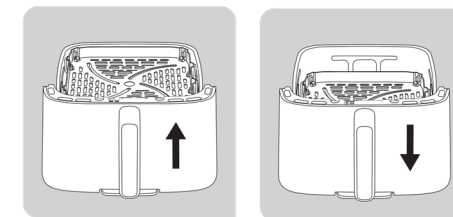
Quando si attiva l'opzione Extra Crisp, l'apparecchio funziona ad alta velocità e offre migliori prestazioni di cottura.

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 attivato e cliccare al centro della manopola per confermare la scelta.
- 2 Quando questa modalità è attivata, viene visualizzata in arancione sul display
- 3 Posizionare il alimento nel cestello.
- 4 Premere il centro della manopola per avviare la cottura.

GRIGLIA DI COTTURA A 2 LIVELLI



Sono disponibili due posizioni per collocare la griglia nell'air fryer: una alta e una bassa.

La nostra griglia di cottura a 2 livelli consente di cucinare vari tipi di pietanze.




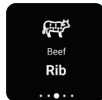

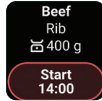
POSIZIONE BASSA

utilizzare questa posizione per cucinare ingredienti come grandi quantità di carne, verdure o patatine, sfruttando l'intera superficie dello scompartimento.

POSIZIONE ALTA

utilizzare questa posizione per cucinare ingredienti più piccoli come toast, filetti di salmone, hamburger. In questo modo sarà possibile ottenere una doratura migliore e gestire le pietanze più facilmente.

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 e premere "Start". 



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

ALTRI PROGRAMMI

MODO MANUALE



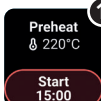


- 1  Selezionare la temperatura
- 2  Selezionare l'ora
- 3  Attivare/disattivare Extra Crisp
- 4  Inserire gli ingredienti e avviare la cottura.

MODALITÀ DI PRERISCALDAMENTO



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 / Menu.

ALTRI PROGRAMMI

MODALITÀ RISCALDAMENTO



Reheat

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



Selezionare il programma "Riscaldare"



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



Premere "Avvio"

IMPOSTAZIONI



Settings

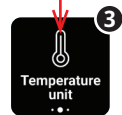
Personalizzare la friggitrice ad aria



Nelle impostazioni è possibile :



Cambiare la lingua



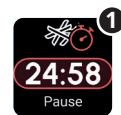
Selezionare l'unità di misura della temperatura: °C o °F

FUNZIONI AGGIUNTIVE

AUMENTARE/RIDURRE IL TEMPO DI COTTURA PAUSA



24:59



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



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".



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



SCUOTERE GLI INGREDIENTI GIRARE GLI INGREDIENTI



Flip your food



Shake your food

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



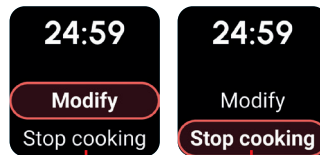
Al termine del tempo di cottura, suona un allarme. Il tuo pasto è pronto!




Non puoi servirlo subito? Nessun problema, la modalità di mantenimento caldo si attiva automaticamente per 60 minuti.

L'icona  appare sul lato destro dello schermo. Ciò significa che gli ingredienti sono stati mantenuti caldi.

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   .

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 800 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.

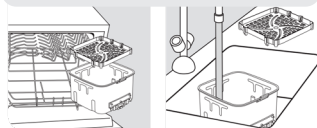
- 1 Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

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.

CAMBIO DELLA LAMPADINA

Assicurarsi che il prodotto sia freddo e spento prima di avviare qualsiasi operazione di manutenzione della lampadina. Quando si sostituisce la lampadina, assicurarsi che non sia rotta o incrinata e verificare che la copertura in vetro sia stata riposizionata e fissata correttamente.

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.

