

# 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-815**

1700 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.



Please read all instruction carefully before using the appliance.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
- To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
- NOTE: do not attempt to repair the unit yourself. This will void the warranty.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use outdoors
- Do not let cord hang over edge of table, counter or touch hot surfaces.

- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Remove plug from wall outlet.
- Do not use the appliance for other than intended use

FOR HOUSEHOLD USE ONLY  
SAVE THESE INSTRUCTIONS

### **Additional important safeguards**

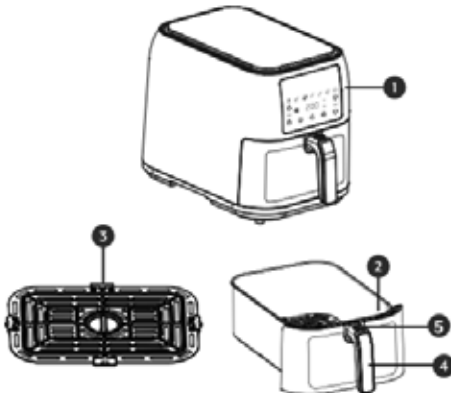
#### **CAUTION**

- This appliance generates heat and may release steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.
- This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning it off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.
- All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
- The cord to this appliance should be plugged into a 220V-240V AC electrical outlet only.
- If this appliance begins to malfunction during use, press and pull any active fryer basket(s) out of the body. Remove plug from wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance and contact customer service.
- Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced.
- Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
- Place the Air Fryer on a flat, stable, heat-resistant work area
- Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the Air Fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
- Keep the appliance at least 4 inches 10cm away from walls or other objects during operation.

#### **WARNING:**

- This air fryer should not be used to boil water.
- This air fryer should never be used to fry previously fried foods

#### **WHAT'S IN THE BOX**



## DESCRIPTION:

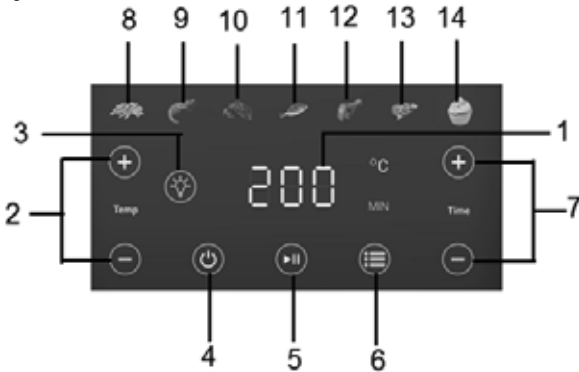
1. DIGITAL TOUCHSCREEN CONTROLS
2. AIR FRYER BASKET  
Removable Basket with Handle. Clean the basket after each use.
3. CRISPER BAKING TRAY  
Clean the tray after use Dishwasher Safe
4. AIR FRYER BASKET HANDLE
5. RELEASE BUTTON

## SPECIFICATION

RATED VOLTAGE: AC 220 -240V  
FREQUENCY: 50/60Hz  
POWER CONSUMPTION: 1700W  
WEIGHT: 5.1 KG  
TEMPERATURE RANGE: 80 °C -200°C  
TIME RANGE: 1 ~60 min

## GETTING TO KNOW YOUR AIR FRYER

Digital Touchscreen Controls



1. TEMPERATURE AND TIME DISPLAY
2. INCREASE OR DECREASE TEMPERATURE BUTTON
3. LIGHT CONTROL
4. ON/OFF CONTROL
5. START /PAUSE CONTROL
6. PRE-SET COOKING FUNCTION ICON
7. INCREASE OR DECREASE TIME CONTROL
8. FRIES
9. SHRIMP
10. STEAK
11. FISH
12. CHICKEN
13. PIZZA
14. CAKE

### TIME/TEMPERATURE SETTING (+ OR -)

Press + or - on the Control panel to Increase or Decrease Time/Temperature. You can increase or decrease the time in 1-minute increments and temperature in 5°C increments. Adjustable time 1- 60 minutes. Adjustable temperature 80°C-200°C.

### POWER ON MODE

The appliance will beep When it is plugged in.

- Press the ON/OFF power icon once, it will illuminate the full control panel, the default setting of Fries will flash, with the temperature and time alternating on the control panel of 200°C and 20 minutes. The rest of the pre-set cooking functions will be illuminated.
- If no icons on the control panel are touched after 5 minutes, the appliance go into standby mode.
- Press and hold the On/OFF power icon at any time during the cooking process will shut off the appliance and it will enter standby mode. Nothing will be illuminated on the control panel except the on/off power icon. The fan will continue running for 20 seconds to cool down the appliance.

**NOTE:** Preheat the Slimline Air Fryer with NO food in the crisper drawer for 3 minutes at the required temperature to warm up.

### STANDBY MODE

When only the ON/OFF power icon is illuminated on the control panel the appliance is in standby mode.

- Press the On/OFF power icon to activate the appliance, there will be a beep.
- If no icons on the control panel are touched after 5 minutes, it will go back to standby mode. Likewise, if you have paused or opened the crisper drawer and there is no operation within 5 minutes, it will go back to standby mode.

### SELECTING THE PRE-SET COOKING FUNCTION

Press the pre-set cooking function icon and the appliance will skip through the pre-set cooking functions to your desired setting. The selected pre-set cooking function will flash. When you have selected the pre-set cooking function, on the LED digital display the default temperature and time for that setting will flash and alternate between the two.

### LIGHT

The LIGHT icon can be pressed at any stage to turn on the light to illuminate the cooking cavity.

- If the appliance is paused and the crisper drawer is opened the light turns off.
- When the crisper drawer is then closed, you will need to press the LIGHT icon to turn on the light.

### OPENING THE CRISPER DRAWER

To open the crisper drawer at any stage, press the crisper drawer release button on top of the handle to open.

- If the crisper drawer is opened during the cooking process, the appliance will beep 3 times, the heating element, fan, and light will stop working.
- When you close the crisper drawer, the appliance will resume cooking based on your previous settings. You will need to touch the LIGHT icon if you wish the cooking cavity to be illuminated.

## END OF COOKING PROCESS

During the last minute of the cooking process the time on the LED digital display will countdown in seconds.

- When the cooking process is complete the LED display will show 'End' and the appliance will beep 5 times.
- The appliance will return to standby mode after 1 minute, the fan will run from 20 seconds and then stop.

## SHAKE FUNCTION

The shake function is only functional if the cooking time is greater than 6 minutes. Remove the crisper drawer, shake, and then replace, the appliance will carry on cooking. "SHK" will disappear off the LED digital display and it will continue to display and alternate between the temperature and time.

- When the cooking time is two-thirds of the way, the appliance will beep 4 times and the LED digital display will show "SHK" Except the Pizza and Cake.
- After the appliance has beeped 4 times, the LED digital display will continue to display. 'SHK' and the time remaining will alternate if you do not open the crisper drawer.
- If a new cooking time is set during the cooking process before two thirds of the originally set time has been reached, the device will beep 4 times and after two thirds of the newly set time has elapsed, "SHK" will appear on the LED display.

## PRE-PROGRAMMED COOKING SELECTIONS

	Menu	DEFAULT TEMP(°C)	ADJUSTABLE TEMP(°C)	TIME (MIN)	ADJUSTABLE TIME (MIN)
1	French Fries		80-200	20	1-60
2	Shrimp	180	80-200	10	1-60
3	Steak	180	80-200	15	1-60
4	Fish	180	80-200	20	1-60
5	Chicken	190	80-200	25	1-60
6	Pizza	150	80-200	12	1-60
7	Cake	160	80-200	30	1-60

## TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in The cooking mode has not been selected. The power button has not been pressed. The basket is open	Plug the appliance into an earthed wall socket. Select the cooking mode. Press the power button. Push the basket securely into the air fryer
The basket will not slide inside properly	There is too much food in the basket	Take care not to overfill the basket
The fried ingredients are not done	Too much food has been added to the air fryer. The set temperature is too low. The cooking time is too short	Put smaller batches of ingredients in the air fryer. Set an appropriate temperature. Set an appropriate cooking time

French fries are fried unevenly in the air fryer Set an appropriate cooking timer	Wrong type of potatoes used The potato sticks were not rinsed adequately before frying	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying. Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside
Fried snacks are not crispy or evenly fried	Some food materials have to be fried with oil Wrong type of snacks used Food is stuck together or not in an even layer	Brush a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry it Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result Shake or turn the food periodically through the cooking process
French fries are not crispy	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure you dry the potato sticks properly Cut the potato sticks smaller Add slightly more oil for a crispier result
The appliance is smoking	The ingredients have a high oil content The appliance contains grease from a previous use An inappropriate temperature has been set	Smoking will be normal White smoke is caused by grease inside Clean the appliance properly after each use Follow the suggested settings or food manufacturer's recommendations
The food is burned	The food was cooked for too long The food was left in the appliance after the cooking time had elapsed	Check on the progress of the food periodically throughout the cooking process. Remove the food from the appliance as soon as the cooking time has elapsed

### CAUTION



### HOT SURFACE!

Note: Items marked with the following symbol may reach high temperatures and should be handled carefully.

### 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

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

## **DES GARANTIES IMPORTANTES**

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il convient de toujours respecter les mesures de sécurité de base, notamment les suivantes :

- Lisez toutes les instructions.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. de l'appareil en toute sécurité par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Confiez-le à un technicien qualifié pour qu'il l'examine, le répare ou le règle électriquement ou mécaniquement.
- REMARQUE : n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Cela annulerait la garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.



- Ne pas utiliser à l'extérieur
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir et ne touchez pas les surfaces chaudes.
- Ne pas placer sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chauffé.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Retirer la fiche de la prise murale.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues

À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT  
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## Autres garanties importantes

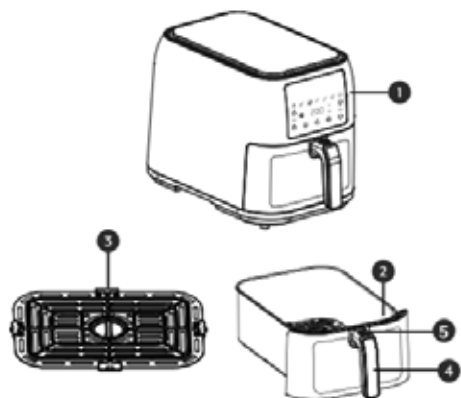
### ATTENTION

- Cet appareil génère de la chaleur et peut dégager de la vapeur pendant son utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour éviter les risques de brûlures, d'incendies ou d'autres blessures ou dommages matériels.
- Cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et conserve la chaleur pendant un certain temps après l'avoir éteint. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez refroidir les pièces métalliques avant de les nettoyer. Ne placez rien sur l'appareil pendant qu'il fonctionne ou qu'il est chaud.
- Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce manuel d'instructions avant d'utiliser ou de nettoyer l'appareil.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil doit être branché sur une prise électrique de 220V-240V AC uniquement.
- Si cet appareil commence à mal fonctionner en cours d'utilisation, appuyez sur le(s) panier(s) de la friteuse actif(s) et retirez-le(s) du corps de l'appareil. Retirez la fiche de la prise murale. N'utilisez pas et n'essayez pas de réparer l'appareil défectueux et contactez le service clientèle.
- Ne pas immerger le cordon d'alimentation dans un liquide. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé.
- Gardez le cordon hors de portée des enfants et des nourrissons pour éviter les risques de choc électrique et d'étouffement.
- Placer l'Air Fryer sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur.
- N'obstruez pas la sortie d'air ou les entrées d'air à l'arrière et sur les côtés de l'appareil avec des objets. Évitez que de la vapeur ne s'échappe de la sortie d'air pendant la friture à l'air.
- – Maintenez l'appareil à une distance d'au moins 10 cm des murs ou d'autres objets pendant son fonctionnement.

