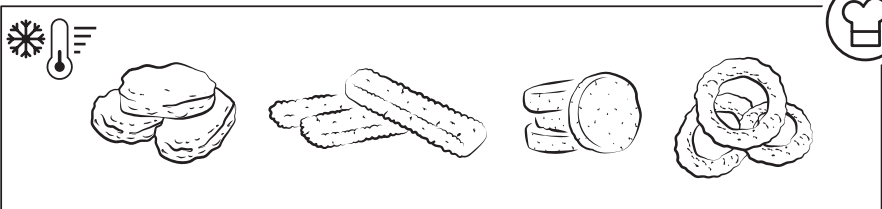
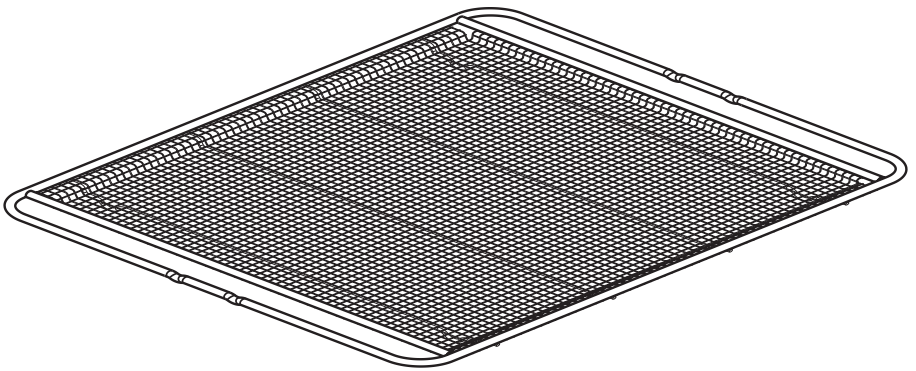
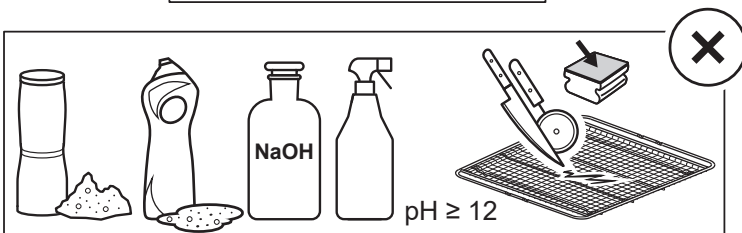
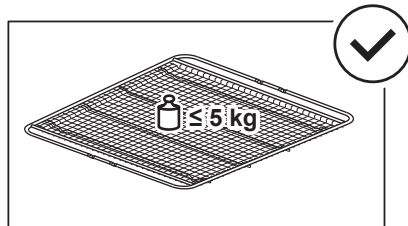
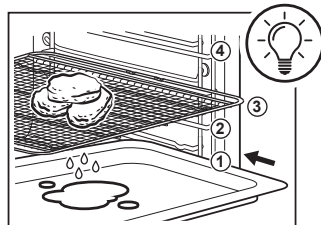
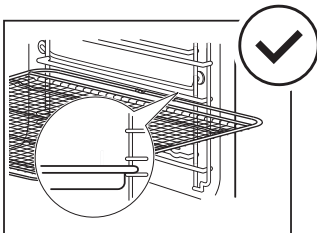
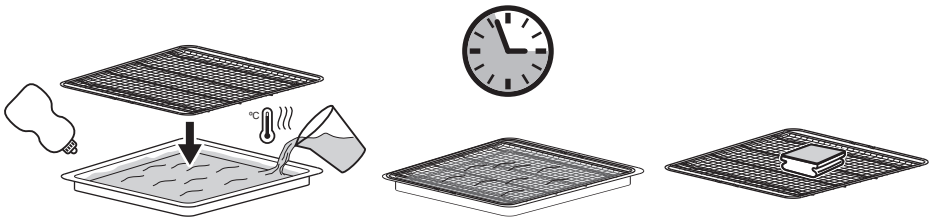
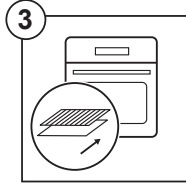
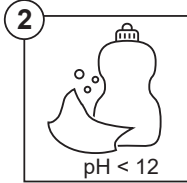
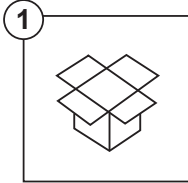


AirFry oven basket





EN Enjoy crunchy and evenly cooked food like fries, vegetables and chicken wings, with little or no oil with the AirFry Oven Basket. The specially designed mesh structure allows for more air circulation, heating food from all angles. No need to turn or flip food during cooking. Cook more in one go.

CA Gaudex amb la cistella de forn AirFry d'aliments cruïxents i cuinats uniformement com ara patates roses, verdures i aletes de pollastre. La seva estructura de malla especialment dissenyada permet més circulació de l'aire, escalfant el menjar des de qualsevol angle. No cal girar ni moure el menjar mentre es cou. Cou més d'una sola tirada.

CZ Vychutnejte si křupavé a rovnoměrně propečené pokrm, jako jsou hranolky, zelenina a kufecí křídla, s malým množstvím oleje nebo bez něj díky koší AirFry Oven Basket. Speciálně navržena síťová struktura umožňuje lepší cirkulaci vzduchu a ohřívá jídlo ze všech úhlů. Během vaření není třeba jídlo otáčet ani obracet. Uvařte více pokrmů najednou.

DE Genießen Sie knusprige und gleichmäßig gebratene Speisen wie Pommes frites, Gemüse und Hähnchenflügel mit dem AirFry-Ofenkorbb mit wenig oder gar keinem Öl. Die speziell entwickelte Netzstruktur ermöglicht eine bessere Luftzirkulation und erhitzt die Speisen aus allen Winkeln. Sie müssen die Speisen während des Garvorgangs weder wenden noch umdrehen. Kochen Sie mehr auf einmal.

DK Nyd sprød og jævnt tilberedt mad som pommes frites, grøntsager og kyllingevinger med lidt eller ingen olie med AirFry Oven Basket. Den specialdesignede netstruktur giver mulighed for mere luftcirkulation og opvarmer maden fra alle vinkler. Ingen grund til at vende eller dreje maden under tilberedningen. Tilbered mere på én gang.

ES Disfrute de alimentos crujientes y uniformemente cocinados como patatas fritas, verduras y alitas de pollo, con poco o nada de aceite con la cesta para horno AirFry. La estructura de malla especialmente diseñada permite una mayor circulación del aire, calentando los alimentos desde todos los ángulos. No es necesario girar o voltear los alimentos durante la cocción. Cocine más de una vez.

FI Nauti rapeita ja tasaisesti kypsennettyjä ruoista, kuten ranskalaisista, vihanneksista ja kanansivivästä, vähällä öljyllä tai ilman öljyä AirFry-uunikorin avulla. Erityisesti suunniteltu verkkorakenne mahdollistaa paremman ilmankierroksen ja lämmittää ruokaa kaikista kulmista. Ruokaa ei tarvitse kääntää tai kääntää kypsennyksen aikana. Kypsennä enemmän kerralla.

FR Savourez des aliments croustillants et cuits uniformément, comme les frites, les légumes et les ailes de poulet, avec peu ou pas d'huile, grâce au panier pour four AirFry. La structure en maille spécialement conçue permet une meilleure circulation de l'air et réchauffe les aliments sous tous les angles. Plus besoin de tourner ou de retourner les aliments pendant la cuisson. Cuisinez plus en une seule fois.

GR Απολάυστε τραγανά και ομοιόμορφα ψημένα φαγητά, όπως πατάτες τηγανιτές, λαχανικά και φτερούγες κοτόπουλου, με λίγο ή καθόλου λάδι με το καλάθι φούρου AirFry. Η ειδικά σχεδιασμένη δομή πλέγματος επιτρέπει την καλύτερη κυκλοφορία του αέρα, θερμαίνοντας τα φαγητά από όλες τις γωνίες. Δεν χρειάζεται να γυρίζετε ή να αναποδογυρίζετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μαγειρέψτε περισσότερα με μία κίνηση.

IT Godetevi cibi croccanti e cotti in modo uniforme, come patatine, verdure e ali di pollo, con poco o niente olio grazie al cestello del forno AirFry. La struttura a rete appositamente progettata consente una maggiore circolazione dell'aria, riscaldando gli alimenti da tutte le angolazioni. Non è necessario girare o rigirare gli alimenti durante la cottura. Cuocete di più in una sola volta.

NL Geniet van knapperig en gelijkmatig gegaard voedsel zoals frietjes, groenten en kippenvleugels, met weinig of geen olie met de AirFry Ovenmand. De speciaal ontworpen gaasstructuur zorgt voor meer luchtcirculatie, waardoor het voedsel vanuit alle hoeken wordt verwarmd. Je hoeft het voedsel tijdens het bakken niet om te draaien of om te keren. Kook meer in één keer.