		Fresco o congelato					i
	Patatine fritte	Congelato	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Agitare 2 volte	
	Patatine fritte fatte in casa	Fresco	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitare 1/2 volta	Immergere le patate fresche tagliate a forma di patatine per 30 minuti in acqua fredda. Asciugare bene.
	Patate	Congelato	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Agitare 2 volte	
	Carne tritata ben cotta	Fresco	1 - 5 Pezzi	10 - 12 min	200°C		Sale e pepe su tutti i lati
	Polpette	Fresco	4 - 24 Pezzi	10 - 14 min	200°C		
	Pollo intero	Fresco	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Olio (1 cucchiaino), sale, pepe su tutti i lati
	Ali di pollo	Fresco	2 - 9 Pezzi	13 - 16 min	200°C		Olio (1 cucchiaino), sale, pepe su tutti i lati
	Pancetta	Fresco	4 - 6 Pezzi	8 - 12 min	220°C		
	Salsiccia	Fresco	2 - 6 Pezzi	10 - 14 min	200°C		
	Pesce impanato	Fresco	1 - 5 Pezzi	10 - 12 min	180°C		
	Filetto di salmone	Fresco	1 - 5 Pezzi	8 - 10 min	200°C		Ungere e mettere con la pelle rivolta verso il basso
	Gamberetti	Fresco	6 - 18 Pezzi	8 - 10 min	140°C		1 cucchiaino di olio, sale e pepe
	Cavoletti di Bruxelles	Fresco	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Agitare 1 volta	1 cucchiaino di olio, sale e pepe
	Zucchina	Fresco	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Agitare 2 volte	Olio, sale, pepe
	Per una cottura uniforme e una consistenza ottimale, si consiglia di cuocere a vapore i broccoli, il cavolfiore intero e i pezzi di melanzana prima di utilizzare i programmi della friggitrice ad aria.						
	Nuggets	Congelato	4 - 22 Pezzi	12 - 14 min	200°C		
	Bastoncini di formaggio	Congelato	4 - 18 Pezzi	12 min	200°C		
	Mini pizza	Congelato	2 - 9 Pezzi	7 min	200°C		
	Muffin		2 - 7 Pezzi	15 min	160°C		Utilizzare una placca da forno/pirofila da forno**
	Yogurt		4 - 8 vasetti***	10 h	50°C		
	Arancia		1	3 h	70°C		

نظام GENIUS : الواجهة الأمامية القابلة للفصل وغطاء التخزين

تحذير: لا تضع غطاء التخزين على الوعاء إذا كان لا يزال ساخناً. انتظر حتى يبرد الوعاء تماماً.



يفضل نظام GENIUS الخاص بنا، يمكنك بسهولة فصل الجزء الأمامي من الدرج عن الدرج نفسه.

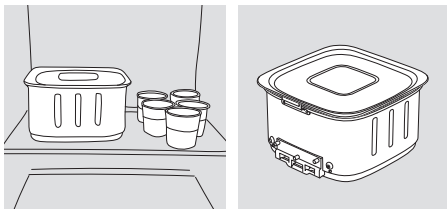
- نَظِّفْ منتحك بسهولة ووفر مساحة في غسالة الأطباق.
- خزن بقايا طعامك بفضل الغطاء المرفق.

نظف الجهاز قبل استخدامه لأول مرة

قبل أول استخدام، انزع مواد التغليف جميعها وأي ملصقات عن الجهاز. اقرأ تعليمات السلامة والدليل أولاً واحتفظ بهما في مكان آمن.



3. استخدام غطاء التخزين

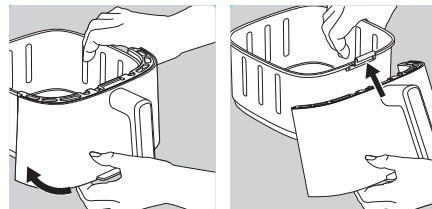


ضع غطاء التخزين على الدرج للحفاظ على بقايا الطعام في الثلاجة.

4. كيف يتم تنظيف الواجهة الأمامية القابلة للفصل؟

بعد غسل الواجهة الأمامية الخارجية وتجفيفها تماماً، اتبع الإجراء الوارد أعلاه لإعادة تثبيت الواجهة الأمامية.

2. كيف تتم إعادة تثبيت اللوحة الأمامية؟



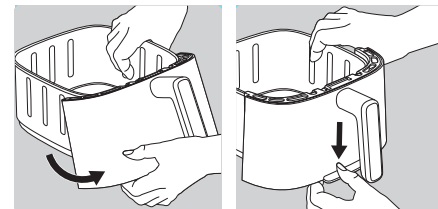
الخطوة 2

وثبت الجزء السفلي من الواجهة الأمامية حتى تسمع صوت «نقرة».

الخطوة 1

ثبت الجزء العلوي من الواجهة الأمامية في خطاف الدرج.

1. كيف تتم إزالة الواجهة الأمامية؟



الخطوة 1

اضغط على الزر الموجود في الجزء السفلي من الدرج نحو الأسفل.

الخطوة 2

أزل الخطاف من مكانه. ستنفصل الواجهة الأمامية القابلة للفصل.

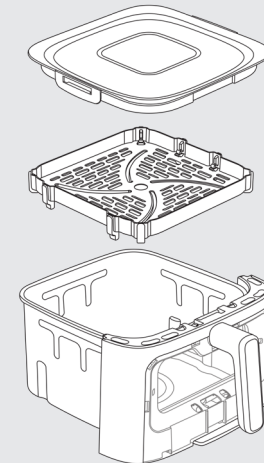
الخطوة 3 - الدرج والشبكة وغطاء التخزين

لتنظيف الدرج والشبكة والغطاء، يمكنك:

- وضع الدرج والشبكة القابلة للفصل والغطاء في غسالة الأطباق، أو

- تنظيف الدرج والشبكة القابلة للفصل والغطاء بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة.

