



en

fr

de

nl

es

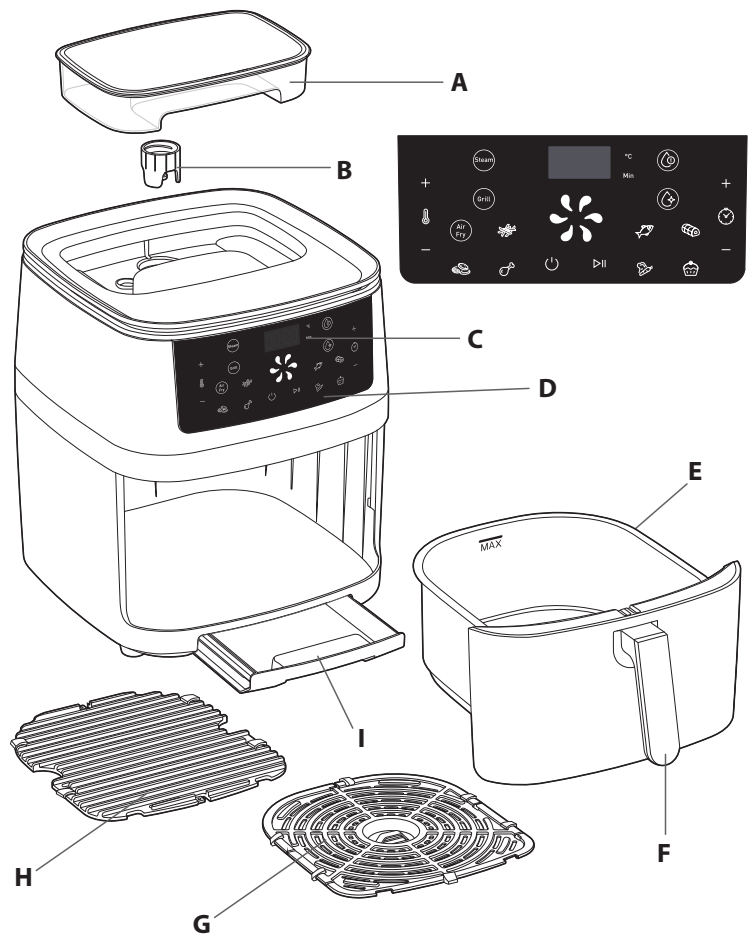
pt

it

# EASY FRY™ GRILL & STEAM

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



## DESCRIPTION

- A. Water tank
- B. Water tank cap
- C. Time/temperature display
- D. Digital touchscreen panel
- E. Bowl
- F. Bowl handle
- G. Regular grid
- H. Die-cast grill grid
- I. Water tray

## AUTOMATIC COOKING MODES

- 1. Fries
- 2. Chicken
- 3. Nuggets
- 4. Fish
- 5. Roast
- 6. Vegetables
- 7. Cake

## BEFORE FIRST USE

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

**Warning: the bowl, the grids and the water tank are not dishwasher safe.**

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

## PREPARING FOR USE

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

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'. Online recipes at [www.tefal.com](http://www.tefal.com) help you get to know the appliance.




## USING THE AUTOMATIC COOKING MODES

1. Connect the power supply cord to an electrical socket.
2. Place the food in the bowl.  
**Note: Never fill the bowl beyond the MAX level mark or exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.**
3. Slide the bowl back into the appliance.  
**Caution: Do not touch the bowl during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the bowl by the handle.**

4. Press on the touchpanel screen the key of the desired cooking mode (these modes are described in detail in the "Cooking guide" section).
5. Confirm the cooking mode by pressing the Start button (▶|). This will launch the cooking process. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
6. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
7. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance and press Start button again to restart cooking.
8. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
9. Check if the food is ready.  
If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
10. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.

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








After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the bowl.

11. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.  
**NOTE: The following cooking programs    cook with steam. Fill in the water tank to the maximum level with water before launching one of this cooking program. We recommend to use purified water.**






## USING THE AIR FRY MODE


1. Place the food in the bowl.
2. Slide the bowl into the appliance.
3. Press (⏸) and then press (M) on the touchscreen panel.
4. Adjust the temperature (⊖) with the (+) and (-) buttons on the digital screen. The thermostat varies from 80-200°C.
5. Then set the desired cooking time by pressing the (⌚) button and adjusting the time with the (+) and (-) buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
6. Press the Start button (▶|) to launch the cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the screen display.
7. Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.
8. Some foods require shaking halfway through the cooking time (see 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the bowl out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the bowl back into the appliance and press Start button again to restart cooking.
9. When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the bowl out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
10. Check if the food is ready.  
If the food is not ready yet, simply slide the bowl back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
11. When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the bowl.  
**Caution: The bowl should never be turned up side down with the grid.**  
After hot air frying, the bowl, the grid and the food are very hot. Depending on the type of food cooked in the appliance, be careful as steam may escape from the bowl.
12. When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.


## USING THE GRILL MODE

- Place the grill plate in the bowl of the appliance.
- Press , then press  on the screen to select the Grill mode.
- Start the Grill mode by pressing . This will launch the preheating phase.  is blinking during this preheating phase. This preheating phase lasts 15 minutes.
- When you hear the timer sound, the preheating phase has finished.
- Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Place the food on the grill plate and put back the bowl into the appliance.
- The default cooking time is 4 minutes. Adjust the desired cooking time by pressing  and  buttons (see into section 'Cooking Guide' section).
- Press the Start button  to launch the cooking. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When the food is cooked, take out the bowl. To remove food, use a pair of tongs.  
**Caution : After hot frying, the bowl, the grid and the food are very hot.**

## USING THE STEAM MODE

- Before use of the Steam mode, fill in the water tank to the maximum level with water only.  
**We recommend to use purified water.**
- Make sure the water tank's cap is in place and locked .
- Put the water tank back in place.
- Place the food in the bowl and put the bowl into the appliance.
- Press  and then press  on the touchscreen panel.
- The default cooking time is 25 minutes. Adjust the desired cooking time by pressing  and  buttons (see into section 'Cooking Guide' section).
- Start the Steam mode by pressing . This will launch the cooking. The selected temperature and remaining cooking time will alternate on the on-screen display.
- When you hear the timer sound, the cooking has finished. Open the appliance, take the bowl out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes.

**Note :** To cook steamed vegetables, you can directly select the cooking program . The temperature and cooking time will be automatically set up.












**Note :** When  is flashing, it indicates that water is missing in the tank. Refill the water tank with water. We recommend to use purified water.

## COOKING GUIDE











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


















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

AIR FRY			 min	 °C		Shake
		1200 g	35 - 40 min	180°C		<input checked="" type="checkbox"/>
	1000 g	35 - 40 min	180°C		<input checked="" type="checkbox"/>	
	800 g	15 - 18 min	200°C		<input checked="" type="checkbox"/>	
	1400 - 1600 g	60 min	200°C		<input type="checkbox"/>	
	800 g	15 - 18 min	200°C		<input type="checkbox"/>	
	400 g	13 - 15 min	200°C		<input type="checkbox"/>	
	600 g	15 - 17 min	180°C		<input type="checkbox"/>	
	8 pcs	15 - 18 min	180°C		<input type="checkbox"/>	

STEAM			 min	 °C	
		1000 g	20 - 25 min	100°C	
	800 g	20 - 25 min	100°C		
	1000 g	20 - 25 min	100°C		



<b>AIR FRY + STEAM</b> 					
		800 g	3 min steam 8 min air fry	100°C 160°C	
		1 kg	30 min air fry 15 min steam	200°C 100°C	

<b>GRILL</b> 	<b>STEP 1</b> Preheat		<b>STEP 2</b> Cooking			
						
			250 g	6 - 8 min	200°C	
			300 g	10 min	200°C	
			400 g	10 - 12 min	200°C	
15 min 200°C		200 g	3 - 5 min	170°C		

## TIPS

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- A larger amount of food only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of food only requires a slightly shorter cooking time.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. After adding a spoon of oil, fry the potatoes within a few minutes.
- Do not cook extremely greasy foods in the appliance.
- 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 fragile ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes.

## MAKING HOME-MADE CHIPS

For the best results, we advise to use frozen chips. If you want to make home-made chips, follow the steps below.

1. Choose a variety of potato recommended for making chips. Peel the potatoes and cut them into equal thickness chips.
2. Soak the potato chips in a bowl of cold water for at least 30 minutes, drain them and dry them with a clean, highly absorbent tea towel. Then pat with paper kitchen towel. The chips must be thoroughly dry before cooking.
3. Pour 1 tablespoon of oil (vegetable, sunflower or olive) in a dry bowl, put the chips on top and mix until they are coated with oil.
4. Remove the chips from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that any excess oil stays behind in the bowl. Place the chips in the bowl.  
**Note: Do not tip the container of oil coated chips directly into the bowl in one go, otherwise excess oil will end up at the bottom of the bowl.**
5. Fry the chips according to the instructions in the section Cooking guide.



## CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.  
Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the bowl, the grids and the water tank with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.  
**Warning: the bowl, the grids and the water tank are not dishwasher safe.**  
**Tip: If dirt is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.**
4. Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
5. Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
6. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

## CLEANING AFTER STEAM USE

1. Unplug the appliance after use.
2. Press  to launch the purge of the water circuit in order to remove residual water from the water circuit.
3. When the program is finished, take the bowl out of the appliance and empty the residual water from the bowl.
4. Wash the bowl, the water tray and the water tank in warm water and washing up liquid, rinse and dry.  
**Note: For the appliance to function properly, it is necessary to carry out regular cold descaling. To do this, always use the dedicated function . Running hot with vinegar will not be effective in completely removing scale build-up.**

## DESCALING

For optimum operation of the appliance, descale the appliance regularly. To do this :

1. Pour 200 ml of water into the water tank. We recommend the use of purified water.
2. Add 200 ml of white vinegar.
3. Make sure the water tank's cap is in place and locked. Put back the water tank into place.
4. Launch the program (🌀).
5. When the program is finished, open the appliance and empty the liquid from the bowl.
6. Rinse the inside of the water tank with warm water then fill it with water. We recommend the use of purified water.
7. Put back the water tank into the appliance.
8. Press (🌀) to launch the purge of the water circuit in order to rinse the water circuit.
9. When the program is finished, open the appliance and empty the water from the bowl.
10. Wash the bowl, the water tray and the water tank in warm water and washing up liquid, rinse and dry.

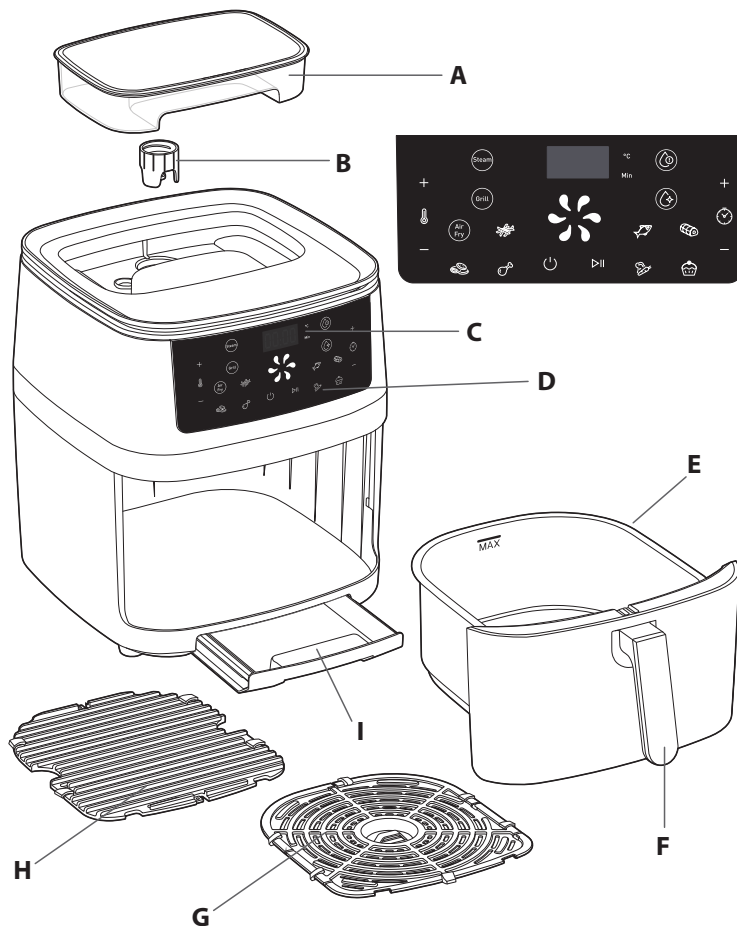
Note : Every 10 hours of steam mode use, (🌀) is blinking. It indicates you to launch a descale program.