NO Med AirFry Ovnkurv kan du nyte sprø og jevnt tilberedt mat som pommes frites, grønnsaker og kyllingvinger, med lite eller ingen olje. Den spesialdesignede netstrukturen gir mer luftsirkulasjon og varmer opp maten fra alle vinkler. Du trenger ikke å snu eller vende maten under tilberedningen. Tilbered mer på én gang.

PL Ciesz się chrupiącymi i równomiernie ugotowanymi potrawami, takimi jak frytki, warzywa i skrzydka kurczaka, z niewielką ilością oleju lub bez niego, dzięki koszykowi AirFry Oven Basket. Specjalnie zaprojektowana struktura siatki pozwala na większą cyrkulację powietrza, podgrzewając jedzenie pod każdym kątem. Nie ma potrzeby obracania lub odwracania żywności podczas gotowania. Gotuj więcej za jednym razem.

PT Desfrute de alimentos estaladiços e uniformemente cozinhados, como batatas fritas, legumes e asas de frango, com pouco ou nenhum óleo, com o cesto para forno AirFry. A estrutura de rede especialmente concebida permite uma maior circulação de ar, aquecendo os alimentos de todos os ângulos. Não é necessário virar ou virar os alimentos durante a cozedura. Cozinhe mais de uma só vez.

SE Njut av krispig och jämnt tillagad mat som pommes frites, grönsaker och kycklingvingar, med lite eller ingen olja med AirFry-ugnskorven. Den specialdesignade nätstrukturen möjliggör mer luftcirkulation och värmer maten från alla vinklar. Du behöver inte vända eller vrida på maten under tillagningen. Tillaga mer på en gång.

SI Uživate v hrustljavi in enakomerno pripravljeni hrani, kot so krompirček, zelenjava in piščančja krila, z malo ali nič olja s pomočjo košare AirFry Oven Basket. Posebej zasnovana mrežasta struktura omogoča boljše kroženje zraka in segrevanje hrane z vseh strani. Med kuhanjem hrane ni treba obracati ali obracati. Pripravite več jedi naenkrat.

SK Vychutajte si chrumkavé a rovnomerne pripravené jedlá, ako sú hranolky, zelenina a kufecí křídla, s malým množstvom oleja alebo bez neho vďaka košu AirFry Oven. Speciálne navrhnutá sieťová štruktúra umožňuje lepšiu cirkuláciu vzduchu a ohrieva jedlo zo všetkých uhlov. Počas varenia nie je potrebné jedlo otáčať ani obracat. Uvarte viac jedál na jeden zátah.

TR AirFry Finn Sepeti ile kızartmalar, sebzeler ve tavuk kanatları gibi yiyecekleri çok az yağ kullanarak veya hiç yağ kullanmadan çtır çtır ettiğiniz şekilde pişirmenin keyfini çıkarın. Özel olarak tasarlanmış ağ yapısı daha fazla hava sirkülasyonu sağlayarak yiyecekleri her açıdan ısıtır. Pişirme sırasında yiyecekleri döndürmeye veya çevirmeye gerek yok. Tek seferde daha fazla pişirin.

HR Uživate u hrskavoj i ravnomjerno kuhanoj hrani poput pomfrita, povrća i pilećih krilaca, s malo ili bez ulja uz AirFry košaricu za pečnicu. Posebno dizajnirana mrežasta struktura omogućuje veću cirkulaciju zraka, zagrijavanje hrane iz svih kutova. Nema potrebe okretati ili prevrtati hranu tijekom kuhanja. Skuhajte više u jednom potezu.

HU Évezze a ropogósra és egyenletesen átsütött ételeket, például a sült krumplát, a zöldségeket és a csirkeszármakokat, kevés olajjal vagy anélkül az AirFry sütköszárral. A speciálisan kialakított hálós szerkezet nagyobb légkeringést tesz lehetővé, így minden szögölbe melegíti az ételt. Nem kell megfordítani vagy megfordítani az ételt sütés közben. Süssön többet egy menetben.

RO Bucurați-vă de alimente crocante și gătite uniform, cum ar fi cartofii prăjiți, legumele și aripioarele de pui, cu puțin sau fără ulei, cu oșul pentru cuptor AirFry. Structura cu ochiuri special concepută permite o mai mare circulație a aerului, încălzind alimentele din toate unghiurile. Nu este nevoie să întorciți sau să răsturnați alimentele în timpul gătitului. Gătiți mai multe dintr-o dată.

RS Uživate u hrskavoj i ravnomerno pečenoj hrani poput pomfrita, povrća i pilećih krilaca, sa malo ili bez ulja uz AirFry Reven Basket. Posebno dizajnirana mrežasta struktura omogućava veću cirkulaciju zraka, zagrijavajući hranu iz svih uglova. Nema potrebe da okrećete hranu tokom kuvanja. Kuhajte više u jednom potezu.

BG Наслаждавайте се на хрупкава и равномерно приготвена храна като пържени картофи, зеленчуци и пилешки крилца с малко или никакво масло с кошницата за фурна AirFry. Специално проектираната мрежеста структура позволява по-добра циркулация на въздуха, като нагрява храната от всички ъгли. Не е необходимо да обръщате или преобръщате храната по време на готвене. Пригответе повече с един замач.

EE Nautige AirFry ahjukorvi abil křobedat ja ühtlaselt küpsetatud toitu, nagu friikartulid, kõõgiviljad ja kanatavild, vähese või üldse ilma õliga. Spetsiaalselt disainitud võrkstruktuur võimaldab suuremat õhuringlust, soojendades toitu igast küljest. Toitu ei ole vaja küpsatamise ajal keerata ega ümber pöörata. Kõigestage korraga rohkem.

LT Mėgaukite traškiais ir tolygiai iškeptais patiekalais, pavyzdžiui, bulvytėmis, daržovėmis ir vištenos sparnais, naudodami „AirFry“ orkaitės krepšį, kuriam yra mažai aliejaus arba jo visai nėra. Specialiai sukurtą tinkelio struktūrą užtikrina geresnę oro cirkulaciją, todėl maistas įkaista iš visų pusių. Kepimo metu maisto nereikia apversti ar apversti. Iškeptie daugiau patiekalų vienu kartu.

LV Izbaudiet kraukšķīgu un vienmēriģi pagatavotus ēdienus, piemēram, frit kartupeļus, dārzeņus un vistas spārnus, ar AirFry Oven grozu, izmantojot maz vai bez eļļas. Īpaši izstrādātā sieta konstrukcija nodrošina labāku gaisa cirkulāciju, uzšūdot ēdianu no visiem leņķiem. Gatavošanas laikā ēdianu nav nepieciešams pagriezt vai apgriezt. Pagatavojiet vairāk ēdianu vienā pieģāģienā.

UA Насолоджуйтеся хрусткою та рівномірно приготованою їжею, такою як картопля фри, овочі та курячі крильця, з невеликою кількістю олії або взагалі без неї з кошиком для смаження AirFry Oven Basket. Спецiально розроблена сітчаста структура забезпечує кращу циркуляцію повітря, нагріваючи їжу з усіх боків. Не потрібно перевертати або перевертати їжу під час готування. Готуйте більше за один раз.

EN

Follow the suggestions in the table for best cooking results.

Food category	Amount	Temperature (°C)	Cooking time (min)
Bakery products *			
Croissant, frozen	ca. 350 g	180-220°C	15-30
Puff pastry, frozen	ca. 400 g	180-220°C	15-35
Pizza, frozen	ca. 340 g	180-220°C	15-35
Potato products *			
French Fries, frozen	ca. 650 g	180-220°C	20-30
French Fries thick, frozen	ca. 600 g	180-220°C	20-30
Potato wedges, frozen	ca. 650 g	180-220°C	15-25
Croquettes, frozen	ca. 450 g	180-220°C	15-30
Other *			
Escalopes, frozen	ca. 300 g	180-220°C	15-25
Fish burgers, frozen	ca. 350 g	180-220°C	15-25
Calamari rings, frozen	ca. 250 g	180-220°C	15-25
Chicken nuggets, frozen	ca. 300 g	180-220°C	15-25
Fish fingers, frozen	ca. 500 g	180-220°C	15-25

*Add 1 teaspoon of olive oil to the tray to prevent food from sticking.

*Preheat the oven till UI signal or 10 minutes if the type of oven does not have a temperature reached alarm.

*After the preheating phase, place the "AirFry Oven Basket" in the centre of the oven cavity (level 3) and the baking tray / dripping pan on level 1 (insert this in the oven before starting to preheat).

If necessary or missing from the table, check the cooking instructions suggested on the frozen food package as a general guide.

BG

Следвайте предложенията в таблицата за най-добри резултати при готвене.

