



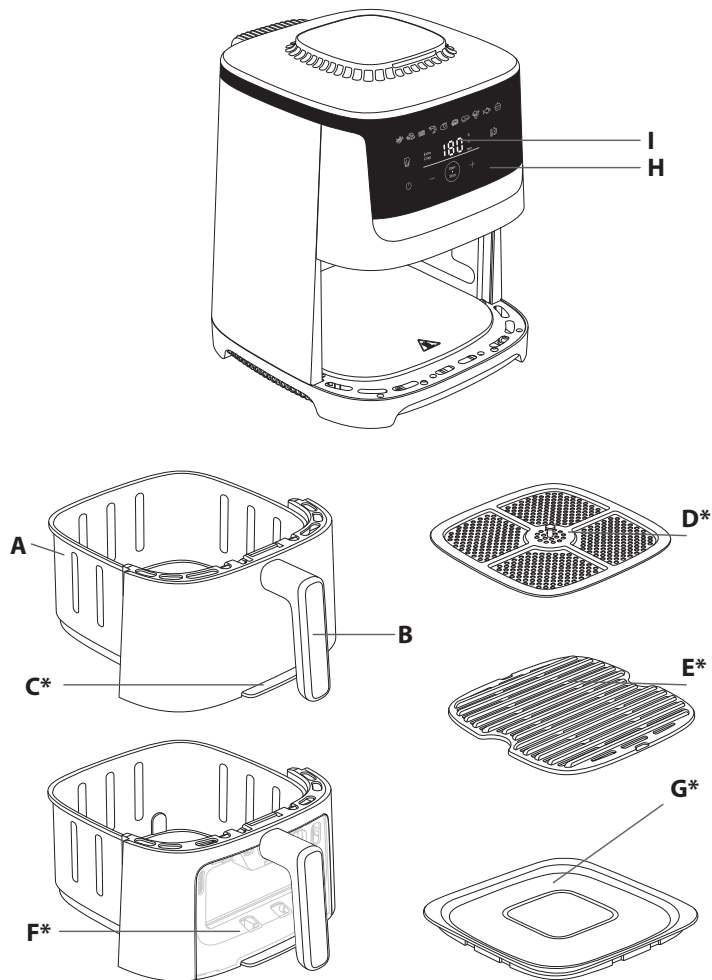
EASY FRY™ SILENCE

www.tefal.com
www.moulinex.com



Online recipes

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



*zależnie od modelu

OPIS

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| A. Pojemnik | F. Odłączany przód z okienkiem* |
| B. Uchwyt szuflady | G. Pokrywka do przechowywania* |
| C. Odłączany przód* | H. Cyfrowy panel dotykowy |
| D. Wyjmowana kratka* | I. Wyświetlacz czasu/temperatury |
| E. Zdejmowana kratka grilla* | |

AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA

- | | |
|---------------------------|------------|
| 1. Frytki | 6. Pizza |
| 2. Nuggetsy z kurczaka | 7. Stek |
| 3. Boczek / boczek wołowy | 8. Warzywa |
| 4. Krewetki | 9. Ryby |
| 5. Pieczony kurczak | 10. Deser |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i instrukcją obsługi, a następnie odłożyć je w bezpieczne miejsce.

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia.
2. Nie usuwać silikonowych podkładek z miski.
3. Dokładnie umyć szufladę z wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.

Uwaga: Pojemnik i kratkę można myć w zmywarce.

Ostrzeżenie dotyczące modelu z odłączanym przodem: aby zapewnić optymalną konserwację produktu, należy zdjąć zewnętrzną przednią część i umyć ją ręcznie.

W przypadku modelu z odłączanym przodem z okienkiem mycie przodu ręcznie pomaga zachować oryginalny wygląd i przezroczystość szkła.

4. Wytrzyj wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie wytwarza gorące powietrze.

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.

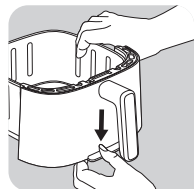
*zależnie od modelu

ODŁĄCZANY PRZÓD*

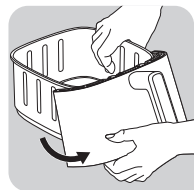
Nowy system Easy Clean & Store umożliwia łatwe oddzielenie przedniej części miski i samej miski.

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

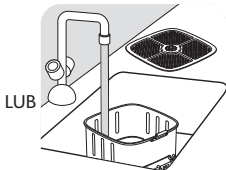
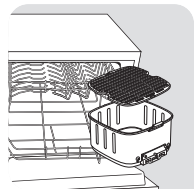
Aby zaoszczędzić miejsce w zmywarce i zapewnić optymalne zachowanie urządzenia, postępuj zgodnie z poniższą procedurą czyszczenia modelu z odłączanym przodem.



