

MÜHLER

EN: AIR FRYER ALL IN 1 | Instruction Manual

FR: FRITEUSE À AIR TOUT EN 1 | Guide d'utilisation

ES: FREIDORA TODO EN 1 | Manual de uso

BG: ФРИТЮРНИК С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ ALL IN 1 | Инструкции за употреба

RO: FRIGIDER CU AER TOATE ÎN 1 | Instrucțiuni de utilizare

GR: ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ ΟΛΑ ΣΕ 1 | Εγχειρίδιο λειτουργιών



Model: MFX-515

1500 W, 220-240V~, 50/60Hz

EN: Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference / **FR:** Veuillez lire le guide d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence future. / **ES:** Por favor, léanse las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdenlas para futuras consultas. / **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

HOUSEHOLD USE ONLY

Please read all instruction carefully before using the appliance.

Introduction

Thank you for your purchase. Please read this entire manual carefully BEFORE using the air fryer.

- Simple to use controls for cooking quick, healthy meals.
- Generous 5L frying capacity.
- Rapid air circulation system to cook food quickly and save energy.
- Healthy alternative to frying food without the need for oil.
- Air fried food retains its nutritional value, but still tastes like delicious fried food.

SPECIFICATIONS

Model	MFX-515
Capacity	5L
Rated Voltage	220-240V~50/60Hz
Power	1500W
Temperature	80-200°C
Time Range	1-60 MINUTES

IMPORTANT SAFEGUARDS

- 1.** This appliance is not intended for use by persons (including children younger than 8) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have supervision.
- 2.** Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local main voltage before you connect the appliance.
- 3.** Do not use the appliance if the plug, the main cord, or the appliance itself is damaged. Always make sure that the plug is inserted properly into a wall outlet.
- 4.** Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be done by children under the age of 8, and only with supervision.

- 5.** Do not let the cord hang over the edge of table or counter or touch hot surfaces.
- 6.** To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other any liquid. Do not plug the appliance in or operate the control panel with wet hands.
- 7.** To avoid a hazard never connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system. To disconnect, turn off the appliance, then remove plug from the wall outlet.
- 8.** Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain. The accessible surfaces may become hot during use. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 9.** Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 4 inches of free space on the back and sides and 4 inches of free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- 10.** Do not use the appliance for any other purpose other than those described in this manual. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 11.** Do not leave the appliance unattended. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 12.** Do not use outdoors.
- 13.** Do not touch the hot surfaces; use handle. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- 14.** After using the appliance, the metal cover inside will be very hot, avoid contact with the hot metal after cooking. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking o

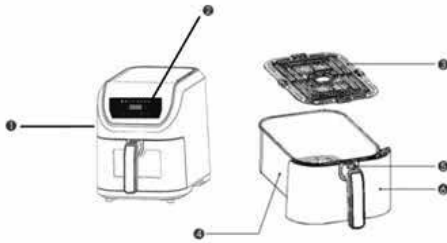
parts, and before cleaning the appliance.

- 15.** Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop, before you remove the pan from the appliance.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

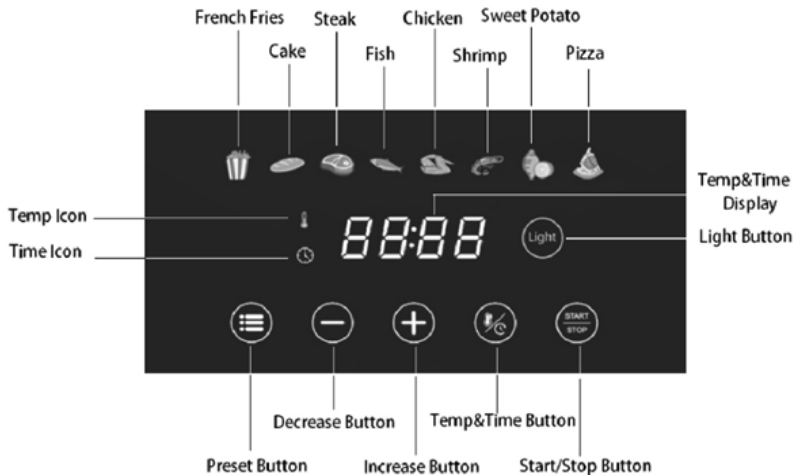
KNOW YOUR AIR FRYER

NOTE: Do not try to open the top of the air fryer. This is not a lid.



1. Air Fryer Main Body
2. Control Screen
3. Crisper Plate
4. Basket
5. Basket Release Button
6. Basket Handle

CONTROL SCREEN



FUNCTION OF BUTTONS:



Preset Button: Press the Preset Button to choose the preset you want.



Decrease Button: Press the Decrease Button to decrease the temperature or time.



Increase Button: Press the Increase Button to increase the temperature or time.



Temp & Time Button: Press the Temp & Time Button to switch between showing temperature or time.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging from the air fryer, including any stickers or labels.
2. Place the air fryer on a stable, level, heat resistant surface. Keep away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).

NOTE: Leave 5 inches / 13 cm of space behind and above the air fryer. Leave enough room in front of the air fryer to remove the basket.

3. Wash both the basket and crisper plate thoroughly, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.
5. Insert the crisper plate back into the basket, and place the basket inside the air fryer.
6. We recommend doing a test run (200°C 30 minutes) before the first cooking. It will help you become familiar with your air fryer, ensure that it's working correctly, and clean it of possible plastic smell.

NOTE: The Start/Stop button is flashing on green = not working. The Start/Stop button is light on green = working

- When the test run is done, the air fryer will beep 5 times. The display screen will show “-END” then turn off. The Start/Stop button will light on red and the menu button will light on white.
- Press either the Start/Stop button or the menu button, all the lights will light up and the air fryer will go into standby mode.

USING YOUR AIR FRYER

Preheating

We recommend preheating before placing food inside the air fryer, unless your air fryer is already hot.

1. Plug the appliance in. The air fryer will beep 1 time. The display screen will light up momentarily and then turn off.
2. Press the Start/Stop Button to activate the air fryer, all the lights will turn on and the air fryer will go into standby mode.
3. The screen will show 200°C / 4 minute alternately.
4. Press the Start/Stop Button to begin preheating.
5. When preheating is done, the air fryer will beep 5 times. The display screen will show “-END” then turn off. The Start/Stop button will light on red and the menu button will light on white.
6. Press either the Start/Stop button or the menu button, all the lights will light up and the air fryer will go into standby mode

AIR FRYING

Preset Function

Using a preset function is the easiest way to air fry. The preset functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

1. Press the Preset Button to select the desired preset. The air fryer will automatically change to the preset default settings.
2. You can change a preset time (1-60 minutes) and temperature (80°C-200°C).
3. Press and hold the + or - button to rapidly increase or decrease the time or temperature.
4. To go back to a preset default setting, press the Preset Button again

NOTE: Results will vary depending on food items. Check out your Recipe Book for a guide to using preset functions for perfect results.

Preset	Default Time min	Default Temp °C	Need to Shake?
French Fries	20	200	Shake
Cake	10	160	
Steak	10	200	
Fish	15	160	
Chicken	25	200	
Shrimp	8	180	Shake
Sweet Potato	35	200	Shake
Pizza	12	180	

Air Frying

1. Preheat the air fryer.
2. Place the Crisper Plate in the Basket, place food items in the Basket.
3. Select a preset function

NOTE: Preset functions are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

You can also set a custom time and temperature without choosing a preset function.

4. You can also change the temperature and time. You can do this anytime during cooking.
 - a. Press the + or - buttons to change the temperature (80 -200) or time (1-60 minutes).
 - b. To rapidly increase or decrease time or temperature, press, and hold the + or - buttons.
5. Press the Start/Stop Button to begin air frying.
6. The air fryer will beep 5 times when finished. The display screen will show "-END" then turn off. The Start/Stop button will light on red and the menu button will light on white.
7. Press either the Start/Stop button or the menu button, all the lights will light up and the air fryer will go into standby mode.
8. Press the Release Button to take the Basket out of the air fryer
9. Press the Light Button to turn on or turn off the light inside, we can see the food by the see through basket.

CAUTION: Be careful of the hot steam!

10. Allow the Basket to cool before cleaning

USEFUL TIPS

Overfilling

If the basket is overfilled, food will cook unevenly.

USING OIL

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier, especially french fries. Use no more than 2 US tbsp / 30mL of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items

FOOD TIPS

- You can air fry any frozen foods or items that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the basket.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the basket. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.
- Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying

MORE FUNCTIONS

Pausing

1. Press the Start/Stop Button to pause cooking. The air fryer will stop heating, and the Start/Stop Button will turn green until you press the Start/Stop Button again to resume cooking.
2. After 30 minutes of inactivity, the air fryer will turn off.
3. This function allows you to pause the cooking program without removing the Basket from the air fryer.

AUTOMATIC SHUTOFF

If the air fryer has no active cooking programs, the air fryer will clear all settings and turn off after 3 minutes of inactivity. The Start/Stop button will light on red. Press the Start/Stop button, the air fryer will go into standby mode.

OVERHEAT PROTECTION

- If the air fryer overheats, it will automatically shut down as a safety feature.
- Let the air fryer cool down completely before using it again.

CLEANING & MAINTENANCE

- Always clean the air fryer basket and crisper plate after each use.
 - Lining the basket with foil (not the crisper plate) may make cleanup easier.
1. Turn off and unplug the air fryer. Allow it to cool completely before cleaning. Pull out the basket for faster cooling.
 2. Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth, if necessary.
 3. The basket and crisper plate are dishwasher safe. You can also wash the basket and crisper plate with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.
- NOTE: The basket and crisper plate have a nonstick coating. Avoid using metal utensils and abrasive cleaning materials.
4. Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. If needed, clean the heating coil to remove food debris.

NOTE: Do not immerse in water.

5. Dry before using

NOTE: Make sure the heating coil is completely dry before turning on the air fryer.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
fryer. The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of food items into the basket. If the basket is overstated, then foods will be Under cooked.
	Push the basket securely into the air fryer.
Foods are cooked unevenly.	Foods that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken or flipped during cooking.
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on foods can increase crispiness.
Basket will not slide into the air fryer securely	Make sure the basket is not overfilled with food.
White smoke or steam is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke or steam when you use it for the first time or during cooking. This is normal.
	Make sure the basket and the inside of the air fryer are cleaned properly and not greasy
	Cooking greasy foods will cause oil to collect beneath the crisper plate. This oil will produce white smoke, and the basket may be hotter than usual. This is normal, and should not affect cooking. Handle the basket w ith care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Dark smoke means that food is burning or there is a circuit problem. Wait for smoke to clear before pulling the basket out. If the cause was not burnt food, contact Customer Support.
The air fryer has a plastic smell.	Any air fryer may have a plastic smell from the manufacturing process. This is normal. Follow the instructions for a Test Run to get rid of the plastic smell. If a plastic smell is still present, please contact Customer Support.
The air fryer stops working, and display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Unplug the air fryer and then plug it back in. If this does not solve the problem, please contact Customer Support.
The air fryer stops working, and display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Unplug the air fryer and then plug it back in. If this does not solve the problem, please contact Customer Support.
The air fryer stops working, and display shows Error Code "E3".	The air fryer's overheat protection has activated. Turn o and unplug the air fryer and allow it to cool completely. If the display continues to show "E3", contact Customer Support.

NOTE: If your problem is not listed, please contact Customer Support.

FRENCH FRIES

Quantity: 4 servings
700 grams potatoes, peeled and cut into thicker sticks
2 - 3 tablespoons olive oil or other fat of choice
salt to taste

Pour the fries into a large bowl, add the olive oil. Mix well to coat all sides.

Pour the potatoes into the basket of the air fryer and cook at 200°C for 20 to 25 minutes, stirring every 5 to 6 minutes. Remove the basket and simply shake vigorously.

When the potatoes are ready, transfer to a clean bowl, salt while still warm, and toss before serving.

These fries turn out phenomenal - with a crispy crust on the outside and soft, juicy and tender on the inside.

CRISPY FRIES

Quantity: 4 servings
600 g potatoes, peeled and cut into thin sticks
1 - 2 tablespoons olive oil or other fat of choice
salt to taste

Wash the sliced potatoes under running water to drop excess starch. Dry carefully with kitchen paper or a towel. Pour into a large bowl, add the olive oil and mix well to coat all sides.

Pour the potatoes into the basket of the air fryer and cook at 180°C for 20 to 25 minutes, stirring every 7 to 8 minutes.

When the potatoes are ready, transfer to a clean bowl, salt and stir before serving.

FRIES "WEDGIES"

Quantity: 4 servings
700 grams of potatoes
2 tablespoons olive oil
1 teaspoon red pepper
1 teaspoon dried parsley
1 teaspoon garlic powder
1 teaspoon dried oregano
½ teaspoon dried savory
1 teaspoon salt
⅓ teaspoon black pepper

In the classic recipe, the Wedgies are not peeled, but baked directly with the crust. My recommendation, however, is to use unpeeled fries only if you are sure of their origin, i.e. if you are sure that they have not been sprayed with pesticides or fertilised with various fertilisers. If your fries are store-bought, you are not sure of the growing processes and they are not organic - I recommend peeling them.

Slice the potatoes into equal-thickness larger pieces in the shape of crescents. You should get about 6 - 8 slices from a medium sized potato.

Put water in a saucepan. Salt and bring to a boil. Add potatoes to boiling water for 5 to 8 minutes. The time depends on the size you cut the potatoes. But they should remain semi-raw, not cooked completely.

In the meantime, mix all the spices and stir.

Turn the air fryer to heat at 200 degrees. 3 to 5 minutes is enough.

Remove the potatoes from the water, drain them and dry them well with kitchen paper or a towel.

Put the potatoes in a large bowl and add the spices. Stir.

Turn the air fryer to 200° C and bake for 25 - 30 minutes, removing the basket every 5 - 6 minutes and stirring them vigorously. Cook until done - but at least 25 minutes.
Serve the fries with your favorite sauce.

BEEF WITH SESAME AND GINGER

Quantity: 4 servings
2 tablespoons sesame oil
2 tablespoons soy sauce or Tamari sauce
½ tablespoon grated fresh ginger
½ teaspoon garlic powder
½ teaspoon onion powder
700 grams veal fillet, cut into small pieces
1 carrot, thinly sliced
2 green peppers, chopped
1 teaspoon sesame seeds, roasted
1 tablespoon chopped green onion (for garnish)
2 cups cooked rice

Preheat the air fryer to 200°C.

Prepare the marinade by combining the sesame oil, soy sauce, ginger, garlic and onion powder in a small bowl.

In a shallow baking dish, pour the meat and marinade. Cover and leave to marinate in the fridge for at least 15 - 20 minutes. It will be even tastier if it sits for a few hours.

Spread the meat on the bottom of the air fryer basket and bake for 5 - 10 minutes at 200°C. Depending on the degree of sear you like your beef. Add the carrot and peppers and roast for a further 5-10 minutes or until the vegetables are slightly tender. Garnish with sesame seeds and green onions. Serve with the rice.

PORK BITES WITH ONIONS

Quantity: 4 servings
1 kg pork leg meat
2 tablespoons olive oil
1 teaspoon salt
½ teaspoon black pepper
2 large onions, coarsely chopped

Cut the meat into bite-sized pieces and pour it into a bowl. Add the olive oil, salt and pepper, mix and cover with foil. Refrigerate for 1 hour.

Pour the meat into the air fryer basket and shake it to distribute evenly. Bake for 15 minutes at 180°C, stirring occasionally. Then pour the chopped onions over the meat, stir and bake for a further 10 - 15 minutes at 180°C, stirring frequently.

Serve the pork bites with a fresh salad or side dish of your choice.

CRISPY CHICKEN FILLETS WITH TARTAR SAUCE

Quantity: 2 servings
About the sauce "Tartar"
½ cup homemade mayonnaise
1 boiled egg, finely chopped
2 small pickled cucumbers, finely chopped
1 teaspoon red onion, finely chopped

1 teaspoon fresh parsley, finely chopped

FOR THE CHICKEN FILLETS

1 large egg

¼ cup breadcrumbs or flour - almond or coconut

¼ cup grated parmesan plus more for garnish

¼ teaspoon garlic powder

8 chicken buns (about 50 grams each)

salt and pepper to taste

1 small butternut squash, cut into large cubes

olive oil spray

1 sliced lemon

Preheat the air fryer to 185°C.

Prepare the tartar sauce by mixing the mayonnaise, egg, pickles, red onion and parsley in a small bowl. Cover and refrigerate until serving time.

In another small bowl, beat the egg. In a third bowl, mix the breadcrumbs (or one of the flours) with the Parmesan and garlic powder and stir.

Season the chicken fillets with salt and pepper on both sides. Dip them in the egg, then roll them in the dry mixture.

Arrange the breaded fillets in the air fryer basket, and arrange the pumpkin pieces around them. Drizzle everything lightly with olive oil. Bake for 10 - 12 minutes at 185°C, turning the chicken fillets once, until browned and crispy.

Remove the chicken and squash from the air fryer and sprinkle with more Parmesan. Serve with tartar sauce and lemon slices.

CHICKEN BREAST STUFFED WITH SPINACH

Quantity: 2 servings

2 chicken breasts (about 170 g each) with skin

1 teaspoon red pepper

1 teaspoon Provençal herb mix (see recipe in box)

salt and pepper to taste

½ cup cream cheese

¾ cup fresh spinach, chopped

1 tablespoon grated mozzarella

3 - 4 sprigs of fresh thyme

½ teaspoon garlic powder

Preheat the air fryer to 185°C.

Place the chicken breasts on a cutting board and sprinkle them on both sides with paprika, Provençal herbs, salt and pepper. Use a sharp knife to cut a pocket in the side of each piece. Set aside.

In a bowl, combine the cream cheese, spinach, mozzarella, fresh thyme leaves and garlic powder. Fill the chicken breasts equally with the mixture.

Place the stuffed chicken breasts in the air fryer basket and bake for 25 minutes or until the chicken is completely done and crispy.

SESAME CHICKEN THIGHS

Quantity: 4 servings

2 tablespoons olive oil

2 tablespoons sesame oil

1 tablespoon freshly squeezed lemon juice

- 2 garlic cloves, crushed
- 1 teaspoon fresh ginger, finely chopped
- 2 teaspoons smoked paprika
- ½ teaspoon onion powder
- ¼ teaspoon cayenne pepper
- salt and pepper to taste
- 8 chicken thighs with skin
- 1 tablespoon fresh parsley, finely chopped
- 1 sliced lemon for garnish
- green onions, chopped, for garnish

Pour the olive oil, sesame oil, lemon juice, garlic, ginger, smoked paprika, onion powder, chilli powder, salt and pepper into a large bowl and mix well to combine.

Pat the chicken thighs dry with kitchen paper. Pour them into the bowl with the marinade and mix well to coat the thighs on all sides. Cover and marinate in the refrigerator for 15 minutes to 1 hour.

Place the thighs in the basket of the air fryer and bake for 10 minutes at 180°C. Turn the legs over and bake for a further 10 minutes or until the skin is crispy.

Sprinkle the prepared thighs with chopped parsley and green onions. Garnish with lemon slices.

COCONUT PRAWNS

- Quantity: 2 servings
- 2 large eggs
- salt to taste
- 2 tablespoons coconut flour
- 2 tablespoons coconut chips
- 450 grams of shrimps, cleaned of shells and veins
- hot sauce (optional)

Beat the eggs with the salt in a small bowl. Pour the coconut flour into another bowl. In a third bowl, pour the coconut flakes. Dip each shrimp in the coconut flour, then in the egg and finally in the coconut flakes.

Arrange the prawns in a row in the basket of the air fryer (bake in batches if necessary) and bake at 200°C for 6 to 8 minutes, until golden brown in colour. Turn once during baking.

Serve with hot sauce.

BOX

If you don't feel like rolling and baking the prawns one by one, you can thread them on skewers and roll them directly. Be careful to leave enough space between the prawns so that they don't touch and can be well coated in the breading mixture. If you are going to do them this way, be sure to soak the skewers in water beforehand.

GRILLED SALMON

- Quantity: 2 servings
- 1 lemon
- 2 salmon fillets (120 - 170 g each) with skin
- 1 tablespoon olive oil
- 1 teaspoon fresh fennel or Provençal herb mix
- salt and pepper to taste

Cut the lemon in half. Save one half for squeezing and cut the other into thin slices.

Place the salmon fillets on a cutting board, skin side down. Drizzle them with olive oil and squeeze the juice of half a lemon over them. Sprinkle with the fennel or a mix of the Provençal herbs, salt and pepper.

Place the two fillets skin side down in the air fryer basket. Arrange the lemon slices on top. Bake for 8 - 10 minutes at 190°C until the salmon is cooked through.

Serve with lemon slices and a fresh salad of your choice.

ROAST SARDINE, HORSE MACKEREL OR OTHER SMALL FISH

Quantity: 2 servings

500 grams of small fish - sardine, horse mackerel or other species

20 millilitres olive oil

20 millilitres freshly squeezed lemon juice

½ teaspoon sea salt

1 teaspoon dried oregano

Clean and wash the fish. Place it in a bowl.

Separately, combine the olive oil, lemon juice, sea salt and oregano and blend or pulse with a blender. Add the marinade to the fish and stir. Place the fish in the fridge, covered with cling film, and leave to marinate for at least an hour, or up to 4-5 hours.

Pour the fish into the air fryer basket and spread out. Bake for 20 minutes at 200°C, stirring every 5 minutes.

SEA BASS WITH CHILLI, LIME AND STRAWBERRY SALSA

Quantity: 2 servings

About the strawberry salsa

½ cup strawberries, cleaned of stems and cut into cubes

1 small jalapeño pepper, cleaned of seeds and finely chopped

¼ small red onion, chopped

2 tablespoons fresh parsley, finely chopped

1 teaspoon freshly squeezed lime juice

1 teaspoon lime zest

3 stalks of celery, finely chopped

1 teacup cucumber - finely chopped

salt and pepper to taste

TO THE SEA BASS

2 sea bass fillets (about 120 grams each)

1 tablespoon olive oil

1 fresh chilli pepper, chopped, plus more for garnish

1 clove garlic, crushed

1 tablespoon fresh parsley, chopped, plus more for garnish

1 tablespoon sesame oil

the juice and zest of 1 lime

salt and pepper to taste

Prepare the strawberry salsa by mixing all the ingredients for it in a bowl and stirring. Cover the bowl and refrigerate for about 30 minutes to allow the flavors to blend.

Preheat the air fryer to 200°C.

Pat the sea bass fillets dry with kitchen paper and brush with olive oil. In a small bowl, combine the chilli, garlic, parsley, sesame

oil, lime juice and zest. Brush the fillets with the mixture so that they are coated on all sides.

Bake the fillets in the air fryer for 10 minutes at 200°C. Season with salt and pepper. Garnish with chilli and fresh parsley. Serve with the strawberry salsa.

CARE:

This strawberry salsa can also be made with other fruits for more variety. Try red oranges, papaya, pear, peach, apricot, orange, grapefruit and mango. Or a mix of fruits.

QUICK CHEESECAKE

Quantity: 4 servings

- 230 grams cream cheese
- 2 tablespoons coconut or other sugar of choice
- 2 large eggs
- 140 millilitres of liquid cream
- 1 tablespoon flour of choice
- ½ teaspoon vanilla extract
- 1 tablespoon coconut for serving (optional)

Pour the cream cheese and sugar into a blender or food processor and pulse. Add the eggs, cream, flour and vanilla and blend until smooth.

Line four 10-cm fireproof bowls with baking paper and spray them with oil. Spoon the mixture into the bowls and place them in the air fryer basket. Bake at 180°C for 30 minutes.

Let the cheesecake cool and chill it in the refrigerator for 5 to 7 hours. Sprinkle with the coconut before serving.

BLACKBERRY CAKE

- Quantity: 4 servings
- 2 tablespoons almond or other nut flour
- 2 tablespoons coconut flour
- 1 tablespoon psyllium husk
- ½ teaspoon baking powder
- 2 tablespoons coconut or other sugar of choice
- 1 tablespoon coconut oil, melted
- 4 large eggs, room temperature
- 1 cup coconut cream
- 1 tablespoon apple cider vinegar
- olive oil spray
- 4 tablespoons cream cheese
- 85 grams blackberries

Turn the air fryer to heat for 5 minutes at 200 degrees.

In the meantime, pour in the almond flour, coconut flour, husk, baking powder and sugar. Stir the dry ingredients to mix well.

In a separate bowl, whisk together 3 of the eggs, the coconut cream, vinegar and coconut oil. You should get a nice creamy consistency. If necessary, use a mixer. Add the liquid ingredients to the dry ingredients. Stir to mix well.

Line the air fryer basket with parchment paper and drizzle with olive oil.

Pour the mixture into the basket and bake for 25 minutes at 180°C.

Beat the remaining egg in a bowl, add the cream cheese and mix well. Spread the mixture over the cake, arrange the

blackberries on top and bake at 200°C for another 10 minutes.

COOKIES WITH CHOCOLATE CHIPS

Quantity: 6 servings

1½ cup almond or other flour of choice

½ teaspoon salt

½ teaspoon bicarbonate of soda

1/3 cup butter, softened

½ cup coconut or other sugar of choice

1 teaspoon vanilla extract

1 large egg

¼ cup chocolate chips

Pour the flour, salt and baking soda into a bowl and mix. In another bowl, pour the butter, sugar, vanilla and egg. Beat by hand until well blended. Gradually add the flour mixture to the liquid ingredients, stirring and kneading until a smooth dough forms. Add the chocolate chunks and knead gently.

Line the air fryer basket with baking paper. Shape the dough into 5 cm balls. Don't worry about them being shaped into balls, they will form into cookies by the time they bake. Arrange the balls on a baking sheet and chill for 10 - 15 minutes. If you don't have time you can skip this procedure, but the cookies will become crispier this way.

During this time, preheat the air fryer to 190 degrees for about 5 minutes. Prepare a baking sheet the size of the basket.

Before baking, line the paper. Arrange half of the cooled balls in a row in the air fryer basket, leaving a little extra space between them. Bake them in 2 parts. Bake each batch for 10 minutes at 185°C until the cookies are lightly golden. Transfer them to a wire rack to cool.

Recipes are from "Book with 69 delicious recipes for air fryer" by Borislava Lyutskanova, ISBN - 978-619-7342-70-3

All rights reserved

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Introduction

Nous vous remercions de votre achat. Veuillez lire attentivement l'intégralité de ce manuel AVANT d'utiliser la friteuse.

- Des commandes simples à utiliser pour cuisiner des repas rapides et sains.
- Généreuse capacité de friture de 5 litres.
- Système de circulation d'air rapide pour cuire les aliments rapidement et économiser de l'énergie.
- Alternative saine à la friture sans huile.
- Les aliments frits à l'air conservent leur valeur nutritionnelle, tout en ayant le goût d'une délicieuse friture.