### AVERTISSEMENT :

- Cette friteuse ne doit pas être utilisée pour faire bouillir de l'eau.
- Cette friteuse ne doit jamais être utilisée pour frire des aliments déjà frits.

**CE QUE CONTIENT LA BOÎTE**



**DESCRIPTION :**

**1. COMMANDES NUMÉRIQUES À ÉCRAN TACTILE**

**2. PANIER POUR FRITEUSE**

Panier amovible avec poignée. Nettoyer le panier après chaque utilisation.

**3. PLAQUE DE CUISSON CROUSTILLANTE**

Nettoyer le plateau après utilisation Lavable au lave-vaisselle

**4. POIGNÉE DU PANIER DE LA FRITEUSE**

**5. BOUTON DE DÉVERROUILLAGE**

**SPECIFICATION**

TENSION NOMINALE : AC 220 -240V

FRÉQUENCE : 50/60Hz

CONSOMMATION ÉLECTRIQUE : 1700W

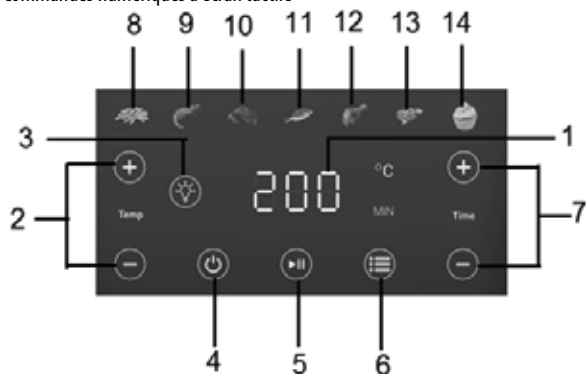
POIDS : 5.1 KG

PLAGE DE TEMPÉRATURE : 80 °C -200°C

GAMME DE TEMPS : 1 ~60 min

## APPRENDRE À CONNAÎTRE SA FRITEUSE

Commandes numériques à écran tactile



1. AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE ET DE L'HEURE
2. BOUTON D'AUGMENTATION OU DE DIMINUTION DE LA TEMPÉRATURE
3. CONTRÔLE DE LA LUMIÈRE
4. COMMANDE ON/OFF
5. COMMANDE START /PAUSE
6. ICÔNE DE LA FONCTION DE CUISSON PRÉRÉGLÉE
7. AUGMENTER OU DIMINUER LE CONTRÔLE DU TEMPS
8. FRIES
9. SHRIMP
10. STEAK
11. POISSON
12. POULET
13. PIZZA
14. CAKE

## RÉGLAGE DE L'HEURE ET DE LA TEMPÉRATURE (+ OU -)

Appuyez sur + ou - sur le panneau de commande pour augmenter ou diminuer la durée ou la température. Vous pouvez augmenter ou diminuer la durée par incréments d'une minute et la température par incréments de 5°C. Durée réglable de 1 à 60 minutes. Température réglable de 80°C à 200°C.

## MODE MARCHE

L'appareil émet un bip lorsqu'il est branché.

- Appuyez une fois sur l'icône d'alimentation ON/OFF, le panneau de commande complet s'allume, le réglage par défaut des frites clignote, la température et la durée s'affichent alternativement sur le panneau de commande, à savoir 200°C et 20 minutes. Les autres fonctions de cuisson pré-réglées s'allument.
- Si aucune icône du panneau de commande n'est touchée après 5 minutes, l'appareil passe en mode veille.
- Le fait d'appuyer sur l'icône d'alimentation marche/arrêt et de la maintenir enfoncée à tout moment pendant le processus de cuisson éteint l'appareil et le fait passer en mode veille. Rien n'est allumé sur le panneau de commande, à l'exception de l'icône d'alimentation marche/arrêt. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 20 secondes pour refroidir l'appareil.

REMARQUE : Préchauffez la friteuse Slimline avec AUCUN aliment dans le tiroir à légumes pendant 3 minutes à la température requise pour qu'elle se réchauffe.

### MODE VEILLE

Lorsque seule l'icône d'alimentation ON/OFF est allumée sur le panneau de commande, l'appareil est en mode veille.

- Appuyez sur l'icône de mise en marche/arrêt pour activer l'appareil, un signal sonore se fait entendre.
- Si aucune icône du panneau de commande n'est touchée au bout de 5 minutes, l'appareil repasse en mode veille. De même, si vous avez mis en pause ou ouvert le tiroir à légumes et qu'aucune opération n'est effectuée dans les 5 minutes, l'appareil repasse en mode veille.

### SÉLECTION DE LA FONCTION DE CUISSON PRÉRÉGLÉE

Appuyez sur l'icône de la fonction de cuisson préréglée et l'appareil passera d'une fonction de cuisson préréglée à l'autre jusqu'au réglage souhaité. La fonction de cuisson préréglée sélectionnée clignote. Lorsque vous avez sélectionné la fonction de cuisson préréglée, la température et la durée par défaut de ce réglage clignotent sur l'afficheur numérique à DEL et alternent entre les deux.

### LIGHT

L'icône LIGHT peut être appuyée à tout moment pour allumer la lumière afin d'éclairer la cavité de cuisson.

- Si l'appareil est en pause et que le tiroir à légumes est ouvert, la lumière s'éteint.
- Lorsque le tiroir à légumes est fermé, vous devez appuyer sur l'icône LIGHT pour allumer la lumière.

### OUVERTURE DU TIROIR À LÉGUMES

Pour ouvrir le tiroir à légumes à tout moment, appuyez sur le bouton d'ouverture du tiroir à légumes situé en haut de la poignée.

- Si le tiroir à légumes est ouvert pendant la cuisson, l'appareil émet 3 bips, l'élément chauffant, le ventilateur et l'éclairage cessent de fonctionner.
- Lorsque vous fermez le tiroir à légumes, l'appareil reprend la cuisson en fonction des réglages précédents. Vous devrez toucher l'icône LIGHT si vous souhaitez que la cavité de cuisson soit éclairée.

### FIN DU PROCESSUS DE CUISSON

Pendant la dernière minute du processus de cuisson, le temps affiché sur l'écran numérique LED est décompté en secondes.

- Lorsque le processus de cuisson est terminé, l'écran LED affiche "End" et l'appareil émet 5 bips.
- L'appareil revient en mode veille après 1 minute, le ventilateur fonctionne pendant 20 secondes puis s'arrête.

### FONCTION SHAKE

La fonction de secouage ne fonctionne que si le temps de cuisson est supérieur à 6 minutes. Retirez le tiroir à légumes, secouez-le, puis remettez-le en place, l'appareil poursuivra la cuisson. La mention "SHK" disparaît de l'écran numérique à LED, qui continue d'afficher alternativement la température et l'heure.

- Lorsque le temps de cuisson est écoulé aux deux tiers, l'appareil émet 4 bips et l'écran numérique LED affiche "SHK", à l'exception des pizzas et des gâteaux.
- Après que l'appareil a émis 4 bips, l'écran numérique LED continue d'afficher. Si vous n'ouvrez pas le bac à légumes, le message "SHK" et le temps restant s'affichent en alternance.
- Si un nouveau temps de cuisson est réglé pendant le processus de cuisson avant que les deux tiers du temps réglé à l'origine n'aient été atteints, l'appareil émet 4 bips et après que les deux tiers du nouveau temps réglé se sont écoulés, "SHK" s'affiche sur l'écran LED.

**SÉLECTIONS DE CUISSON PRÉPROGRAMMÉES**

	Menu	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT (°C)	TEMPÉRATURE RÉGLABLE (°C)	TEMPS (MIN)	DURÉE RÉGLABLE (MIN)
1	Frites		80-200	20	1-60
2	Crevettes	180	80-200	10	1-60
3	Steak	180	80-200	15	1-60
4	Poisson	180	80-200	20	1-60
5	Poulet	190	80-200	25	1-60
6	Pizza	150	80-200	12	1-60
7	Gâteau	160	80-200	30	1-60

**DÉPANNAGE**

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La friteuse ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché Le mode de cuisson n'a pas été sélectionné. Le bouton d'alimentation n'a pas été enfoncé. Le panier est ouvert	Branchez l'appareil sur une prise murale reliée à la terre. Sélectionner le mode de cuisson. Appuyez sur le bouton d'alimentation. Pousser fermement le panier dans la friteuse.
Le panier ne glisse pas correctement à l'intérieur	Il y a trop de nourriture dans le panier	Veillez à ne pas trop remplir le panier
Les ingrédients frits ne sont pas cuits	Trop d'aliments ont été ajoutés dans la friteuse. La température réglée est trop basse. Le temps de cuisson est trop court	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans la friteuse. Régler une température appropriée. Régler un temps de cuisson approprié
Les frites ne sont pas frites de manière uniforme dans la friteuse Régler un temps de cuisson approprié	Mauvais type de pommes de terre utilisé Les bâtonnets de pommes de terre n'ont pas été suffisamment rincés avant d'être frits.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture. Rincer correctement les bâtonnets de pommes de terre pour éliminer l'amidon à l'extérieur.

Les en-cas frits ne sont pas croustillants ou ne sont pas frits de manière uniforme	Certains aliments doivent être frits avec de l'huile Mauvais type d'amuse-gueule utilisé Les aliments sont collés les uns aux autres ou ne forment pas une couche uniforme.	Appliquer d'abord une fine couche d'huile sur la surface de l'aliment, puis commencer à le faire frire. Utiliser des snacks au four ou badigeonner légèrement d'huile les snacks pour un résultat plus croustillant. Secouez ou retournez les aliments périodiquement pendant le processus de cuisson.
Les frites ne sont pas croustillantes	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau contenue dans les frites.	Veillez à bien sécher les bâtonnets de pommes de terre. Couper les bâtonnets de pommes de terre en petits morceaux Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
L'appareil fume	Les ingrédients ont une teneur élevée en huile L'appareil contient de la graisse provenant d'une utilisation antérieure Une température inappropriée a été fixée	Fumer sera normal La fumée blanche est causée par de la graisse à l'intérieur Nettoyer correctement l'appareil après chaque utilisation Suivez les réglages suggérés ou les recommandations du fabricant de produits alimentaires.
Les aliments sont brûlés	Les aliments ont été cuits trop longtemps Les aliments ont été laissés dans l'appareil après la fin du temps de cuisson.	Vérifiez périodiquement la progression des aliments tout au long du processus de cuisson. Retirez les aliments de l'appareil dès que le temps de cuisson est écoulé.