Scan here for the video



## STORAGE

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



## DESCRIPTION

- A. Réservoir d'eau
- B. Bouchon du réservoir d'eau
- C. Affichage temps de cuisson/température
- D. Ecran numérique tactile
- E. Cuve
- F. Poignée de la cuve
- G. Grille standard amovible
- H. Grille grill amovible
- I. Tiroir récupérateur d'eau

## MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES

- 1. Frites
- 2. Poulet
- 3. Nuggets
- 4. Poisson
- 5. Rôti
- 6. Légumes
- 7. Desserts

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tout le matériel d'emballage.
- Enlevez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
- Ne retirez pas les patins en silicone de la grille.
- Nettoyez bien la cuve, le réservoir d'eau et les grilles amovibles à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive.  
**Attention : ces pièces ne sont pas lavables au lave-vaisselle.**
- Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

## PRÉPARATION À L'UTILISATION

- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.
- Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.  
Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et nuit au résultat de la friture à air chaud.

## CUISSON AVEC LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES





- Insérez la fiche secteur sur une prise murale.
- Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.  
**Remarque : Ne remplissez jamais la cuve au-delà de l'indication MAX et ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.**
- Remettez la cuve dans l'appareil.  
**Attention : Ne touchez pas la cuve pendant l'utilisation et un certain temps après l'utilisation, car celle-ci devient très chaude. Tenez toujours la cuve par la poignée.**
- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité sur l'écran numérique (explication des modes dans la section « Réglages »).
- Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton démarrage (▶). Cela lance votre cuisson. La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent en alternance à l'écran.
- Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.

- Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil et appuyez sur le bouton de démarrage pour relancer la cuisson.
- 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.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts.  
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
- Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.  
**Attention: Ne jamais retourner la cuve avec la grille.**  
Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients mis dans l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.
- Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.  
**REMARQUE : Les programmes de cuisson suivants fonctionnent avec la vapeur. Remplissez le réservoir d'eau au niveau maximum avec de l'eau avant de lancer l'un de ces programmes automatiques de cuisson. Nous recommandons d'utiliser de l'eau purifiée.**




## CUISSON AVEC LE MODE AIR FRY

- Retirez délicatement la cuve de l'appareil et mettez-y les ingrédients.
- Remettez la cuve dans l'appareil.
- Appuyez sur (ⓘ) et ensuite sur (Air Fry) de l'écran numérique.
- Réglez la température (Ⓢ) en appuyant sur les boutons (+) et (-) de l'écran numérique. Le thermostat varie de 80 à 200°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche (Ⓜ) et en réglant avec (+) et (-) de l'écran numérique. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
- Appuyez sur le bouton démarrage (▶) pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés. La cuisson commence. La température sélectionnée et le temps de cuisson restant s'affichent en alternance à l'écran.
- Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
- Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil et appuyez sur le bouton de démarrage pour relancer la cuisson.
- 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.
- Vérifiez si les ingrédients sont prêts.  
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
- Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.  
**Attention: Ne jamais retourner la cuve avec la grille.**  
Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds. Selon le type d'ingrédients mis dans l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.
- Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.






## CUISSON AVEC LE MODE GRILL


1. Placez la plaque grill dans la cuve et la cuve dans l'appareil.
2. Appuyez sur , ensuite appuyez sur la touche  de l'écran pour sélectionner le mode Grill.
3. Lancez le préchauffage en appuyant sur le bouton de démarrage . L'icône  clignotera pendant la durée de préchauffage. La durée de la phrase de préchauffage est de 15 minutes.
4. Une sonnerie retentit lorsque cette phase de préchauffage est terminée.
5. Retirez la cuve de l'appareil et la posez sur une surface résistante à la chaleur. Ajoutez les ingrédients dans la cuve.


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

6. Remettez la cuve dans l'appareil.
7. Le temps de cuisson Grill par défaut est de 4 minutes. Ajustez le temps et la température en appuyant sur les boutons  et  (voir la section « Réglages »).
8. Appuyez sur le bouton de démarrage  pour lancer la cuisson. La température sélectionnée et le temps restant s'affichent en alternance à l'écran.
9. 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.
10. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.  
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez quelques minutes supplémentaires.
11. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.  
**Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.**

## CUISSON AVEC LE MODE STEAM / VAPEUR

1. Avant utilisation du mode vapeur, remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum avec de l'eau uniquement. **Nous recommandons d'utiliser de l'eau purifiée.**
2. Assurez-vous que le bouchon du réservoir est correctement positionné et fermé.
3. Remplacez le réservoir à son emplacement.
4. Ajoutez les ingrédients dans la cuve et mettez la cuve dans l'appareil.
5. Appuyez sur  ensuite appuyez sur la touche  de l'écran pour sélectionner le mode Steam.
6. Le temps de cuisson par défaut est de 25 minutes. Ajustez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons  et  (voir la section « Réglages »).
7. Appuyez sur le bouton de démarrage  pour lancer la cuisson. La température sélectionnée et le temps restant s'affichent en alternance à l'écran.
8. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
9. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.  
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez quelques minutes supplémentaires.
10. Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.













**Attention : Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.**  
**Remarque : Pour cuire des légumes à la vapeur, vous pouvez directement appuyer sur le programme  et le temps de cuisson sont déjà réglés.**

**Remarque : Lorsque  clignote, cela indique qu'il manque de l'eau dans le réservoir. Remplissez le réservoir avec de l'eau. Nous recommandons de l'eau purifiée.**

## RÉGLAGES

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

			 min	 °C		Remuer
<b>AIR FRY</b> 		1200 g	35 - 40 min	180°C		<input checked="" type="checkbox"/>
		1000 g	35 - 40 min	180°C		<input checked="" type="checkbox"/>
		800 g	15 - 18 min	200°C		<input checked="" type="checkbox"/>
		1400 - 1600 g	60 min	200°C		<input type="checkbox"/>
		800 g	15 - 18 min	200°C		<input type="checkbox"/>
		400 g	13 - 15 min	200°C		<input type="checkbox"/>
		600 g	15 - 17 min	180°C		<input type="checkbox"/>
		8 pcs	15 - 18 min	180°C		<input type="checkbox"/>

			 min	 °C	
<b>STEAM</b> 		1000 g	20 - 25 min	100°C	
		800 g	20 - 25 min	100°C	
		1000 g	20 - 25 min	100°C	

<b>AIR FRY + STEAM</b> 					
		800 g	3 min steam 8 min air fry	100°C 160°C	
		1 kg	30 min air fry 15 min steam	200°C 100°C	

ÉTAPE ①  
Préchauffage

ÉTAPE ②  
Cuisson

<b>GRILL</b> 					
		250 g	6 - 8 min	200°C	
		300 g	10 min	200°C	
		400 g	10 - 12 min	200°C	
		200 g	3 - 5 min	170°C	

## CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Une grande quantité d'ingrédients nécessite uniquement un temps de préparation légèrement plus long, une petite quantité d'ingrédients nécessite uniquement un temps de préparation légèrement plus court.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Après avoir ajouté l'huile, faites frire vos ingrédients dans l'appareil dans les minutes qui suivent.
- Ne préparez pas des ingrédients extrêmement gras, tels que les saucisses, dans l'appareil.
- 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.
- Placez un plat allant au four dans la cuve de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez également utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160°C pendant 10 minutes.

Remarque : Lorsque vous utilisez des ingrédients qui lèvent (tels que des gâteaux, des quiches ou des muffins), le plat allant au four ne doit pas être rempli à plus de la moitié.

## CUISSON DE FRITES MAISON

Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, nous vous conseillons d'utiliser des frites surgelées. Si vous souhaitez préparer des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de la même épaisseur.
2. Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, mettez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient recouverts d'huile.
4. Enlevez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine de sorte que le surplus d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans la cuve.  
**Remarque : Ne penchez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans la cuve en une seule fois, afin d'éviter que le surplus d'huile reste au fond du bol.**
5. Faites cuire les bâtonnets de pommes de terre conformément aux instructions de la section « Réglages ».

## NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

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

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.  
Remarque : Retirez la cuve pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la cuve, les grilles et le réservoir d'eau à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.  
**Attention : ces pièces ne sont pas lavables au lave-vaisselle.**  
**Conseil: Si la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Laissez tremper la cuve et les grilles pendant environ 10 minutes.**
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoyante pour retirer les résidus d'aliments.
6. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.



## NETTOYAGE APRÈS L'UTILISATION DE LA VAPEUR



1. Débranchez l'appareil de la prise murale.
2. Appuyez sur pour lancer la purge du circuit d'eau afin de retirer tout résidu éventuel d'eau dans le circuit.
3. Lorsque le programme est terminé, retirez la cuve et videz-la de tout résidu d'eau éventuel.
4. Nettoyez la cuve, le tiroir récupérateur d'eau et le réservoir d'eau à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Rincez et séchez.

**Remarque : Pour le bon fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire de réaliser régulièrement un détartrage à froid. Pour cela, utilisez systématiquement la fonction dédiée . Un fonctionnement à chaud avec du vinaigre ne sera pas efficace pour éliminer totalement l'accumulation de tartre.**

## DÉTRARTRAGE

Pour une utilisation optimale de l'appareil, démarrez l'appareil régulièrement. Pour cela :

1. Versez 200 ml d'eau dans le réservoir. Nous recommandons d'utiliser de l'eau purifiée.
2. Versez 200 ml de vinaigre blanc.
3. Assurez-vous que le bouchon du réservoir est correctement positionné et fermé. Placez correctement le réservoir d'eau à son emplacement.
4. Lancez le programme de détartrage en appuyant sur le bouton .
5. Lorsque le programme est terminé, retirez la cuve et videz le liquide de la cuve.
6. Rincez le réservoir d'eau à l'eau chaude et remplissez-le d'eau. L'utilisation d'eau purifiée est recommandée.
7. Remplacez le réservoir d'eau au dessus de l'appareil.
8. Lancez le programme  de nouveau afin de rincer le circuit d'eau.
9. Lorsque le programme est terminé, retirez la cuve et videz-la de tout résidu d'eau éventuel.
10. Nettoyez la cuve, le tiroir récupérateur d'eau et le réservoir d'eau à l'eau chaude, avec du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Rincez et séchez.

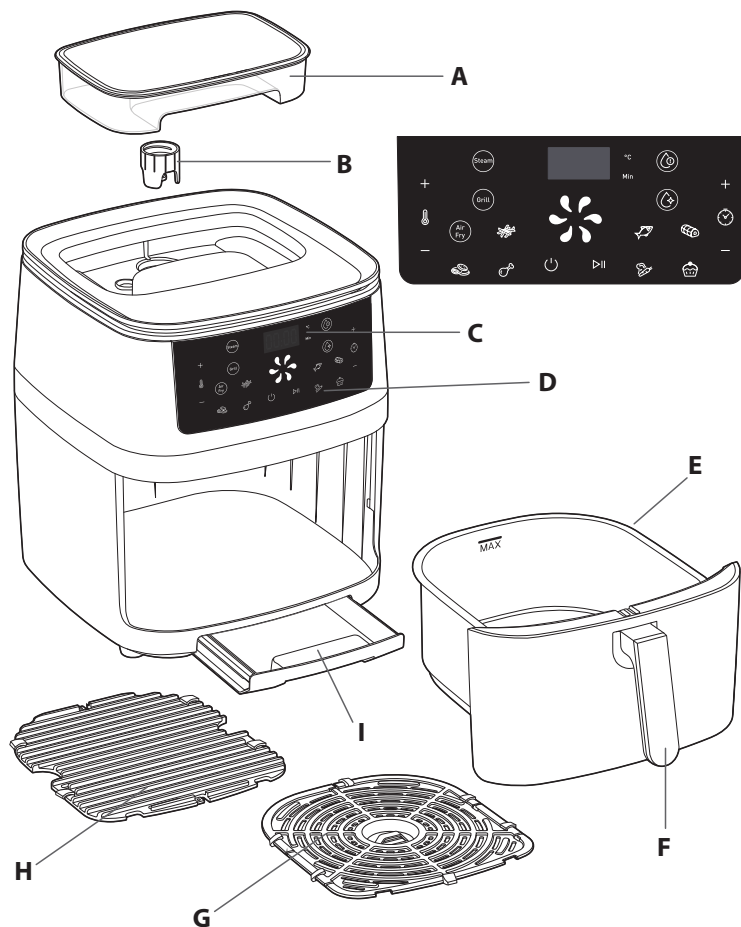
**Remarque :** Toutes les 10 heures d'utilisation du programme   clignote, ce qui indique qu'il est nécessaire de lancer un programme de détartrage.

