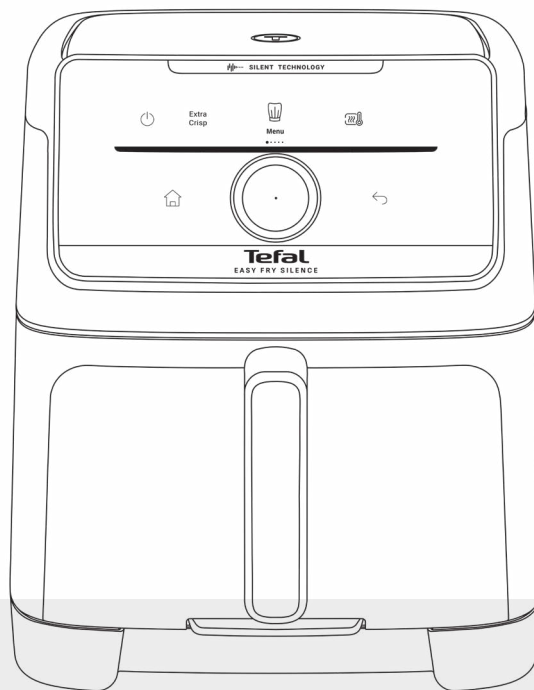


Tefal | Easy Fry Silence

SMART & SILENT AIR FRYER 7L



MyTefal App



Online recipes for regions
without MyTefal access

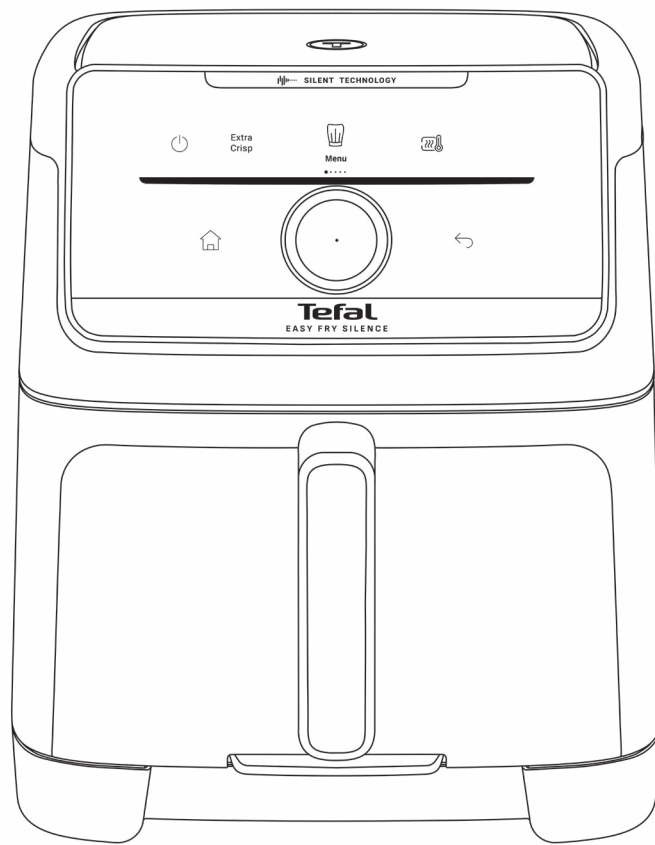


Digital **Quick Start Guide**

en cs sk hu ro bg pl uk ru

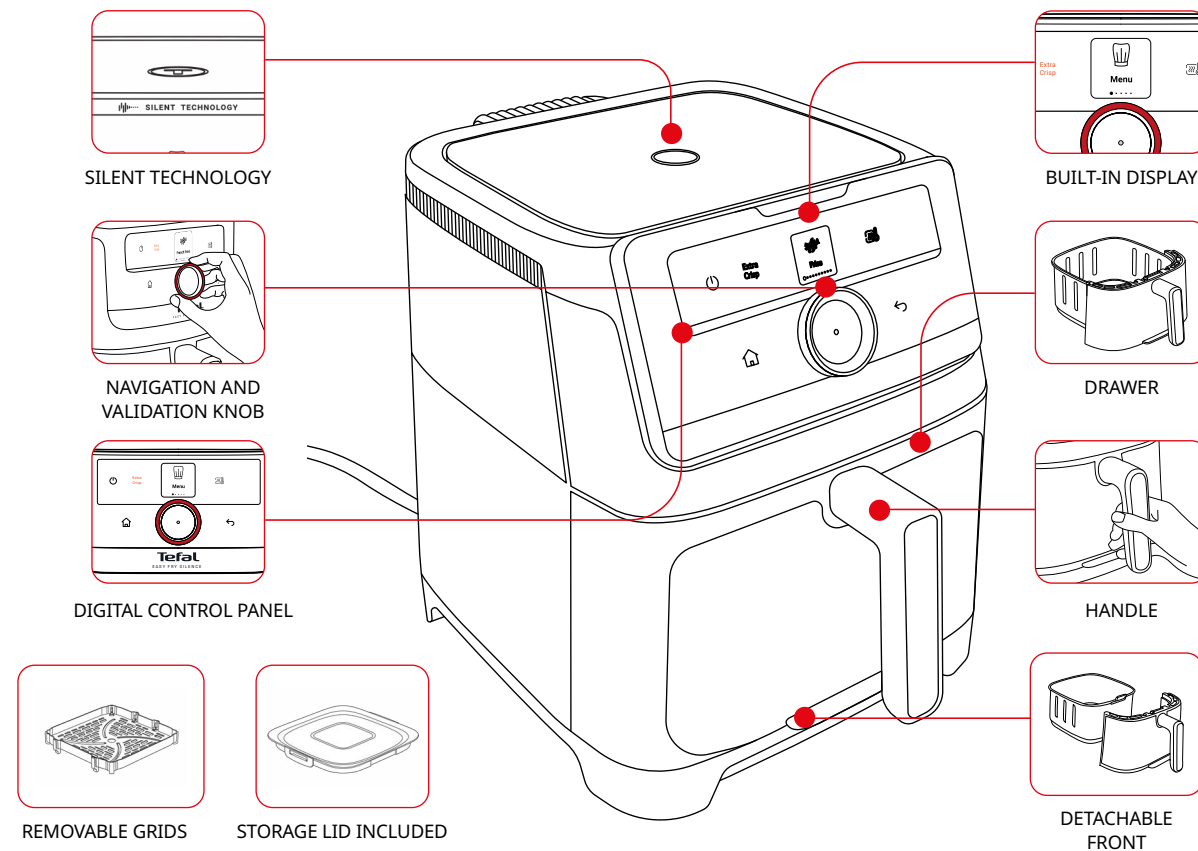
en **CONTENTS OF THE MANUAL**

Discover your Easy Fry Silence	3
Clean your appliance before using it for the first time	4
Detachable front and storage lid	5
Let's get started!	6
Starting up	7
How to use your appliance	8
Your automatic programmes	9
Automatic programmes: your ingredients	10
How do i cook my French Fries?	12
Extra crisp function	13
2 levels cooking grid	13
How do i cook my prime rib?	14
Other programmes	15
Additional functions	17
Tips	19
Practical tips	20
Cooking guide	21
Warning: a safety instructions booklet is supplied with this appliance. Before using your appliance for the first time, read it carefully and keep it in a safe place.	



DISCOVER YOUR EASY FRY SILENCE

en



CLEAN YOUR APPLIANCE BEFORE USING IT FOR THE FIRST TIME



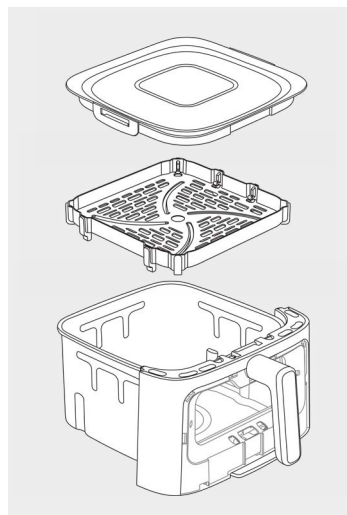
Before first use, remove all packaging material and any stickers from the appliance. Read the safety instructions and manual first and keep them in a safe place.

STEP 1 - THE APPLIANCE

Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

STEP 2 - THE SCREEN

Clean the screen with a soft, damp cloth. Do not use a sponge scraper to avoid scratching the screen.



STEP 3 - THE DRAWER, THE GRID AND THE STORAGE LID

To clean the drawer, the grid and the lid, you can :

- Put the drawer, the removable grid and lid in the dishwasher, or
- Clean the drawer, the removable grid and lid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Warning : Do not remove silicon pads from the grid.

GENIUS SYSTEM : DETACHABLE FRONT AND STORAGE LID

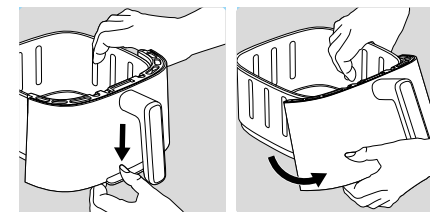
With our **GENIUS** system, you can easily separate the front of the drawer from the drawer itself.

- Clean easily your appliance and save space in your dishwasher
- Store your leftovers thanks to the lid included in the pack.



Warning : Do not place the storage lid on the bowl if it is still hot. Wait until the bowl has completely cooled down.

1. HOW TO REMOVE THE FRONT PANEL?



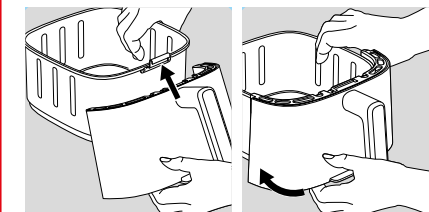
STEP 1

Push the button located on the bottom of the drawer downwards.

STEP 2

Remove the hook from where it is slotted in. The removable front comes off.

2. HOW TO REATTACH THE FRONT PANEL?



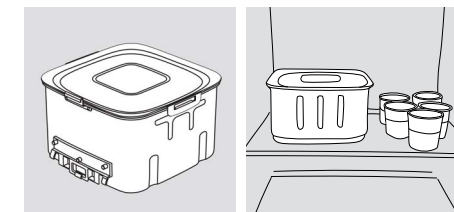
STEP 1

Clip the top of the front into the hook of the drawer.

STEP 2

Clip the bottom of the front until you hear a 'click'.

3. USING MY STORAGE LID



Place the storage lid on the drawer to keep your leftovers in your fridge.

4. HOW TO CLEAN THE REMOVABLE FRONT PANEL?

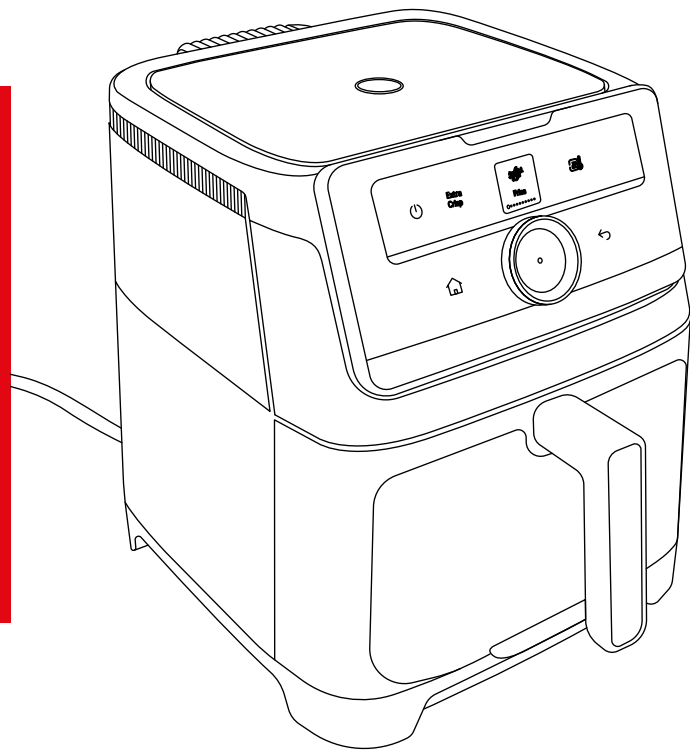
Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge. Put the rest of the drawer and the grid in the dishwasher.

After washing and thoroughly drying the outer front, follow the above procedure to reattach the front panel.



Cleaning and storage tip: to save space in your dishwasher or fridge and to ensure optimum preservation of your product, we recommend removing the detachable front panel before cleaning.

LET'S GET STARTED!



- 1 Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- 2 Insert the grid at the bottom of the drawer, until it reaches the stopper.
- 3 Do not fill the drawer with oil or any other liquid.
- 4 Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'

Online recipes help you get to know the appliance. To find them, go to MyTefal app. If you do not have the app, please scan the QR code on the cover of this user manual.



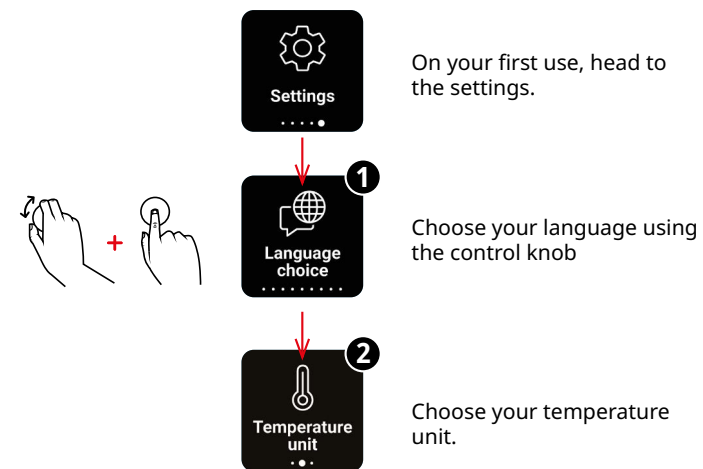
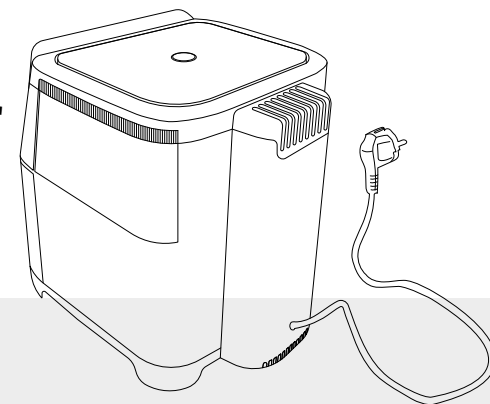
Warning: Make sure you run your air fryer empty the first time you use it (without any accessories inside) to eliminate any manufacturing residue and new smell. Slight smoke may emanate when first lit.

Quick & Easy Tutorials

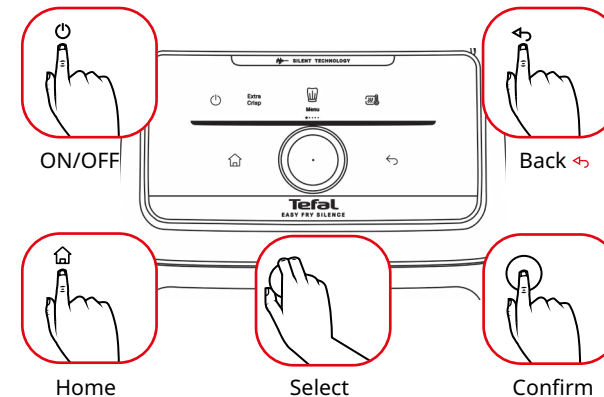


STARTING UP

Plug in your appliance



Interface controls



HOW TO USE YOUR APPLIANCE

- 1 Connect the power supply cord to an electrical socket.
- 2 Press  to switch the appliance on.
- 3 To begin cooking, you can select between the automatic cooking mode ("Menu") and the manual settings (see pages below).
- 4 Carefully remove the drawer from the appliance and place the ingredients in it.

Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see into section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.

- 5 Slide the drawer back into the appliance.
- 6 Some foods require shaking halfway through the cooking time. When the timer rings, it is advisable to shake or turn the ingredients. To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. If the meat is to be turned, turn it using tongs or a fork. Then slide the bowl back into the appliance. The cooking restarts automatically.

Note : Excess oil from the food is collected in the bottom of the bowl.

- 7 When the cooking time set has finished, the appliance rings and stops. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 8 Check if the food is ready. If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- 9 When the food is cooked, take out the drawer. To remove the food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

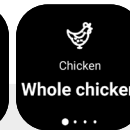
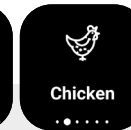
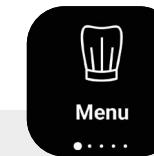
Caution: The drawer should never be turned up side down with the grid. After cooking, the drawer, the grid and the food are very hot.

Do not touch the drawer during use and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the drawer by the handle.

- 10 When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.



YOUR AUTOMATIC PROGRAMMES



With the automatic programmes, you can cook food without worrying about the cooking mode or the cooking time.
The appliance gives you all the information you need based on the weight and type of ingredients.

THE STEPS :

- 1 Select your ingredient category
French Fries, Potatoes, Meat, Fish, Fruit & Vegetables...
- 2 Select the type of ingredient
Beef, Chicken, Lamb, Veal...
- 3 Select the ingredient from the list
Roast, Chop, Steak, Meatballs, Entrecote...
- 4 For some ingredients, you will be asked to choose between 'Fresh' or 'Frozen'. For vegetables, you will be offered a choice of 'Whole', 'Half', 'Chunks' or 'Slices'. For French Fries, you can also choose to activate the 'Extra Crisp' option (see explanation on page 11).
- 5 Choose the quantity/number of pieces.
- 6 Follow the instructions directly on the screen.
- 7 Start cooking by pressing the control knob. Your appliance will take care of the rest.

AUTOMATIC PROGRAMMES: YOUR INGREDIENTS

FRENCH FRIES



French fries

Fresh/
Frozen

POTATOES WEDGES



Potatoes
wedges

Fresh/
Frozen

DESSERTS



Dessert

Cookies
Muffins
Cake

MEAT



Meat

- | | |
|---------------------|-------------------------|
| Chicken | Veal |
| Whole chicken | Cutlet |
| Chicken fillet | Veal roast |
| Chicken thighs | Rib |
| Chicken wings | Pork |
| Drumsticks | Roast |
| Lamb | Pork chops |
| Lamb chop | Bacon |
| Roast | Sausages |
| Rib | BBQ ribs |
| Meatballs | Plant-based meat |
| Beef | Burgers |
| Entrecote | Fresh |
| Roast beef | Frozen |
| Rib of beef | Meatballs |
| Burger steak | Fresh |
| Fresh | Frozen |
| Frozen | Chicken nuggets |
| Meatballs | Fresh |
| Fresh | Frozen |
| Frozen | Sausages |

FISH



Fish

- Breaded fish**
- Fresh
- Frozen
- Prawns**
- Salmon fillet**
- Shell fish**
- Whole fish**

PIE



Savory pie

PIZZA



Pizza

Fresh/Frozen

FRUIT AND VEGETABLES



Fruits and
vegetables

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| Aubergine | Broccoli |
| Half | Whole |
| Pieces | Pieces |
| Courgette | Brussels sprouts |
| Half | Whole |
| Pieces | Cauliflower |
| Pumpkin | Whole |
| Pieces | Pieces |
| Potatoes | Tomato |
| Whole | Whole |
| Pieces | Half |
| Sweet potatoes | Apple |
| Whole | Whole |
| Pieces | Pieces |
| Carrot | Pineapple |
| Whole | Slices |
| Pieces | Pieces |
| Mushroom | |
| Whole | |
| Pieces | |

SHARING PLATES



Fried
snacking

- Nuggets**
- Fresh
- Frozen
- Fried calamari**
- Onion rings**
- Samosas**
- Fresh
- Frozen
- Spring rolls**
- Fresh
- Frozen
- Falafels**
- Fresh
- Frozen
- Cheese sticks**
- Frozen
- Mini pizza**
- Frozen

AUTOMATIC PROGRAMMES: YOUR INGREDIENTS

DEHYDRATION



Dehydrate

- 1 Select "Dehydrate" menu from the automatic menus.
- 2 Place the grid in the drawer of the appliance and insert the food.
- 3 Then adjust the temperature and the cooking time. You can set the timing from 1 hour to 10 hours.
- 4 Press the Start button to launch the dehydration process. The remaining cooking time appears on the screen display.
- 5 When you hear the timer sound, the cooking has finished. Take the drawer out the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 6 Check if the food is ready. If the food is not ready yet, put it back on the appliance and set the timer for a few extra minutes
- 7 When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

YOGHURTS

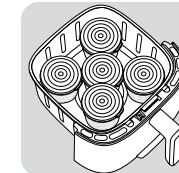


Yoghurt

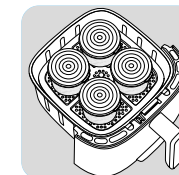
Discover our set of 8 jars for sale so you can make your yoghurts perfectly!