Категория храна	Количество	Температура (°C)	Време за готвене (мин)
Тестени изделия *			
Кроасан, замразен	ок. 350 г	180–220°C	15–30
Бутер тесто, замразено	ок. 400 г	180–220°C	15–35
Пица, замразена	ок. 340 г	180–220°C	15–35
Картофени продукти *			
Пържени картофи, замразени	ок. 650 г	180–220°C	20–30
Пържени картофи дебели, замразени	ок. 600 г	180–220°C	20–30
Картофи с коричка, замразени	ок. 650 г	180–220°C	15–25
Крокеги, замразени	ок. 450 г	180–220°C	15–30
Други *			
Шницели, замразени	ок. 300 г	180–220°C	15–25
Рибни бургери, замразени	ок. 350 г	180–220°C	15–25
Пръстени от калмари, замразени	ок. 250 г	180–220°C	15–25
Пилешки хапки, замразени	ок. 300 г	180–220°C	15–25
Рибни пръчици, замразени	от. 500 г	180–220°C	15–25

*Добавете 1 чаена лъжича зехтин към таблата, за да се предотврати залепването на храната.

*Подгответе фурната докато се чуе сигнала или 10 минути, ако типът фурна няма аларма за достигната температура.

*След фазата на Подгряване, поставете „Кошницата на фурната AirFry“ в центъра на кухнята на фурната (ниво 3) и тавата за печене/тавата за оттичане на ниво 1 (сложете я във фурната, преди да започнете подгряването).

Ако е необходимо или липсва в таблицата, проверете инструкциите за готвене, предложени на опаковката на замразената храна, като общо указание.

CA

Segueix els suggeriments de la taula per aconseguir els millors resultats.

Categoria de l'aliment	Quantitat	Temperatura (°C)	Temps de cocció (min)
Forn i pastisseria*			
Croissant, congelat	350 g aprox.	180-220 °C	15-30
Pasta de full, congelada	400 g aprox.	180-220 °C	15-35
Pizza, congelada	340 g aprox.	180-220 °C	15-35
Productes de patata*			
Patates rosses, congelades	650 g aprox.	180-220 °C	20-30
Patates rosses gruixudes, congelades	600 g aprox.	180-220 °C	20-30
Grills de patata, congelats	650 g aprox.	180-220 °C	15-25
Croquetes, congelades	450 g aprox.	180-220 °C	15-30
D'altres*			
Escalopa, congelada	300 g aprox.	180-220 °C	15-25
Hamburguesa de peix, congelada	350 g aprox.	180-220 °C	15-25
Anelles de calamar, congelades	250 g aprox.	180-220 °C	15-25
Delícies de pollastre, congelades	300 g aprox.	180-220 °C	15-25
Bastonets de peix, congelats	500 g aprox.	180-220 °C	15-25

* Afegeix una cullerada d'oli d'oliva a la safata perquè el menjar no s'enganxi.

* Preescalfa el forn fins que sentis l'avis de la UI o durant 10 minuts si el tipus de forn no disposa d'alarma de temperatura assolida.

* Després de la fase de preescalfament, posa la cistella "AirFry Oven Basket" al mig de la cavitat del forn (nivell 3) i la safata / contenidor de degoteig al nivell 1 (posa-hi abans de començar a preescalfar).

Si calgués o no ho trobes a la taula, consulta les instruccions de cocció indicades a l'envàs del menjar com a guia general.

CZ

Pro dosažení co nejlepšího výsledku postupujte podle doporučení pro přípravu v tabulce.

Druh jídla	Množství	Teplota (°C)	Čas pečení (minuty)
Pečivo *			
Croissant, mražený	cca 350 g	180–220 °C	15–30
Listové těsto, mražené	cca 400 g	180–220 °C	15–35
Pizza, mražená	cca 340 g	180–220 °C	15–35
Výrobky z brambor *			
Hranolky, mražené	cca 650 g	180–220 °C	20–30
Silné hranolky, mražené	cca 600 g	180–220 °C	20–30
Americké brambory, mražené	cca 650 g	180–220 °C	15–25
Krokety, mražené	cca 450 g	180–220 °C	15–30
Další *			
Řízky, mražené	cca 300 g	180–220 °C	15–25
Rybí karbanátky, mražené	cca 350 g	180–220 °C	15–25
Kroužky kalamárů, mražené	cca 250 g	180–220 °C	15–25
Kuřecí nugety, mražené	cca 300 g	180–220 °C	15–25
Rybí prsty, mražené	cca 500 g	180–220 °C	15–25

*Chcete-li zabránit přichycení potravin, přidejte na plech lžičku olivového oleje.

*Předehřívejte troubu do té doby, než se ozve signál nebo 10 minut, pokud daný typ trouby nemá signalizaci dosažení teploty.

*Po fázi předehřívání umístěte koš horkovzdušné fritézy do střední části trouby (3. úroveň) a plech na pečení / odkapávací plech na 1. úroveň (ten umístěte do trouby ještě před začátkem spuštěním předehřívání).

V případě potřeby nebo pokud v tabulce nějaká informace chybí, použijte jako obecné vodítko pokyny pro přípravu uvedené na obalu mražených potravin.

DK

Følg forslagene i tabellen for at få de bedste madlavingsresultater.

Fødevarekategori	Mængde	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
Bagværk*			
Croissanter, frosne	ca. 350 g	180-220°C	15-30
Butterdej, frosnen	ca. 400 g	180-220°C	15-35
Pizza, frosnen	ca. 340 g	180-220°C	15-35
Kartoffelprodukter*			
Pommes Frites, frosne	ca. 650 g	180-220°C	20-30
Pommes Frites, tykke, frosne	ca. 600 g	180-220°C	20-30
Kartoffelbåde, frosne	ca. 650 g	180-220°C	15-25
Kroketter, frosne	ca. 450 g	180-220°C	15-30
Andet*			
Krebinetter, frosne	ca. 300 g	180-220°C	15-25
Fiskeburgere, frosne	ca. 350 g	180-220°C	15-25
Blæksprutteringe, frosne	ca. 250 g	180-220°C	15-25
Kyllingenuggets, frosne	ca. 300 g	180-220°C	15-25
Fiskepinde, frosne	ca. 500 g	180-220°C	15-25

*Tilsæt 1 tsk. olivenolie til kurven for at forhindre, at maden sætter sig fast.

*Forvarm ovnen til Ul-signal eller 10 minutter, hvis din ovn ikke afgiver en alarm, når temperaturen er nået.

*Når ovnen er varm, sættes AirFry kurven midt i ovnen (niveau 3) og bagepladen/bradepanden på niveau 1 (sæt denne ind i ovnen inden, du tænder for ovnen).

Hvis det er nødvendigt, eller hvis det ikke står i tabellen, skal du som en generel vejledning kontrollere tilberedningsvejledningen, som foreslås på pakningen af de frosne madvarer.

DE

Befolge die Vorschläge in der Tabelle für optimale Garergebnisse.

Speisenkategorie	Menge	Temperatur (°C)	Garzeit (Min.)
Backwaren*			
Croissant, gefroren	ca. 350 g	180–220 °C	15–30
Blätterteig, gefroren	ca. 400 g	180–220 °C	15–35
Pizza, gefroren	ca. 340 g	180–220 °C	15–35
Kartoffelprodukte*			
Pommes frites, gefroren	ca. 650 g	180–220 °C	20–30
Pommes frites, dick, gefroren	ca. 600 g	180–220 °C	20–30
Kartoffelspalten, gefroren	ca. 650 g	180–220 °C	15–25
Kroketten, gefroren	ca. 450 g	180–220 °C	15–30
Andere*			
Schnitzel, gefroren	ca. 300 g	180–220 °C	15–25
Fischburger, gefroren	ca. 350 g	180–220 °C	15–25
Tintenfischringe, gefroren	ca. 250 g	180–220 °C	15–25
Chicken Nuggets, gefroren	ca. 300 g	180–220 °C	15–25
Fischstäbchen, gefroren	ca. 500 g	180–220 °C	15–25

* Gib 1 Teelöffel Olivenöl auf das Backblech, damit die Speisen nicht anhaften.

* Heize den Backofen auf, bis das Signal der Benutzeroberfläche ertönt, oder für 10 Minuten, wenn dein Backofen keinen Alarm abgibt, wenn er die Aufheiztemperatur erreicht hat.

* Setze das Backblech/die Fettpfanne (vor dem Aufheizen des Backofens) auf Einschubebene 1 ein und platziere den „AirFry Backofenkorb“ nach dem Aufheizen in die Mitte des Backraums (auf Einschubebene 3).

Verwende bei Bedarf oder falls die Angaben in der Tabelle fehlen, die auf der Verpackung der Tiefkühlgerichte angegebenen Garhinweise zur Orientierung.