Scannez ce QR code pour visionner la vidéo explicative



## RANGEMENT

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



## BESCHREIBUNG

- A. Wassertank
- B. Wassertankdeckel
- C. Uhrzeit-/Temperatur-Display
- D. Digitales Touchscreen-Feld
- E. Schüssel

- F. Schüsselgriff
- G. Reguläres Gitter
- H. Grillgitter
- I. Wasserschale

## AUTOMATISCHE GARMODI

- 1. Pommes frites
- 2. Hähnchen
- 3. Nuggets
- 4. Fisch
- 5. Braten
- 6. Gemüse
- 7. Köchen

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät.
3. Waschen Sie die Schüssel und das entnehmbare Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.  
**Anmerkung: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine reinigen.**
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Easy Fry funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Schüssel (A) nicht mit Öl oder Frittierfett.








## VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
2. **Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.**  
**Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.**

Mit Easy Fry können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“ angegeben. Finden Sie online auf [www.tefal.com](http://www.tefal.com) Rezepte, die Ihnen helfen, Ihr Gerät besser kennen zu lernen.










## GEBRAUCH DES GERÄTS

1. Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
2. Aktivieren Sie die Vorheizphase, sofern Sie möchten. Drücken Sie hierzu die Start-Taste, die zu blinken beginnt, sobald das Gerät mit einer Steckdose verbunden ist. Beim ersten Gebrauch wird die Temperatur 180°C angezeigt.
  - Stellen Sie die gewünschte Temperatur mithilfe der  und  Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein.
  - Drücken Sie die Start-Taste erneut, um das Vorheizen zu starten.






- Das Gerät erzeugt ein akustisches Signal, wenn die Temperatur erreicht ist.
  - Die Vorheizphase ist nun beendet.
3. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.  
**Hinweis: Füllen Sie die Schüssel niemals bis über die MAX-Füllstandsmarkierung oder überschreiten Sie die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Gargergebnisses beeinträchtigt werden könnte.** Setzen Sie die Schüssel wieder in die Easy Fry Fritteuse.
  4. **Vorsicht: 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.**
  5. Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.
    - a. Auswahl der manuellen Einstellungen:
      - Stellen Sie die Temperatur  mit den  und  Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 80 bis 200°C eingestellt werden.
      - Drücken Sie für die Garzeit die  Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den  und  Tasten ein. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
      - Drücken Sie die Start-Taste, um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten. Der Garvorgang beginnt nun. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
    - b. Auswahl des automatischen Garmodus:
      - Drücken Sie die Taste, um den Garmodus anzuzeigen.
      - Drücken Sie dann die Taste auf dem Touchscreen, um das gewünschte Garprogramm (diese Programme werden ausführlich im Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben) auszuwählen.
      - Bestätigen Sie durch Drücken der Start-Taste das Garprogramm. Dadurch wird der Garvorgang gestartet.
      - Der Garvorgang beginnt. Die ausgewählte Temperatur und verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.
  6. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
  7. Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt). Sie können mithilfe von  einen Alarm alle 5, 10 oder 15 Minuten einstellen. Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in die Easy Fry Fritteuse und drücken Sie erneut die Start-Taste, um den Garvorgang fortzusetzen.
  8. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
  9. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.  
Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
  10. Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.  
**Vorsicht:** Wenn Sie die Schüssel umdrehen, achten Sie auf überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt hat und das auf die Speisen tropfen könnte, und passen Sie auf, dass das Gitter, nicht herausfällt.  
Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß. Je nach Art der zubereiteten Speisen in der Easy Fry Fritteuse sollten Sie Vorsicht walten lassen, da aus der Schüssel Dampf entweichen kann.
  11. Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer Easy Fry Fritteuse zubereitet werden.  
**Hinweis: Nach 15 Minuten Inaktivität schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus. Drücken Sie die Taste, um es wieder einzuschalten.**



## VERWENDEN DES AIR FRY MODUS







1. Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
2. Schieben Sie die Schüssel in das Gerät.
3. Drücken Sie  und dann  auf dem Touchscreen.
4. Stellen Sie die Temperatur mit  den Tasten  und  auf der Digitalanzeige ein. Die Temperatur kann von 80 bis 200 °C eingestellt werden.
5. Stellen Sie dann die gewünschte Garzeit ein , indem Sie die Taste  drücken und die Zeit mit den Tasten  einstellen. Die Zeitschaltuhr kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
6. Drücken Sie die Start-Taste , um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und den gewünschten Zeiteinstellungen zu starten. Der Garvorgang beginnt. Die ausgewählte Temperatur und die verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Bildschirm angezeigt.
7. Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln sammelt sich in der Schüssel.
8. Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Um das Essen zu durchmischen, ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Schüssel wieder in das Gerät und drücken Sie erneut die Starttaste, um den Garvorgang fortzusetzen.
9. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
10. Prüfen Sie, ob die Lebensmittel gar sind.  
Wenn die Lebensmittel noch nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
11. Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Lebensmittel gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.  
**Vorsicht: Die Schüssel sollte nie mit dem Gitter nach oben gedreht werden.**  
Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Lebensmittel sehr heiß. Je nach Art der im Gerät zubereiteten Speisen ist Vorsicht geboten, da Dampf aus der Schüssel austreten kann.
12. Wenn eine Portion fertig ist, kann das Gerät sofort für die Zubereitung einer weiteren Portion verwendet werden.

## VERWENDEN DER GRILLPLATTE

1. Legen Sie das Grillgitter in die Schüssel des Geräts.
2. Drücken Sie  und anschließend  auf dem Display, um den Grillmodus auszuwählen.
3. Starten Sie den  Grillmodus, indem Sie drücken.  Dadurch wird die Vorheizphase gestartet (Dauer: 15 Minuten).
4. Wenn der Timer ertönt, ist die Vorheizphase beendet.
5. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.  
**Achtung: Die Schüssel und das Grillgitter sind sehr heiß. Verwenden Sie eine Zange, um die Speisen auf die Grillplatte zu legen.**
6. Legen Sie die Speisen auf die Grillplatte und setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät ein.
7. Die Standardgarzeit beträgt 4 Minuten. Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Tasten  (siehe Abschnitt „Garanleitung“).
8. Drücken Sie die Start-Taste, um den Garvorgang zu starten. Die Temperatur und die verbleibende Garzeit werden abwechselnd auf dem Display angezeigt.  
Wenden Sie das Fleisch nach der Hälfte der Garzeit für optimale Grillstreifen.  
Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.

9. 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.
10. Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.  
**Achtung: Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.**

## VERWENDEN DES DAMPFGARMODUS

1. Füllen Sie den Wasserbehälter bis zur maximalen Füllhöhe mit Wasser, bevor Sie den Dampfgarmodus verwenden. **Wir empfehlen die Verwendung von destilliertem Wasser.**
2. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Wasserbehälters richtig sitzt und verriegelt ist.
3. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein.
4. Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel und setzen Sie sie wieder in das Gerät ein.
5. Drücken Sie  und dann  auf dem Touchscreen.
6. Die standardmäßige Garzeit beträgt 25 Minuten. Wählen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Tasten  (siehe Abschnitt „Garanleitung“).
7. Starten Sie den Dampfgarmodus, indem Sie  drücken. Der Garvorgang beginnt. Die ausgewählte Temperatur und die verbleibende Garzeit werden auf dem Display abwechselnd angezeigt.
8. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal. Öffnen Sie das Gerät, ziehen Sie die Schüssel heraus und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
9. Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.  
**Hinweis: Für die Zubereitung von gedämpftem Gemüse können Sie den Garmodus  auswählen. Die Temperatur und Garzeit werden automatisch eingestellt.**  
**Hinweis: Wenn  blinkt, weist dies darauf hin, dass sich zu wenig Wasser im Behälter befindet. Füllen Sie den Wasserbehälter mit Wasser nach. Wir empfehlen die Verwendung von destilliertem Wasser.**



## LEITFADEN ZUM GAREN

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

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

AIR FRY						Schütteln
			min	°C		
		1200 g	35 - 40 min	180°C		✓
		1000 g	35 - 40 min	180°C		✓
		800 g	15 - 18 min	200°C		✓
		1400 - 1600 g	60 min	200°C		
		800 g	15 - 18 min	200°C		
		400 g	13 - 15 min	200°C		
		600 g	15 - 17 min	180°C		
		8 pcs	15 - 18 min	180°C		

STEAM					
			min	°C	
		1000 g	20 - 25 min	100°C	
		800 g	20 - 25 min	100°C	
		1000 g	20 - 25 min	100°C	

AIR FRY + STEAM					
			min	°C	
		800 g	3 min steam 8 min air fry	100°C 160°C	
		1 kg	30 min air fry 15 min steam	200°C 100°C	

### SCHRITT 1 Vorheizen

### SCHRITT 2 Verwenden

GRILL					
			min	°C	
		250 g	6 - 8 min	200°C	
		300 g	10 min	200°C	
		400 g	10 - 12 min	200°C	
		200 g	3 - 5 min	170°C	

\* Nach der Hälfte der Garzeit schütteln

WICHTIG: Um Beschädigungen an Ihrem Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die Höchstmengen der in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Zutaten und Flüssigkeiten.

\*\* Stellen Sie eine Back-/Auflaufform in die Schüssel (Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta). Wenn Sie Mischungen benutzen, die aufgehen (wie zum Beispiel Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nur bis zur Hälfte gefüllt sein.

### TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Eine große Menge Lebensmittel benötigt nur eine etwas längere Garzeit, eine kleinere Menge Lebensmittel benötigt nur eine etwas kürzere Garzeit.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Geben Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl dazu, um ein knuspriges Ergebnis zu erhalten. Frittieren Sie die Kartoffeln innerhalb einiger Minuten, nachdem Sie einen Löffel Öl dazugegeben haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Lebensmittel in der Easy Fry Fritteuse zu.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in der Easy Fry Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 700 Gramm.

- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Auflaufform in die Easy Fry Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.
- Sie können die Easy Fry Fritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C.

## HAUSGEMACHTE POMMES FRITES HERSTELLEN

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung von tiefgekühlten Pommes frites. Wenn Sie hausgemachte Pommes frites zubereiten möchten, folgen Sie diesen Schritten:

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



## REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

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



1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.  
Anmerkung: Entnehmen Sie die Schüssel, damit die Easy Fry sich schneller abkühlen kann.
2. Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
3. Waschen Sie die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.  
Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.  
**Anmerkung: Die Schüssel und das Gitter sind geschirrspülmaschinenfest.**  
**Tipp: Falls Schmutz am Boden der Schüssel und dem Gitter haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schüssel und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.**
4. Wischen Sie die Innenseite des Gerätes mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch sauber.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
6. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.