### ATTENTION



### SURFACE CHAUDE !

Note : Les éléments marqués du symbole suivant peuvent atteindre des températures élevées et doivent être manipulés avec précaution.

#### 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.

Verser 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.

Verser 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.

Régler 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. 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, mélanger 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.

Versez 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

Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.

## **SALVAGUARDIAS IMPORTANTES**

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utiliza asas o pomos. Utiliza manoplas o agarraderas para el horno.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre su uso. del aparato de forma segura por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- 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.
- No haga funcionar ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato funcione mal, o haya sido dañado de alguna manera. Llévelo a un técnico cualificado para que lo examine, repare o ajuste eléctrica o mecánicamente.
- **NOTA:** no intente reparar la unidad usted mismo. Esto anulará la garantía.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No utilizar al aire libre
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa, encimera o toque superficies calientes.

- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- Extremar las precauciones al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Desenchufe la clavija de la toma de corriente.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto

SÓLO PARA USO DOMÉSTICO  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### Otras salvaguardias importantes

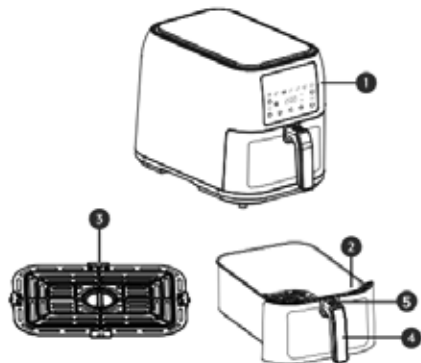
#### PRECAUCIÓN

- Este aparato genera calor y puede liberar vapor durante su uso. Deben tomarse las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños personales o materiales.
- Este aparato está caliente durante su funcionamiento y conserva el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Utilice siempre guantes de cocina cuando manipule materiales calientes y deje enfriar las piezas metálicas antes de limpiarlas. No coloque nada encima del aparato mientras esté en funcionamiento o caliente.
- Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de utilizarlo o limpiarlo.
- El cable de este aparato debe enchufarse únicamente a una toma de corriente de 220 V-240 V CA.
- Si este aparato empieza a funcionar mal durante su uso, presione y saque del cuerpo la cesta o cestas de freír que estén activas. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. No utilice ni intente reparar el aparato averiado y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- No sumerja el cable de alimentación en ningún líquido. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, debe ser sustituido.
- Mantenga el cable fuera del alcance de niños y bebés para evitar el riesgo de descarga eléctrica y asfixia.
- Coloque la Air Fryer sobre una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor
- No obstruya la salida de aire ni las entradas de aire de la parte trasera y laterales de la freidora de aire, con ningún objeto. Evite que salga vapor por la salida de aire durante la fritura con aire.
- Mantenga el aparato a una distancia mínima de 10 cm de las paredes u otros objetos durante su funcionamiento.

#### ADVERTENCIA:

- Esta freidora de aire no debe utilizarse para hervir agua.
- Esta freidora de aire no debe utilizarse nunca para freír alimentos previamente fritos

#### QUÉ HAY EN LA CAJA



**DESCRIPCIÓN:**

1. CONTROLES DIGITALES CON PANTALLA TÁCTIL
2. CESTA FREIDORA

Cesta extraíble con asa. Limpie la cesta después de cada uso.

3. BANDEJA DE HORNO CRISPER

Limpie la bandeja después de usarla Apta para lavavajillas

4. ASA DE LA CESTA DE LA FREIDORA
5. BOTÓN DE DESBLOQUEO

**ESPECIFICACIÓN**

VOLTAJE NOMINAL: AC 220 -240V

FRECUENCIA: 50/60Hz

CONSUMO: 1700W

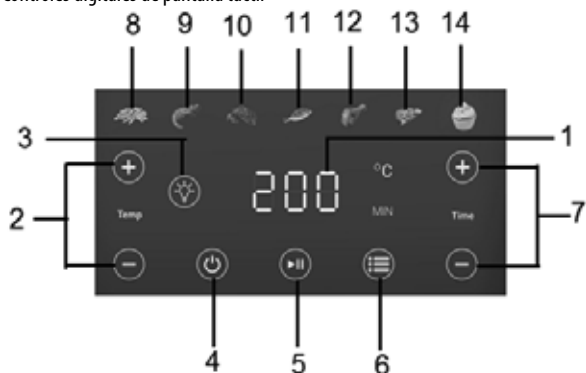
PESO: 5,1 KG

RANGO DE TEMPERATURA: 80 °C -200°C

RANGO DE TIEMPO: 1 ~60 min

**CONOZCA SU FREIDORA DE AIRE**

Controles digitales de pantalla táctil



1. VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA Y LA HORA
2. BOTÓN PARA AUMENTAR O DISMINUIR LA TEMPERATURA
3. CONTROL DE LA LUZ
4. MANDO ON/OFF
5. CONTROL DE INICIO/PAUSA
6. ICONO DE FUNCIÓN DE COCCIÓN PREESTABLECIDA
7. AUMENTAR O DISMINUIR EL CONTROL DEL TIEMPO
8. FRIES
9. CAMARÓN
10. STEAK
11. PECES
12. POLLO
13. PIZZA
14. PASTEL



## AJUSTE DE TIEMPO/TEMPERATURA (+ 0 -)

Pulse + o - en el panel de control para aumentar o disminuir el tiempo/la temperatura. Puede aumentar o disminuir el tiempo en incrementos de 1 minuto y la temperatura en incrementos de 5°C. Tiempo ajustable 1- 60 minutos. Temperatura ajustable 80°C-200°C.

## MODO ENCENDIDO

El aparato emitirá un pitido cuando esté enchufado.

- Pulse el icono de encendido ON/OFF una vez, se iluminará todo el panel de control, parpadeará el ajuste predeterminado de Patatas Fritas, con la temperatura y el tiempo alternando en el panel de control de 200°C y 20 minutos. El resto de las funciones de cocción preestablecidas se iluminarán.
- Si no se toca ningún icono del panel de control después de 5 minutos, el aparato pasa al modo de espera.
- Si mantiene pulsado el icono de encendido/apagado en cualquier momento durante el proceso de cocción, el aparato se apagará y entrará en modo de espera. No se iluminará nada en el panel de control excepto el icono de encendido/apagado. El ventilador continuará funcionando durante 20 segundos para enfriar el aparato.

NOTA: Precaliente la freidora de aire Slimline SIN alimentos en el cajón para verduras durante 3 minutos a la temperatura requerida para calentarse.

## MODO DE ESPERA

Cuando sólo se ilumina el icono de encendido ON/OFF en el panel de control, el aparato está en modo de espera.

- Pulse el icono de encendido/apagado para activar el aparato, se oirá un pitido.
- Si no se toca ningún icono del panel de control después de 5 minutos, volverá al modo de espera. Del mismo modo, si se ha puesto en pausa o se ha abierto el cajón de verduras y no se realiza ninguna operación en 5 minutos, volverá al modo de espera.

## SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN PREAJUSTADA

Pulse el icono de la función de cocción preestablecida y el aparato saltará a través de las funciones de cocción preestablecidas hasta el ajuste deseado. La función de preajuste seleccionada parpadeará. Cuando haya seleccionado la función de cocción preestablecida, en la pantalla digital LED la temperatura y el tiempo predeterminados para ese ajuste parpadearán y alternarán entre los dos.

## LUZ

El icono LUZ puede pulsarse en cualquier momento para encender la luz e iluminar la cavidad de cocción.

- Si el aparato está en pausa y se abre el cajón de verduras, la luz se apaga.
- Una vez cerrado el cajón recogecristales, deberá pulsar el icono LUZ para encender la luz.

## ABRIR EL CAJÓN

Para abrir el cajón en cualquier momento, pulse el botón de apertura del cajón situado en la parte superior del tirador.

- Si se abre el cajón para verduras durante el proceso de cocción, el aparato emitirá 3 pitidos, la resistencia, el ventilador y la luz dejarán de funcionar.
- Cuando cierre el cajón para verduras, el aparato reanudará la cocción según los ajustes anteriores. Deberá tocar el icono LUZ si desea que la cavidad de cocción se ilumine.

## FIN DE LA COCCIÓN

Durante el último minuto del proceso de cocción, el tiempo de la pantalla digital LED realizará una cuenta atrás en segundos.

- Una vez finalizado el proceso de cocción, la pantalla LED mostrará "Fin" y el aparato emitirá 5 pitidos.
- El aparato volverá al modo de espera después de 1 minuto, el ventilador funcionará durante 20 segundos y luego se detendrá.

## **FUNCIÓN SHAKE**

La función de agitación sólo funciona si el tiempo de cocción es superior a 6 minutos. Retire el cajón para verduras, agítelo y vuelva a colocarlo, el aparato seguirá cocinando. "SHK" desaparecerá de la pantalla digital LED y ésta continuará mostrando y alternando entre la temperatura y el tiempo.

- Cuando hayan transcurrido dos tercios del tiempo de cocción, el aparato emitirá 4 pitidos y la pantalla digital LED mostrará "SHK" Excepto la Pizza y la Tarta.
- Después de que el aparato haya emitido 4 pitidos, la pantalla digital LED seguirá mostrando. SHK" y el tiempo restante se alternarán si no abre el cajón para verduras.
- Si se ajusta un nuevo tiempo de cocción durante el proceso de cocción antes de que se hayan alcanzado dos tercios del tiempo ajustado originalmente, el aparato emitirá 4 pitidos y, una vez transcurridos dos tercios del nuevo tiempo ajustado, aparecerá "SHK" en la pantalla LED.