- Preparation for 8 pots of yoghurts :
- Add 1L of UHT whole milk at room temperature to a bowl.
 - Then add one sachet of lactic ferments (2g) and mix well.
 - Fill the jars with the mixture and close with the lid.



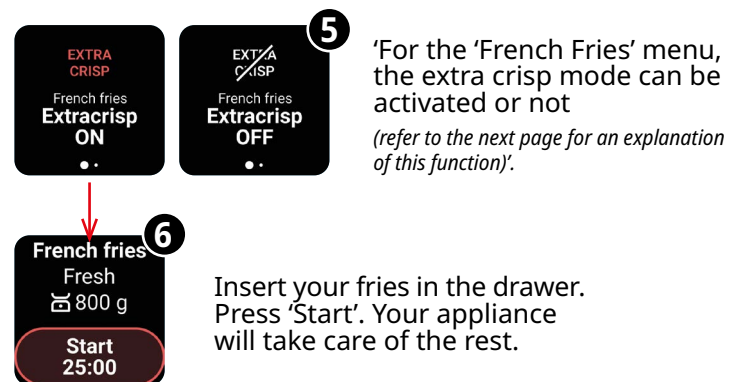
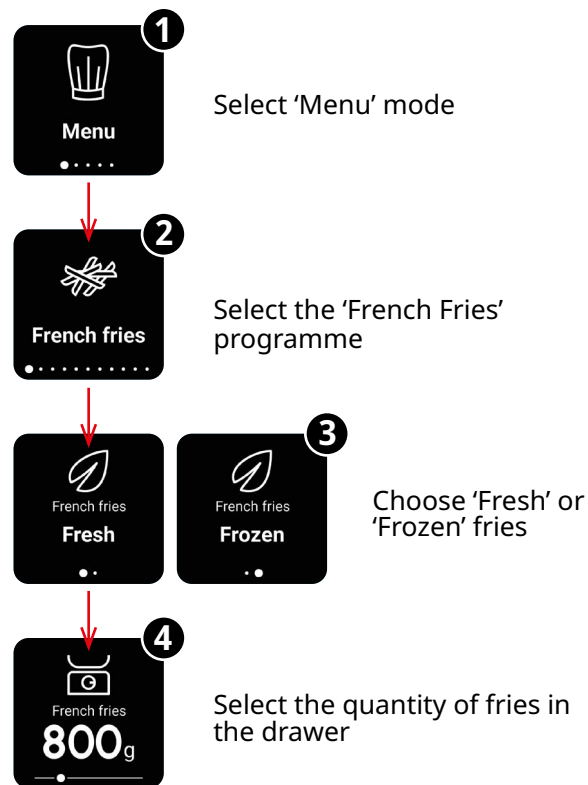
- Note:** the yoghurts are cooked with the lids on the jars.
- Remove the grid from the drawer.
 - Place your 8 jars in the stand designed for yogurt preparation, sold separately as an accessory for your air fryer.
 - Select the Yogurt Menu.
 - Choose "Stirred yoghurt" or "Firm".
 - Press the center of the rotative knob to confirm your choice.
 - Press "Start" to launch cooking



Caution: After cooking, the drawer, the jars and the grid are hot.

If you think the texture of your yoghurt is too liquid, extend the cooking time by 1 or 2 hours.

HOW DO I COOK MY FRENCH FRIES?



EXTRA CRISP FUNCTION



The extra crisp function makes your ingredients even crispier!

This mode is only active in Fries mode and in manual mode.

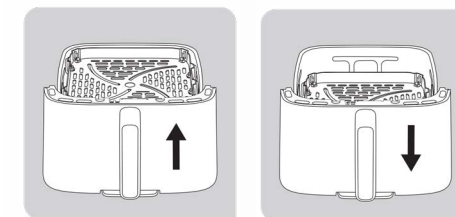
When the extra crisp option is activated, the appliance operates at high speed and offers even crispier cooking performance.

Note: this cooking mode boosts the fan of your product.

This function must be activated before you start cooking.

- 1** When prompted, select Extra crisp activated and click the centre of the knob control to confirm your choice.
- 2** When this mode is activated, it appears in orange on the screen.
- 3** Place the food in the drawer.
- 4** Press the centre of the control knob to start

2 LEVELS COOKING GRID



Two positions are available for positioning your grid in your air fryer: a high position and a low position

Our 2-level cooking grid will help you to cook various types of food.

LOWER POSITION

Use this position to cook ingredients such as large quantities of meat, vegetables or chips, taking advantage of the entire surface of the bowl.

HIGHER POSITION

Use this position to cook smaller ingredients such as toast, salmon steaks burger steaks. It will allow you to brown them better and catch them more easily.

HOW DO I COOK MY PRIME RIB?

- 1 Select 'Menu' mode 
- 2 Select the 'Meat' programme          
- 3 Select 'Beef' 
- 4 Then 'Prime Rib'. 
- 5 Enter the weight of your prime rib to be cooked. 
- 6 Insert your ingredients and press "Start". 



The appliance calculates the cooking time and temperature for a perfect result.

OTHER PROGRAMMES

MANUAL MODE



- 1  Select your temperature
- 2  Select your time
- 3  Activate/deactivate Extra Crisp
- 4  Insert your ingredients and start cooking.

PRE-HEAT MODE



- The preheat function allows you to preheat your appliance.**
Your appliance will run empty at 220°C for 15 minutes. Ingredients start to cook immediately, promoting the formation of desirable textures and balanced flavours.
- 1  To activate pre-heating, press 'Start'.
 - 2  The pre-heating cycle lasts 15 minutes.
 - 3  When you hear the timer ring, the preheating phase is complete. You can then choose your cooking mode: Manual mode / Menu.

OTHER PROGRAMMES

REHEAT MODE



Reheat

You can also use the appliance to reheat foods.



Select "Reheat" programme



Set the cooking time according to the quantity of food to heat it up completely. The temperature is automatically set to 160°C.



Press 'Start'.

SETTINGS



Settings

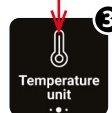
Customise your air fryer



In the settings, you can :



Change the language



Select your temperature unit : °C or °F

ADDITIONAL FUNCTIONS

INCREASE/REDUCE COOKING TIME PAUSE



To add time while your ingredients are cooking or to pause cooking, turn the knob. The screen besides will appear.



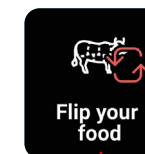
You have 2 options:

- Click on the remaining time by pressing the centre of the control knob: you can then modify it to add or reduce cooking time.
- Or click on 'Pause' to stop cooking. To resume, click 'Start' again.



In manual mode only, you can also change the temperature by turning the knob during cooking.

SHAKE YOUR INGREDIENTS TURN OVER YOUR INGREDIENTS



Flip your food



Shake your food

When you hear the timer sound, you need to shake or flip your ingredients. The screens above will be displayed.

If you are not near your appliance, you will still find the screen displayed when you return to it. You can then shake or flip your ingredients.

To return to the cooking screen, click on the centre of the control knob and the screen will disappear.

For optimal cooking of your fries, we recommend that you follow the shaking instructions.

ADDITIONAL FUNCTIONS

END OF COOKING AND KEEPING WARM



At the end of your cooking time, a buzzer sounds. Your meal is ready!

Can't serve it straight away? No problem, a keep warm mode is automatically activated for 60 minutes.

 appears on the right-hand side of your screen. This means that your ingredients have been kept warm.

This mode applies to all menus except fries, potatoes, dehydration and yoghurt mode.

STOP THE COOKING



To stop cooking during a cycle, press either  or .

The following screen will appear:

You have 2 options:

- "Modify": in automatic mode, this allows you to change the cooking time. In manual mode, you can change the time or temperature.
- "Stop cooking": if you select this option, cooking will stop automatically.

TIPS



Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.



Shaking foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.



To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon).



Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.



The optimal recommended quantity for cooking fries is 800 grams.



Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.



Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients.



You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.

PRACTICAL TIPS

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The drawer and the grid have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

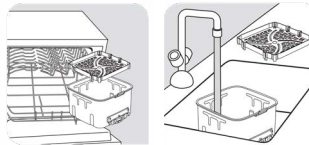
- 1 Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the drawer to let the appliance cool down more quickly.

- 2 Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3 Clean the drawer and grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note: the drawer, the grid and the storage lid are dishwasher safe.



Warning for detachable front model: to ensure optimal preservation of the appliance, it is important to remove the outer front and wash it by hand. For the model with detachable front with window, washing the front by hand helps to preserve the original appearance and the transparency of the glass. The other parts are dishwasher-safe.

Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the drawer and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the drawer and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

- 4 Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
- 5 Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
- 6 Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local dealer.



GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local dealer.

CHANGING THE BULB

Make sure the product is cold and turned off before performing any maintenance on the lamp. When replacing the bulb, ensure it is not cracked or broken, and check that the glass cover is properly reassembled and securely locked.

COOKING GUIDE

SETTINGS

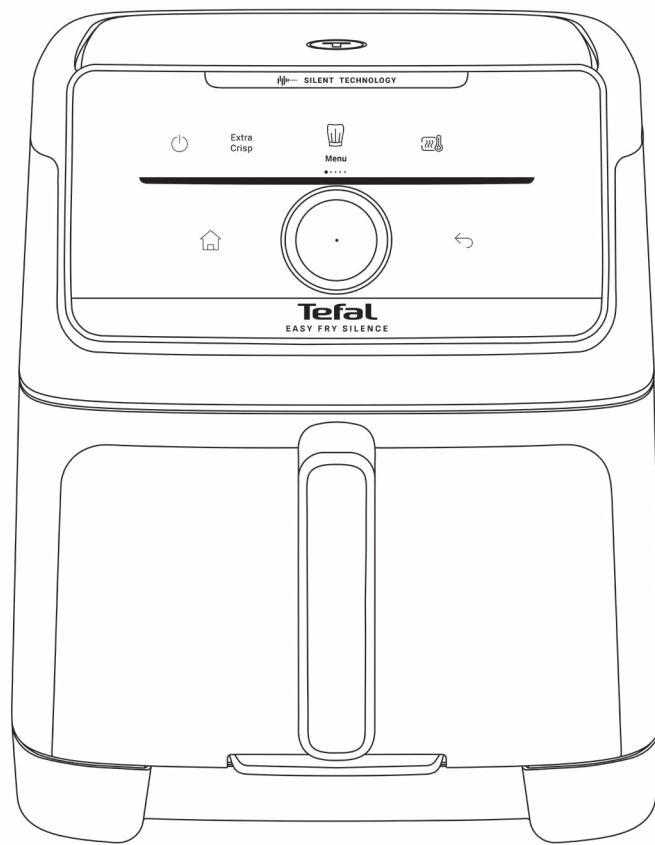
The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other foods the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

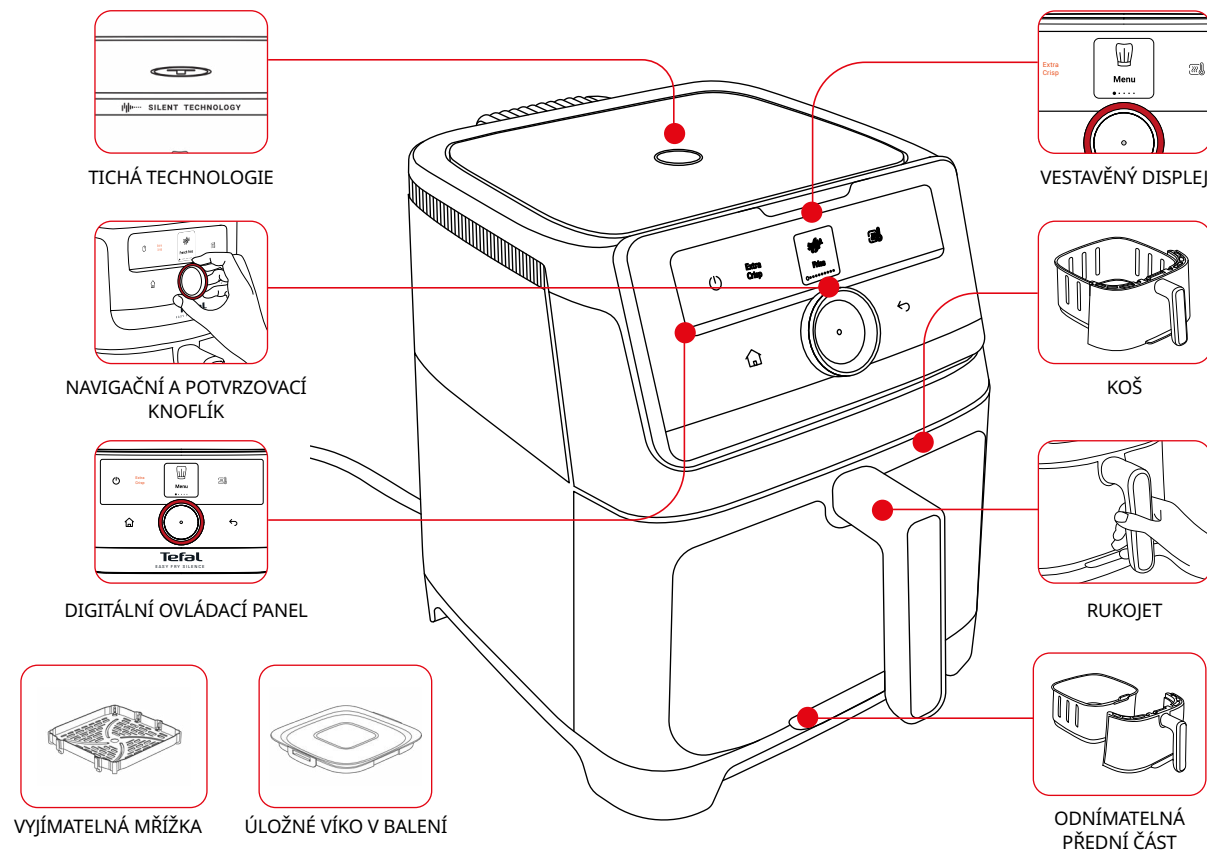
		Fresh or frozen					
	French fries	Frozen	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	x 2 shakes	
	Fresh Homemade Fries	Fresh	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	x 1/2 shakes	Soak the fresh potatoes cut into fries for 30 minutes in cold water. Dry well. 1 tbsp oil, salt and pepper
	Potato wedges	Frozen	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Shake 2 times	
	Chopped steak Well Done	Fresh	1 - 5 pieces	10 - 12 min	200°C		Salt, pepper on all sides
	Meat balls	Fresh	4 - 24 pieces	10 - 14 min	200°C		
	Whole Chicken	Fresh	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Oil (1 tsp), salt, pepper on all sides
	Chicken wings	Fresh	2 - 9 pieces	13 - 16 min	200°C		Oil (1 tsp), salt, pepper on all sides
	Bacon	Fresh	4 - 6 pieces	8 - 12 min	220°C		
	Sausage	Fresh	2 - 6 pieces	10 - 14 min	200°C		
	Breaded Fish	Fresh	1 - 5 pieces	10 - 12 min	180°C		
	Salmon Fillet	Fresh	1 - 5 pieces	8 - 10 min	200°C		Oil and place on the skin
	Prawns	Fresh	6 - 18 pieces	8 - 10 min	140°C		1 tsp oil, salt pepper
	Brussels sprout	Fresh	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	x1 shake	1 tsp oil, salt pepper
	Zucchini	Fresh	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	x2 shakes	Oil, salt pepper
	To ensure even cooking and the best texture, we recommend pre-steaming Broccoli, Whole Cauliflower, and Eggplant Chunks before using the air fryer programs.						
	Nuggets	Frozen	4 - 22 pieces	12 - 14 min	200°C		
	Cheese stick	Frozen	4 - 18 pieces	12 min	200°C		
	Mini pizza	Frozen	2 - 9 pieces	7 min	200°C		
	Muffins		2 - 7 pieces	15 min	160°C		
	Yogurt		4 - 8 pieces	10 h	50°C		
	Orange		1	3 h	70°C		

Objevte svůj Easy Fry Silence.....	23
Před prvním použitím zařízení vyčistěte.....	24
Odjímatelný přední panel a poklop na skladování.....	25
Pojďme na to!	26
Start	27
Jak používat vaše zařízení	28
Vaše automatické programy	29
Automatické programy: vaše suroviny.....	30
Jak uvařit mé bramborové hranolky?.....	32
Režimu extra crisp	33
Mřížka se dvěma polohami.....	33
Jak upravit prime rib (hovězí kostičky)?.....	34
Další programy.....	35
Další funkce	37
Tipy	39
Tipy	40
Průvodce vařením	41

Upozornění: k tomuto přístroji je přiložený návod k bezpečnému použití. Před prvním použitím přístroje si jej pečlivě přečtete a uschovejte na bezpečném místě.



OBJEVTE SVŮJ EASY FRY SILENCE



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ VYČISTĚTE



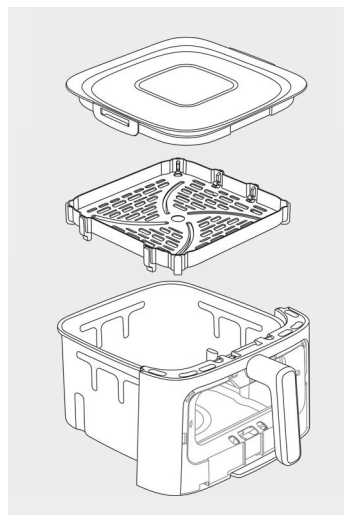
Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky. Nejprve si přečtěte bezpečnostní pokyny a příručku a uschovejte si je na bezpečném místě.

KROK 1 - ZAŘÍZENÍ

Otřete vnitřní i vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.

KROK 2 - DISPLEJ

Vyčistěte displej měkkým, vlhkým hadříkem. Nepoužívejte škrabku na houbičku, abyste se vyhnuli poškrábání displeje.



KROK 3 - ZÁSUVKA, MŘÍŽKA A POKLOP NA SKLADOVÁNÍ

Pro čištění zásuvky, mřížky a poklopu můžete:

- Položit zásuvku, odnímatelnou mřížku a poklop do myčky na nádobí, nebo

- „Vyčistěte zásuvku, odnímatelnou mřížku a poklop horkou vodou, prostředkem na nádobí a neabrazivní houbičkou.“

Neodstraňujte silikonové podložky z mřížky.