GR

Ακολουθήστε τις προτάσεις στον πίνακα για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.			
Κατηγορία φαγητού	Ποσότητα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος ψησίματος (λεπτά)
Αρτοσκευάσματα*			
Κρουασάν, κατεψυγμένα	περίπου 350 γρ.	180-220 °C	15-30
Σφολιάτα, κατεψυγμένη	περίπου 400 γρ.	180-220 °C	15-35
Πίτσα, κατεψυγμένη	περίπου 340 γρ.	180-220 °C	15-35
Προϊόντα πατάτας*			
Πατάτες ηλιανθές, κατεψυγμένες	περίπου 650 γρ.	180-220 °C	20-30
Πατάτες ηλιανθές μεγάλες, κατεψυγμένες	περίπου 600 γρ.	180-220 °C	20-30
Πατάτες σε φέτες, κατεψυγμένες	περίπου 650 γρ.	180-220 °C	15-25
Κροκέτες, κατεψυγμένες	περίπου 450 γρ.	180-220 °C	15-30
Άλλο*			
Εσκαλόπ, κατεψυγμένα	περίπου 300 γρ.	180-220 °C	15-25
Μπιφτέκια ψαριού, κατεψυγμένα	περίπου 350 γρ.	180-220 °C	15-25
Δαχτυλίδια καλαμαριών, κατεψυγμένα	περίπου 250 γρ.	180-220 °C	15-25
Κοτομπουκιές, κατεψυγμένες	περίπου 300 γρ.	180-220 °C	15-25
Μπουκιτσές ψαριού, κατεψυγμένες	περίπου 500 γρ.	180-220 °C	15-25
*Προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού ελαιόλαδο στο ταψί για να μην κολλήσει το φαγητό.			
*Προθερμάνετε τον φούρνο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή 10 λεπτά εάν ο τύπος του φούρνου δεν έχει συναγερμό επίτευξης θερμοκρασίας.			
*Μετά τη φάση προθέρμανσης, τοποθετήστε το "AirFry Oven Basket" στο κέντρο του φούρνου (επίπεδο 3) και το ταψί ψησίματος/ταψί για τα λίπη στο επίπεδο 1 (τοποθετήστε το στο φούρνο πριν ξεκινήσετε την προθέρμανση).			
Εάν είναι απαραίτητο ή λείπει από το τραπέζι, ελέγξτε τις οδηγίες μαγειρέματος που προτείνονται στη συσκευασία κατεψυγμένων τροφίμων ως γενικό οδηγό.			

ES

Sigue las sugerencias que encontrarás en la tabla para óptimos resultados de cocción.			
Categoría de alimento	Cantidad	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (minutos)
Productos de pastelería *			
Croissants, congelados	aproximadamente 350 g	180-220°C	15-30
Pastas de hojaldre, congeladas	aproximadamente 400 g	180-220°C	15-35
Pizza, congelada	aproximadamente 340 g	180-220°C	15-35
Productos a base de patatas *			
Patatas fritas, congeladas	aproximadamente 650 g	180-220°C	20-30
Patatas fritas gruesas, congeladas	aproximadamente 600 g	180-220°C	20-30
Gajos de patatas, congelados	aproximadamente 650 g	180-220°C	15-25
Croquetas, congeladas	aproximadamente 450 g	180-220°C	15-30
Otros *			
Escalopes, congelados	aproximadamente 300 g	180-220°C	15-25
Hamburguesas de pescado, congeladas	aproximadamente 350 g	180-220°C	15-25
Anillas de calamar, congeladas	aproximadamente 250 g	180-220°C	15-25
Nuggets de pollo, congelados	aproximadamente 300 g	180-220°C	15-25
Barritas de pescado, congeladas	aproximadamente 500 g	180-220°C	15-25
*Agrega 1 cucharadita de aceite de oliva a la bandeja para evitar que se peguen los alimentos.			
*Precalienta el horno hasta que aparezca la señal UI o 10 minutos si el tipo de horno no tiene alarma para la temperatura.			
*Tras la fase de precalentado, coloca la "cesta AirFry para horno" en el centro de la cavidad del horno (nivel 3) y la bandeja/la bandeja de goteo en el nivel 1 (introdúcelas en el horno antes de comenzar a precalentarlo).			
De ser necesario o si falta en la tabla, verifica las instrucciones de cocción sugeridas en el paquete de los congelados como guía general.			

EE

Parimate küpsetustulemuste saavutamiseks järgige tabelis toodud soovitusi.

Toidukategooria	Kogus	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Küpsetised *			
Sarvesaiad, külmutatud	ca 350 g	180-220°C	15-30
Lehttainaküpsetised, külmutatud	ca 400 g	180-220°C	15-35
Pitsa, külmutatud	ca 340 g	180-220°C	15-35
Kartulitooted *			
Friikartulid, külmutatud	ca 650 g	180-220°C	20-30
Friikartulid paksud, külmutatud	ca 600 g	180-220°C	20-30
Kartuliviilud, külmutatud	ca 650 g	180-220°C	15-25
Kroketid, külmutatud	ca 450 g	180-220°C	15-30
Muu *			
Eskalopid, külmutatud	ca 300 g	180-220°C	15-25
Kalaburgerid, külmutatud	ca 350 g	180-220°C	15-25
Kalmaarirõngad, külmutatud	ca 250 g	180-220°C	15-25
Kananagitsad, külmutatud	ca 300 g	180-220°C	15-25
Kalapulgad, külmutatud	ca 500 g	180-220°C	15-25

*Toidu kleepumise vältimiseks lisage küpsetusplaadile 1 tl oliiviõli.

*Eelkuumutage ahju kasutajaliidese signaalini või 10 minutit, kui ahjutüübil pole temperatuuri saavutamise häiret.

*Pärast eelkuumutamise faasi asetage "AirFry ahjukorv" ahju keskele (tase 3) ja küpsetusplaat / tilkumisalus 1. tasemele (sisestage see ahju enne eelkuumutamise alustamist).

Vajadusel või tabelist puudumisel tutvuge üldise juhendina külmutatud toiduainete pakendil soovitatud toiduvalmistamisjuhistega.

FI

Noudata taulukon ehdotuksia saavuttaaksesi parhaat kypsennystulokset.

Ruokalaajin kategoria	Määrä	Lämpötila (°C)	Kypennysaika (min)
Leipomotuotteet*			
Kroissanntti, pakaste	n. 350 g	180–220 °C	15–30
Lehtitaiquina, pakaste	n. 400 g	180–220 °C	15–35
Pizza, pakaste	n. 340 g	180–220 °C	15–35
Perunatuotteet*			
Ranskalaiset, pakaste	n. 650 g	180–220 °C	20–30
Paksut ranskalaiset, pakaste	n. 600 g	180–220 °C	20–30
Lohkoperunat, pakaste	n. 650 g	180–220 °C	15–25
Kroketit, pakaste	n. 450 g	180–220 °C	15–30
Muut*			
Leikkeet, pakaste	n. 300 g	180–220 °C	15–25
Kalapihvit, pakaste	n. 350 g	180–220 °C	15–25
Mustekalarenkaat, pakaste	n. 250 g	180–220 °C	15–25
Kananugeitit, pakaste	n. 300 g	180–220 °C	15–25
Kalapiikit, pakaste	n. 500 g	180–220 °C	15–25

* Lisää pellille 1 teelusikallinen oliiviöljyä välttääksesi roan kiinni tarttumisen.

* Esikuumenna uuni, kunnes äänimerkki kuuluu, tai 10 minuutin ajan, jos uunissa ei ole lämpötilan saavuttamisen hälytystä.

* Esikuumennuksen jälkeen aseta "AirFry-paistikori" uunin keskitasolle (kolmas taso) ja uunipelti/uunipannu alimmalle tasolle (asetä tämä uuniin ennen esikuumennuksen aloittamista).

Tarvittaessa, tai jos tieto puuttuu taulukosta, noudata pakasteen pakkauksessa olevia kypsennysohjeita.

FR

Suivez les recommandations du tableau pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

Catégorie d'aliments	Quantité	Température (°C)	Temps de cuisson (min.)
Pains et pâtisseries*			
Croissants, surgelés	ca. 350 g	180 à 220 °C	15 à 30 min.
Pâte feuilletée, surgelée	ca. 400 g	180 à 220 °C	15 à 35 min.
Pizza, surgelée	ca. 340 g	180 à 220 °C	15 à 35 min.
Produits à base de pommes de terre			
Frites, surgelées	ca. 650 g	180 à 220 °C	20 à 30 min.
Frites épaisses, surgelées	ca. 600 g	180 à 220 °C	20 à 30 min.
Quartiers de pommes de terre rissoolées, surgelés	ca. 650 g	180 à 220 °C	15 à 25 min.
Croquettes, surgelées	ca. 450 g	180 à 220 °C	15 à 30 min.
Autres*			
Escalopes, surgelées	ca. 300 g	180 à 220 °C	15 à 25 min.
Burgers de poisson, surgelés	ca. 350 g	180 à 220 °C	15 à 25 min.
Anneaux de calamars, surgelés	ca. 250 g	180 à 220 °C	15 à 25 min.
Nuggets de poulet, surgelés	ca. 300 g	180 à 220 °C	15 à 25 min.
Bâtonnets de poisson, surgelés	ca. 500 g	180 à 220 °C	15 à 25 min.