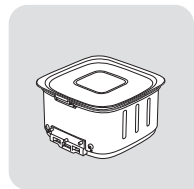
- Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski



- Wysuń hak.
Zdejmowany przód odłączy się.



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



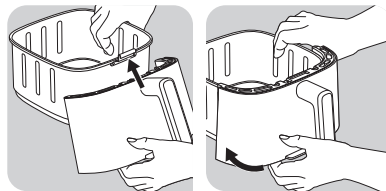
- LUB umieść pokrywkę na szufladzie, aby zachować resztki w lodówce.

Uwaga nie zakładaj pokrywki, jeśli miska jest nadal gorąca.

*zależnie od 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 części
 1. Przypnij górę przedniej części do haka miski.
 2. 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 zatrzasknąć panel przedni z powrotem na misie.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

Ostrzeżenie: Upewnij się, że frytownia powietrzna jest pusta przy pierwszym użyciu (bez żadnych akcesoriów w środku), aby wyeliminować wszelkie pozostałości produkcyjne i nowy zapach. Po pierwszym uruchomieniu z kominu może wydobywać się lekki dym.

Urządzenie może gotować szeroką gamę potraw. Czasy gotowania dla głównych rodzajów żywności podano w sekcji „Przewodnik gotowania”. Przepisy online pomagają zapoznać się z urządzeniem.

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. Naciśnąć przycisk aby włączyć urządzenie.
5. Aby rozpocząć gotowanie, możesz wybrać zaprogramowany tryb gotowania lub ustawienia ręczne.

a. W przypadku wybrania automatycznego trybu gotowania:

- Naciśnij przycisk , aby wyświetlić tryb gotowania.
- Naciśnij przycisk na ekranie, aby wybrać tryb gotowania (tryby są szczegółowo opisane w sekcji “Przewodnik po gotowaniu”).
- W razie potrzeby ustaw czas gotowania, naciskając , a następnie przyciski i .
- Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
- Ustaw temperaturę za pomocą przycisków i na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 40-220°C.

- Naciśnąć  przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu.
- Rozpocznie się gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.
- Uwaga: podczas gotowania można zmieniać czas i temperaturę za pomocą przycisków .**

b. W przypadku wyboru ustawień ręcznych:

- Ustaw temperaturę  za pomocą przycisków  i  na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 40-220°C.
- Następnie ustawić wybrany czas gotowania  za pomocą przycisków  i . Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
- Naciśnąć  przycisk Start, aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu.
- Rozpocznie się gotowanie. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

c. Wstrzymaj lub zakończ gotowanie:

- Aby wstrzymać gotowanie, wystarczy nacisnąć przycisk  Aby wznowić gotowanie, należy ponownie nacisnąć przycisk.
 - Naciśnij i przytrzymaj przycisk  aby zatrzymać gotowanie. Podczas chłodzenia urządzenie kontynuuje wentylację.
- Nadmiar oleju z żywności zbiera się na dnie szuflady.
 - Niektóre potrawy wymagają potrząśnięcia 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 przypadku frytek zalecamy wstrząsnąć po 15 minutach gotowania, a następnie po 10 minutach.
 - 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.
 - 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.
 - Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec. **Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.**
Uwaga: Po ugotowaniu potrawy pojemnik 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.
 - Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI WIĘKSZEJ CHRUPKOŚCI

- Ta funkcja jest aktywna tylko w trybie frytek i ręcznym. Po włączeniu opcji extra crisp urządzenie pracuje z dużą prędkością i zapewni jeszcze lepszą chrupkość.
- Uwaga: ta funkcja zwiększa obroty wentylatora urządzenia.**

- Funkcję tę należy włączyć przed rozpoczęciem gotowania.
 - Dzięki funkcji większej chrupkości składniki będą bardziej chrupiące w tym samym czasie. Funkcja ta pozwala też zaoszczędzić 3 minuty, a rezultaty będą identyczne jak w przypadku gotowania bez użycia tej funkcji. Jeśli wolisz zaoszczędzić czas niż uzyskać chrupiącą potrawę, po włączeniu tej funkcji skróć czas gotowania o 3 minuty.
- Umieść potrawę w szufladzie.
 - Naciśnij , a następnie  na ekranie, aby wybrać tryb  frytek lub tryb ręczny.
 - Naciśnij  Po aktywowaniu ten tryb wyświetla się na ekranie na pomarańczowo.
 - W razie potrzeby zmień czas gotowania, naciskając przyciski  i  (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”).
 - Naciśnij przycisk , aby rozpocząć gotowanie. Wybrana temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.

JAK PRZYGOTOWYWAĆ POTRAWY JAK NA GRILLU?