*V závislosti na modelu

SYSTÉM GENIUS : ODJÍMATELNÝ PŘEDNÍ PANEL A POKLOP NA SKLADOVÁNÍ

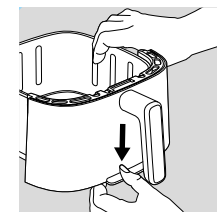
Díky našemu systému **GENIUS** můžete snadno oddělit čelní panel zásuvky od samotné zásuvky.

- Můžete snadno vyčistit výrobek a ušetřit místo v myčce
- Schovejte si zbytky jídla díky víku, které je součástí balení.



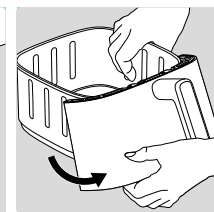
Upozornění: Nepokládejte víko na skladování na mísu, pokud je ještě horká. Počkejte, až mísa úplně vychladne.

1. JAK VYJMOUT PŘEDNÍ PANEL?



KROK 1

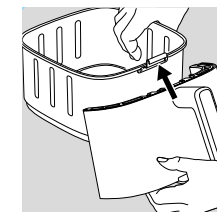
Stiskněte tlačítko na spodní straně nádoby.



KROK 2

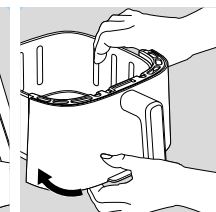
Vyjměte hák z jeho místa. Odnímatelná přední část se oddělí.

2. JAK ZNOVU NASADIT PŘEDNÍ PANEL?



KROK 1

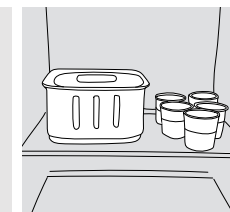
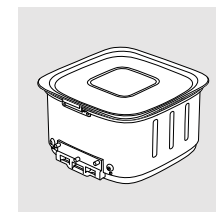
Připněte její horní část k háčku nádoby.



KROK 2

Připněte spodek přední části, dokud neuslyšíte cvaknutí.

3. POUŽITÍ POKLOPU NA SKLADOVÁNÍ



Víkem pro uskladnění zakryjte koš a schovejte si zbytky jídla v ledničce.

4. JAK VYČISTIT ODNÍMATELNÝ PŘEDNÍ PANEL?

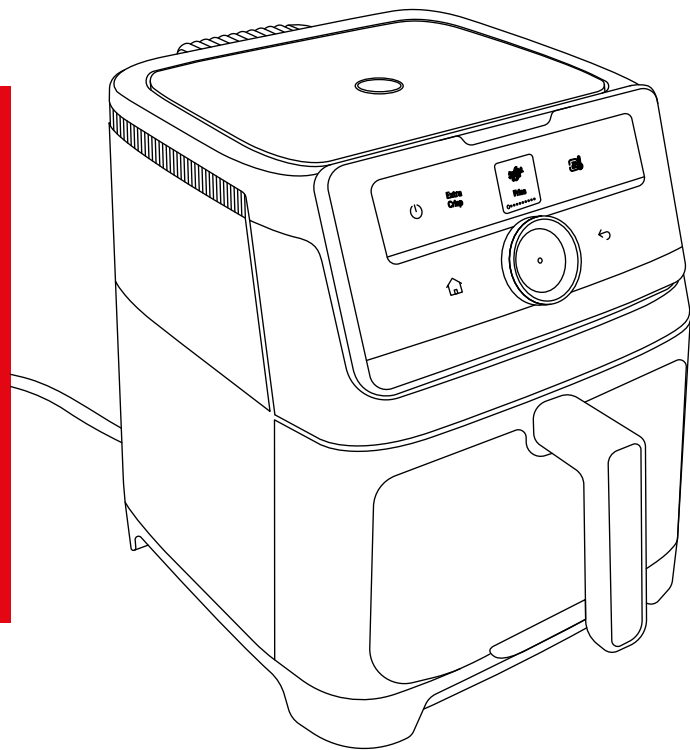
Ručně umyjte přední část horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou. Zbytek nádoby a grilovací mřížku umyjte v myčce na nádobí.

Poté, co umyjete a důkladně osušíte vnější přední stranu, postupujte podle výše uvedeného postupu a přední panel znovu připevněte.



Tip pro čištění a skladování: pokud chcete ušetřit místo v myčce nádobí a udržet spotřebič v optimálním stavu, doporučujeme před čištěním vyjmout odnímatelný přední panel.

POJĎME NA TO!



- 1 Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch, kde nehrozí postřikání vodou.
- 2 Zasuňte mřížku na dno nádoby až k zarážce.
- 3 Neplňte koš olejem ani jinou tekutinou.
- 4 Na spotřebič nic nepokládejte. Narušilo by to proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek horkovzdušného fritování.

DŮLEŽITÉ: Neumísťujte spotřebič do rohu, ke zdi ani ke skříni, aby nedošlo k jeho přehřátí. Kolem spotřebiče byste měli nechat mezeru nejméně 15 cm, aby kolem něho mohl vzduch volně proudit.

Přístroj zvládne přípravu velkého množství receptů. Doba vaření hlavních jídel je uvedena v části „Průvodce vařením“.

Online recepty vám pomohou se seznámit s tímto zařízením. Pro jejich nalezení přejděte na aplikaci MyTefal. Pokud aplikaci nemáte, prosím naskenujte QR kód na obalu tohoto uživatelského manuálu.



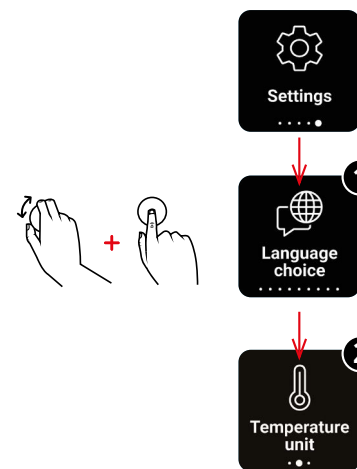
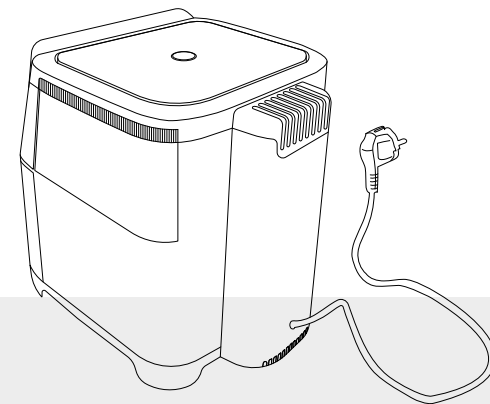
Varování: Při prvním použití fritézy se ujistěte, že jste ji spustili prázdnou (bez jakéhokoli příslušenství uvnitř), abyste odstranili veškeré výrobní zbytky a nový zápach.

Rychlé a snadné návody



START

Připojte zařízení

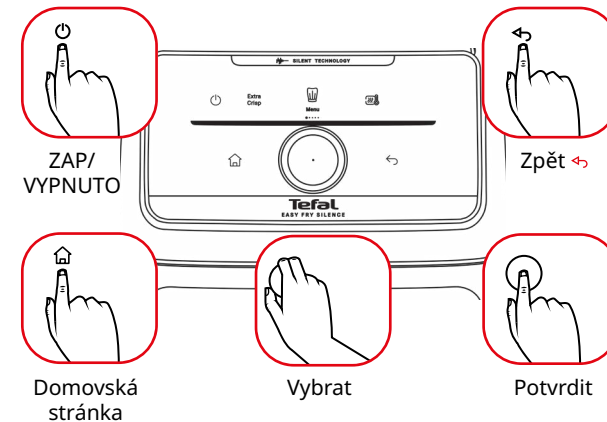


Při prvním použití přejděte do nastavení.

Vyberte jazyk pomocí ovládacího knoflíku.

Vyberte jednotku teploty.

Ovládání rozhraní



JAK POUŽÍVAT VAŠE ZAŘÍZENÍ

- 1 Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky.
- 2 Stisknutím tlačítka  spotřebič zapněte.
- 3 Chcete-li zahájit přípravu, můžete si vybrat mezi přednastaveným režimem přípravy a ručním nastavením.
- 4 Opatrně vyjměte zásuvku z zařízení a vložte do ní suroviny.

Poznámka: Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

- 5 Zasuňte koš zpět do přístroje.
- 6 Aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku, je potřeba některé pokrmy během přípravy protřepat. Když zazvoní časovač, doporučuje se suroviny protřepat nebo otočit. Chcete-li pokrm protřepat, vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a protřepejte její obsah. Pokud je potřeba maso otočit, použijte kleště nebo vidlici. Poté zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a příprava pokrmu bude automaticky pokračovat.

Přebytečný olej z potravin se shromažďuje ve spodní části nádoby.

- 7 Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- 8 Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
- 9 Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Koš by nikdy neměl být otočen vzhůru nohama, pokud je uvnitř mřížka.

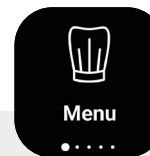
Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba, mřížka a pokrm velmi horké.

Během používání a po určitou dobu po použití se nedotýkejte nádoby. Je velmi horká. Nádobu držte pouze za rukojeť.

- 10 Když je jedna porce jídla připravena, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.



VAŠE AUTOMATICKÉ PROGRAMY



S automatickými programy můžete vařit jídlo, aniž byste se museli starat o způsob vaření nebo dobu vaření.

Zařízení vám poskytne všechny potřebné informace na základě hmotnosti a typu ingrediencí.

KROKY

- 1 Vyberte kategorii ingredience
Brambory, maso, ryby, ovoce a zelenina...
- 2 Vyberte typ ingredience
Hovězí, kuřecí, jehněčí, telecí...
- 3 Vyberte ingredienci ze seznamu
Pečené, kotlet, steak, masové kuličky, entrecote...
- 4 U některých ingrediencí budete vyzváni k výběru mezi „Čerstvé“ nebo „Mražené“. U zeleniny si budete moci vybrat mezi „Celé“, „Půlky“, „Kousky“ nebo „Plátky“. U brambor můžete také aktivovat volbu „Extra křupavé“ (viz vysvětlení na straně 31).
- 5 Vyberte množství/počet porcí.
- 6 Postupujte podle pokynů na obrazovce.
- 7 Začněte vaření stisknutím ovládacího knoflíku. Vaše zařízení se postará o zbytek.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY: VAŠE SUROVINY

HRANOLKY



French fries

Čerstvé/
Mražené

AMERICKÉ BRAMBORY



Potatoes
wedges

Čerstvé/
Mražené

DEZERT



Dessert

Cookies
Muffiny
Dort

MASO



Meat

Kuře

Celé kuře
Kuřecí filet
Kuřecí stehna
Kuřecí paličky
Kuřecí křidélka

Jehněčí

Jehněčí kotleta
Pečeně
Žebro
Masové kuličky

Hovězí

Entrecote
Pečená hovězí
Hovězí žebro
Mletý řízek
Masové kuličky

Telecí

Řízek
Pečené telecí
Žebro

Vepřové

Pečené
Vepřová kotleta
Slanina
Uzenina
BBQ žebra

Rostlinné náhražky masa

Hamburgery
Čerstvý
Mražené

Masové kuličky

Čerstvý
Mražené

Kuřecí nugety

Čerstvý
Mražené
Klobásy

RYBY



Fish

Smažená ryba

Mražený
Mražený
Krevety
Filet z lososa
Mořské plody
Celé ryby

KOLÁČ



Savory pie

PIZZA



Pizza

Čerstvé/
Mražené

OVOCE A ZELENINA



Fruits and
vegetables

Lilek

Půl
Celé

Cuketa

Celá
Celá
Celé
Dýně
Kusy

Brambory

Celá
Celé

Batáty

Celá
Celé

Mrkev

Celá
Celé

Houby

Celý
Celé

Brokolice

Celý
Celé

Růžičková kapusta

Celý
Celé

Květák

Celý
Celé

Rajče

Celá
Půl

Jablko

Celá
Celé

Ananas

Na plátky
Celé

TAPAS



Fried
snacking

Nugetky

Čerstvý
Mražené

Smaženéka- lamáry

Čerstvý

Cibulovékroužky

Čerstvý
Mražené

Samosa

Čerstvý
Mražené

Jarní závitky

Čerstvý
Mražené

Falafel

Čerstvý
Mražené

Sýrové tyčinky

Mražené

Mini pizy

Mražené

AUTOMATICKÉ PROGRAMY: VAŠE SUROVINY

DEHYDRATACE / SUŠENÍ



Dehydrate

- 1 Vyberte menu „Sušení“ z automatických programů.
- 2 Umístěte mřížku do zásuvky spotřebiče a vložte potraviny.
- 3 Poté nastavte teplotu a dobu vaření. Lze nastavit čas od 1 do 10 hodin.
- 4 Stisknutím tlačítka Start spustíte dehydrataci pokrmu. Zbývajícím časem vaření se zobrazí na displeji.

- 5 Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- 6 Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.
- 7 Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

JOGURT

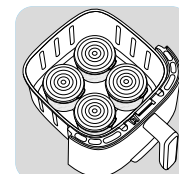


Yoghurt



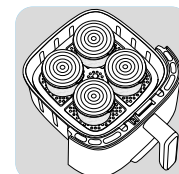
Příprava 8 sklenic jogurtu:

- Do nádoby přidejte 1 l vysokotepečně upraveného (UHT) plnotučného mléka při pokojové teplotě
- Poté přidejte sáček mléčných kultur (2 g) a dobře promíchejte.
- Směs vložte do 8 skleněných nádob a uzavřete je víčkem.



Poznámka: Při vaření musejí být sklenice uzavřené víčky.

- Z koše fritézy vyjměte mřížku.
- 8 skleniček naskládejte do stojanu určeného pro přípravu jogurtu, který se prodává samostatně jako příslušenství pro vaši horcovzdornou fritézu.
- Vyberte nabídku Jogurt
- Vyberte možnost „Jemný jogurt“ nebo „Hustý“
- Stisknutím středu otočného knoflíku potvrdíte výběr.
- Stisknutím tlačítka Start spustíte přípravu.



Upozornění: Po ukončení přípravy jsou koš, mřížka a sklenice velmi horké.

Poznámka: Pokud se vám zdá, že textura vašeho jogurtu je příliš tekutá, vařit o hodinu nebo 2 dle.

Objevte náš prodejní set 8 sklenic, abyste si mohli připravit dokonalé jogurty!

JAK UVAŘIT MÉ BRAMBOROVÉ HRANOLKY?



REŽIMU EXTRA CRISP



Funkce extra křupavosti činí vaše ingredience ještě křupavějšími!

Tento režim je aktivní jen pro režim hranolčeků a manuální režim.

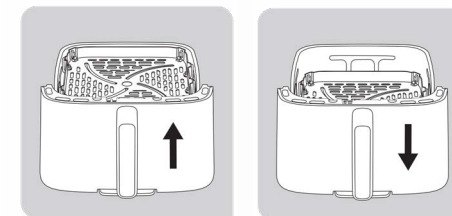
Keď je aktivovaná možnost zvýšení chrumkavosti, spotřebič pracuje při vysokých otáčkách a poskytuje lepší výkon.

Poznámka: V tomto režimu se zvyšuje výkon rotačního ventilátoru vašeho produktu.

Táto funkcia sa musí aktivovať pred začiatkom varenia.

- 1 Když bude vyzváni, vyberte možnost Extra křupavost a stiskněte střed ovládacího knoflíku pro potvrzení výběru.
- 2 Když je tento režim aktivován, jeho ikona se na displeji rozsvítí oranžově.
- 3 Vložte pokrm do koše.
- 4 Stiskněte střed ovládacího knoflíku, abyste zahájili vaření.

MŘÍŽKA SE DVĚMA POLOHAMI



Mřížku do horkovzdušné fritézy můžete umístit dvěma způsoby: do horní nebo do spodní polohy.

Na 2polohové mřížce připravíte různé typy potravin.

NIŽŠÍ POLOHA

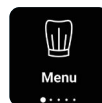
Tato poloha vám umožní využít celý povrch koše fritézy, proto je vhodná k přípravě např. velkého množství masa, zeleniny nebo hranolků.

VYŠŠÍ POLOHA

Tuto pozici můžete použít k přípravě menších ingrediencí, jako jsou toasty, steaky z lososa či hamburgerové steaky. To vám umožní lépe je opéct do hněda a snáze s nimi manipulovat.

JAK UPRAVIT PRIME RIB (HOVĚZÍ KOSTIČKY)?

1 Vyberte režim „Menu“.



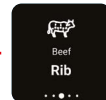
2 Vyberte program „Maso“.



3 Zvolte „Hovězí“.



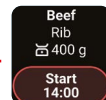
4 Poté vyberte „Prime Rib“.



5 Zadejte hmotnost vašeho kusu hovězího masa.



6 Vložte suroviny a stiskněte tlačítko Start.



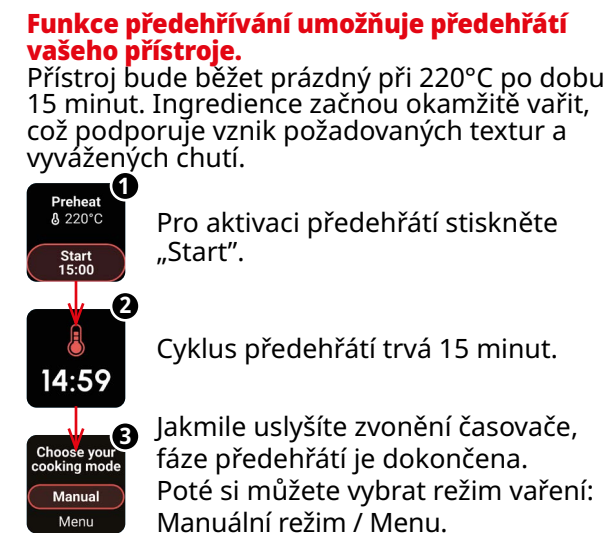
Zařízení vypočítá čas a teplotu pro dokonalý výsledek.

DALŠÍ PROGRAMY

RUČNÍ REŽIM



MÓD PŘEHRÍVÁNÍ



DALŠÍ PROGRAMY

REŽIM OHŘEVU



Přístroj můžete také použít k ohřevu jídel.



1 Vyberte program „Reheat“ (Ohřev).



2 Nastavte dobu vaření podle množství jídla, aby se úplně ohřálo. Teplota je automaticky nastavena na 160°C.

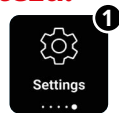


3 Stiskněte „Start“.

NASTAVENÍ



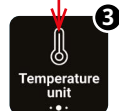
Přizpůsobte svou horkovzdušnou fritézu.



1 V nastavení můžete:



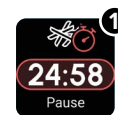
2 Změnit jazyk.



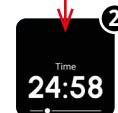
3 Vybrat jednotku teploty: °C nebo °F.

DALŠÍ FUNKCE

„ZVÝŠENÍ/SNÍŽENÍ ČASU VAŘENÍ / PAUZA“

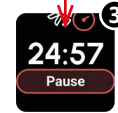


1 Chcete-li přidat čas během vaření nebo pozastavit vaření, otočte ovládacím knoflíkem. Na obrazovce se zobrazí následující.