*Ajouter 1 cuillère à café d'huile d'olive sur le plateau pour éviter que les aliments n'adhèrent.

*Préchauffez le four jusqu'à ce que le signal de l'interface utilisateur s'active ou pendant 10 minutes si votre four ne dispose pas d'une alarme indiquant que la température est atteinte.

*Après la phase de préchauffage, placez le « Panier AirFry » au centre de la cavité du four (niveau 3) et le plateau de cuisson / lèche-frite au niveau 1 (insérez-le dans le four avant de commencer le préchauffage).

Si nécessaire ou si l'information manque dans le tableau, consultez les instructions de cuisson suggérées sur l'emballage des plats surgelés comme guide général.

HR

Slijedite prijedloge u tablici za najbolje rezultate kuhanja.

Kategorija hrane	Količina	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min.)
Pekarski proizvodi*			
Kroasan, smrznuti	otpr. 350 g	180°C - 220°C	15-30
Lisnato tijesto, smrznuto	otpr. 400 g	180°C - 220°C	15-35
Pizza, smrznuta	otpr. 340 g	180°C - 220°C	15-35
Proizvodi od krumpira*			
Pomfrit, smrznuti	otpr. 650 g	180°C - 220°C	20-30
Pomfrit, debelo rezani, smrznuti	otpr. 600 g	180°C - 220°C	20-30
Kroketi od krumpira, smrznuti	otpr. 650 g	180°C - 220°C	15-25
Kroketi, smrznuti	otpr. 450 g	180°C - 220°C	15-30
Ostalo*			
Odresci, smrznuti	otpr. 300 g	180°C - 220°C	15-25
Riblji burgeri, smrznuti	otpr. 350 g	180°C - 220°C	15-25
Kolutovi lignje, smrznuti	otpr. 250 g	180°C - 220°C	15-25
Pileći medaljoni, smrznuti	otpr. 300 g	180°C - 220°C	15-25
Riblji štapići, smrznuti	otpr. 500 g	180°C - 220°C	15-25

*U pladanj dodajte 1 žličicu maslinovog ulja kako se hrana ne bi lijepila.

*Prethodno zagrijte pećnicu do UI signala ili 10 minuta ako vrsta pećnice nema alarm za dosegnutu temperaturu.

*Nakon faze prethodnog zagrijavanja, stavite „AirFry posudu za pečenje“ na središnji dio pećnice (razina 3) i lim za pečenje/posudu za skupljanje tekućine (umetnito u pećnicu prije nego što počnete prethodno zagrijavati) na razinu 1.

Ako je potrebno ili nije navedeno u tablici, provjerite upute za kuhanje predložene na pakiranju zamrznute hrane kao opći vodič.

HU

A legjobb sütési eredmény érdekében kövesse az alábbi táblázat javaslatait.

Ételkategoría	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Pékáru*			
Croissant, fagyasztott	kb. 350 g	180 - 220 °C	15-30
Aprósüt. leveles tésztából, fagyasztott	kb. 400 g	180 - 220 °C	15-35
Pizza, fagyasztott	kb. 340 g	180 - 220 °C	15-35
Burgonyatermékek*			
Sült burgonya, fagyasztott	kb. 650 g	180 - 220 °C	20-30
Sült burgonya, vastag, fagyasztott	kb. 600 g	180 - 220 °C	20-30
Burgonyagerezd, fagyasztott	kb. 650 g	180 - 220 °C	15-25
Kroket, fagyasztott	kb. 450 g	180 - 220 °C	15-30
Egyéb*			
Sertészelet, fagyasztott	kb. 300 g	180 - 220 °C	15-25
Halás hamburger, fagyasztott	kb. 350 g	180 - 220 °C	15-25
Tintahalkarikák, fagyasztott	kb. 250 g	180 - 220 °C	15-25
Csirke nuggets, fagyasztott	kb. 300 g	180 - 220 °C	15-25
Halrudacsok, fagyasztott	kb. 500 g	180 - 220 °C	15-25

*Az összetapadás elkerülése érdekében adjon hozzá 1 teáskanál olívaolajat.

*Melegítse elő a sütőt a hangjelzés elhangzásáig, vagy 10 perccig, ha a sütő nem rendelkezik hőmérséklet-érzékeléssel.

*Az előmelegítési fázist követően helyezze az „AirFry sütőkösarat” a sütőtér közepére (3-as szint), illetve a sütő tálcát / cseppfogót az 1-es szintre (ezeket még az előmelegítés előtt be kell helyezni).

Ha szükséges, vagy nem szerepel a lenti táblázatban, általános iránymutatásként olvassa el a fagyasztott termék csomagolásán feltüntetett utasítást.

IT

Segui i suggerimenti della tabella per ottenere i migliori risultati di cottura.

Categoria cibo	Quantità	Temperatura (°C)	Durata cottura (min.)
Prodotti da forno *			
Croissant, surgelati	ca. 350 g	180-220°C	15-30
Pasticcini di sfoglia, surgelati	ca. 400 g	180-220°C	15-35
Pizza, surgelata	ca. 340 g	180-220°C	15-35
Prodotti a base di patate *			
Patatine fritte, surgelate	ca. 650 g	180-220°C	20-30
Patatine fritte spesse, surgelate	ca. 600 g	180-220°C	20-30
Patate a spicchi, surgelate	ca. 650 g	180-220°C	15-25
Crocchette, surgelate	ca. 450 g	180-220°C	15-30
Altro *			
Scaloppine, surgelate	ca. 300 g	180-220°C	15-25
Burger di pesce, surgelati	ca. 350 g	180-220°C	15-25
Anelli di calamari, surgelati	ca. 250 g	180-220°C	15-25
Bocconcini di pollo, surgelati	ca. 300 g	180-220°C	15-25
Bastoncini di pesce, surgelati	ca. 500 g	180-220°C	15-25

*Aggiungi 1 cucchiaino di olio d'oliva alla teglia per evitare che il cibo si attacchi.

*Preriscalda il forno fino al segnale UI o 10 minuti se il tipo di forno non ha un allarme di temperatura raggiunta.

*Dopo il preriscaldamento, posiziona il "cestello del forno AirFry" al centro della cavità del forno (livello 3) e la lamiera dolci/leccarda al livello 1 (inseriscila nel forno prima di iniziare il preriscaldamento).

Se necessario o se manca la tabella, controlla le istruzioni di cottura suggerite sulla confezione del surgelato come guida generale.

LT

Geriausiems maisto gaminimo rezultatams pasiekti naudokitės lentelėje pateiktais pasiūlymais.

Maisto kategorija	Kiekis	Temperatūra (°C)	Gaminimo trukmė (min.)
Kepiniai *			
Rageliai, užšaldyti	apie 350 g	180–220 °C	15–30
Sluoksnuotos tešlos kepiniai, užšaldyti	apie 400 g	180–220 °C	15–35
Pica, užšaldyta	apie 340 g	180–220 °C	15–35
Bulvių produktai *			
Gruzdintos bulvytės, užšaldytos	apie 650 g	180–220 °C	20–30
Storos gruzdintos bulvytės, užšaldytos	apie 600 g	180–220 °C	20–30
Bulvių skiltelės, užšaldytos	apie 650 g	180–220 °C	15–25
Kroketai, užšaldyti	apie 450 g	180–220 °C	15–30
Kita *			
Eskalopai, užšaldyti	apie 300 g	180–220 °C	15–25
Žuvies kotletai, užšaldyti	apie 350 g	180–220 °C	15–25
Kalmarų žiedai, užšaldyti	apie 250 g	180–220 °C	15–25
Vištienos gabaliukai, užšaldyti	apie 300 g	180–220 °C	15–25
Žuvies piršteliai, užšaldyti	apie 500 g	180–220 °C	15–25
* Į skardą įpilkite 1 arbatinį šaukštelį alyvuogių aliejaus, kad maistas nepridegtų.			
* Pakaitinkite orkaitę iki signalo arba 10 minučių, jeigu orkaitė neturi pasiektos temperatūros signalo.			
* Po pašildymo etapo padėkite orkaitės krepšį „AirFry“ į orkaitės angos vidurį (3 lygyje), o kepimo skardą / surinkimo padėklą – 1 lygyje (įdėkite ją į orkaitę prieš pradėdami pašildymą).			
Jeigu būtina arba nėra lentelėje, vadovaukitės bendraisiais gaminimo nurodymais, pateiktais ant užšaldyto maisto pakuotės.			