تحذير: لا تقم بإزالة وسادات سيليكون من الدرج.



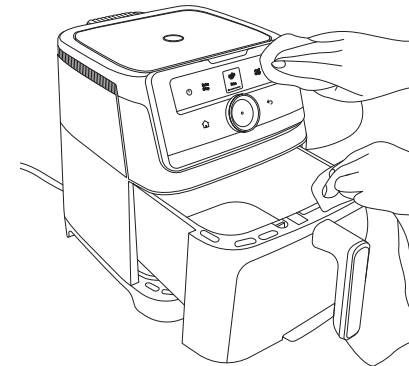
الخطوة 1 - الجهاز

امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة.

الخطوة 2: الشاشة

نظف الشاشة باستخدام قطعة قماش ناعمة ورطبة.

لا تستخدم مكشطة الإسفنج لتجنب خدش الشاشة.



نصيحة للتنظيف والتخزين: لتوفير مساحة في غسالة الأطباق أو الثلاجة وضمان الحفاظ على المنتج بشكل مثالي، ننصحك بإزالة الواجهة الأمامية القابلة للفصل قبل التنظيف.

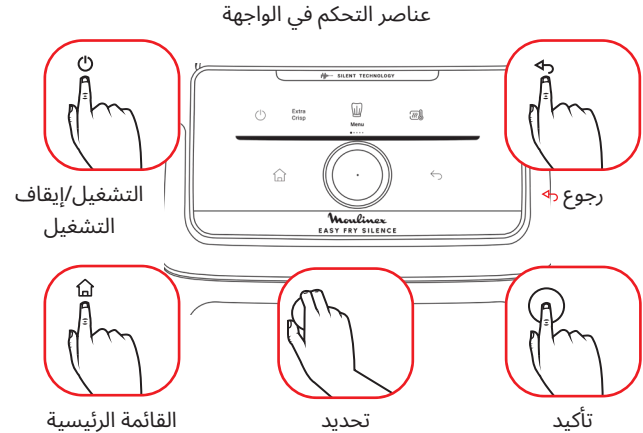
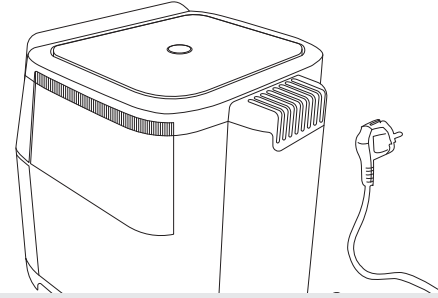


دروس سريعة وسهلة



بدء التشغيل

وصل الجهاز بالكهرباء



عند الاستخدام لأول مرة، توجه إلى الإعدادات.

اختر لغتك باستخدام مقبض التحكم

اختر وحدة درجة الحرارة.



هيا بنا نبدأ!

- 1 ضع الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيداً عن رذاذ الماء.
- 2 أدخل الشبكة في الجزء السفلي من الوعاء، حتى تصل إلى نقطة التوقف.
- 3 لا تملأ الدرج بالزيت أو أي سائل آخر.
- 4 لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعوق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بالهواء الساخن.

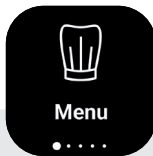
مهم: لمنع ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو تحت خزانة حائط. ويجب ترك مساحة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح للهواء بالدوران.

الجهاز مصمم لطهي مجموعة كبيرة من الوصفات. أوقات طهي الأطعمة الرئيسية منصوص عليها في قسم «دليل الطهي وصفات عبر الإنترنت تساعدك على التعرف على الجهاز. إذا لم يكن لديك التطبيق، يرجى مسح QR الرمز الموجود على غلاف دليل المستخدم هذا.



تحذير: تأكدي من تشغيل المقلاة الهوائية فارغة في المرة الأولى التي تستخدمينها فيها (بدون أي ملحقات بداخلها) للتخلص من أي بقايا تصنيع ورائحة جديدة.

برامجك التلقائية



Menu

باستخدام البرامج التلقائية، يمكنك طهي الطعام دون القلق بشأن وضع الطهي أو وقت الطهي.

يوفر لك الجهاز جميع المعلومات التي تحتاج إليها بناءً على وزن المكونات ونوعها.