## REINIGUNG NACH DEM VERWENDEN VON DAMPF

1. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drücken Sie , um die Spülung des Wasserkreislaufs zu starten und restliches Wasser aus dem Wasserkreislauf zu entfernen.
3. Wenn das Spülen beendet ist, nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät heraus und entfernen das restliche Wasser.
4. Waschen Sie die Schüssel, die Wasserschale und den Wasserbehälter in warmem Wasser und Spülmittel. Spülen und trocknen Sie die Elemente anschließend ab.  
**Hinweis: Damit das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, muss es regelmäßig kalt entkalkt werden. Verwenden Sie dazu immer die zugehörige Funktion . Heißes Wasser mit Essig kann die Kalkablagerungen nicht vollständig entfernen.**

## ENTKALKEN

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig, um einen optimalen Betrieb zu gewährleisten. So gehen Sie vor:

1. Füllen Sie 200 ml Wasser in den Wasserbehälter. Wir empfehlen die Verwendung von destilliertem Wasser.
2. Fügen Sie 200 ml weißen Essig hinzu.
3. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel des Wasserbehälters richtig sitzt und verriegelt ist. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein.
4. Starten Sie den Modus .
5. Wenn der Modus beendet ist, öffnen Sie das Gerät und leeren Sie die Flüssigkeit aus der Schüssel.
6. Spülen Sie das Innere des Wasserbehälters mit warmem Wasser aus und füllen Sie ihn dann wieder mit Wasser. Wir empfehlen die Verwendung von destilliertem Wasser.
7. Setzen Sie den Wasserbehälter wieder in das Gerät ein.
8. Drücken Sie , um die Spülung des Wasserkreislaufs zu starten. Damit wird der Wasserkreislauf durchgespült.
9. Wenn der Modus beendet ist, öffnen Sie das Gerät und leeren Sie die Wasser aus der Schüssel.
10. Waschen Sie die Schüssel, die Wasserschale und den Wasserbehälter in warmem Wasser und Spülmittel. Spülen und trocknen Sie die Elemente anschließend ab.

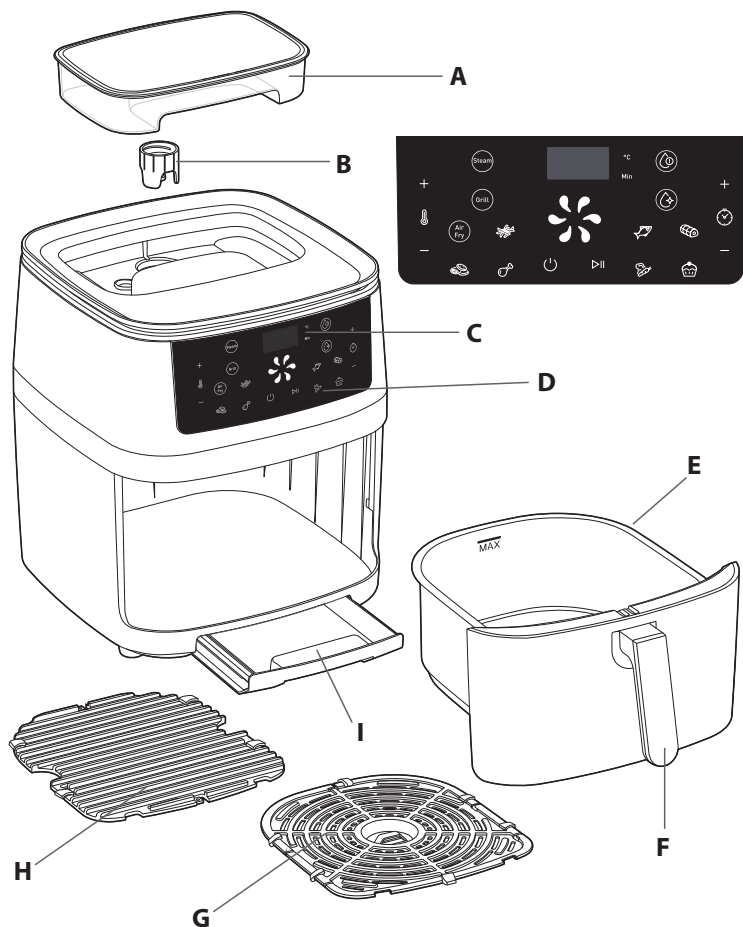
**Hinweis: Bei Verwendung des Dampfgarmodus blinkt alle 10 Stunden das Symbol  auf. Dieses verweist darauf, dass Sie das Gerät entkalken müssen.**

Scannen Sie hier, um das Video anzusehen



## AUFBEWAHRUNG

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



## BESCHRIJVING

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| A. Waterreservoir           | F. Handgreep van binnenpan |
| B. Waterreservoirdop        | G. Bakrooster              |
| C. Tijd/temperatuurweergave | H. Grillrooster            |
| D. Digitaal aanraakscherm   | I. Waterbak                |
| E. Binnenpan                |                            |

## AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

- |            |             |
|------------|-------------|
| 1. Friet   | 5. Braden   |
| 2. Kip     | 6. Groenten |
| 3. Nuggets | 7. Taart    |
| 4. Vis     |             |

## VOOR INGEBRUIKNAME

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Haal alle stickers en/of etiketten van het apparaat af.
3. Reinig de binnenpan en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.  
**Opmerking: deze onderdelen zijn tevens vaatwasmachinebestendig.**
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Easy Fry werkt door het genereren van warme lucht. Vul de binnenpan (A) niet met olie of frituurvet.

## VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

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

Met de Easy Fry kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De online recepten op [www.tefal.nl](http://www.tefal.nl) zullen u helpen bij het ontdekken van het apparaat. De baktijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in de sectie «Instellingen».

## HET APPARAAT GEBRUIKEN

1. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Start de voorverwarmingsfase, indien gewenst. Om dit te doen, druk op de Start knop dat start met knippen zodra de stekker in het stopcontact zit. De temperatuur die bij het eerste gebruik wordt weergegeven is 180°C.
  - Stel de gewenste temperatuur in met de (°C) en (air fry) knop op het digitaal scherm.
  - Druk opnieuw op de Start knop om het voorverwarmen te starten.
  - U hoort een geluidssignaal wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
  - De voorverwarmingsfase is nu voltooid.

3. Doe de ingrediënten in de binnenpan.  
**Opmerking:** Vul de binnenpan nooit boven het MAX niveauteken en overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Kookgids'), dit kan een negatieve impact op het bakresultaat hebben.
4. Schuif de binnenpan opnieuw in de Easy Fry.  
**Opgelet:** Raak de binnenpan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de binnenpan alleen bij de handgreep vast.
5. Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel handmatig de tijd en temperatuur in.
  - a. Als u handmatige instellingen kiest:
    - Stel de temperatuur in met de en knop op het digitaal scherm. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 80 en 200°C.
    - Stel vervolgens de gewenste baktijd in door op de knop te drukken en stel de gewenste tijd in met de en knop. De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.
    - Druk op de Start knop om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten. Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
  - b. Als u een automatisch programma kiest:
    - Druk op de knop om de programma's weer te geven.
    - Druk vervolgens op de knop op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de sectie "Kookgids").
    - Bevestig het programma door op de Start knop te drukken. Het bakproces wordt gestart.
    - Het bakproces start. De gekozen temperatuur en de resterende baktijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
6. Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.
7. Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in de Easy Fry en druk opnieuw op de Start knop om het bakproces te hervatten.
8. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
9. **Controleer of de ingrediënten gaar zijn.**  
Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
10. Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit de Easy Fry. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.  
**Opgelet:** Als u de binnenpan omdraait, kan er olie, die zich op de bodem van de binnenpan bevindt, op de ingrediënten druppelen en kan het rooster uit het apparaat vallen. De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm. Afhankelijk van het soort ingrediënt dat in de Easy Fry wordt bereid, kan er stoom uit de Easy Fry komen.
11. Na het bereiden van ingrediënten, kan de Easy Fry onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.  
**Opmerking:** Het apparaat gaat na een inactiviteit van 15 minuten automatisch in stand-by. Druk op de start knop om het apparaat opnieuw in te schakelen.

## DE HETELUCHT-MODUS GEBRUIKEN

1. Plaats het voedsel in de kom.
2. Schuif de kom in het apparaat.
3. Druk op en vervolgens op via het aanraakscherm.
4. Pas de temperatuur aan met de knoppen en op het digitale scherm. De thermostaat varieert van 80-200 °C.
5. Stel vervolgens de gewenste bereidingstijd in door op de knop te drukken en de tijd te wijzigen met de knoppen en . U kunt een tijd instellen tussen 0 en 60 minuten.
6. Druk op de startknop om de bereiding te starten met de geselecteerde temperatuur en tijdsinstellingen. De bereiding begint. De geselecteerde temperatuur en de resterende bereidingstijd worden afwisselend weergegeven op het scherm.
7. Overtollige olie van de etenswaren wordt aan de onderkant van de kom opgevangen.
8. Voor bepaald voedsel is het nodig om ze op de helft van de bereidingstijd te schudden (zie de 'Bakgids'). Als u het voedsel wilt schudden, trekt u de kom via de handgreep uit het apparaat en schudt u de kom. Schuif de kom vervolgens terug in het apparaat en druk daarna op de startknop om opnieuw te beginnen met de bereiding.
9. Als de timer afgaat, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. Trek de kom uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
10. Controleer of het voedsel gaar is.  
Als het voedsel nog niet gaar is, schuift u de kom opnieuw in het apparaat en stelt u de timer nog enkele minuten in.
11. Als het voedsel gaar is, haalt u de kom uit het apparaat. Voor het verwijderen van het voedsel gebruikt u een tang om het uit de kom te halen.  
**Let op: De kom mag nooit ondersteboven worden gedraaid met het rooster.**  
De kom, het rooster en het voedsel zijn na het frituren zeer heet. Er kan stoom uit de kom komen, afhankelijk van het soort voedsel dat in het apparaat wordt bereid.
12. Wanneer een portie voedsel klaar is, kan het apparaat onmiddellijk opnieuw worden gebruikt.

## DE GRILLPLAAT GEBRUIKEN

1. Plaats het grillrooster in de kom van het apparaat.
2. Druk op en vervolgens op via het scherm om de grillmodus te selecteren.
3. Start de grillmodus door te drukken op . Hierdoor wordt de voorverwarmingsfase gestart (timing: 15 minuten).
4. Als de timer afgaat, is de voorverwarmingsfase verstreken.
5. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.  
**Let op: de kom en het rooster zijn erg heet. Gebruik een tang om de etenswaren op de grillplaat te leggen**
6. Plaats de etenswaren op de grillplaat en plaats de kom terug in het apparaat.
7. De standaard kooktijd is 4 minuten. Pas de gewenste bereidingstijd door op de knoppen en te drukken (zie gedeelte 'Bakgids').
8. Druk op de startknop om te starten met bakken. De temperatuur en de resterende bereidingstijd worden op het scherm weergegeven.
9. Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om voor mooie grillstrepen.  
Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen. Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
10. Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.  
**Let op: De kom, het rooster en het voedsel zijn na het frituren zeer heet.**

## DE STOOMMODUS GEBRUIKEN

1. Vul het waterreservoir tot het maximumniveau met alleen water voordat u de stoommodus gebruikt. **We raden aan gezuiverd water te gebruiken.**
  2. Zorg dat de dop van het waterreservoir stevig op zijn plaats zit.
  3. Plaats het waterreservoir terug.
  4. Doe de etenswaren in de kom en plaats de kom terug in het apparaat.
  5. Druk op en vervolgens op via het aanraakscherm.
  6. De standaard bereidingstijd is 25 minuten. Wijzig de gewenste bereidingstijd door op de knoppen en te drukken (zie gedeelte 'Bakgids').
  7. Start de stoommodus door te drukken op . Hierdoor wordt de bereiding gestart. De gekozen temperatuur en de resterende bereidingstijd worden afwisselend op het scherm weergegeven.
  8. Als de timer afgaat, is de bereiding voltooid. Open het apparaat, haal de kom eruit en plaats deze op een warmtebestendig oppervlak.
  9. Controleer of het voedsel gaar is. Als het voedsel nog niet gaar is, plaatst u de kom terug in het apparaat en stelt u de timer in op nog enkele minuten.
- Opmerking:** Als u gestoomde groenten wilt bereiden, kunt u direct het programma selecteren . De temperatuur en bereidingstijd worden automatisch ingesteld.
- Opmerking:** Wanneer knippert, betekent dit dat het reservoir geen water bevat. Vul het waterreservoir opnieuw met water. We raden aan gezuiverd water te gebruiken.