2 Máte 2 možnosti:

- Klikněte na zbývajcí čas stisknutím středu ovládacího knoflíku: poté můžete upravit čas vaření pro přidání nebo snížení času.
- Nebo klikněte na „Pauza“, abyste zastavili vaření. Pro pokračování stiskněte znovu „Start“.



4 V manuálním režimu můžete během vaření také změnit teplotu otočením knoflíku.

PROTŘEPAT SUROVINY OTOČIT SUROVINY



Když uslyšíte zvuk časovače, musíte suroviny protřepat nebo otočit. Na obrazovce se zobrazí odpovídající zpráva.

Pokud nejste u přístroje, obrazovka se stále zobrazí, když se k němu vrátíte. Poté můžete suroviny protřepat nebo otočit.

Pro návrat na obrazovku vaření klikněte na střed ovládacího knoflíku a obrazovka zmizí.

Pro optimální přípravu hranolků doporučujeme důsledně dodržovat pokyny pro protřepání.

DALŠÍ FUNKCE

KONEC VAŘENÍ A UDRŽOVÁNÍ TEPLA



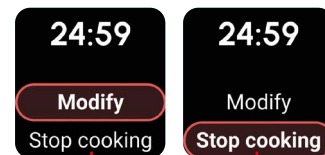
Na konci doby vaření zazní zvukový signál. Vaše jídlo je hotové!

Nemůžete ho ihned podávat? Nevadí, automaticky se aktivuje režim udržování tepla po dobu 60 minut.

 se objeví na pravé straně obrazovky. To znamená, že vaše ingredience byly udržovány v teple.

Tento režim platí pro všechny programy kromě hranolků, brambor, sušení a režimu jogurtu.

ZASTAVIT VAŘENÍ



Chcete-li zastavit vaření během cyklu, stiskněte tlačítko  nebo .

Na obrazovce se zobrazí následující zpráva: Máte 2 možnosti:

- „Upravit“: v automatickém režimu vám to umožňuje změnit čas vaření. V manuálním režimu můžete změnit čas nebo teplotu.
- „Zastavit vaření“: pokud vyberete tuto možnost, vaření se automaticky zastaví.

TIPY



Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší pokrmy.



Promícháním menšího množství ingrediencí v polovině doby vaření zlepšíte konečný výsledek a můžete zabránit nerovnoměrnému uvaření.



Chcete-li, aby byly brambory pořádně křupavé, zkuste před pečením přidat malé množství oleje a protřepat je, aby byly rovnoměrně pokryty. Doporučujeme 14 ml oleje (1 polévková lžíce).



V přístroji lze vařit také polotovary, které lze péct v troubě.



Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 800 gramů.



K rychlé a snadné přípravě plněného pečiva použijte předpřipravené listové či křehké těsto.



Chcete-li péct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehké či plněné pokrmy, vložte do nádoby přístroje zapékací misku.



Můžete použít zapékací misku ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo terakoty.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Nádoba a mřížka mají nepřilnavý povrch. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo abrazivní čisticí prostředky, jelikož by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

- 1 Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

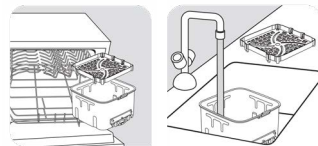
Poznámka: Po vyjmutí nádoby přístroj rychleji vychladne.

- 2 Otřete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.

- 3 Umyjte mísu a mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.

K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.

Poznámka: Miska, mřížka a skladovací víko jsou vhodné pro mytí v myčce.



TIPY

SKLADOVÁNÍ

- 1 Odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej vychladnout.
- 2 Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud se setkáte s problémy s přístrojem, navštivte webovou stránku společnosti, kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.



ZÁRUKA A SERVIS

Pokud potřebujete servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webové stránky společnosti nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete na záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, obraťte se na místního prodejce.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

Před prováděním jakékoli údržby se ujistěte, že je výrobek vychladlý a vypnutý. Při výměně žárovky se ujistěte, že žárovka není prasklá ani jinak rozbitá, a zkontrolujte, zda je skleněný kryt správně sestavený a bezpečně zajištěný.

PRŮVODCE VAŘENÍM

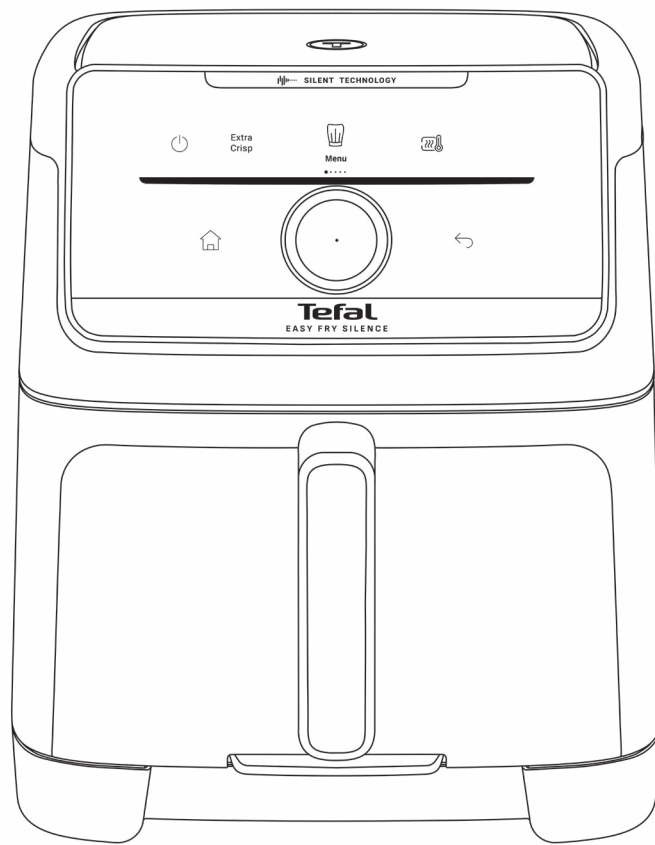
NASTAVENÍ

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro jídlo, které chcete připravit.

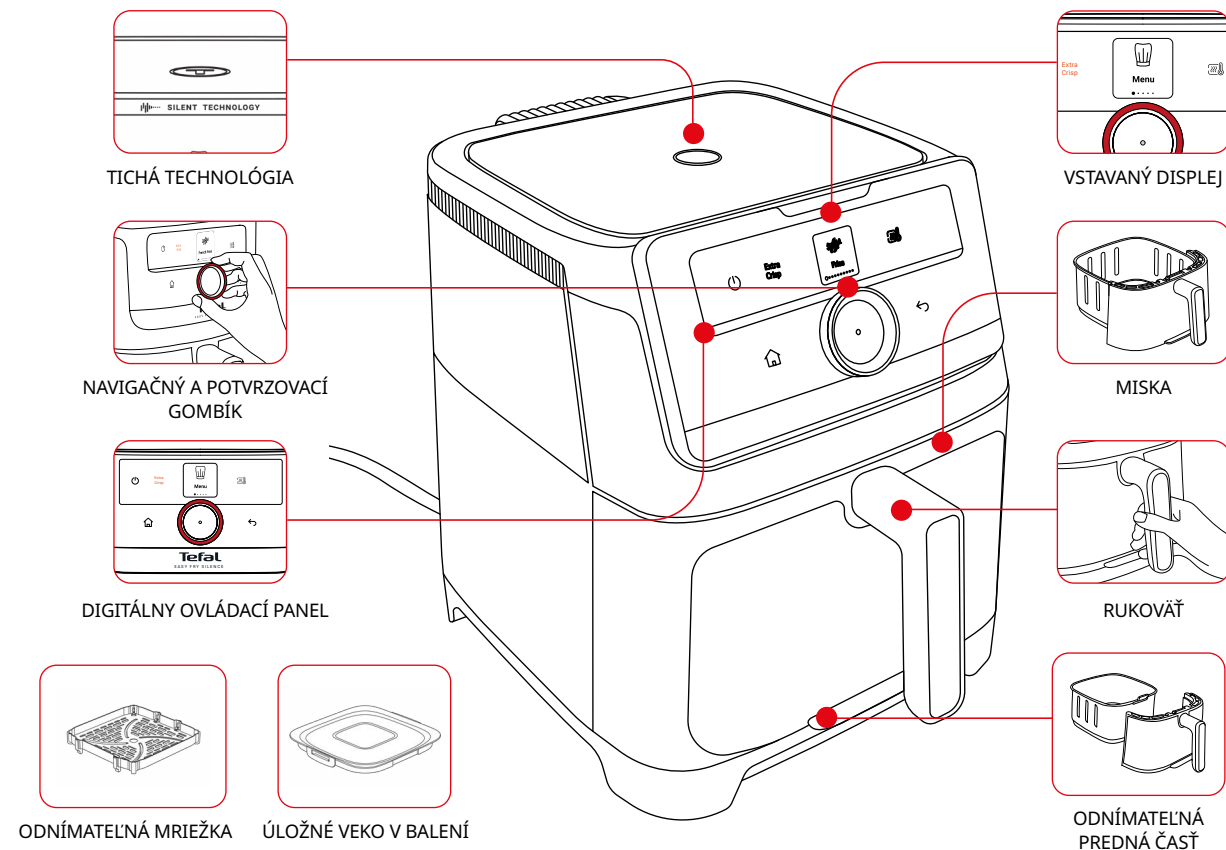
Poznámka: Níže uvedené doby přípravy jsou pouze orientační a mohou se lišit podle odrůdy a množství použitých brambor. U ostatních potravin může mít na výsledek vliv velikost, tvar a druh. Z tohoto důvodu může být nutná doba přípravy mírně upravit.

		Čerstvé nebo mražené					
	Smažené brambory	Mražené	200 - 1400 g	18 - 40 minuty	190°C	Protřepejte 2krát	
	Domácí čerstvé smažené brambory	Čerstvé	200 - 1000 g	18 - 50 minuty	190°C	Protřepejte 1/2krát	Namočte čerstvé brambory nakrájené na hranolky na 30 minut do studené vody. Dobře osušte.
	Brambory	Mražené	200 - 1600 g	8 - 50 minuty	190°C	Protřepejte 2krát	
	Dobře propečené mleté maso	Čerstvé	1 - 5 Kousky	10 - 12 minuty	200°C		Sůl a pepř na všech stranách
	Masové kuličky	Čerstvé	4 - 24 Kousky	10 - 14 minuty	200°C		
	Celé kuře	Čerstvé	1200 - 1800 g	50 - 60 minuty	200°C		Olej (1 čajová lžička), sůl, pepř na všech stranách
	Kuřecí křídla	Čerstvé	2 - 9 Kousky	13 - 16 minuty	200°C		Olej (1 čajová lžička), sůl, pepř na všech stranách
	Slanina	Čerstvé	4 - 6 Kousky	8 - 12 minuty	220°C		
	Klobása	Čerstvé	2 - 6 Kousky	10 - 14 minuty	200°C		
	Smažená ryba	Čerstvé	1 - 5 Kousky	10 - 12 minuty	180°C		
	Lososí filety	Čerstvé	1 - 5 Kousky	8 - 10 minuty	200°C		Natřete olejem a položte kůži dolů
	Krevety	Čerstvé	6 - 18 Kousky	8 - 10 minuty	140°C		1 lžice oleje, sůl a pepř
	Růžičková kapusta	Čerstvé	200 - 800 g	15 - 25 minuty	160°C	Protřepejte 1krát	1 lžice oleje, sůl a pepř
	Cuketa	Čerstvé	400 - 1200 g	25 - 40 minuty	200°C	Protřepejte 2krát	Olej, sůl, pepř
	Pro rovnoměrné vaření a nejlepší konzistenci doporučujeme brokolici, celou květák a kousky lilku předem povarit v páře před použitím programů horkovzdušné fritézy.						
	Nuggety	Mražené	4 - 22 Kousky	12 - 14 minuty	200°C		
	Sýrové tyčinky	Mražené	4 - 18 Kousky	12 minuty	200°C		
	Mini pizza	Mražené	2 - 9 Kousky	7 minuty	200°C		
	Muffiny		2 - 7 Kousky	15 minuty	160°C		Použijte plech na pečení/zapékací mísu**
	Jogurt		4 - 8 Sklenice***	10 h	50°C		
	Pomeranč		1	3 h	70°C		

Objavte svoj Easy Fry Silence.....	43
Vyčistite zariadenie pred prvým použitím	44
Odnímateľný predný panel a vieko na skladovanie	45
Pojďme na to!	46
Spustenie	47
Ako používať zariadenie.....	48
Vaše automatické programy	49
Automatické programy: vaše zložky	50
Ako uvariť moje zemiakové štiepky?	52
Zvýšenie chrumkavosti.....	53
2-úrovňová varná mriežka	53
Ako upravovať príme rib (kostičky z hovädzieho mäsa)?	54
Ďalšie programy.....	55
Ďalšie funkcie	57
Rady	59
Rady	60
Pokyny na prípravu pokrmov	61
Upozornenie: k tomuto zariadeniu je priložený bezpečnostný návod. Pred prvým použitím zariadenia si ho dôkladne prečítajte a uchovávajte na bezpečnom mieste.	



OBJAVTE SVOJ EASY FRY SILENCE



VYČISTITE ZARIADENIE PRED PRVÝM POUŽITÍM



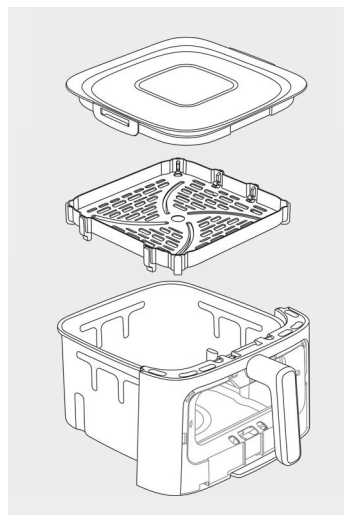
Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča. Najprv si prečítajte bezpečnostné pokyny a návod a uschovajte ich na bezpečnom mieste.

KROK 1 - ZARIADENIE

Vnútrošnú a vonkajšiu stranu spotrebiča utrite vlhkou handričkou.

KROK 2 - DISPLEJ

Vyčistite displej mäkkou vlhkou handrou. Nepoužívajte škrabku na hubku, aby ste predišli poškriabaniu displeja.



KROK 3 - ZÁSUVKA, MREŽA A VÍKO NA SKLADOVANIE

Na čistenie zásuvky, mriežky a viečka môžete:

- Dať zásuvku, odnímateľnú mriežku a viečko do umývačky riadu,
- alebo
- Vyčistite zásuvku, odnímateľnú mriežku a viečko horúcou vodou, saponátom na riad a neabrazívnou hubkou.

Neodstraňujte silikónové podložky z mriežky.

*V závislosti od modelu

SYSTÉM GENIUS : ODNÍMATEĽNÝ PREDNÝ PANEL A VIEKO NA SKLADOVANIE

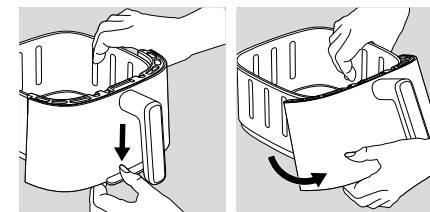
S naším systémom **GENIUS** môžete jednoducho oddeliť prednú časť zásuvky od samotnej zásuvky

- Ľahko čistíte svoj výrobok a ušetríte miesto v umývačke riadu
- Skladujete zvyšky jedla vďaka pribalenému veku.



Upozornenie: Nenasadzujte skladovací vek na misu, ak je ešte horúca. Počkajte, kým úplne nevychladne.

1. AKO ODSTRÁNIŤ PREDNÝ PANEL?



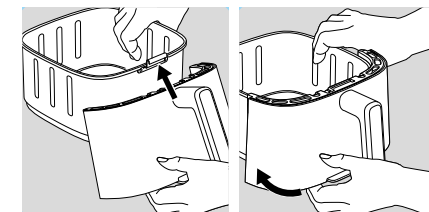
KROK 1

Stlačte tlačidlo umiestnené v spodnej časti misky nadol

KROK 2

Vyberte hák z miesta. Odpojiteľná predná strana sa odpojí.

2. AKO ZNOVA PRIPEVNIŤ PREDNÝ PANEL?



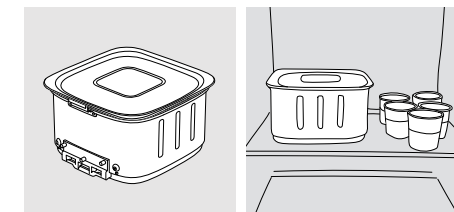
KROK 1

Pripevnite hornú časť prednej časti do háku misky.

KROK 2

Pripnite spodnú časť prednej časti tak, aby ste počuli „cvaknutie“.

3. POUŽÍVANIE VIEKA NA SKLADOVANIE



Položte odkladacie veko na zásuvku a zvyšky jedla uskladnite v chladničke.

4. AKO VYČISTIŤ ODNÍMATEĽNÝ PREDNÝ PANEL?

Prednú časť umyte ručne horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou.

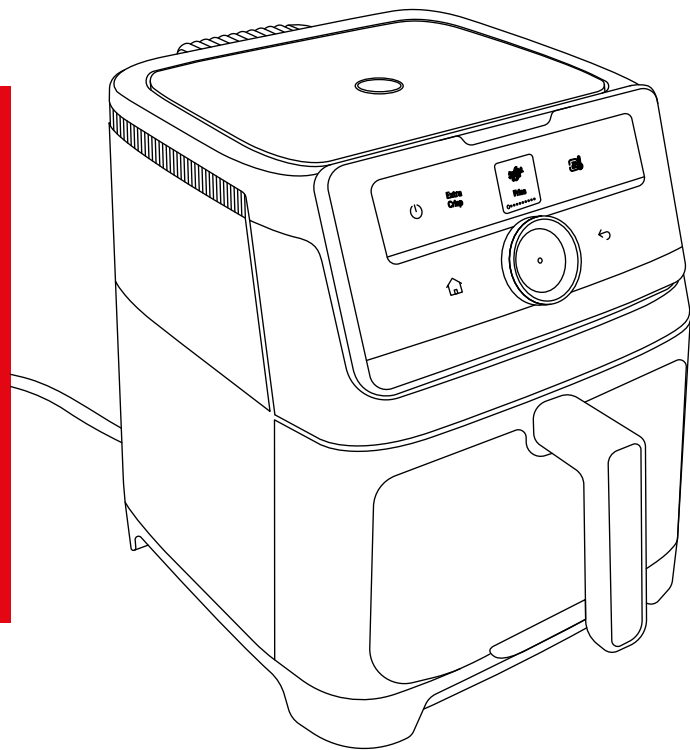
Zvyšnú časť misky a mriežku vložte do umývačky riadu.

Po umytí a dôkladnom vysušení vonkajšej prednej strany predný panel znovu pripnite podľa vyššie uvedeného postupu.



Tip na čistenie a skladovanie: aby ste ušetrili miesto v umývačke riadu alebo chladničke a zaistili optimálne uchovanie výrobku, odporúčame odstrániť odnímateľný predný panel pred čistením.

POJĎME NA TO!



- 1 Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo dosahu striekajúcej vody.
- 2 Mriežku vložte do spodnej časti misky až na doraz.
- 3 Do zásuvky nepridávajte olej ani žiadnu inú tekutinu.
- 4 Na hornú stranu spotrebiča nekladte žiadne predmety. Bránilo by to prúdeniu vzduchu a ovplyvnilo výsledok teplovzdušného fritovania.