الخطوات:

- 1 اختر فئة المكونات
رقائق البطاطس والبطاطس واللحوم والأسماك والفواكه والخضراوات...
- 2 حدد نوع المكونات
لحم بقري، دجاج، لحم ضأن، لحم عجل...
- 3 اختر المكونات من القائمة
لحم للشوي، لحم أضلاع، شريحة لحم، كرات لحم، إتركوت...
- 4 بالنسبة إلى بعض المكونات، سيطلب منك الاختيار بين «Fresh» (طازجة) أو «Frozen» (مجمدة). بالنسبة إلى الخضراوات، سيتوفر خيار «Whole» (كاملة)، أو «Half» (مقطوعة نصفين)، أو «Chunks» (قطع)، أو «Slices» (شرائح). بالنسبة إلى رقائق البطاطس، يمكنك أيضًا اختيار تنشيط خيار «Extra Crisp» (القرمشة الإضافية) (راجع الشرح في الصفحة 152).
- 5 اختر الكمية/عدد القطع.
- 6 اتبع التعليمات التي تظهر مباشرة على الشاشة.
- 7 ابدأ الطهي بالضغط على مقبض التحكم، وسيتولى الجهاز باقي الأمر.



كيفية استخدام الجهاز

- 1 وصل سلك الطاقة بمقبس كهربائي.
- 2 اضغط على لتشغيل الجهاز، شاشة عرض تعرض
- 3 لبدء الطهي، يمكنك الاختيار بين وضع الطهي المعدّ سابقًا أو الإعدادات اليدوية.
- 4 أخرج الدرج بعناية من الجهاز وضع المكونات فيه.
- 5 أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.
- 6 تتطلب بعض الأطعمة الاهتزاز في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي عندما يرن المؤقت، من المستحسن رج المكونات أو تقليبها. لهر الطعام، أخرج الوعاء من الجهاز من خلال المقبض وهزّه. إذا كان يجب تقليب اللحم، فقلبه باستخدام ملقظًا أو شوكة. ثم أعد الوعاء داخل الجهاز مرة أخرى وستتم إعادة بدء الطهي تلقائيًا.
- 7 عندما ينتهي وقت الطهي المحدد، يرن الجهاز ويتوقف. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
- 8 تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا. إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المؤقت إلى بضع دقائق إضافية.
- 9 عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.
- 10 تحذير: ينبغي عدم قلب الدرج أبدًا مع الشبكة. بعد الطهي، يكون الوعاء والطعام ساخنين للغاية. تجنب لمس الوعاء أثناء الاستخدام وحتى بعد الاستخدام لبعض من الوقت، لأنه سيكون ساخنًا جدًا. لا تمسك الوعاء إلا من المقبض فقط.
- 11 عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزًا على الفور لتحضير دفعة أخرى.

ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للمقدار المشار إليه في الجدول (راجع قسم «دليل الطهي»)، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.

ملاحظة: يُجمع الزيت الرائد من الطعام في قاع الوعاء.

البرامج التلقائية: المكونات

بطاطس مقليه



French fries

طازح / مجمد

أصابع البطاطس



Potatoes wedges

طازح / مجمد

تحلية



Dessert

كوكيز
مافن
كيك

لحم



Meat

طازح / مجمد

النقايق

دجاج

دجاجة كاملة

فيليه دجاج

أفخاذ الدجاج

أجنحة الدجاج

أعواد الدجاج

لحم غنم

شرائح لحم الغنم

تحميص

أضلاع

كرات لحم

لحم بقر

إنتركوت

تحميص

أضلاع

ستيك مفروم

كرات لحم

لحم عجل

كتف

تحميص

أضلاع

لحم خنزير

تحميص

شرائح لحم الخنزير

يكون

سجق

أضلاع مشوية

اللحم النباتي

البرجر

كامل

قطع

كرات اللحم

كامل

قطع

ناجتس الدجاج

كامل

قطع

سمك



Fish

طازح / مجمد

سمك مغلف بالبقسماط

طازح

مجمد

جمبري

فيليه سلمون

محار

سمك كامل

طازح / مجمد

فطيرة



Savory pie

طازح / مجمد

بيتزا



Pizza

طازح / مجمد

فواكه وخضروات



Fruits and vegetables

طازح / مجمد

ببازنجان

نصف

قطع

كوسة

كامل

قطع

قرع

قطع

بطاطس

كامل

قطع

بطاطا حلوة

كامل

قطع

جزر

كامل

قطع

فطر

كامل

قطع

بروكلي

كامل

قطع

كرنب بروكسل

كامل

قطع

قرنبيط

كامل

قطع

طماطم

كامل

نصف

تفاح

كامل

قطع

أناناس

شرائح

قطع

أطباق مشتركة



Fried snacking

طازح / مجمد

ناجتس

طازح

مجمد

كلما ري مقلي

حلقات بصل

سمبوسة

طازح

مجمد

سبرينغ رولز

طازح

مجمد

فلافل

طازح

مجمد

أصابع الجبن

مجمد

ميني بيتزا

مجمد

البرامج التلقائية: المكونات

الزبادي



Yoghurt

طازح / مجمد

تحضير 8 برطمانات من الزبادي:

• أضف لترًا واحدًا من الحليب كامل الدسم المعقم بالحرارة العالية في وعاء، ويجب أن يكون الحليب ذا درجة حرارة عادية

• ثم أضف كيسًا من الخمائر اللبنية (2 جم) واخلطها جيدًا.