LV

Labāka gatavošanas rezultāta sasniegšanai ievērojiet tabulā norādītos ieteikumus.

Pārtikas kategorija	Daudzums	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Konditorejas izstrādājumi *			
Kruasāni, saldēti	apmēram 350 g	180–220 °C	15–30
Kārtainās mīklas maizīte, saldēta	apmēram 400 g	180–220 °C	15–35
Pica, saldēta	apmēram 340 g	180–220 °C	15–35
Kartupeļu produkti *			
Kartupeļi frī, saldēti	apmēram 650 g	180–220 °C	20–30
Kartupeļi frī, bieži, saldēti	apmēram 600 g	180–220 °C	20–30
Kartupeļu daiviņas, saldētas	apmēram 650 g	180–220 °C	15–25
Kroketes, saldētas	apmēram 450 g	180–220 °C	15–30
Cits *			
Eskalops, saldēts	apmēram 300 g	180–220 °C	15–25
Zivju burgeri, saldēti	apmēram 350 g	180–220 °C	15–25
Kalmāru gredzeni, saldēti	apmēram 250 g	180–220 °C	15–25
Vistas nageti, saldēti	apmēram 300 g	180–220 °C	15–25
Zivju pirkstiņi, saldēti	apmēram 500 g	180–220 °C	15–25
* Pievienojiet paplātē 1 tējkaroti olīveļļas, lai novērstu pārtikas pielipšanu.			
* Iepriekš uzkrāsējiet krāsni līdz atskan skaņas signāls vai paiet 10 minūtes, ja attiecīgā veida krāsniņ nav temperatūras sasniegšanas skaņas brīdinājums.			
* Pēc sākotnējās uzkrāsēšanas fāzes, ievietojiet AirFry cepeškrāsns grozu krāsns dobuma vidū (3. līmenī) un cepamo paplāti / pilienu savākšanas paplāti 1. līmenī (to ievietojiet krāsni pirms sākt sākotnējo uzkrāsēšanu).			
Ja nepieciešams vai ja tabulā nav norādīts, vispārējai atsaucēi pārbaudiet gatavošanas norādes, kas sniegtas uz saldētās pārtikas iepakojuma.			

NO

Følg forslagene i tabellen for de beste tilberedningsresultatene.

Matkategori	Mengde	Temperatur (°C)	Tilberedningstid (min)
Bakeprodukter *			
Frossen croissant	ca. 350 g	180–220 °C	15–30
Frossen butterdeig	ca. 400 g	180–220 °C	15–35
Frossen pizza	ca. 340 g	180–220 °C	15–35
Potetprodukter *			
Pommes frites, frosne	ca. 650 g	180–220 °C	20–30
Tykke pommes frites, frosne	ca. 600 g	180–220 °C	20–30
Potetbåter, frosne	ca. 650 g	180–220 °C	15–25
Croquetter, frosne	ca. 450 g	180–220 °C	15–30
Annet *			
Schnitzler, frosne	ca. 300 g	180–220 °C	15–25
Fiskeburgere, frosne	ca. 350 g	180–220 °C	15–25
Calamaringer, frosne	ca. 250 g	180–220 °C	15–25
Kyllingnuggets, frosne	ca. 300 g	180–220 °C	15–25
Fiskepinner, frosne	ca. 500 g	180–220 °C	15–25
*Tilsett 1 teskje med olivenolje på brettet for å hindre at mat fester seg.			
*Forvarm ovnen til lydsignal høres eller 10 minutter hvis ovnstypen ikke har en alarm for oppnådd temperatur.			
*Etter forvarmingsfasen, sett «AirFry-ovnskurven» i midten av ovnsrommet (nivå 3) og stekebrettet/dryppannen på nivå 1 (sett inn dette i ovnen før du starter forvarming).			
Hvis nødvendig, eller det mangler fra tabellen, sjekk tilberedningsinstruksjonene foreslått på emballasjen til den frosne maten som en generell veiledning.			

NL

Volg de aanbevelingen in de tabel op voor het beste kookresultaat.

Voedselcategorie	Hoeveelheid	Temperatuur (°C)	Bereidingstijd (min.)
Bakkerijproducten *			
Croissant, bevroren	ca. 350 g	180-220°C	15-30
Bladerdeeggebak, bevroren	ca. 400 g	180-220°C	15-35
Pizza, bevroren	ca. 340 g	180-220°C	15-35
Aardappelproducten *			
Frietjes bevroren	ca. 650 g	180-220°C	20-30
Dikke friet bevroren	ca. 600 g	180-220°C	20-30
Aardappelpartjes, bevroren	ca. 650 g	180-220°C	15-25
Aardappelkroketjes, bevroren	ca. 450 g	180-220°C	15-30
Anders *			
Schnitzels, bevroren	ca. 300 g	180-220°C	15-25
Visburgers, bevroren	ca. 350 g	180-220°C	15-25
Calamares, bevroren	ca. 250 g	180-220°C	15-25
Kipnuggets, bevroren	ca. 300 g	180-220°C	15-25
Vissticks, bevroren	ca. 500 g	180-220°C	15-25
*Doe 1 theelepel oliïfolie op de bakplaat om te voorkomen dat er eten blijft plakken.			
*Verwarm de oven voor totdat het Ul-signaal afgaat of 10 minuten als het type oven geen temperatuuralarm heeft.			
*Plaats na de voorverwarmfase het 'AirFry Oven-mandje' in het midden van de ovenruimte (niveau 3) en de bakplaat/lekbak op niveau 1 (zet deze in de oven voordat je begint met voorverwarmen).			
Als het nodig is of ontbreekt in de tabel, raadpleeg dan de kookinstructies op de verpakking van de bevroren gerechten als algemene leidraad.			

PL

Postępuj zgodnie z zaleceniami w tabeli, aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia.

Kategoria potraw	Ilość	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Produkty piekarnicze*			
Croissant, mrożony	ok. 350 g	180–220°C	15–30
Ciasto francuskie, mrożone	ok. 400 g	180–220°C	15–35
Pizza, mrożona	ok. 340 g	180–220°C	15–35
Produkty ziemniaczane*			
Frytki, mrożone	ok. 650 g	180–220°C	20–30
Frytki grube, mrożone	ok. 600 g	180–220°C	20–30
Ówiarłki ziemniaków, mrożone	ok. 650 g	180–220°C	15–25
Krokiety, mrożone	ok. 450 g	180–220°C	15–30
Inne*			
Eskalopki, mrożone	ok. 300 g	180–220°C	15–25
Burgery rybne, mrożone	ok. 350 g	180–220°C	15–25
Krażki z kalmarów, mrożone	ok. 250 g	180–220°C	15–25
Nuggetsy z kurczaka, mrożone	ok. 300 g	180–220°C	15–25
Paluszki rybne, mrożone	ok. 500 g	180–220°C	15–25
* Dodaj 1 łyżeczkę oliwy z oliwek na blachę do ciasta, aby zapobiec przywieraniu produktów.			
* Wstępne nagrzewanie należy zakończyć w momencie sygnału UI lub po 10 minutach, jeśli model piekarnika nie posiada alarmu osiągnięcia temperatury.			
* Po zakończeniu fazy wstępnego nagrzewania należy umieścić „Koszyk AirFry Oven” na środku komory piekarnika (poziom 3), a blachę do pieczenia ciasta / ociekacz na poziomie 1 (należy włożyć je do piekarnika przed rozpoczęciem wstępnego nagrzewania).			
W razie potrzeby lub braku informacji w tabeli należy zapoznać się z ogólnymi instrukcjami gotowania sugerowanymi na opakowaniu żywności mrożonej.			

PT

Siga as sugestões da tabela para obter os melhores resultados de cozedura.

Categ. de alimentos	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min.)
Produtos de padaria*			
Croissants, congelados	ca. 350 g	180-220 °C	15-30
Pastéis de massa folhada, congelados	ca. 400 g	180-220 °C	15-35
Pizza, congelada	ca. 340 g	180-220 °C	15-35
Produtos de batata*			
Batatas fritas, congeladas	ca. 650 g	180-220 °C	20-30
Batatas fritas grossas, congeladas	ca. 600 g	180-220 °C	20-30
Batatas cortadas, congeladas	ca. 650 g	180-220 °C	15-25
Croquetes, congelados	ca. 450 g	180-220 °C	15-30
Outro*			
Escalopes, congelados	ca. 300 g	180-220 °C	15-25
Hambúrgueres de peixe, congelados	ca. 350 g	180-220 °C	15-25
Argolas de lula, congeladas	ca. 250 g	180-220 °C	15-25
Nuggets de frango, congelados	ca. 300 g	180-220 °C	15-25
Barrinhas de peixe, congeladas	ca. 500 g	180-220 °C	15-25
* Adicione 1 colher de chá de azeite ao tabuleiro para evitar que os alimentos colem.			
* Pré-aqueça o forno até ao sinal UI ou 10 minutos se o tipo de forno não tiver um alarme de temperatura atingida.			
* Após a fase de pré-aquecimento, coloque o "cesto de forno AirFry" no centro da cavidade do forno (nível 3) e o tabuleiro para assar / bandeja de pingos no nível 1 (colocar no forno antes de iniciar o pré-aquecimento).			
Se for necessário ou se não constar da tabela, verifique as instruções de cozedura sugeridas na embalagem dos alimentos congelados como guia geral.			