DÔLEŽITÉ: Ak sa chcete vyhnúť prehriatiu spotrebiča, neu-miestňujte ho do rohu alebo pod dvere skrinky. Okolo spotrebiča je kvôli prúdeniu vzduchu potrebné ponechať aspoň 15 cm medzeru.

Spotrebič dokáže variť veľké množstvo receptov. Časy varenia hlavných potravín sú uvedené v časti „Sprievodca varením“ Online recepty vám pomôžu zoznámiť sa so zariadením. Ak ich chcete nájsť, prejdite na aplikáciu MyTefal. Ak aplikáciu nemáte, prosím, naskenujte QR kód na obale tohto návodu na použitie.



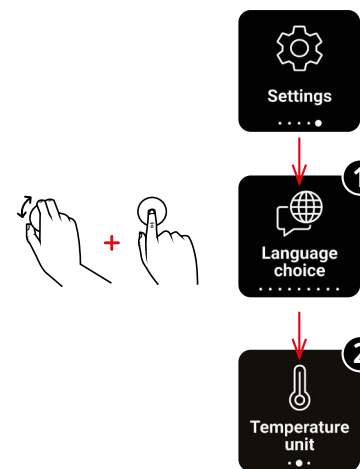
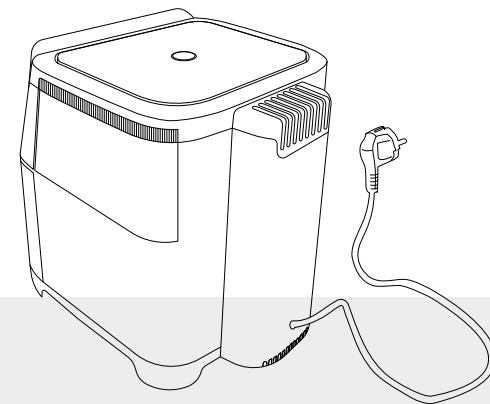
Varovanie: Pri prvom použití fritézy sa uistite, že ste ju spustili prázdnu (bez akéhokoľvek príslušenstva), aby ste odstránili všetky výrobné zvyšky a nový zápach.

Rýchle a jednoduché návody



SPUSTENIE

Pripojte zariadenie

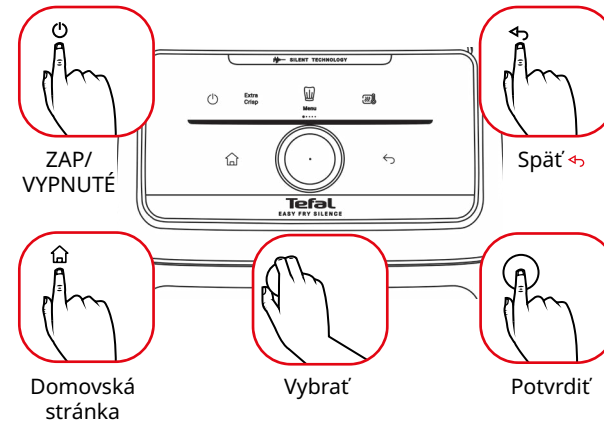


Pri prvom použití prejdite do nastavení.

1 Vyberte svoj jazyk pomocou ovládacieho gombíka.

2 Vyberte jednotku teploty.

Ovládanie rozhrania



AKO POUŽÍVAŤ ZARIADENIE

- 1 Pripojte napájací kábel k elektrickej zásuvke.
- 2 Stlačením tlačidla  zapnete spotrebič.
- 3 Na spustenie varenia môžete vybrať prednastavený režim varenia alebo manuálne nastavenia.
- 4 Opatrne vyberte zásuvku zo zariadenia a vložte do nej ingrediencie.

Poznámka: Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Sprievodca varením“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

- 5 Zasuňte zásuvku do spotrebiča.
- 6 Niektoré potraviny je potrebné na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia v polovici času varenia pretriasť. Keď zaznie časovač, odporúča sa ingrediencie pretrepať alebo otočiť. Ak chcete jedlo pretriasť, vytiahnite misku zo spotrebiča za rúkoväť a zatrasť ňou. Ak je potrebné otočiť mäso, použite kliešte alebo vidlicu. Potom zasuňte misku späť do spotrebiča a varenie sa automaticky obnoví.

Prebytočná masť z jedla sa zachytáva v spodnej časti misky.

- 7 Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- 8 Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
- 9 Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští.

Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou.

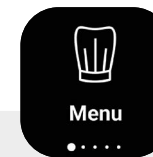
Po varení sú miska, mriežka a jedlo veľmi horúce.

Počas používania a po použití sa nedotýkajte misky, pretože je veľmi horúca. Misku držte len za rúkoväť.

- 10 Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.



VAŠE AUTOMATICKÉ PROGRAMY



S automatickými programami môžete variť jedlo bez obáv o spôsob varenia alebo čas varenia.

Zariadenie vám poskytne všetky potrebné informácie na základe hmotnosti a typu ingrediencií.

KROKY

- 1 Vyberte kategóriu ingrediencie
Fritézy, zemiaky, mäso, ryby, ovocie a zelenina...
- 2 Vyberte typ ingrediencie
Hovädzie, kuracie, jahňacie, telacie...
- 3 Vyberte ingredienciu zo zoznamu
Pečené, kotlety, steaky, fašírky, entrecote...
- 4 Pre niektoré ingrediencie vás požiada o výber medzi „Čerstvé“ alebo „Mrazené“. Pre zeleninu bude ponúknutá možnosť „Celé“, „Polovice“, „Kúsky“ alebo „Plátky“. Pre zemiaky môžete tiež aktivovať možnosť „Extra chrumkavé“ (pozrite si vysvetlenie na strane 51).
- 5 Vyberte množstvo/počet porcií.
- 6 Postupujte podľa pokynov na obrazovke.
- 7 Začnite variť stlačením ovládacieho gombíka. Vaše zariadenie sa postará o zvyšok.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY: VAŠE ZLOŽKY

HRANOLČEKY



French fries

Čerstvé/
Mražené

AMERICKÉ ZEMIAKY



Potatoes
wedges

Čerstvé/
Mražené

ZÁKUSOK



Dessert

Cookies
Muffini
Torta

MÄSO



Meat

Kura

Celé kura
Kuracie filé
Kuraciestehná
Kuracie špízy
Kuracie krídla

Jahňacie

Jahňaciekotlety
Pečieme
Rebrá
Mäsové guľky

Hovädzie

Entrecote
Pečené hovädzie
Hovädzie rebrá
Mletý rezeň
Mäsové guľky

Telacie

Rezeň
Pečené telacie
Rebrá

Bravčové

Pečieme
Bravčová kotleta
Slanina
Údenina

Rebierka na grile

Rastlinné náhrady mäsa

Hamburgery

Čerstvý
Mražené

Mäsové guľky

Čerstvý
Mražené

Kuracie kúsky

Čerstvý
Mražené
Klobásky

RYBY



Fish

Vyprážaný ryba

Čerstvý
Mražený
Krevety
Filet z lososa
Morské plody
Celé ryby

KOLÁČ



Savory pie

PIZZA



Pizza

Čerstvé/
Mražené

OVOCIE A ZELENINA



Fruits and
vegetables

Baklažán

Polovica
Celé

Cuketa

Celá
Celé

Tekvica

Kúsky
Celá

Zemiaky

Celá
Celé

Batáty

Celá
Celé

Mrkva

Celá
Celé

Šampiňóny

Celý
Celé

Brokolica

Celý
Celé

Ružičkovýkel

Celý
Celé

Karfiol

Celý
Celé

Paradajky

Celá
Polovica

Jablko

Celá
Celé

Ananás

Na plátky
Celé

TAPAS



Fried
snacking

Nugetky

Čerstvý
Mražený

Vyprážané kalamáre

Čerstvý

Cibuľovékrúžky

Čerstvý
Mražený

Samosa

Čerstvý
Mražený

Jarné závitky

Čerstvý
Mražený

Falafel

Čerstvý
Mražený

Syrové tyčinky

Mražený

Mini pizza

Mražený

AUTOMATICKÉ PROGRAMY: VAŠE ZLOŽKY

SUŠENIE



Dehydrate

- 1 Vyberte menu „Sušenie“ z automatických programov.
- 2 Umiestnite mriežku do zásuvky prístroja a vložte potraviny.
- 3 Potom nastavte teplotu a čas varenia. Môžete nastaviť čas od 1 hodiny do 10 hodín.
- 4 Stlačte tlačidlo Štart na spustenie procesu sušenia. Zostávajúci čas varenia sa zobrazí na displeji.

- 5 Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- 6 Skontrolujte, či je jedlo hotové. Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
- 7 Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští.

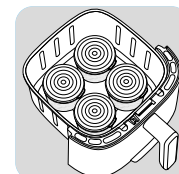
JOGURT



Yoghurt

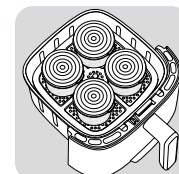


- Príprava 8 pohárov jogurtu:
- Do misky pridajte 1 l plnotučného mlieka UHT pri bežnej teplote.
 - Potom pridajte vrecúško mliečnych kvasiniek (2 g) a dobre premiešajte.
 - Zmes dajte do 8 sklenených pohárov a uzavrite ich viečkom.



Poznámka: Jogurty sa musia pripravovať s viečkami na nádobách.

- Vyberte mriežku zo zásuvky.
- Vložte 8 pohárov do stojana určeného na prípravu jogurtov, ktorý sa predáva samostatne ako príslušenstvo k teplovzdušnej fritéze.
- Vyberte ponuku pre jogurt
- Vyberte možnosť „Premiešaný jogurt“ alebo „Tuhý“
- Stlačením stredného otočného gombíka potvrdíte svoju voľbu.
- Stlačením tlačidla štart spustíte prípravu



Upozornenie: Po príprave sú zásuvka, poháre a mriežka horúce.
Poznámka: Ak si myslíte, že textúra jogurtu je príliš tekutá, predĺžte čas varenia o 1 alebo 2 hodiny.

Objavte náš predávaný set 8 pohárov, aby ste si mohli pripraviť jogurty dokonale!

AKO UVARIŤ MOJE ZEMIAKOVÉ ŠTIEPKY?



ZVÝŠENIE CHRUMKAVOSTI



Funkcia extra chrumkavosti robí vaše ingrediencie ešte chrumkavejšími!

Tento režim je aktívny len pre režim hranolčekov a manuálny režim.

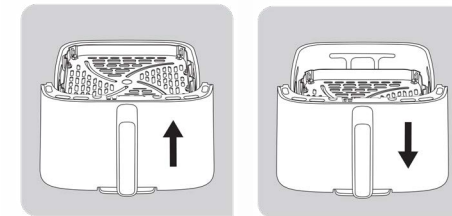
Keď je aktivovaná možnosť zvýšenia chrumkavosti, spotrebič pracuje pri vysokých otáčkach a poskytuje lepší výkon.

Poznámka: V tomto režime sa zvyšuje výkon rotačného ventilátora vášho produktu.

Táto funkcia sa musí aktivovať pred začiatkom varenia.

- Keď sa objaví výzva, vyberte možnosť Extra chrumkavosť a stlačte stred ovládacieho gombíka na potvrdenie výberu.
- Keď je tento režim aktivovaný, na obrazovke sa zobrazí naoranžovo.
- Vložte jedlo do zásuvky.
- Stlačte stred ovládacieho gombíka na začatie varenia.

2-ÚROVŇOVÁ VARNÁ MRIEŽKA



Mriežku je do teplovzdušnej fritézy možné umiestniť do dvoch polôh: hornej a dolnej polohy.

Naša 2-úrovňová varná mriežka umožňuje prípravu širokého spektra jedál.

DOLNÁ POLOHA

Využijete na prípravu napríklad veľkého množstva mäsa, zeleniny alebo hranolčekov, pričom sa využije celá plocha zásuvky.

HORNÁ POLOHA

Využijete na prípravu menších objemov, ako sú toasty, steaky z lososa či hamburgerové steaky. Môžete ich tak lepšie prepiecť a ľahšie vybrať.

AKO UPRAVOVAŤ PRIME RIB (KOSTIČKY Z HOVÄDZIEHO MÄSA)?

1 Vyberte režim „Menu“.

Menu

2 Vyberte program „Mäso“.

French fries

Potatoes wedges

Meat

Fish

Fruits and vegetables

Fried snacking

Dessert

Savory pie

Pizza

Yoghurt

3 Zvoľte „Hovädzie“.

Beef

4 Potom vyberte „Prime Rib“ (Kostičky z hovädzieho mäsa).

Beef Rib

5 Zadajte hmotnosť kostičky, ktorú chcete pripraviť.

400g

6 Vložte ingrediencie a stlačte tlačidlo štart.

Beef Rib 400g Start 14:00



Zariadenie vypočíta čas a teplotu varenia pre dokonalý výsledok.

ĎALŠIE PROGRAMY

RUČNÝ REŽIM

Manual mode

1 Vyberte teplotu.

Temperature 180°C

2 Vyberte čas.

Time 20:00

3 Aktivujte/deaktivujte funkciu Extra Crisp.

EXTRA CRISP Manual mode Extracrisp ON OFF

4 Vložte ingrediencie a spustte prípravu.

Manual mode 180°C Start 20:00

MÓD PREDHREUVU

Preheat

Funkcia predhriatia umožňuje predhriatie vášho zariadenia.

Zariadenie bude bežať prázdne pri 220°C po dobu 15 minút. Ingrediencie sa začnú okamžite variť, čo podporuje vytváranie požadovaných textúr a vyvážených chutí.

1 Ak chcete aktivovať predhriatie, stlačte „Start“.

Preheat 220°C Start 15:00

2 Cyklus predhriatia trvá 15 minút.

14:59

3 Keď počujete zvonenie časovača, fáza predhriatia je dokončená. Potom si môžete vybrať režim varenia: Manuálny režim / Menu.

Choose your cooking mode Manual Menu

ĎALŠIE PROGRAMY

REŽIM OHREVVU



Zariadenie môžete tiež použiť na ohrev jedál.



1 Vyberte program „Reheat“ (Ohrev).



2 Nastavte čas varenia podľa množstva jedla, aby sa úplne ohrelo. Teplota je automaticky nastavená na 160°C.



3 Stlačte „Start“.

NASTAVENIA



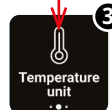
Prispôbte si svoju fritézu.



1 V nastaveniach môžete:



2 Zmeniť jazyk.



3 Vybrať jednotku teploty: °C alebo °F.

DALŠIE FUNKCIE

„ZVÝŠENIE/ZNÍŽENIE ČASU VARENIA / PAUZA“



1 Ak chcete pridať čas počas varenia alebo pozastaviť varenie, otočte ovládacím gombíkom. Na obrazovke sa zobrazí nasledujúce.



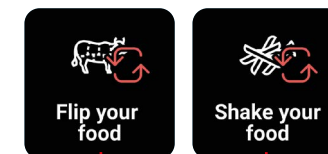
2 Máte 2 možnosti:

- Kliknite na zostávajúci čas stlačením stredu ovládacieho gombíka: potom ho môžete upraviť, aby ste pridali alebo znížili čas varenia.
- Alebo kliknite na „Pauza“, aby ste zastavili varenie. Pre obnovenie stlačte „Start“ znova.



4 V manuálnom režime môžete počas varenia tiež zmeniť teplotu otočením gombíka.

POTRESAŤ SUROVINY OTOČIŤ SUROVINY



Keď zaznie zvuk časovača, musíte suroviny potriasť alebo otočiť. Na obrazovke sa zobrazí príslušná správa.

Ak nie ste blízko zariadenia, obrazovka sa zobrazí aj keď sa k nemu vrátite. Potom môžete suroviny potriasť alebo otočiť.

Aby ste sa vrátili na obrazovku varenia, kliknite na stred ovládacieho gombíka a obrazovka zmizne.

Pre optimálnu prípravu hranolčekov odporúčame riadiť sa pokynmi na trasenie.

DALŠIE FUNKCIE

KONEC VARENIA A UDRŽIAVANIE TEPLA



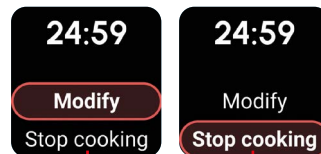
Na konci času varenia zaznie zvukový signál. Vaše jedlo je hotové!

Nemôžete ho hneď podat? Nezáleží na tom, režim udržiavania tepla sa automaticky aktivuje na 60 minút.

 sa objaví na pravej strane obrazovky. To znamená, že vaše ingrediencie boli udržiavané v teple.

Tento režim platí pre všetky menu okrem hranolčiek, zemiakov, sušenia a režimu jogurtu.

ZASTAVIŤ VARENIE



Ak chcete zastaviť varenie počas cyklu, stlačte tlačidlo  alebo .

Na obrazovke sa zobrazí nasledujúca správa: Máte 2 možnosti:

- „Upraviť“: v automatickom režime vám to umožňuje zmeniť čas varenia. V manuálnom režime môžete zmeniť čas alebo teplotu.
- „Zastaviť varenie“: ak vyberiete túto možnosť, varenie sa automaticky zastaví.

RADY



Čas potrebný na prípravu menších potravín býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších potravinách.



Ak jedlo s menšou veľkosťou v polovici prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.



Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste pred varením pridať trochu oleja a potraсте, aby sa rovnomerne rozmiestnil. Odporúčame použiť 14 ml oleja (1 polievková lyžica).



V tomto spotrebiči môžete uvariť aj jedlá, ktoré dajú pripravovať v rúre.



Optimálne odporúčané množstvo na prípravu hranolčiek je 800 gramov.



Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochúťok.



Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete pripraviť jemné alebo plnené prísady, vložte do misky spotrebiča zapekaciu misku.



Môžete použiť zapekaciu misku zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.

RADY

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

Miska a mriežka majú nepriľnavý povrch. Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, ktoré by mohli poškodiť nepriľnavú povrchovú úpravu.

1 Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

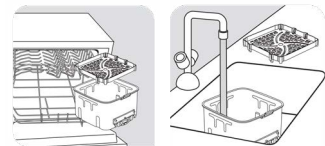
Poznámka: Vyberte miskú, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.

2 Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.

3 Vyčistite miskú a mriežku horúcou vodou, trochu prostriedku na umývanie riadu a jemnou špongiou.

Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovač.

Poznámka: Miska, mriežka a skladovacia pokrievka sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.



Upozornenie pre model s odnímateľnou prednou časťou:

na zachovanie optimálnej životnosti výrobku je dôležité vybrať vonkajšiu prednú časť a umyť ju ručne. V prípade modelu s odnímateľnou prednou časťou s priezorom pomáha ručné umývanie prednej časti zachovať pôvodný vzhľad a priehľadnosť skla. Ostatné časti sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

Tip: Ak sa nečistoty prilepia v spodnej časti misky a mriežky, naplňte ich horúcou vodou s trochu prípravku na umývanie riadu. Nechajte miskú a mriežku približne 10 minút odmočiť. Potom opláchnite čistou vodou a osušte.

4 Vnútro spotrebiča utrite horúcou vodou vlhkou handričkou.

5 Ohrevné teleso očistite suchou čistiacou kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.

6 Spotrebič neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

USKLADNENIE

1 Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.

2 Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak narazíte na problémy so spotrebičom, navštívte webovú stránku značky kde nájdete zoznam často kladé, ných otázok, alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine.