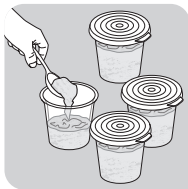
Urządzenie jest wyposażone w odlewany ruszt grillowy z powłoką nieprzywierającą. Aby przygotować potrawę jak na grillu, przed włożeniem składników rozgrzewaj urządzenie w trybie ręcznym przez 15 minut w temperaturze 220°C, a następnie wybierz żądany program. Kratka grilla pozwala na dopracowanie potrawy każdego rodzaju do perfekcji.

SUSZENIE

- Umieść kratkę w pojemniku urządzenia.
- Naciśnij przycisk , a następnie ustaw na ekranie  cyfrowym za pomocą przycisków  i  Zakres ustawień: 40 - 70°C.
- Następnie ustaw czas gotowania, naciskając przycisk  i ustawiając odpowiedni czas za pomocą przycisków  i  Czas można ustawić w zakresie od 1 do 10 godz.
- Naciśnij przycisk Start,  aby rozpocząć proces suszenia. Temperatura i pozostały czas gotowania będą na przemian wyświetlane na ekranie.
- 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.
- 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.
- Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec. **Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.**
Uwaga: Po ugotowaniu potrawy pojemnik 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.

JOGURT

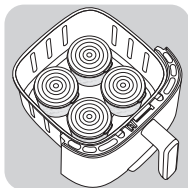
Zestaw 8 słoików jest dostępny jako akcesorium sprzedawane oddzielnie.



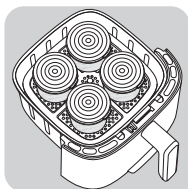
Przygotowanie 8 słoików jogurtów:

- Dodaj do miski 1 l pełnego mleka UHT o temperaturze pokojowej.
- Następnie dodaj saszetkę bakterii fermentacji mlekowej (2 g) i dobrze wymieszaj.
- Przełóż mieszaninę do 8 szklanych słoików i zamknij pokrywką.

Uwaga: w trakcie gotowania jogurtów na słoikach muszą być pokrywki.



- Podczas gotowania jogurtów wyjmij kratkę miski urządzenia.
- Postaw 4 słoiki w misce.



- Połóż kratkę, a na niej postaw 4 słoiki.

- Naciśnij , i na cyfrowym wyświetlaczu ustaw temperaturę 40°C za pomocą przycisku .
- Następnie ustaw czas gotowania, naciskając przycisk . Ustaw czas na 8 godzin.
- Naciśnij przycisk Start , aby rozpocząć gotowanie.

Uwaga: po gotowaniu szuflada, słoiki i kratka są gorące.

Uwaga: jeśli uznasz, że tekstura jogurtu jest zbyt płynna, masz 2 opcje:

- zwiększenie temperatury o 5°C,
- wydłużenie czasu gotowania o 1–2 godziny.

OPÓŹNIONY START

W trybie ręcznym i w przypadku niektórych programów automatycznych (wszystkie programy z wyjątkiem trybu frytek, mięsa i ryb) istnieje możliwość opóźnienia rozpoczęcia gotowania. Rozpoczęcie gotowania można opóźnić od 30 minut do maksymalnie 4 godzin. Aby to zrobić:

- Przed uruchomieniem gotowania wykonać długie naciśnięcie przycisku .
- Za pomocą przycisków  i  ustawić godzinę, o której ma się rozpocząć gotowanie,

- Następnie naciśnij przycisk „Start”.

Ostrzeżenie: Opóźniony start może stanowić zagrożenie dla zdrowia w przypadku niektórych składników. - Zdecydowanie odradzamy opóźniony start w przypadku żywności takiej jak mięso lub ryby, z wyjątkiem pieczonego kurczaka.

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.