## INSTELLINGEN


















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

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

			min	°C		Schud
		1200 g	35 - 40 min	180°C		<input checked="" type="checkbox"/>
	1000 g	35 - 40 min	180°C		<input checked="" type="checkbox"/>	
	800 g	15 - 18 min	200°C		<input checked="" type="checkbox"/>	
	1400 - 1600 g	60 min	200°C		<input type="checkbox"/>	
	800 g	15 - 18 min	200°C		<input type="checkbox"/>	
	400 g	13 - 15 min	200°C		<input type="checkbox"/>	
	600 g	15 - 17 min	180°C		<input type="checkbox"/>	
	8 pcs	15 - 18 min	180°C		<input type="checkbox"/>	

			min	°C	
		1000 g	20 - 25 min	100°C	
	800 g	20 - 25 min	100°C		<input type="checkbox"/>
	1000 g	20 - 25 min	100°C		<input type="checkbox"/>

<b>AIR FRY + STEAM</b> 					
		800 g	3 min steam 8 min air fry	100°C 160°C	
		1 kg	30 min air fry 15 min steam	200°C 100°C	

FASE 1 Voortverwarmen		FASE 2 Gebruiken				
<b>GRILL</b> 						
			250 g	6 - 8 min	200°C	
			300 g	10 min	200°C	
			400 g	10 - 12 min	200°C	
	15 min 200°C		200 g	3 - 5 min	170°C	

\* Schud halverwege het bakproces.

\*\* Gewicht van ongeschilde aardappelen

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

\*\*\*Plaats een cakevorm/ovenschaal in de kom (ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium, terracotta). Als u een rijzend mengsel gebruikt (zoals een cake, quiche of muffins), vul de ovenschaal niet meer dan de helft.

## TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets langere baktijd nodig, en een kleinere hoeveelheid ingrediënten heeft slechts een iets kortere baktijd nodig.
- Het schudden van kleinere ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- Voeg een beetje olie aan verse aardappelen toe voor een knapperig resultaat. Na het toevoegen van een lepel olie, frituur de aardappelen binnen enkele minuten.
- Bak geen zeer vette ingrediënten in de Easy Fry.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in de Easy Fry worden gebakken.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 700 gram.
- Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.

- Plaats een ovenschaal in de Easy Fry als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt de Easy Fry tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in.

## ZELFGEMAAKTE FRIET BEREIDEN

Voor het beste resultaat raden wij u aan om voorgebakken friet te gebruiken. Als u zelfgemaakte friet wilt bereiden, volg onderstaande stappen.

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


## REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

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

1. Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Opmerking: verwijder de binnenpan voor een snellere afkoeling.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Maak de binnenpan en de mand schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons. U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.  
**Opmerking: de binnenpan en het rooster zijn vaatwasmachinebestendig.**  
**Tip: als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Doe het rooster in de binnenpan en laat dit circa 10 minuten weken.**
4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
5. Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.
6. Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.

## REINIGING NA HET STOMEN



1. Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
2. Druk op  om het legen van het watercircuit te starten, zodat restwater wordt verwijderd uit het watercircuit.


3. Wanneer het programma is voltooid, neemt u de kom uit het apparaat en giet u het restwater uit de kom.
4. Reinig de kom, de waterbak en het waterreservoir in warm water met afwasmiddel. Spoel ze af en laat ze drogen.

**Opmerking:** Het apparaat werkt alleen goed als het regelmatig koud wordt ontkalkt. Gebruik hiervoor altijd de speciale functie. Warm water met azijn zal kalkaanslag niet volledig verwijderen.

## ONTKALKEN

Ontkalk het apparaat regelmatig voor een optimale werking. Dit doet u als volgt:

1. Giet 200 ml water in het waterreservoir. We raden aan gezuiverd water te gebruiken.
2. Voeg 200 ml witte azijn toe.
3. Zorg dat de dop van het waterreservoir stevig op zijn plaats zit. Plaats het waterreservoir opnieuw in de basis.
4. Start het programma .
5. Wanneer het programma is voltooid, opent u het apparaat en giet u de vloeistof uit de kom.
6. Spoel de binnenkant van het waterreservoir met warm water en vul het vervolgens met water. We raden aan gezuiverd water te gebruiken.
7. Plaats het waterreservoir terug in het apparaat.
8. Druk op  om het legen van het watercircuit te starten, zodat het watercircuit wordt gereinigd.
9. Wanneer het programma is voltooid, opent u het apparaat en giet u het water uit de kom.
10. Reinig de kom, de waterbak en het waterreservoir in warm water met afwasmiddel. Spoel ze af en laat ze drogen.

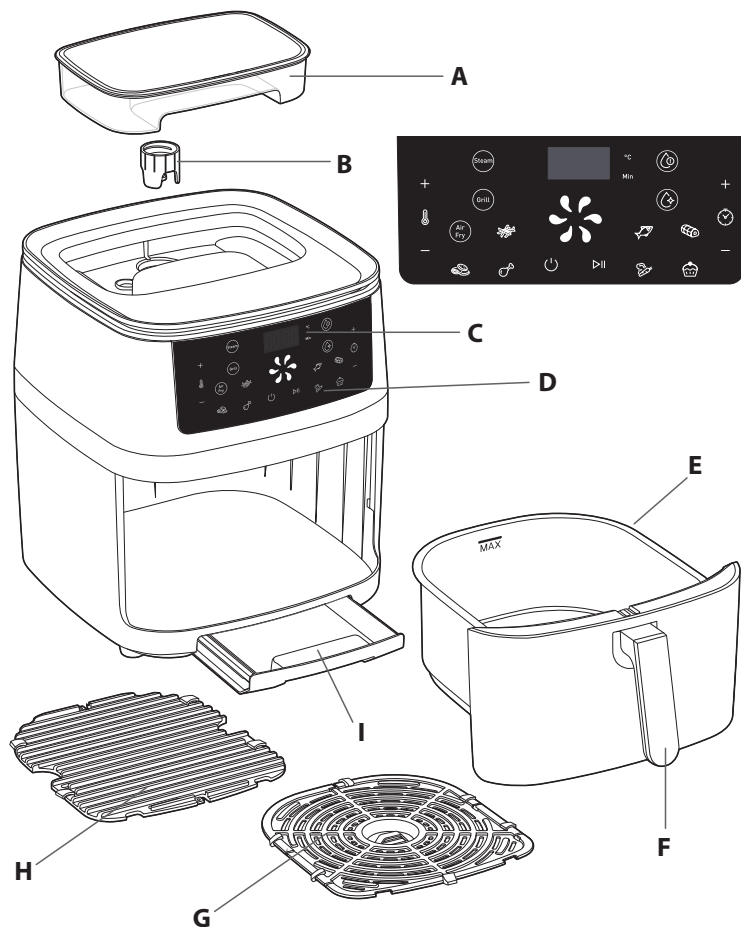
**Opmerking:** Om de 10 uur dat de stoommodus wordt gebruikt, knippert . Dit geeft aan dat u een ontkalkingsprogramma moet starten.

Hier scannen voor de video



## OPSLAG

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





## DESCRIPCIÓN

- A. Tanque de agua
- B. Tapa de tanque de agua
- C. Pantalla de temperatura/tiempo
- D. Panel táctil digital
- E. Sartén
- F. Asa de la sartén
- G. Rejilla extraíble
- H. Placa para asar
- I. Bandeja colectoras

## MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN

- 1. Papas a la francesa
- 2. Pollo
- 3. Nuggets
- 4. Pescado
- 5. Asar
- 6. Vegetales
- 7. Postres

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire todo el material de embalaje.
2. Retire todas las calcomanías o etiquetas del aparato.
3. No retire las almohadillas de silicona de la rejilla.
4. Limpie minuciosamente la sartén, el tanque de agua y las rejillas extraíbles con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.  
**Nota : No se puede limpiar estas partes en el lavavajillas.**
5. Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente. No llene la sartén con aceite o grasa para freír.

## PREPARACIÓN PARA EL USO

1. Coloque el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.  
**No llene la sartén con aceite ni otro líquido.**  
**No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.**

## USO DE LOS MODOS DE COCCIÓN AUTOMÁTICOS

1. Enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente.
2. Coloque los ingredientes en la sartén.  
**Nota: Nunca llene la sartén más allá de la indicación MÁX. ni exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.**
3. Deslice el recipiente hacia el interior del artefacto.  
**Precaución: No toque la sartén durante el uso y cierto tiempo después de usarla ya que se calienta mucho. Solo sostenga la sartén por la asa.**
4. Presione en la pantalla el modo de cocción deseado (estos modos se describen en detalle en la sección «Guía de cocción»).
5. Confirme el modo de cocción presionando el botón de inicio . Esto pondrá en funcionamiento el proceso de cocción. La cocción comienza. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.
6. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la sartén
7. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del artefacto y presione el botón de inicio de nuevo para reanudar la cocción.

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

### Precaución: Nunca gire la sartén con la rejilla.

No voltee la sartén porque cualquier exceso de aceite que se haya juntado en la parte inferior de la sartén se derramará sobre los ingredientes.  
Después de freír con aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes. Según el tipo de ingredientes que haya en el dispositivo podría salir vapor de la sartén.

11. Cuando haya una tanda de ingredientes listos, el dispositivo está listo al instante para preparar otra tanda.








**NOTA : Los programas siguientes de cocción funcionan con vapor. Llene el depósito de agua al nivel máximo con agua antes de iniciar uno de este programa automático de cocción. Se recomienda utilizar agua purificada.**

## USO DEL MODO AIR FRY








1. Retire la sartén del aparato y coloque los ingredientes.
2. Deslice la sartén hacia dentro del aparato.
3. Presione después presione el modo en la pantalla digital.
4. Ajuste la temperatura con los botones y en la pantalla digital. El termostato varía de 80-200°C.
5. Después, configure el tiempo de cocción deseado presionando el botón y ajustando el tiempo con los botones y . El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
6. Presione el botón de inicio para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas. La cocción comenzará. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.
7. El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la sartén
8. Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la sartén del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del artefacto y presione el botón de inicio de nuevo para reanudar la cocción.
9. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado.  
Retire la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
10. Verifique que los ingredientes estén preparados.  
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
11. Vacíe la sartén dentro de un tazón o una bandeja.  
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la sartén.  
**Precaución: Nunca gire la sartén con la rejilla.**  
No voltee la sartén porque cualquier exceso de aceite que se haya juntado en la parte inferior de la sartén se derramará sobre los ingredientes.  
Después de freír con aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes. Según el tipo de ingredientes que haya en el dispositivo podría salir vapor de la sartén.
11. Cuando haya una tanda de ingredientes listos, el dispositivo está listo al instante para preparar otra tanda.