## **SELECCIONES DE COCCIÓN PREPROGRAMADAS**

	Menú	TEMP(°C) POR DEFECTO	TEMPERATURA AJUSTABLE (°C)	TIEMPO (MIN)	TIEMPO AJUSTABLE (MIN)
1	Patatas fritas		80-200	20	1-60
2	Gambas	180	80-200	10	1-60
3	Filete	180	80-200	15	1-60
4	Pescado	180	80-200	20	1-60
5	Pollo	190	80-200	25	1-60
6	Pizza	150	80-200	12	1-60
7	Pastel	160	80-200	30	1-60

## **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado No se ha seleccionado el modo de cocción. No se ha pulsado el botón de encendido. La cesta está abierta	Enchufe el aparato a una toma de corriente con toma de tierra. Seleccione el modo de cocción. Pulsa el botón de encendido. Empuje la cesta firmemente en la freidora de aire
La cesta no se desliza correctamente	Hay demasiada comida en la cesta	Tenga cuidado de no llenar demasiado la cesta
Los ingredientes fritos no se hacen	Se ha añadido demasiada comida a la freidora de aire. La temperatura ajustada es demasiado baja. El tiempo de cocción es demasiado corto	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la freidora de aire. Ajuste una temperatura adecuada. Programar un tiempo de cocción adecuado

<p>Las patatas fritas se fríen de forma desigual en la freidora de aire Ajuste un temporizador de cocción adecuado</p>	<p>Tipo incorrecto de patatas utilizadas Los palitos de patata no se enjuagaron adecuadamente antes de freirlos</p>	<p>Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura. Enjuagar bien los bastones de patata para eliminar la fécula del exterior</p>
<p>Los aperitivos fritos no están crujientes ni uniformemente fritos</p>	<p>Algunos alimentos deben freirse con aceite Tipo incorrecto de aperitivos utilizados Los alimentos están pegados o no forman una capa uniforme</p>	<p>Unte primero la superficie del alimento con una fina capa de aceite y, a continuación, comience a freirlo Utiliza snacks de horno o unta ligeramente los snacks con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente Agitar o girar los alimentos periódicamente durante el proceso de cocción.</p>
<p>Las patatas fritas no son crujientes</p>	<p>El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.</p>	<p>Asegúrate de secar bien los palitos de patata Cortar los bastones de patata más pequeños Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente</p>
<p>El aparato echa humo</p>	<p>Los ingredientes tienen un alto contenido en aceite El aparato contiene grasa de un uso anterior Una temperatura inadecuada ha se ha fijado</p>	<p>Fumar será normal El humo blanco es causado por la grasa en el interior Limpie el aparato correctamente después de cada uso Siga los ajustes sugeridos o las recomendaciones del fabricante de alimentos</p>
<p>La comida se quema</p>	<p>La comida se cocinó durante demasiado tiempo Los alimentos se han dejado en el aparato una vez transcurrido el tiempo de cocción.</p>	<p>Compruebe periódicamente el progreso de los alimentos a lo largo del proceso de cocción. Retire los alimentos del aparato en cuanto haya transcurrido el tiempo de cocción.</p>

**PRECAUCIÓN**



**¡SUPERFICIE CALIENTE!**

Nota: Los artículos marcados con el siguiente símbolo pueden alcanzar altas temperaturas y deben manipularse con cuidado.

**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

½ 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. Tápelos y déjelos 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 SALSA 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.

Passar 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. Coloca 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 lava el pescado. Colóquelo en una fuente.

Aparte, mezcla el aceite de oliva, el zumo de limón, la sal marina y el orégano y batir o 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.

Hornear 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.

Batir el huevo restante en un bol, añadir el queso crema y mezclar bien. Extender la mezcla sobre el pastel, disponer las moras encima y hornear a 200°C otros 10 minutos.

### GALLETAS CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Cantidad: 6 raciones

1½ taza de harina de almendra u otra harina de su elección

½ cucharadita de sal

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

1/3 taza de mantequilla ablandada

½ taza de azúcar de coco u otro azúcar de su elección

1 cucharadita de extracto de vainilla

1 huevo grande

¼ taza de pepitas de chocolate

Verter la harina, la sal y el bicarbonato en un cuenco y mezclar. En otro bol, vierta la mantequilla, el azúcar, la vainilla y el huevo. Batir a mano hasta que estén bien mezclados. Añadir poco a poco la mezcla de harina a los ingredientes líquidos, removiendo y amasando hasta que se forme una masa homogénea. Añadir los trozos de chocolate y amasar suavemente.

Forrar la cesta de la freidora con papel de horno. Forme bolas de 5 cm con la masa. No se preocupe por la forma de las bolas, ya que se convertirán en galletas cuando se horneen. Coloca las bolas en una bandeja de horno y deja enfriar de 10 a 15 minutos. Si no tienes tiempo puedes saltarte este procedimiento, pero hará que las galletas queden más crujientes.

Durante este tiempo, precaliente la freidora de aire a 190 grados durante unos 5 minutos. Prepara una bandeja para hornear del tamaño de la cesta.

Antes de hornear, forre el papel. Coloque la mitad de las bolas enfriadas en fila en la cesta de la freidora de aire, dejando un poco de espacio entre ellas. Hornéelas en 2 partes. Hornee cada tanda durante 10 minutos a 185°C hasta que las galletas estén ligeramente doradas. Páselas a una rejilla para que se enfríen.

Las recetas son del "Libro con 69 deliciosas recetas para freidora de aire" de Borislava Lyutskanova, ISBN - 978-619-7342-70-3

© Todos los derechos reservados

Моля прочетете всички инструкции внимателно преди да използвате уреда.

## **ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ**

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да спазвате основните предпазни мерки за безопасност, включително следното:

- Прочетете всички инструкции
- Не докосвайте горещи повърхности. Използвайте дръжки или копчета. Използвайте ръкавици за готвене или ръкавици за готвене
- За да се предпазите от токов удар, не потапяйте кабела, щепселите или уреда във вода. или друга течност
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 годишна възраст или лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит. и познания само ако са получили надзор или инструкции относно използването на уреда от лице, което отговаря за тяхната безопасност.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.
- Изключете щепсела от контакта, когато не го използвате и преди почистване. Оставете да изстине, преди да поставяне или сваляне на части и преди почистване на уреда.
- Не използвайте уред с повреден кабел или щепсел, или след като уредът неправилно функционира или е бил повреден по какъвто и да е начин. Занесете го на квалифициран техник за преглед, ремонт или електрическа или механична настройка.
- **ЗАБЕЛЕЖКА:** не се опитвайте да ремонтирате устройството сами. Това ще доведе до анулиране на гаранцията.
- Използването на допълнителни приспособления, които не са препоръчани от производителя на уреда може да причини наранявания.

- Да не се използва на открито.
- Не позволявайте кабелът да виси над ръба на масата, плота или да докосва горещи повърхности.
- Не поставяйте върху или в близост до гореща газова или електрическа горелка или в загрята фурна.
- Трябва да се внимава изключително много, когато се премества уред, съдържащ горещо масло или други горещи течности.
- Извадете щепсела от контакта на стената.
- Не използвайте уреда за друго, освен за това за което е предназначен.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА  
ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ

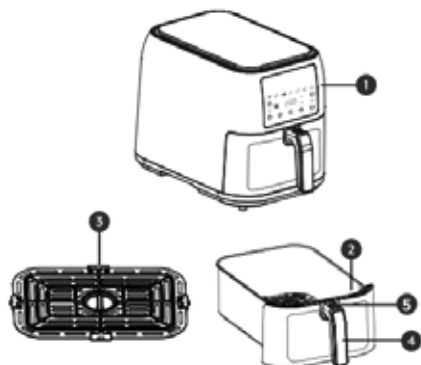
### **Допълнителни важни предпазни мерки**

#### **ВНИМАНИЕ**

- Този уред генерира топлина и може да отделя пара по време на работа. Правилно трябва да се вземат предпазни мерки, за да се предотврати рискът от изгаряния, пожари или други наранявания на хора или увреждане на имущество.
- Този уред е горещ по време на работа и запазва топлина известно време след изключването му. Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато работите с горещи материали, и оставете металните части да се охладят, преди почистване. Не поставяйте нищо върху уреда, докато той работи или докато е горещ.
- Всички потребители на този уред трябва да прочетат и разберат това ръководство за употреба преди работа или почистване на този уред.
- Кабелът на този уред трябва да бъде включен в електрически контакт 220V-240V AC.
- Ако уредът започне да функционира неправилно по време на употреба, изключете и издърпайте кошницата от тялото. Извадете щепсела от контакта. Не използвайте и не се опитвайте да поправите неизправния уред и се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
- Не потапяйте охранващия кабел в никаква течност. Ако охранващият кабел на този уред е повредена, тя трябва да се замени.
- Дръжте кабела на недостъпно за деца и бебета място, за да избегнете риска от токов удар и задушаване.
- Поставете фритюрника върху плоска, стабилна и устойчива на топлина работна повърхност.
- Не запушвайте изхода за въздух или отворите за въздух на гърба и отстрани на фритюрника, с никакви обекти. По време на пържене с въздух избягвайте изпускането на пара от отвора за въздух.
- Дръжте уреда на разстояние поне 4 инча или 10 см от стени или други предмети по време на работа.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Този фритюрник не трябва да се използва за варене на вода
- Този фритюрник никога не трябва да се използва за пържене на предварително изпържени храни.

**КАКВО ИМА В КУТИЯТА****ОПИСАНИЕ:**

**1.** ЦИФРОВО УПРАВЛЕНИЕ СЪС СЕНЗОРЕН ЕКРАН

**2.** КОШНИЦА ЗА ФРИТЮРНИК

Подвижна кошница с дръжка. Почиствайте кошницата след всяка употреба

**3.** ТАВА ЗА ХРУПКАВО ПЕЧЕНЕ

Почиствайте тавата след употреба. Подходящ за миене в съдомиялна машина

**4.** РЪКОХВАТКА

**5.** ОСВОБОЖДАВАЩ БУТОН

**СПЕЦИФИКАЦИЯ**

НАПРЕЖЕНИЕ: AC 220 -240V

ФРЕКВЕНЦИЯ: 50/60Hz

КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ: 1700W

ТЕГЛО: 5,1 КГ

ТЕМПЕРАТУРЕН ДИАПАЗОН: 80 °C - 200 °C

Диапазон на времето: 1 ~ 60 мин.

**ОПОЗНАВАНЕ НА ФРИТЮРНИКА**

Цифрови сензорни контролни бутони



1. ПОКАЗВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА И ВРЕМЕТО
2. БУТОН ЗА УВЕЛИЧАВАНЕ ИЛИ НАМАЛЯВАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА
3. КОНТРОЛ НА СВЕТИЛНАТА
4. КОНТРОЛ ЗА ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ
5. УПРАВЛЕНИЕ НА СТАРТИРАНЕТО/ПАУЗАТА
6. ИКОНА НА ФУНКЦИЯТА ЗА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНО ГОТВЕНЕ
7. УВЕЛИЧАВАНЕ ИЛИ НАМАЛЯВАНЕ НА КОНТРОЛА НА ВРЕМЕТО
8. FRIES- ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ
9. SHRIMP- СКАРИДИ
10. STEAK- ПЪРЖОЛИ
11. FISH- РИБА
12. CHICKEN- ПИЛЕ
13. PIZZA- ПИЦА
14. CAKE- КЕКС

### НАСТРОЙКА НА ВРЕМЕТО/ТЕМПЕРАТУРАТА (+ ИЛИ -)

Натиснете + или - на контролния панел, за да увеличите или намалите времето/температурата. Можете да увеличите или намалите времето с 1 минута и температурата с 5°C. стъпки. Регулируемо време 1- 60 минути. Регулируема температура 80°C-200°C.