ZÁRUKA A SERVIS

Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku značky alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v letáku o celosvetovej záruke. Ak vo vašej krajine nie je stredisko starostlivosti o zákazníkov, obráťte sa na miestneho predajcu značky.

VÝMENA ŽIAROVKY

Než vykonáte akúkoľvek údržbu lampy, uistite sa, že je výrobok vychladnutý a vypnutý. Pri výmene žiarovky skontrolujte, či nie je prasknutá alebo rozbitá, a presvedčte sa, či je sklenený kryt správne namontovaný a bezpečne zaistený.

POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

NASTAVENIA

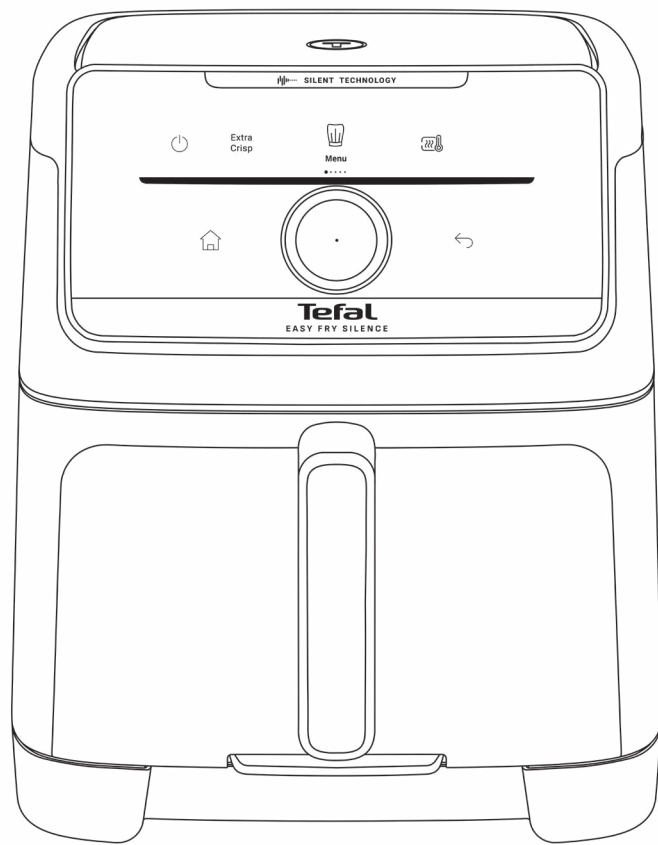
Tabuľka nižšie vám pomôže vybrať základné nastavenia pre jedlo, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Časy varenia nižšie sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od druhu a množstva použitých zemiakov. Pri iných jedlách môže výsledky ovplyvniť veľkosť, tvar a značka. Preto možno bude potrebné mierne upraviť čas varenia.

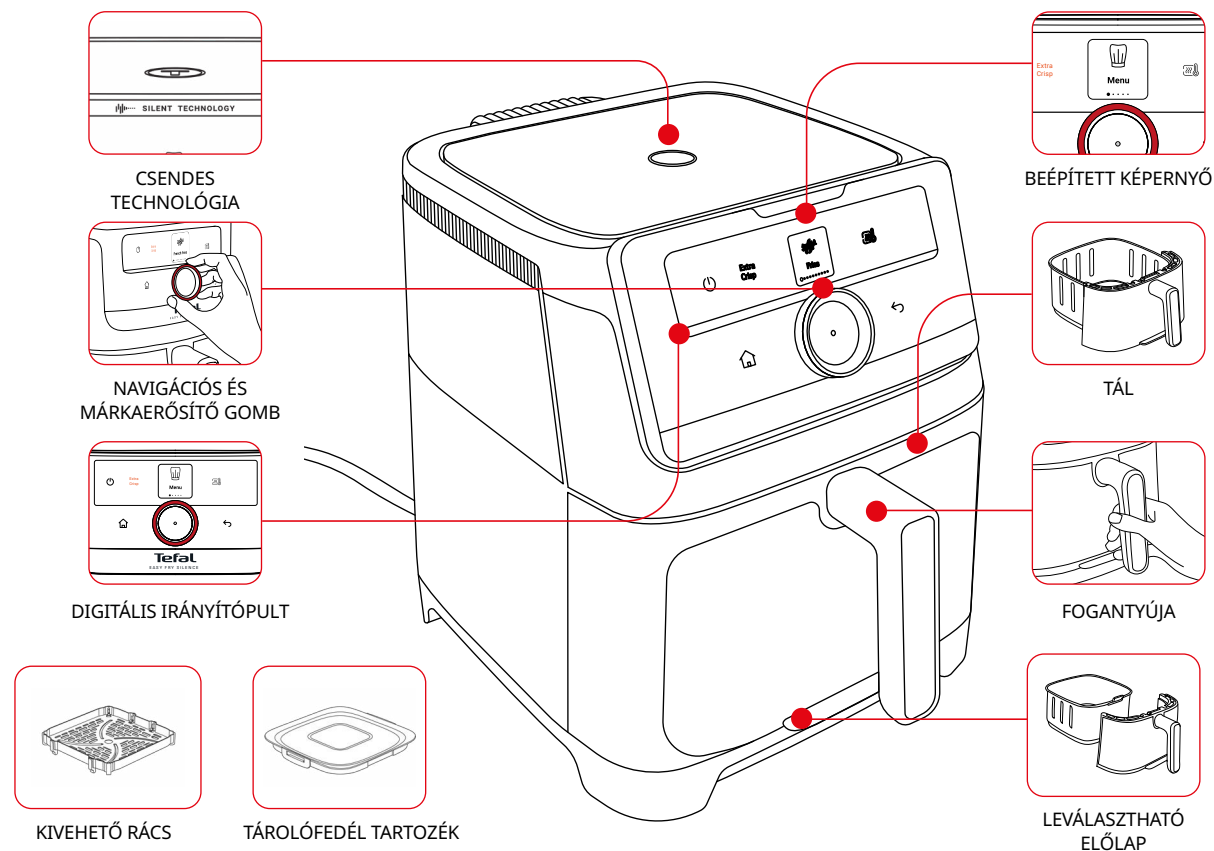
		Čerstvé alebo mrazené					i
	Smažené zemiaky	Mrazené	200 - 1400 g	18 - 40 minúty	190°C	Protriasť 2-krát	
	Domáce čerstvé smažené zemiaky	Čerstvé	200 - 1000 g	18 - 50 minúty	190°C	Protriasť 1/2-krát	Namočte čerstvé zemiaky nakrájané na hranolky na 30 minút do studenej vody. Dobré osušiť.
	Zemiaky	Mrazené	200 - 1600 g	8 - 50 minúty	190°C	Protriasť 2-krát	
	Dobre prepečené mleté mäso	Čerstvé	1 - 5 Kúsky	10 - 12 minúty	200°C		So a korenie zo všetkých strán
	Mäsové gulky	Čerstvé	4 - 24 Kúsky	10 - 14 minúty	200°C		
	Celé kurča	Čerstvé	1200 - 1800 g	50 - 60 minúty	200°C		Olej (1 čajová lyžička), so, korenie zo všetkých strán
	Kuracie krídla	Čerstvé	2 - 9 Kúsky	13 - 16 minúty	200°C		Olej (1 čajová lyžička), so, korenie zo všetkých strán
	Slanina	Čerstvé	4 - 6 Kúsky	8 - 12 minúty	220°C		
	Klobása	Čerstvé	2 - 6 Kúsky	10 - 14 minúty	200°C		
	Vyprážaná ryba	Čerstvé	1 - 5 Kúsky	10 - 12 minúty	180°C		
	Lososový fileť	Čerstvé	1 - 5 Kúsky	8 - 10 minúty	200°C		Natrite olejom a položte kožu nadol
	Krevety	Čerstvé	6 - 18 Kúsky	8 - 10 minúty	140°C		1 lyžica oleja, so a korenie
	Ružičkový kel	Čerstvé	200 - 800 g	15 - 25 minúty	160°C	Protriasť 1-krát	1 lyžica oleja, so a korenie
	Cuketa	Čerstvé	400 - 1200 g	25 - 40 minúty	200°C	x2 Protriasť 2-krát	Olej, so, korenie
	Pre rovnomerné varenie a najlepšiu textúru odporúčame pred varením v teplovzdušnej fritéze brokolicu, celú karfiol a kúsky baklažánu predvariť v pare.						
	Nuggety	Mrazené	4 - 22 Kúsky	12 - 14 minúty	200°C		
	Syrové tyčinky	Mrazené	4 - 18 Kúsky	12 minúty	200°C		
	Mini pizza	Mrazené	2 - 9 Kúsky	7 minúty	200°C		
	Muffiny		2 - 7 Kúsky	15 minúty	160°C		Použite plech na pečenie/zapekaciu miskú**
	Jogurt		4 - 8 Poháre***	10 h	50°C		
	Pomaranč		1	3 h	70°C		

Ismerje meg az Easy Fry Silence készüléket	63
Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt.....	64
Levehető elülső panel és tárolófedél	65
Kezdjük el!	66
Beindítás	67
Hogyan használja a készüléket	68
Az automatikus programjai	69
Automatikus programok: az ön hozzávalói	70
Hogyan főzzem a sültkrumplit?	72
Az extra ropogós üzemmód	73
2 szintes sütőrács.....	73
Hogyan készítsünk prime rib-et (marha köröm)?	74
Egyéb programok	75
További funkciók	77
Tanácsok	79
Tanácsok	80
Elkészítési útmutató	81

Figyelem: A készülékhez biztonsági útmutató tartozik. Használat előtt alaposan olvassa el, és tartsa biztonságos helyen.



ISMERJE MEG AZ EASY FRY SILENCE KÉSZÜLÉKET



TISZTÍTSA MEG A KÉSZÜLÉKET AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



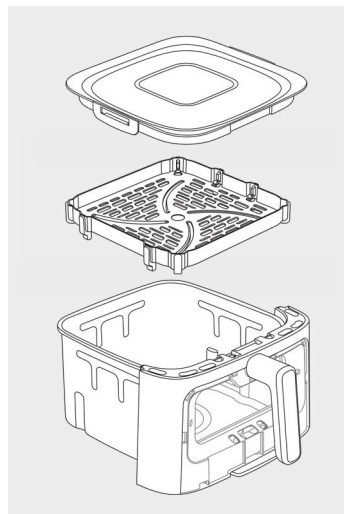
Távolítson el az összes csomagolóanyagot i el minden matricát a készülékről. Először olvassa el és tartsa be a biztonsági utasításokat és a kézikönyvet, majd tegye őket biztonságos helyre.

1. LÉPÉS - A KÉSZÜLÉK

Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával.

2. LÉPÉS - A KÉPERNYŐ

Tisztítsa meg a képernyőt egy puha, nedves ruhával. Ne használjon szivacsot kaparót, hogy elkerülje a képernyő megkarcolódását.



3. LÉPÉS - A FIÓK, A RÁCS ÉS A TÁROLÓFEDÉL

A fiók, a rács és a fedél tisztításához:

- Helyezze a fiókot, az eltávolítható rácsot és a fedelet a mosogatógépbe, vagy

- Tisztítsa meg a fiókot, az eltávolítható rácsot és a fedelet forró vízzel, mosogatószerrel és nem-abrazív szivaccsal.

Ne távolítsa el a szilikon alátéteket párnák a rácson.

*A modelltől függően

GENIUS RENDSZER : LEVEHETŐ ELÜLSŐ PANEL ÉS TÁROLÓFEDÉL

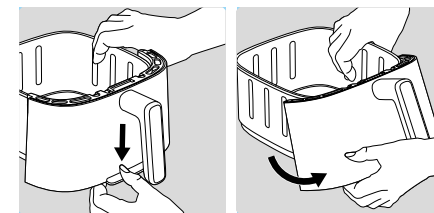
A **GENIUS** rendszerünkkel könnyedén leválaszthatja a fiók elejét magáról a fiókról.

- Egyszerűen megtisztíthatja a terméket, és helyet takaríthat meg a mosogatógépben.
- A csomagban lévő fedéllel eltárolhatja a megmaradt ételt.



Figyelem: Ne tegye rá a tárolófedőt a tárlra, ha az még forró. Várja meg, amíg teljesen kihűl.

1. HOGYAN LEHET ELTÁVOLÍTANI AZ ELŐLAPOT?



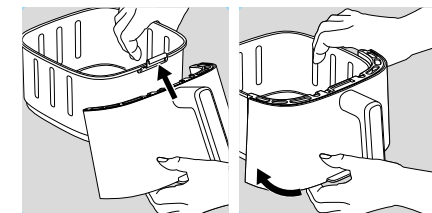
1. LÉPÉS

Nyomja lefelé az edény alsó részén található gombot

2. LÉPÉS

Akassza ki a kampót a helyéről. A leválasztható előlap leválik.

2. HOGYAN LEHET VISSZATENNI AZ ELŐLAPOT?



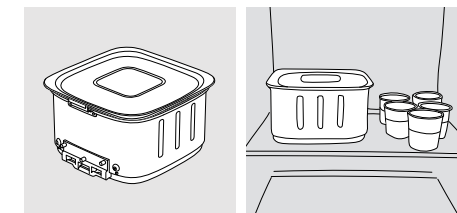
1. LÉPÉS

Illessze az előlap felső részét az edényen lévő kampóba.

2. LÉPÉS

Illessze a helyére az előlap alsó részét is, amíg „kattanó” hangot hall.

3. A TÁROLÓFEDÉL HASZNÁLATA



Helyezze rá a tárolási fedelet az edényre, hogy a megmaradt ételt a hűtőszekrénybe tehesse.

4. HOGYAN LEHET MEGTISZTÍTANI AZ ELŐLAPOT?

Kézzel mossa el, forró víz, mosogatószer és nem dörzsölő szivacs használatával.

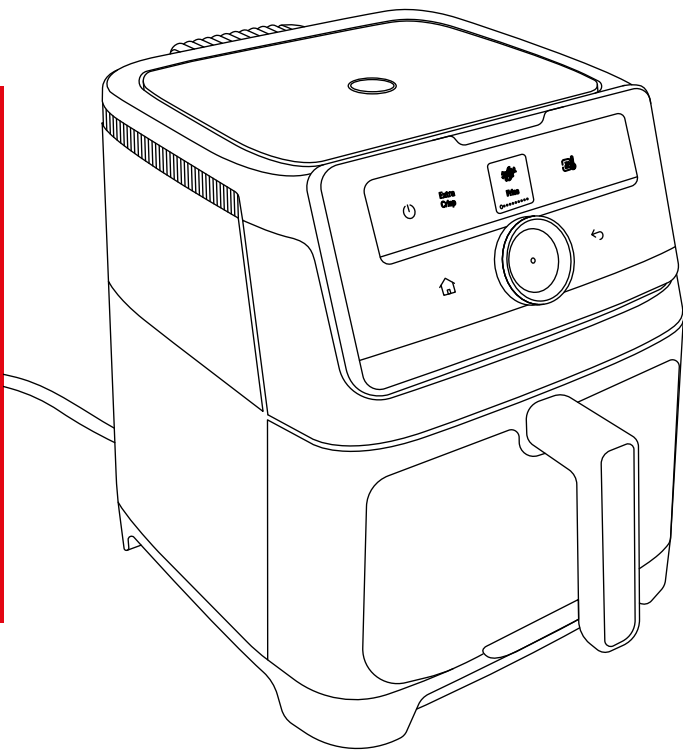
Az edény többi részét és a rácsot helyezze a mosogatógépbe.

A külső elülső rész mosása és alapos szárítása után kövesse a fenti eljárást az előlap visszahelyezéséhez.



Tisztítási és tárolási tipp: a mosogatógépben vagy a hűtőben való helytakarékoság, valamint a termék optimális megőrzése érdekében javasoljuk, hogy tisztítás előtt távolítsa el a levehető előlapot.

KEZDJÜK EL!



- 1** Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.
- 2** Helyezze a rácsot a tál aljára, egészen ütközésig.
- 3** Ne tölts fel a tálcat olajjal vagy más folyadékkal.
- 4** Ne helyezzen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét.

FONTOS: A túlmelegedés elkerülése érdekében ne helyezze a készüléket sarokba vagy faliszekrény alá. A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében legalább 15 cm helyet szabadon kell hagyni a készülék körül.

A készülékkel receptek széles választékát el tudja készíteni. A főételek főzési idejét a „főzési útmutató” című rész tartalmazza

Az online receptek segítenek megismerkedni a készülékkel. Azok megtalálásához lépjen a MyTefal alkalmazásba. Ha nincs telepítve az alkalmazás, kérjük, olvassa be a felhasználói kézikönyv borítóján található QR kódot.



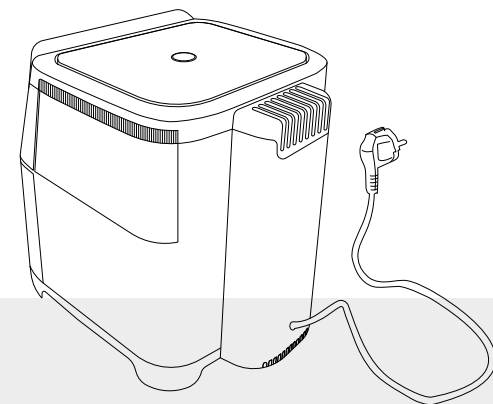
Figyelmeztetés: Győződjön meg róla, hogy a légsütőt az első használat során üresen (tartozékok nélkül) működteti, hogy eltávolítsa a gyártási maradványokat és az új szagot.

BEINDÍTÁS

Gyors és egyszerű útmutatók



Csatlakoztassa a készüléket



Felhasználói felület vezérlése



HOGYAN HASZNÁLJA A KÉSZÜLÉKÉT

- 1 Csatlakoztassa a hálózati kábelt a hálózati aljzathoz.
- 2 A készülék bekapcsolásához nyomja meg a **⏻** gombot.
- 3 A sütés megkezdéséhez választhat az előre beállított elkészítési mód vagy a manuális beállítások közül.
- 4 Óvatosan vegye ki a fiókot a készülékből, és helyezze bele az alapanyagokat.

Megjegyzés: Soha ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd a „főzési útmutató” című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.

- 5 Csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe.
- 6 Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni az optimális sütési eredmény érdekében. Amikor a program lejár, javasolt az alapanyagokat megkeverni vagy megforgatni. Az étel felrázásához húzza ki a tálcát a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza meg. Ha húst kell megfordítani, használjon fogót vagy villát. Ezután csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe, és a sütés automatikusan újraindul.

Az ételből származó felesleges olaj a tál alján gyűlik össze.

- 7 Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálcát a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
- 8 Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- 9 Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálcát. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.

Vigyázat: A tálcát soha nem szabad a ráccsal lefelé fordítani.

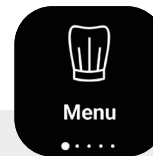
A sütés után az edény, a rács és az ételek nagyon forróak.

Ne érintse meg a tálcát használat közben és használat után egy ideig, mert az nagyon felforrósodik. Csak a fogantyúnál fogja meg a tálcát.

- 10 Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.



AZ ÖNÁLLÓ PROGRAMOK



Az automatikus programokkal anélkül készíthet ételt, hogy aggódnia kellene a főzési mód vagy az idő beállítása miatt.
A készülék minden szükséges információt biztosít az alapanyagok súlya és típusa alapján.

