



Horno Airfryer



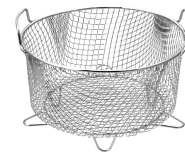
Olla Programable



Tapa Airfryer



Tapa Olla



Cestillo para freír



Parrilla Grill

Fríe, hornea, asa, cocina al vapor o de forma lenta deliciosos platos fácilmente gracias a sus **1500W** de potencia y sus **6 litros** de capacidad.

Cocina pulsando sólo un botón con **17 programas de OLLA A PRESIÓN** y **12 programas de HORNO DE AIRE CALIENTE "AIRFRYER"**



1500W



6L GRAN CAPACIDAD

INOX

7 ACCESORIOS INCLUIDOS

17 Programas OLLA	ARROZ	FREIR
SOPAS	PASTA	HUEVOS
PORRIDGE	ESTOFADO	CARNE
LEGUMBRES	POSTRE	AVES
RISOTTO	CEREALES	VERDURAS
YOGURT	SOFREIR	COCCIÓN LENTA



Arroz con bogavante



Lentejas



Cocido



Pasta



Verduras al vapor



Yogurt

12 Programas AIRFRYER	PATATAS CONGELADAS	PESCADO
BURGER	PIZZA	CARNE
MUSLOS DE POLLO	PATATAS	POLLO
DESHIDRATADOS	ASADOS	VEGETALES
		DESCONGELAR



Pollo asado



Entrecot



Filete de salmón



Vieiras



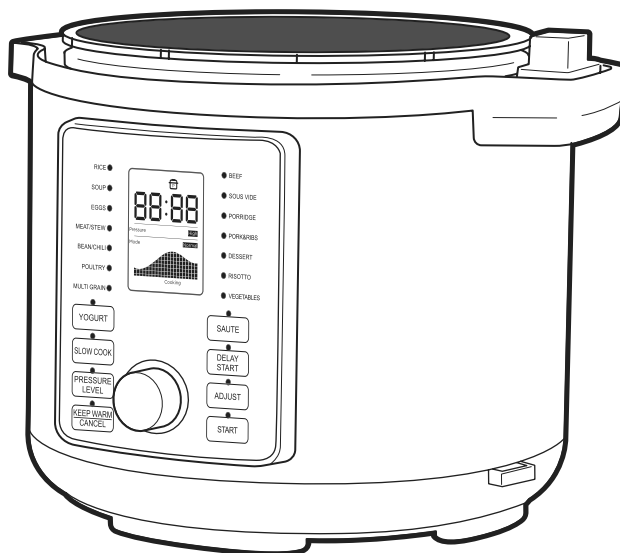
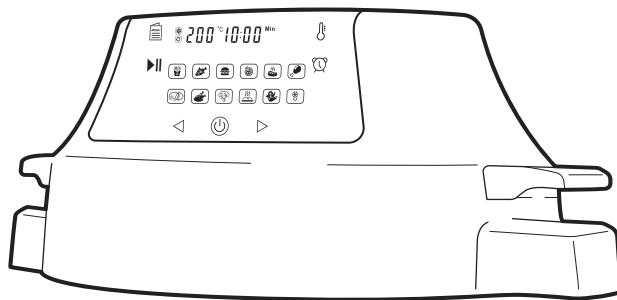
Patatas fritas