### РЕЖИМ НА ВКЛЮЧВАНЕ НА ЗАХРАНВАНЕТО

Уредът ще издаде звуков сигнал, когато е включен към електрическата мрежа. Натиснете веднъж иконата за включване/изключване на захранването, тя ще освети целия контролен панел, като по подразбиране настройката за пържени картофи ще мига, а температурата и времето ще се редуват на контролния панел. от 200°C и 20 минути. Останалите предварително зададени функции за готвене ще бъдат осветени.

- Ако след 5 минути не бъдат докоснати никакви икони на контролния панел, уредът ще премине в режим на готовност.

Натиснете и задръжте иконата за включване/изключване по всяко време на процеса на готвене, за да изключите. Изключете уреда и той ще влезе в режим на готовност. Нищо няма да светне на контролния панел, с изключение на иконата за включване/изключване на захранването. Вентилаторът ще продължи да работи в продължение на 20 секунди за охлаждане на уреда.

ЗАБЕЛЕЖКА: Загрейте предварително фритюрника без храна за 3 минути при необходимата температура,

### РЕЖИМ НА ГОТВНОСТ

Когато на контролния панел свети само иконата за включване/изключване, уредът е в режим на готовност.

- Натиснете иконата за включване/изключване, за да активирате уреда, след което ще се чуе звуков сигнал.
- Ако след 5 минути не бъдат докоснати никакви икони на контролния панел, той ще се върне в режим на готовност. По същия начин, ако сте спрели или сте отворили чекмеджето за хрупкави храни и няма работа в рамките на 5 минути, той ще се върне в режим на готовност..

### ИЗБОР НА ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАДАДЕНА ФУНКЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕ

Натиснете иконата на предварително зададената функция за готвене и уредът ще премине през предварително зададените функции. за готвене на желаната от вас настройка. Избраната предварително зададена функция за готвене ще свети.

Когато сте избрали предварително зададената функция за готвене, на цифровия LED дисплей се появява температурата и времето по подразбиране. За тази настройка, които ще мигат и ще се редуват.

## LIGHT

Иконата LIGHT може да се натисне на всеки етап, за да се включи светлината, която осветява кухня за готвене.

- Ако уредът е спрял и кошницата е извадена, светлината се изключва.
- Когато кошницата се постави обратно, трябва да натиснете иконата LIGHT, за да включите светлината.

## ИЗВАЖДАНЕ НА КОШНИЦАТА

За да извадите кошницата на всеки етап, натиснете бутона за освобождаване на кошницата отгоре. на дръжката, за да се отвори.

- Ако кошницата се извади по време на готвене, уредът ще издаде 3 звукови сигнала. нагревателният елемент, вентилаторът и светлината ще спрат да работят.
- Когато поставите кошницата, уредът ще възобнови готвенето в зависимост от вашите предишни настройки. Трябва да докоснете иконата LIGHT, ако желаете отделението за готвене да бъде осветена.

## КРАЙ НА ПРОЦЕСА НА ГОТВЕНЕ

През последната минута от процеса на готвене времето на цифровия LED дисплей ще отброява в секунди.

- Когато процесът на готвене завърши, на LED дисплея ще се покаже "End" и уредът ще издаде 5 пъти звук сигнал.
- Уредът ще се върне в режим на готовност след 1 минута, вентилаторът ще работи още 20 секунди и след това спрете.

## ФУНКЦИЯ РАЗБЪРКВАНЕ

Функцията за разклащане функционира само ако времето за готвене е повече от 6 минути.

Извадете кошницата, разклатете и поставете обратно на мястото и, а уредът ще продължи да готви.

"SHK" ще излезне от дигиталния LED дисплей и той ще продължи да показва и редувайки температурата и времето.

- Когато времето за готвене е навършило две трети от времето, уредът ще издаде 4 звукови сигнала и LED цифровият дисплей ще покаже "SHK" Освен Pizza и Cake
- След като уредът издаде 4 звукови сигнала, светодиодният цифров дисплей ще продължи да се показва. "SHK" и оставащото време ще се редуват, ако не отворите чекмеджето за чипс.
- Ако по време на процеса на готвене се зададе ново време за готвене, преди да са изтекли две трети от първоначалното време. е достигнато зададеното време, устройството ще издаде 4 пъти звуков сигнал и след две трети от времето след изтичане на зададеното време на LED дисплея се появява надпис "SHK".

## ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОДГОТВЕНИ СЕЛЕКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

	Меню	Температура по подразбиране (°C)	Регулиране на Температурата (°C)	Време (мин.)	Регулиране на времето (мин.)
1	Пържени картофи	200	80~200	20	1~60
2	Скариди	180	80~200	10	1~60
3	Пържола	180	80~200	15	1~60
4	Риба	180	80~200	20	1~60
5	Пиле	190	80~200	25	1~60

6	Пица	150	80~200	12	1~60
7	Кекс	160	80~200	30	1~60

**ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ**

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фритюрникът не работи	Уредът не е включен към електрическата мрежа. Режимът на готвене не е избран. Бутонът за захранване не е бил натиснат. Кошницата е отворена.	Включете уреда в заземен стенов контакт. Изберете режима на готвене. Натиснете бутона за захранване. Поставете кошницата сигурно във фритюрника
Кошницата не се плъзга вътре правилно	В кошницата има твърде много храна	Внимавайте да не препълните кошницата
Пържените съставки не са готови	Във фритюрника е добавено твърде много храна. Зададената температура е твърде ниска. Времето за готвене е твърде кратко	Сложете по-малки партии съставки във фритюрника. Задайте подходяща температура. Задайте подходящо време за готвене
Пържените картофи са изпържени неравномерно във въздушния фритюрник. Задайте подходящо време за готвене	Използване на неправилен вид картофи Картофените пръчици не са изплакнати достатъчно преди пържене	Използвайте пресни картофи и се уверете, че са твърди по време на пърженето. Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната им страна.
Пържените закуски не са хрупкави или равномерно изпържени	Някои хранителни продукти трябва да се запържат с олио Използване на неправилен тип закуски Храната е слепена или не е на равномерен слой	Първо намажете повърхността на храната с тънък слой олио, след което започнете да я пържите. Използвайте закуски от фурната или леко намажете закуските с олио, за да станат по-хрупкави. Периодично разклащайте или обръщайте храната по време на процеса на готвене.
Пържените картофи не са хрупкави	Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството масло и вода в картофите.	Уверете се, че сте изсушили картофените пръчици правилно Нарежете картофените пръчици на по-малки парчета Добавете малко повече олио за по-хрупкав резултат.



Уредът пуши	Съставките са с високо съдържание на масла Уредът съдържа мазнини от предишна употреба Неподходящата температура е зададена.	Пушенето ще бъде нормално Белият дим се причинява от мазнина във вътрешността Почиствайте уреда правилно след всяка употреба Следвайте предложените настройки или препоръките на производителя на храната
Храната е изгорена	Храната се готви твърде дълго Храната е оставена в уреда след изтичане на времето за готвене	Проверявайте периодично хода на приготвянето на храната по време на процеса на готвене. Извадете храната от уреда веднага след изтичане на времето за готвене.

**ВНИМАНИЕ****ВНИМАНИЕ ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!**

Забележка: продукти, обозначени със следния символ, могат да достигнат високи температури и с тях трябва да се работи внимателно.

**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 течаша 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 картофки „Уеджис“ не се белят, а се пекат директно с кората. Препоръката ми обаче е да ползвате небелени картофки 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 картофки 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 загрява 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 картофките 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°C. 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, за 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 пармезан 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 оваляйте 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 лимоните 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.

Поставете 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 овалате 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, лимонения 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, счукан

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 блендирайте 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

Изсипете брашното, солта и содата в купа и разбъркайте. В друга купа изсипете маслото, захарта, ванилията и яйцето. Разбийте на ръка, докато се смесят добре. Постепенно добавете брашнената смес към течните съставки, като бъркате и месите, докато се оформи гладко тесто. Добавете шоколадовите парченца и омесете внимателно.

Застелете кошницата на еър фрайъра с хартия за печене. Оформете тестото на 5-сантиметрови топчета. Не се притеснявайте, че са оформени на топчета, по времето на печенето ще се оформят курабийки. Подредете топчетата върху хартия за печене и ги охладете за 10 – 15 минути. Ако нямате време можете да пропуснете тази процедура, но така курабийките ще станат по-хрупкави.

През това време загрейте еър фрайъра на 190 градуса за около 5 минути. Подгответе хартия за печене с размера на кошницата.

Преди печенето постелете хартията. Подредете половината от охладените топчета на един ред в кошницата на еър фрайъра, като оставяте малко повече разстояние между тях. Изпечете ги на 2 части. Печете всяка доза за 10 минути на 185°C, докато курабийките станат леко златисти. Прехвърлете ги върху решетка, за да изстинат.

Рецептите са от „Книга с 69 вкусни рецепти за еър фрайър“ от Борислава Люцканова, ISBN – 978-619-7342-70-3

© Всички права запазени



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

## **MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE**

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

- Citiți toate instrucțiunile.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânere sau butoane. Folosiți mănuși pentru cuptor sau ciorapi.
- Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, fișele sau aparatul în apă sau în alt lichid.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizare. a aparatului în condiții de siguranță de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Deconectați-l de la priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de a pune sau scoate piesele și înainte de a curăța aparatul.
- Nu folosiți niciun aparat cu un cablu sau o priză deteriorată sau după ce aparatul funcționează defectuos sau a fost deteriorat în orice mod. Aduceți-l la un tehnician calificat pentru examinare, reparare sau ajustare electrică sau mecanică.
- NOTĂ: nu încercați să reparați singur unitatea. Acest lucru va anula garanția.
- Utilizarea accesoriilor care nu sunt recomandate de producătorul aparatului poate provoca răni.