• ضعي الخليط في برطمانات زجاجية وأغلقها بالغطاء

ملحوظة: يجب طهي الزبادي مع وضع الأغذية على البرطمانات.

أزل الشبكة من الدرج.

• ضَع 8 برطمانات في الحامل المصمم لإعداد الزبادي، الذي يُباع بشكل منفصل كملحق لمقالتك الهوائية.

• حدد قائمة Yogurt (الزبادي)

• اختر «Stirred yoghurt» (الزبادي المخفوق) أو «Firm» (الزبادي الصلب)

• اضغط على مركز المقبض الدوار لتأكيد اختيارك.

• اضغط على «Start» (بدء) لبدء عملية الطهي

تنبيه: بعد الطهي، يكون كل من الدرج والبرطمانات والشبكة ساخناً.

ملحوظة: إذا كنت تعتقد أن ملمس الزبادي سائل للغاية، تمديد وقت الطهي بمقدار ساعة واحدة أو ساعتين.

التجفيف



Dehydrate

طازح / مجمد

1 حدد قائمة «Dehydrate» (التجفيف) من القوائم التلقائية.

2 ضع الشبكة في درج الجهاز وأدخل الطعام.

3 ثم اضبط درجة الحرارة ووقت الطهي. يمكنك ضبط الوقت من ساعة واحدة إلى 10 ساعات.

4 اضغط على زر «Start» (بدء) لبدء عملية التجفيف. سيُعرض الوقت المتبقي على شاشة العرض.

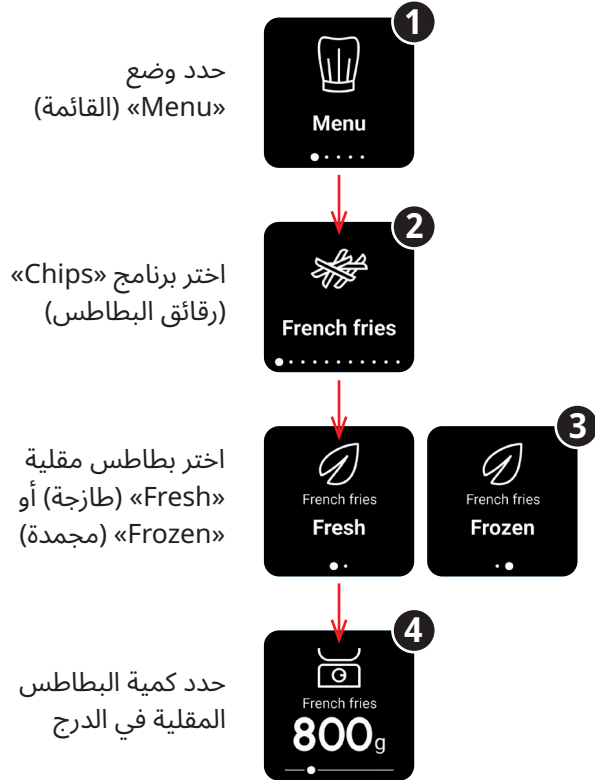
5 عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.

6 تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا. إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المؤقت إلى بضع دقائق إضافية.

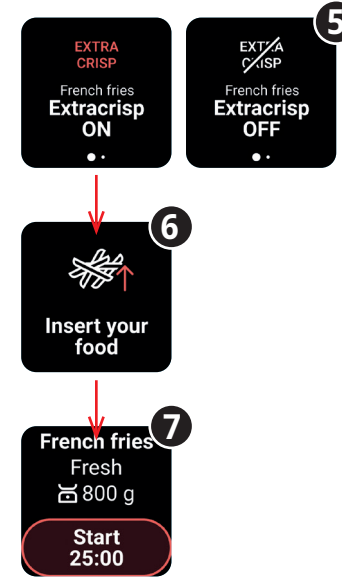
7 عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.

اكتشف مجموعتنا المكونة من 8 برطمانات للبيع حتى تتمكن من تحضير الزبادي بطريقة مثالية!

كيف أطهو رقائق البطاطس؟



«بالنسبة إلى قائمة «Chips» (رقائق البطاطس)، يمكن تنشيط وضع «Extra Crisp» (القرمشة الإضافية) أم لا (راجع الصفحة التالية للحصول على شرح لهذه الوظيفة)».



ضع البطاطس المقلية في الدرج.

اضغط على «Confirm» (تأكيد). وسيتولى الجهاز باقي الأمر.

وظيفة القرمشة الإضافية

تعمل وظيفة القرمشة الإضافية على جعل مكوناتك أكثر قرمشة!