## USO DEL MODO GRILL

1. Coloque la placa de grill en la sartén y deslice la sartén hasta el interior del aparato.
2. Presione el botón , luego presione el botón  para seleccionar el modo Grill.
3. Inicie el precalentamiento presionando el botón de inicio . El icono  parpadeará durante el tiempo de calentamiento. Esta fase dura 15 minutos.
4. Suena la campanilla del temporizador cuando finaliza esta fase de precalentamiento.
5. Retire la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.  
**Precaución : No toque la sartén durante el uso y cierto tiempo después ya que se calienta mucho. Solo sostenga la sartén por la asa.**
6. Coloque los ingredientes en la sartén y deslicela dentro del aparato.
7. El tiempo de cocción Grill predeterminado es de 4 minutos. Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura presionando los botones  y  (vea la sección « Ajustes»).
8. Presione el botón de inicio  para comenzar a cocinar. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.
9. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de cocción establecido habrá finalizado. retire la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
10. Verifique que los ingredientes estén preparados.  
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
11. Cuando los ingredientes están listos, vacíe la sartén dentro de un tazón o una bandeja. Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la sartén.  
**Precaución : Después de freír con aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes.**

## USO DEL MODO STEAM (VAPOR)












1. Antes de utilizar el program de vapor, lléne el tanque de agua con agua. **Se recomienda el uso de agua purificada.**
2. Asegúrese de que el tapón de llenado de combustible esté colocado y cerrado correctamente.
3. Reemplace el tanque en su ubicación.
4. Coloque los ingredientes en la sartén y deslicela dentro del aparato.
5. Presione el botón  y luego presione el botón  para seleccionar el modo Steam.
6. El tiempo de cocción Grill predeterminado es de 25 minutos. Ajuste el tiempo de cocción y la temperatura presionando los botones  y  (vea la sección « Ajustes»).
7. Presione el botón de inicio  para comenzar a cocinar. La temperatura seleccionada y el tiempo restante de cocción se alternarán en la pantalla.
8. Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de cocción establecido habrá finalizado. Retire la sartén del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
9. Verifique que los ingredientes estén preparados.  
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la sartén nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
10. Cuando los ingredientes están listos, vacíe la sartén dentro de un tazón o una bandeja  
Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la sartén.  
**Nota : Para cocinar verduras al vapor, puede presionar directamente el programa . La temperatura y el tiempo de cocción ya están configurados.**  
**Nota : Cuando el pictograma  parpadea, esto indica que falta agua en el tanque. Llène el tanque con agua. Recomendamos agua purificada.**

## 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.**

		 min		 °C		Agitar
	1200 g	35 - 40 min	180°C			
	1000 g	35 - 40 min	180°C			
	800 g	15 - 18 min	200°C			
	1400 - 1600 g	60 min	200°C			
	800 g	15 - 18 min	200°C			
	400 g	13 - 15 min	200°C			
	600 g	15 - 17 min	180°C			
	8 pcs	15 - 18 min	180°C			

		 min		 °C	
	1000 g	20 - 25 min	100°C		
	800 g	20 - 25 min	100°C		
	1000 g	20 - 25 min	100°C		

<b>AIR FRY + STEAM</b> 					
		800 g	3 min steam 8 min air fry	100°C 160°C	
		1 kg	30 min air fry 15 min steam	200°C 100°C	

### ETAPA 1 Precalentamiento

### ETAPA 2 Cocción

<b>GRILL</b> 					
		250 g	6 - 8 min	200°C	Grill
		300 g	10 min	200°C	Grill
		400 g	10 - 12 min	200°C	Grill
		200 g	3 - 5 min	170°C	Grill

### SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes.
- Una cantidad grande de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación un poco más corto.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma desperejada.
- Agregue un poco de aceite a las papas fritas para obtener un resultado crujiente. Fría sus ingredientes en el dispositivo pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes extremadamente grasosos como salchichas en el dispositivo.
- 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.

- También puede usar el dispositivo para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C por hasta 10 minutos.  
Nota: Cuando use ingredientes que se eleven (como un pastel, quiche o panqués) la fuente para horno no debería estar llena más de la mitad.

### PREPARACIÓN DE PAPAS FRITAS CASERAS

Para obtener el mejor resultado, le aconsejamos que use papas fritas congeladas precocidas. Si desea hacer papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

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

### LIMPIEZA

Limpie el aparato después de cada uso.


La sartén y las rejillas extraíbles 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 sartén 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 sartén, el tanque de agua y las rejillas extraíbles 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: No se puede limpiar estas partes en 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.

### LIMPIEZA DESPUÉS DEL USO DE VAPOR



1. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Presione el botón para iniciar la purga del circuito de agua con el fin de eliminar cualquier posible residuo de agua en el circuito.

- Una vez finalizado el programa, retire la sartén y vacíela de los restos de agua.
- Limpie la sartén, el cajón recolector de agua y el tanque de agua con agua caliente, detergente para platos y una esponja no abrasiva. Enjuague y seque.

**Nota :** Para que el aparato funcione correctamente, es necesario realizar una descalcificación periódica. Para ello, utilice siempre la función dedicada . El funcionamiento caliente con vinagre no será eficaz para eliminar por completo la acumulación de sarro.

## DESCALCIFICADOR

Para un uso óptimo del aparato, descalcifique el aparato con regularidad. Por eso :

- Vierta 200 ml de agua en el tanque. Se recomienda agua purificada.
- Vierta 200 ml de vinagre blanco.
- Asegúrese de que el tapón de llenado de combustible esté colocado y cerrado correctamente. Coloque correctamente el tanque de agua en su ubicación.
- Inicie el programa de descalcificación presionando el botón .
- Cuando termine el programa, retire la sartén y vacíe el líquido de los restos de agua.
- Enjuague el depósito de agua con agua caliente y llénelo con agua. Se recomienda el uso de agua purificada.
- Reemplace el tanque de agua en la parte superior del dispositivo.
- Vuelva a iniciar el programa  para enjuagar el circuito de agua.
- Una vez finalizado el programa, retire el depósito y vacíe de los restos de agua.
- Limpie la sartén, el cajón recolector de agua y el tanque de agua con agua caliente, detergente para platos y una esponja no abrasiva. Enjuague y seque

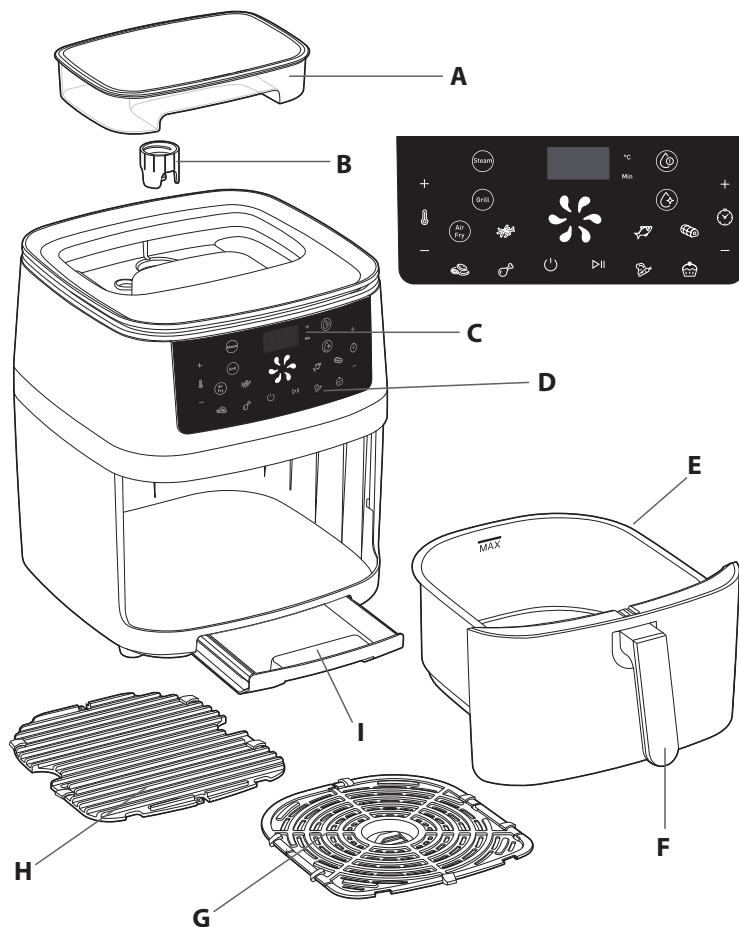
**Nota :** Cada 10 horas de uso del programa , el botón  parpadea, lo que indica que es necesario ejecutar un programa de descalcificación.

Escanea el código QR para ver el video



## ALMACENAMIENTO

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



pt

## DESCRIÇÃO

- A. Reservatório de água
- B. Tapa do reservatório de água
- C. Ecrã de hora/temperatura
- D. Paineil tátil digital
- E. Cesto
- F. Pega do cesto
- G. Grelha
- H. Grelha em alumínio fundido
- I. Gaveta de recolha de água

## MODOS DE COZEDURA AUTOMÁTICOS

- 1. Batatas fritas
- 2. Frango
- 3. Nuggets
- 4. Peixe
- 5. Assar
- 6. Legumes
- 7. Bolo

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO




1. Retire todos os materiais de acondicionamento.
2. Retire quaisquer autocolantes ou etiquetas do aparelho.
3. Não retire as proteções de silicone da grelha.
4. Limpe cuidadosamente o cesto, o reservatório de água e as grelhas amovíveis com água quente e um pouco de detergente para a loiça com uma esponja não abrasiva.  
**Aviso: o cesto, as grelhas e o reservatório de água não são compatíveis com a máquina de lavar loiça.**
5. Limpe o interior e exterior do aparelho com um pano húmido. O aparelho funciona através da produção de ar quente ou vapor. Não encha o cesto (E) com óleo ou gordura de fritar.

## PREPARAÇÃO PARA UTILIZAÇÃO

1. Coloque o aparelho numa superfície de trabalho plana, estável e resistente ao calor, afastada de quaisquer salpicos de água.
2. **Não encha o cesto com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque nada em cima do aparelho. Isto interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura a ar quente.**

## UTILIZAR OS MODOS DE COZEDURA AUTOMÁTICOS

1. Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica.
2. Coloque os alimentos no cesto.  
**Nota: nunca encha o cesto acima da marca de nível MAX, nem exceda a quantidade máxima indicada na tabela (consulte a secção «Guia de cozedura»), uma vez que tal pode afetar a qualidade do resultado final.**
3. Volte a colocar o cesto no aparelho.  
**Cuidado: não toque no cesto enquanto estiver a ser utilizado, nem por algum tempo depois da utilização, uma vez que este irá ficar muito quente. Segure no cesto apenas pela pega.**
4. No paineal tátil, prima a tecla do modo de cozedura pretendido (estes modos são descritos em detalhe na secção “Guia de cozedura”).

5. Confirme o modo de cozedura premindo o botão de iniciar (▶). Isto irá iniciar o processo de cozedura. A cozedura inicia. A temperatura selecionada e o tempo de cozedura restante serão apresentados alternadamente no ecrã.
6. O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo do cesto.
7. Alguns alimentos precisam de ser mexidos a meio do tempo de cozedura (consulte o “Guia de cozedura”). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, volte a colocar o cesto no aparelho e prima novamente o botão de iniciar para reiniciar a cozedura.
8. Quando ouvir o som do temporizador, o tempo de cozedura definido terá terminado. Puxe o cesto para fora do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
9. Verifique se os alimentos estão prontos.  
Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar o cesto no aparelho e definir o temporizador para alguns minutos adicionais.
10. Quando os alimentos estiverem cozinhados, retire o cesto. Utilize pinças para retirar os alimentos do cesto.  
**Cuidado: o cesto nunca deve ser virado ao contrário com a grelha colocada.** Depois de fritar a ar quente, o cesto, a grelha e os alimentos estarão muito quentes. Assim, tenha cuidado, uma vez que consoante o tipo de alimentos cozinhados no aparelho, pode sair vapor do cesto.
11. Quando uma dose de alimentos estiver pronta, o aparelho poderá preparar imediatamente outra dose de alimentos.  
**NOTA: os seguintes programas    de cozedura cozinham com vapor. Encha o reservatório de água até ao nível máximo antes de iniciar um destes programas de cozedura. Recomendamos a utilização de água purificada.**

## UTILIZAR O MODO DE FRITAR A AR QUENTE

1. Coloque os alimentos no cesto.
2. Coloque o cesto no aparelho.
3. Prima (U) e, em seguida, prima (M) no paineal tátil.
4. Ajuste a temperatura (U) com os botões (+) e (-) no ecrã digital. O termóstato varia entre 80 e 200 °C.
5. Em seguida, defina o tempo de cozedura pretendido, premindo o botão (M) e ajustando o tempo com os botões (+) e (-). O temporizador pode ser definido para entre 0 e 60 minutos.
6. Prima o botão (▶) de iniciar para começar a cozedura com a temperatura selecionada e as definições de tempo. A cozedura inicia. A temperatura selecionada e o tempo de cozedura restante serão apresentados alternadamente no ecrã.
7. O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo do cesto.
8. Alguns alimentos precisam de ser mexidos a meio do tempo de cozedura (consulte o “Guia de cozedura”). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, volte a colocar o cesto no aparelho e prima novamente o botão de iniciar para reiniciar a cozedura.
9. Quando ouvir o som do temporizador, o tempo de cozedura definido terá terminado. Puxe o cesto para fora do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
10. Verifique se os alimentos estão prontos.  
Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta voltar a colocar o cesto no aparelho e definir o temporizador para alguns minutos adicionais.
11. Quando os alimentos estiverem cozinhados, retire o cesto. Utilize pinças para retirar os alimentos do cesto.  
**Cuidado: o cesto nunca deve ser virado ao contrário com a grelha colocada.** Depois de fritar a ar quente, o cesto, a grelha e os alimentos estarão muito quentes. Assim,

tenha cuidado, uma vez que consoante o tipo de alimentos cozinhados no aparelho, pode sair vapor do cesto.