Repostería



HORNO DE AIRE CALIENTE AIRFRYER

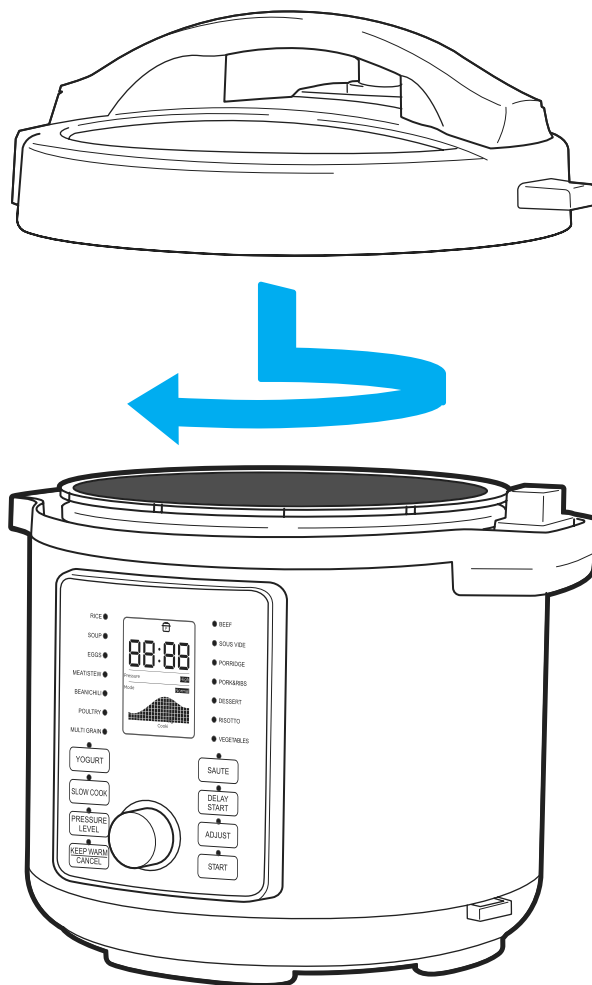


PANEL DE CONTROL - AIRFRYER

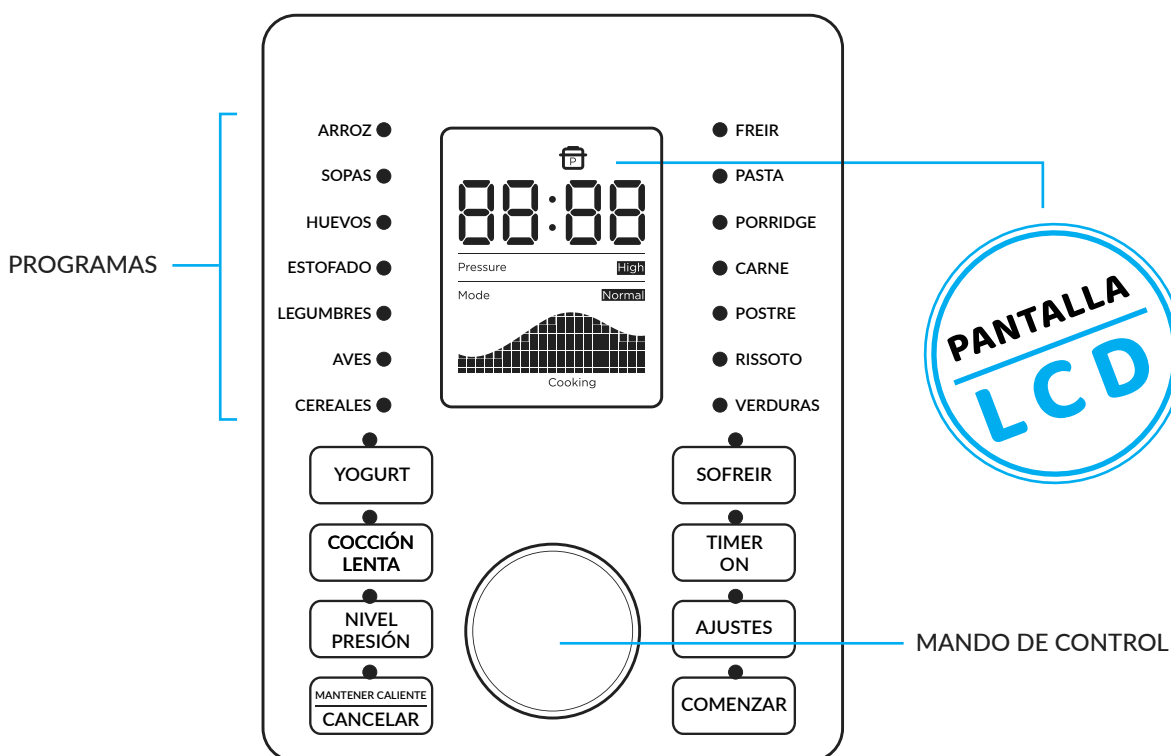




OLLA A PRESIÓN

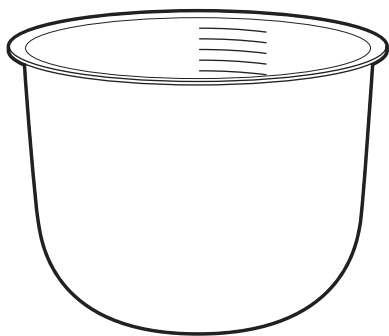


PANEL DE CONTROL - OLLA A PRESIÓN

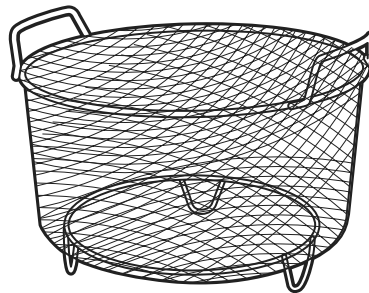




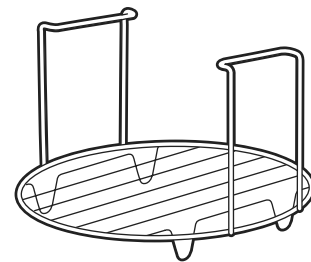
ACCESORIOS



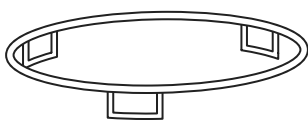
CUBETA ANTIADHERENTE DE 6L



CESTILLO PARA FREIR



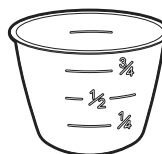
PARRILLA GRILL



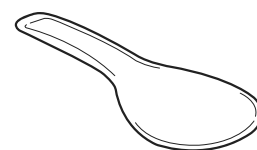
SOPORTE PARA LA TAPA



TAZA DE CONDENSACIÓN

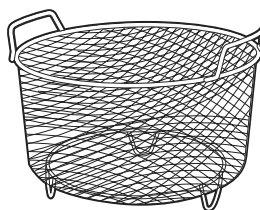


VASO MEDIDOR

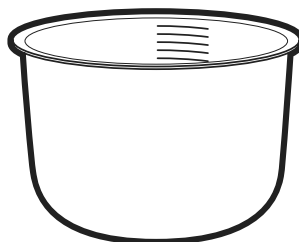


CUCHARA ARROCERA

RECETARIO INCLUIDO



CESTILLO PARA FREIR



CUBETA ANTIADHERENTE LAVABLE EN LAVAVAJILLAS















ROBOT





PROGRAMAS AIRFRYER

PROGRAMA	TEMPERATURA (°C)	MINUTOS
 Patatas congeladas	200	15
 Pescado	160	15
 Hamburguesa	185	13
 Pizza	185	15
 Bistec de Ternera	175	25
 Alitas	200	22
 Patatas caseras	160	30
 Pollo	180	40
 Deshidratados	70	2 horas
 Asados	160	10
 Vegetales	180	15
 Descongelar	60	5

PROGRAMAS OLLA A PRESIÓN

PROGRAMAS	CANTIDAD DE INGREDIENTES (AJUSTES)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	AJUSTE MANUAL DE TIEMPO
ARROZ - Rice	Menos (Less)	8	1 hasta 99 min.
	Normal	12	
	Más (More)	15	
SOPAS - Soup	Menos (Less)	12	1 hasta 99 min.
	Normal	15	
	Más (More)	20	
HUEVOS - Eggs	Menos (Less)	4	1 hasta 99 min.
	Normal	5	
	Más (More)	6	
ESTOFADO - Meat/Stew	Menos (Less)	20	1 hasta 99 min.
	Normal	35	
	Más (More)	45	
LEGUMBRES - Bean/Chili	Menos (Less)	25	1 hasta 99 min.
	Normal	30	
	Más (More)	40	



PROGRAMAS OLLA A PRESIÓN

PROGRAMAS	CANTIDAD DE INGREDIENTES (AJUSTES)	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)	AJUSTE MANUAL DE TIEMPO
