



Horno Airfryer



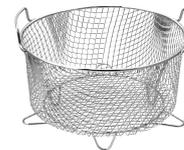
Olla Programable



Tapa Airfryer



Tapa Olla



Cestillo para freir



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**

<b>17 Programas OLLA</b>	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

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



Pollo asado



Entrecot



Filete de salmón



Vieiras



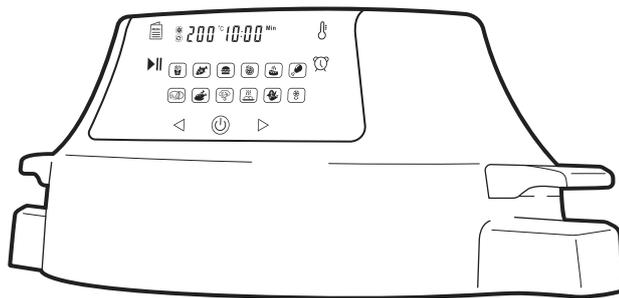
Patatas fritas



Repostería



# HORNO DE AIRE CALIENTE AIRFRYER

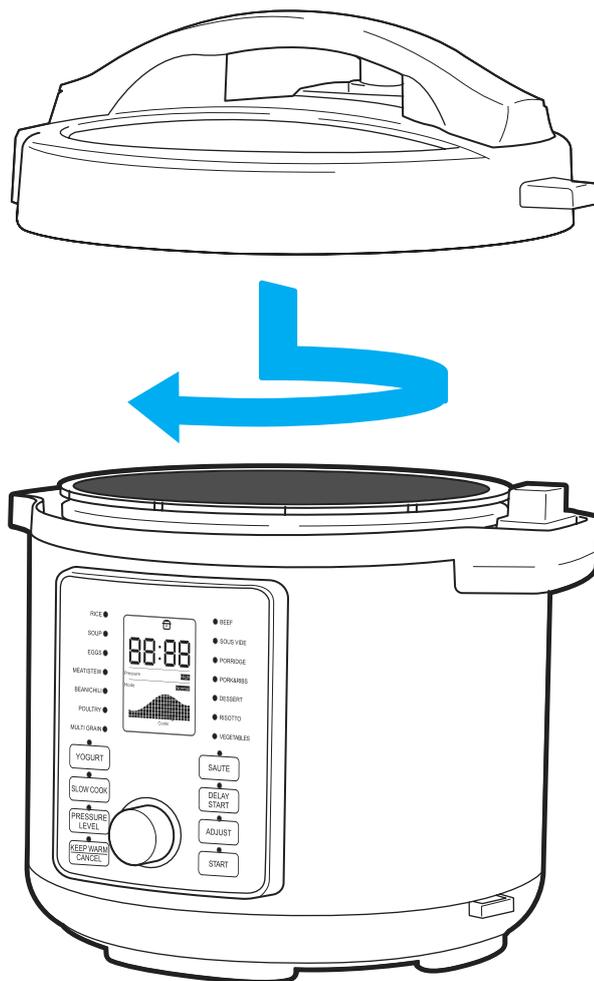


## PANEL DE CONTROL - AIRFRYER

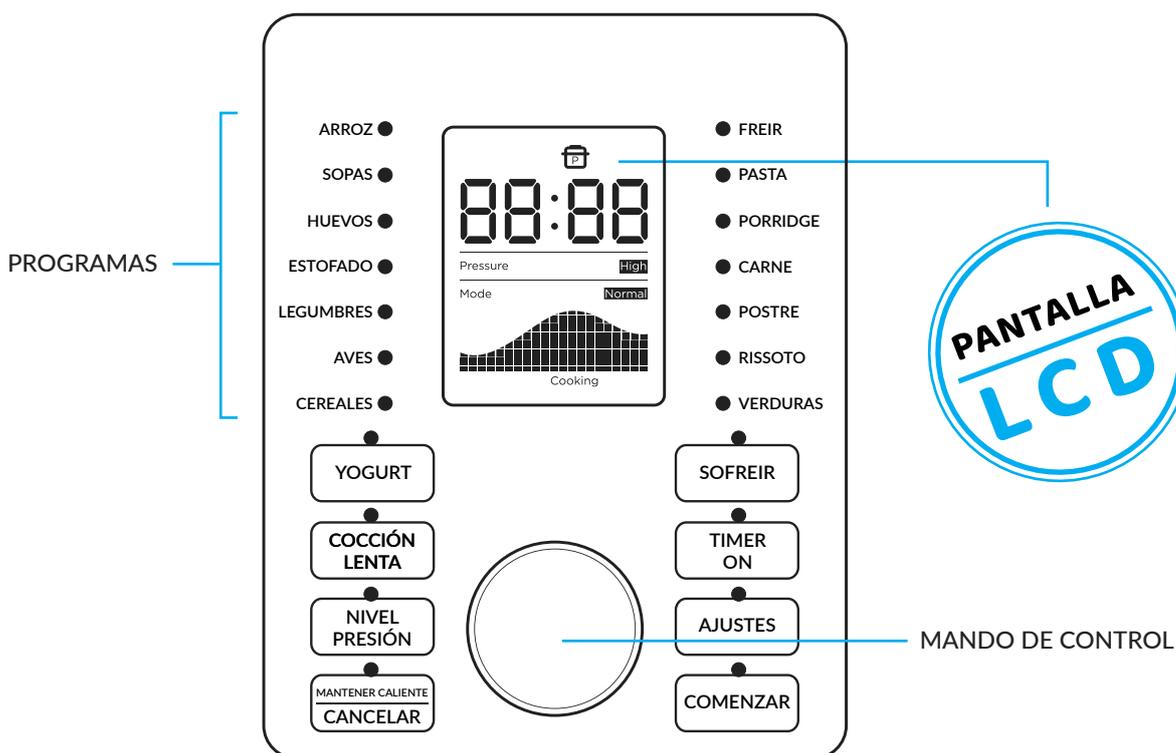




## OLLA A PRESIÓN

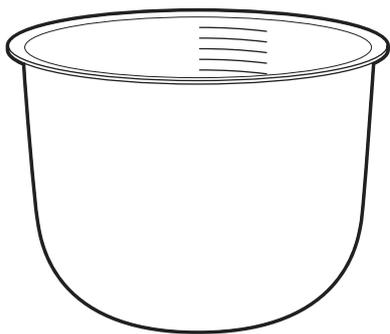


## PANEL DE CONTROL - OLLA A PRESIÓN

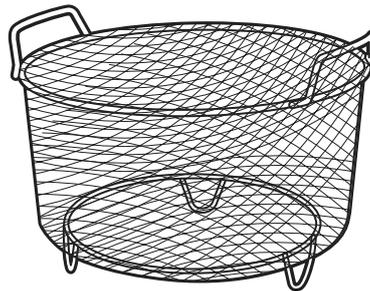




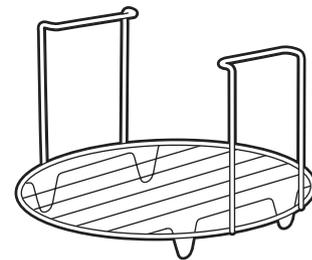
ACCESORIOS



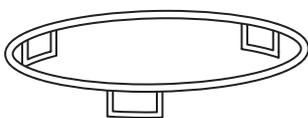
CUBETA ANTIADHERENTE DE 6L



CESTILLO PARA FREIR



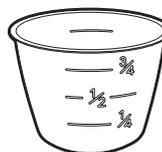
PARRILLA GRILL



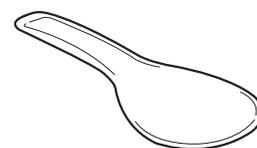
SOPORTE PARA LA TAPA



TAZA DE CONDENSACIÓN