- Quando uma dose de alimentos estiver pronta, o aparelho poderá preparar imediatamente outra dose de alimentos.

## UTILIZAR A PLACA DE GRELHAR

- Coloque a grelha no cesto do aparelho.
- Prima e, em seguida, prima no ecrã para selecionar o modo de grelhar.
- Inicie o modo de grelhar premindo . Isto irá iniciar a fase de pré-aquecimento (tempo: 15 minutos).
- Quando ouvir o som do temporizador, a fase de pré-aquecimento terá terminado.
- Retire o cesto do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.  
**Cuidado: o cesto e a grelha estão muito quentes. Utilize pinças para colocar os alimentos na placa de grelhar**
- Coloque os alimentos na placa de grelhar e volte a colocar o cesto no aparelho.
- O tempo de cozedura predefinido é de 4 minutos. Ajuste o tempo de cozedura pretendido premindo os botões e (consulte a secção “Guia de cozedura”).
- Prima o botão de iniciar para iniciar a cozedura. A temperatura e o tempo de cozedura restante serão apresentados alternadamente no ecrã.  
**Nota: os pedaços de carne devem ser virados a meio do tempo de cozedura. O excesso de óleo dos alimentos é recolhido no fundo do cesto.**
- Quando ouvir o som do temporizador, a cozedura terá terminado. Retire o cesto do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
- Quando os alimentos estiverem cozinhados, retire o cesto. Utilize pinças para retirar os alimentos do cesto.  
**Cuidado: depois de fritar a ar quente, o cesto, a grelha e os alimentos estarão muito quentes.**

## UTILIZAÇÃO DO MODO DE COZEDURA A VAPOR

- Antes de utilizar o modo de cozedura a vapor, encha o reservatório de água até ao nível máximo.  
**Recomendamos a utilização de água purificada.**
- Certifique-se de que a tampa do reservatório de água está colocada corretamente e bloqueada.
- Coloque o reservatório de água novamente no devido lugar.
- Coloque os alimentos no cesto e volte a colocá-lo no aparelho.
- Prima e, em seguida, prima no painel tátil.
- O tempo de cozedura predefinido é de 25 minutos. Ajuste o tempo de cozedura pretendido premindo os botões e (consulte a secção “Guia de cozedura”).
- Inicie o modo de cozedura a vapor premindo . Isto iniciará a cozedura. A temperatura selecionada e o tempo de cozedura restante serão apresentados alternadamente no ecrã.
- Quando ouvir o som do temporizador, a cozedura terá terminado. Abra o aparelho, retire o cesto do mesmo e coloque-o numa superfície resistente ao calor.
- Verifique se os alimentos estão prontos. Se os alimentos ainda não estiverem prontos, volte a colocar o cesto no aparelho e defina o temporizador para alguns minutos adicionais.  
**Nota: para cozinhar legumes ao vapor, pode selecionar diretamente o programa de cozedura . A temperatura e o tempo de cozedura serão configurados automaticamente.**  
**Nota: quando estiver intermitente, indica que o reservatório não tem água. Volte a encher o reservatório de água. Recomendamos a utilização de água purificada.**

## GUIA DE COZEDURA

A tabela abaixo irá ajudar a selecionar as definições básicas para os alimentos que pretende preparar. **Nota: os tempos de cozedura abaixo são meramente indicativos e podem variar de acordo com a variedade e a dose de batatas utilizadas. Para outros alimentos, o tamanho, o formato e a marca podem afetar os resultados. Assim, pode ser necessário ajustar ligeiramente o tempo de arrefecimento.**

		min		°C		Agitar
	1200 g	35 - 40 min	180°C			<input checked="" type="checkbox"/>
	1000 g	35 - 40 min	180°C			<input checked="" type="checkbox"/>
	800 g	15 - 18 min	200°C			<input checked="" type="checkbox"/>
<b>AIR FRY</b> 		1400 - 1600 g	60 min	200°C		<input type="checkbox"/>
	800 g	15 - 18 min	200°C			<input type="checkbox"/>
	400 g	13 - 15 min	200°C			<input type="checkbox"/>
	600 g	15 - 17 min	180°C			<input type="checkbox"/>
	8 pcs	15 - 18 min	180°C			<input type="checkbox"/>

		min		°C	
	1000 g	20 - 25 min	100°C		<input type="checkbox"/>
	800 g	20 - 25 min	100°C		<input type="checkbox"/>
	1000 g	20 - 25 min	100°C		<input type="checkbox"/>

<b>AIR FRY + STEAM</b> 					
		800 g	3 min steam 8 min air fry	100°C 160°C	
		1 kg	30 min air fry 15 min steam	200°C 100°C	

<b>FASE 1</b> Pré-aquecimento		<b>FASE 2</b> Cozedura				
<b>GRILL</b> 						
			250 g	6 - 8 min	200°C	
			300 g	10 min	200°C	
			400 g	10 - 12 min	200°C	
			200 g	3 - 5 min	170°C	

## SUGESTÕES

- Os alimentos com um tamanho reduzido exigem, geralmente, um tempo de cozedura ligeiramente mais curto do que os alimentos de maiores dimensões.
- Uma quantidade maior de alimentos requer um tempo de cozedura ligeiramente mais longo, enquanto uma quantidade mais reduzida de alimentos requer um tempo de cozedura ligeiramente mais curto.
- Mexer os alimentos com um tamanho reduzido a meio do tempo de cozedura melhora o resultado final e pode ajudar a evitar uma cozedura irregular.
- Adicione um pouco de óleo às batatas frescas para um resultado estaladiço. Depois de adicionar uma colher de óleo, frite as batatas durante alguns minutos.
- Não cozinhe alimentos extremamente gordurosos no aparelho.
- Os snacks que podem ser cozinhados num forno também podem ser cozinhados no aparelho.
- A quantidade ideal recomendada para cozinhar batatas fritas é de 800 gramas.
- Utilize massas folhadas e quebradas prontas para fazer snacks com recheio de forma rápida e fácil.
- Coloque um prato de forno no cesto do aparelho se quiser confeccionar um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio. Pode utilizar um prato de forno de silicone, aço inoxidável, alumínio ou terracota.
- Também pode utilizar o aparelho para reaquecer alimentos. Para reaquecer alimentos, defina a temperatura para 160 °C durante até 10 minutos.

## CONFECCIONAR BATATAS FRITAS CASEIRAS

Para obter os melhores resultados, aconselhamos a utilização de batatas fritas congeladas. Se quiser confeccionar batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo.

- Escolha uma variedade de batata recomendada para fazer batatas fritas. Descasque as batatas e corte-as em pedaços com uma espessura idêntica.
- Coloque as batatas fritas numa taça com água fria durante, pelo menos, 30 minutos. Em seguida, escorra-as e seque-as com um pano de cozinha limpo e altamente absorvente. Depois, dê pancadinhas ligeiras com papel de cozinha. As batatas fritas devem estar completamente secas antes de serem cozinhadas.
- Coloque uma colher de sopa de óleo (vegetal, girassol ou azeite) numa taça seca, coloque as batatas por cima e misture até que estejam untadas com óleo.
- Retire as batatas fritas da taça com as mãos ou com um utensílio de cozinha para que qualquer excesso de óleo fique na taça. Coloque as batatas no cesto.  
**Nota: não incline o recipiente de batatas fritas untadas com óleo diretamente no cesto de uma só vez, caso contrário, o excesso de óleo acabará no fundo do cesto.**
- Frite as batatas fritas de acordo com as instruções na seção Guia de cozedura.

## LIMPEZA

Limpe o aparelho após cada utilização.

O cesto e as grelhas têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha de metal ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-las, uma vez que podem danificar o revestimento antiaderente.

- Retire a ficha de alimentação da tomada elétrica e deixe o aparelho arrefecer.  
**Nota: retire o cesto para deixar o aparelho arrefecer mais rapidamente.**
- Limpe o corpo do aparelho com um pano húmido.
- Limpe o cesto, as grelhas e o reservatório de água com água quente e um pouco de detergente para a loiça com uma esponja não abrasiva. Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.  
**Aviso: o cesto, as grelhas e o reservatório de água não são compatíveis com a máquina de lavar loiça.**  
**Dica: se houver sujidade agarrada ao fundo do cesto e das grelhas, encha com água quente e um pouco de detergente líquido para a loiça. Deixe o cesto e as grelhas de molho durante cerca de 10 minutos. Em seguida, enxague, limpe e seque.**
- Limpe o interior do aparelho com água quente e um pano húmido.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza seca para remover quaisquer resíduos de alimentos.
- Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.

## LIMPEZA APÓS A UTILIZAÇÃO A VAPOR

- Desligue o aparelho após a utilização.
- Prima para iniciar a purga do circuito de água, de forma a remover a água residual do circuito de água.
- Quando o programa estiver concluído, retire o cesto do aparelho e esvazie a água residual do cesto.
- Lave o cesto, a gaveta de recolha de água e o reservatório de água em água morna e detergente líquido para a loiça, enxague e seque.

**Nota:** para que o aparelho funcione corretamente, é necessário efetuar uma descalcificação a frio regularmente. Para tal, utilize sempre a função dedicada (☺). Uma descalcificação a quente com vinagre não será eficaz para remover completamente a acumulação de calcário.

## DESCALCIFICAÇÃO

Para o funcionamento ideal do aparelho, descalcifique-o regularmente. Para tal:

1. Coloque 200 ml de água no reservatório de água. Recomendamos a utilização de água purificada.
2. Adicione 200 ml de vinagre branco.
3. Certifique-se de que a tampa do reservatório de água está colocada corretamente e bloqueada. Volte a colocar o reservatório de água no devido lugar.
4. Inicie o programa (☺).
5. Quando o programa terminar, abra o aparelho e esvazie o líquido do cesto.
6. Enxague o interior do reservatório de água com água com água morna e, em seguida, encha-o com água. Recomendamos a utilização de água purificada.
7. Volte a colocar o reservatório de água no aparelho.
8. Prima (☺) para iniciar a purga do circuito de água, de forma a enxaguar-lo.
9. Quando o programa terminar, abra o aparelho e esvazie o cesto.
10. Lave o cesto, a gaveta de recolha de água e o reservatório de água em água morna e detergente líquido para a loiça, enxague e seque.

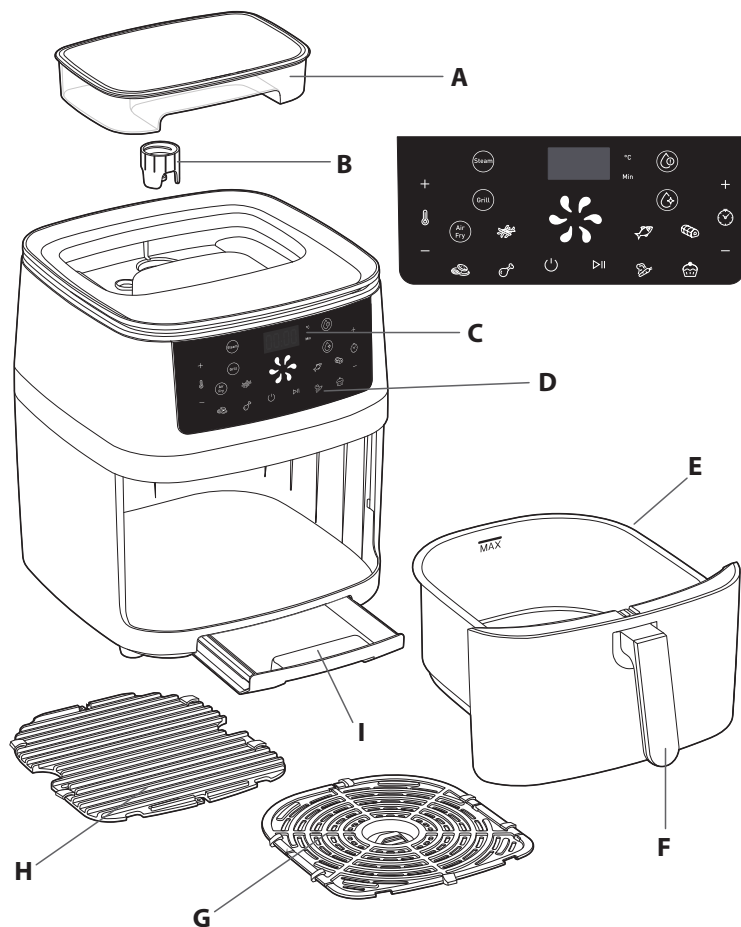
**Nota:** a cada 10 horas de utilização no modo de cozedura a vapor, (☺) ficará intermitente. Irá indicar que deve ser iniciado um programa de descalcificação.

