

Easy Fry Crispy Stack



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



www.Tefal.com



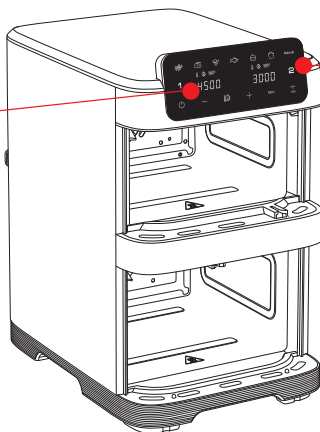
www.moulinex.com



Digital recipe book

WYŚWIETLACZ
CZASU/
TEMPERATURY

CYFROWY PANEL
DOTYKOWY



WYJMOWANA
KRATKA Z
SILIKONOWYMI
PODKŁADKAMI

RUSZT
POZIOMY X 2

*

DUŻA,
WYJMOWANA
KRATKA Z
SILIKONOWYMI
PODKŁADKAMI

POKRYWKA DO
PRZECHOWYWANIA
X 2

SZUFLADA 1 (4L)

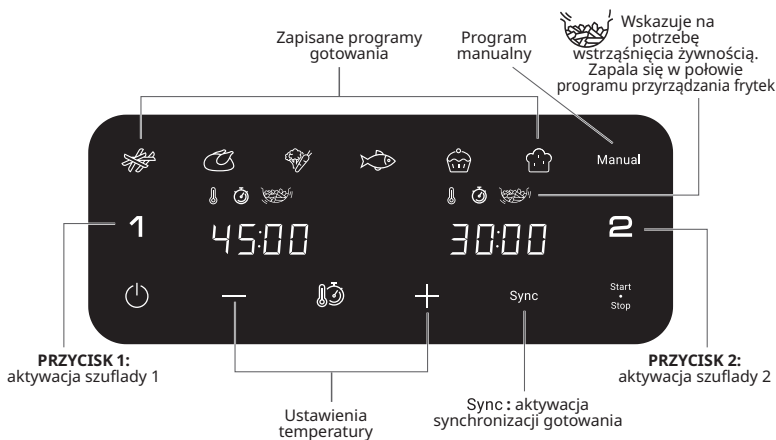
SZUFLADA
2 (6L)

UCHWYTY
SZUFLAD

ODŁĄCZANY
PRZÓD*

* Zależnie od modelu

INTERFEJS UŻYTKOWNIKA URZĄDZENIA



OFF : wskazuje, że szuflada jest wyłączona. Aby aktywować, kliknij przycisk 1 lub 2.

pl

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA



Frytki



Kurczak



Warzywa



Ryby



Deser



Suszenie

Manual

Tryb manualny

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
- 2 Umieść uchwyt na przewód z tyłu urządzenia. Uchwyt musi być prawidłowo zamontowany przed pierwszym użyciem.

- 3 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.

- 4 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 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.

- 3 Naciśnij przycisk  aby włączyć urządzenie.
- 4 Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).
- 5 Każdą szufladę można aktywować przyciskiem „1” lub „2”. (Aby anulować wybór, ponownie naciśnij przycisk „1” lub „2”. Szuflada zostanie WYŁĄCZONA, a jej wybór anulowany).

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

- 6 Zawsze przed gotowaniem należy umieścić odpowiednie ruszty w szufladach, aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania.

KORZYSTANIE Z OBU SZUFLAD W TRYBIE SYNCHRONIZACJI (PODWÓJNE GOTOWANIE)

Możesz przyrządzać 2 różne potrawy w tym samym czasie dzięki obu szufladom i trybowi SYNC (SYNCHRONIZACJA).

- 1 Naciśnij przycisk  aby włączyć urządzenie. Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).

- 2 Naciśnij wybrany tryb gotowania oraz dostosuj czas i temperaturę, jeśli różnią się od ustawień zaprogramowanych (naciskając przyciski + i -). Ustawienia zostaną zapisane.
- 3 Umieść pierwszą potrawę w szufladzie 1 (Górna szuflada). Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
- 4 Aby uaktywnić szufladę 2, naciśnij przycisk „2”.
- 5 Wybierz drugi pożądaný tryb gotowania oraz dostosuj czas i temperaturę, jeśli różnią się od zaprogramowanych ustawień (naciskając przyciski + i -).
- 6 Umieść drugą potrawę w szufladzie 2 (Dolna szuflada). Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
- 7 Naciśnij Sync aby przyrządzić obie potrawy w tym samym czasie. Jeśli oba wybrane tryby mają różny czas gotowania, na ekranie pojawi się komunikat „HOLD” (WSTRZYMAJ) dla krótszego trybu (dla potrawy, która potrzebuje mniej czasu na przyrządzenie). Oznacza to, że urządzenie opóźnia rozpoczęcie gotowania w celu przygotowania obu potraw w tym samym czasie.
- 8 Naciśnij  aby rozpocząć gotowanie.
- 9 Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, gdy potrawy są gotowe w tym samym czasie.
- 10 Po ugotowaniu potraw wyjmij szufladę. Do wyjęcia potrawy z szuflady użyj szczypec.