RO

Urmați sugestiile din tabel pentru cele mai bune rezultate la gătire.			
Categorie alimente	Cantitate	Temperatura (°C)	Durata de gătire (min)
Produse de panificație*			
Croissant, congelat	cca. 350 g	180 - 220°C	15-30
Aluat de foietaj, congelat	cca. 400 g	180 - 220°C	15-35
Pizza, congelată	cca. 340 g	180 - 220°C	15-35
Produse din cartofi *			
Cartofi prăjiți, congelați	cca. 650 g	180 - 220°C	20-30
Cartofi prăjiți groși, congelați	cca. 600 g	180 - 220°C	20-30
Cartofi wedges, congelați	cca. 650 g	180 - 220°C	15-25
Crochete, congelați	cca. 450 g	180 - 220°C	15-30
Altele *			
Escalop, congelat	cca. 300 g	180 - 220°C	15-25
Burgeri de pește, congelați	cca. 350 g	180 - 220°C	15-25
Inele de calamar, congelați	cca. 250 g	180 - 220°C	15-25
Nuggets de pui, congelate	cca. 300 g	180 - 220°C	15-25
Batoane de pește pane, congelate	cca. 500 g	180 - 220°C	15-25

*Adăugați o linguriță de ulei de măsline în tavă pentru a preveni lipirea preparatelor.

*Preîncălziți cuptorul până când se aprinde interfața sau timp de 10 minute dacă tipul de cuptor nu prezintă o alarmă pentru temperatură atinsă.

*După faza de preîncălzire așezați „Coșul AirFry pentru cuptor” în centrul cuptorului (nivelul 3) și tava de gătit / tava de scurgere la nivelul 1 (introduceți-o în cuptor înainte de a începe preîncălzirea).

Dacă este necesar sau nu este indicat în tabel, verificați instrucțiunile sugerate pe ambalajul preparatului congelat ca și ghid general.

SK

Ak chcete dosiahnuť optimálne výsledky prípravy, postupujte podľa návrhov v tabuľke.			
Kategória pokrmu	Množstvo	Teplota (°C)	Čas prípravy (min)
Pekárenské výrobky *			
Croissant, mrazený	pribl. 350 g	180 – 220 °C	15 – 30
Lístkové pečivo, mrazené	pribl. 400 g	180 – 220 °C	15 – 35
Pizza, mrazená	pribl. 340 g	180 – 220 °C	15 – 35
Zemiakové výrobky *			
Hranolčeky, mrazené	pribl. 650 g	180 – 220 °C	20 – 30
Hranolčeky hrubé, mrazené	pribl. 600 g	180 – 220 °C	20 – 30
Americké zemiaky, mrazené	pribl. 650 g	180 – 220 °C	15 – 25
Krokety, mrazené	pribl. 450 g	180 – 220 °C	15 – 30
Iné *			
Rezne, mrazené	pribl. 300 g	180 – 220 °C	15 – 25
Rybie hamburgery, mrazené	pribl. 350 g	180 – 220 °C	15 – 25
Krúžky kalmára, mrazené	pribl. 250 g	180 – 220 °C	15 – 25
Kuracie nugety, mrazené	pribl. 300 g	180 – 220 °C	15 – 25
Rybie prsty, mrazené	pribl. 500 g	180 – 220 °C	15 – 25

* Na plech pridajte 1 čajovú lyžičku olivového oleja, aby sa jedlo neprilepilo.

* Predhrievajte rúru, kým nezaznie signál, alebo 10 minút, ak rúra neobsahuje funkciu upozornenia na dosiahnutie teploty.

* Po fáze predhrievania umiestnite kôš do teplovzdušnej rúry do strednej časti rúry (úroveň 3) a plech na pečenie/pekáč na odkvapkávanie tuku na úroveň 1 (do rúry ho vložte pred začiatkom predhrievania).

V prípade potreby alebo neuvedenia v tabuľke použite ako všeobecný návod pokyny na prípravu uvedené na obale mrazeného jedla.

SI

Upoštevajte priporočila v tabeli za najboljše rezultate kuhanja			
Kategorija hrane	Količina	Temperatura (°C)	Čas priprave (min)
Pekovski izdelki *			
Zamrznjeni rogljički	pribl. 350 g	180-220 °C	15-30
Zamrznjeno pecivo iz listnatega testa	pribl. 400 g	180-220 °C	15-35
Zamrznjena pica	pribl. 340 g	180-220 °C	15-35
Krompirjevi izdelki *			
Zamrznjen ocvrti krompir	pribl. 650 g	180-220 °C	20-30
Zamrznjen ocvrti krompir, debel	pribl. 600 g	180-220 °C	20-30
Pečeni krompir v oblicah, zamrznjen	pribl. 650 g	180-220 °C	15-25
Kroketi, zamrznjeni	pribl. 450 g	180-220 °C	15-30
Drugo *			
Zrezki, zamrznjeni	pribl. 300 g	180-220 °C	15-25
Ribji burgerji, zamrznjeni	pribl. 350 g	180-220 °C	15-25
Obročki kalamarov, zamrznjeni	pribl. 250 g	180-220 °C	15-25
Piščančji kroketi, zamrznjeni	pribl. 300 g	180-220 °C	15-25
Ribje palčke, zamrznjene	pribl. 500 g	180-220 °C	15-25
* V pladenj dodajte 1 čajno žličko olivnega olja, da preprečite oprijem živil.			
* Pečico predgrejte do UI signala oz. 10 minut, če vaša pečica nima alarma za doseženo temperaturo.			
* Po fazi predgrevanja postavite „AirFry Oven Basket“ na sredino v notranjosti pečice (nivo 3), pekač za pecivo/prestrezno ponev pa na nivo 1 (to vstavite v pečico pred začetkom predgrevanja).			
Po potrebi oz. če tega ni v tabeli, preverite navodila za pripravo zamrznjenih izdelkov na embalaži.			

RS

Koristite predloge iz tabele da boste postigli najboljše rezultate.			
Kategorija namirnice	Količina	Temperatura (°C)	Vreme priprave (min)
Pekarski proizvodi *			
Kroasan, zamrznut	oko 350 g	180–220°C	15–30
Lisnato testo, zamrznuto	oko 400 g	180–220°C	15–35
Pica, zamrznuta	oko 340 g	180–220°C	15–35
Proizvodi od krompira *			
Pomfrit, zamrznut	oko 650 g	180–220°C	20–30
Pomfrit krupniji, zamrznut	oko 600 g	180–220°C	20–30
Pekarski krompir, zamrznut	oko 650 g	180–220°C	15–25
Kroketi, zamrznuti	oko 450 g	180–220°C	15–30
Ostalo *			
Odresci, zamrznuti	oko 300 g	180–220°C	15–25
Riblje pleskavice, zamrznute	oko 350 g	180–220°C	15–25
Kolutiči lignji, zamrznuti	oko 250 g	180–220°C	15–25
Pileci komadiči, zamrznuti	oko 300 g	180–220°C	15–25
Riblji prstiči, zamrznuti	oko 500 g	180–220°C	15–25
*Sipajte 1 kašičico maslinovog olja u tepsiju da biste sprečili slepljivanje hrane.			
*Zagrevajte remu do oglašavanja signala ili 10 minuta ako rema nema alarm za dostignutu temperaturo.			
*Po završenom zagrevanju stavite „AirFry korpu za remu“ u sredinu reme po širini i visini (na 3. nivo), a pleh za pečenje ili pleh za skupljanje tečnosti na 1. nivo (stavite ga pre početka zagrevanja reme).			
Ako je neophodno ili ako nedostaje u tabeli, radi orijentacije pogledajte predloženo uputstvo za pripremu na pakovanju smrznutih namirnica.			

SE

Följ rekommendationerna i tabellen för bäst tillagningsresultat.