SPÉCIFICATIONS

Modèle	MFX-515
Capacité	5L
Tension nominale	220-240V~50/60Hz
Puissance	1500W
Température	80-200°C
Plage de temps	1-60 MINUTES

DES GARANTIES IMPORTANTES

- 1.** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées.
- 2.** Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale.
- 3.** N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise murale.
- 4.** Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des

enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans, et uniquement sous surveillance.

- 5.** Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
- 6.** Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de commande avec des mains mouillées.
- 7.** Pour éviter tout risque, ne jamais connecter cet appareil à une minuterie externe ou à un système de commande à distance séparé. Pour débrancher l'appareil, éteignez-le, puis retirez la fiche de la prise murale.
- 8.** Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- 9.** Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 4 pouces d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 4 pouces d'espace libre au-dessus de l'appareil. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- 10.** N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- 11.** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance. Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.
- 12.** Ne pas utiliser à l'extérieur.
- 13.** Ne pas toucher les surfaces chaudes ; utiliser la poignée. Pendant la

friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à distance de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la poêle de l'appareil.

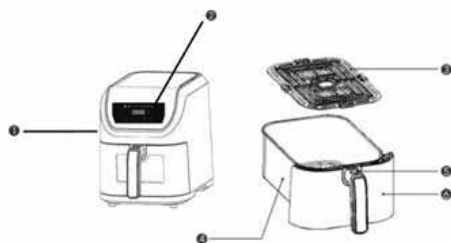
14. Après l'utilisation de l'appareil, le couvercle métallique à l'intérieur sera très chaud, évitez tout contact avec le métal chaud après la cuisson. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.

15. Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

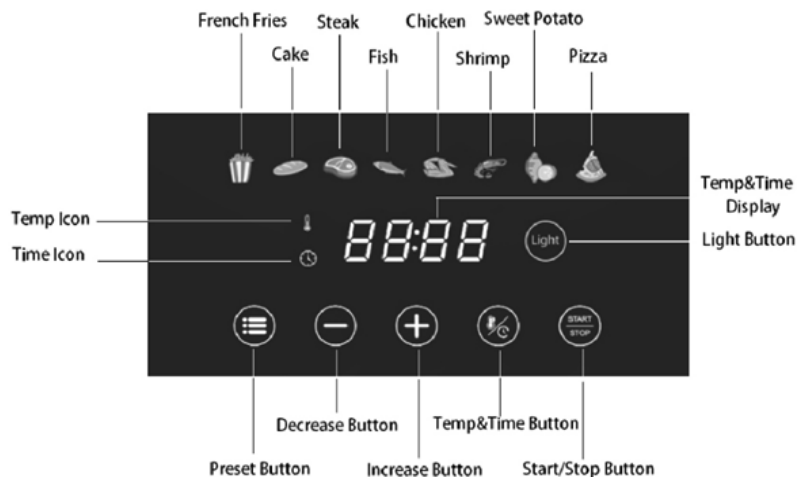
CONNAÎTRE SA FRITEUSE

REMARQUE : N'essayez pas d'ouvrir la partie supérieure de la friteuse. Il ne s'agit pas d'un couvercle.



1. Corps principal de la friteuse à air
2. Écran de contrôle
3. Plaque croustillante
4. Panier
5. Bouton d'ouverture du panier
6. Poignée de panier

ÉCRAN DE CONTRÔLE



French Fries	Frites
Cake	Gâteau
Steak	Steak
Fish	Poisson
Chicken	Poulet
Shrimp	Crevettes
Sweet Potato	Patate douce
Pizza	Pizza

FONCTION DES BOUTONS :



Bouton de pré-réglage : Appuyez sur la touche de pré-réglage pour sélectionner le pré-réglage de votre choix.



Bouton de diminution : Appuyez sur le bouton de diminution pour réduire la température ou la durée.



Bouton d'augmentation : Appuyez sur le bouton d'augmentation pour augmenter la température ou la durée.



Bouton Temp &Time : Appuyez sur le bouton Temp &Time pour passer de l'affichage de la température à celui de l'heure.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les emballages de la friteuse, y compris les autocollants et les étiquettes.
2. Placez la friteuse sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur. Éloignez-la des zones susceptibles d'être endommagées par la vapeur (telles que les murs ou les armoires).

REMARQUE : Laissez un espace de 13 cm derrière et au-dessus de la friteuse. Laissez suffisamment d'espace devant la friteuse pour retirer le panier.

3. Lavez soigneusement le panier et le bac à légumes à l'aide d'un lave-vaisselle ou d'une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon légèrement humide. Séchez avec une serviette.
5. Réinsérez la plaque du bac à légumes dans le panier et placez le panier dans la friteuse.

6. Nous recommandons de faire un essai (200°C 30 minutes) avant la première cuisson. Cela vous aidera à familiariser-vous avec votre friteuse, assurez-vous qu'elle fonctionne correctement et nettoyez-la de tout ce qui pourrait s'y trouver, odeur de plastique.

REMARQUE : Le bouton Start/Stop clignote en vert = il ne fonctionne pas. Le bouton Start/Stop est allumé en vert = fonctionne

- Lorsque le test est terminé, la friteuse émet 5 bips. L'écran d'affichage indique "END" puis s'éteint. La touche Start/Stop s'allume en rouge et la touche Menu s'allume en blanc.
- Appuyez sur le bouton Start/Stop ou sur le bouton Menu, tous les voyants s'allument et la friteuse passe en mode veille.

UTILISATION DE LA FRITEUSE À AIR

Préchauffage

Nous recommandons de préchauffer la friteuse avant d'y placer des aliments, à moins qu'elle ne soit déjà chaude.

1. Branchez l'appareil. La friteuse émet un bip sonore. L'écran d'affichage s'allume momentanément puis s'éteint.
2. Appuyez sur le bouton Start/Stop pour activer la friteuse, tous les voyants s'allument et la friteuse passe en mode veille.
3. L'écran affiche alternativement 200°C / 4 minutes.
4. Appuyez sur le bouton Start/Stop pour commencer le préchauffage.
5. Lorsque le préchauffage est terminé, la friteuse émet 5 bips. L'écran d'affichage indique "END" puis s'éteint. Le bouton Start/Stop s'allume en rouge et le bouton Menu s'allume en blanc.
6. Appuyez sur le bouton Start/Stop ou sur le bouton Menu, tous les voyants s'allument et la friteuse passe en mode veille.

FRITURE À L'AIR

Fonction de présélection

L'utilisation d'une fonction pré réglée est la façon la plus simple de cuire des aliments à l'air libre. Les fonctions pré réglées sont programmées avec une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments.

1. Appuyez sur le bouton de pré réglage pour sélectionner le pré réglage souhaité. La friteuse passe automatiquement aux réglages par défaut prédéfinis.
2. Vous pouvez modifier une durée (1-60 minutes) et une température (80°C-200°C) pré réglées.
3. Appuyez sur la touche + ou - et maintenez-la enfoncée pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température.
4. Pour revenir à un réglage par défaut, appuyez à nouveau sur le bouton de pré réglage.

REMARQUE : Les résultats varient en fonction des aliments. Consultez votre livre de recettes pour savoir comment utiliser les fonctions pré réglées afin d'obtenir des résultats parfaits.

Prédéfini	Défaut Temps min	Température par défaut °C	Besoin de se secouer
Frites	20	200	Secouer

Gâteau	10	160	
Steak	10	200	
Poisson	15	160	
Poulet	25	200	
Crevettes	8	180	Secouer
Patate douce	35	200	Secouer
Pizza	12	180	

FRITURE À L'AIR

1. Préchauffer la friteuse.
2. Placez la plaque du bac à légumes dans le panier, puis placez les aliments dans le panier.
3. Sélection d'une fonction de présélection

NOTE : Les fonctions préréglées sont programmées avec une durée et une température idéales pour la cuisson de certains aliments. Vous pouvez également régler une durée et une température personnalisées sans choisir de fonction prédéfinie.

4. Vous pouvez également modifier la température et la durée. Vous pouvez le faire à tout moment pendant la cuisson.
 - a. Appuyez sur les boutons + ou - pour modifier la température (80 -200) ou la durée (1-60 minutes).
 - b. Pour augmenter ou diminuer rapidement la durée ou la température, appuyez sur les boutons + ou - et maintenez-les enfoncés.
5. Appuyez sur le bouton Start/Stop pour commencer la friture à l'air.
6. La friteuse émet 5 bips lorsqu'elle a terminé. L'écran d'affichage indique "END" puis s'éteint. Le bouton Start/Stop s'allume en rouge et le bouton Menu s'allume en blanc.
7. Appuyez sur le bouton Start/Stop ou sur le bouton Menu, tous les voyants s'allument et la friteuse passe en mode veille.
8. Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour sortir le panier de la friteuse.
9. Appuyez sur le bouton d'éclairage pour allumer ou éteindre la lumière à l'intérieur, vous pouvez voir les aliments grâce au panier transparent.

ATTENTION : Attention à la vapeur chaude !

Laisser refroidir le panier avant de le nettoyer

CONSEILS UTILES

Débordement

Si le panier est trop rempli, les aliments ne seront pas cuits uniformément.

UTILISATION DE L'HUILE

- L'ajout d'une petite quantité d'huile à vos aliments les rendra plus croustillants, en particulier les frites. N'utilisez pas plus de 2 cuillères à soupe US / 30 ml d'huile.
- Les vaporisateurs d'huile sont excellents pour appliquer de petites quantités d'huile de manière uniforme sur tous les aliments.

CONSEILS ALIMENTAIRES

- Vous pouvez faire frire à l'air libre tous les aliments congelés ou ceux qui peuvent être cuits au four.
- Pour préparer des gâteaux, des tartes à la main ou tout autre aliment avec une garniture ou une pâte, placez l'aliment dans un récipient résistant à la chaleur avant de le placer dans le panier.
- La friture à l'air libre d'aliments riches en matières grasses fait couler la graisse au fond du panier. Pour éviter un excès de

FR: FRITEUSE À AIR TOUT EN 1 | Guide d'utilisation

fumée pendant la cuisson, videz les gouttes de graisse après la cuisson.

- Les aliments marinés au liquide créent des éclaboussures et un excès de fumée. Asséchez ces aliments avant de les faire frire à l'air libre

PLUS DE FONCTIONS

Pause

1. Appuyez sur le bouton Start/Stop pour interrompre la cuisson. La friteuse s'arrête de chauffer et le bouton Start/Stop devient vert jusqu'à ce que l'appareil soit prêt à fonctionner. vous appuyez à nouveau sur le bouton Start/Stop pour reprendre la cuisson.
2. Après 30 minutes d'inactivité, la friteuse s'éteint.
3. Cette fonction vous permet de mettre en pause le programme de cuisson sans retirer le panier de la friteuse.

ARRÊT AUTOMATIQUE

Si la friteuse n'a pas de programme de cuisson actif, elle efface tous les réglages et s'éteint après 3 minutes d'inactivité. Le bouton Start/Stop s'allume en rouge. Appuyez sur le bouton Start/Stop, la friteuse passera en mode veille.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

- Si la friteuse surchauffe, elle s'arrête automatiquement par mesure de sécurité.
- Laissez la friteuse refroidir complètement avant de la réutiliser.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez toujours le panier de la friteuse et le bac à légumes après chaque utilisation.
 - Le fait de recouvrir le panier d'une feuille d'aluminium (et non la plaque du bac à légumes) peut faciliter le nettoyage.
1. Éteignez et débranchez la friteuse. Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer. Sortez le panier pour accélérer le refroidissement.
 2. Essuyez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide, si nécessaire.
 3. Le panier et le bac à légumes peuvent être lavés au lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver à l'eau chaude savonneuse avec une éponge non abrasive. Laissez tremper si nécessaire.

REMARQUE : Le panier et la plaque du bac à légumes sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques et des produits de nettoyage abrasifs.

4. Nettoyez l'intérieur de la friteuse avec une éponge ou un chiffon légèrement humide et non abrasif. Si nécessaire, nettoyez le serpent chauffant pour éliminer les débris alimentaires.

NOTE : Ne pas immerger dans l'eau.

5. Sécher avant utilisation

REMARQUE : Assurez-vous que le serpent chauffant est complètement sec avant de mettre la friteuse en marche.

DÉPANNAGE

Problème	Solution possible
friteuse. La friteuse ne s'allume pas.	Assurez-vous que la friteuse est branchée.
	Poussez le panier fermement dans la friteuse.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Placez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Si le panier est surchargé, les aliments ne seront pas assez cuits.
	Poussez le panier fermement dans la friteuse.

FR: FRITEUSE À AIR TOUT EN 1 | Guide d'utilisation

Les aliments sont cuits de manière inégale.	Les aliments empilés ou proches les uns des autres doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants après la friture à l'air.	Vaporiser ou badigeonner une petite quantité d'huile sur les aliments peut les rendre plus croustillants.
Le panier ne glisse pas dans la friteuse en toute sécurité	Veillez à ce que le panier ne soit pas trop rempli d'aliments.
De la fumée blanche ou de la vapeur s'échappe de la friteuse.	La friteuse peut produire de la fumée blanche ou de la vapeur lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ce phénomène est normal.
	Assurez-vous que le panier et l'intérieur de la friteuse sont correctement nettoyés et ne sont pas gras.
	La cuisson d'aliments gras entraîne une accumulation d'huile sous la plaque du bac à légumes. Cette huile produit de la fumée blanche et le panier peut être plus chaud que d'habitude. Ce phénomène est normal et ne devrait pas affecter la cuisson. Manipulez le panier avec précaution.
De la fumée noire s'échappe de l'air friteuse.	Débranchez immédiatement votre friteuse. Une fumée foncée signifie que les aliments brûlent ou qu'il y a un circuit. Attendez que la fumée se dissipe avant de retirer le panier. Si la cause n'est pas un aliment brûlé, contactez le service clientèle.
La friteuse a une odeur de plastique.	Toute friteuse peut avoir une odeur de plastique due au processus de fabrication. C'est normal. Suivez les instructions relatives à l'exécution d'un test pour se débarrasser de l'odeur de plastique. Si l'odeur de plastique est toujours présente, veuillez contacter le service clientèle.
La friteuse cesse de fonctionner, et l'écran affiche le code d'erreur "E1".	Il y a un circuit ouvert dans le moniteur de température. Débranchez la friteuse et rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service clientèle.
La friteuse cesse de fonctionner, et l'écran affiche le code d'erreur "E2".	Il y a un court-circuit dans le moniteur de température. Débranchez la friteuse et rebranchez-la. Si cela ne résout pas le problème, veuillez contacter le service clientèle.
La friteuse cesse de fonctionner, et l'écran affiche le code d'erreur "E3".	La protection contre la surchauffe de la friteuse s'est activée. Éteignez et débranchez la friteuse et laissez-la refroidir complètement. Si l'écran continue d'afficher "E3", contactez le service clientèle.

REMARQUE : Si votre problème n'est pas répertorié, veuillez contacter le service clientèle.

FRITES

Quantité : 4 portions

700 grammes de pommes de terre, épluchées et coupées en bâtonnets plus épais

2 - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive ou d'autres matières grasses au choix

sel selon le goût

Verser les frites dans un grand bol, ajouter l'huile d'olive. Bien mélanger pour enrober toutes les faces.

Versez les pommes de terre dans le panier de la friteuse et faites-les cuire à 200°C pendant 20 à 25 minutes, en les remuant toutes les 5 à 6 minutes. Retirez le panier et secouez simplement et vigoureusement.

Lorsque les pommes de terre sont prêtes, les transférer dans un bol propre, les saler pendant qu'elles sont encore chaudes et les mélanger avant de les servir.

Ces frites sont phénoménales, avec une croûte croustillante à l'extérieur et un intérieur tendre, juteux et moelleux.

FRITES CROUSTILLANTES

Quantité : 4 portions

600 g de pommes de terre, épluchées et coupées en fines lamelles

1 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou d'autres matières grasses au choix

sel selon le goût

Laver les pommes de terre en tranches à l'eau courante pour éliminer l'excès d'amidon. Sécher soigneusement avec du papier de cuisine ou une serviette. Verser dans un grand bol, ajouter l'huile d'olive et bien mélanger pour enrober toutes les faces.

Versez les pommes de terre dans le panier de la friteuse et faites-les cuire à 180°C pendant 20 à 25 minutes, en remuant toutes les 7 à 8 minutes.

Lorsque les pommes de terre sont prêtes, les transférer dans un bol propre, saler et remuer avant de servir.

FRITES "WEDGIES

Quantité : 4 portions

700 grammes de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de poivre rouge

1 cuillère à café de persil séché

1 cuillère à café d'ail en poudre

1 cuillère à café d'origan séché

½ cuillère à café de sarriette séchée

1 cuillère à café de sel

⅓ de cuillère à café de poivre noir

Dans la recette classique, les Wedgies ne sont pas épluchées, mais cuites directement avec la croûte. Je recommande toutefois de n'utiliser des frites non épluchées que si vous êtes sûr de leur origine, c'est-à-dire si vous êtes certain qu'elles n'ont pas été aspergées de pesticides ou fertilisées avec divers engrais. Si vos frites sont achetées dans le commerce, que vous n'êtes pas sûr de leur mode de culture et qu'elles ne sont pas biologiques, je vous recommande de les éplucher.

Couper les pommes de terre en morceaux d'épaisseur égale, en forme de croissants. Vous devriez obtenir environ 6 à 8 tranches à partir d'une pomme de terre de taille moyenne.

Mettre de l'eau dans une casserole. Saler et porter à ébullition. Ajouter les pommes de terre à l'eau bouillante pendant 5 à 8 minutes. Le temps dépend de la taille à laquelle vous coupez les pommes de terre. Elles doivent rester à moitié crues, sans être complètement cuites.

Pendant ce temps, mélanger toutes les épices et remuer.

Mettez la friteuse à chauffer à 200 degrés. 3 à 5 minutes suffisent.

Retirer les pommes de terre de l'eau, les égoutter et bien les sécher avec du papier absorbant ou un torchon.

Mettre les pommes de terre dans un grand bol et ajouter les épices. Remuer.

Réglez la friteuse à 200°C et faites cuire pendant 25 à 30 minutes, en retirant le panier toutes les 5 à 6 minutes et en les remuant vigoureusement. Laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais au moins 25 minutes.

Servir les frites avec votre sauce préférée.

BOEUF AU SÉSAME ET AU GINGEMBRE

Quantité : 4 portions

2 cuillères à soupe d'huile de sésame

2 cuillères à soupe de sauce soja ou de sauce Tamari

½ cuillère à soupe de gingembre frais râpé

½ cuillère à café d'ail en poudre

½ cuillère à café de poudre d'oignon

700 grammes de filet de veau, coupé en petits morceaux

1 carotte, coupée en fines tranches

2 poivrons verts, hachés

1 cuillère à café de graines de sésame grillées

1 cuillère à soupe d'oignon vert haché (pour la garniture)

2 tasses de riz cuit

Préchauffer la friteuse à 200°C.

Préparer la marinade en mélangeant l'huile de sésame, la sauce soja, le gingembre, l'ail et l'oignon en poudre dans un petit bol. Dans un plat à four peu profond, verser la viande et la marinade. Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant au moins 15 à 20 minutes. La viande sera encore plus savoureuse si elle repose quelques heures.

Répartissez la viande au fond du panier de la friteuse et faites cuire pendant 5 à 10 minutes à 200°C. Cela dépend du degré de cuisson que vous souhaitez pour votre bœuf. Ajoutez les carottes et les poivrons et faites cuire pendant 5 à 10 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les légumes soient légèrement tendres.

Garnir de graines de sésame et d'oignons verts. Servir avec le riz.

BOUCHÉES DE PORC AUX OIGNONS

Quantité : 4 portions

1 kg de cuisse de porc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

½ cuillère à café de poivre noir

2 gros oignons, hachés grossièrement

Couper la viande en petits morceaux et la verser dans un bol. Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre, mélanger et couvrir d'une feuille d'aluminium. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure.

Verser la viande dans le panier de la friteuse et secouez-le pour la répartir uniformément. Faites cuire pendant 15 minutes à 180°C, en remuant de temps en temps. Versez ensuite les oignons hachés sur la viande, remuez et faites cuire pendant 10 à 15 minutes supplémentaires à 180°C, en remuant fréquemment.

Servir les bouchées de porc avec une salade fraîche ou un plat d'accompagnement de votre choix.

FILETS DE POULET CROUSTILLANTS AVEC SAUCE TARTARE

Quantité : 2 portions

A propos de la sauce "Tartare

½ tasse de mayonnaise maison

1 œuf dur, finement haché

2 petits concombres marinés, finement hachés

1 cuillère à café d'oignon rouge, finement haché

1 cuillère à café de persil frais, finement haché

Pour les filets de poulet

1 gros œuf

¼ tasse de chapelure ou de farine - d'amande ou de noix de coco

¼ tasse de parmesan râpé et plus pour la garniture

¼ de cuillère à café de poudre d'ail

8 petits pains au poulet (environ 50 grammes chacun)

sel et poivre à volonté

1 petite courge butternut, coupée en gros cubes

huile d'olive en spray

1 tranche de citron

Préchauffer la friteuse à 185°C.

Préparer la sauce tartare en mélangeant la mayonnaise, l'œuf, les cornichons, l'oignon rouge et le persil dans un petit bol.

Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Dans un autre petit bol, battre l'œuf. Dans un troisième bol, mélanger la chapelure (ou l'une des farines) avec le parmesan et l'ail en poudre et remuer.

Saler et poivrer les filets de poulet des deux côtés. Les tremper dans l'œuf, puis les rouler dans le mélange sec.

Disposer les filets panés dans le panier de la friteuse et disposer les morceaux de potiron autour d'eux. Arrosez le tout d'un léger filet d'huile d'olive. Cuire au four pendant 10 à 12 minutes à 185°C, en retournant les filets de poulet une fois, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.

Retirer le poulet et la courge de la friteuse et saupoudrer de parmesan. Servir avec de la sauce tartare et des tranches de citron.

POITRINE DE POULET FARCIE AUX ÉPINARDS

Quantité : 2 portions

2 poitrines de poulet (environ 170 g chacune) avec la peau

1 cuillère à café de poivre rouge

1 cuillère à café de mélange d'herbes de Provence (voir la recette dans la boîte)

sel et poivre à volonté

½ tasse de fromage frais

¾ tasse d'épinards frais, hachés

1 cuillère à soupe de mozzarella râpée

3 - 4 branches de thym frais

½ cuillère à café d'ail en poudre

Préchauffer la friteuse à 185°C.

Placer les blancs de poulet sur une planche à découper et les saupoudrer des deux côtés de paprika, d'herbes de Provence, de sel et de poivre. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, découper une poche sur le côté de chaque morceau. Réserver.

Dans un bol, mélanger le fromage frais, les épinards, la mozzarella, les feuilles de thym frais et l'ail en poudre. Remplir les poitrines de poulet de façon égale avec le mélange.

Placez les poitrines de poulet farcies dans le panier de la friteuse et faites cuire pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit et croustillant.

CUISSES DE POULET AU SÉSAME

Quantité : 4 portions

2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe d'huile de sésame
1 cuillère à soupe de jus de citron fraîchement pressé
2 gousses d'ail écrasées
1 cuillère à café de gingembre frais, finement haché
2 cuillères à café de paprika fumé
½ cuillère à café de poudre d'oignon
¼ de cuillère à café de poivre de Cayenne
sel et poivre à volonté
8 cuisses de poulet avec peau
1 cuillère à soupe de persil frais, finement haché
1 citron coupé en tranches pour la garniture
oignons verts, hachés, pour la garniture

Verser l'huile d'olive, l'huile de sésame, le jus de citron, l'ail, le gingembre, le paprika fumé, l'oignon en poudre, le piment en poudre, le sel et le poivre dans un grand bol et bien mélanger.

Éponger les cuisses de poulet avec du papier absorbant. Les verser dans le bol contenant la marinade et bien mélanger pour enrober les cuisses de tous les côtés. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 15 minutes à 1 heure.

Placez les cuisses dans le panier de la friteuse et faites-les cuire pendant 10 minutes à 180°C. Retournez les cuisses et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que la peau soit croustillante.

Saupoudrer les cuisses préparées de persil et d'oignons verts hachés. Garnir de tranches de citron.

CREVETTES À LA NOIX DE COCO

Quantité : 2 portions

2 gros œufs

sel selon le goût

2 cuillères à soupe de farine de coco

2 cuillères à soupe d'éclats de noix de coco

450 grammes de crevettes, débarrassées de leurs carapaces et de leurs veines

sauce piquante (facultatif)

Battre les œufs avec le sel dans un petit bol. Verser la farine de noix de coco dans un autre bol. Dans un troisième bol, verser les flocons de noix de coco.

Tremper chaque crevette dans la farine de noix de coco, puis dans l'œuf et enfin dans les flocons de noix de coco.

Disposer les crevettes en rangée dans le panier de la friteuse (cuire en plusieurs fois si nécessaire) et cuire à 200°C pendant 6 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retournez-les une fois pendant la cuisson.

Servir avec de la sauce piquante.

BOÎTE

Si vous n'avez pas envie de rouler et de cuire les crevettes une par une, vous pouvez les enfiler sur des brochettes et les rouler directement. Veillez à laisser suffisamment d'espace entre les crevettes pour qu'elles ne se touchent pas et qu'elles puissent être bien enrobées dans le mélange de panure. Si vous procédez de cette manière, veillez à tremper les brochettes dans l'eau au préalable.

SAUMON GRILLÉ

Quantité : 2 portions

1 citron

2 filets de saumon (120 - 170 g chacun) avec la peau
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de fenouil frais ou de mélange d'herbes de Provence
sel et poivre à volonté

Couper le citron en deux. Garder une moitié pour la presser et couper l'autre en fines tranches.

Placer les filets de saumon sur une planche à découper, côté peau vers le bas. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et pressez le jus d'un demi-citron. Saupoudrer de fenouil ou d'un mélange d'herbes de Provence, de sel et de poivre.

Placez les deux filets côté peau dans le panier de la friteuse. Disposez les tranches de citron sur les filets. Cuire au four pendant 8 à 10 minutes à 190°C jusqu'à ce que le saumon soit bien cuit.

Servir avec des tranches de citron et une salade fraîche de votre choix.

SARDINE, CHINCHARD OU AUTRE PETIT POISSON RÔTI

Quantité : 2 portions

500 grammes de petits poissons - sardines, chinchards ou autres espèces
20 millilitres d'huile d'olive
20 millilitres de jus de citron fraîchement pressé
½ cuillère à café de sel de mer
1 cuillère à café d'origan séché

Nettoyer et laver le poisson. Le placer dans un bol.

Séparément, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron, le sel de mer et l'origan et mixer ou passer au mixeur. Ajouter la marinade au poisson et mélanger. Placez le poisson au réfrigérateur, couvert d'un film alimentaire, et laissez-le mariner pendant au moins une heure, ou jusqu'à 4-5 heures.