- A nu se utiliza în aer liber
- Nu lăsați cablul să atârne pe marginea mesei, a tejghelei sau să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu îl așezați pe sau în apropierea unui arzător electric sau cu gaz încins sau într-un cuptor încălzit.
- Trebuie să fiți extrem de precauți atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
- Scoateți ștecherul din priza de perete.
- Nu folosiți aparatul pentru alte utilizări decât cele prevăzute

NUMAI PENTRU UZ CASNIC

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

## **Măsuri de protecție suplimentare importante**

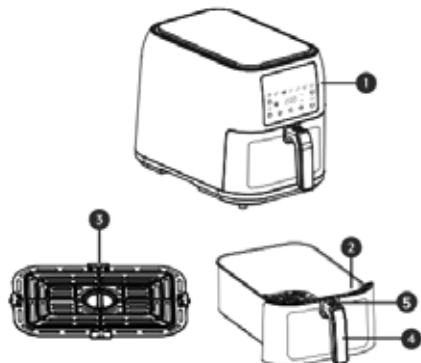
### **ATENȚIE**

- Acest aparat generează căldură și poate elibera aburi în timpul utilizării. Trebuie luate măsuri de precauție adecvate pentru a preveni riscul de arsuri, incendii sau alte vătămări corporale sau daune materiale.
- Acest aparat este fierbinte în timpul funcționării și păstrează căldura pentru o perioadă de timp după ce îl opriți. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când manipulați materiale fierbinți și lăsați piesele metalice să se răcească înainte de a le curăța. Nu așezați nimic deasupra aparatului în timp ce acesta funcționează sau când este fierbinte.
- Toți utilizatorii acestui aparat trebuie să citească și să înțeleagă acest manual de instrucțiuni înainte de a utiliza sau de a curăța acest aparat.
- Cablul acestui aparat trebuie să fie conectat numai la o priză electrică de 220V-240V AC.
- Dacă acest aparat începe să funcționeze defectuos în timpul utilizării, apăsați și scoateți din corp orice coș (coșuri) de prăjire activ(e). Scoateți ștecherul din priza de perete. Nu utilizați și nu încercați să reparați aparatul defect și contactați serviciul clienți.
- Nu scufundați cablul de alimentare în niciun lichid. Dacă cablul de alimentare al acestui aparat este deteriorat, acesta trebuie înlocuit.
- Țineți cablul la distanță de copii și sugari pentru a evita riscul de electrocutare și sufocare.
- Așezați aparatul de prăjit în aer pe o suprafață de lucru plană, stabilă și rezistentă la căldură
- Nu obstrucționați cu niciun obiect ieșirea de aer sau intrările de aer din spatele și din părțile laterale ale aparatului de prăjit cu aer. Evitați scăparea aburului de la ieșirea de aer în timpul prăjirii cu aer.
- - Păstrați aparatul la o distanță de cel puțin 10 cm de pereți sau alte obiecte în timpul funcționării.

### **AVERTISMENT:**

- Această friteuză cu aer nu trebuie folosită pentru a fierbe apă.
- Această friteuză cu aer nu trebuie folosită niciodată pentru a prăji alimente prăjite anterior.

## CE SE AFLĂ ÎN CUTIE



## DESCRIERE:

1. COMENZI DIGITALE CU ECRAN TACTIL

2. COȘ DE PRĂJITOR DE AER

Coș detașabil cu mâner. Curățați coșul după fiecare utilizare.

3. TAVĂ DE COACERE CRISPER

Curățați tava după folosire în condiții de siguranță în mașina de spălat vase

4. AIR FRYER COȘ MĂNER COȘ

5. BUTONUL DE ELIBERARE

## SPECIFICAȚIE

TENSIUNE NOMINALĂ: AC 220 -240V

FRECVENȚĂ: 50/60Hz

CONSUM DE ENERGIE: 1700W

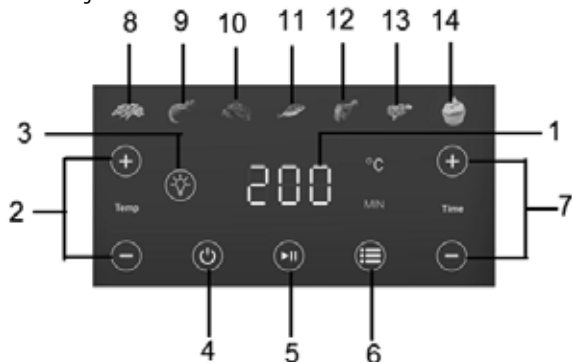
GREUTATE: 5.1 KG

INTERVAL DE TEMPERATURĂ: 80 °C -200°C

Interval de timp: 1 ~60 min.

## SĂ VĂ CUNOAȘTEȚI APARATUL DE PRĂJIT CU AER

Comenzi digitale cu ecran tactil



1. AFIȘAREA TEMPERATURII ȘI A OREI
2. BUTONUL DE CREȘTERE SAU SCĂDERE A TEMPERATURII
3. CONTROLUL LUMINII
4. CONTROL ON/OFF
5. CONTROL START / PAUZĂ
6. PICTOGRAMA FUNCȚIEI DE GĂTIT PRESETATE
7. MĂRIREA SAU MIȚȘORAREA CONTROLULUI TIMPULUI
8. FRIES
9. CĂLUGĂRIȚA
10. STEAK
11. PEȘTE
12. PUI
13. PIZZA
14. CAKE

### SETAREA TIMPULUI/TEMPERATURII (+ SAU -)

Apăsați + sau - pe panoul de control pentru a mări sau micșora timpul/temperatura. Puteți mări sau micșora timpul în trepte de 1 minut și temperatura în trepte de 5°C. Timp reglabil 1- 60 de minute. Temperatură reglabilă 80°C-200°C.

### MODUL PORNIRE

Aparatul va emite un semnal sonor atunci când este conectat la priză.

- Apăsați o dată pictograma de pornire/oprire, se va aprinde întregul panou de control, setarea implicită de cartofi prăjiți va clipi, iar pe panoul de control vor apărea alternativ temperatura și timpul de 200°C și 20 de minute. Restul funcțiilor de gătit presetate vor fi iluminate.
- Dacă după 5 minute nu este atins niciun simbol de pe panoul de control, aparatul intră în modul standby.
- Țineți apăsată pictograma de pornire/oprire în orice moment în timpul procesului de gătire pentru a opri aparatul și acesta va intra în modul standby. Pe panoul de comandă nu se va aprinde nimic, cu excepția pictogramei de pornire/oprire. Ventilatorul va continua să funcționeze timp de 20 de secunde pentru a răci aparatul.

NOTĂ: Preîncălziți aparatul de prăjit cu aer Slimline fără alimente în sertarul cu alimente timp de 3 minute la temperatura necesară pentru a se încălzi.

### MODUL STANDBY

Atunci când pe panoul de comandă este aprinsă doar pictograma de pornire/oprire, aparatul se află în modul standby.

- Apăsați pictograma de pornire/oprire pentru a activa aparatul, se va auzi un semnal sonor.
- Dacă după 5 minute nu este atins niciun simbol de pe panoul de control, acesta va reveni la modul de așteptare. De asemenea, dacă ați pus în pauză sau ați deschis sertarul pentru produse congelate și nu se efectuează nicio operațiune în decurs de 5 minute, se va reveni la modul de așteptare.

### SELECTAREA FUNCȚIEI DE GĂTIT PRESETATE

Apăsați pictograma funcției de gătit presetate și aparatul va trece prin funcțiile de gătit presetate până la setarea dorită. Funcția de gătit presetată selectată va clipi. După ce ați selectat funcția de gătit presetată, pe afișajul digital cu LED vor clipi temperatura și timpul implicite pentru acea setare și vor alterna între cele două.

## LUMINOS

Pictograma LIGHT (Lumină) poate fi apăsată în orice moment pentru a aprinde lumina și a ilumina cavitatea de gătit.

- Dacă aparatul este în pauză și se deschide sertarul cu produse crocante, lumina se stinge.
- Atunci când sertarul pentru produse congelate este apoi închis, va trebui să apăsați pictograma LUMINĂ pentru a aprinde lumina.

## DESCHIDEREA SERTARULUI CU PRODUSE CONGELATE

Pentru a deschide sertarul pentru produse crocante în orice etapă, apăsați butonul de eliberare a sertarului pentru produse crocante din partea superioară a mânerului pentru a se deschide.

- Dacă sertarul pentru produse crocante este deschis în timpul procesului de gătire, aparatul va emite un semnal sonor de 3 ori, iar elementul de încălzire, ventilatorul și lumina nu vor mai funcționa.
- Atunci când închideți sertarul pentru produse crocante, aparatul va relua gătitul pe baza setărilor anterioare. Va trebui să atingeți pictograma LIGHT (Lumină) dacă doriți ca cavitatea de gătit să fie iluminată.

## SFÂRȘITUL PROCESULUI DE GĂTIRE

În timpul ultimului minut al procesului de gătire, timpul de pe afișajul digital cu LED-uri va număra invers în secunde.

- Când procesul de gătire este finalizat, afișajul LED va arăta "End" (Sfârșit) și aparatul va emite un semnal sonor de 5 ori.
- Aparatul va reveni în modul de așteptare după 1 minut, ventilatorul va funcționa timp de 20 de secunde și apoi se va opri.

## FUNCȚIA SHAKE

Funcția de agitare este funcțională numai dacă timpul de gătire este mai mare de 6 minute. Scoateți sertarul cu produse crocante, scuturați și apoi puneți-l la loc, aparatul va continua să gătească. «SHK» va dispărea de pe afișajul digital LED și va continua să afișeze și să alterneze între temperatură și oră.

- Când timpul de gătire a ajuns la două treimi din timp, aparatul va emite 4 semnale sonore, iar pe afișajul digital cu LED va apărea "SHK" Cu excepția Pizza și Prăjitură.
- După ce aparatul a emis un semnal sonor de 4 ori, afișajul digital cu LED va continua să se afișeze. 'SHK' și timpul rămas vor alterna dacă nu deschideți sertarul de frigider.
- Dacă în timpul procesului de gătire este setat un nou timp de gătire înainte de a se atinge două treimi din timpul setat inițial, aparatul va emite 4 semnale sonore și, după ce s-au scurs două treimi din timpul nou setat, pe afișajul LED va apărea "SHK".