A LÉPÉSEK

- 1 Válassza ki az alapanyag kategóriáját
Pillanatok, burgonyák, húskok, halak, gyümölcsök és zöldségek...
- 2 Válassza ki az alapanyag típusát
Marhahús, csirke, bárány, borjúhús...
- 3 Válassza ki az alapanyagot a listából
Sült, szelet, steak, húsgombóc, entrecote...
- 4 Bizonyos alapanyagoknál választhat, hogy 'Friss' vagy 'Fagyasztott'. Zöldségeknél választhat a 'Teljes', 'Fél', 'Darabok' vagy 'Szeletek' opciók közül. A sültkrumpli esetében választhatja az 'Extra ropogós' opció aktiválását is (lásd a magyarázatot a 71. oldalon).
- 5 Válassza ki a mennyiséget/db számot.
- 6 Kövessen az utasításokat közvetlenül a képernyőn.
- 7 Indítsa el a főzést a vezérlőgomb megnyomásával. A készülék a többi elvégzi.

AUTOMATIKUS PROGRAMOK: AZ ÖN HOZZÁVALÓI

SÜLT BURGONYA



French fries

Frissek/
Fagyasztottak

AMERIKAI BURGONYA



Potatoes
wedges

Frissek/
Fagyasztottak

DESSZERT



Dessert

Sütik
Muffinokat
Torta

HÚS



Meat

Csirke

Egész csirke
Csirkemell filé
Csirke felsőcomb
Csirke alsócomb
Csirke szárnyak

Báránhús

Bárányborda
Pecsenye
Borda

Marhahús

Bordaszelet
Sült marha
Marhaszelet
Fasírozott
Húsgolyók

Borjú

Sült szelet
Borjú sült
Borda

Sertéshús

Pecsenye
Sertésszelet
Szalonna
Kolbász

BBQsertésborda

Növényi alapú hús

Hamburger

Friss
Fagyasztottak

Húsgombóc

Friss
Fagyasztottak

Csirkefalatok

Friss
Fagyasztottak

Kolbász

HALAK



Fish

Rántott hal

Friss
Fagyasztott
Garnélarák
Lazacfilé
Rákfélék
Egész hal

PITE



Savory pie

PIZZA



Pizza

Frissek/
Fagyasztottak

GYÜMÖLCS ZÖLDSÉG



Fruits and
vegetables

Padlizsán

Fél
Egész

Cukkini

Egész
Egész

Tök

Darabok
Burgonya

Egész
Egész

Édesburgonya

Egész
Egész

Répa

Egész
Egész

Csiperke ngomba

Egész
Egész

Brokkoli

Egész
Egész

Kelbimbó

Egész
Egész

Karfiol

Egész
Egész

Paradicsom

Egész
Fél

Alma

Egész
Egész

Ananász

Szeletekre
Egész

TAPAS



Fried
snacking

Falatok

Friss
Fagyasztottak

Rántotttintahal

Friss

Hagymakarikák

Friss
Fagyasztottak

Samosa

Friss
Fagyasztottak

Tavaszi ntekercek

Friss
Fagyasztottak

Falafel

Friss
Fagyasztottak

Sajtrudacskák

Fagyasztottak

Mini pizzák

Fagyasztottak

AUTOMATIKUS PROGRAMOK: AZ ÖN HOZZÁVALÓI

ASZALÁS



Dehydrate

- 1 Válassza a "Szárítás" menüt az automatikus menükből.
- 2 Helyezze a rácsot a készülék fiókjába, és helyezze bele az ételt.
- 3 Ezután állítsa be a hőmérsékletet és a főzési időt. Az időzítést 1 és 10 óra közöttire állíthatja.
- 4 Az aszalás indításához nyomja meg a Start gombot. A hátralévő főzési idő megjelenik a kijelzőn.

- 5 Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hóálló felületre.
- 6 Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- 7 Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcspessel emelje ki a tálból.

Fedezze fel 8 darabos üveges szettünket, hogy tökéletes joghurtot készíthessen!

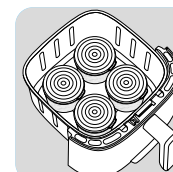
JOGHURT



Yoghurt

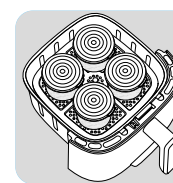


- 8 pohár joghurt előkészítése:
- Töltsön 1 liter normál hőmérsékletű teljes UHT-tejet egy tálba.
 - Adjon hozzá egy zacskó tejfermentálót (2 g), és alaposan keverje össze.
 - Tegyük a keveréket a 8 üvegbe, és zárjuk le a fedővel.



Megjegyzés: A joghurt főzésekor a fedeleeknek a poharakon kell lenniük.

- Távolítsa el a rácsot a tálcából.
- Helyezze a 8 üveget a joghurtkészítéshez való állványra, amely külön kapható a forrólevegős sütő tartozékaként.
- Válassza ki a Joghurt menüt.
- Válassza a „Kevert joghurt” vagy a „Sűrű” lehetőséget.
- Nyomja meg a forgó gomb közepét a választás megerősítéséhez.
- A sütés elindításához nyomja meg a „Start” gombot.



Vigyázat: Főzés után az edény, a poharak és a rács is forróak.

Megjegyzés: Ha úgy látja, hogy a joghurt túlságosan híg, hosszabbítsa meg a főzési időt 1 vagy 2 órával.

HOGYAN FŐZZEM A SÜLTKRUMPLIT?



AZ EXTRA ROPOGÓS ÜZEMMÓD



Az extra ropogós funkció még ropogósabbá teszi az alapanyagokat!

Ez az üzemmód csak a Hasáburgonya és a Kézi üzemmód esetében aktív.

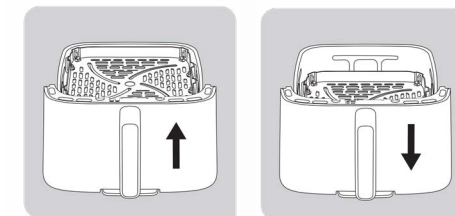
Az Extra ropogós opció aktiválásaakor a készülék nagy sebességgel működik, és jobb sütési teljesítményt biztosít.

Megjegyzés: ez a sütési üzemmód magasabb fordulatszámon üzemelteti a termék ventilátorát.

Ezt a funkciót a sütés megkezdése előtt kell aktiválni.

- 1 Amikor kéri, válaszd az Extra ropogós opciót, majd kattints a gomb közepére a választás megerősítéséhez.
- 2 Ha a mód aktiválva van, narancssárgán jelenik meg a képernyőn.
- 3 Helyezze az ételt az tálcába.
- 4 Kattints a gomb közepére a főzés elindításához.

2 SZINTES SÜTŐRÁCS



Két pozícióba teheti a rácsot a forrólevegős sütőben: egy magas és egy alacsony pozícióba.

A 2 szintes főzőrácsunk segít különböző típusú ételek elkészítésében.

ALSÓ HELYZET:

Használja ezt a pozíciót sok hús vagy zöldség sütéséhez, mivel kihasználja a tálcá teljes felületét.

MAGASABB HELYZET

Ezt a pozíciót kisebb hozzávalók, például pirítós, lazacsteak, vagy hamburgerhús sütéséhez használja. Jobban megpirulnak, és könnyebben átsül a külsejük.

HOGYAN KÉSZÍTSÜNK PRIME RIB-ET (MARHA KÖRÖM)?

- 1 Válaszd a „Menü” módot. 
- 2 Válaszd a „Hús” programot.          
- 3 Válaszd a „Marha” lehetőséget. 
- 4 Ezután válaszd a „Prime Rib” (Marha köröm) lehetőséget. 
- 5 Add meg a marha köröm súlyát. 
- 6 Helyezze be a hozzávalókat, majd nyomja meg a „Start” gombot. 



A készülék kiszámítja a főzési időt és hőmérsékletet a tökéletes eredmény érdekében.

EGYÉB PROGRAMOK

KÉZI MÓD



- 1  Válaszd ki a hőmérsékletet.
- 2  Válaszd ki az időt.
- 3  Kapcsold be/ki az Extra Ropogós funkciót.
- 4  Helyezze be a hozzávalókat, és kezdje el a sütést.

ELŐMELEGÍTÉS MÓD



- Az előmelegítő funkció lehetővé teszi a készülék előmelegítését.**
A készülék üresen működik 220°C-on 15 percig. Az alapanyagok azonnal elkezdene főzni, elősegítve a kívánt textúrák és kiegyensúlyozott ízek kialakulását.
- 1  Az előmelegítés aktiválásához nyomja meg a „Start” gombot.
 - 2  Az előmelegítés ciklusa 15 percig tart.
 - 3  Amikor meghallja a timer csengését, az előmelegítési fázis befejeződött. Ezután választhat főzési módot: Manuális mód / Menü.

EGYÉB PROGRAMOK

ÚJRA MELEGÍTÉS MÓD



A készüléket étkezések újramelegítésére is használhatod.



Válaszd a „Reheat” (Újramelegítés) programot.



Állítsd be a főzési időt az étel mennyisége szerint, hogy teljesen felmelegedjen. A hőmérséklet automatikusan 160°C-ra van beállítva.



Nyomd meg a „Start” gombot.

BEÁLLÍTÁSOK



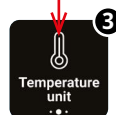
Testreszabhatod a légsütődöt.



A beállításokban lehetőség van:



Nyelvet választani.



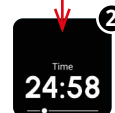
A hőmérséklet mértékegységét beállítani: °C vagy °F.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

„FŐZÉSI IDŐ NÖVELÉSE/CSEKKENTÉSE / SZÜNET”



Ha időt szeretnél hozzáadni főzés közben, vagy szüneteltetni a főzést, forgasd el a vezérlőgombot. Ekkor megjelenik a következő képernyő.



Két lehetőség van:

- Kattints a megmaradt időre a vezérlőgomb közepének megnyomásával: ekkor módosíthatod az időt, hogy növeld vagy csökkentsd a főzési időt.
- Vagy kattints a „Szünet” gombra a főzés leállításához. A folytatáshoz ismét nyomd meg a „Start” gombot.



Kézi módban a főzés alatt a hőmérsékletet is módosíthatod a gomb elforgatásával.

RÁZD A HOZZÁVALÓKAT FORDÍTSD MEG A HOZZÁVALÓKAT



Amikor meghallod a timer hangját, rázzad meg vagy forgasd meg az alapanyagokat. A fenti képernyők megjelennek.

Ha nem vagy a közelben, akkor is megjelenik a képernyő, amikor visszatérsz a készülékhez. Ekkor meg rázhatod vagy megfordíthatod az alapanyagokat.

A főzési képernyőre való visszatéréshez kattints a vezérlőgomb közepére, és a képernyő eltűnik. Az optimális főzés érdekében javasoljuk, hogy kövesd a rázási utasításokat.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

A FŐZÉS VÉGE ÉS MELEGEN TARTÁS



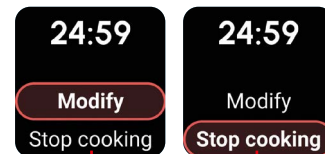
A főzési idő végén egy sípoló hang jelez. Az étel kész!

Nem tudod azonnal tálalni? Nem gond, egy melegen tartó mód automatikusan aktiválódik 60 percre.

 a képernyő jobb oldalán jelenik meg. Ez azt jelenti, hogy az összetevőit melegen tartották.

Ez a mód minden menüre érvényes, kivéve a sült krumplit, burgonyát, szárítást és joghurt módot.

A FŐZÉS MEGÁLLÍTÁSA



A főzés megállításához egy ciklus alatt nyomja meg a  vagy a  gombot.

A következő képernyő fog megjelenni: Két lehetőség van:

- „Módosítás”: automatikus módban ez lehetővé teszi a főzési idő módosítását. Manuális módban módosíthatja az időt vagy a hőmérsékletet.
- „Főzés leállítása”: ha ezt az opciót választja, a főzés automatikusan leáll.

TANÁCSOK



A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek.



Az ételek átkeverése a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.



Ha különösen ropogóssá szeretné tenni a burgonyát, a sütés előtt adjon hozzá ki mennyiségű olajat, és rázza össze, hogy egyenletesen bevonja a szeleteket. 14 ml olajat ajánlunk (1 evőkanál).



A sütőben főzhető snackek a készülékben is főzhetők.



Hasábburgonyából 800 gramm az ajánlott mennyiség.



Ha készen kapható leveles és omlós tésztát vesz, gyorsan és egyszerűen elkészítheti a falatokat.



Sütemény vagy lepény, illetve kényes vagy töltött hozzávalók sütéséhez helyezzen sütőtálat a készülék edényébe. .



Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta sütőtálat is

TANÁCSOK

TISZTÍTÁSI

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Az edény és a rács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. A tisztításhoz ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

1 Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fal aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.

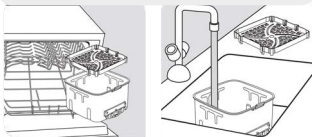
Megjegyzés: Vegye ki az edényt, és hagyja a készüléket gyorsabban lehűlni.

2 Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törülőruha segítségével.

3 Tisztítsa meg az edényt és a rácsot forró vízzel, mosogatószerrel, vagy nem karcoló szivaccsal.

A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékot.

Megjegyzés: A tál, a rács és a tárolófedél mosogatógépben mosható.



Figyelmeztetés a leválasztható előlappal rendelkező modellekre vonatkozóan: a termék optimális állapotának megőrzése érdekében fontos, hogy eltávolítsa a külső előlapot, és kézzel mossa el azt. A kímélőablakkal ellátott leválasztható előlappal rendelkező modell esetében az előlap kézi elmosása segít megőrizni az üveg eredeti megjelenését és átlátszóságát. A többi alkatrész mosogatógépben mosható.

Tipp: Ha szennyeződés ragadt az edény aljára és a rácsra, töltsen meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa az edényt és a rácsot kb. 10 percig. Ezután öblítse le és szárítsa meg.

4 A készülék belsejét meleg vízzel és nedves ruhával törölje át.

5 Az ételmaradványok eltávolításához tisztítsa meg a fűtőelemet száraz tisztítókefével.

6 Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.

TÁROLÁS

1 Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.

2 Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

HIBAE LHÁRÍTÁS

Ha problémákat tapasztal a készülékkel kapcsolatban, látogasson el a márka honlapjára a gyakran ismétlődő kérdések megtekintéséhez, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához.



JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a márka honlapjára, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához. A telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a helyi márkakereskedéshez.

AZ IZZÓ CSERÉJE

A lámpa karbantartása előtt győződjön meg arról, hogy a termék hideg, és ki van kapcsolva. Az izzó cseréjekor ügyeljen arra, hogy az ne legyen repedt vagy törött, és ellenőrizze, hogy az üvegfedeleket megfelelően visszaszerelte-e és biztonságosan rögzítette-e.

ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

BEÁLLÍTÁSOK

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az elkészíteni kívánt ételhez.

Megjegyzés: Az alábbiakban megadott elkészítési idők csak tájékoztató jellegűek, és a felhasznált burgonya fajtájától és mennyiségétől függően változhat. Más élelmiszerek esetében a méret, az alak és a márka is befolyásolhatja az eredményeket. Ezért előfordulhat, hogy az elkészítési időt kissé módosítani kell.

		Friss vagy fagyasztott					i
	Sült krumpli	Fagyasztott	200 - 1400 g	18 - 40 perc	190°C	Rázza meg kétszer	
	Házi készítésű friss sült krumpli	Friss	200 - 1000 g	18 - 50 perc	190°C	Rázza meg egyszer	Áztassa be a friss, hasábkra vágott burgonyát 30 percre hideg vízben. Jól szárítsa meg.
	Krumpli	Fagyasztott	200 - 1600 g	8 - 50 perc	190°C	Rázza meg kétszer	
	Jól átsült darált hús	Friss	1 - 5 Darabok	10 - 12 perc	200°C		Só és bors minden oldalon
	Húsgombóc	Friss	4 - 24 Darabok	10 - 14 perc	200°C		
	Húsgombóc	Friss	1200 - 1800 g	50 - 60 perc	200°C		Olaj (1 teáskanál), só, bors minden oldalon
	Húsgombóc	Friss	2 - 9 Darabok	13 - 16 perc	200°C		Olaj (1 teáskanál), só, bors minden oldalon
	Szalonna	Friss	4 - 6 Darabok	8 - 12 perc	220°C		
	Kolbász	Friss	2 - 6 Darabok	10 - 14 perc	200°C		
	Panírozott hal	Friss	1 - 5 Darabok	10 - 12 perc	180°C		
	Lazac filé	Friss	1 - 5 Darabok	8 - 10 perc	200°C		Kenje be olajjal, és helyezze a bőrös oldalával lefelé
	Garnéla	Friss	6 - 18 Darabok	8 - 10 perc	140°C		1 evőkanál olaj, só és bors
	Brussels-i kelbimbó	Friss	200 - 800 g	15 - 25 perc	160°C	Rázza meg egyszer	1 evőkanál olaj, só és bors
	Cukkini	Friss	400 - 1200 g	25 - 40 perc	200°C	Rázza meg kétszer	Olaj, só, bors
	Az egyenletes sütés és a legjobb állag érdekében ajánlott a brokkolit, az egész karfiolt és a padlizsándarabokat előzetesen párolni, mielőtt a légsütő programokat használná.						
	Nugget	Fagyasztott	4 - 22 Darabok	12 - 14 perc	200°C		
	Sajt rudak	Fagyasztott	4 - 18 Darabok	12 perc	200°C		
	Mini pizza	Fagyasztott	2 - 9 Darabok	7 perc	200°C		
	Muffin		2 - 7 Darabok	15 perc	160°C		Használjon sütőformát/sütőedényt**
	Jogurt		4 - 8 Jars***	10 h	50°C		
	Narancs		1	3 h	70°C		