Versez le poisson dans le panier de la friteuse et étalez-le. Cuire pendant 20 minutes à 200°C, en remuant toutes les 5 minutes.

BAR AVEC SALSA AU PIMENT, AU CITRON VERT ET À LA FRAISE

Quantité : 2 portions

A propos de la salsa aux fraises
½ tasse de fraises équeutées et coupées en cubes
1 petit piment jalapeño, épépiné et finement haché
¼ petit oignon rouge, haché
2 cuillères à soupe de persil frais, finement haché
1 cuillère à café de jus de citron vert fraîchement pressé
1 cuillère à café de zeste de citron vert
3 branches de céleri, finement hachées
1 tasse à café de concombre - finement haché
sel et poivre à volonté

AU BAR

2 filets de bar (environ 120 grammes chacun)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 piment frais, haché, et plus pour la garniture
1 gousse d'ail écrasée
1 cuillère à soupe de persil frais, haché, et plus pour la garniture
1 cuillère à soupe d'huile de sésame

le jus et le zeste d'un citron vert
sel et poivre à volonté

Préparer la salsa aux fraises en mélangeant tous les ingrédients dans un bol et en remuant. Couvrez le bol et réfrigérez pendant environ 30 minutes pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Préchauffer la friteuse à 200°C.

Éponger les filets de bar avec du papier absorbant et les badigeonner d'huile d'olive. Dans un petit bol, mélanger le piment, l'ail, le persil, l'huile de sésame, le jus et le zeste de citron vert. Badigeonner les filets avec ce mélange de façon à ce qu'ils soient enduits de tous les côtés.

Cuire les filets dans la friteuse pendant 10 minutes à 200°C. Assaisonner avec du sel et du poivre. Garnir de piment et de persil frais. Servir avec la salsa aux fraises.

CARE :

Cette salsa aux fraises peut également être préparée avec d'autres fruits pour plus de variété. Essayez les oranges rouges, les papayes, les poires, les pêches, les abricots, les oranges, les pamplemousses et les mangues. Ou un mélange de fruits.

GÂTEAU AU FROMAGE RAPIDE

Quantité : 4 portions

230 grammes de fromage frais

2 cuillères à soupe de sucre de coco ou autre sucre au choix

2 gros œufs

140 millilitres de crème liquide

1 cuillère à soupe de farine au choix

½ cuillère à café d'extrait de vanille

1 cuillère à soupe de noix de coco pour servir (facultatif)

Verser le fromage frais et le sucre dans un mixeur ou un robot de cuisine et mélanger. Ajouter les œufs, la crème, la farine et la vanille et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Recouvrir de papier sulfurisé quatre bols ignifuges de 10 cm de diamètre et les vaporiser d'huile. Répartir le mélange dans les bols et les placer dans le panier de la friteuse. Faire cuire à 180°C pendant 30 minutes.

Laisser refroidir le cheesecake et le mettre au réfrigérateur pendant 5 à 7 heures. Saupoudrer de noix de coco avant de servir.

GÂTEAU AUX MÛRES

Quantité : 4 portions

2 cuillères à soupe de farine d'amandes ou d'autres noix

2 cuillères à soupe de farine de coco

1 cuillère à soupe d'enveloppe de psyllium

½ cuillère à café de levure chimique

2 cuillères à soupe de sucre de coco ou autre sucre au choix

1 cuillère à soupe d'huile de coco, fondue

4 gros œufs, à température ambiante

1 tasse de crème de coco

1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre de pomme

huile d'olive en spray

4 cuillères à soupe de fromage frais

85 grammes de mûres

Mettre la friteuse à chauffer pendant 5 minutes à 200 degrés.

Pendant ce temps, verser la farine d'amande, la farine de noix de coco, l'enveloppe, la levure chimique et le sucre. Remuer les ingrédients secs pour bien les mélanger. Dans un autre bol, mélangez au fouet 3 des œufs, la crème de coco, le vinaigre et l'huile de coco. Vous devriez obtenir une belle consistance crémeuse. Si nécessaire, utilisez un mixeur. Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs. Remuer pour bien mélanger.

Recouvrir le panier de la friteuse de papier sulfurisé et l'arroser d'huile d'olive.

Verser le mélange dans le panier et faites cuire pendant 25 minutes à 180°C.

Battre l'œuf restant dans un bol, ajouter le fromage frais et bien mélanger. Étaler le mélange sur le gâteau, disposer les mûres sur le dessus et cuire au four à 200°C pendant encore 10 minutes.

BISCUITS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Quantité : 6 portions

1½ tasse de farine d'amandes ou d'une autre farine au choix

½ cuillère à café de sel

½ cuillère à café de bicarbonate de soude

1/3 de tasse de beurre, ramolli

½ tasse de sucre de coco ou autre sucre au choix

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 gros œuf

¼ tasse de pépites de chocolat

Verser la farine, le sel et le bicarbonate de soude dans un bol et mélanger. Dans un autre bol, verser le beurre, le sucre, la vanille et l'œuf. Battre à la main jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajouter progressivement le mélange de farine aux ingrédients liquides, en remuant et en pétrissant jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter les morceaux de chocolat et pétrir doucement. Tapisser le panier de la friteuse de papier sulfurisé. Façonner la pâte en boules de 5 cm. Ne vous inquiétez pas de la forme des boules, elles se transformeront en biscuits au moment de la cuisson. Disposez les boules sur une plaque de cuisson et laissez-les refroidir pendant 10 à 15 minutes. Si vous n'avez pas le temps, vous pouvez sauter cette étape, mais les biscuits seront plus croustillants.

Pendant ce temps, préchauffez la friteuse à 190 degrés pendant environ 5 minutes. Préparez une plaque à pâtisserie de la taille du panier.

Avant la cuisson, tapisser le papier. Disposez la moitié des boules refroidies en rangée dans le panier de la friteuse, en laissant un peu d'espace entre elles. Faites-les cuire en 2 fois. Faites cuire chaque lot pendant 10 minutes à 185°C jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Transférez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

Les recettes sont extraites du "Livre avec 69 délicieuses recettes pour la friteuse" par Borislava Lyutskanova, ISBN - 978-619-7342-70-3

Tous droits réservés

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.

Introducción

Gracias por su compra. Por favor, lea todo este manual detenidamente ANTES de utilizar la freidora de aire.

- Controles fáciles de usar para cocinar comidas rápidas y saludables.
- Generosa capacidad de fritura de 5L.
- Sistema de circulación rápida del aire para cocinar los alimentos rápidamente y ahorrar energía.
- Alternativa saludable a freír alimentos sin necesidad de aceite.
- Los alimentos fritos al aire conservan su valor nutritivo, pero siguen sabiendo a deliciosa fritura.

ESPECIFICACIONES

Modelo	MFX-515
Capacidad	5L
Tensión nominal	220-240V~50/60Hz
Potencia	1500W
Temperatura	80-200°C
Intervalo de tiempo	1-60 MINUTOS

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

- 1.** Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños menores de 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que cuenten con supervisión.
- 2.** Compruebe si la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de red local antes de conectar el aparato.
- 3.** No utilice el aparato si el enchufe, el cable principal o el propio aparato están dañados. Asegúrese siempre de que el enchufe está correctamente insertado en la toma de corriente.
- 4.** Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es

utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser vigilados para garantizar que no jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños menores de 8 años, y sólo bajo supervisión.

- 5.** No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
- 6.** Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No enchufe el aparato ni accione el panel de control con las manos mojadas.
- 7.** Para evitar riesgos, no conecte nunca este aparato a un temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente. Para desconectarlo, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
- 8.** No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como un mantel o una cortina. Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso. No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- 9.** No coloque el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y en los laterales y 10 cm de espacio libre por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
- 10.** No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- 11.** No deje el aparato sin vigilancia. Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 12.** No utilizar al aire libre.
- 13.** No toque las superficies calientes; utilice el asa. Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las

aberturas de salida de aire. Asimismo, tenga cuidado con el vapor y el aire calientes cuando retire la sartén del aparato.

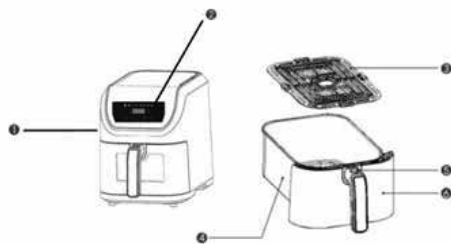
14. Después de usar el aparato, la cubierta metálica del interior estará muy caliente, evite el contacto con el metal caliente después de cocinar. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.

15. Desenchufe inmediatamente el aparato si ve que sale humo oscuro del mismo. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar la olla del aparato.

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.

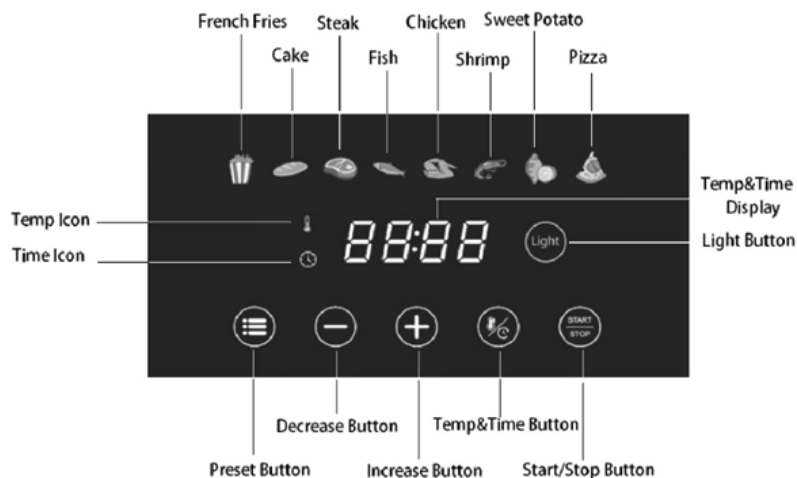
CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE

NOTA: No intente abrir la parte superior de la freidora de aire. No se trata de una tapa.



1. Cuerpo principal de la freidora
2. Pantalla de control
3. Placa Crisper
4. Cesta
5. Botón de liberación de la cesta
6. Asa de cesta

PANTALLA DE CONTROL



French Fries	Patatas fritas
Cake	Pastel
Steak	Bistec
Fish	Pescado
Chicken	Pollo
Shrimp	Gambas
Sweet Potato	Boniato
Pizza	Pizza

FUNCIÓN DE LOS BOTONES:



Botón Preset: Pulse el botón Preset para elegir el preset que desee.



Botón Disminuir: Pulse el botón de disminución para reducir la temperatura o el tiempo.



Botón Aumentar: Pulse el botón de aumento para aumentar la temperatura o el tiempo.



Botón Temp & Time: Pulse el botón Temp & Time para cambiar entre mostrar la temperatura o la hora.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el embalaje de la freidora de aire, incluidas las pegatinas o etiquetas.
2. Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor. Manténgala alejada de zonas que puedan resultar dañadas por el vapor (como paredes o armarios).

NOTA: Deje 5 pulgadas / 13 cm de espacio por detrás y por encima de la freidora de aire. Deje espacio suficiente delante de la

freidora para retirar la cesta.

3. Lave a fondo el cesto y la bandeja recogecristales, utilizando el lavavajillas o una esponja no abrasiva.
4. Limpie el interior y el exterior de la freidora de aire con un paño ligeramente húmedo. Seque con una toalla.
5. Vuelva a insertar la placa de crujiente en la cesta, y coloque la cesta dentro de la freidora de aire.
6. Recomendamos hacer una prueba (200°C 30 minutos) antes de la primera cocción. Le ayudará a familiarizarse con su freidora de aire, asegúrese de que funciona correctamente y límpiela de posibles

olor a plástico.

NOTA: El botón Start/Stop parpadea en verde = no funciona. El botón Start/Stop está encendido en verde = funciona

- Una vez finalizada la prueba, la freidora emitirá 5 pitidos. La pantalla mostrará “-END” y luego se apagará. El botón Start/ Stop se iluminará en rojo y el botón de menú se iluminará en blanco.
- Pulse el botón de Inicio/Parada o el botón de menú, todas las luces se encenderán y la freidora de aire pasará al modo de espera.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

Pre calentamiento

Recomendamos precalentar antes de colocar los alimentos dentro de la freidora de aire, a menos que su freidora de aire ya esté caliente.

1. Enchufe el aparato. La freidora emitirá 1 pitido. La pantalla se iluminará momentáneamente y luego se apagará.
2. Pulse el botón Start/Stop para activar la freidora de aire, todas las luces se encenderán y la freidora de aire pasará al modo de espera.
3. La pantalla mostrará alternativamente 200°C /4 minutos.
4. Pulse el botón Start/Stop para iniciar el precalentamiento.
5. Una vez finalizado el precalentamiento, la freidora emitirá 5 pitidos. La pantalla mostrará “-END” y luego se apagará. El botón de Inicio/Parada se iluminará en rojo y el botón de menú se iluminará en blanco.
6. Pulse el botón de Inicio/Parada o el botón de menú, todas las luces se encenderán y la freidora entrará en modo de espera.

FREÍR AL AIRE

Función de preajuste

Utilizar una función preestablecida es la forma más fácil de freír al aire. Las funciones preestablecidas están programadas con un tiempo y una temperatura ideales para cocinar determinados alimentos.

1. Pulse el botón Preset para seleccionar el preajuste deseado. La freidora cambiará automáticamente a los ajustes predeterminados.
2. Puede cambiar un tiempo preestablecido (1-60 minutos) y la temperatura (80°C-200°C).
3. Mantenga pulsado el botón + o - para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura.
4. Para volver a la configuración predeterminada, pulse de nuevo el botón Preset.

NOTA: Los resultados variarán dependiendo de los alimentos. Consulte su Libro de Recetas para obtener una guía sobre el uso de las funciones preestablecidas para obtener resultados perfectos.

Preestablecido	Tiempo por defecto min	Temp. por defecto°C	¿Necesitas sacudirte?
Patatas fritas	20	200	Agitar
Pastel	10	160	
Bistec	10	200	
Pescado	15	160	

Pollo	25	200	
Gambas	8	180	Agitar
Boniato	35	200	Agitar
Pizza	12	180	

FREÍR AL AIRE

1. Precaliente la freidora.
2. Coloque el Plato Crisper en la Cesta, coloque los alimentos en la Cesta.
3. Seleccione una función preestablecida

NOTA: Las funciones predefinidas se programan con un tiempo y una temperatura ideales para cocinar determinados alimentos. También puede ajustar una hora y una temperatura personalizadas sin elegir una función preestablecida.

4. También puede cambiar la temperatura y el tiempo. Puede hacerlo en cualquier momento durante la cocción.
 - a. Pulse los botones + o - para cambiar la temperatura (80 -200 °) o el tiempo (1-60 minutos).
 - b. Para aumentar o disminuir rápidamente el tiempo o la temperatura, mantenga pulsados los botones + o -.
5. Pulse el botón Start/Stop para iniciar la fritura al aire.
6. La freidora emitirá 5 pitidos cuando haya terminado. La pantalla mostrará “-END” y luego se apagará. El botón de Inicio/Parada se iluminará en rojo y el botón de menú se iluminará en blanco.
7. Pulse el botón de Inicio/Parada o el botón de menú, todas las luces se encenderán y la freidora de aire pasará al modo de espera.
8. Pulse el botón de liberación para sacar la cesta de la freidora.
9. Pulse el botón de luz para encender o apagar la luz interior, podemos ver la comida por la cesta transparente.

PRECAUCIÓN: ¡Cuidado con el vapor caliente!

Deje que la cesta se enfríe antes de limpiarla

CONSEJOS ÚTILES

Sobrellenado

Si la cesta está demasiado llena, los alimentos se cocinarán de forma desigual.

USO DEL ACEITE

- Añadir una pequeña cantidad de aceite a los alimentos los hará más crujientes, especialmente a las patatas fritas. No utilice más de 2 cucharadas / 30 ml de aceite.
- Los pulverizadores de aceite son excelentes para aplicar pequeñas cantidades de aceite de manera uniforme en todos los alimentos

CONSEJOS ALIMENTARIOS

- Puedes freír al aire cualquier alimento congelado o que se pueda cocer en el horno.
- Para hacer pasteles, tartas de mano o cualquier alimento con relleno o masa, coloque el alimento en un recipiente apto para el calor antes de colocarlo en la cesta.
- Al freír al aire alimentos con mucha grasa, ésta goteará al fondo de la cesta. Para evitar el exceso de humo durante la cocción, vierta los goteos de grasa después de cocinar.
- Los alimentos marinados en líquido producen salpicaduras y exceso de humo. Seque estos alimentos antes de freírlos al aire

MÁS FUNCIONES

Pausa

1. Pulse el botón Start/Stop para detener la cocción. La freidora de aire dejará de calentar y el Botón Start/Stop se pondrá verde hasta que pulse de nuevo el botón Start/Stop para reanudar la cocción.
2. Tras 30 minutos de inactividad, la freidora de aire se apagará.
3. Esta función le permite pausar el programa de cocción sin sacar la cesta de la freidora de aire.

DESCONEXIÓN AUTOMÁTICA

Si la freidora de aire no tiene programas de cocción activos, la freidora de aire borrará todos los ajustes y se apagará después de 3 minutos de inactividad.

El botón Start/Stop se iluminará en rojo. Pulse el botón Start/Stop, la freidora de aire pasará al modo de espera.

PROTECCIÓN CONTRA SOBRECALENTAMIENTO

- Si la freidora se sobrecalienta, se apagará automáticamente como medida de seguridad.
- Deje que la freidora de aire se enfríe completamente antes de volver a utilizarla.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie siempre la cesta de la freidora de aire y la placa de crujientes después de cada uso.
 - Forrar la cesta con papel de aluminio (no con el plato crisper) puede facilitar la limpieza.
1. Apague y desenchufe la freidora de aire. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Saque la cesta para un enfriamiento más rápido.
 2. Limpie el exterior de la freidora de aire con un paño húmedo, si es necesario.
 3. El cesto y el plato son aptos para el lavavajillas. También puede lavar la cesta y el plato crisper con agua caliente jabonosa y una esponja no abrasiva. Déjelos en remojo si es necesario.
- NOTA: La cesta y la placa de crujiente tienen un revestimiento antiadherente. Evite utilizar utensilios metálicos y materiales de limpieza abrasivos.
4. Limpie el interior de la freidora de aire con una esponja o paño ligeramente húmedo y no abrasivo. Si es necesario, limpie el serpentín de calentamiento para eliminar los restos de comida.

NOTA: No sumergir en agua.

5. Secar antes de usar

NOTA: Asegúrese de que la bobina de calentamiento esté completamente seca antes de encender la freidora de aire.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
freidora. La freidora de aire no se enciende.	Asegúrese de que la freidora de aire esté enchufada.
	Introduzca la cesta en la freidora.
Los alimentos no están completamente cocinados.	Coloque lotes más pequeños de alimentos en la cesta. Si la cesta está sobredimensionada, los alimentos quedarán poco cocinados.
	Introduzca la cesta en la freidora.
Los alimentos se cocinan de forma desigual.	Los alimentos apilados unos encima de otros o cerca unos de otros deben agitarse o voltearse durante la cocción.

Los alimentos no quedan crujientes después de freírlos al aire.	Rociar o pincelar los alimentos con una pequeña cantidad de aceite puede aumentar su textura crujiente.
La cesta no se desliza en la freidora de aire de forma segura	Asegúrese de que la cesta no esté demasiado llena de comida.
Sale humo blanco o vapor de la freidora de aire.	La freidora de aire puede producir algo de humo blanco o vapor cuando la utilice por primera vez o durante la cocción. Esto es normal.
	Asegúrese de que la cesta y el interior de la freidora de aire están bien limpios y no tienen grasa
	Si se cocinan alimentos grasientos, se acumulará aceite debajo de la placa de crujientes. Este aceite producirá humo blanco, y la cesta puede estar más caliente de lo normal. Esto es normal y no debería afectar a la cocción. Manipule la cesta con cuidado.
Sale humo oscuro del aire freidora.	Desenchufe inmediatamente la freidora de aire. El humo oscuro significa que los alimentos se están quemando o que hay un circuito problema. Espere a que se disipe el humo antes de sacar la cesta. Si la causa no ha sido comida quemada, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
La freidora tiene olor a plástico.	Cualquier freidora de aire puede tener un olor a plástico debido al proceso de fabricación. Esto es normal. Siga las instrucciones de una Prueba de funcionamiento para eliminar el olor a plástico. Si el olor a plástico sigue presente, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
La freidora de aire deja de funcionar, y La pantalla muestra el código de error "E1".	Hay un circuito abierto en el monitor de temperatura. Desenchufe la freidora de aire y vuelva a enchufarla. Si esto no resuelve el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La freidora de aire deja de funcionar, y La pantalla muestra el código de error "E2".	Hay un cortocircuito en el monitor de temperatura. Desenchufe la freidora de aire y vuelva a enchufarla. Si esto no resuelve el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
La freidora de aire deja de funcionar, y La pantalla muestra el código de error "E3".	La protección contra sobrecalentamiento de la freidora de aire se ha activado. Apague y desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe completamente. Si la pantalla sigue mostrando "E3", póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

NOTA: Si su problema no aparece en la lista, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

PATATAS FRITAS

Cantidad: 4 raciones

700 gramos de patatas peladas y cortadas en bastones gruesos

2 - 3 cucharadas de aceite de oliva u otra grasa de su elección

sal al gusto

Vierta las patatas fritas en un bol grande y añada el aceite de oliva. Mezclar bien para cubrir todos los lados.

Vierta las patatas en la cesta de la freidora de aire y cuézalas a 200°C de 20 a 25 minutos, removiendo cada 5 ó 6 minutos. Retire la cesta y simplemente agite enérgicamente.

Cuando las patatas estén listas, pásalas a un bol limpio, sálalas mientras aún estén calientes y remuévelas antes de servir las.

Estas patatas fritas quedan fenomenales, con una corteza crujiente por fuera y suaves, jugosas y tiernas por dentro.

PATATAS FRITAS CRUJIENTES

Cantidad: 4 raciones

600 g de patatas peladas y cortadas en bastones finos

1 - 2 cucharadas de aceite de oliva u otra grasa de su elección

sal al gusto

Lavar las patatas cortadas bajo el grifo para eliminar el exceso de almidón. Secarlas cuidadosamente con papel de cocina o una toalla. Echarlas en un bol grande, añadir el aceite de oliva y mezclar bien para cubrir todos los lados.

Verter las patatas en la cesta de la freidora de aire y cocer a 180°C durante 20 a 25 minutos, removiendo cada 7 u 8 minutos.

Cuando las patatas estén listas, pásalas a un bol limpio, sálalas y remuévelas antes de servir las.

PATATAS FRITAS "WEDGIES

Cantidad: 4 raciones

700 gramos de patatas

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cucharadita de pimienta roja

1 cucharadita de perejil seco

1 cucharadita de ajo en polvo

1 cucharadita de orégano seco

½ cucharadita de ajedrea seca

1 cucharadita de sal

⅓ cucharadita de pimienta negra

En la receta clásica, las Wedgies no se pelan, sino que se hornean directamente con la corteza. Mi recomendación, sin embargo, es utilizar patatas fritas sin pelar sólo si está seguro de su origen, es decir, si está seguro de que no han sido rociadas con pesticidas ni abonadas con diversos fertilizantes. Si las patatas son compradas en la tienda, no está seguro de su proceso de cultivo y no son ecológicas, le recomiendo pelarlas.

Cortar las patatas en trozos grandes de igual grosor en forma de media luna. De una patata mediana se obtienen entre 6 y 8 rodajas.

Poner agua en un cazo. Salar y llevar a ebullición. Añade las patatas al agua hirviendo durante 5 a 8 minutos. El tiempo depende del tamaño al que se corten las patatas. Pero deben quedar semicrudas, no cocidas del todo.

Mientras tanto, mezclar todas las especias y remover.

Ponga la freidora de aire a calentar a 200 grados. De 3 a 5 minutos es suficiente.

Sacar las patatas del agua, escurrirlas y secarlas bien con papel de cocina o una toalla.

Poner las patatas en un bol grande y añadir las especias. Remover.

Encienda la freidora de aire a 200°C y hornee durante 25 - 30 minutos, sacando la cesta cada 5 - 6 minutos y removiéndolos enérgicamente. Cocínelos hasta que estén hechos, pero al menos 25 minutos.

Sirve las patatas fritas con tu salsa favorita.

TERNERA CON SÉSAMO Y JENGIBRE

Cantidad: 4 raciones

2 cucharadas de aceite de sésamo

- 2 cucharadas de salsa de soja o salsa Tamari
- ½ cucharada de jengibre fresco rallado
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de cebolla en polvo
- 700 gramos de filete de ternera cortado en trozos pequeños
- 1 zanahoria en rodajas finas
- 2 pimientos verdes picados
- 1 cucharadita de semillas de sésamo tostadas
- 1 cucharada de cebolla verde picada (para adornar)
- 2 tazas de arroz cocido

Precalentar la freidora a 200°C.

Prepare la marinada combinando el aceite de sésamo, la salsa de soja, el jengibre, el ajo y la cebolla en polvo en un bol pequeño. En una fuente de horno poco profunda, vierta la carne y el adobo. Tápelo y déjelo marinar en el frigorífico durante al menos 15-20 minutos. Estará aún más sabrosa si reposa unas horas.

Extienda la carne en el fondo de la cesta de la freidora de aire y hornéela de 5 a 10 minutos a 200°C. Dependiendo del grado de chamuscado que le guste a la carne. Añade la zanahoria y los pimientos y asa durante otros 5-10 minutos o hasta que las verduras estén ligeramente tiernas.

Decorar con semillas de sésamo y cebollas de verdeo. Servir con el arroz.

BOCADITOS DE CERDO CON CEBOLLA

Cantidad: 4 raciones

- 1 kg de pierna de cerdo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra
- 2 cebollas grandes, picadas gruesas

Cortar la carne en trozos del tamaño de un bocado y verterla en un bol. Añada el aceite de oliva, la sal y la pimienta, mezcle y cubra con papel de aluminio. Refrigere durante 1 hora.

Vierta la carne en la cesta de la freidora de aire y agítela para distribuirla uniformemente. Hornear durante 15 minutos a 180°C, removiendo de vez en cuando. A continuación, vierta la cebolla picada sobre la carne, remueva y hornee durante otros 10 - 15 minutos a 180°C, removiendo con frecuencia.

Sirva los bocaditos de cerdo con una ensalada fresca o guarnición de su elección.