Faça a leitura aqui para ver o vídeo



## ARRUMAÇÃO

1. Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
2. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.





## DESCRIZIONE

- A. Serbatoio dell'acqua
- B. Tappo del serbatoio dell'acqua
- C. Display tempo/temperatura
- D. Pannello touchscreen digitale
- E. Recipiente
- F. Maniglia del recipiente
- G. Griglia regolare
- H. Griglia pressofusa
- I. Vaschetta dell'acqua

## MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA

- 1. Patatine fritte
- 2. Pollo
- 3. Crocchette di pollo
- 4. Pesce
- 5. Arrosto
- 6. Verdure
- 7. Torta

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Non rimuovere i cuscinetti in silicone della griglia.
4. Pulire accuratamente il recipiente, il serbatoio dell'acqua e le griglie rimovibili con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

**Attenzione:** il recipiente, le griglie e il serbatoio dell'acqua non possono essere lavati in lavastoviglie.

5. Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido. L'apparecchio funziona producendo aria calda o vapore. Non riempire il recipiente (E) con olio o grasso per frittura.

## PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

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

## UTILIZZO DELLE MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICHE

1. Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica.
2. Posizionare gli alimenti nel recipiente.  
**Nota:** non riempire mai il recipiente oltre il contrassegno di livello MAX né superare la quantità massima indicata nella tabella (vedere la sezione "Guida alla cottura"), poiché ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.
3. Far scorrere il recipiente nell'apparecchio.  
**Attenzione:** 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.
4. Premere il tasto della modalità di cottura desiderata sullo schermo del pannello touch (le modalità sono descritte in dettaglio nella sezione "Guida alla cottura").

5. Confermare la modalità di cottura premendo il pulsante di avvio . Il processo di cottura viene avviato. La cottura ha inizio. Sul display si alterneranno la temperatura selezionata e il tempo di cottura rimanente.
6. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.
7. Per alcuni alimenti è necessario scuotere il recipiente a metà del tempo di cottura (vedere la sezione "Guida alla cottura"). Per eseguire questa operazione, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Reinscrivere quindi il recipiente nell'apparecchio e premere nuovamente il pulsante di avvio per riprendere la cottura.
8. Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
9. Controllare che l'alimento sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinscrivere il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
10. Quando l'alimento è cotto, estrarre il contenitore. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

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

Dopo la frittura ad aria calda, il recipiente, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. A seconda del tipo di cibo cotto nell'apparecchio, fare attenzione all'eventuale fuoriuscita di vapore dal recipiente

11. Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.  
**NOTA:** i seguenti programmi sono relativi alla cottura a vapore . Riempire il serbatoio dell'acqua fino al livello massimo prima di avviare uno di questi programmi di cottura. Si consiglia di utilizzare acqua purificata.

## UTILIZZO DELLA MODALITÀ AIR FRY








1. Posizionare l'alimento nel recipiente.
2. Far scorrere il recipiente nell'apparecchio.
3. Premere e sul pannello touch screen.
4. Regolare la temperatura con i pulsanti e sullo schermo digitale. Il termostato varia da 80 a 200 °C.
5. Impostare quindi il tempo di cottura desiderato premendo il pulsante e regolando l'orario con i pulsanti e . È possibile impostare il timer tra 0 e 60 minuti.
6. Premere il pulsante di avvio per iniziare la cottura con le impostazioni selezionate di temperatura e tempo. La cottura ha inizio. La temperatura selezionata e il tempo di cottura rimanente si alternano sul display.
7. L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del recipiente.
8. Per alcuni alimenti è necessario scuotere il recipiente a metà del tempo di cottura (vedere la sezione "Guida alla cottura"). Per eseguire questa operazione, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Reinscrivere quindi il recipiente nell'apparecchio e premere nuovamente il pulsante di avvio per riprendere la cottura.
9. 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.
10. Controllare che l'alimento sia pronto.  
Se non è ancora pronto, è sufficiente reinscrivere il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
11. Quando l'alimento è cotto, estrarre il contenitore. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.  
**Attenzione:** il recipiente non deve mai essere capovolto con la griglia.  
Dopo la frittura ad aria calda, il recipiente, la griglia e gli alimenti sono molto caldi. A



seconda del tipo di cibo cotto nell'apparecchio, fare attenzione all'eventuale fuoriuscita di vapore dal recipiente

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

## UTILIZZO DELLA PIASTRA GRILL






1. Posizionare la griglia nel recipiente dell'apparecchio.
2. Premere , quindi premere  sullo schermo per selezionare la modalità Grill.
3. Avviare la modalità Grill premendo . In questo modo si avvia la fase di preriscaldamento  (durata: 15 minuti).
4. Quando si sente il suono del timer, la fase di preriscaldamento è terminata.
5. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.  
**Attenzione : il recipiente e la griglia sono molto caldi. Utilizzare un paio di pinze per posizionare gli alimenti sulla piastra grill**
6. Posizionare gli alimenti sulla piastra grill e reinserire il recipiente nell'apparecchio.
7. Il tempo di cottura predefinito è 4 minuti. Regolare il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti  e  (vedere la sezione "Guida di cottura").
8. Premere il pulsante  di avvio per iniziare la cottura. Sul display si alterneranno la temperatura e il tempo di cottura rimanente.


**Nota: la carne deve essere girata a metà cottura.**


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

9. Quando si sente il suono del timer, la cottura è terminata. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
10. Quando l'alimento è cotto, estrarre il contenitore. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.  
**Attenzione: dopo la frittura ad aria calda, il recipiente, la griglia e gli alimenti sono molto caldi.**

## UTILIZZO DELLA MODALITÀ VAPORE

1. Prima di utilizzare la modalità Vapore, riempire il serbatoio dell'acqua al livello massimo solo con acqua. **Si consiglia di utilizzare acqua purificata.**
2. Assicurarsi che il tappo del serbatoio dell'acqua sia in posizione e bloccato.
3. Rimettere il serbatoio dell'acqua in posizione.
4. Posizionare gli alimenti nel recipiente e inserire il recipiente nell'apparecchio.
5. Premere , quindi premere  sul pannello del touch screen.
6. Il tempo di cottura predefinito è 25 minuti. Regolare il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti  e  (vedere la sezione "Guida alla cottura").
7. Avviare la modalità Vapore premendo . La cottura viene avviata. Sul display si alterneranno la temperatura selezionata e il tempo di cottura rimanente.
8. Quando si sente il suono del timer, la cottura è terminata. Aprire l'apparecchio, estrarre il recipiente e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
9. Controllare che l'alimento sia pronto. Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.

**Nota: per cuocere le verdure al vapore, selezionare direttamente il programma di cottura . La temperatura e il tempo di cottura vengono impostati automaticamente.**













**Nota: quando  lampeggia, significa che manca acqua nel serbatoio. Riempire d'acqua il serbatoio. Si consiglia di utilizzare acqua purificata.**











## GUIDA ALLA COTTURA
















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

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

			 min	 °C		Agitare
		1200 g	35 - 40 min	180°C		
	1000 g	35 - 40 min	180°C			
	800 g	15 - 18 min	200°C			
	1400 - 1600 g	60 min	200°C			
	800 g	15 - 18 min	200°C			
	400 g	13 - 15 min	200°C			
	600 g	15 - 17 min	180°C			
	8 pcs	15 - 18 min	180°C			

			 min	 °C	
		1000 g	20 - 25 min	100°C	
		800 g	20 - 25 min	100°C	
	1000 g	20 - 25 min	100°C		

<b>AIR FRY + STEAM</b> 					
		800 g	3 min steam 8 min air fry	100°C 160°C	
		1 kg	30 min air fry 15 min steam	200°C 100°C	

<b>FASE 1</b> Preriscaldamento		<b>FASE 2</b> Cottura				
<b>GRILL</b> 						
			250 g	6 - 8 min	200°C	
			300 g	10 min	200°C	
			400 g	10 - 12 min	200°C	
	15 min 200°C		200 g	3 - 5 min	170°C	

## SUGGERIMENTI

- Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori.
- Una quantità maggiore di alimenti richiede solo un tempo di cottura leggermente più lungo, una quantità minore richiede un tempo di cottura leggermente più breve.
- Agitando gli alimenti di piccole dimensioni a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per renderle croccanti. Dopo aver aggiunto un cucchiaio di olio, friggere le patate per pochi minuti.
- Non cuocere alimenti molto grassi nell'apparecchio.
- Gli snack che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nell'apparecchio.
- La quantità ottimale consigliata per la cottura delle patatine 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 nel recipiente dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere alimenti delicati o farciti. Si può usare una teglia da forno in silicone, acciaio inox, alluminio, terracotta.
- L'apparecchio può anche essere utilizzato per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura su 160 °C per un massimo di 10 minuti.

## PATATINE FATTE IN CASA

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare patatine surgelate. Se si desidera preparare patatine fatte in casa, seguire i passaggi riportati di seguito.

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



## PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il recipiente e le griglie 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 accuratamente il recipiente, le griglie e il serbatoio d'acqua con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.  
**Attenzione: il recipiente, le griglie e il serbatoio dell'acqua non possono essere lavati 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.


## PULIZIA DOPO L'USO DEL VAPORE

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente dopo l'uso.
2. Premere  per avviare lo spurgo del circuito dell'acqua al fine di rimuovere l'acqua residua.
3. Al termine del programma, estrarre il recipiente dall'apparecchio e svuotare l'acqua residua.
4. Lavare il recipiente, la vaschetta dell'acqua e il serbatoio dell'acqua in acqua calda e del detersivo per piatti, risciacquarli e asciugarli.  
**Nota: affinché l'apparecchio funzioni correttamente, è necessario eseguire regolarmente una decalcificazione a freddo . Per eseguire questa operazione, utilizzare sempre la funzione dedicata. Il funzionamento caldo con aceto non sarà efficace nel rimuovere completamente l'accumulo di calcare.**

## DECALCIFICAZIONE

Per un funzionamento ottimale dell'apparecchio, è necessario decalcificarlo regolarmente. Per eseguire questa operazione:

1. Versare 200 ml di acqua nel serbatoio. Si consiglia l'uso di acqua purificata.
2. Aggiungere 200 ml di aceto bianco.
3. Assicurarsi che il tappo del serbatoio dell'acqua sia in posizione e bloccato. Rimettere il serbatoio dell'acqua in posizione.
4. Avviare il programma .
5. Al termine del programma, aprire l'apparecchio e svuotare il recipiente.
6. Sciacquare l'interno del serbatoio con acqua calda e riempirlo con acqua. Si consiglia l'uso di acqua purificata.
7. Reinscrivere il serbatoio dell'acqua nell'apparecchio.
8. Premere  per avviare lo spurgo del circuito dell'acqua per risciacquarlo.
9. Al termine del programma, aprire l'apparecchio e svuotare il recipiente.
10. Lavare il recipiente, la vaschetta dell'acqua e il serbatoio dell'acqua in acqua calda e usando del detersivo per piatti, sciacquarli e asciugarli.

**Nota:** ogni 10 ore di utilizzo della modalità vapore,  lampeggia. Indica di avviare un programma di decalcificazione.

Scansionare qui per il video



## CONSERVAZIONE

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

1520014665