- حدد «Extra crisp» (قرمشة إضافية) وانقر على منتصف مقبض التحكم لتأكيد اختيارك، عند مطالبتك بذلك.
- عند تنشيط هذا الوضع، يظهر باللون البرتقالي في الشاشة.
- ضع الطعام في الدرج
- اضغط على منتصف مقبض التحكم لبدء الطهي.

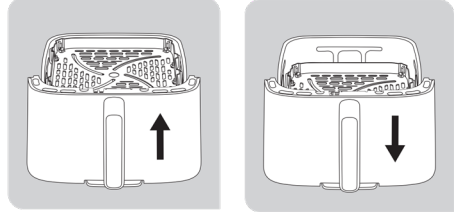
هذا الوضع نشط فقط لوضع Fries والوضع اليدوي.

عند تنشيط خيار extra crisp، يعمل الجهاز بسرعة عالية ويوفر أداء طهي أفضل.

ملحوظة: يعزز وضع الطهي هذا المروحة الدوارة لمنتجك.

يجب تنشيط هذه الوظيفة قبل بدء الطهي.

مستويان لشبكة الطهي



مستويان لشبكة الطهي

يتوفر موضعان لوضع شبكتك في مقلاتك الهوائية: موضع مرتفع وموضع منخفض. وستساعدك شبكة الطهي المكونة من مستويين في طهي أنواع مختلفة من الأطعمة.

الموضع المنخفض: استخدم هذا الموضع لطهي المكونات مثل الكميات الكبيرة من اللحوم أو الخضروات أو الرقائق، للاستفادة من سطح الدرج بأكمله.

الموضع المرتفع: استخدم هذا الموضع لطهي المكونات الأصغر مثل الخبز المحمص وشرائح السلمون وشرائح البرجر. وسيسمح لك بتحميمها بشكل أفضل والتقاطها بسهولة أكبر.



برامج أخرى

وضع «PRE-HEAT» (التسخين المسبق)



تتيح لك وظيفة التسخين المسبق تسخين الجهاز.

سيعمل الجهاز فارغاً عند 220 درجة مئوية لمدة 15 دقيقة. تبدأ المكونات في الطهي على الفور، ما يعزز تكوين القوام المرغوب فيه والنكهات المتوازنة.

1 لتنشيط التسخين المسبق، اضغط على «Start» (بدء).



2 تستغرق دورة التسخين المسبق 15 دقيقة.



عندما تسمع صوت المؤقت، فهذا يشير إلى انتهاء مرحلة التسخين المسبق.

يمكنك بعد ذلك اختيار طريقة الطهي التي تريدها:

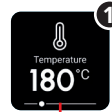
الوضع اليدوي / القائمة



الوضع اليدوي



1 تحديد درجة الحرارة



2 اختيار الوقت



3 تنشيط/إلغاء تنشيط وضع «Extra Crisp» (القرمشة الإضافية)



4 أضف مكوناتك وابدأ الطهي.



يأتي الجهاز مزود بشبكة شواء مصبوبة بطبقة طلاء مانعة للالتصاق. تتيح لك شبكة الشواء تسخين أي نوع من الطعام بشكل مثالي.

للقيام بذلك، استخدم وضع «Preheat» (التسخين المسبق) قبل إدخال المكونات، ثم حدد البرنامج الذي تختاره.

كيف أطهو لحم الأضلاع؟



1 حدد وضع «Menu» (القائمة)



2 اختر برنامج «Meat» (اللحم)



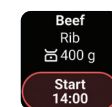
3 اختر «Beef» (لحم البقر)



4 ثم «Prime Rib» (لحم الأضلاع).



5 أدخل وزن الأضلاع التي تريد طهيها.



6 أضف مكوناتك واضغط على «Start» (بدء).



يحسب الجهاز وقت الطهي ودرجة الحرارة لتوفير نتيجة مثالية.

وظائف إضافية

رج المكونات قلب المكونات



عندما تسمع صوت المؤقت، تحتاج إلى رج المكونات أو تقليبها. ستعرض الشاشات أعلاه.

إذا لم تكن بالقرب من جهازك، فستظل الشاشة معروضة عندما تعود إليه. يمكنك بعد ذلك رج المكونات أو تقليبها.

للعودة إلى شاشة الطهي، انقر على منتصف مقبض التحكم وستختفي الشاشة.

للاستمتاع بأفضل طهي للبطاطس المقلية، ننصحك باتباع تعليمات الرج.

زيادة/تقليل وقت الطهي الإيقاف المؤقت



لإضافة وقت أثناء طهي المكونات أو إيقاف الطهي مؤقتًا، أدر المقبض. ستظهر الشاشة أيضًا.