Uwaga: po smażeniu ruszty i potrawy są bardzo gorące.

Uwaga: jeśli podczas gotowania wyjmiesz szufladę i nie wsuniesz jej z powrotem w ciągu 5 minut, na panelu szuflady pojawi się komunikat „OFF” (WYŁ.). Druga szuflada nadal działa, ale kończy to program „SYNC”.

KORZYSTANIE TYLKO Z JEDNEJ SZUFLADY URZĄDZENIA

- 1 Naciśnij przycisk  aby włączyć urządzenie.
- 2 Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).
- 3 Możesz uaktywnić dowolną szufladę, naciskając przycisk „1” lub „2”. Druga szuflada pozostaje wyłączona (aby anulować wybór, ponownie naciśnij przycisk „1” lub „2”).

- 4 Aby rozpocząć gotowanie, możesz wybrać zaprogramowany tryb gotowania lub ustawienia ręczne.

a. W przypadku wyboru zaprogramowanego trybu gotowania:

- Wybierz pożądany tryb gotowania, naciskając odpowiednią ikonę na panelu dotykowym (tryby te zostały szczegółowo opisane w części „Przewodnik gotowania”).
- Potwierdź tryb gotowania, naciskając przycisk. Spowoduje to uruchomienie procesu gotowania. 
- Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania zostanie wyświetlony na ekranie.

b. W przypadku wyboru ustawień ręcznych:

- Naciśnij przycisk trybu MANUAL (RĘCZNY).
- Ustaw temperaturę  za pomocą przycisków + i – na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 35-200°C.
- Następnie ustaw czas gotowania, naciskając przyciski + i – Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
- Naciśnij przycisk  aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu. Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania zostanie wyświetlony na ekranie.

- 5 Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie szuflady.

- 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.



W trybie pieczenia frytek ten piktogram miga w czasie pieczenia. Wskazuje on konieczność potrząśnięcia frytkami w celu uzyskania jednorodnego rezultatu.

- 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 gotowe, 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 szczypic.

Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami. Po ugotowaniu szuflady, kratki i jedzenie są bardzo gorące.

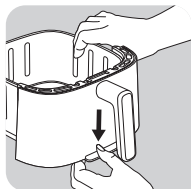
- 10 Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

ODŁĄCZANY PRZÓD*

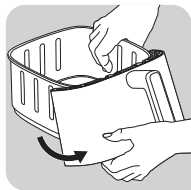
Nowy system Easy Clean & Store umożliwia łatwe oddzielenie przedniej części miski i samej miski.

- Łatwe czyszczenie produktu i oszczędność miejsca w zmywarce
- Możliwość przechowywania resztek dzięki dołączonej pokrywce.

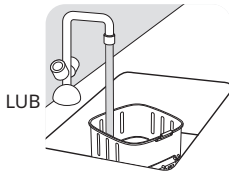
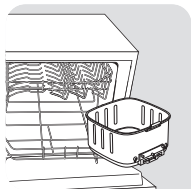
Aby zaoszczędzić miejsce w zmywarce i zapewnić optymalne zachowanie urządzenia, postępuj zgodnie z poniższą procedurą czyszczenia modelu z odłączanym przodem.



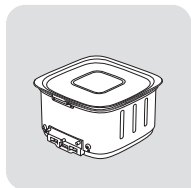
- Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski



- Wysuń hak. Zdejmowany przód odłączy się.



- Umieść miskę w zmywarce lub umyj ją ręcznie bez przedniej części, którą możesz ponownie połączyć z urządzeniem.



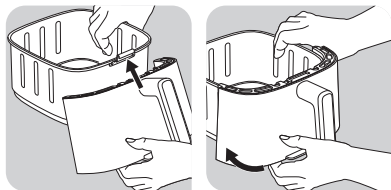
- LUB umieść pokrywkę na szufladzie, aby zachować resztki w lodówce.

Uwaga nie zakładaj pokrywki, jeśli miska jest nadal gorąca.

*według modelu

Czyszczenie odłączanego przodu i podłączanie go z powrotem do miski

- Umyj ręcznie przód gorącą wodą, używając płynu do mycia naczyń i gąbki bez właściwości ściernych.
- Po umyciu i dokładnym wyschnięciu przedniej zewnętrznej części
 - ➊ Przypnij górę przedniej części do haka miski.
 - ➋ Przypnij dół przedniej części tak, aby usłyszeć kliknięcie.



Aby ponownie podgrzać resztki, zdejmij pokrywkę z szuflady i załóż przednią część na miskę.