FILETES DE POLLO CRUJIENTES CON SALSAS TÁRTARA

Cantidad: 2 raciones

- Sobre la salsa "Tartar
- ½ taza de mayonesa casera
- 1 huevo cocido, finamente picado
- 2 pepinos pequeños en vinagre, finamente picados
- 1 cucharadita de cebolla roja finamente picada
- 1 cucharadita de perejil fresco, finamente picado

Para los filetes de pollo

- 1 huevo grande
- ¼ taza de pan rallado o harina de almendra o coco
- ¼ taza de parmesano rallado y más para decorar

- ¼ cucharadita de ajo en polvo
- 8 panecillos de pollo (unos 50 gramos cada uno)
- sal y pimienta al gusto
- 1 calabaza pequeña, cortada en dados grandes
- aceite de oliva en spray
- 1 rodaja de limón

Precalentar la freidora a 185°C.

Prepare la salsa tártara mezclando la mayonesa, el huevo, los pepinillos, la cebolla roja y el perejil en un bol pequeño. Tapar y refrigerar hasta el momento de servir.

En otro bol pequeño, batir el huevo. En un tercer bol, mezcla el pan rallado (o una de las harinas) con el parmesano y el ajo en polvo y remueve.

Salpimentar los filetes de pollo por ambos lados. Pásalos por el huevo y luego por la mezcla seca.

Coloque los filetes empanados en la cesta de la freidora de aire y disponga los trozos de calabaza a su alrededor. Rocíelo todo ligeramente con aceite de oliva. Hornea durante 10 - 12 minutos a 185°C, dando la vuelta a los filetes de pollo una vez, hasta que estén dorados y crujientes.

Retira el pollo y la calabaza de la freidora de aire y espolvorea con más parmesano. Servir con salsa tártara y rodajas de limón.

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE ESPINACAS

Cantidad: 2 raciones

- 2 pechugas de pollo (de unos 170 g cada una) con piel
- 1 cucharadita de pimienta roja
- 1 cucharadita de mezcla de hierbas provenzales (ver receta en la caja)
- sal y pimienta al gusto
- ½ taza de queso crema
- ¾ taza de espinacas frescas picadas
- 1 cucharada de mozzarella rallada
- 3 - 4 ramitas de tomillo fresco
- ½ cucharadita de ajo en polvo

Precalentar la freidora a 185°C.

Coloque las pechugas de pollo en una tabla de cortar y espolvoréelas por ambos lados con pimentón, hierbas provenzales, sal y pimienta. Utilizar un cuchillo afilado para cortar un bolsillo en el lateral de cada pieza. Reservar.

En un bol, mezcle el queso crema, las espinacas, la mozzarella, las hojas de tomillo fresco y el ajo en polvo. Rellene las pechugas de pollo a partes iguales con la mezcla.

Coloque las pechugas de pollo rellenas en la cesta de la freidora de aire y hornee durante 25 minutos o hasta que el pollo esté completamente hecho y crujiente.

MUSLOS DE POLLO AL SÉSAMO

Cantidad: 4 raciones

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- 1 cucharada de zumo de limón recién exprimido
- 2 dientes de ajo machacados
- 1 cucharadita de jengibre fresco, finamente picado
- 2 cucharaditas de pimentón ahumado
- ½ cucharadita de cebolla en polvo

¼ cucharadita de pimienta de cayena
sal y pimienta al gusto
8 muslos de pollo con piel
1 cucharada de perejil fresco finamente picado
1 rodaja de limón para decorar
cebollas verdes picadas, para adornar

Vierta el aceite de oliva, el aceite de sésamo, el zumo de limón, el ajo, el jengibre, el pimentón ahumado, la cebolla en polvo, la guindilla en polvo, la sal y la pimienta en un bol grande y mézclelos bien.

Secar los muslos de pollo con papel de cocina. Viértalos en el bol con la marinada y mézclelos bien para cubrir los muslos por todos los lados. Cúbralos y déjelos marinar en el frigorífico entre 15 minutos y 1 hora.

Colocar los muslos en la cesta de la freidora de aire y hornear durante 10 minutos a 180°C. Da la vuelta a los muslos y hornea otros 10 minutos o hasta que la piel esté crujiente.

Espolvorear los muslos preparados con perejil picado y cebollas de verdeo. Decorar con rodajas de limón.

GAMBAS AL COCO

Cantidad: 2 raciones
2 huevos grandes
sal al gusto
2 cucharadas de harina de coco
2 cucharadas de chips de coco
450 gramos de gambas, limpias de caparazones y venas
salsa picante (opcional)

Batir los huevos con la sal en un bol pequeño. Vierta la harina de coco en otro bol. En un tercer bol, vierte los copos de coco.

Pasar cada gamba por la harina de coco, luego por el huevo y por último por los copos de coco.

Coloque las gambas en fila en la cesta de la freidora de aire (hornee por tandas si es necesario) y hornee a 200°C de 6 a 8 minutos, hasta que se doren. Darles la vuelta una vez durante el horneado.

Servir con salsa picante.

CAJA

Si no te apetece enrollar y hornear las gambas una a una, puedes ensartarlas en brochetas y enrollarlas directamente. Ten cuidado de dejar suficiente espacio entre las gambas para que no se toquen y puedan rebozarse bien en la mezcla para empanar. Si va a hacerlas de esta manera, asegúrese de remojar previamente las brochetas en agua.

SALMÓN A LA PLANCHA

Cantidad: 2 raciones
1 limón
2 filetes de salmón (120 - 170 g cada uno) con piel
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de hinojo fresco o mezcla de hierbas provenzales
sal y pimienta al gusto

Cortar el limón por la mitad. Reserva una mitad para exprimirlo y corta la otra en rodajas finas.

Coloque los filetes de salmón sobre una tabla de cortar, con la piel hacia abajo. Rocíelos con aceite de oliva y exprima el zumo de medio limón sobre ellos. Espolvorear con el hinojo o una mezcla de hierbas provenzales, sal y pimienta.

Coloque los dos filetes con la piel hacia abajo en la cesta de la freidora. Coloque encima las rodajas de limón. Hornea durante 8 - 10 minutos a 190°C hasta que el salmón esté bien hecho.

Servir con rodajas de limón y ensalada fresca a elección.

SARDINA ASADA, JUREL U OTRO PESCADO PEQUEÑO

Cantidad: 2 raciones

500 gramos de pescado pequeño - sardina, jurel u otras especies

20 mililitros de aceite de oliva

20 mililitros de zumo de limón recién exprimido

½ cucharadita de sal marina

1 cucharadita de orégano seco

Limpia y lavar el pescado. Colóquelo en una fuente.

Aparte, mezclar el aceite de oliva, el zumo de limón, la sal marina y el orégano y batir con una batidora. Añadir la marinada al pescado y remover. Coloque el pescado en el frigorífico, cubierto con film transparente, y déjelo marinar durante al menos una hora, o hasta 4-5 horas.

Vierta el pescado en la cesta de la freidora de aire y extiéndalo. Hornea durante 20 minutos a 200°C, removiendo cada 5 minutos.

LUBINA CON SALSA DE CHILE, LIMA Y FRESAS

Cantidad: 2 raciones

Sobre la salsa de fresas

½ taza de fresas, limpias de tallos y cortadas en dados

1 chile jalapeño pequeño, sin semillas y finamente picado

¼ cebolla roja pequeña, picada

2 cucharadas de perejil fresco finamente picado

1 cucharadita de zumo de lima recién exprimido

1 cucharadita de ralladura de lima

3 tallos de apio, finamente picados

1 taza de pepino picado fino

sal y pimienta al gusto

A LA LUBINA

2 filetes de lubina (unos 120 gramos cada uno)

1 cucharada de aceite de oliva

1 guindilla fresca picada y más para decorar

1 diente de ajo, machacado

1 cucharada de perejil fresco picado y más para decorar

1 cucharada de aceite de sésamo

el zumo y la ralladura de 1 lima

sal y pimienta al gusto

Prepara la salsa de fresas mezclando todos los ingredientes en un bol y removiendo. Tapa el bol y refrigéralo durante unos 30 minutos para que los sabores se mezclen.

Precalentar la freidora a 200°C.

Seque los filetes de lubina con papel de cocina y úntelos con aceite de oliva. En un bol pequeño, mezcle la guindilla, el ajo, el perejil, el aceite de sésamo, el zumo de lima y la ralladura. Unte los filetes con la mezcla para que queden cubiertos por todos los lados.

Hornea los filetes en la freidora de aire durante 10 minutos a 200°C. Sazonar con sal y pimienta. Decorar con guindilla y perejil fresco. Servir con la salsa de fresas.

CUIDADO:

Esta salsa de fresas también se puede hacer con otras frutas para darle más variedad. Prueba con naranjas rojas, papaya, pera, melocotón, albaricoque, naranja, pomelo y mango. O una mezcla de frutas.

TARTA DE QUESO RÁPIDA

Cantidad: 4 raciones
230 gramos de queso crema
2 cucharadas de azúcar de coco u otro azúcar de su elección
2 huevos grandes
140 mililitros de nata líquida
1 cucharada de harina
½ cucharadita de extracto de vainilla
1 cucharada de coco para servir (opcional)

Verter el queso crema y el azúcar en una batidora o robot de cocina y pulsar. Añada los huevos, la nata, la harina y la vainilla y bata hasta obtener una mezcla homogénea.
Forre cuatro boles refractarios de 10 cm con papel de horno y rocíelos con aceite. Vierta la mezcla en los cuencos y colóquelos en la cesta de la freidora. Hornee a 180°C durante 30 minutos.
Deje enfriar la tarta de queso y póngala a enfriar en el frigorífico de 5 a 7 horas. Espolvorea con el coco antes de servir.

TARTA DE MORAS

Cantidad: 4 raciones
2 cucharadas de harina de almendras u otros frutos secos
2 cucharadas de harina de coco
1 cucharada de cáscara de psilio
½ cucharadita de levadura en polvo
2 cucharadas de azúcar de coco u otro azúcar de su elección
1 cucharada de aceite de coco derretido
4 huevos grandes, a temperatura ambiente
1 taza de crema de coco
1 cucharada de vinagre de sidra de manzana
aceite de oliva en spray
4 cucharadas de queso crema
85 gramos de moras

Encienda la freidora de aire para calentar durante 5 minutos a 200 grados.
Mientras tanto, vierta la harina de almendras, la harina de coco, la cáscara, la levadura en polvo y el azúcar. Remover los ingredientes secos para mezclarlos bien. En un bol aparte, bate 3 de los huevos, la crema de coco, el vinagre y el aceite de coco. Debería obtener una consistencia cremosa. Si es necesario, utilizar una batidora. Añadir los ingredientes líquidos a los ingredientes secos. Remover para mezclar bien.
Forre la cesta de la freidora de aire con papel pergamino y rocíela con aceite de oliva.
Verter la mezcla en el cestillo y hornear durante 25 minutos a 180°C.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА

Моля, прочетете внимателно всички инструкции, преди да използвате уреда.

Въведение

Благодарим ви за покупката. Моля, прочетете внимателно цялото ръководство, **ПРЕДИ** да използвате фритюрника.

- Лесни за използване контроли за приготвяне на бързи и здравословни ястия.
- Голям капацитет за пържене от 5 л.
- Система за бърза циркулация на въздуха за бързо приготвяне на храната и пестене на енергия.
- Здравословна алтернатива на пърженето на храна без нужда от олио.
- Пържената на въздух храна запазва хранителната си стойност, но все още има вкус на вкусна пържена храна.

СПЕЦИФИКАЦИИ

Модел	MFX-515
Капацитет	5L
Номинално напрежение	220-240V~50/60Hz
Захранване	1500W
Температура	80-200°C
Времеви диапазон	1-60 МИНУТИ

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- 1.** Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца на възраст под 8 години) с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, освен ако не са под наблюдение.
- 2.** Преди да свържете уреда, проверете дали напрежението, посочено върху уреда, съответства на местното основно напрежение.
- 3.** Не използвайте уреда, ако щепселът, главният кабел или самият уред са повредени. Винаги се уверявайте, че щепселът е поставен правилно в стенния контакт.
- 4.** Когато уредът се използва от деца или в близост до тях, е

необходим строг надзор. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца на възраст под 8 години и само под наблюдение.

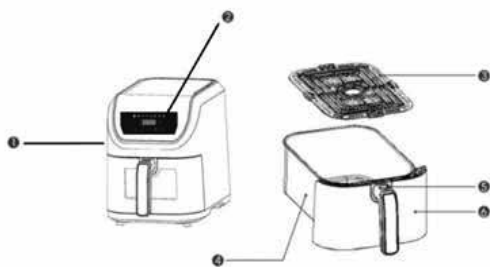
- 5.** Не позволявайте кабелът да виси над ръба на масата или плота и да докосва горещи повърхности.
- 6.** За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепселите или уреда във вода или друга течност. Не включвайте уреда към електрическата мрежа и не работете с контролния панел с мокри ръце.
- 7.** За да избегнете опасност, никога не свързвайте този уред към външен таймер или отделна система за дистанционно управление. За да изключите уреда, го изключете, след което извадете щепсела от контакта.
- 8.** Не поставяйте уреда върху или в близост до горими материали, като например покривка за маса или завеса. Достъпните повърхности могат да се нагорещят по време на работа. Не поставяйте уреда върху или в близост до гореща газова или електрическа горелка, както и в нагрятa фурна.
- 9.** Не поставяйте уреда до стена или до други уреди. Оставете поне 4 инча свободно пространство отзад и отстрани и 4 инча свободно пространство над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
- 10.** Не използвайте уреда за цели, различни от описаните в настоящото ръководство. Използването на допълнителни приспособления, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да доведе до наранявания.
- 11.** Не оставяйте уреда без надзор. При преместване на уред, съдържащ горещо масло или други горещи течности, трябва да се проявява изключителна предпазливост.

- 12.** Да не се използва на открито.
- 13.** Не докосвайте горещите повърхности; използвайте дръжка.
По време на пържене с горещ въздух през отворите за отвеждане на въздуха се отделя гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от отворите за отвеждане на въздуха. Също така, внимавайте за горещата пара и въздуха, когато изваждате тигана от уреда.
- 14.** След използване на уреда металният капак вътре ще бъде много горещ, избягвайте контакт с горещия метал след готвене. Изключете щепсела от контакта, когато не го използвате и преди почистване. Оставете да се охлади, преди да поставяте или сваляте о части и преди да почиствате уреда.
- 15.** Незабавно изключете уреда от електрическата мрежа, ако видите, че от уреда излиза тъмен дим. Изчакайте димът да спре, преди да извадите тенджерата от уреда.

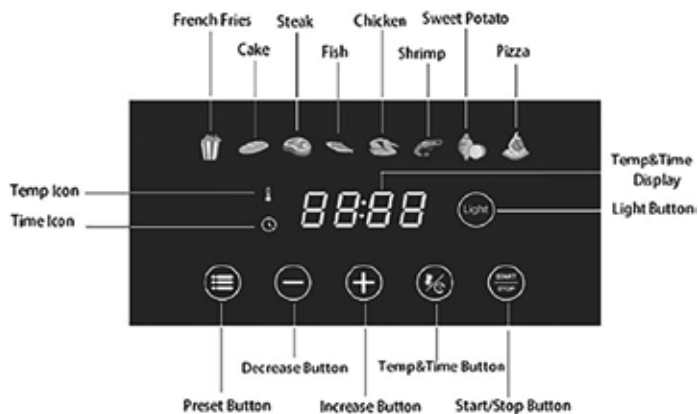
САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.

Опознайте своя фритюрник

ЗАБЕЛЕЖКА: Не се опитвайте да отваряте горната част на фритюрника. Това не е капак.



1. Основно тяло на фритюрника
2. Екран за управление
3. Решетка
4. Кошница
5. Бутон за освобождаване на кошницата
6. Дръжка на кошницата

ЕКРАН ЗА УПРАВЛЕНИЕ


French Fries	Пържени картофи
Cake	Кекс
Steak	Пържола
Fish	Риба
Chicken	Пилешко месо
Shrimp	Скариди
Sweet Potato	Сладки картофи
Pizza	Пица

ФУНКЦИЯ НА БУТОНИТЕ:


Бутон за предварителна настройка: Натиснете бутона за предварителна настройка, за да изберете желаната предварителна настройка.



Бутон за намаляване: Натиснете бутона за намаляване, за да намалите температурата или времето.



Бутон за увеличаване: Натиснете бутона за увеличаване, за да увеличите температурата или времето.



Бутон Temp & Time: Натиснете бутона Temp & Time, за да превключите между показване на температурата и времето.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички опаковки от фритюрника, включително всички стикери и етикети.
2. Поставете фритюрника върху стабилна, равна и топлоустойчива повърхност. Пазете далеч от места, които могат да бъдат повредени от парата (като стени или шкаfoве).

ЗАБЕЛЕЖКА: Оставете 5 инча / 13 см пространство зад и над фритюрника. Оставете достатъчно място пред фритюрника, за да извадите кошницата.

3. Измийте добре кошницата и решетката, като използвате съдомиялна машина или неабразивна гъба.
4. Избършете вътрешната и външната част на фритюрника с леко навлажнена кърпа. Подсушете с кърпа.
5. Поставете решетката обратно в кошницата и поставете кошницата във фритюрника.
6. Препоръчваме ви да направите тестово пускане (200°C 30 минути) преди първото готвене. Това ще ви помогне да се запознаете с вашия фритюрник, да се уверите, че работи правилно, и да го почистите от евентуални миризма на пластмаса.

ЗАБЕЛЕЖКА: Бутонът Start/Stop мига в зелено = не работи. Бутонът Start/Stop свети в зелено = работи

- Когато тестовият режим приключи, фритюрникът ще издаде 5 звукови сигнала. На екрана ще се появи надпис “-END” (край), след което ще се изключи. Бутонът Start/Stop ще светне в червено, а бутонът за менюто ще светне в бяло.
- Натиснете бутона Start/Stop или бутона MENU, всички светлини ще светнат и фритюрникът ще премине в режим на готовност.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА

Предварително загряване

Препоръчваме предварително загряване, преди да поставите храната във фритюрника, освен ако фритюрникът вече не е горещ.

1. Включете уреда в контакта. Фритюрникът ще издаде звуков сигнал. Екранът на дисплея ще светне за момент и след това ще се изключи.
2. Натиснете бутона Start/Stop, за да активирате фритюрника, всички светлини ще се включат и фритюрникът ще премине в режим на готовност.
3. На екрана ще се показва последователно 200°C /4 минути.
4. Натиснете бутона Start/Stop, за да започнете предварителното загряване.
5. Когато предварителното загряване приключи, фритюрникът ще издаде 5 звукови сигнала. На екрана ще се покаже “-END” (край), след което ще се изключи. Бутонът за стартиране/спиране ще светне в червено, а бутонът за менюто ще светне в бяло.
6. 06. Натиснете бутона Start/Stop или бутона MENU, всички индикатори ще светнат и фритюрникът ще премине в режим на готовност.

ПЪРЖЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

Предварително зададена функция

Използването на предварително зададена функция е най-лесният начин за пържене с горещ въздух. Предварително зададените функции са програмирани с идеално време и температура за приготвяне на определени храни.

1. Натиснете бутона Preset, за да изберете желаната предварителна настройка. Фритюрникът автоматично ще премине към предварително зададените настройки по подразбиране.
 2. Можете да промените предварително зададеното време (1-60 минути) и температурата (80°C-200 °C).
 3. Натиснете и задръжте бутона + или -, за да увеличите или намалите бързо времето или температурата.
 4. За да се върнете към предварително зададена настройка по подразбиране, натиснете отново бутона Preset
- ЗАБЕЛЕЖКА:** Резултатите ще варират в зависимост от хранителните продукти. Вижте в книгата с рецепти ръководство за използване на предварително зададени функции за постигане на перфектни резултати.

Предварителна настройка	Време по подразбиране min	Температура по подразбиране °C	Трябва да се разклати?
Пържени картофи	20	200	Разклатяване
Торта	10	160	
Пържола	10	200	
Риба	15	160	
Пилешко	25	200	
Скариди	8	180	Разклатяване
Сладки картофи	35	200	Разклатяване
Пица	12	180	

ПЪРЖЕНЕ

1. Загрейте фритюрника.
2. Поставете чинията Crisper в кошницата, поставете хранителните продукти в кошницата.
3. Избор на предварително зададена функция.
ЗАБЕЛЕЖКА: Предварително зададените функции са програмирани с идеалното време и температура за готвене на определени храни. Можете също така да зададете потребителско време и температура, без да избирате предварително зададена функция.
4. Можете също така да промените температурата и времето. Можете да направите това по всяко време на готвенето.
 - a. Натиснете бутоните + или -, за да промените температурата (80°C-200 °C) или времето (1-60 минути).
 - b. За да увеличите или намалите бързо времето или температурата, натиснете и задръжте бутоните + или -.
5. Натиснете бутона Старт/Стоп, за да започнете пърженето на въздух.
6. Фритюрникът ще издаде 5 пъти звуков сигнал, когато приключи. На екрана ще се появи надпис “-END” (край), след което ще се изключи. Бутонът за стартиране/спиране ще светне в червено, а бутонът за менюто ще светне в бяло.
7. Натиснете бутона Старт/Стоп или бутона Меню, всички индикатори ще светнат и фритюрникът ще премине в режим на готовност.
8. Натиснете бутона за освобождаване, за да извадите кошницата от фритюрника
9. Натиснете бутона за светлина, за да включите или изключите светлината вътре, а храната може да се вижда през прозрачната кошница.

ВНИМАНИЕ: Внимавайте за горещата пара!

Оставете кошницата да изстине, преди да я почистите

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

Препълване

Ако кошницата е препълнена, храната ще се сготви неравномерно.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА МАСЛО

- Добавянето на малко количество олио към храната ще я направи по-хрупкава, особено пържените картофи. Използвайте не повече от 2 супени лъжици / 30 мл олио.
- Маслените спрейове са отлични за равномерно нанасяне на малки количества масло върху всички хранителни продукти.

СЪВЕТИ ЗА ХРАНЕНЕ

- Можете да пържите във въздуха всякакви замразени храни или продукти, които могат да се пекат във фурна.
- За приготвяне на торти, пайове или други храни с пълнеж или тесто, поставете храната в топлоустойчив съд, преди да я поставите в кошницата.
- При пържене на храни с високо съдържание на мазнини на дъното на кошницата се стича мазнина. За да избегнете излишния дим по време на готвене, излейте капещата мазнина след готвене.
- Течно маринованите храни предизвикват пръски и излишен дим. Подсушете тези храни, преди да ги пържите.

ПОВЕЧЕ ФУНКЦИИ

Спиране на готвенето

1. Натиснете бутона Start/Stop, за да спрете готвенето. Фритюрникът ще спре да се нагрява, а бутонът Start/Stop ще светне в зелено, докато натиснете отново бутона Start/Stop, за да възобновите готвенето.
2. След 30 минути бездействие фритюрникът ще се изключи.
3. Тази функция ви позволява да спрете програмата за готвене, без да изваждате кошницата от фритюрника.

АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Ако фритюрникът няма активни програми за готвене, той ще изчисти всички настройки и ще се изключи след 3 минути бездействие.

Бутонът Start/Stop ще светне в червено. Натиснете бутона Start/Stop и фритюрникът ще премине в режим на готовност.

ЗАЩИТА ОТ ПРЕГРЯВАНЕ

- Ако фритюрникът прегрее, той се изключва автоматично като функция за безопасност.
- Оставете фритюрника да изстине напълно, преди да го използвате отново.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Винаги почиствайте кошницата на фритюрника и решетката след всяка употреба.
 - Поставянето на кошницата с фолио (а не с решетката) може да улесни почистването.
1. Изключете и извадете от електрическата мрежа фритюрника. Оставете го да изстине напълно, преди да го почистите. Издърпайте кошницата за по-бързо охлаждане.
 2. Ако е необходимо, избършете външната страна на фритюрника с влажна кърпа.
 3. Кошницата и решетката са подходящи за миене в съдомиялна машина. Можете също така да измиете кошницата и решетката с гореща, сапунена вода и неабразивна гъба. Ако е необходимо, накиснете ги.

ЗАБЕЛЕЖКА: Кошницата и решетката имат незалепащо покритие. Избягвайте да използвате метални прибори и абразивни материали за почистване.

4. Почистете вътрешността на фритюрника с леко влажна, неабразивна гъба или кърпа. Ако е необходимо, почистете нагревателната серпентина, за да отстраните остатъците от храна.

ЗАБЕЛЕЖКА: Не потапяйте във вода.

5. Изсушаване преди употреба

ЗАБЕЛЕЖКА: Уверете се, че нагревателната спирала е напълно суха, преди да включите фритюрника.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможно решение
Фритюрник. Фритюрникът не се включва.	Уверете се, че фритюрникът е включен към електрическата мрежа.
	Поставте кошницата плътно във фритюрника.
Храната не е напълно сготвена.	Поставте по-малки партиди от хранителни продукти в кошницата. Ако кошницата е препълнена, хранителните продукти ще бъдат недостатъчно сготвени.
	Поставте кошницата плътно във фритюрника.
Храната се приготвя неравномерно.	Храните, които са подредени една върху друга или близо една до друга, трябва да се разклащат или обръщат по време на готвене.
След пържене на въздух храните не са хрупкави.	Напръскването или нанасянето с четка на малко количество олио върху храните може да увеличи хрупкавостта им.
Кошницата не се плъзга във фритюрника сигурно	Уверете се, че кошницата не е препълнена с храна.
Излиза бял дим или пара от фритюрника.	Възможно е фритюрникът да отделя бял дим или пара, когато го използвате за първи път. по време на готвене. Това е нормално.
	Уверете се, че кошницата и вътрешността на фритюрника са добре почистени и не са мазни.
	Готвенето на мазни храни ще доведе до събиране на масло под решетката. Това масло ще доведе до бял дим, а кошницата може да е по-гореща от обикновено. Това е нормално и не трябва да влияе на готвенето. Работете с кошницата внимателно.
От фритюрника излиза тъмен дим	Незабавно изключете фритюрника от електрическата мрежа. Тъмният дим означава, че храната гори или има повреда в електрическата верига. Изчакайте димът да се разсее, преди да извадите кошницата. Ако причината не е загоряла храна, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти.
Фритюрникът има мирис на пластмаса.	Всеки фритюрник може да има мирис на пластмаса от производствения процес. Това е нормално. Следвайте инструкциите за тестово пускане, за да се отървете от миризмата на пластмаса. Ако миризмата на пластмаса все още е налице, Моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти.
Фритюрникът спира да работи и на дисплея се показва код за грешка "E1".	В температурния датчик има отворена верига. Изключете фритюрника от електрическата мрежа и след това го включете отново. Ако това не реши проблема, моля, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти.
Фритюрникът спира да работи и дисплеят показва код за грешка "E2".	В температурния датчик има късо съединение. Изключете фритюрника от електрическата мрежа и след това го включете отново. Ако това не реши проблема, моля, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти.