لديك خياران:

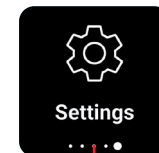
• انقر على الوقت المتبقي عن طريق الضغط على منتصف مقبض التحكم: يمكنك بعد ذلك تعديله لزيادة وقت الطهي أو تقليله.

• أو انقر على «Pause» (إيقاف مؤقت) لإيقاف الطهي. للاستئناف، انقر على «Start» (بدء) مرة أخرى.

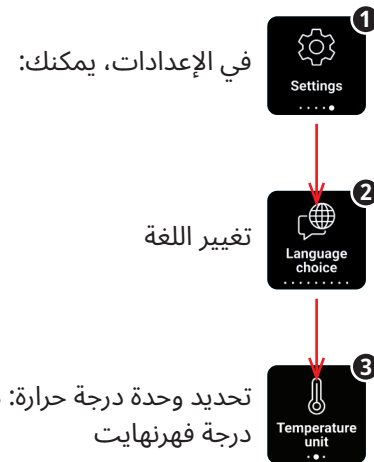
في الوضع اليدوي فقط، يمكنك أيضًا تغيير درجة الحرارة عن طريق تدوير المقبض أثناء الطهي.

برامج أخرى

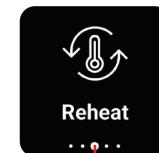
الإعدادات



تخصيص القلاية الهوائية



وضع «REHEAT» (إعادة التسخين)




يمكنك أيضًا استخدام الجهاز لإعادة تسخين الأطعمة.



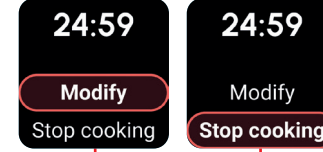
وظائف إضافية



نهاية الطهي والحفاظ على السخونة



في نهاية وقت الطهي، يصدر صوت جرس. وجبتك جاهزة! ألا يمكنك تقديمها مباشرة؟ لا توجد مشكلة، يتم تنشيط وضع «Keep Warm» (الحفاظ على السخونة) تلقائيًا لمدة 60 دقيقة. يظهر رمز  على الجانب الأيمن من الشاشة الخاصة بك. وهذا يعني أن المكونات الخاصة بك لديها تم الاحتفاظ بها دافئة. ينطبق هذا الوضع على جميع القوائم باستثناء الأوضاع «fries» (البطاطس المقلية) و«potatoes» (البطاطس) و«dehydration» (التجفيف) و«yoghurt» (الزبادي).

إيقاف الطهي



لإيقاف الطهي أثناء الدورة، اضغط على  (القائمة الرئيسية) أو  (رجوع). ستظهر الشاشة التالية: لديك خياران: • «Modify» (تعديل): في الوضع التلقائي، يسمح لك هذا الخيار بتغيير وقت الطهي. في الوضع اليدوي، يمكنك تغيير الوقت أو درجة الحرارة. • «Stop cooking» (إيقاف الطهي): إذا حددت هذا الخيار، فسيوقف الطهي تلقائيًا.

نصائح



عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقصر قليلاً من الأطعمة الأكبر حجمًا.



يعمل رَجّ الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي المتفاوت.



لجعل البطاطا أكثر قرمشة، حاول إضافة كمية صغيرة من الزيت قبل الطهي وتحريكها لتغطيتها بالتساوي. نوصي باستخدام 14 مل من الزيت.



في الجهاز، يمكن أيضًا طهي الوجبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن.



تعد الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 8600 جرام.



استخدم المعجنات المتفتحة والهشة الجاهزة لإعداد وجبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة.



ضع طبق فرن في وعاء الجهاز إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو إعداد حلويات الكيشي أو إذا كنت ترغب في قلي المكونات الحساسة أو المكونات التي بها حشو.



يمكنك استخدام طبق الفرن المصنوع من السيليكون، الفولاذ المقاوم للصدأ، الألومنيوم، التراكوتا.

دليل الطهي

الإعدادات

ملحوظة: مدد الطهي أذناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقاً لتنوع

البطاطا المستخدمة وكميتها. وبالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلاً.