Ziemniaki i frytki						
Mrożone frytki (10 mm x 10 mm)	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C	x 2/3 Koktajle	Im mocniej potrząsniesz, tym lepszy będzie rezultat gotowania. Jeśli chcesz skrócić czas gotowania lub uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, możesz aktywować funkcję dodatkowej chrupkości.
Domowe frytki (8 x 8 mm)	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C	x 2/3 Koktajle	Dodaj 1 łyżkę oleju
Mrożone łódeczki ziemniaczane	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C	x 2/3 Koktajle	Dodaj 1 łyżkę oleju
Mięso i drób						
Stek z żeberka	1 - 2 Kawałki		6 - 10 min	200°C		Odwrócić na 2 minuty przed końcem pieczenia
Siekany stek	1 - 4 Kawałki		6 - 10 min	200°C		Odwracanie w połowie pieczenia
Filety z piersi kurczaka (bez kości)	100 - 600 g		16 min	180°C		Odwracanie w połowie pieczenia
Cały kurczak	1500 g		60 min	180°C		
Boczek / boczek wołowy	1 - 9 Transze		8 min	200°C		Odwracanie w połowie pieczenia
Ryby						
Filet z łososia	4 Kawałki		15 - 17 min	140°C		
Krewetki	24 Kawałki		6 min	170°C		
Przekąski						
Mrożone nuggetsy z kurczaka	1 - 10 Kawałki		8 - 15 min	200°C		
Skrzydółka z kurczaka	1 - 10 Kawałki		16 - 20 min	180°C		
Mrożone paluszki serowe	1 - 10 Kawałki		7 - 9 min	180°C		
Mrożone krążki cebulowe	10 Kawałki		8 min	180°C		
Pizza	300 g (3 Plastry)		7 min	190°C		
Cukinia	400 - 700 g		15 min	180°C		
Pieczenie						
Muffiny	1 - 6 Kawałki		15 - 18 min	180°C		Użyć formy/naczynia do pieczenia**
Ciastka czekoladowe	300 g		23 min	160°C		
Odwadnianie						
Pokrojone jabłka	1-2 Kawałki		4 h	80°C		
Jogurt						
Jogurt naturalny	8 Słoiki***		8 h	40°C		

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

** Umieścić formę do pieczenia/ naczynie do pieczenia w szufladzie.

*** odpowiada markowym słoikom sprzedawanym jako akcesoria.

WAŻNE: Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, nigdy nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów wskazanych w instrukcji obsługi i przepisach. W przypadku korzystania z mieszanek, które rosną (takich jak ciasto, quiche lub babeczki), naczynie piekarnika nie powinno być wypełnione więcej niż do połowy.

Uwaga: jeśli zalecana temperatura nie będzie przestrzegana, istnieje ryzyko przegotowania.

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. Nie dodawać oleju do mrożonych ziemniaków.
- 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.

- Wybierz gatunek ziemniaków zalecany do frytek. Obierz ziemniaki i pokrój je na kawałki o równej grubości.
- Umieść pokrojone kawałki ziemniaków w pojemniku z zimną wodą na co najmniej 30 minut. Odsącz i osusz czystym, chłonnym ręcznikiem papierowym. Następnie pokleń papierowym ręcznikiem kuchennym. Przed usmażeniem kawałki ziemniaków należy dokładnie osuszyć.
- Wlej łyżkę oleju (roślinnego, słonecznikowego lub oliwy) do suchego pojemnika, wsep na to kawałki ziemniaków i mieszaj do momentu, aż pokryją się tłuszczem.
- 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.
- 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.

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.

Ostrzeżenie dotyczące modelu z odłączanym przodem: aby zapewnić optymalną konserwację produktu, należy zdjąć zewnętrzną przednią część i umyć ją ręcznie.

W przypadku modelu z odłączanym przodem z okienkiem mycie przodu ręcznie pomaga zachować oryginalny wygląd i przezroczystość szkła.

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

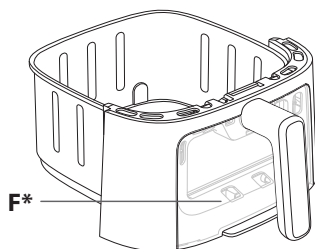
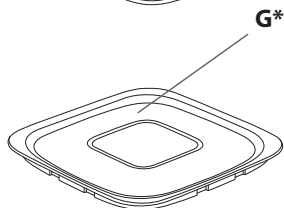
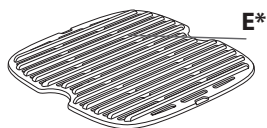
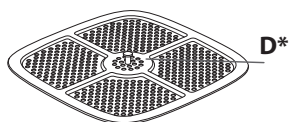
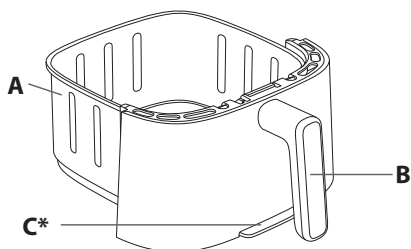
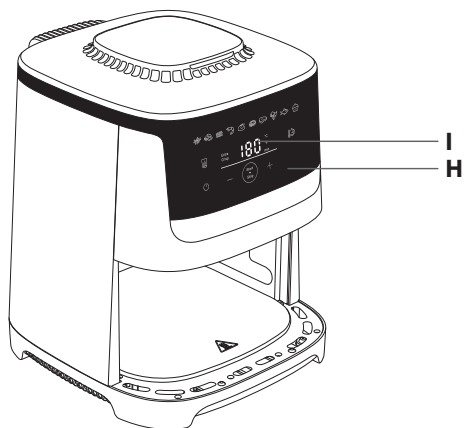
1. Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
2. Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

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.



*v závislosti na modelu