

Easy Fry 5L

DIGITAL AIR FRYER



www.Tefal.com



www.moulinex.com

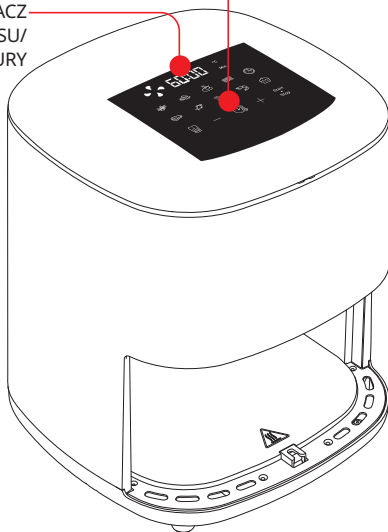
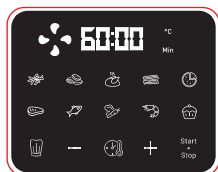


Digital recipe book

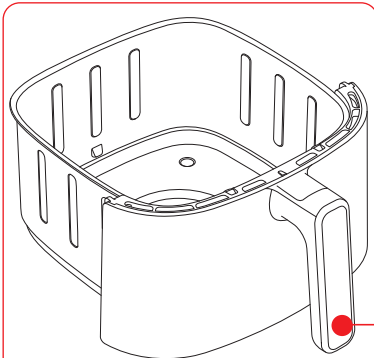
en
fr
de
nl
es
pt
it
el
tr
hu
sr
bs
bg
sl
pl
cs
sk
hr
ru
uk
kk
ro
et
lv
lt
ar

CYFROWY
PANEL
DOTYKOWY

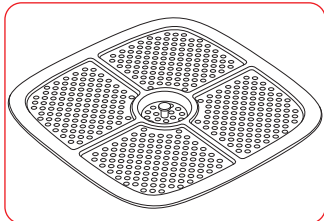
WYŚWIETLACZ
CZASU/
TEMPERATURY



pl



POJEMNIK



WYJMOWANA KRATKA

UCHWYT SZUFLADY

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA



Frytki



Nuggetsy z kurczaka



Pieczony kurczak



Boczek



Pizza



Stek



Ryby



Warzywa



Krewetki



Deser

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
- 2 Dokładnie umyj szufladę z wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.

Szuflady i kratki można myć w zmywarce.

- 3 Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie działa, wytwarzając gorące powietrze. Nie napełniaj szuflady olejem ani tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

- 1 Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej z dala od rozpryskującej się wody.
- 2 Włóż kratkę znajdującą się na spodzie pojemnika do momentu, gdy zacznie stawiać opór.
- 3 Nie napełniaj szuflady olejem ani innym płynem.
Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia gorącym powietrzem.

WAŻNE! Aby zapobiec przegrzewaniu się urządzenia, nie umieszczaj go w rogu lub pod wiszącymi szafkami. Aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza, należy zostawić wokół niego co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni.

KORZYSTANIE TYLKO Z JEDNEJ SZUFLADY URZĄDZENIA

Urządzenie umożliwia przyrządzanie wielu różnych potraw. Czas gotowania głównych potraw podano w rozdziale „Przewodnik po gotowaniu”. Zeskanuj kod QR z naklejki na urządzeniu, aby uzyskać dostęp do szerokiej gamy przepisów na zdrowe i chrupiące potrawy.

- 1 Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
- 2 Umieść potrawę w szufladzie.

Uwaga: nie wolno przekraczać maksymalnych wartości podanych w tabeli (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to mieć wpływ na jakość potrawy.

- 3 Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
- 4 Aby rozpocząć, wybierz odpowiedni tryb gotowania.
 - Naciśnij przycisk , aby wyświetlić tryb gotowania.
 - Naciśnij przycisk  na ekranie, aby wybrać tryb gotowania (tryby są szczegółowo opisane w sekcji „Przewodnik po gotowaniu”).
 - Czas gotowania można zmienić, naciskając  a następnie za pomocą przycisków  i . Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
 - Ustaw temperaturę za  pomocą przycisków  i  na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 70-200°C.
 - Naciśnij przycisk  aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu.
 - Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania zostanie wyświetlony na ekranie.

Uwaga: podczas gotowania można zmieniać czas i temperaturę za pomocą przycisków .

- 5 Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie pojemnika.
- 6 Niektóre potrawy wymagają potrząsania w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik gotowania”). Aby potrząsnąć jedzeniem, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, a gotowanie rozpocznie się automatycznie.
- 7 Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- 8 Sprawdź, czy potrawa jest gotowa.
Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.

- 9 Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypec.

Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.

Po ugotowaniu potrawy pojemnik, kratka i jedzenie są bardzo gorące.

Uwaga: nie wolno dotykać pojemnika w trakcie pracy urządzenia i należy odczekać chwilę po jego użyciu, ponieważ naczynie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Pojemnik należy trzymać wyłącznie za uchwyt.