🍷	📖	🛒	⌚	🌡️	🍳	i
🍷	بطاطس مقلية	مجمد	200 - 1400 g	18 - 40 دقيقة	190°C	رج مرتين
🍷	بطاطس منزلية طازجة	طازج	200 - 1000 g	18 - 50 دقيقة	190°C	رج مرة واحدة
🍷	بطاطس	مجمد	200 - 1600 g	8 - 50 دقيقة	190°C	رج مرتين
🍷	شريحة لحم مفرومة مطبوخة جيداً	طازج	1 - 5 قطع	10 - 12 دقيقة	200°C	🍳
🍷	كرات اللحم	طازج	4 - 24 قطع	10 - 14 دقيقة	200°C	🍳
🍷	دجاجة كاملة	طازج	1200 - 1800 g	50 - 60 دقيقة	200°C	🍳
🍷	أجنحة دجاج	طازج	2 - 9 قطع	13 - 16 دقيقة	200°C	🍳
🍷	لحم مقعد	طازج	4 - 6 قطع	8 - 12 دقيقة	220°C	🍳
🍷	نقانق	طازج	2 - 6 قطع	10 - 14 دقيقة	200°C	🍳
🍷	سمك مغلف بالقسماط	طازج	1 - 5 قطع	10 - 12 دقيقة	180°C	🍳
🍷	فيليه سلمون	طازج	1 - 5 قطع	8 - 10 دقيقة	200°C	🍳
🍷	روبيان	طازج	6 - 18 قطع	8 - 10 دقيقة	140°C	🍳
🍷	كرونب بروكسل	طازج	200 - 800 g	15 - 25 دقيقة	160°C	رج مرة واحدة
🍷	كوسة	طازج	400 - 1200 g	25 - 40 دقيقة	200°C	رج مرتين
🍷	الضمان طهي متساو وقوام مثالي، نوصي بطهي البروكلي، والفريزيبط الكامل، وقطع الباذنجان على البخار قبل استخدام برنامج الحفلة الوبائية					
🍷	ناجنس	مجمد	4 - 22 قطع	12 - 14 دقيقة	200°C	🍳
🍷	أصابع جبن	مجمد	4 - 18 قطع	12 دقيقة	200°C	🍳
🍷	بيتزا صغيرة	مجمد	2 - 9 قطع	7 دقيقة	200°C	🍳
🍷	ماقن		2 - 7 قطع	15 دقيقة	160°C	
🍷	زيادي		***برطمانات 4 - 8	10 h	50°C	
🍷	برنقال		1	3 h	70°C	

نصائح عملية

التخزين

- 1 أفضل الجهاز واتركه يبرد.
- 2 تأكد من تنظيف كل القطع وتحفيفها.

استكشاف المشكلات وحلها

إذا واجهتكم مشكلات في الجهاز، فتفضل بزيارة موقع العلامة التجارية للحصول على قائمة بالأسئلة الشائعة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

الضمان والصيانة

إذا كنت تحتاج إلى خدمة أو معلومات أو إذا كانت لديك أي مشكلة، ففضل بزيارة موقع العلامة التجارية أو الاتصال بمركز خدمة مستهلكي العلامة التجارية في بلدك. يمكنك العثور على رقم الهاتف في كتيب الضمان الدولي. في حال عدم وجود مركز خدمة مستهلك في بلدك، راجع وكيل العلامة التجارية المحلي لديك.

تغيير اللبنة

تأكد من أن المنتج بارداً ومتوقفاً عن التشغيل قبل إجراء أي صيانة لللبنة. وعند استبدال اللبنة، تأكد من أنها غير متشققة أو مكسورة، وتحقق من إعادة تجميع الغطاء الزجاجي بشكل صحيح وتأمينه بإحكام.



التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام. يحتوي الوعاء والشبكة على طبقة طلاء غير لاصقة. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، حيث قد يؤدي هذا إلى إتلاف طبقة الطلاء غير اللاصقة. 1 انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد.

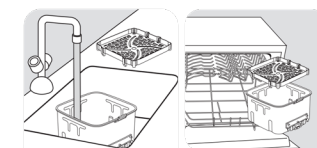
ملاحظة: انزع الوعاء لتمكين تبريد الجهاز بسرعة أكبر.

2 امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.

3 نظف الوعاء والشبكة بالماء الساخن، وبعض من سائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة.

يمكنك استخدام سائل إزالة الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.

ملاحظة: يمكن غسل الدرج والشبكة، وغطاء التخزين بأمان في غسالة الأطباق.



4 امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبللة.

5 نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.

6 لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.



A series of ten horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

A series of ten horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.



Easy Fry Silence

SMART & SILENCE AIR FRYER 7L

DOWNLOAD MOULINEX RECIPE APP

TÉLÉCHARGEZ L'APP DE RECETTES MOULINEX / DOWNLOAD DER MOULINEX REZEPTE-APP / MOULINEX RECEPTEN-APP DOWNLOADEN / DESCARGA LA APP MOULINEX / DESCARREGUE A APP DE RECETAS MOULINEX / SCARICA L'APP PER MOVIMENTO MOULINEX! / UNISCI AL MOVIMENTO MOULINEX! / !MOULINEX انضم اىل جامعه تطبيقي تنز ل تطبيقي تنز



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 MOULINEX! / UNISCI AL MOVIMENTO MOULINEX! / !MOULINEX انضم اىل جامعه



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 RECETAS #EASYFRYFAMILY / PUBBLICA LE TUE RICETTE #EASYFRYFAMILY / انرشف وصفاك باسخدام