## SELECȚII DE GĂTIT PRE-PROGRAMATE

	Meniu	TEMP IMPLICITĂ (°C)	TEMPERATURĂ REGLABILĂ (°C)	TIMP (MIN)	TIMP REGLABIL (MIN)
1	Cartofi prăjiți		80-200	20	1-60
2	Creveți	180	80-200	10	1-60
3	Friptură	180	80-200	15	1-60
4	Pește	180	80-200	20	1-60
5	Pui	190	80-200	25	1-60
6	Pizza	150	80-200	12	1-60
7	Tort	160	80-200	30	1-60

**DEPANARE**

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Prăjitorul de aer nu funcționează	Aparatul nu este conectat la priză Modul de gătit nu a fost selectat. Butonul de alimentare nu a fost apăsat. Coșul este deschis	Conectați aparatul la o priză de perete cu împământare. Selectați modul de gătit. Apăsați butonul de pornire. Împingeți bine coșul în friteuză cu aer comprimat.
Coșul nu alunecă corect în interior	Este prea multă mâncare în coș	Aveți grijă să nu umpleți prea mult coșul
Ingredientele prăjite nu sunt gata	S-a adăugat prea multă mâncare în friteuză cu aer. Temperatura setată este prea scăzută. Timpul de gătire este prea scurt	Puneți loturi mai mici de ingrediente în aparatul de prăjit în aer. Setați o temperatură adecvată. Setați un timp de gătire adecvat
Cartofii prăjiți sunt prăjiți neuniform în friteuza cu aer Setați un temporizator de gătit adecvat	Tipul greșit de cartofi folosit Batoanele de cartofi nu au fost clătite corespunzător înainte de prăjire	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia rămân fermi în timpul prăjirii. Clătiți bine bețișoarele de cartofi pentru a îndepărta amidonul din exterior
Gustările prăjite nu sunt crocante sau prăjite uniform	Unele materiale alimentare trebuie să fie prăjite cu ulei Tipul greșit de gustări utilizate Alimentele sunt lipite între ele sau nu sunt așezate într-un strat uniform	Ungeți mai întâi un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor, apoi începeți să le prăjiți Folosiți gustări la cuptor sau ungeți ușor cu puțin ulei pe gustări pentru un rezultat mai crocant Agitați sau întoarceți periodic alimentele pe parcursul procesului de gătire
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți	Crocantețea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Asigurați-vă că uscați bine bețele de cartofi Se taie bastonașele de cartofi mai mici Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant
Aparatul fumează	Ingredientele au un conținut ridicat de ulei Aparatul conține grăsimi de la o utilizare anterioară O temperatură necorespunzătoare a a fost stabilit	Fumatul va fi normal Fumul alb este cauzat de grăsimea din interior Curățați corespunzător aparatul după fiecare utilizare Urmați setările sugerate sau recomandările producătorului de alimente
Alimentele sunt arse	Mâncarea a fost gătită prea mult timp Alimentele au fost lăsate în aparat după expirarea timpului de gătire	Verificați periodic evoluția alimentelor pe parcursul procesului de gătire. Scoateți alimentele din aparat imediat ce timpul de gătire s-a scurs

**ATENȚIE**



**SUPRAFAȚĂ FIERBINTE!**

Notă: Articolele marcate cu următorul simbol pot atinge temperaturi ridicate și trebuie manipulate cu grijă.

### 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 sărează 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 sărează 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 sărează 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

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΕΓΓΥΗΣΕΙΣ

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντα να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε λαβές ή πόμολα. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή μαντήλια.
- Για προστασία από ηλεκτροπληξία μην βυθίζετε το καλώδιο, τα βύσματα ή τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Βγάλτε το φισ 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.
- Μην λειτουργείτε καμία συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή φισ ή αφού η συσκευή παρουσιάσει δυσλειτουργία ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Φέρτε τη συσκευή σε εξειδικευμένο τεχνικό για εξέταση, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη μονάδα μόνοι σας. Αυτό θα ακυρώσει την εγγύηση.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
- Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους

- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού, του πάγκου ή να αγγίζει καυτές επιφάνειες.
- Μην το τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε καυτό καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικό καυστήρα ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα καυτά υγρά.
- Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση από την προβλεπόμενη.

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

## **Πρόσθετες σημαντικές διασφαλίσεις**

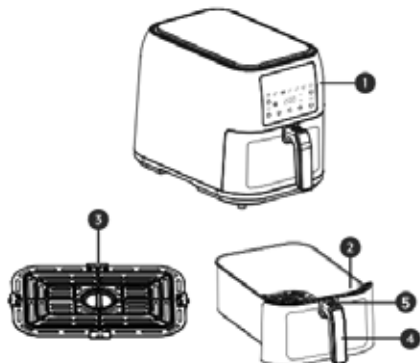
### **ΠΡΟΣΟΧΗ**

- Αυτή η συσκευή παράγει θερμότητα και μπορεί να απελευθερώσει ατμό κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνονται οι κατάλληλες προφυλάξεις για να αποφευχθεί ο κίνδυνος εγκαυμάτων, πυρκαγιών ή άλλων τραυματισμών σε άτομα ή ζημιών σε περιουσιακά στοιχεία.
- Αυτή η συσκευή είναι ζεστή κατά τη λειτουργία της και διατηρεί τη θερμότητα για κάποιο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίησή της. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε καυτά υλικά και αφήνετε τα μεταλλικά μέρη να κρυώσουν πριν τα καθαρίσετε. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή ενώ αυτή λειτουργεί ή ενώ είναι ζεστή.
- Όλοι οι χρήστες αυτής της συσκευής πρέπει να διαβάσουν και να κατανοήσουν το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη λειτουργία ή τον καθαρισμό της συσκευής.
- Το καλώδιο αυτής της συσκευής πρέπει να συνδέεται μόνο σε πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος 220V-240V.
- Εάν αυτή η συσκευή αρχίσει να δυσλειτουργεί κατά τη διάρκεια της χρήσης, πιάστε και τραβήξτε οποιοδήποτε ενεργό καλώδι (ή καλώθια) φριτέζας έξω από το σώμα. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε ή επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή που παρουσιάζει δυσλειτουργία και επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας σε οποιοδήποτε υγρό. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας αυτής της συσκευής έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί.
- Κρατήστε το καλώδιο μακριά από παιδιά και βρέφη για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας και πνιγμού.
- Τοποθετήστε τη φριτέζα αέρος σε μια επίπεδη, σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια εργασίας.
- Μην εμποδίζετε την έξοδο αέρα ή τις εισόδους αέρα στο πίσω μέρος και τις πλευρές της φριτέζας αέρα με οποιαδήποτε αντικείμενα. Αποφύγετε τη διαφυγή ατμού από την έξοδο αέρα κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος στον αέρα.
- Κρατήστε τη συσκευή τουλάχιστον 4 ίντσες 10 εκατοστά μακριά από τοίχους ή άλλα αντικείμενα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:**

- Αυτή η φριτέζα αέρα δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για το βράσιμο νερού.
- Αυτή η φριτέζα αέρος δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείται για να τηγανίστε τρόφιμα που έχουν τηγανιστεί προηγουμένως.

**ΤΙ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΤΟ ΚΟΥΤΙ**



**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:**

1. ΨΗΦΙΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΑ ΜΕ ΟΘΟΝΗ ΑΦΗΣ
2. ΚΑΛΑΘΙ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΑΕΡΑ  
Αφαιρούμενο καλάθι με λαβή. Καθαρίστε το καλάθι μετά από κάθε χρήση.
3. ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ  
Καθαρίστε το δίσκο μετά τη χρήση Πλυντήριο πιάτων
4. AIR ΦΡΙΤΕΖΑ ΚΑΛΑΘΙ ΛΑΒΗ
5. RELEASE ΚΟΥΜΠΙ

**ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

ΟΡΙΣΜΕΝΗ ΤΑΣΗ: AC 220 -240V  
 Συχνότητα: 50/60Hz  
 ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΙΣΧΥΟΣ: 1700W  
 ΒΑΡΟΣ: 5,1 KG  
 ΕΥΡΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ: 80 °C -200 °C  
 Εύρος χρόνου: 1 ~ 60 λεπτά

**ΓΝΩΡΙΜΙΑ ΜΕ ΤΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ**

Ψηφιακά χειριστήρια οθόνης αφής





1. ΎΠΕΡΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΩΡΑΣ
2. ΚΟΥΜΠΙ ΑΥΞΗΣΗΣ Ή ΜΕΙΩΣΗΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ
3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ
4. ΕΛΕΓΧΟΣ ON/OFF
5. ΕΛΕΓΧΟΣ ΎΠΕΡΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ/ΠΑΥΣΗΣ
6. ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΟ ΕΙΚΟΝΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
7. ΑΥΞΗΣΗ Ή ΜΕΙΩΣΗ ΤΟΥ ΧΡΟΝΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
8. FRIES
9. ΓΑΡΙΔΕΣ
10. STEAK
11. ΨΑΡΙΑ
12. ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ
13. PIZZA
14. CAKE

## ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΥ/ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (+ H -)

Πατήστε + ή - στον πίνακα ελέγχου για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο/θερμοκρασία. Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο σε βήματα του 1 λεπτού και τη θερμοκρασία σε βήματα των 5°C. Ρυθμιζόμενος χρόνος 1- 60 λεπτά. Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία 80°C-200°C.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗΣ

Η συσκευή θα ηχήσει όταν συνδεθεί στην πρίζα.

- Πατήστε μία φορά το εικονίδιο λειτουργίας ON/OFF, θα ανάψει ο πλήρης πίνακας ελέγχου, θα αναβοσβήνει η προεπιλεγμένη ρύθμιση Fries, με τη θερμοκρασία και το χρόνο να εναλλάσσονται στον πίνακα ελέγχου 200°C και 20 λεπτά. Οι υπόλοιπες προκαθορισμένες λειτουργίες μαγειρέματος θα είναι αναμμένες.
- Εάν μετά από 5 λεπτά δεν αγγίξετε κανένα εικονίδιο στον πίνακα ελέγχου, η συσκευή μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής.
- Αν πατήσετε παρατεταμένα το εικονίδιο λειτουργίας On/OFF οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, η συσκευή θα απενεργοποιηθεί και θα εισέλθει σε κατάσταση αναμονής. Στον πίνακα ελέγχου δεν θα ανάβει τίποτα άλλο εκτός από το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 20 δευτερόλεπτα για να ψύξει τη συσκευή.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Προθερμάνετε τη φριτέζα Slimline Air Fryer χωρίς τρόφιμα στο συρτάρι για 3 λεπτά στην απαιτούμενη θερμοκρασία για να ζεσταθεί.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ STANDBY

Όταν στον πίνακα ελέγχου ανάβει μόνο το εικονίδιο ON/OFF λειτουργίας, η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής.

- Πατήστε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, θα ακουστεί ένας ήχος.
- Εάν δεν αγγίξετε κανένα εικονίδιο στον πίνακα ελέγχου μετά από 5 λεπτά, θα επιστρέψει στη λειτουργία αναμονής. Παρομοίως, εάν έχετε διακόψει ή ανοίξει το συρτάρι με τα φιλοκομμένα τρόφιμα και δεν υπάρξει καμία λειτουργία εντός 5 λεπτών, θα επιστρέψει στη λειτουργία αναμονής.

## ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΗΣ ΠΡΟΚΑΘΟΡΙΣΜΕΝΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Πιέστε το εικονίδιο της προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος και η συσκευή θα μεταβεί στις προκαθορισμένες λειτουργίες μαγειρέματος στην επιθυμητή ρύθμιση. Η επιλεγμένη προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος θα αναβοσβήνει. Όταν

έχετε επιλέξει την προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος, στην ψηφιακή οθόνη LED θα αναβοσβήνουν η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ο χρόνος για τη συγκεκριμένη ρύθμιση και θα εναλλάσσονται μεταξύ τους.