LEGUMBRES - Bean/Chili	Menos (Less)	25	1 hasta 99 min.
	Normal	30	
	Más (More)	40	
AVES - Poultry	Menos (Less)	10	1 hasta 99 min.
	Normal	15	
	Más (More)	25	
CEREALES - Multigrain	Menos (Less)	20	1 hasta 99 min.
	Normal	40	
	Más (More)	45	
FREIR - Beef	Menos (Less)	30	1 hasta 99 min.
	Normal	35	
	Más (More)	40	
PASTA	Menos (Less)	10	1 hasta 99 min.
	Normal	15	
	Más (More)	20	
PORRIDGE	Menos (Less)	12	1 hasta 99 min.
	Normal	15	
	Más (More)	20	
CARNE - Pork & Ribs	Menos (Less)	13	1 hasta 99 min.
	Normal	18	
	Más (More)	25	
POSTRE - Dessert	Menos (Less)	8	1 hasta 99 min.
	Normal	12	
	Más (More)	15	

RECETARIO INCLUIDO





PÁGINA DEL PRODUCTO

Visita el siguiente enlace o escanea el código QR

<https://makecuisine.com/products/topchef-2-en-1>

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- POTENCIA: Airfryer 1500W / Olla a presión 100W
- VOLTAJE: 220V~240V / 50~60Hz
- CAPACIDAD RECIPIENTE OLLA: 6 Litros
- PRESIÓN DE TRABAJO: 70KPa
- PRESIÓN MÁXIMA: 130KPa



2 Kg



26,3 cm x 34,0 cm x 34,0 cm



8 437021 297010



Conformidad CE

Este producto ha sido producido de acuerdo con las normativas vigentes y ha sido construido con las últimas normas de seguridad.

La marca CE certifica que este producto cumple todas las normativas relacionadas con el mismo.

- Directiva de compatibilidad electromagnética EMC 2014/30/EU
- Directiva de baja tensión LVD 2014/35/EU
- Directiva de Equipos a Presión PED 2014/68/EU
- Directiva RoHS 2011/65/EU

SOPORTE TÉCNICO

¿Necesitas ayuda sobre cualquier asunto relacionado con tu producto MakeCuisine?

Envía un email

soportepostventa@makecuisine.comFuncionamiento
de ProductosPedidos en nuestra
Tienda OnlineServicio Técnico y
Ampliación de Garantía