Фритюрникът спира да работи и дисплеят показва код за грешка "ЕЗ".	Защитата от прегряване на фритюрника се е активирала. Изключете фритюрника от електрическата мрежа и го оставете да се охлади напълно. Ако дисплеят продължава да показва "ЕЗ", свържете се с отдела за поддръжка на клиенти.
--	---

ЗАБЕЛЕЖКА: Ако проблемът ви не е посочен в списъка, моля, свържете се с отдела за поддръжка на клиенти.

ПЪРЖЕНИ КАРТОФКИ

Количество: 4 порции
700 грама картофи, обелени и нарязани на по-дебели пръчици
2 – 3 супени лъжици зехтин или друга мазнина по избор
сол на вкус

Изсипете картофите в голяма купа, добавете зехтина. Разбъркайте добре, за да се покрият от всички страни. Изсипете картофите в кошницата на еър фрайъра и гответе на 200°C между 20 и 25 минути, като на всеки 5 – 6 минути разбърквате. Извадете кошницата и просто разклатете енергично. Когато картофите са готови, прехвърлете в чиста купа, посолете, докато са още топли, и разбъркайте, преди да сервирате. Тези картопки стават феноменални – с хрупкава коричка отвън и меки, сочни и крехки отвътре.

ХРУПКАВИ ПЪРЖЕНИ КАРТОФКИ

Количество: 4 порции
600 грама картофи, обелени и нарязани на тънки пръчици
1 – 2 супени лъжици зехтин или друга мазнина по избор
сол на вкус

Измийте нарязаните картофи под течаща вода, за да падне излишната скорбяла. Подсушете внимателно с кухненска хартия или кърпа. Изсипете в голяма купа, добавете зехтина и разбъркайте добре, за да се покрият от всички страни. Изсипете картофите в кошницата на еър фрайъра и гответе на 180°C между 20 и 25 минути, като на всеки 7 – 8 минути разбърквате. Когато картофите са готови, прехвърлете в чиста купа, посолете и разбъркайте, преди да сервирате.

КАРТОФКИ „УЕДЖИС“

Количество: 4 порции
700 грама картофи
2 супени лъжици зехтин
1 чаена лъжичка червен пипер
1 чаена лъжичка сушен магданоз
1 чаена лъжичка чесън на прах
1 чаена лъжичка сушен риган
½ чаена лъжичка сушена чубрица
1 чаена лъжичка сол
½ чаена лъжичка черен пипер

По класическата рецепта картопки „Уеджис“ не се белят, а се пекат директно с кората. Препоръката ми обаче е да ползвате небелени картопки само ако сте сигурни в произхода им, т.е. ако сте убедени, че не са пръскани с пестициди и

не са торени с различни торове. Ако вашите картофи са купени от магазин, не сте сигурни в процесите на отглеждане и не са био – препоръчвам да ги обелите.

Нарежете картофите на еднакви по дебелина по-големи парчета във формата на полумесеци. Трябва да получите около 6 – 8 резена от един средно голям картоф.

Сложете вода в тенджерата. Посолете и оставете да заври. Добавете картофите във вряща вода за 5 до 8 минути. Времето зависи от големината, на която сте нарязали картофите. Но те трябва да останат полусурови, а не да се сварят напълно.

През това време смесете всички подправки и ги разбъркайте.

Включете еър фрайъра да загрева на 200 градуса. 3 до 5 минути са достатъчни.

Извадете картофите от водата, отцедете ги и ги подсушете добре с кухненска хартия или кърпа.

Сложете картофите в голяма купа и добавете подправките. Разбъркайте.

Включете еър фрайъра на 200° C и печете за 25 – 30 минути, като на всеки 5 – 6 минути изваждате кошницата и ги разбърквате енергично. Гответе до готовност – но минимум 25 минути.

Сервирайте картофите с любимия ви сос.

ТЕЛЕШКО СЪС СУСАМ И ДЖИНДЖИФИЛ

Количество: 4 порции

2 супени лъжици сусамово олио

2 супени лъжици соев сос или сос „Тамари“

½ супена лъжица настърган пресен джинджирил

½ чаена лъжичка чесън на прах

½ чаена лъжичка лук на прах

700 грама телешко филе, нарязано на малки парчета

1 морков, нарязан на тънко

2 зелени чушки, нарязани

1 чаена лъжичка сусамово семе, печено

1 супена лъжица зелен лук, нарязан на ситно (за гарниране)

2 чаши сварен ориз

Загрейте предварително еър фрайъра на 200°С.

Пригответе маринатата, като в малка купичка смесите сусамовото олио, соевия сос, джинджирила, чесъна и лука на прах.

В плитка тава изсипете месото и маринатата. Покрийте и оставете да се маринова в хладилника поне 15 – 20 минути.

Още по-вкусно ще стане, ако престои няколко часа.

Разстелете месото на дъното на кошницата на еър фрайъра и печете 5 – 10 минути на 200°С. В зависимост от степента на изпичане, в която харесвате телешкото. Добавете моркова и чушките и печете още 5-10 минути или докато зеленчуците омекнат леко.

Гарнирайте със сусамово семе и зелен лук. Сервирайте с ориза.

СВИНСКИ ХАПКИ С ЛУК

Количество: 4 порции

1 килограм свинско месо от бут

2 супени лъжици зехтин

1 чаена лъжичка сол

½ чаена лъжичка черен пипер

2 големи глави лук, нарязан на едро

Нарежете месото на хапки и го изсипете в купа. Добавете зехтина, солта и черния пипер, разбъркайте и покрийте с

фолио. Приберете в хладилника за 1 час.

Изсипете месото в кошницата на еър фрайъра и я разклатете, да се разпредели равномерно. Печете 15 минути на 180°C, като от време на време разбърквате. След това изсипете нарязания на едро лук върху месото, разбъркайте и печете още 10 – 15 минути на 180°C, като разбърквате.

Сервирайте свинските хапки със свежа салата или гарнитура по избор.

ХРУПКАВИ ПИЛЕШКИ ФИЛЕНЦА СЪС СОС „ТАРТАР“

Количество: 2 порции

За соса „Тартар“

½ чаша домашна майонеза

1 сварено яйце, нарязано на ситно

2 малки кисели краставички, нарязани на много ситно

1 чаена лъжичка червен лук, нарязан на ситно

1 чаена лъжичка пресен магданоз, нарязан на ситно

ЗА ПИЛЕШКИТЕ ФИЛЕНЦА

1 голямо яйце

¼ чаша галета или брашно – бадемово или кокосово

¼ чаша настърган пармезан плюс още за гарниране

¼ чаена лъжичка чесън на прах

8 пилешки бонфиленца (по около 50 грама всяко)

сол и черен пипер на вкус

1 малка мускатова тиква, нарязана на едри кубчета

зехтин на спрей

1 лимон, нарязан на резени

Загрейте предварително еър фрайъра на 185°C.

Пригответе соса „Тартар“, като в малка купичка смесите майонезата, яйцето, киселите краставички, червения лук и магданоза. Покрийте и приберете в хладилника, докато стане време за сервиране.

В друга малка купичка разбийте яйцето. В трета купичка смесете галетата (или едно от брашната) с пармезана и чесъна на прах и разбъркайте.

Подправете пилешките филенца със сол и черен пипер от двете страни. Потопете ги в яйцето, а след това ги овалайте в сухата смес.

Подредете панираните филенца в кошницата на еър фрайъра, а около тях сипете парчетата тиква. Напръскайте всичко леко със зехтин. Печете 10 – 12 минути на 185°C, като обърнете пилешките филенца веднъж, докато се зачервят и станат хрупкави.

Извадете пилето и тиквата от еър фрайъра и ги поръсете с още пармезан. Сервирайте със соса „Тартар“ и лимоновите резени.

ПИЛЕШКИ ГЪРДИ, ПЪЛНЕНИ СЪС СПАНАК

Количество: 2 порции

2 броя пилешки гърди (по около 170 грама) с кожата

1 чаена лъжичка червен пипер

1 чаена лъжичка микс провансалски билки (вижте рецептата в карето)

сол и черен пипер на вкус

½ чаша крема сирене

¾ чаша пресен спанак, нарязан

- 1 супена лъжица настъргана моцарела
- 3 – 4 стръка прясна мащерка
- ½ чаена лъжичка чесън на прах

Загрейте предварително еър фрайъра на 185°C.

Поставте пилешките гърди върху дъска за рязане и ги наръсете от двете страни с червен пипер, провансалски билки, сол и черен пипер. Използвайте остър нож, за да прорежете по един джоб от страни на всяко парче. Оставете настрана. В купичка смесете крема сиренето, спанака, моцарелата, листенцата от свежа мащерка и чесъна на прах. Напълнете пилешките гърди поравно със сместа.

Поставте напълнените пилешки гърди в кошницата на еър фрайъра и ги печете 25 минути или докато пилето е напълно готово и хрупкаво.

СУСАМОВИ ПИЛЕШКИ БУТЧЕТА

- Количество: 4 порции
- 2 супени лъжици зехтин
- 2 супени лъжици сусамово олио
- 1 супена лъжица прясно изцеден сок от лимон
- 2 скилидки чесън, счукан
- 1 чаена лъжичка пресен джинджифил, нарязан на ситно
- 2 чаени лъжички пушен червен пипер
- ½ чаена лъжичка лук на прах
- ¼ чаена лъжичка лют червен пипер
- сол и черен пипер на вкус
- 8 пилешки бутчета с кожата
- 1 супена лъжица пресен магданоз, нарязан на ситно
- 1 лимон на резени за гарниране
- зелен лук, нарязан на ситно, за гарниране

Изсипете зехтина, сусамовото олио, сока от лимон, чесъна, джинджифила, пушения червен пипер, лука на прах, лютия пипер, солта и черния пипер в голяма купа и разбъркайте добре, за да се смесят.

Подсушете пилешките бутчета с потупване с помощта на кухненска хартия. Изсипете ги в купата с маринатата и разбъркайте добре, за да се покрият бутчетата от всички страни. Покрийте и мариновайте в хладилника от 15 минути до 1 час.

Поставте бутчетата в кошницата на еър фрайъра и печете 10 минути на 180°C. Обърнете бутчетата и печете още 10 минути или докато кожата стане хрупкава.

Поръсете готовите бутчета с нарязан магданоз и зелен лук. Гарнирайте с резени лимон.

КОКОСОВИ СКАРИДИ

- Количество: 2 порции
- 2 големи яйца
- сол на вкус
- 2 супени лъжици кокосово брашно
- 2 супени лъжици кокосови стърготини
- 450 грама скариди, почистени от черупките и вените
- лют сос (по желание)

Разбийте яйцата със солта в малка купичка. В друга купа изсипете кокосовото брашно. В трета купа изсипете кокосовите

стърготини.

Потопете всяка от скаридите в кокосовото брашно, след това в яйцето и накрая в кокосовите стърготини.

Подредете скаридите на един ред в кошницата на еър фрайъра (ако е необходимо, печете на части) и печете на 200°C от 6 до 8 минути, докато станат златистокафяви на цвят. Обърнете веднъж по време на печенето.

Сервирайте с лют сос.

КАРЕ

Ако не ви се занимава да овалвате и да печете скаридите една по една, може да ги нанижете на шишчета и да овалвате направо тях. Внимавайте да оставите достатъчно разстояние между скаридите, за да не се допират и да може да се натопят добре в сместа за паниране. Ако ще ги правите така, не забравяйте да накиснете предварително шишчетата във вода.

ГРИЛОВАНА СЪОМГА

Количество: 2 порции

1 лимон

2 филета от съомга (по 120 – 170 грама всяко) с кожа

1 супена лъжица зехтин

1 чаена лъжичка пресен копър или микс провансалски билки

сол и черен пипер на вкус

Срежете лимона наполовина. Запазете едната половина за изцеждане, а другата нарежете на тънки резени.

Поставете филетата от съомга върху дъска за рязане с кожата надолу. Залейте ги със зехтина и изцедете сока от половината лимон върху тях. Поръсете с копъра или с микса от провансалските билки, сол и черен пипер.

Поставете двете филета с кожата надолу в кошницата на еър фрайъра. Подредете резените лимон върху тях. Печете 8 – 10 минути на 190°C, докато съомгата е напълно готова.

Сервирайте с резени лимон и свежа салата по избор.

ПЕЧЕНА САРДИНА, САФРИД ИЛИ ДРУГА ДРЕБНА РИБ

Количество: 2 порции

500 грама малки рибки – сардина, сафрид или друг вид

20 милилитра зехтин

20 милилитра прясно изцеден лимонов сок

½ чаена лъжичка морска сол

1 чаена лъжичка сушен риган

Почистете и измийте рибата. Поставете я в купа.

Отделно смесете зехтина, лимоновия сок, морската сол и ригана и блендирайте или разбийте с пасатор. Добавете маринатата към рибата и разбъркайте. Приберете рибата в хладилника, покрита с фолио, и я оставете да се маринова минимум час, а може и 4 – 5 часа.

Изсипете рибата в кошницата на еър фрайъра и разстелете. Печете 20 минути на 200°C, като разбърквате на всеки 5 минути.

ЛАВРАК С ЧИЛИ, ЛАЙМ И ЯГОДОВА САЛЦА

Количество: 2 порции

За яagodовата салца

½ чаша ягоди, почистени от дръжките и нарязани на кубчета

1 малка чушка „Халапеньо“, почистена от семената и нарязана на ситно

¼ малка глава червен лук, нарязан на ситно

2 супени лъжици пресен магданоз, нарязан на ситно
1 чаена лъжичка прясно изцеден сок от лайм
1 чаена лъжичка кора от лайм
3 стръка целина, нарязана на ситно
1 чаена чаша краставица – нарязана на ситно
сол и черен пипер на вкус

ЗА ЛАВРАКА

2 филета от лаврак (по около 120 грама всяко)
1 супена лъжица зехтин
1 прясна люта чушка, нарязана на ситно, плюс още за гарниране
1 скилидка чесън, счуван
1 супена лъжица пресен магданоз, нарязан на ситно, плюс още за гарниране
1 супена лъжица сусамово олио
сокът и кората от 1 лайм
сол и черен пипер на вкус

Пригответе яagodовата салца, като смесите всички съставки за нея в купичка и разбъркате. Покрийте съда и приберете в хладилник за около 30-ина минути, за да се смесят ароматите.

Загрейте предварително еър фрайъра на 200°C.

Подсушете филетата от лаврак с потупване с помощта на кухненска хартия и ги намажете със зехтина. В малка купичка смесете лютата чушка, чесъна, магданоза, сусамовото олио, сока и кората от лайм. Намажете филетата със сместа, така че да се покрият от всички страни.

Печете филетата в еър фрайъра 10 минути на 200°C. Овкусете със сол и черен пипер. Гарнирайте с люта чушка и пресен магданоз. Сервирайте с яagodовата салца.

КАРЕ:

Тази яagodова салца може да се приготви и с други плодове за по-голямо разнообразие. Пробвайте червени портокали, папая, круша, праскова, кайсия, портокал, грейпфрут и манго. Или микс от плодове.

БЪРЗ ЧИЙЗКЕЙК

Количество: 4 порции
230 грама крема сирене
2 супени лъжици кокосова или друга захар по избор
2 големи яйца
140 милилитра течна сметана
1 супена лъжица брашно по избор
½ чаена лъжичка екстракт от ванилия
1 супена лъжица кокосови стърготини за сервиране (по желание)

Изсипете крема сиренето и захарта в блендер или кухненски робот и разбийте. Добавете яйцата, сметаната, брашното и ванилията и blendирайте до гладка консистенция.

Застелете четири 10-сантиметрови огнеупорни купички с хартия за печене и ги напръскайте с мазнина. Разсипете сместа в купичките и ги поставете в кошницата на еър фрайъра. Печете 30 минути на 180°C.

Оставете чийзкейка да изстине и го охладете в хладилник за 5 до 7 часа. Поръсете с кокосовите стърготини преди сервиране.

КЪПИНОВ КЕЙК

Количество: 4 порции
2 супени лъжици бадемово или друго ядково брашно
2 супени лъжици кокосово брашно
1 супена лъжица псилиум хуск
½ чаена лъжичка бакпулвер
2 супени лъжици кокосова или друга захар по избор
1 супена лъжица кокосово масло, разтопено
4 големи яйца, на стайна температура
1 чаша кокосова сметана
1 супена лъжица ябълков оцет
зехтин на спрей
4 супени лъжици крема сирене
85 грама къпини

Включете еър фрайъра да загрее за 5 минути на 200 градуса.

През това време изсипете бадемовото брашно, кокосовото брашно, хуска, бакпулвера и захарта. Разбъркайте сухите съставки да се смесят добре. В отделна купа разбийте 3 от яйцата, кокосовата сметана, оцета и кокосовото масло.

Трябва да се получи хубава кремообразна консистенция. Ако е необходимо, използвайте миксер. Прибавете течните съставки към сухите. Разбъркайте, за да се смесят добре.

Застелете кошницата на еър фрайъра с хартия за печене и напръскайте със зехтин.

Изсипете сместа в кошницата и печете 25 минути на 180°C.

Разбийте останалото яйце в купа, добавете крема сиренето и разбъркайте добре. Разстелете сместа върху кейка, подредете отгоре къпините и печете още 10 минути на 200°C.

КУРАБИЙКИ С ШОКОЛАДОВИ ПАРЧЕНЦА

Количество: 6 порции
1½ чаша бадемово или друго брашно по избор
½ чаена лъжичка сол
½ чаена лъжичка сода бикарбонат
1/3 чаша масло, размекнато
½ чаша кокосова или друга захар по избор
1 чаена лъжичка екстракт от ванилия
1 голямо яйце
¼ чаша парченца шоколад

NUMAI PENTRU UZ CASNIC

Vă rugăm să citiți cu atenție toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.

Introducere

Vă mulțumim pentru achiziția dumneavoastră. Vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual ÎNAINTE de a utiliza aparatul de prăjit cu aer.

- Comenzi ușor de utilizat pentru a găti mese rapide și sănătoase.
- Capacitate de prăjire generoasă de 5L.
- Sistem de circulație rapidă a aerului pentru a găti rapid alimentele și a economisi energie.
- Alternativă sănătoasă la prăjirea alimentelor, fără a fi nevoie de ulei.
- Alimentele prăjite în aer își păstrează valoarea nutritivă, dar au în continuare un gust delicios de mâncare prăjită.

SPECIFICAȚII

Model	MFX-515
Capacitate	5L
Tensiune nominală	220-240V~50/60Hz
Putere	1500W
Temperatura	80-200
Interval de timp	1-60 MINUTE

MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE

- 1.** Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii cu vârsta mai mică de 8 ani) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate.
- 2.** Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde cu tensiunea de rețea locală înainte de a conecta aparatul.
- 3.** Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul principal sau aparatul însuși este deteriorat. Asigurați-vă întotdeauna că ștecherul este introdus corect într-o priză de perete.
- 4.** Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor. Copiii trebuie supravegheați pentru a

se asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii cu vârsta sub 8 ani și numai sub supraveghere.

- 5.** Nu lăsați cablul să atârne pe marginea mesei sau a tejghelei și nu atingeți suprafețe fierbinți.
- 6.** Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, fișele sau aparatul în apă sau în orice alt lichid. Nu conectați aparatul la priză și nu acționați panoul de comandă cu mâinile umede.
- 7.** Pentru a evita pericolele, nu conectați niciodată acest aparat la un întrerupător cu temporizator extern sau la un sistem de telecomandă separat. Pentru a deconecta, opriți aparatul, apoi scoateți fișa din priza de perete.
- 8.** Nu așezați aparatul pe sau lângă materiale combustibile, cum ar fi o față de masă sau o perdea. Suprafețele accesibile se pot încinge în timpul utilizării. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui arzător electric sau pe gaz încins sau într-un cuptor încălzit.
- 9.** Nu așezați aparatul împotriva unui perete sau împotriva altor aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 5 cm în spate și pe laterale și un spațiu liber de 5 cm deasupra aparatului. Nu așezați nimic deasupra aparatului.
- 10.** Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual. Utilizarea unor accesorii care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate provoca răniri.
- 11.** Nu lăsați aparatul nesupravegheat. Trebuie să fiți extrem de precauți atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- 12.** Nu utilizați în aer liber.
- 13.** Nu atingeți suprafețele fierbinți; folosiți mânerul. În timpul prăjirii cu aer cald, aburul fierbinte este eliberat prin orificiile de ieșire a aerului. Păstrați-vă mâinile și fața la o distanță de siguranță față de abur și față de orificiile de ieșire a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul

fierbinte atunci când scoateți tigaia din aparat.

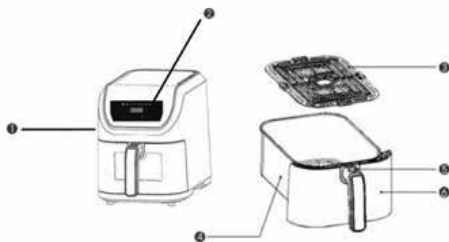
14. După utilizarea aparatului, capacul metalic din interior va fi foarte fierbinte, evitați contactul cu metalul fierbinte după ce ați gătit. Deconectați-l de la priză atunci când nu îl utilizați și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de a pune sau scoate piese și înainte de a curăța aparatul.

15. Scoateți imediat aparatul din priză dacă vedeți că iese fum închis la culoare din aparat. Așteptați ca emisia de fum să înceteze, înainte de a scoate tigaia din aparat.

NUMAI PENTRU UZ CASNIC.

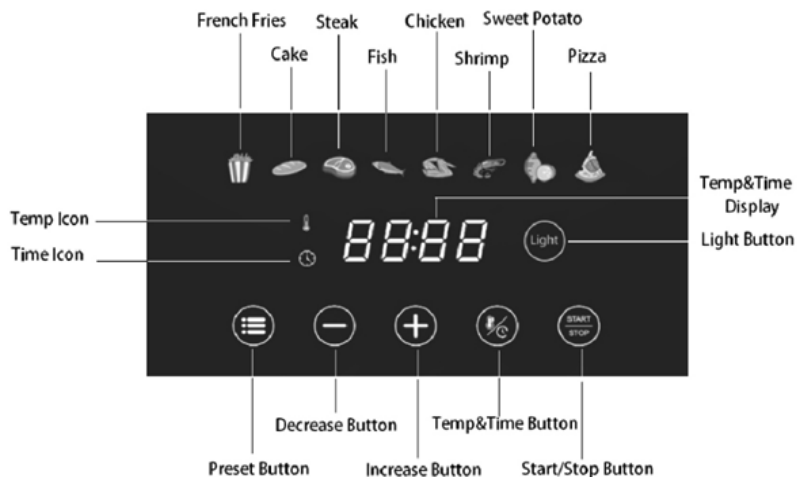
CUNOAȘTEȚI APARATUL DE PRĂJIT CU AER

NOTĂ: Nu încercați să deschideți partea superioară a aparatului de prăjit cu aer. Acesta nu este un capac.



1. Corpul principal al aparatului de prăjit cu aer
2. Ecran de control
3. Placă de răcire
4. Coș
5. Butonul de eliberare a coșului
6. Mânerul coșului

ECRAN DE CONTROL



French Fries	Cartofi prăjiți
Cake	Tort
Steak	Friptură
Fish	Pește
Chicken	Pui
Shrimp	Creveți
Sweet Potato	Cartof dulce
Pizza	Pizza

FUNCȚIA BUTOANELOR:



Butonul de presetare: Apăsați butonul Preset pentru a alege preselecția dorită.



Butonul de scădere: Apăsați butonul de scădere pentru a reduce temperatura sau timpul.



Butonul de creștere: Apăsați butonul de creștere pentru a mări temperatura sau timpul.



Butonul Temp & Time: Apăsați butonul Temp & Time pentru a comuta între afișarea temperaturii sau a orei.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate ambalajele de pe friteuza cu aer, inclusiv orice autocolante sau etichete.
2. Așezați friteuza cu aer comprimat pe o suprafață stabilă, plană și rezistentă la căldură. Țineți-o departe de zonele care pot fi deteriorate de aburi (cum ar fi pereții sau dulapurile).

NOTĂ: Lăsați un spațiu de 5 inci / 13 cm în spatele și deasupra friteurii cu aer. Lăsați suficient spațiu în fața friteuzei cu aer pentru a scoate coșul.

3. Spălați bine atât coșul, cât și platoul de răcire, folosind fie o mașină de spălat vase, fie un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului de prăjit cu aer cu o cârpă ușor umedă. Uscăți-l cu un prosop.
5. Introduceți din nou plăcuța crocantă în coș și așezați coșul în interiorul friteuzei cu aer.
6. Vă recomandăm să faceți un test de funcționare (200 °C 30 minute) înainte de prima gătire. Aceasta vă va ajuta familiarizați-vă cu friteuza cu aer, asigurați-vă că funcționează corect și curățați-o de eventualele miros de plastic.

NOTĂ: Butonul Start/Stop clipește pe verde = nu funcționează. Butonul Start/Stop este aprins în verde = funcționează.

- Când se termină testul de funcționare, friteuza cu aer va emite un semnal sonor de 5 ori. Pe ecranul de afișare va apărea “-END”, apoi se va opri. Butonul Start/Stop se va aprinde în roșu, iar butonul de meniu se va aprinde în alb.
- Apăsăți fie butonul Start/Stop, fie butonul de meniu, toate luminile se vor aprinde și friteuza cu aer va intra în modul standby.

UTILIZAREA APARATULUI DE PRĂJIT ÎN AER

Preîncălzire

Vă recomandăm să preîncălziți înainte de a introduce alimentele în friteuză cu aer, cu excepția cazului în care friteuza dvs. este deja fierbinte.

1. Conectați aparatul la priză. Aparatul de prăjit cu aer va emite un semnal sonor de 1 dată. Ecranul de afișare se va aprinde momentan și apoi se va stinge.
2. Apăsăți butonul Start/Stop pentru a activa friteuza cu aer, toate luminile se vor aprinde și friteuza cu aer va intra în modul standby.
3. Ecranul va afișa alternativ 200 °C / 4 minute.
4. Apăsăți butonul Start/Stop pentru a începe preîncălzirea.
5. Când preîncălzirea este gata, aparatul de prăjit cu aer va emite un semnal sonor de 5 ori. Ecranul de afișare va arăta “-END”, apoi se va opri. Butonul Start/Stop se va aprinde în roșu, iar butonul de meniu se va aprinde în alb.
6. Apăsăți fie butonul Start/Stop, fie butonul de meniu, toate luminile se vor aprinde, iar friteuza cu aer va intra în modul standby.

PRĂJIRE ÎN AER

Funcție presetată

Folosirea unei funcții presetate este cel mai simplu mod de a prăji în aer liber. Funcțiile presetate sunt programate cu un timp și o temperatură ideale pentru gătitul anumitor alimente.