- Naciśnij  i przycisk , aby ustawić 160°C.
- Potem naciśnij , aby ustawić 10 minut przyciskami  i .

UWAGA! Nigdy nie używaj urządzenia bez szuflady. Przed gotowaniem należy zawsze zatrasnąć panel przedni z powrotem na misie.

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	Temperatura	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki							
Mrożone frytki (10 mm x 10 mm)	Szuflada 1	200 - 600 g	20 - 30 min	180°C		x2	
	Szuflada 2	200 - 800 g	20 - 30 min			x2	
Domowe frytki (8 mm x 8 mm)	Szuflada 1	200 - 600 g	35 - 60 min	180°C		x2	Przed gotowaniem osuszyć ręcznikiem
	Szuflada 2	200 - 800 g	30 - 60 min			x2	
Mrożone łódeczki ziemniaczane	Szuflada 1	200 - 600 g	20 - 30 min	180°C		x2	
	Szuflada 2	200 - 1000 g	20 - 35 min			x2	
Mięso i drób							
Mrożony stek	Szuflada 1	1 - 2 kawał.	12 - 14 min	200°C	Manual	x1	
	Szuflada 2	1 - 2 kawał.	12 - 14 min				
Klopsiki	Szuflada 1	6 - 20 kawał.	8 - 10 min	200°C	Manual		
	Szuflada 2	6 - 24 kawał.	8 - 10 min				
Podudzia z kurczaka	Szuflada 1	1 - 2 kawał.	30 - 45 min	200°C			
	Szuflada 2	1 - 3 kawał.	30 - 45 min				
Mrożone nuggetsy z kurczaka	Szuflada 1	1 - 3 kawał.	14 - 18 min	200°C	Manual	x1	
	Szuflada 2	1 - 4 kawał.	14 - 18 min	200°C			
Cały kurczak	Szuflada 1	1200 - 1800 g	45 - 60 min	160°C			Tylko pojemnik 1

pl

	Ilość		Przybliżony czas	Temperatura	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Przekąski							
Mrożone paluszki serowe	Szuflada 1	4 - 20 kawał.	8 - 12 min	200°C	Manual	x1	
	Szuflada 2	4 - 24 kawał.	8 - 12 min	200°C			
Mrożone krążki cebulowe	Szuflada 1	4 - 12 kawał.	14 - 20 min	200°C	Manual	x1	
	Szuflada 2	4 - 14 kawał.	14 - 20 min	200°C			
Pizza	Szuflada 1	1 - 2 plasterków	10 min	200°C	Manual		
	Szuflada 2	1 - 2 plasterków	10 min	200°C	Manual		
Warzywa	Szuflada 1	400 - 800 g	40 - 60 min	180°C		x2	
	Szuflada 2	400 - 1200 g	40 - 60 min	180°C		x2	
Ryby							
Filet z łososa	Szuflada 1	do 3 kawał.	12 min	160°C			
	Szuflada 2	do 4 kawał.	12 min	160°C			
Krewetki	Szuflada 1	4 - 10 kawał.	8 - 10 min	160°C		x1	
	Szuflada 2	4 - 12 kawał.	8 - 10 min	160°C		x1	
Wypieki							
Muffiny	Szuflada 1	do 5 kawał.	15 min	160°C			Użyć formy/naczynia do pieczenia**
	Szuflada 2	do 5 kawał.	15 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.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać odpowiednią chrupkość. Po dodaniu łyżeczki oleju smaż ziemniaki przez kilku minut.
- W urządzeniu możesz przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Zalecana ilość frytek: 1200 gramów (Szuflada 1: 800g + Szuflada 2 : 400g)
- 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 przeznaczonych do piekarnika naczyń 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.

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.

- 1 Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.

- 2 Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
- 3 Umyj pojemnik i kratkę za pomocą delikatnej gąbki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. W celu usunięcia resztek zanieczyszczeń można użyć płynu odtłuszczającego.

Ostrzeżenie: pojemnik i kratkę można myć w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli w pojemniku pozostają zanieczyszczenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostaw na około 10 minut. Następnie spłucz czystą wodą i pozostaw do wysuszenia.

- 4 Przetrzyj wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.
- 5 Wyczyść element grzejny suchą szczotką, aby usunąć resztki żywności.
- 6 Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

PRZECHOWYWANIE

- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
- 2 Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

GWARANCJA I SERWIS

Jeśli urządzenie wymaga serwisowania, potrzebujesz dodatkowych informacji lub masz inny problem z urządzeniem, odwiedź naszą stronę internetową lub skontaktuj się z krajowym Centrum Obsługi Klienta. Numer telefonu znajduje się w broszurze gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, skontaktuj się z lokalnym dealerem marki.

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

W przypadku problemów z urządzeniem odwiedź stronę internetową marki (patrz strona tytułowa tej instrukcji), aby zapoznać się z listą często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