**LIGHT** 

Το εικονίδιο LIGHT μπορεί να πατηθεί σε οποιοδήποτε στάδιο για να ανάψει το φως και να φωτίσει την κοιλότητα μαγειρέματος.

- Εάν η συσκευή βρίσκεται σε παύση και ανοίξει το συρτάρι με τα ψυλοκομμένα τρόφιμα, η λυχνία σβήνει.
- Όταν το συρτάρι με τα ψυλοκομμένα τρόφιμα κλείσει, θα πρέπει να πατήσετε το εικονίδιο LIGHT για να ανάψει το φως.

**ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΟΥ ΣΥΡΤΑΡΙΟΥ ΜΕ ΤΑ ΨΥΛΟΚΟΜΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**

Για να ανοίξετε το συρτάρι με τα ψυλοκομμένα τρόφιμα σε οποιοδήποτε στάδιο, πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης του συρταριού με τα ψυλοκομμένα τρόφιμα στο πάνω μέρος της λαβής για να ανοίξει.

- Εάν το συρτάρι με τα ψυλοκομμένα λαχανικά ανοίξει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, η συσκευή θα ηχήσει 3 φορές, το θερμοαντικό στοιχείο, ο ανεμιστήρας και η λυχνία θα σταματήσουν να λειτουργούν.
- Όταν κλείσετε το συρτάρι με τα ψυλοκομμένα τρόφιμα, η συσκευή θα συνεχίσει το μαγείρεμα με βάση τις προηγούμενες ρυθμίσεις σας. Θα πρέπει να αγγίξετε το εικονίδιο LIGHT (ΦΩΣ) εάν θέλετε να φωτίζεται η κοιλότητα μαγειρέματος.

**ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

Κατά τη διάρκεια του τελευταίου λεπτού της διαδικασίας μαγειρέματος, ο χρόνος στην ψηφιακή οθόνη LED θα μετρά αντίστροφα σε δευτερόλεπτα.

- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, στην οθόνη LED θα εμφανιστεί η ένδειξη "Τέλος" και η συσκευή θα ηχήσει 5 φορές.
- Η συσκευή θα επιστρέψει στη λειτουργία αναμονής μετά από 1 λεπτό, ο ανεμιστήρας θα λειτουργεί για 20 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια θα σταματήσει.

**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ SHAKE**

Η λειτουργία ανακίνησης λειτουργεί μόνο εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 6 λεπτά. Αφαιρέστε το συρτάρι με τα ψήγους, ανακινήστε και στη συνέχεια τοποθετήστε το στη θέση του, η συσκευή θα συνεχίσει το μαγείρεμα. Η ένδειξη «SHK» θα εξαφανιστεί από την ψηφιακή οθόνη LED και θα συνεχίσει να εμφανίζεται και να εναλλάσσεται μεταξύ της θερμοκρασίας και του χρόνου.

- Όταν ο χρόνος μαγειρέματος έχει συμπληρωθεί τα δύο τρίτα της διάρκειας, η συσκευή θα ηχήσει 4 φορές και η ψηφιακή οθόνη LED θα εμφανίσει την ένδειξη "SHK" Εκτός από την Πίτσα και το Κέικ.
- Αφού η συσκευή ηχήσει 4 φορές, η ψηφιακή οθόνη LED θα συνεχίσει να εμφανίζεται. "SHK" και ο υπολειπόμενος χρόνος θα εναλλάσσονται εάν δεν ανοίξετε το συρτάρι με τα ψυλοκομμένα τρόφιμα.
- Εάν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος οριστεί νέος χρόνος μαγειρέματος πριν συμπληρωθούν τα δύο τρίτα του αρχικά ρυθμιζόμενου χρόνου, η συσκευή θα ηχήσει 4 φορές και αφού περάσουν τα δύο τρίτα του νέου ρυθμιζόμενου χρόνου, στην οθόνη LED θα εμφανιστεί η ένδειξη "SHK".

**ΠΡΟ-ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

	Μενού	ΠΡΟΕΠΙΛΕΓΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΡΥΘΜΙΖΟΜΕΝΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (°C)	ΧΡΟΝΟΣ (MIN)	ΡΥΘΜΙΖΟΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ (ΛΕΠΤΑ)
1	Γαλλικές πατάτες		80-200	20	1-60
2	Γαρίδες	180	80-200	10	1-60
3	Μπριζόλα	180	80-200	15	1-60

4	Ψάρι	180	80-200	20	1-60
5	Κοτόπουλο	190	80-200	25	1-60
6	Πίτσα	150	80-200	12	1-60
7	Κέικ	160	80-200	30	1-60

**ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Η φριτέζα αέρα δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα Η λειτουργία μαγειρέματος δεν έχει επιλεγεί. Το κουμπί λειτουργίας δεν έχει πατηθεί. Το καλάθι είναι ανοιχτό	Συνδέστε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα. Επιλέξτε τη λειτουργία μαγειρέματος. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας. Σπρώξτε το καλάθι με ασφάλεια στη φριτέζα αέρα.
Το καλάθι δεν γλιστράει σωστά μέσα	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στο καλάθι	Προσέξτε να μην υπερπληρώσετε το καλάθι
Τα τηγανητά συστατικά δεν είναι έτοιμα	Έχουν προστεθεί πάρα πολλά τρόφιμα στη φριτέζα αέρα. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή. Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος	Βάλτε μικρότερες παρτίδες υλικών στη φριτέζα. Ρυθμίστε την κατάλληλη θερμοκρασία. Ορίστε τον κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος
Οι τηγανητές πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος Ρυθμίστε κατάλληλο χρονοδιακόπτη μαγειρέματος	Λάθος τύπος πατάτας που χρησιμοποιήθηκε Τα πατατάκια δεν ξεπλύθηκαν επαρκώς πριν από το τηγάνισμα.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σταθερές κατά το τηγάνισμα. Ξεπλύνετε τα μπισουνούκια πατάτας σωστά για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά ή ομοιόμορφα τηγανισμένα	Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να τηγανιστούν με λάδι Λάθος τύπος σνακ που χρησιμοποιήθηκαν Τα τρόφιμα είναι κολλημένα μεταξύ τους ή δεν είναι σε ομοιόμορφο στρώμα	Αλείψτε πρώτα την επιφάνεια του φαγητού με ένα λεπτό στρώμα λαδιού και μετά αρχίστε να το τηγανίζετε. Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή βουρτσίστε ελαφρά με λίγο λάδι τα σνακ για ένα πιο τραγανό αποτέλεσμα. Ανακινείτε ή γυρίζετε το φαγητό περιοδικά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Οι τηγανητές πατάτες δεν είναι τραγανές	Η τραγανότητα των τηγανητών πατατών εξαρτάται από την ποσότητα του λαδιού και του νερού στις τηγανητές πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει τα μπιστουάκια πατάτας σωστά Κόψτε τα μπιστουάκια πατάτας μικρότερα Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα
Η συσκευή καπνίζει	Τα συστατικά έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε έλαια Η συσκευή περιέχει γράσο από προηγούμενη χρήση Μια ακατάλληλη θερμοκρασία έχει έχει οριστεί	Το κάπνισμα θα είναι φυσιολογικό Ο λευκός καπνός προκαλείται από γράσο στο εσωτερικό Καθαρίζετε σωστά τη συσκευή μετά από κάθε χρήση Ακολουθήστε τις προτεινόμενες ρυθμίσεις ή τις συστάσεις του κατασκευαστή των τροφίμων.
Το φαγητό καίγεται	Το φαγητό μαγειρεύτηκε για πολύ ώρα Το φαγητό παρέμεινε στη συσκευή μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.	Ελέγχετε περιοδικά την πρόοδο του φαγητού καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος. Απομακρύνετε το φαγητό από τη συσκευή αμέσως μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

## ΠΡΟΣΟΧΗ



### ΖΕΣΤΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ!

Σημείωση: Τα αντικείμενα που επισμαίνονται με το ακόλουθο σύμβολο ενδέχεται να φτάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες και θα πρέπει να τα χειρίζεστε προσεκτικά.

## ΓΑΛΛΙΚΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ

Ποσότητα: 4 μερίδες

700 γραμμάρια πατάτες, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε χοντρά μπιστουάκια

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

αλάτι κατά βούληση

Αδειάστε τις πατάτες σε ένα μεγάλο μπολ, 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 μπολ, αλατίστε τις όσο είναι ακόμα ζεστές και ανακατέψτε τις πριν σερβίρετε.

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

## ΤΡΑΓΑΝΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ

Ποσότητα: 4 μερίδες

600 γρ. πατάτες, καθαρισμένες και κομμένες σε λεπτά μπιστουάκια

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 μπολ, 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 μπολ, αλατίστε και ανακατέψτε πριν σερβίρετε.

### ΠΑΤΑΤΕΣ ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ "WEDGIES"

Ποσότητα: 4 μερίδες

700 γραμμάρια πατάτες

2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

1 κουταλάκι του γλυκού κόκκινο πιπέρι

1 κουταλάκι του γλυκού αποξηραμένος μαϊντανός

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 κατσαρόλα. 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 ημίψηστες, 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 τζιντζερ, 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 καθαιού 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 αλουμινοχαρτό. 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 ταρτάρ 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 ταρτάρ 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 κλωνάρια 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 φρεσκοκυμμένο 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 μπούτια 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 σπασμέλαιο, 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 μπούτια κοτόπουλου με χαρτί κουζίνας. Ρίξτε τα στο μπολ με τη μαρινάδα και ανακατέψτε καλά για να καλυφθούν τα μπούτια από όλες τις πλευρές. Σκεπάζουμε και μαρινάρουμε στο ψυγείο για 15 λεπτά έως 1 ώρα.

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

Πασπαλίστε τα έτοιμα μπούτια με ψιλοκομμένο μαιντανό 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 γαριδών 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 φρέσκα 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 φρεσκοστυμμένο 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 σάλσα 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. Αλείψτε 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 φρούλας 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 μπολ των 10 εκατοστών με χαρτί ψησίματος και ψεκάστε τα με λάδι. Βάλτε το μείγμα με κουτάλι στα μπολ και τοποθετήστε τα στο καλάθι της φριτέζας. Ψήστε στους 180°C για 30 λεπτά. Αφήστε το cheesecake να κρυώσει 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 ψύλλιουμ  
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 ελαιόλαδου  
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 μπολ, 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 μπολ, 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 διττανθρακική 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 μπολ και ανακατέψτε. Σε ένα άλλο μπολ, ρίξτε το βούτυρο, τη ζάχαρη, τη βανίλια και το αυγό. Χτυπήστε με το χέρι μέχρι να αναμειχθούν 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