1. Apăsăți butonul Preset pentru a selecta preselecția dorită. Prăjitorul cu aer se va schimba automat la setările implicite presetate.
2. Puteți modifica un timp prestabilit (1-60 de minute) și temperatura (80 °C -200 °C).
3. Țineți apăsat butonul + sau - pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura.
4. Pentru a reveni la o setare implicită presetată, apăsați din nou butonul de presetare

RO: FRIGIDER CU AER TOATE ÎN 1 | Instrucțiuni de utilizare

NOTĂ: Rezultatele vor varia în funcție de produsele alimentare. Consultați Cartea de rețete pentru un ghid de utilizare a funcțiilor presetate pentru rezultate perfecte.

Preset	Default Time min	Temperatura implicită °C	Aveți nevoie să vă agitați?
Cartofi prăjiți	20	200	Shake
Tort	10	160	
Friptură	10	200	
Pește	15	160	
Pui	25	200	
Creveți	8	180	Shake
Cartof dulce	35	200	Shake
Pizza	12	180	

PRĂJIRE ÎN AER

1. Preîncălziți friteuza cu aer comprimat.
2. Așezați platoul de răcire în coș, așezați produsele alimentare în coș.
3. Selectați o funcție presetată

NOTĂ: Funcțiile presetate sunt programate cu un timp și o temperatură ideale pentru gătitul anumitor alimente. De asemenea, puteți seta o oră și o temperatură personalizate fără a alege o funcție presetată.

4. De asemenea, puteți modifica temperatura și ora. Puteți face acest lucru oricând în timpul gătitului.
 - a. Apăsăți butoanele + sau - pentru a modifica temperatura (80°C-200°C) sau timpul (1-60 minute).
 - b. Pentru a mări sau micșora rapid timpul sau temperatura, apăsați și mențineți apăsat butoanele + sau -.
 5. Apăsăți butonul Start/Stop pentru a începe prăjirea cu aer.
 6. Prăjitorul cu aer va emite un semnal sonor de 5 ori când se termină. Ecranul de afișare va arăta "-END", apoi se va opri. Butonul Start/Stop se va aprinde pe roșu, iar butonul de meniu se va aprinde pe alb.
 7. Apăsăți fie butonul Start/Stop, fie butonul de meniu, toate luminile se vor aprinde și friteuza cu aer va intra în modul standby.
 8. Apăsăți butonul de eliberare pentru a scoate coșul din friteuza cu aer comprimat
 9. Apăsăți butonul de lumină pentru a aprinde sau stinge lumina din interior, putem vedea mâncarea prin coșul transparent.
- ATENȚIE: Aveți grijă la aburul fierbinte!
Lăsați coșul să se răcească înainte de a-l curăța

SFATURI UTILE

Umplerea excesivă

Dacă coșul este prea plin, alimentele se vor găti neuniform.

UTILIZAREA ULEIULUI

- Adăugarea unei cantități mici de ulei în mâncare o va face mai crocantă, în special în cazul cartofilor prăjiți. Nu folosiți mai mult de 2 linguri SUA / 30mL de ulei.
- Pulverizatoarele de ulei sunt excelente pentru a aplica cantități mici de ulei în mod uniform pe toate produsele alimentare.

SFATURI ALIMENTARE

- Puteți prăji în aer liber orice alimente congelate sau articole care pot fi coapte în cuptor.
- Pentru a face prăjituri, plăcinte de mână sau orice alt aliment cu umplutură sau aluat, puneți alimentele într-un recipient termorezistent înainte de a le pune în coș.
- Prăjirea în aer a alimentelor bogate în grăsimi va face ca grăsimea să se scurgă pe fundul coșului. Pentru a evita excesul de fum în timpul gătitului, turnați scurgerile de grăsime după gătire.
- Alimentele marinate cu lichid creează stropi și exces de fum. Uscați aceste alimente înainte de a le prăji în aer liber

MAI MULTE FUNCȚII

Pauză

1. Apăsăți butonul Start/Stop pentru a întrerupe gătitul. Aparatul de prăjit cu aer se va opri din încălzire, iar butonul Start/Stop va deveni verde până când apăsați din nou butonul Start/Stop pentru a relua gătitul.
2. După 30 de minute de inactivitate, friteuza cu aer se va opri.
3. Această funcție vă permite să întrerupeți programul de gătit fără a scoate coșul din friteuza cu aer.

OPRIRE AUTOMATĂ

Dacă friteuza cu aer nu are niciun program de gătit activ, friteuza cu aer va șterge toate setările și se va opri după 3 minute de inactivitate.

Butonul Start/Stop se va aprinde pe roșu. Apăsăți butonul Start/Stop, friteuza cu aer va intra în modul standby.

PROTECȚIE LA SUPRAÎNCĂLZIRE

- Dacă friteuza cu aer se supraîncălzește, aceasta se va opri automat, ca măsură de siguranță.
- Lăsați friteuza cu aer să se răcească complet înainte de a o folosi din nou.

CURĂȚENIE ȘI ÎNTREȚINERE

- Curățați întotdeauna coșul friteuzei cu aer comprimat și placa crocantă după fiecare utilizare.
 - Căptușirea coșului cu folie de aluminiu (și nu cu placa de răcire) poate facilita curățarea.
1. Opriți și scoateți din priză friteuza cu aer. Lăsați-o să se răcească complet înainte de a o curăța. Scoateți coșul pentru o răcire mai rapidă.
 2. Ștergeți exteriorul friteuzei cu aer cu o cârpă umedă, dacă este necesar.
 3. Coșul și platoul de răcire pot fi spălate în mașina de spălat vase. De asemenea, puteți spăla coșul și placa crisperului cu apă caldă cu săpun și un burete neabraziv. Înmuiăți dacă este necesar.
- NOTĂ: Coșul și platoul de prăjire au un strat antiaderent. Evitați utilizarea ustensilelor metalice și a materialelor de curățare abrazive.
4. Curățați interiorul aparatului de prăjit cu aer cu un burete sau o cârpă ușor umedă, neabrazivă. Dacă este necesar, curățați bobina de încălzire pentru a îndepărta resturile de alimente.

NOTĂ: Nu scufundați în apă.

5. Uscați înainte de utilizare

NOTĂ: Asigurați-vă că bobina de încălzire este complet uscată înainte de a porni friteuza cu aer.

RO: FRIGIDER CU AER TOATE ÎN 1 | Instrucțiuni de utilizare

DEPANARE

Problema	Soluție posibilă
prăjitor. Aparatul de prăjit cu aer nu pornește.	Asigurați-vă că friteuza cu aer comprimat este conectată la priză.
	Împingeți bine coșul în friteuză cu aer.
Alimentele nu sunt complet gătite.	Așezați loturi mai mici de alimente în coș. Dacă coșul este supraîncărcat, atunci alimentele vor fi subcoapte.
	Împingeți bine coșul în friteuză cu aer.
Alimentele sunt gătite neuniform.	Alimentele care sunt suprapuse sau apropiate unele de altele trebuie să fie scuturate sau întoarse în timpul gătitului.
Alimentele nu sunt crocante după prăjirea în aer.	Pulverizarea sau pensurarea unei cantități mici de ulei pe alimente poate crește crocantul.
Coșul nu alunecă în aparatul de prăjit în aer în siguranță	Asigurați-vă că coșul nu este prea plin cu alimente.
Iese fum alb sau aburi a aparatului de prăjit cu aer.	Aparatul de prăjit cu aer comprimat poate produce fum alb sau aburi atunci când îl utilizați pentru prima dată sau în timpul gătitului. Acest lucru este normal.
	Asigurați-vă că coșul și interiorul aparatului de prăjit cu aer sunt curățate corespunzător și nu sunt umeze.
	Gătitul alimentelor grase va face ca uleiul să se adune sub placa de prăjire. Acest ulei va produce fum alb, iar coșul poate fi mai fierbinte decât de obicei. Acest lucru este normal și nu ar trebui să afecteze gătitul. Manipulați coșul cu grijă.
Fumul negru iese din aer prăjitor.	Scoateți imediat aparatul de prăjit cu aer din priză. Fumul închis înseamnă că alimentele se ard sau că există un circuit problemă. Așteptați ca fumul să dispară înainte de a scoate coșul. Dacă cauza nu a fost mâncarea arsă, contactați Serviciul de asistență pentru clienți.
Prăjitorul cu aer are un miros de plastic.	Orice friteuză cu aer comprimat poate avea un miros de plastic din cauza procesului de fabricație. Acest lucru este normal. Urmăriți instrucțiunile pentru un test de funcționare pentru a scăpa de mirosul de plastic. În cazul în care mirosul de plastic este încă prezent, vă rugăm să contactați Serviciul de asistență pentru clienți.
Friteuza cu aer nu mai funcționează și pe ecran apare codul de eroare "E1".	Există un circuit deschis în monitorul de temperatură. Deconectați aparatul de prăjit cu aer și apoi conectați-l din nou. Dacă acest lucru nu rezolvă problema, vă rugăm să contactați serviciul de asistență pentru clienți.
Friteuza cu aer nu mai funcționează și pe ecran apare codul de eroare "E2".	Există un scurtcircuit în monitorul de temperatură. Deconectați aparatul de prăjit cu aer și apoi conectați-l din nou. Dacă acest lucru nu rezolvă problema, vă rugăm să contactați serviciul de asistență pentru clienți.
Friteuza cu aer nu mai funcționează și pe ecran apare codul de eroare "E3".	Protecția la supraîncălzire a friteuzei cu aer s-a activat. Opritiți și scoateți aparatul de prăjit cu aer din priză și lăsați-l să se răcească complet. Dacă pe afișaj continuă să apară "E3", contactați serviciul de asistență pentru clienți.

NOTA: Dacă problema dvs. nu este listată, vă rugăm să contactați Serviciul de asistență pentru clienți.

CARTOFI PRĂJIȚI

Cantitate: 4 porții
700 grame de cartofi, curățați de coajă și tăiați în bastonașe mai groase
2 - 3 linguri de ulei de măsline sau altă grăsime la alegere
sare după gust

Se toarnă cartofii într-un castron mare, se adaugă uleiul de măsline. Se amestecă bine pentru a acoperi toate părțile. Turnați cartofii în coșul aparatului de prăjit cu aer și gătiți la 200°C timp de 20-25 de minute, amestecând la fiecare 5-6 minute. Scoateți coșul și pur și simplu scuturați energic. Când cartofii sunt gata, se transferă într-un castron curat, se sarează cât sunt încă calzi și se amestecă înainte de servire. Acești cartofi prăjiți se dovedesc fenomenali - cu o crustă crocantă la exterior și moi, suculenți și fragede în interior.

CARTOFI PRĂJIȚI CROCANȚI

Cantitate: 4 porții
600 g cartofi, curățați de coajă și tăiați în bastonașe subțiri
1 - 2 linguri de ulei de măsline sau altă grăsime la alegere
sare după gust

Se spală cartofii tăiați felii sub jet de apă pentru a scăpa de excesul de amidon. Se usucă cu grijă cu hârtie de bucătărie sau cu un prosop. Se toarnă într-un castron mare, se adaugă uleiul de măsline și se amestecă bine pentru a acoperi toate părțile. Turnați cartofii în coșul aparatului de prăjit cu aer și gătiți la 180°C timp de 20-25 de minute, amestecând la fiecare 7-8 minute. Când cartofii sunt gata, se transferă într-un castron curat, se sarează și se amestecă înainte de servire.

CARTOFI PRĂJIȚI "WEDGIES"

Cantitate: 4 porții
700 de grame de cartofi
2 linguri de ulei de măsline
1 linguriță de piper roșu
1 linguriță de pătrunjel uscat
1 linguriță de praf de usturoi
1 linguriță de oregano uscat
½ linguriță de cimbru uscat
1 linguriță de sare
⅓ linguriță de piper negru

În rețeta clasică, Wedgies nu se decojesc, ci se coc direct cu crusta. Recomandarea mea este însă să folosiți cartofi prăjiți necurățați doar dacă sunteți siguri de originea lor, adică dacă sunteți siguri că nu au fost stropiți cu pesticide sau fertilizați cu diverse îngrășăminte. Dacă cartofii prăjiți sunt cumpărați din magazin, nu sunteți siguri de procesele de creștere și nu sunt organici - vă recomand să-i decojiți.

Se taie cartofii în bucăți mai mari, de grosime egală, în formă de semilună. Ar trebui să obțineți aproximativ 6 - 8 felii dintr-un cartof de mărime medie.

Se pune apă într-o cratiță. Se sarează și se aduce la fierbere. Adăugați cartofii în apa clocotită timp de 5-8 minute. Timpul depinde de mărimea la care ați tăiat cartofii. Dar trebuie să rămână semi-crud, nu fierți complet.

Între timp, se amestecă toate condimentele și se amestecă.

Se pornește friteuza cu aer comprimat la 200 de grade. Sunt suficiente 3 până la 5 minute.

Scoateți cartofii din apă, scurgeți-i și uscați-i bine cu hârtie de bucătărie sau cu un prosop. Puneți cartofii într-un castron mare și adăugați condimentele. Se amestecă.

RO: FRIGIDER CU AER TOATE ÎN 1 | Instrucțiuni de utilizare

Se pornește friteuza cu aer la 200°C și se coace timp de 25 - 30 de minute, scoțând coșul la fiecare 5 - 6 minute și amestecându-le energic. Gătiți până când sunt gata - dar cel puțin 25 de minute.

Serviți cartofii prăjiți cu sosul dumneavoastră preferat.

CARNE DE VITĂ CU SUSAN ȘI GHIMBIR

Cantitate: 4 porții

2 linguri de ulei de susan

2 linguri de sos de soia sau sos Tamari

½ lingură de ghimbir proaspăt ras

½ linguriță de praf de usturoi

½ linguriță de praf de ceapă

700 grame de file de vițel, tăiat în bucăți mici

1 morcov, tăiat în felii subțiri

2 ardei verzi, tăiați mărunț

1 linguriță de semințe de susan, prăjite

1 lingură de ceapă verde tocată (pentru garnitură)

2 căni de orez fiert

Preîncălziți friteuza cu aer la 200°C.

Pregătiți marinada combinând uleiul de susan, sosul de soia, ghimbirul, usturoiul și praful de ceapă într-un bol mic.

Într-un vas de copt puțin adânc, se toarnă carnea și marinada. Se acoperă și se lasă la marinat în frigider pentru cel puțin 15 - 20 de minute. Va fi și mai gustoasă dacă se lasă să stea câteva ore.

Întindeți carnea pe fundul coșului de prăjire cu aer și coaceți-o timp de 5-10 minute la 200°C. În funcție de gradul de rumenire pe care îl doriți pentru carnea de vită. Adăugați morcovul și ardeii și mai prăjiți încă 5-10 minute sau până când legumele sunt ușor moi.

Se ornează cu semințe de susan și ceapă verde. Se servește cu orez.

MUȘCĂTURI DE PORC CU CEAPĂ

Cantitate: 4 porții

1 kg carne de pulpă de porc

2 linguri de ulei de măsline

1 linguriță de sare

½ linguriță de piper negru

2 cepe mari, tocate grosier

Tăiați carnea în bucăți de mărimea unei mușcăături și turnați-o într-un castron. Se adaugă uleiul de măsline, sarea și piperul, se amestecă și se acoperă cu folie de aluminiu. Se dă la frigider timp de 1 oră.

Turnați carnea în coșul aparatului de prăjit cu aer și scuturați-o pentru a o distribui uniform. Coaceți timp de 15 minute la 180°C, amestecând din când în când. Se toarnă apoi ceapa tocată peste carne, se amestecă și se coace pentru încă 10-15 minute la 180°C, amestecând frecvent.

Serviți bucățile de porc cu o salată proaspătă sau o garnitură la alegere.

FILE DE PUI CROCANȚ CU SOS TARTAR

Cantitate: 2 porții

Despre sosul "Tartar"

½ cană de maioneză de casă

1 ou fiert, tocat mărunț

- 2 castraveți mici murați, tăiați mărunt
- 1 linguriță de ceapă roșie, tocată mărunt
- 1 linguriță de pătrunjel proaspăt, tocat mărunt

PENTRU FILEURILE DE PUI

- 1 ou mare
- ¼ cană pesmet sau făină - de migdale sau de nucă de cocos
- ¼ ceașcă parmezan ras plus mai mult pentru garnitură
- ¼ linguriță praf de usturoi
- 8 chifle de pui (aproximativ 50 de grame fiecare)
- sare și piper după gust
- 1 dovleac de dovleac mic, tăiat în cuburi mari
- spray cu ulei de măsline
- 1 lămâie feliată

Preîncălziți friteuza cu aer la 185°C.

Pregătiți sosul tartar amestecând maioneza, oul, murăturile, ceapa roșie și pătrunjelul într-un bol mic. Se acoperă și se dă la frigider până la momentul servirii.

Într-un alt bol mic, bateți oul. Într-un al treilea bol, amestecați pesmetul (sau una dintre făinuri) cu parmezanul și praful de usturoi și amestecați.

Se condimentează fileurile de pui cu sare și piper pe ambele părți. Se înmoaie în ou, apoi se tăvălesc în amestecul uscat.

Așezați fileurile pane în coșul prăjitorului cu aer comprimat și aranjați bucățile de dovleac în jurul lor. Se stropește totul ușor cu ulei de măsline. Coaceți timp de 10 - 12 minute la 185°C, întorcând fileurile de pui o dată, până când se rumenesc și devin crocante.

Scoateți puiul și dovleacul din aparatul de prăjit cu aer și presărați cu mai mult parmezan. Se servește cu sos tartar și felii de lămâie.

PIEPT DE PUI UMLUT CU SPANAC

- Cantitate: 2 porții
- 2 piepți de pui (aproximativ 170 g fiecare) cu piele
- 1 linguriță de piper roșu
- 1 linguriță de amestec de ierburi provensale (vezi rețeta din cutie)
- sare și piper după gust
- ½ cană de cremă de brânză
- ¾ cană de spanac proaspăt, tocat
- 1 lingură de mozzarella rasă
- 3 - 4 crenguțe de cimbru proaspăt
- ½ linguriță de praf de usturoi

Preîncălziți friteuza cu aer la 185°C.

Așezați piepturile de pui pe o planșetă de tăiat și presărați-le pe ambele părți cu paprika, ierburi provensale, sare și piper. Folosiți un cuțit ascuțit pentru a tăia un buzunar în partea laterală a fiecărei bucăți. Dați-le deoparte.

Într-un bol, combinați crema de brânză, spanacul, mozzarella, frunzele de cimbru proaspăt și praful de usturoi. Umpleți piepturile de pui în mod egal cu amestecul.

Puneți piepturile de pui umplute în coșul friteuzei cu aer și coaceți-le timp de 25 de minute sau până când puiul este complet făcut și crocant.

COAPSE DE PUI CU SUSAN

Cantitate: 4 porții
2 linguri de ulei de măsline
2 linguri de ulei de susan
1 lingură de suc de lămâie proaspăt stors
2 căței de usturoi, zdrobiți
1 linguriță de ghimbir proaspăt, tocat mărunt
2 lingurițe de paprika afumată
½ linguriță de praf de ceapă
¼ linguriță de piper Cayenne
sare și piper după gust
8 coapse de pui cu piele
1 lingură de pătrunjel proaspăt, tocat mărunt
1 lămâie tăiată în felii pentru garnitură
ceapă verde, tocată mărunt, pentru garnitură

Se toarnă uleiul de măsline, uleiul de susan, sucul de lămâie, usturoiul, ghimbirul, paprika afumată, pudra de ceapă, pudra de ardei iute, sarea și piperul într-un castron mare și se amestecă bine pentru a se combina.

Se usucă coapsele de pui cu hârtie de bucătărie. Turnați-le în castronul cu marinată și amestecați bine pentru a acoperi coapsele pe toate părțile. Se acoperă și se lasă la marinat în frigider timp de 15 minute până la 1 oră.

Puneți coapsele în coșul aparatului de prăjit cu aer și coaceți-le timp de 10 minute la 180°C. Întoarceți picioarele și coaceți-le încă 10 minute sau până când pielea este crocantă.

Se presară coapsele pregătite cu pătrunjel tocat și ceapă verde. Se ornează cu felii de lămâie.

CREVEȚI CU NUCĂ DE COCOS

Cantitate: 2 porții
2 ouă mari
sare după gust
2 linguri de făină de nucă de cocos
2 linguri de chipsuri de nucă de cocos
450 grame de creveți, curățați de carapace și de nervuri
sos picant (opțional)

Bateți ouăle cu sarea într-un castron mic. Turnați făina de nucă de cocos într-un alt bol. Într-un al treilea bol, turnați fulgii de nucă de cocos.

Se înmoaie fiecare crevet în făina de nucă de cocos, apoi în ou și în final în fulgi de nucă de cocos.

Așezați creveții într-un rând în coșul friteuzei cu aer comprimat (dacă este necesar, coaceți-i pe rând) și coaceți-i la 200°C timp de 6-8 minute, până când capătă o culoare aurie. Se întorc o dată în timpul coacerii.

Se servește cu sos picant.

CASETA

Dacă nu aveți chef să rulați și să coaceți creveții unul câte unul, îi puteți înșira pe frigărui și îi puteți rula direct. Aveți grijă să lăsați suficient spațiu între creveți, astfel încât aceștia să nu se atingă și să poată fi bine acoperiți de amestecul de pane. Dacă le veți face în acest fel, asigurați-vă că ați înmuiat în prealabil frigăruiile în apă.

SOMON LA GRĂȚAR

Cantitate: 2 porții
1 lămâie
2 fileuri de somon (120 - 170 g fiecare) cu piele
1 lingură de ulei de măsline
1 linguriță de fenicul proaspăt sau amestec de ierburi provensale
sare și piper după gust

Se taie lămâia în două. Păstrați o jumătate pentru stoarcere și tăiați-o pe cealaltă în felii subțiri. Așezați fileurile de somon pe o planșetă de tăiat, cu pielea în jos. Stropiți-le cu ulei de măsline și stoarceți sucul de la o jumătate de lămâie peste ele. Se presară cu fenicul sau cu un amestec de ierburi provensale, sare și piper. Așezați cele două fileuri cu pielea în jos în coșul friteuzei. Aranjați deasupra feliile de lămâie. Coaceți timp de 8 - 10 minute la 190°C, până când somonul este bine copt. Se servește cu felii de lămâie și o salată proaspătă la alegere.

FRIPTURĂ DE SARDINE, STAVRID NEGRU SAU ALȚI PEȘTI MICI

Cantitate: 2 porții
500 de grame de pește mic - sardine, stavrid negru sau alte specii
20 mililitri de ulei de măsline
20 mililitri de suc de lămâie proaspăt stors
½ linguriță de sare de mare
1 linguriță de oregano uscat

Curățați și spălați peștele. Puneți-l într-un castron. Separat, se combină uleiul de măsline, sucul de lămâie, sarea de mare și oregano și se amestecă sau se pulsează cu un blender. Adăugați marinada la pește și amestecați. Puneți peștele în frigider, acoperit cu folie alimentară, și lăsați la marinat timp de cel puțin o oră sau până la 4-5 ore. Se toarnă peștele în coșul friteuzei și se întinde. Coaceți timp de 20 de minute la 200°C, amestecând la fiecare 5 minute.

BIBAN DE MARE CU CHILI, LIME ȘI SALSA DE CĂPȘUNI

Cantitate: 2 porții
Despre salsa de căpșuni
½ cană de căpșuni, curățate de codițe și tăiate în cuburi
1 ardei iute mic, curățat de semințe și tăiat mărunt
¼ ceapă roșie mică, tocată mărunt
2 linguri de pătrunjel proaspăt, tocat mărunt
1 linguriță de suc de lămâie proaspăt stors
1 linguriță de coajă de lămâie
3 tulpini de țelină, tocate mărunt
1 ceașcă de ceai de castravete - tocat fin
sare și piper după gust

PENTRU BIBAN DE MARE

2 fileuri de biban de mare (aproximativ 120 grame fiecare)
1 lingură de ulei de măsline
1 ardei iute proaspăt, tocat, plus mai mult pentru garnitură

1 cățel de usturoi, zdrobit
1 lingură de pătrunjel proaspăt, tocat, plus mai mult pentru garnitură
1 lingură de ulei de susan
sucul și coaja de la 1 lămâie
sare și piper după gust

Pregătiți salsa de căpșuni amestecând într-un bol toate ingredientele pentru aceasta și amestecați. Acoperiți castronul și puneți-l la frigider timp de aproximativ 30 de minute pentru a permite aromei să se amestece.

Preîncălziți friteuza cu aer la 200°C.

Se usucă fileurile de biban de mare cu hârtie de bucătărie și se ung cu ulei de măsline. Într-un bol mic, combinați ardeii iute, usturoiul, pătrunjelul, uleiul de susan, sucul și coaja de lămâie. Se ung fileurile cu acest amestec, astfel încât să fie acoperite pe toate părțile.

Coaceți fileurile în friteuza cu aer comprimat timp de 10 minute la 200°C. Se azonează cu sare și piper. Se ornează cu ardei iute și pătrunjel proaspăt. Se servesc cu salsa de căpșuni.

ÎNGRIJIRE:

Această salsa de căpșuni poate fi preparată și cu alte fructe pentru mai multă varietate. Încercați portocale roșii, papaya, pere, piersici, caise, portocale, grapefruit și mango. Sau un amestec de fructe.

CHEESECAKE RAPID

Cantitate: 4 porții
230 grame de cremă de brânză
2 linguri de nucă de cocos sau alt zahăr la alegere
2 ouă mari
140 mililitri de smântână lichidă
1 lingură de făină la alegere
½ linguriță de extract de vanilie
1 lingură de nucă de cocos pentru servire (opțional)

Se toarnă crema de brânză și zahărul într-un blender sau într-un robot de bucătărie și se pulsează. Adăugați ouăle, smântâna, făina și vanilia și amestecați până la omogenizare.

Se tapetează patru boluri de 10 cm, rezistente la foc, cu hârtie de copt și se stropesc cu ulei. Puneți cu lingura amestecul în boluri și așezați-le în coșul friteuzei cu aer. Coaceți la 180°C timp de 30 de minute.

Se lasă cheesecake-ul să se răcească și se dă la frigider pentru 5-7 ore. Se presară cu nucă de cocos înainte de servire.

TORT DE MURE

Cantitate: 4 porții
2 linguri de făină de migdale sau de alte nuci
2 linguri de făină de nucă de cocos
1 lingură de coajă de psyllium
½ linguriță praf de copt
2 linguri de nucă de cocos sau alt zahăr la alegere
1 lingură de ulei de cocos, topit
4 ouă mari, la temperatura camerei
1 cană de cremă de nucă de cocos
1 lingură de oțet de cidru de mere
spray cu ulei de măsline

4 linguri de cremă de brânză
85 grame de mere

Se pornește friteuza cu aer comprimat pentru 5 minute la 200 de grade.