Matkategori	Mängd	Temperatur (°C)	Tillagningstid (min)
Bagerivaror*			
Croissant, fryst	ca. 350 g	180–220 °C	15–30
Smördegskakor, frysta	ca. 400 g	180–220 °C	15–35
Pizza, fryst	ca. 340 g	180–220 °C	15–35
Potatisprodukter*			
Pommes frites, frysta	ca. 650 g	180–220 °C	20–30
Tjocka pommes frites, frysta	ca. 600 g	180–220 °C	20–30
Potatisklyftor, frysta	ca. 650 g	180–220 °C	15–25
Kroketter, frysta	ca. 450 g	180–220 °C	15–30
Annat*			
Schnitzlar, frysta	ca. 300 g	180–220 °C	15–25
Fiskburgare, frysta	ca. 350 g	180–220 °C	15–25
Bläckfiskringar, frysta	ca. 250 g	180–220 °C	15–25
Kycklingnuggets, frysta	ca. 300 g	180–220 °C	15–25
Fiskpinnar, frysta	ca. 500 g	180–220 °C	15–25
*Tillsätt en tesked olivolja på plåten för att förhindra att maten fastnar.			
*Fövärm ugnen tills larmsignalen hörs eller 10 minuter om ugnstypen inte har ett temperaturlarm.			
*Efter förvärmningen placerar du "AirFry-korgen" mitt i ugnen (nivå 3) och bakplåten/långpannan på nivå 1 (sätt in den i ugnen innan förvärmningen börjar).			
Använd instruktionerna på den frysta matens förpackning som riktlinje om uppgifter saknas i tabellen eller vid behov.			

TR

En iyi pişirme sonuçları için tablodaki önerileri takip edin.

Yiyecek kategorisi	Miktar	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk)
Fırın ürünleri *			
Kruvasan, dondurulmuş	yaklaşık 350 g	180-220°C	15-30
Puf böreği, dondurulmuş	yaklaşık 400 g	180-220°C	15-35
Pizza, dondurulmuş	yaklaşık 340 g	180-220°C	15-35
Patates ürünleri *			
Patates Kızartması, dondurulmuş	yaklaşık 650 g	180-220°C	20-30
Patates Kızartması kalın, dondurulmuş	yaklaşık 600 g	180-220°C	20-30
Patates dilimleri, dondurulmuş	yaklaşık 650 g	180-220°C	15-25
Patates köftesi, dondurulmuş	yaklaşık 450 g	180-220°C	15-30
Diğer *			
Şnitzel, dondurulmuş	yaklaşık 300 g	180-220°C	15-25
Balık burger, dondurulmuş	yaklaşık 350 g	180-220°C	15-25
Kalamar halkası, dondurulmuş	yaklaşık 250 g	180-220°C	15-25
Tavuk nugget, dondurulmuş	yaklaşık 300 g	180-220°C	15-25
Balık kroket, dondurulmuş	yaklaşık 500 g	180-220°C	15-25
*Yapışmayı önlemek için 1 çay kaşığı zeytinyağını tepsiye sürün.			
*Fırını, kullanıcı arayüzü sinyali duyulana kadar veya fırında sıcaklık alarmı yoksa 10 dakika önceden ısıtın.			
*Ön ısıtma aşamasından sonra, "AirFry Fırın Sepetini" fırın boşluğunun ortasına (seviye 3) ve fırın tepsinin / damlama tepsinin de seviye 1'e yerleştirin (bunu ön ısıtmaya başlamadan önce fırına yerleştirin).			
Gerekirse veya tabloda yoksa, genel olarak yol göstermesi için dondurulmuş gıda paketinin üzerindeki önerilen pişirme talimatlarına bakın.			

Для найкращих результатів готування дотримуйтеся рекомендацій, наведених у таблиці.




Категорія продуктів	Кількість	Температура (°C)	Час готування (хв)
Випічка*			
Круасани, заморожені	приб. 350 г	180–220°C	15–30
Випічка з листкового тіста, заморожена	приб. 400 г	180–220°C	15–35
Піца, заморожена	приб. 340 г	180–220°C	15–35
Вироби з картоплі*			
Картопля фрі, заморожена	приб. 650 г	180–220°C	20–30
Картопля фрі, великі шматочки, заморожені	приб. 600 г	180–220°C	20–30
Картопля по-селянськи, заморожена	приб. 650 г	180–220°C	15–25
Крокети, заморожені	приб. 450 г	180–220°C	15–30
Інше*			
Ескалопи, заморожені	приб. 300 г	180–220°C	15–25
Рибні котлети, заморожені	приб. 350 г	180–220°C	15–25
Кільця кальмарів, заморожені	приб. 250 г	180–220°C	15–25
Курячі нагетси, заморожені	приб. 300 г	180–220°C	15–25
Рибні палички, заморожені	приб. 500 г	180–220°C	15–25

*Додайте 1 чайну ложку оливкової олії в деко, щоб запобігти прилипанню їжі.

*Попередньо розігрійте духову шафу до сигналу UI або протягом 10 хвилин, якщо у вашій моделі духової шафи немає сигналу про досягнення встановленої температури.

*Після попереднього прогрівання розмістіть «Корзину для духової шафи AirFry» у центрі духової шафи (рівень 3), а деко / деко для випічки — на рівні 1 (поставте його в духову шафу перед початком попереднього прогрівання).

У разі потреби або за відсутності страви в таблиці дотримуйтеся загальних рекомендацій щодо приготування, зазначених на упаковці виробником заморожених продуктів.

		
Austria	01-86640-0	Electrolux Austria GmbH, Campus 21, Europaring F15 202, A-2345 Brunn am Gebirge,
Belgium	02 716 26 00	Electrolux Belgium NV, Raketstraat/Rue de la fusée 40, 1130 Brussels
Croatia	0038516323338	ELECTROLUX D.O.O, Slavonska avenija 6a, 10000 Zagreb
Czech Republic	261302261	Electrolux s.r.o., Budějovická 778/3, Praha 4, 140 21, www.electrolux.cz
Denmark	+45 79221370	Electrolux Home Products Denmark A/S , Strevelinsvej 38-40, DK-7000 Fredericia
Estonia	6650030	Electrolux Eesti AS, Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
Finland	09 856 36 000	Oy Electrolux Ab, Lautatarhankatu 8B, FI-00580 Helsinki
France	08 09 100100	Electrolux France SAS, 43 avenue F. Louat, 60307 Senlis Cedex
Germany	0911 323 2000	Electrolux Hausgeräte GmbH, Fürther Straße 246, D-90429 Nürnberg
Greece	210 9854880	Electrolux Hellas S.A. & Electrolux Hellas Spares and Services S.A. , Αρτέμιδος 3, TK 151 25 Μαρούσι
Hungary	+ 36 1 252 17 73	Electrolux Lehel Kft., Váci út 80., 1133 Budapest,
Ireland	0344 561 3613	Suite 7 & 8 Westland House, Westland Park, NangorRoad, Dublin 22
Italy	00390252813601	Electrolux Appliances S.p.A. Via del Mulino, 1 -Pal. U10 20090 Assago (MI)
Latvia	6 7313626	Electrolux Latvia Ltd., Dunties iela 17A, LV-1005, Rīga
Lithuania	+370 5 2780609	UAB Electrolux Ukmergės g. 219, LT-07152, Vilnius, Lithuania
Luxembourg	42 43 13 01	Electrolux Luxembourg SARL, West Side Village Building F, 89F, rue Pafebruch, 8308 Capellen-Luxembourg
Netherlands	0172 468400	Electrolux Home Products (Nederland) B.V., Vennootsweg 1, 2404 CG Alphen aan den Rijn
Norway	22 72 24 00	Electrolux Home Products Norway AS, Drammensveien 260, 0277 Oslo
Poland	801 444800	Electrolux Poland Sp. z o.o. , ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa
Portugal	21 440 3900	Electrolux LDA., Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco -Q35, 2774-518 Paço de Arcos
Romania	021 -9913	Electrolux Romania SA, Bd Aviatorilor 41, Sector 1, 011853 Bucuresti
Slovakia	232 141 303	Electrolux Slovakia, s.r.o., Galvaniho 17/B, Bratislava, 821 04, www.electrolux.sk
Spain	915865500 902144145	Electrolux España S.A.U., Av. de Europa, 16. Parque Empresarial La Moraleja, 28108 -Alcobendas -Madrid
Sweden	0771-767676	Electrolux Hemprodukter AB, S:t Göransgatan 143, SE-105 45 Stockholm
Switzerland	0848 848 111	Electrolux AG, Badenerstrasse 587, 8048 Zürich
Turkey	0 850 250 35 89	Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş., Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat Daire:6 Altunizade 34662. Üsküdar, İstanbul-Türkiye
UK	0344 561 3613	Electrolux Appliances AB , Addington Way, Luton, Bedfordshire, LU4 9QQ
Ukraine	0800 50 80 20	ДП "Електролюкс ПЛС" 04073, Україна, м.Київ, пр-т.С. Бандери 28А

Electrolux

MD: E900AFWM

PNC: 902986643

Part number: 9029866432

AEG

MD: A900AFWM

PNC: 902986644

Part number: 9029866440



867387558-A-512024