- 10 Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanej potrawy.

Uwaga: Poniższe czasy gotowania są jedynie wskazówkami i mogą się różnić w zależności od odmiany i partii użytych ziemniaków. W przypadku innych produktów ich wielkość, kształt i marka mogą mieć wpływ na rezultaty. Dlatego może być konieczne lekkie dostosowanie czasu gotowania.

	Ilość		Przybliżony czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki						
Mrożone frytki (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g		20 - 30 min	180°C	tak	
Domowe frytki (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C	tak	Dodaj 1 łyżkę oleju
Mrożone łódeczki ziemniaczane	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C	tak	Dodaj 1 łyżkę oleju
Mięso i drób						
Mrożony stek	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C	tak	Przewróć w trakcie gotowania
Filety z piersi kurczaka (bez kości)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C	tak	Przewróć w trakcie gotowania
Cały kurczak	1000 g		45 min	200°C		
Boczek / boczek wołowy	150 g		8 min	180°C	tak	Przewróć w trakcie gotowania
Ryby						
Filet z łososia	350 g		15 - 17 min	140°C		
Krewetki	12 kawał.		4 min	170°C		

pl

	Ilość		Przybliżony czas (min)	Temperatura (°C)	Potrzebuj*	Dodatkowe informacje
Przekąski						
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C	tak	
Skrzydółka z kurczaka	300 g		16 - 20 min	200°C	tak	
Mrożone paluszki serowe	125 g (5 kawał.)		7 - 9 min	180°C		
Mrożone krążki cebulowe	200 g (10 kawał.)		8 - 10 min	200°C	tak	
Pizza	400g		7 min	190°C		
Warzywa						
Cukinia	300 g		10 min	200°C		
Wypieki						
Muffiny	7 kawał.		15 -18 min	180°C		Użyć formy/naczynia do pieczenia**
Ciastka czekoladowe	300 g		30 min	160°C		

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

Wskazówki: aby poprawić efekt gotowania, nie wahaj się wstrząsnąć 2-3 razy podczas gotowania.

** Umieścić formę/naczynie z ciastem w misie.

W przypadku stosowania mieszanek wyrastających (np. na ciasta, chałki czy babeczki) naczynie do pieczenia nie powinno być napełnione więcej niż do połowy.

WAŻNE!

- Aby nie uszkodzić urządzenia, nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów określonych w instrukcji obsługi i w przepisach. Papier do pieczenia jest przeznaczony do jednorazowego użytku.
- Nie używać w urządzeniu papieru pergaminowego, tylko odpornego na ciepło papieru do pieczenia. Zawsze wkładać na tyle dużą ilość produktów, aby papier pozostał na dnie szuflady.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach. W razie wątpliwości można w każdej chwili w trakcie gotowania otworzyć misę, by to sprawdzić.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, dodaj trochę oleju przed gotowaniem i wstrząśnij naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju.

- W urządzeniu możesz przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Zalecana ilość frytek: 700 gramów.
- Użyj gotowego ciasta francuskiego i kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane przysmaki, umieść naczynie piekarnicze w pojemniku urządzenia. Możesz użyć przeznaczonego do piekarnika naczynia z krzemu, stali nierdzewnej, aluminium, terakoty.
- Urządzenia można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 160°C i podgrzewaj przez maksymalnie 10 minut. Czas gotowania można zmienić w zależności od wielkości porcji, aby w pełni odgrzać jedzenie.

DOMOWE FRYTKI

Aby przygotować domowe frytki, wykonaj poniższe kroki.

- 1 Wybierz gatunek ziemniaków zalecany do frytek. Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki o równej grubości.
- 2 Umieść pokrojone kawałki ziemniaków w pojemniku z zimną wodą na co najmniej 30 minut. Odsącz i osusz czystym, chłonnym ręcznikiem papierowym. Następnie poklep papierowym ręcznikiem kuchennym. Przed usmażeniem kawałki ziemniaków należy dokładnie osuszyć.
- 3 Wlej łyżkę oleju (roślinnego, słonecznikowego lub oliwy) do suchego pojemnika, wysyp na to kawałki ziemniaków i mieszaj do momentu, aż pokryją się tłuszczem.
- 4 Wyjmij frytki z pojemnika palcami lub za pomocą przyborów kuchennych w taki sposób, aby nadmiar oleju pozostał w pojemniku. Umieść frytki w pojemniku do gotowania.

Uwaga: nie należy przekładać namoczonych w oleju frytek z pojemnika z olejem bezpośrednio do pojemnika, ponieważ nadmiar oleju spłynie na jego dno.

- 5 Usmaż frytki zgodnie z instrukcjami podanymi w części „Przewodnik po gotowaniu”.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Pojemnik i kratka są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.