Între timp, se toarnă făina de migdale, făina de cocos, coaja, praful de copt și zahărul. Se amestecă ingredientele uscate pentru a se omogeniza bine. Într-un bol separat, bateți împreună 3 dintre ouă, crema de nucă de cocos, oțetul și uleiul de nucă de cocos.

Ar trebui să obțineți o consistență cremoasă frumoasă. Dacă este necesar, folosiți un mixer. Adăugați ingredientele lichide la ingredientele uscate. Amestecați pentru a se amesteca bine.

Tapetați coșul de prăjire cu hârtie pergament și stropiți-l cu ulei de măsline.

Se toarnă amestecul în coș și se coace timp de 25 de minute la 180°C.

Bateți oul rămas într-un castron, adăugați crema de brânză și amestecați bine. Întindeți amestecul peste prăjitură, aranjați merele deasupra și coaceți la 200°C pentru încă 10 minute.

BISCUȚI CU CHIPSURI DE CIOCOLATĂ

Cantitate: 6 porții

1½ cană de făină de migdale sau altă făină la alegere

½ linguriță de sare

½ linguriță de bicarbonat de sodiu

1/3 cană de unt, înmuiat

½ cană de nucă de cocos sau alt zahăr la alegere

1 linguriță de extract de vanilie

1 ou mare

¼ cană de ciocolată

Turnați făina, sarea și bicarbonatul de sodiu într-un castron și amestecați. Într-un alt bol, turnați untul, zahărul, vanilia și oul. Bateți cu mâna până când se amestecă bine. Adăugați treptat amestecul de făină la ingredientele lichide, amestecând și frământând până când se formează un aluat omogen. Adăugați bucățile de ciocolată și frământați ușor.

Tapetați coșul friteuzei cu hârtie de copt. Se modelează aluatul în bile de 5 cm. Nu vă faceți griji că sunt formate în bile, se vor forma în fursecuri în momentul în care se vor coace. Așezați bilele pe o foaie de copt și dați-le la rece pentru 10-15 minute. Dacă nu aveți timp, puteți sări peste această procedură, dar va face fursecurile mai crocante.

În acest timp, se preîncălzește friteuza cu aer la 190 de grade timp de aproximativ 5 minute. Pregătiți o foaie de copt de mărimea coșului.

Înainte de coacere, se tapetează hârtia. Așezați jumătate din bilele răcite pe rând în coșul friteuzei cu aer, lăsând un pic de spațiu în plus între ele. Coaceți-le în 2 părți. Coaceți fiecare tranșă timp de 10 minute la 185°C, până când fursecurile sunt ușor aurii.

Transferați-le pe un grătar de sârmă pentru a se răci.

Rețetele sunt din "Cartea cu 69 de rețete delicioase pentru air fryer" de Borislava Lyutskanova, ISBN - 978-619-7342-70-3.

Toate drepturile rezervate

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Εισαγωγή

Σας ευχαριστούμε για την αγορά σας. Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά ολόκληρο αυτό το εγχειρίδιο ΠΡΙΝ χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα.

- Απλά στη χρήση χειριστήρια για το μαγείρεμα γρήγορων, υγιεινών γευμάτων.
- Μεγάλη χωρητικότητα τηγανίσματος 5L.
- Σύστημα ταχείας κυκλοφορίας αέρα για γρήγορο μαγείρεμα των τροφίμων και εξοικονόμηση ενέργειας.
- Υγιεινή εναλλακτική λύση για το τηγάνισμα φαγητού χωρίς την ανάγκη για λάδι.
- Τα τηγανητά στον αέρα διατηρούν τη θρεπτική τους αξία, αλλά εξακολουθούν να έχουν γεύση νόστιμου τηγανητού φαγητού.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο	ΜFX-515
Χωρητικότητα	5L
Όνομαστική τάση	220-240V~50/60Hz
Ισχύς	1500W
Θερμοκρασία	80-200
Εύρος χρόνου	1-60 ΛΕΠΤΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

1. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών κάτω των 8 ετών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός αν έχουν επίβλεψη.
2. Ελέγξτε αν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική κύρια τάση πριν συνδέσετε τη συσκευή.
3. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το κεντρικό καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί ζημιά. Βεβαιώνετε πάντα ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο σε μια πρίζα τοίχου.

- 4.** Είναι απαραίτητη η στενή επίβλεψη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά κάτω των 8 ετών και μόνο με επίβλεψη.
- 5.** Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου και μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες.
- 6.** Για προστασία από ηλεκτροπληξία μην βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα ή τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό. Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα και μη χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.
- 7.** Για να αποφύγετε τον κίνδυνο, μη συνδέετε ποτέ αυτή τη συσκευή με εξωτερικό διακόπτη χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού. Για να αποσυνδέσετε, απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, βγάλτε το φικ από την πρίζα.
- 8.** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντιλα ή κουρτίνες. Οι προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν κατά τη χρήση. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε καυτό καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικό καυστήρα ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
- 9.** Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε τοίχο ή πάνω σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 4 ίντσες ελεύθερο χώρο στο πίσω μέρος και στις πλευρές και 4 ίντσες ελεύθερο χώρο πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- 10.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς εκτός από αυτούς που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο. Η χρήση πρόσθετων εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
- 11.** Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη. Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα καυτά υγρά.

- 12.** Μη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
- 13.** Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες- χρησιμοποιήστε τη λαβή.
Κατά το τηγάνισμα με καυτό αέρα, ο καυτός ατμός απελευθερώνεται από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, προσέξτε τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε το τηγάνι από τη συσκευή.
- 14.** Μετά τη χρήση της συσκευής, το μεταλλικό κάλυμμα στο εσωτερικό της θα είναι πολύ καυτό, αποφύγετε την επαφή με το καυτό μέταλλο μετά το μαγείρεμα. Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε να κρυώσει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- 15.** Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού, πριν αφαιρέσετε το ταψί από τη συσκευή.

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ.

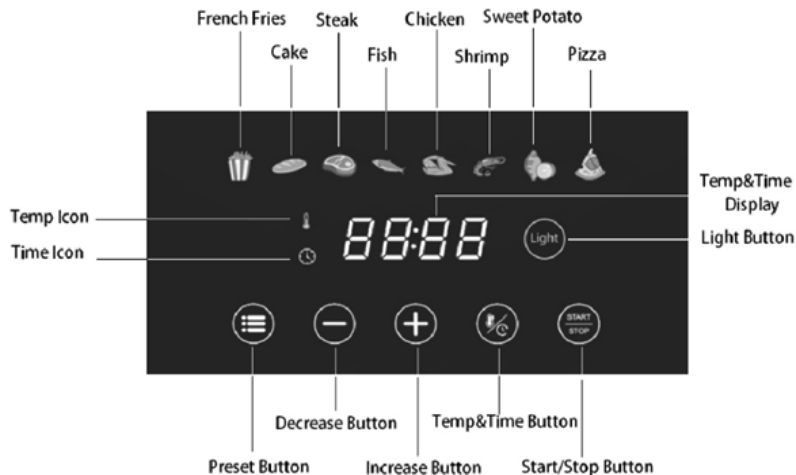
ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ ΣΑΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το πάνω μέρος της φριτέζας αέρα. Αυτό δεν είναι καπάκι.



1. Κύριο σώμα φριτέζας αέρα
2. Οθόνη ελέγχου
3. Πιάτο ψωμιού
4. Καλάθι
5. Κουμπί απελευθέρωσης καλαθιού
6. Λαβή καλαθιού

ΘΘΟΝΗ ΕΛΕΓΧΟΥ



French Fries	Γαλλικές πατάτες
Cake	Κέικ
Steak	Μπριζόλα
Fish	Ψάρια
Chicken	Κοτόπουλο
Shrimp	Γαρίδες
Sweet Potato	Γλυκοπατάτα
Pizza	Πίτσα

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΚΟΥΜΠΙΩΝ:



Κουμπί προεπιλογής: Πιέστε το κουμπί Preset Button για να επιλέξετε την προεπιλογή που θέλετε.



Κουμπί μείωσης: Πατήστε το κουμπί μείωσης για να μειώσετε τη θερμοκρασία ή το χρόνο.



Κουμπί αύξησης: Πατήστε το κουμπί αύξησης για να αυξήσετε τη θερμοκρασία ή το χρόνο.



Κουμπί Temp & Time: Πατήστε το κουμπί Temp & Time για να αλλάξετε μεταξύ της προβολής της θερμοκρασίας ή της ώρας.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες από τη φριτέζα, συμπεριλαμβανομένων τυχόν αυτοκόλλητων ή ετικετών.
 2. Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια σταθερή, επίπεδη και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Κρατήστε την μακριά από περιοχές που μπορεί να υποστούν ζημιά από τον ατμό (όπως τοίχοι ή ντουλάπια).
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αφήστε 13 εκατοστά χώρο πίσω και πάνω από τη φριτέζα αέρα. Αφήστε αρκετό χώρο μπροστά από τη φριτέζα αέρα για να αφαιρέσετε το καλάθι.
3. Πλύνετε καλά τόσο το καλάθι όσο και την πλάκα με τα ψιλοκομμένα τρόφιμα, χρησιμοποιώντας είτε το πλυντήριο πιάτων είτε ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
 4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της φριτέζας αέρα με ένα ελαφρώς υγρό πανί. Στεγνώστε με μια πετσέτα.
 5. Τοποθετήστε την πλάκα ψιλοκομμένου φαγητού πίσω στο καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι μέσα στη φριτέζα.
 6. Συνιστούμε να κάνετε μια δοκιμαστική λειτουργία (200°C 30 λεπτά) πριν από το πρώτο μαγείρεμα. Αυτό θα σας βοηθήσει εξοικειωθείτε με τη φριτέζα αέρος σας, βεβαιωθείτε ότι λειτουργεί σωστά και καθαρίστε την από πιθανές πλαστική μυρωδιά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το κουμπί Start/Stop αναβοσβήνει με πράσινο χρώμα = δεν λειτουργεί. Το κουμπί Start/Stop είναι αναμμένο πράσινο = λειτουργεί

- Όταν ολοκληρωθεί η δοκιμαστική λειτουργία, η φριτέζα θα ηχήσει 5 φορές. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «-END» και στη συνέχεια θα σβήσει. Το κουμπί Start/Stop θα ανάψει με κόκκινο χρώμα και το κουμπί μενού θα ανάψει με λευκό χρώμα.
- Πατήστε είτε το κουμπί Start/Stop είτε το κουμπί μενού, όλες οι λυχνίες θα ανάψουν και η φριτέζα θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΑΕΡΟΣ

Προθέρμανση

Συνιστούμε να προθερμάνετε πριν τοποθετήσετε το φαγητό μέσα στη φριτέζα, εκτός αν η φριτέζα σας είναι ήδη ζεστή.

1. Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. Η φριτέζα θα ηχήσει 1 φορά. Η οθόνη ενδείξεων θα ανάψει στιγμιαία και στη συνέχεια θα σβήσει.
2. Πατήστε το κουμπί Start/Stop για να ενεργοποιήσετε τη φριτέζα, όλες οι λυχνίες θα ανάψουν και η φριτέζα θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.
3. Η οθόνη θα δείχνει εναλλάξ 200°C /4 λεπτά.
4. Πατήστε το κουμπί Start/Stop για να ξεκινήσει η προθέρμανση.
5. Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, η φριτέζα θα ηχήσει 5 φορές. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «-END» και στη συνέχεια θα απενεργοποιηθεί. Το κουμπί Start/Stop θα ανάψει με κόκκινο χρώμα και το κουμπί μενού θα ανάψει με λευκό χρώμα.
6. Πατήστε είτε το κουμπί Start/Stop είτε το κουμπί μενού, όλες οι λυχνίες θα ανάψουν και η φριτέζα θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

Προεπιλεγμένη λειτουργία

Η χρήση μιας προκαθορισμένης λειτουργίας είναι ο ευκολότερος τρόπος για τηγάνισμα στον αέρα. Οι προκαθορισμένες λειτουργίες προγραμματίζονται με τον ιδανικό χρόνο και θερμοκρασία για το μαγείρεμα ορισμένων τροφίμων.

1. Πατήστε το κουμπί Preset για να επιλέξετε την επιθυμητή προεπιλογή. Η φριτέζα αέρα θα αλλάξει αυτόματα στις προεπιλεγμένες προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
2. Μπορείτε να αλλάξετε τον προκαθορισμένο χρόνο (1-60 λεπτά) και τη θερμοκρασία (80°C-200°C).
3. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί + ή - για να αυξήσετε ή να μειώσετε γρήγορα το χρόνο ή τη θερμοκρασία.
4. Για να επιστρέψετε σε μια προεπιλεγμένη προεπιλεγμένη ρύθμιση, πατήστε ξανά το κουμπί προεπιλογής.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τα αποτελέσματα θα διαφέρουν ανάλογα με τα τρόφιμα. Ανατρέξτε στο Βιβλίο Συνταγών σας για έναν οδηγό χρήσης των προκαθορισμένων λειτουργιών για τέλεια αποτελέσματα.

Προεπιλεγμένο	Προεπιλεγμένος χρόνος min	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία °C	Χρειάζεται να κουνήσετε;
Γαλλικές πατάτες	20	200	Κούνημα
Κέικ	10	160	
Μπριζόλα	10	200	
Ψάρια	15	160	
Κοτόπουλο	25	200	
Γαρίδες	8	180	Κούνημα
Γλυκοπατάτα	35	200	Κούνημα
Πίτσα	12	180	

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΣΤΟΝ ΑΕΡΑ

1. Προθερμάνετε τη φριτέζα.
2. Τοποθετήστε το πιάτο ψωμιού στο καλάθι, τοποθετήστε τα τρόφιμα στο καλάθι.
3. Επιλέξτε μια προκαθορισμένη λειτουργία
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι προκαθορισμένες λειτουργίες προγραμματίζονται με τον ιδανικό χρόνο και θερμοκρασία για το μαγείρεμα ορισμένων τροφίμων. Μπορείτε επίσης να ορίσετε μια προσαρμοσμένη ώρα και θερμοκρασία χωρίς να επιλέξετε μια προκαθορισμένη λειτουργία.
4. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη θερμοκρασία και την ώρα. Αυτό μπορείτε να το κάνετε ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
 - a. Πατήστε τα κουμπιά + ή - για να αλλάξετε τη θερμοκρασία (80°C-200°C) ή το χρόνο (1-60 λεπτά).
 - b. Για να αυξήσετε ή να μειώσετε γρήγορα το χρόνο ή τη θερμοκρασία, πατήστε και κρατήστε πατημένα τα κουμπιά + ή -.
5. Πατήστε το κουμπί Start/Stop για να ξεκινήσει το τηγάνισμα στον αέρα.
6. Η φριτέζα θα ηχήσει 5 φορές όταν τελειώσει. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη “-END” και στη συνέχεια θα απενεργοποιηθεί. Το κουμπί Start/Stop θα ανάψει με κόκκινο χρώμα και το κουμπί μενού θα ανάψει με λευκό χρώμα.
7. Πατήστε είτε το κουμπί Start/Stop είτε το κουμπί μενού, όλες οι λυχνίες θα ανάψουν και η φριτέζα θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.
8. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης για να βγάλετε το καλάθι από τη φριτέζα αέρα.
9. Πατήστε το κουμπί φωτός για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε το φως στο εσωτερικό, μπορούμε να δούμε τα τρόφιμα από το διαφανές καλάθι.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσέξτε τον καυτό ατμό!

Αφήστε το καλάθι να κρυώσει πριν το καθαρίσετε

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Υπερπλήρωση

Εάν το καλάθι είναι υπερπλήρες, το φαγητό θα μαγειρευτεί ανομοιόμορφα.

ΧΡΗΣΗ ΠΕΤΡΕΛΑΙΟΥ

- Η προσθήκη μικρής ποσότητας λαδιού στο φαγητό σας θα το κάνει πιο τραγανό, ειδικά τις τηγανιτές πατάτες. Χρησιμοποιήστε όχι περισσότερο από 2 κουταλιές της σούπας / 30ml λάδι.
- Οι ψεκαστές λαδιού είναι εξαιρετικοί για την ομοιόμορφη εφαρμογή μικρών ποσοτήτων λαδιού σε όλα τα τρόφιμα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ

- Μπορείτε να τηγανίσετε στον αέρα οποιαδήποτε κατεψυγμένα τρόφιμα ή αντικείμενα που μπορούν να ψηθούν σε φούρνο.
- Για να φτιάξετε κέικ, χειροποίητες πίτες ή οποιοδήποτε φαγητό με γέμιση ή ζύμη, τοποθετήστε το φαγητό σε δοχείο ασφαλές για τη θερμότητα πριν το τοποθετήσετε στο καλάθι.
- Το τηγάνισμα στον αέρα τροφών με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά θα προκαλέσει στάξιμο λίπους στον πυθμένα του καλαθιού. Για να αποφύγετε τον υπερβολικό καπνό κατά το μαγείρεμα, αδειάστε το λίπος που στάζει μετά το μαγείρεμα.
- Τα τρόφιμα που μαρινάρονται με υγρό δημιουργούν πιτσιλιές και υπερβολικό καπνό. Σκουπίστε αυτά τα τρόφιμα πριν τα τηγανίσετε στον αέρα.

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Παύση

1. Πατήστε το κουμπί Start/Stop για να διακόψετε το μαγείρεμα. Η φριτέζα αέρος θα σταματήσει να θερμαίνεται και το κουμπί Start/Stop θα γίνει πράσινο έως ότου πατάτε ξανά το κουμπί Start/Stop για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
2. Μετά από 30 λεπτά αδράνειας, η φριτέζα θα απενεργοποιηθεί.
3. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να διακόψετε το πρόγραμμα μαγειρέματος χωρίς να αφαιρέσετε το καλάθι από τη φριτέζα.

ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Εάν η φριτέζα αέρα δεν έχει ενεργά προγράμματα μαγειρέματος, η φριτέζα αέρα θα διαγράψει όλες τις ρυθμίσεις και θα ενεργοποιηθεί μετά από 3 λεπτά αδράνειας.

Το κουμπί Start/Stop θα ανάψει με κόκκινο χρώμα. Πιέστε το κουμπί Start/Stop, η φριτέζα αέρα θα μεταβεί σε κατάσταση αναμονής.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

- Εάν η φριτέζα υπερθερμανθεί, θα απενεργοποιηθεί αυτόματα ως χαρακτηριστικό ασφαλείας.
- Αφήστε τη φριτέζα αέρα να κρυώσει εντελώς πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Καθαρίζετε πάντα το καλάθι της φριτέζας αέρα και την πλάκα ψωμιού μετά από κάθε χρήση.
- Η επένδυση του καλαθιού με αλουμινοχάρτο (όχι της πλάκας για τα ψιλοκομμένα τρόφιμα) μπορεί να διευκολύνει το καθάρισμα.

1. Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη φριτέζα αέρα από την πρίζα. Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε. Τραβήξτε έξω το καλάθι για ταχύτερη ψύξη.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας αέρα με ένα υγρό πανί, εάν είναι απαραίτητο.
3. Το καλάθι και η πλάκα ψιλοκομμένου φαγητού είναι ασφαλή για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε επίσης να πλύνετε το καλάθι και την πλάκα με ταψί με ζεστό σαπουνόνερο και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Μουλιάστε το εάν είναι απαραίτητο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το καλάθι και η πλάκα ψιλοκομμένου φαγητού έχουν αντικολητική επίστρωση. Αποφύγετε τη χρήση μεταλλικών σκευών και λειαντικών υλικών καθαρισμού.

4. Καθαρίστε το εσωτερικό της φριτέζας με ένα ελαφρώς υγρό, μη λειαντικό σφουγγάρι ή πανί. Εάν χρειάζεται, καθαρίστε τη σπείρα θέρμανσης για να απομακρύνετε τα υπολείμματα τροφών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην βυθίζετε σε νερό.

5. Στεγνώστε πριν από τη χρήση

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η σπείρα θέρμανσης είναι εντελώς στεγνή πριν ενεργοποιήσετε τη φριτέζα αέρα.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανή λύση
φριτέζα. Η φριτέζα αέρα δεν ενεργοποιείται.	Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Σπρώξτε το καλάθι με ασφάλεια στη φριτέζα.
Τα τρόφιμα δεν είναι πλήρως μαγειρεμένα.	Τοποθετήστε μικρότερες παρτίδες τροφίμων στο καλάθι. Εάν το καλάθι είναι υπερφορτωμένο, τότε τα τρόφιμα θα μαγειρευτούν ανεπαρκώς.
	Σπρώξτε το καλάθι με ασφάλεια στη φριτέζα.
Τα τρόφιμα μαγειρεύονται ανομοιόμορφα.	Τα τρόφιμα που στοιβάζονται το ένα πάνω στο άλλο ή κοντά στο άλλο πρέπει να ανακινούνται ή να αναποδογυρίζονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
Τα τρόφιμα δεν είναι τραγανά μετά το τηγάνισμα στον αέρα.	Ο ψεκασμός ή το πινέλο με μικρή ποσότητα λαδιού στα τρόφιμα μπορεί να αυξήσει την τραγανότητα.
Το καλάθι δεν γλιστράει μέσα στη φριτέζα αέρα με ασφάλεια	Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι δεν είναι υπερπλήρες με τρόφιμα.
Βγαίνει λευκός καπνός ή ατμός της φριτέζας αέρα.	Η φριτέζα μπορεί να παράγει λευκό καπνό ή ατμό όταν τη χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτό είναι φυσιολογικό.
	Βεβαιωθείτε ότι το καλάθι και το εσωτερικό της φριτέζας αέρος έχουν καθαριστεί σωστά και δεν έχουν λιπαρότητα.
	Το μαγείρεμα λιπαρών τροφών θα προκαλέσει τη συγκέντρωση λαδιού κάτω από την πλάκα ψωμιού. Αυτό το λάδι θα παράγει λευκό καπνός και το καλάθι μπορεί να είναι πιο ζεστό από το συνηθισμένο. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν πρέπει να επηρεάζει το μαγείρεμα. Χειριστείτε το καλάθι με προσοχή.
Σκούρος καπνός βγαίνει από τον αέρα φριτέζα.	Αποσυνδέστε αμέσως τη φριτέζα αέρος από την πρίζα. Ο σκούρος καπνός σημαίνει ότι το φαγητό καίγεται ή ότι υπάρχει κύκλωμα πρόβλημα. Περιμένετε να εξαφανιστεί ο καπνός πριν βγάλετε το καλάθι. Εάν η αιτία δεν ήταν καμένο φαγητό, επικοινωνήστε με την Υποστήριξη Πελατών.
Η φριτέζα έχει μια μυρωδιά πλαστικού.	Κάθε φριτέζα μπορεί να έχει μια οσμή πλαστικού από τη διαδικασία κατασκευής. Αυτό είναι φυσιολογικό. Ακολουθήστε τις οδηγίες για μια δοκιμαστική λειτουργία για να απαλλαγείτε από τη μυρωδιά του πλαστικού. Εάν εξακολουθεί να υπάρχει οσμή πλαστικού, παρακαλούμε επικοινωνήστε με την Υποστήριξη Πελατών.
Η φριτέζα αέρα σταματά να λειτουργεί και στην οθόνη εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος "E1".	Υπάρχει ανοιχτό κύκλωμα στην οθόνη θερμοκρασίας. Αποσυνδέστε τη φριτέζα από την πρίζα και, στη συνέχεια, συνδέστε την ξανά στην πρίζα. Εάν αυτό δεν επιλύσει το πρόβλημα, επικοινωνήστε με την υποστήριξη πελατών.

<p>Η φριτέζα αέρα σταματά να λειτουργεί και στην οθόνη εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος "E2".</p>	<p>Υπάρχει βραχυκύκλωμα στην οθόνη θερμοκρασίας. Αποσυνδέστε τη φριτέζα από την πρίζα και, στη συνέχεια, συνδέστε την ξανά στην πρίζα. Εάν αυτό δεν επιλύσει το πρόβλημα, επικοινωνήστε με την υποστήριξη πελατών.</p>
<p>Η φριτέζα αέρα σταματά να λειτουργεί και στην οθόνη εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος "E3".</p>	<p>Η προστασία υπερθέρμανσης της φριτέζας αέρος έχει ενεργοποιηθεί. Σβήστε ο και βγάλτε το φιλέτο από την πρίζα και αφήστε το να κρυώσει εντελώς. Εάν η οθόνη συνεχίζει να εμφανίζει την ένδειξη "E3", επικοινωνήστε με την υποστήριξη πελατών.</p>

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν το πρόβλημά σας δεν αναφέρεται στη λίστα, επικοινωνήστε με την Υποστήριξη Πελατών.

ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Ποσότητα: 4 μερίδες

700 γραμμάρια πατάτες, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε χοντρά μαστουνάκια

2 - 3 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο ή άλλο λίπος της επιλογής σας

αλάτι κατά βούληση

Αδειάστε τις πατάτες σε ένα μεγάλο μπόλ, προσθέστε το ελαιόλαδο. Ανακατέψτε καλά για να καλυφθούν όλες οι πλευρές.

Αδειάστε τις πατάτες στο καλάθι της φριτέζας αέρα και ψήστε στους 200°C για 20 έως 25 λεπτά, ανακατεύοντας κάθε 5 έως 6 λεπτά. Αφαιρέστε το καλάθι και απλά ανακινήστε δυνατά.

Όταν οι πατάτες είναι έτοιμες, μεταφέρετε τις σε ένα καθαρό μπόλ, αλατίστε τις όσο είναι ακόμα ζεστές και ανακατέψτε τις πριν σερβίρετε.

Αυτές οι πατάτες βγαίνουν εκκληκτικές - με τραγανή κρούστα στο εξωτερικό και μαλακές, ζουμερές και τρυφερές στο εσωτερικό.

ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΣ

Ποσότητα: 4 μερίδες

600 γρ. πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες σε λεπτά μαστουνάκια

1 - 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο ή άλλο λίπος της επιλογής σας

αλάτι κατά βούληση

Πλύνετε τις πατάτες σε φέτες κάτω από τρεχούμενο νερό για να φύγει η περίσσεια αμύλου. Στεγνώστε προσεκτικά με χαρτί κουζίνας ή πετσέτα. Ρίξτε τις σε ένα μεγάλο μπόλ, προσθέστε το ελαιόλαδο και ανακατέψτε καλά για να καλυφθούν όλες οι πλευρές.

Αδειάστε τις πατάτες στο καλάθι της φριτέζας αέρα και ψήστε στους 180°C για 20 έως 25 λεπτά, ανακατεύοντας κάθε 7 έως 8 λεπτά.

Όταν οι πατάτες είναι έτοιμες, μεταφέρετε τις σε ένα καθαρό μπόλ, αλατίστε και ανακατέψτε πριν σερβίρετε.

ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΣ "WEDGIES"

Ποσότητα: 4 μερίδες

700 γραμμάρια πατάτες

2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

1 κουταλάκι του γλυκού κόκκινο πιπέρι

1 κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένος μαιντανός

1 κουταλάκι του γλυκού σκόρδο σε σκόνη

1 κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένη ρίγανη

- ½ κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένο φασκόμηλο
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ½ κουταλάκι του γλυκού μαύρο πιπέρι

Στην κλασική συνταγή, τα Wedgies δεν ξεφλουδίζονται, αλλά ψήνονται απευθείας με την κρούστα. Η σύστασή μου, ωστόσο, είναι να χρησιμοποιείτε μη αποφλοιωμένες πατάτες μόνο αν είστε σίγουροι για την προέλευσή τους, δηλαδή αν είστε σίγουροι ότι δεν έχουν ψεκαστεί με φυτοφάρμακα ή δεν έχουν λιπανθεί με διάφορα λιπάσματα. Αν οι πατάτες σας είναι αγορασμένες από κατάστημα, δεν είστε σίγουροι για τις διαδικασίες καλλιέργειας και δεν είναι βιολογικές - σας συνιστώ να τις καθαρίσετε.

Κόψτε τις πατάτες σε μεγαλύτερα κομμάτια ίσου πάχους σε σχήμα μισοφέγγαρου. Θα πρέπει να πάρετε περίπου 6-8 φέτες από μια μεσαίου μεγέθους πατάτα.

Βάλτε νερό σε μια καθαρόλα. Αλατίστε και αφήστε το να πάρει βράση. Προσθέστε τις πατάτες στο νερό που βράζει για 5 έως 8 λεπτά. Ο χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος που θα κόψετε τις πατάτες. Θα πρέπει όμως να παραμείνουν ημίψητες, όχι να μαγειρευτούν εντελώς.

Εν τω μεταξύ, ανακατέψτε όλα τα μπαχαρικά και ανακατέψτε.

Γυρίστε τη φριτέζα αέρα στη θερμότητα στους 200 βαθμούς. Αρκούν 3 έως 5 λεπτά.

Βγάλτε τις πατάτες από το νερό, στραγγίστε τις και στεγνώστε τις καλά με χαρτί κουζίνας ή πετσέτα.

Βάλτε τις πατάτες σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέστε τα μπαχαρικά. Ανακατέψτε.

Ρυθμίστε τη φριτέζα στους 200° C και ψήστε για 25-30 λεπτά, αφαιρώντας το καλάθι κάθε 5-6 λεπτά και ανακατεύοντας δυνατά.

Μαγειρέψτε μέχρι να ψηθούν - αλλά τουλάχιστον 25 λεπτά.

Σερβίρετε τις πατάτες με την αγαπημένη σας σάλτσα.

ΜΟΣΧΑΡΙ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ ΚΑΙ ΤΖΙΝΤΖΕΡ

Ποσότητα: 4 μερίδες

2 κουταλιές της σούπας σησαμέλαιο

2 κουταλιές της σούπας σάλτσα σόγιας ή σάλτσα Tamari

½ κουταλιά της σούπας τριμμένο φρέσκο τζίντζερ

½ κουταλάκι του γλυκού σκόρδο σε σκόνη

½ κουταλάκι του γλυκού κρεμμύδι σε σκόνη

700 γραμμάρια φιλέτο μοσχαριού, κομμένο σε μικρά κομμάτια

1 καρότο, σε λεπτές φέτες

2 πράσινες πιπεριές, ψιλοκομμένες

1 κουταλάκι του γλυκού σουσάμι, καβουρδισμένο

1 κουταλιά της σούπας ψιλοκομμένο πράσινο κρεμμύδι (για γαρνιτούρα)

2 φλιτζάνια μαγειρεμένο ρύζι

Προθερμάνετε τη φριτέζα στους 200°C.

Ετοιμάστε τη μαρινάδα συνδυάζοντας το σησαμέλαιο, τη σάλτσα σόγιας, το τζίντζερ, το σκόρδο και τη σκόνη κρεμμυδιού σε ένα μικρό μπολ.

Σε ένα ρηχό ταψί, ρίξτε το κρέας και τη μαρινάδα. Καλύψτε το και αφήστε το να μαριναριστεί στο ψυγείο για τουλάχιστον 15 - 20 λεπτά. Θα είναι ακόμα πιο νόστιμο αν μείνει για μερικές ώρες.

Απλώστε το κρέας στον πάτο του καλάθιού της φριτέζας και ψήστε για 5-10 λεπτά στους 200°C. Ανάλογα με το βαθμό ψησίματος που σας αρέσει το μοσχάρι σας. Προσθέστε το καρότο και τις πιπεριές και ψήστε για άλλα 5-10 λεπτά ή μέχρι τα λαχανικά να μαλακώσουν ελαφρώς.

Γαρνίρετε με σουσάμι και φρέσκα κρεμμυδάκια. Σερβίρετε με το ρύζι.

ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ

Ποσότητα: 4 μερίδες

- 1 κιλό χοιρινό μπούτι
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- ½ κουταλάκι του γλυκού μαύρο πιπέρι
- 2 μεγάλα κρεμμύδια, χοντροκομμένα

Κόψτε το κρέας σε κομματάκια και ρίξτε το σε ένα μπολ. Προσθέστε το ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι, ανακατέψτε και σκεπάστε με αλουμινόχαρτο. Βάλτε το στο ψυγείο για 1 ώρα.

Αδειάστε το κρέας στο καλάθι της φριτέζας αέρα και ανακινήστε το για να κατανεμηθεί ομοιόμορφα. Ψήστε για 15 λεπτά στους 180°C, ανακατεύοντας περιστασιακά. Στη συνέχεια, ρίξτε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια πάνω από το κρέας, ανακατέψτε και ψήστε για άλλα 10-15 λεπτά στους 180°C, ανακατεύοντας συχνά.

Σερβίρετε τις χοιρινές μπουκιές με μια φρέσκια σαλάτα ή ένα συνοδευτικό πιάτο της επιλογής σας.

ΤΡΑΓΑΝΑ ΦΙΛΕΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΤΑΡΤΑΡ

- Ποσότητα: 2 μερίδες
- Σχετικά με τη σάλτσα "Tartar"
- ½ φλιτζάνι σπιτική μαγιονέζα
- 1 βραστό αυγό, ψιλοκομμένο
- 2 μικρά αγγούρια τουρσί, ψιλοκομμένα
- 1 κουταλάκι του γλυκού κόκκινο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 1 κουταλάκι του γλυκού φρέσκο μαϊντανό, ψιλοκομμένο

ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΛΕΤΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

- 1 μεγάλο αυγό
- ¼ φλιτζανιού φρυγανιά ή αλεύρι - αμυγδάλου ή καρύδας
- ¼ φλιτζάνι τριμμένη παρμεζάνα και επιπλέον για το γαρνίρισμα
- ¼ κουταλάκι του γλυκού σκόρδο σε σκόνη
- 8 ψωμάκια κοτόπουλου (περίπου 50 γραμμάρια το καθένα)
- αλάτι και πιπέρι για γεύση
- 1 μικρή κολοκύθα, κομμένη σε μεγάλους κύβους
- σπρέι ελαιολάδου
- 1 λεμόνι κομμένο σε φέτες

Προθερμάνετε τη φριτέζα στους 185°C.

Ετοιμάστε τη σάλτσα τάρταρ αναμειγνύοντας τη μαγιονέζα, το αυγό, τα τουρσιά, το κόκκινο κρεμμύδι και τον μαϊντανό σε ένα μικρό μπολ. Καλύψτε και βάλτε στο ψυγείο μέχρι να σερβίρετε.

Σε ένα άλλο μικρό μπολ, χτυπήστε το αυγό. Σε ένα τρίτο μπολ, ανακατέψτε τη φρυγανιά (ή ένα από τα αλεύρια) με την παρμεζάνα και τη σκόνη σκόρδου και ανακατέψτε.

Αλατοπιπερώνετε τα φιλέτα κοτόπουλου και από τις δύο πλευρές. Τα βουτάμε στο αυγό και στη συνέχεια τα τυλίγουμε στο ξηρό μείγμα.

Τοποθετήστε τα παναρισμένα φιλέτα στο καλάθι της φριτέζας και τοποθετήστε γύρω τους τα κομμάτια κολοκύθας. Περιχύστε τα πάντα ελαφρά με ελαιόλαδο. Ψήστε για 10-12 λεπτά στους 185°C, γυρίζοντας τα φιλέτα κοτόπουλου μία φορά, μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανά.

Αφαιρέστε το κοτόπουλο και την κολοκύθα από τη φριτέζα και πασπαλίστε με περισσότερη παρμεζάνα. Σερβίρετε με σάλτσα τάρταρ και φέτες λεμονιού.

ΣΤΗΘΟΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΓΕΜΙΣΤΟ ΜΕ ΣΠΑΝΑΚΙ

- Ποσότητα: 2 μερίδες

- 2 στήθη κοτόπουλου (περίπου 170 γρ. το καθένα) με πέτσα
- 1 κουταλάκι του γλυκού κόκκινο πιπέρι
- 1 κουταλάκι του γλυκού μείγμα μυρωδικών Provençal (βλ. συνταγή στο κουτί)
- αλάτι και πιπέρι για γεύση
- ½ φλιτζάνι τυρί κρέμα
- ¾ φλιτζανιού φρέσκο σπανάκι, ψιλοκομμένο
- 1 κουταλιά της σούπας τριμμένη μοτσαρέλα
- 3 - 4 κλωνάρικια φρέσκο θυμάρι
- ½ κουταλάκι του γλυκού σκόρδο σε σκόνη

Προθερμάνετε τη φριτέζα στους 185°C.

Τοποθετήστε τα στήθη κοτόπουλου σε ένα ξύλο κοπής και πασπαλίστε τα και από τις δύο πλευρές με πάπρικα, μυρωδικά της Προβηγκίας, αλάτι και πιπέρι. Χρησιμοποιήστε ένα κοφτερό μαχαίρι για να κόψετε μια τσέπη στο πλάι κάθε κομματιού. Αφήστε τα στην άκρη.

Σε ένα μπολ, συνδυάστε το τυρί κρέμα, το σπανάκι, τη μοτσαρέλα, τα φύλλα φρέσκου θυμαριού και τη σκόνη σκόρδου. Γεμίστε τα στήθη κοτόπουλου εξίσου με το μείγμα.

Τοποθετήστε τα γεμιστά στήθη κοτόπουλου στο καλάθι της φριτέζας αέρα και ψήστε για 25 λεπτά ή μέχρι το κοτόπουλο να είναι εντελώς έτοιμο και τραγανό.

ΜΗΡΟΙ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ

- Ποσότητα: 4 μερίδες
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές της σούπας σησαμέλαιο
- 1 κουταλιά της σούπας φρεσκοστυμμένο χυμό λεμονιού
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- 1 κουταλάκι του γλυκού φρέσκο τζίντζερ, ψιλοκομμένο
- 2 κουταλάκια του γλυκού καπνιστή πάπρικα
- ½ κουταλάκι του γλυκού κρεμμύδι σε σκόνη
- ¼ κουταλάκι του γλυκού πιπέρι καγιέν
- αλάτι και πιπέρι για γεύση
- 8 μπουτία κοτόπουλου με πέτσα
- 1 κουταλιά της σούπας φρέσκο μαϊντανό, ψιλοκομμένο
- 1 λεμόνι σε φέτες για γαρνιτούρα
- φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα, για το γαρνίρισμα

Ρίξτε το ελαιόλαδο, το σησαμέλαιο, το χυμό λεμονιού, το σκόρδο, το τζίντζερ, την καπνιστή πάπρικα, τη σκόνη κρεμμυδιού, τη σκόνη τσίλι, το αλάτι και το πιπέρι σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατέψτε τα καλά.

Σκουπίστε τα μπουτία κοτόπουλου με χαρτί κουζίνας. Ρίξτε τα στο μπολ με τη μαρινάδα και ανακατέψτε καλά για να καλυφθούν τα μπουτία από όλες τις πλευρές. Σκεπάζουμε και μαρινάρουμε στο ψυγείο για 15 λεπτά έως 1 ώρα.

Τοποθετήστε τα μπουτία στο καλάθι της φριτέζας αέρα και ψήστε για 10 λεπτά στους 180°C. Αναποδογυρίστε τα μπουτία και ψήστε για άλλα 10 λεπτά ή μέχρι η πέτσα να γίνει τραγανή.

Πασπαλίστε τα έτοιμα μπουτία με ψιλοκομμένο μαϊντανό και φρέσκα κρεμμυδάκια. Γαρνίρετε με φέτες λεμονιού.

ΓΑΡΙΔΕΣ ΚΑΡΥΔΑΣ

- Ποσότητα: 2 μερίδες
- 2 μεγάλα αυγά
- αλάτι κατά βούληση

2 κουταλιές της σούπας αλεύρι καρύδας
2 κουταλιές της σούπας κομματάκια καρύδας
450 γραμμάρια γαρίδες, καθαρισμένες από το κέλυφος και τις φλέβες τους
καυτερή σάλτσα (προαιρετικά)

Χτυπήστε τα αυγά με το αλάτι σε ένα μικρό μπολ. Ρίξτε το αλεύρι καρύδας σε ένα άλλο μπολ. Σε ένα τρίτο μπολ ρίχνουμε τις νιφάδες καρύδας.

Βουτήξτε κάθε γαρίδα στο αλεύρι καρύδας, στη συνέχεια στο αυγό και τέλος στις νιφάδες καρύδας.

Τοποθετήστε τις γαρίδες στη σειρά στο καλάθι της φριτέζας αέρα (ψήστε σε παρτίδες αν χρειάζεται) και ψήστε στους 200°C για 6 έως 8 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν. Γυρίστε μια φορά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Σερβίρετε με καυτερή σάλτσα.

ΚΟΥΤΙ

Αν δεν έχετε όρεξη να τυλίξετε και να ψήσετε τις γαρίδες μία μία, μπορείτε να τις περάσετε σε σουβλάκια και να τις τυλίξετε απευθείας. Προσέξτε να αφήσετε αρκετό χώρο μεταξύ των γαρίδων ώστε να μην ακουμπήσουν και να καλυφθούν καλά από το μείγμα παναρίσματος. Αν πρόκειται να τις κάνετε με αυτόν τον τρόπο, φροντίστε να μουλιάσετε τα σουβλάκια σε νερό προηγουμένως.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Ποσότητα: 2 μερίδες

1 λεμόνι

2 φιλέτα σολομού (120-170 γρ. το καθένα) με πέτσα

1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο

1 κουταλάκι του γλυκού φρέσκο μάραθο ή μείγμα μυρωδικών της Προβηγκίας

αλάτι και πιπέρι για γεύση

Κόψτε το λεμόνι στη μέση. Κρατήστε το ένα μισό για να το στύψετε και κόψτε το άλλο σε λεπτές φέτες.

Τοποθετήστε τα φιλέτα σολομού σε ένα ξύλο κοπής, με την επιδερμίδα προς τα κάτω. Περιχύστε τα με ελαιόλαδο και στύψτε τα με το χυμό μισού λεμονιού. Πασπαλίστε με το μάραθο ή ένα μείγμα από τα μυρωδικά της Προβηγκίας, αλάτι και πιπέρι.

Τοποθετήστε τα δύο φιλέτα με το δέρμα προς τα κάτω στο καλάθι της φριτέζας. Τοποθετήστε πάνω τους τις φέτες λεμονιού.

Ψήστε για 8 - 10 λεπτά στους 190°C μέχρι να ψηθεί ο σολομός.

Σερβίρετε με φέτες λεμονιού και μια φρέσκια σαλάτα της επιλογής σας.

ΨΗΤΗ ΣΑΡΔΕΛΑ, ΣΚΟΥΜΠΡΙ Η ΑΛΛΟ ΜΙΚΡΟ ΨΑΡΙ

Ποσότητα: 2 μερίδες

500 γραμμάρια μικρά ψάρια - σαρδέλα, σκουμπρί ή άλλα είδη

20 χιλιοστόλιτρα ελαιόλαδο

20 χιλιοστόλιτρα φρεσκοστυμμένου χυμού λεμονιού

½ κουταλάκι του γλυκού θαλασσινό αλάτι

1 κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένη ρίγανη

Καθαρίστε και πλύνετε τα ψάρια. Τοποθετήστε το σε ένα μπολ.

Ανακατέψτε χωριστά το ελαιόλαδο, το χυμό λεμονιού, το θαλασσινό αλάτι και τη ρίγανη και χτυπήστε τα στο μπλέντερ.

Προσθέστε τη μαρινάδα στο ψάρι και ανακατέψτε. Τοποθετήστε το ψάρι στο ψυγείο, καλυμμένο με μεμβράνη, και αφήστε το να μαριναριστεί για τουλάχιστον μία ώρα ή έως και 4-5 ώρες.

Αδειάστε τα ψάρια στο καλάθι της φριτέζας και απλώστε τα. Ψήστε για 20 λεπτά στους 200°C, ανακατεύοντας κάθε 5 λεπτά.

ΛΑΒΡΑΚΙ ΜΕ ΤΣΙΛΙ, ΛΑΪΜ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ

Ποσότητα: 2 μερίδες
Σχετικά με τη σάλτσα φράουλας
½ φλιτζάνι φράουλες, καθαρισμένες από τα κοτσάνια και κομμένες σε κύβους
1 μικρή πιπεριά jalapeño, καθαρισμένη από τους σπόρους και ψιλοκομμένη
¼ μικρό κόκκινο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
2 κουταλιές της σούπας φρέσκο μαϊντανό, ψιλοκομμένο
1 κουταλάκι του γλυκού φρέσκοστυμμένο χυμό λάιμ
1 κουταλάκι του γλυκού ξύσμα λάιμ
3 στελέχη σέλινου, ψιλοκομμένα
1 φλιτζάνι τσαγιού αγγούρι - ψιλοκομμένο
αλάτι και πιπέρι για γεύση

ΣΤΟ ΛΑΒΡΑΚΙ

2 φιλέτα λαβρακιού (περίπου 120 γραμμάρια το καθένα)
1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
1 φρέσκια πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη, συν περισσότερη για γαρνίρισμα
1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένο
1 κουταλιά της σούπας φρέσκο μαϊντανό, ψιλοκομμένο, συν περισσότερο για το γαρνίρισμα
1 κουταλιά της σούπας σησαμέλαιο
το χυμό και το ξύσμα από 1 λάιμ
αλάτι και πιπέρι για γεύση

Ετοιμάστε τη σάλτσα φράουλας αναμειγνύοντας όλα τα υλικά της σε ένα μπολ και ανακατεύοντας. Σκεπάστε το μπολ και βάλτε το στο ψυγείο για περίπου 30 λεπτά για να αναμειχθούν οι γεύσεις.

Προθερμάνετε τη φριτέζα στους 200°C.

Σκουπίζετε τα φιλέτα λαβρακιού με χαρτί κουζίνας και τα αλείφετε με ελαιόλαδο. Σε ένα μικρό μπολ, συνδυάστε το τσίλι, το σκόρδο, το μαϊντανό, το σησαμέλαιο, το χυμό και το ξύσμα λάιμ. Αλείφετε τα φιλέτα με το μείγμα ώστε να καλυφθούν από όλες τις πλευρές.

Ψήστε τα φιλέτα στη φριτέζα αέρα για 10 λεπτά στους 200°C. Αλατοπιπερώνετε. Γαρνίρετε με τσίλι και φρέσκο μαϊντανό. Σερβίρετε με τη σάλτσα φράουλας.

CARE:

Αυτή η σάλτσα φράουλας μπορεί επίσης να γίνει με άλλα φρούτα για μεγαλύτερη ποικιλία. Δοκιμάστε κόκκινα πορτοκάλια, παπάγια, αχλάδι, ροδάκινο, βερίκοκο, πορτοκάλι, γκρέιπφρουτ και μάνγκο. Ή ένα μείγμα φρούτων.

ΓΡΗΓΟΡΟ CHEESECAKE

Ποσότητα: 4 μερίδες
230 γραμμάρια τυρί κρέμα
2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη καρύδας ή άλλη ζάχαρη της επιλογής σας
2 μεγάλα αυγά
140 χιλιοστόλιτρα υγρή κρέμα γάλακτος
1 κουταλιά της σούπας αλεύρι της επιλογής σας
½ κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας

1 κουταλιά της σούπας καρύδα για το σερβίρισμα (προαιρετικά)

Ρίξτε το τυρί κρέμα και τη ζάχαρη σε ένα μπλέντερ ή σε ένα πολυμηχάνημα με τα τρόφιμα και χτυπήστε τα. Προσθέστε τα αυγά, την κρέμα γάλακτος, το αλεύρι και τη βανίλια και χτυπήστε τα μέχρι να γίνουν λείο μείγμα.

Στρώστε τέσσερα πυρίμαχα μπουλ των 10 εκατοστών με χαρτί ψησίματος και ψεκάστε τα με λάδι. Βάλτε το μείγμα με κουτάλι στα μπουλ και τοποθετήστε τα στο καλάθι της φριτέζας. Ψήστε στους 180°C για 30 λεπτά.

Αφήστε το cheesecake να κρυσώσει και παγώστε το στο ψυγείο για 5 έως 7 ώρες. Πασπαλίστε με την καρύδα πριν το σερβίρισμα.

ΚΕΪΚ ΒΑΤΟΜΟΥΡΟ

Ποσότητα: 4 μερίδες

2 κουταλιές της σούπας αλεύρι αμυγδάλου ή άλλων ξηρών καρπών

2 κουταλιές της σούπας αλεύρι καρύδας

1 κουταλιά της σούπας φλοιό ψύλλιοιμ

½ κουταλάκι του γλυκού μπέικιν πάουντερ

2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη καρύδας ή άλλη ζάχαρη της επιλογής σας

1 κουταλιά της σούπας λάδι καρύδας, λιωμένο

4 μεγάλα αυγά, σε θερμοκρασία δωματίου

1 φλιτζάνι κρέμα καρύδας

1 κουταλιά της σούπας μηλόξυδο

σπρέι ελαιολάδου

4 κουταλιές της σούπας τυρί κρέμα

85 γραμμάρια βατόμουρα

Γυρίστε τη φριτέζα στη θερμότητα για 5 λεπτά στους 200 βαθμούς.

Εν τω μεταξύ, ρίξτε μέσα το αλεύρι αμυγδάλου, το αλεύρι καρύδας, το φλοιό, το μπέικιν πάουντερ και τη ζάχαρη. Ανακατέψτε τα ξηρά υλικά για να αναμιχθούν καλά. Σε ένα ξεχωριστό μπουλ, χτυπήστε μαζί 3 από τα αυγά, την κρέμα καρύδας, το ξύδι και το λάδι καρύδας. Θα πρέπει να έχετε μια ωραία κρεμώδη υφή. Εάν είναι απαραίτητο, χρησιμοποιήστε ένα μίξερ. Προσθέστε τα υγρά συστατικά στα ξηρά συστατικά. Ανακατέψτε για να αναμιχθούν καλά.

Στρώστε το καλάθι της φριτέζας με λαδόκολλα και περιχύστε το με ελαιόλαδο.

Αδειάστε το μείγμα στο καλάθι και ψήστε για 25 λεπτά στους 180°C.

Χτυπήστε το υπόλοιπο αυγό σε ένα μπουλ, προσθέστε το τυρί κρέμα και ανακατέψτε καλά. Απλώστε το μείγμα πάνω από το κέικ, τοποθετήστε τα βατόμουρα από πάνω και ψήστε στους 200°C για άλλα 10 λεπτά.

ΜΠΙΣΚΟΤΑ ΜΕ ΤΣΙΠΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

Ποσότητα: 6 μερίδες

1½ φλιτζάνι αμύγδαλο ή άλλο αλεύρι της επιλογής σας

½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι

½ κουταλάκι του γλυκού διπτανθρακική σόδα

1/3 φλιτζάνι βούτυρο, μαλακωμένο

½ φλιτζάνι καρύδας ή άλλη ζάχαρη της επιλογής σας

1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας

1 μεγάλο αυγό

¼ φλιτζάνι σοκολάτα

Ρίξτε το αλεύρι, το αλάτι και τη σόδα σε ένα μπουλ και ανακατέψτε. Σε ένα άλλο μπουλ, ρίξτε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αυγό. Χτυπήστε με το χέρι μέχρι να αναμιχθούν καλά. Προσθέστε σταδιακά το μείγμα αλευριού στα υγρά υλικά,

ανακατεύοντας και ζυμώνοντας μέχρι να σχηματιστεί μια λεία ζύμη. Προσθέστε τα κομμάτια σοκολάτας και ζυμώστε απαλά. Στρώστε το καλάθι της φριτέζας με χαρτί ψησίματος. Σχηματίστε τη ζύμη σε μπάλες των 5 εκατοστών. Μην ανησυχείτε για το σχήμα τους σε μπάλες, θα σχηματιστούν σε μπισκότα μέχρι να ψηθούν. Τοποθετήστε τις μπάλες σε ένα ταψί και αφήστε τις να κρυσώσουν για 10-15 λεπτά. Αν δεν έχετε χρόνο μπορείτε να παραλείψετε αυτή τη διαδικασία, αλλά τα μπισκότα θα γίνουν πιο τραγανά με αυτόν τον τρόπο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, προθερμάνετε τη φριτέζα στους 190 βαθμούς για περίπου 5 λεπτά. Ετοιμάστε ένα ταψί στο μέγεθος του καλαθιού.

Πριν από το ψήσιμο, στρώνετε το χαρτί. Τοποθετήστε τις μισές από τις κρυσωμένες μπάλες σε μια σειρά στο καλάθι της φριτέζας, αφήνοντας λίγο χώρο μεταξύ τους. Ψήστε τα σε 2 μέρη. Ψήστε κάθε παρτίδα για 10 λεπτά στους 185°C μέχρι τα μπισκότα να πάρουν ελαφρώς χρυσαφένιο χρώμα. Μεταφέρετε τα σε μια σχάρα για να κρυσώσουν.

Οι συνταγές είναι από το "Βιβλίο με 69 νόστιμες συνταγές για τη φριτέζα" της Borislava Lyutskanova, ISBN - 978-619-7342-70-3. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται

ПРОИЗВОДИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

MANUFACTURER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov Blvd., 1836, Sofia, Bulgaria
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



EN: The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **FR:** Le symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères afin d'éviter la contamination de l'environnement et les blessures humaines. Apportez l'appareil à un centre de recyclage spécialisé pour les appareils électriques, appareils électroménagers. / **ES:** El símbolo significa que el producto no debe desecharse con la basura doméstica para evitar contaminación ambiental y lesiones humanas. Lleve el aparato a un centro de reciclaje especializado en electricidad, accesorios. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίνετε τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.

CE RoHS