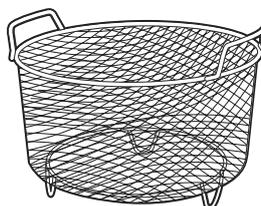


VASO MEDIDOR

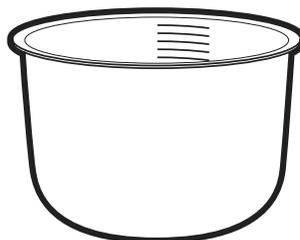


CUCHARA ARROCERA

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
<b>LEGUMBRES - Bean/Chili</b>	Menos (Less)	25	1 hasta 99 min.
	Normal	30	
	Más (More)	40	
<b>AVES - Poultry</b>	Menos (Less)	10	1 hasta 99 min.
	Normal	15	
	Más (More)	25	
<b>CEREALES - Multigrain</b>	Menos (Less)	20	1 hasta 99 min.
	Normal	40	
	Más (More)	45	
<b>FREIR - Beef</b>	Menos (Less)	30	1 hasta 99 min.
	Normal	35	
	Más (More)	40	
<b>PASTA</b>	Menos (Less)	10	1 hasta 99 min.
	Normal	15	
	Más (More)	20	
<b>PORRIDGE</b>	Menos (Less)	12	1 hasta 99 min.
	Normal	15	
	Más (More)	20	
<b>CARNE - Pork &amp; Ribs</b>	Menos (Less)	13	1 hasta 99 min.
	Normal	18	
	Más (More)	25	
<b>POSTRE - Dessert</b>	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



### 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.com](mailto:soportepostventa@makecuisine.com)



Funcionamiento  
de Productos



Pedidos en nuestra  
Tienda Online



Servicio Técnico y  
Ampliación de Garantía