Descoperiți Easy Fry Silence83

Curățați aparatul înainte
de a-l utiliza pentru prima dată.....84

Panou frontal detasabil și
capac pentru deponare.....85

Haide să începem!86

Începere87

Cum să folosiți aparatul88

Programele dumneavoastră automate.....89

Programe automate:
ingredientele dumneavoastră.....90

Cum gătesc cartofii mei prăjiți?.....92

Modului extra crisp.....93

Grilă de gătit cu 2 niveluri.....93

Cum să gătești coaste
de vită (prime rib)?94

Alte programe95

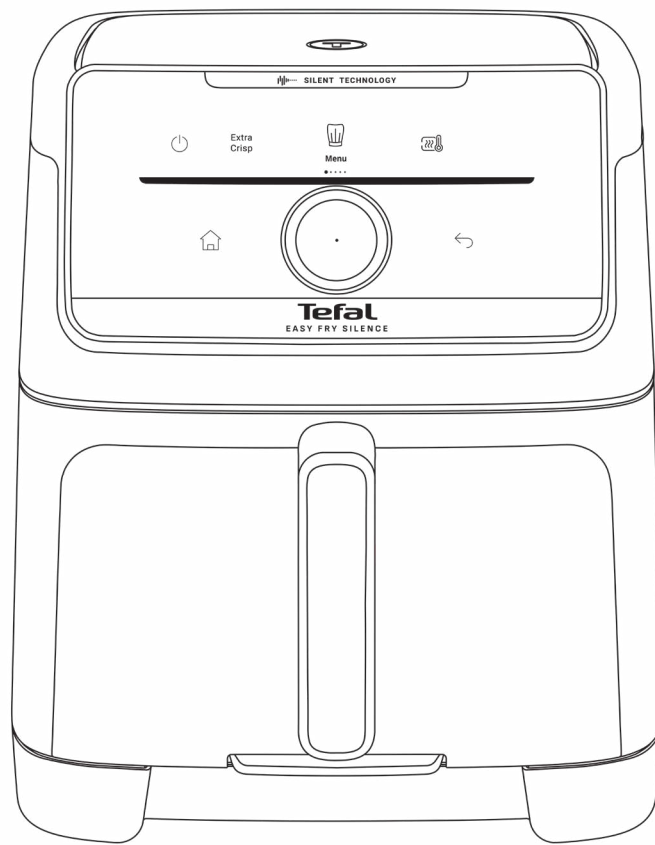
Funcții suplimentare.....97

Sfaturi99

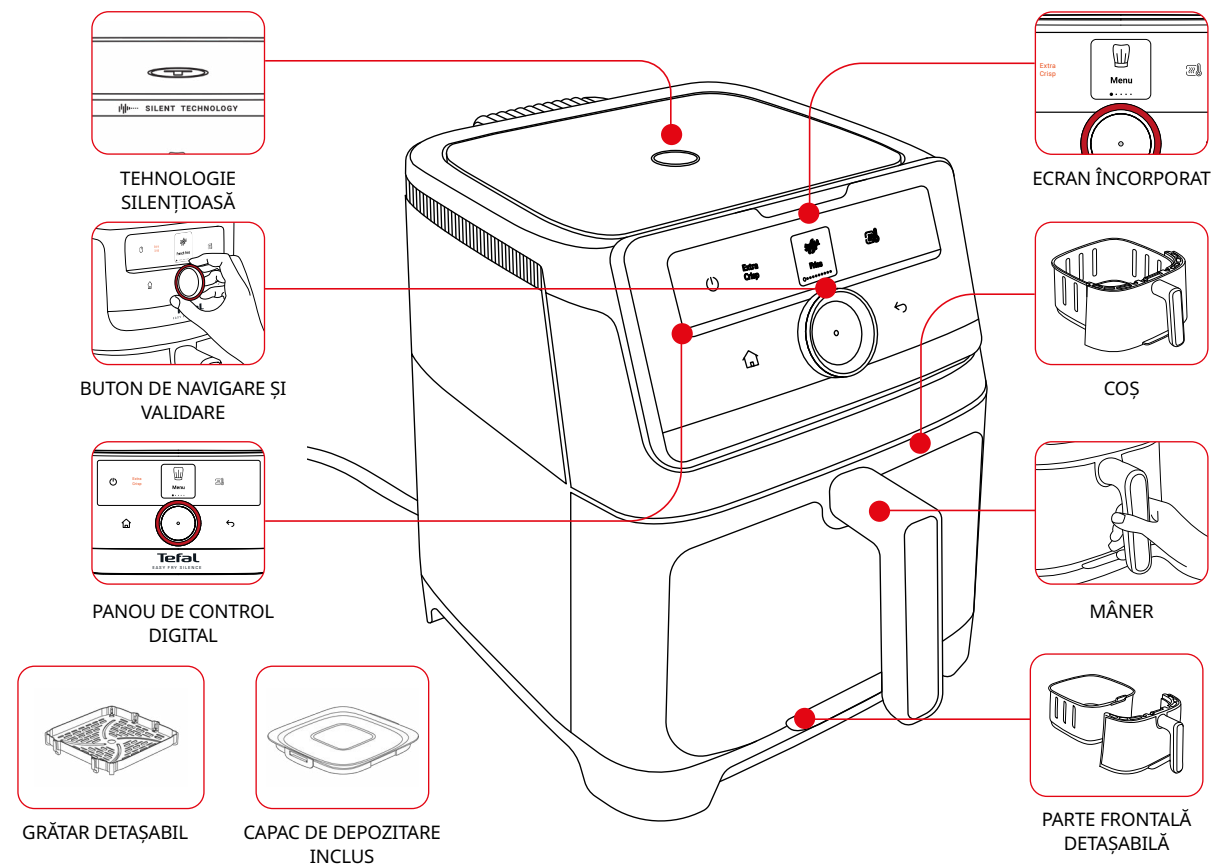
Sfaturi practice100

Ghid de gătire.....101

Avertisment: un manual de instrucțiuni
de siguranță este furnizat cu acest aparat.
Înainte de a utiliza aparatul pentru prima
dată, citiți-l cu atenție și păstrați-l într-un loc
sigur.



DESCOPERIȚI EASY FRY SILENCE



CURĂȚAȚI APARATUL ÎNAINTE DE A-L UTILIZA PENTRU PRIMA DATĂ



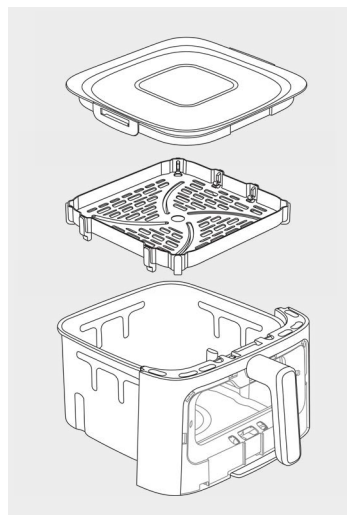
Îndepărtați tot ambalajul și toate autocolantele de pe aparat. Citiți mai întâi instrucțiunile de siguranță și manualul. Păstrați-le într-un loc sigur.

PASUL 1 - APARATUL

Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

PASUL 2 - ECRANUL

Curățați ecranul cu o cârpă moale și umedă. Nu folosiți burete cu racletă pentru a evita zgârierea ecranului.



PASUL 3 - CAȘETĂ, GRILAJUL ȘI CAPACUL DE DEPOZITARE

Pentru a curăța caseta, grilajul și capacul, puteți:

- Să puneți caseta, grilajul detașabil și capacul în mașina de spălat vase,

sau

- Curățați caseta, grilajul detașabil și capacul cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv.

Nu îndepărtați protecțiile de pe silicon a plită.

*În funcție de model

SISTEM GENIUS : PANOUL FRONTAL DETASABIL ȘI CAPAC PENTRU DEPONARE

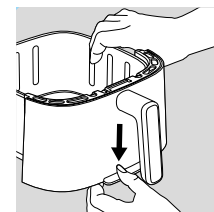
Cu ajutorul sistemului nostru **GENIUS**, puteți separa cu ușurință partea frontală a sertarului de sertarul propriu-zis.

- Curățați cu ușurință produsul și economisiți spațiu în mașina de spălat vase.
- Datorită capacului inclus, puteți pune la păstrare mâncarea rămasă.



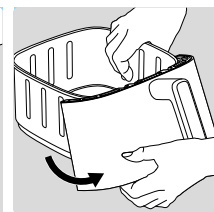
Atenție: Nu puneți capacul de depozitare pe bol dacă acesta este încă fierbinte. Așteptați până când bolul s-a răcit complet.

1. CUM SE SCOATE PANOUL FRONTAL?



ETAPA 1

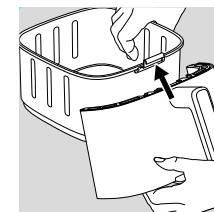
Apăsăți butonul din partea de jos a vasului.



ETAPA 2

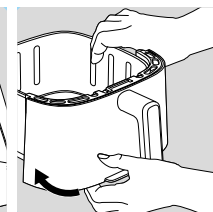
Scoateți cârligul din locaș. Acum partea frontală se desprinde.

2. CUM SE REATAȘEAZĂ PANOUL FRONTAL?



ETAPA 1

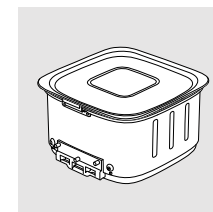
Prindeți-i partea de sus în cârligul vasului.



ETAPA 2

Apoi prindeți și partea de jos – ar trebui să auziți un clic.

3. FOLOSIREA CAPACULUI PENTRU DEPOZITARE



Puneți capacul de depozitare pe vas pentru a păstra la frigider mâncarea rămasă.

4. CUM SE CURĂȚĂ PANOUL FRONTAL DETASABIL?

Spălați partea frontală manual cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.

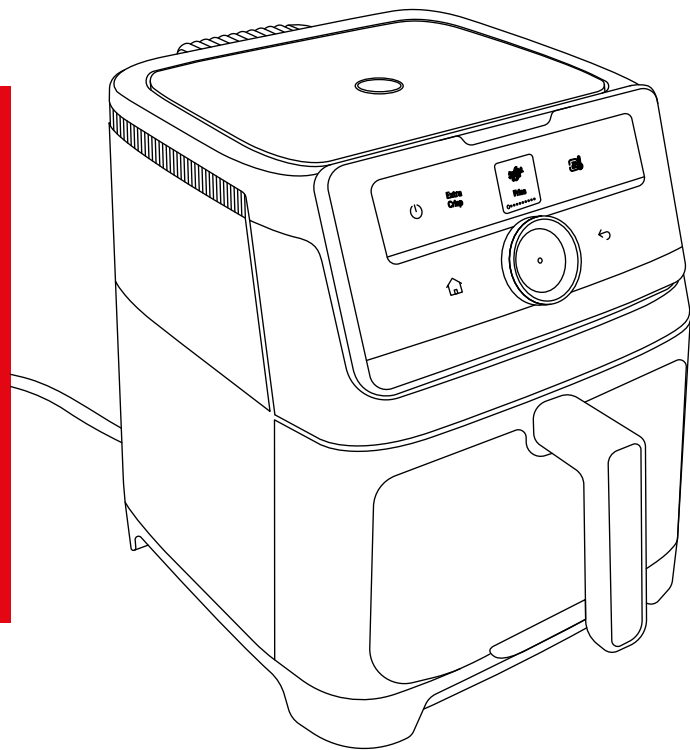
Puneți vasul și grătarul în mașina de spălat vase.

După spălarea și uscarea temeinică a părții frontale exterioare, urmați procedura de mai sus pentru a reatașa panoul frontal.



Sfat pentru curățare și depozitare: pentru a economisi spațiu în mașina de spălat vase sau în frigider și pentru a asigura păstrarea optimă a produsului, vă recomandăm să scoateți panoul frontal detașabil înainte de curățare.

HAIDE SĂ ÎNCEPEM!



- 1 Puneți aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
- 2 Așezați grătarul în partea inferioară a bolului, până la stop.

- 3 Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid.
- 4 Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

IMPORTANT: Pentru a se evita supraîncălzirea aparatului, nu-l amplasați într-un colț sau sub un dulap montat pe perete. Trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru ca aerul să circule.

Aparatul poate prepara o gamă largă de rețete. Timpul de gătire pentru alimentele principale este indicat în secțiunea „Ghid de gătire”. Rețetele online te ajută să te familiarizezi cu aparatul. Pentru a le găsi, accesați aplicația MyTefal. Dacă nu aveți aplicația, vă rugăm să scanați codul QR de pe coperta acestui manual de utilizare.



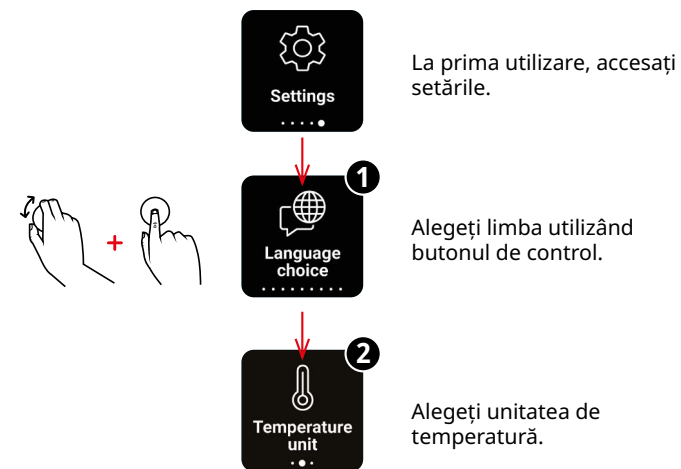
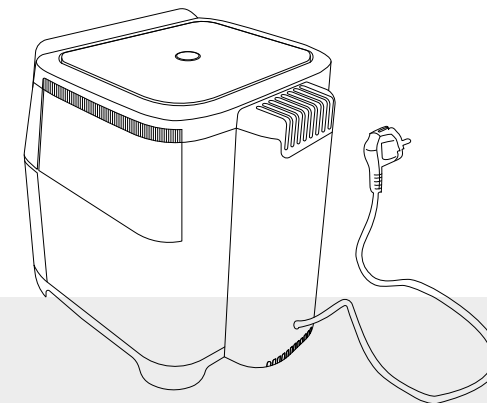
Avertisment: Asigurați-vă că folosiți friteuza cu aer goală prima dată când o utilizați (fără niciun accesoriu în interior) pentru a elimina orice reziduuri de fabricație și miros de nou.

Tutoriale rapide și ușoare

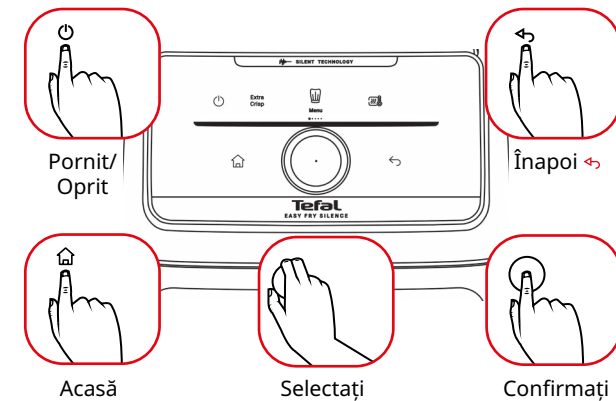


ÎNCEPERE

Conectați aparatul



Controlul interfeței



CUM SĂ FOLOSIȚI APARATUL

- 1 Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
- 2 Apăsăți  pentru a porni aparatul.
- 3 Pentru a începe gătitul, puteți selecta dintre un mod de gătit presetat sau setările manuale.
- 4 Scoateți cu grijă sertarul din aparat și puneți ingredientele în el.

Notă: Nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătit”), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.

- 5 Împingeți coșul înapoi în aparat.
- 6 Pentru rezultate optime de gătit, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătit. Când sună cronometrul, se recomandă să agitați sau să întoarceți ingredientele. Pentru a amesteca alimentele, scoateți bolul din aparat utilizând mânerul și scuturați-l. Dacă este necesar să întoarceți carnea, folosiți clești sau o furculiță. Apoi introduceți bolul înapoi în aparat, iar gătitul repornește automat.

Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a bolului.

- 7 Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătit este setat și s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- 8 Verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătit.
- 9 Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.

Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita înăuntru.

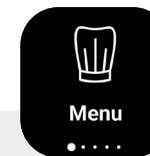
După ce ați gătit, bolul, grătarul și alimentele sunt foarte fierbinți.

Nu atingeți bolul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți bolul numai de mâner.

- 10 Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unui alt set de alimente.



PROGRAMELE DVS. AUTOMATE



Cu programele automate, poți găti mâncarea fără să-ți faci griji pentru modul de gătit sau timpul de gătit.

Aparatul îți va oferi toate informațiile de care ai nevoie în funcție de greutatea și tipul ingredientelor.

PAȘII

- 1 Selectează categoria ingredientului
Cartofi, carne, pește, fructe și legume...
- 2 Selectează tipul de ingredient
Vitello, pui, miel, vită...
- 3 Selectează ingredientul din listă
Friptură, cotlet, steak, chiftele, entrecôte...
- 4 Pentru unele ingrediente, ți se va cere să alegi între „Proaspăt” sau „Congelat”. Pentru legume, vei avea opțiunea de a alege între „Întregi”, „Jumătate”, „Bucăți” sau „Feli”. Pentru cartofi, poți activa și opțiunea „Extra Crocanți” (vezi explicația pe pagina 91).
- 5 Selectează cantitatea/numărul de bucăți.
- 6 Urmărește instrucțiunile direct pe ecran.
- 7 Începe gătitul apăsând butonul de control. Aparatul se va ocupa de restul.

PROGRAME AUTOMATE: INGREDIENTELE DUMNEAVOASTRĂ

CARTOFI PAI



French fries

Proaspete/
Congelate

CARTOFI WEDGES



Potatoes
wedges

Proaspete/
Congelate

DESERTURI



Dessert

Cookie-uri
Brioșe
Tort Prăjitură

CARNE



Meat

Pui

Pui întreg
Pui file
Pulpe de pui
Ciocănele de pui
Aripioare de pui

Miel

Cotlet de miel
Friptură
Coaste
Chiftele

Viță

Antricot
Friptură de viță
Coaste de viță
Carne pentru
burger
Chiftele

Vițel

Cotlet
Friptură de vițel
Coaste

Porc

Friptură
Cotlet de porc
Șuncă / Bacon
Cârnat
Coaste la grătar

Carne vegetală

Burgeri
Proaspăt
Congelați
Chifteluțe
Proaspăt
Congelați
Nuggets de pui
Proaspăt
Congelați
Cârnați

PEȘTE



Fish

Snișel de pește

Proaspăt
Congelat
Creveți
File de somon
Crustacee
Pește întreg

PLĂCINTE



Savory pie

PIZZA



Pizza

Proaspete/
Congelate

FRUCTE ȘI LEGUME



Fruits and
vegetables

Vânăță

Jumătate
Întreg

Zucchini

Întreg

Dovleac

Bucăți

Cartofi

Întreg

Cartofi dulci

Întreg

Măr

Întreg

Morcovi

Întreg

Ciuperci

Întreg

Ananas

felii
Întreg

Brocoli

Întreg

Varză de Bruxelles

Întreg

Inele de ceapa

Proaspăt
Congelați

Samosa

Proaspăt
Congelați

Rulouri de primăvară

Proaspăt
Congelați

Falafel

Proaspăt
Congelați

Batoane de brânză

Congelați

Mini pizza

Congelate

GUSTĂRI



Fried
snacking

Nuggets

Proaspăt
Congelați

Calamari prăjiți

Proaspăt

Inele de ceapa

Proaspăt
Congelați

Samosa

Proaspăt
Congelați

Rulouri de primăvară

Proaspăt
Congelați

Falafel

Proaspăt
Congelați

Batoane de brânză

Congelați

Mini pizza

Congelate

PROGRAME AUTOMATE: INGREDIENTELE DUMNEAVOASTRĂ

DESHIDRATAREA



Dehydrate

- 1 Selectați meniul „Deshidratare” din meniurile automate.
- 2 Plasați grila în sertarul aparatului și introduceți alimentele.
- 3 Apoi, ajustați temperatura și timpul de gătire. Puteți să setați timpul de la 1 oră la 10 ore.
- 4 Apăsăți butonul Start pentru a începe procesul de deshidratare. Timpul rămas timpul de gătire este afișat pe afișaj.
- 5 Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat.

Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.

- 6 Verificați dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
- 7 Când mâncarea este gătită, scoateți sertarul. Pentru a îndepărta alimentele, utilizați o pereche de clești cu care să scoateți mâncarea din sertar.

Descoperiți setul nostru de 8 borcane de vânzare pentru a face iaurturile perfect!

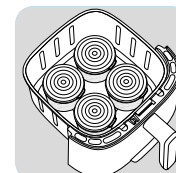
IAURT



Yoghurt

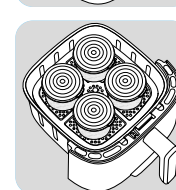


- Pregătire pentru 8 recipiente de iaurt:**
- Turnați într-un vas 1 l de lapte integral UHT la temperatura camerei.
 - Adăugați un pachet de fermenți lactici (2 g) și amestecați bine.
 - Se pune amestecul în cele 8 borcane de sticlă și se închide cu capacul



Notă: Iaurturile trebuie preparate cu capacele puse pe recipiente.

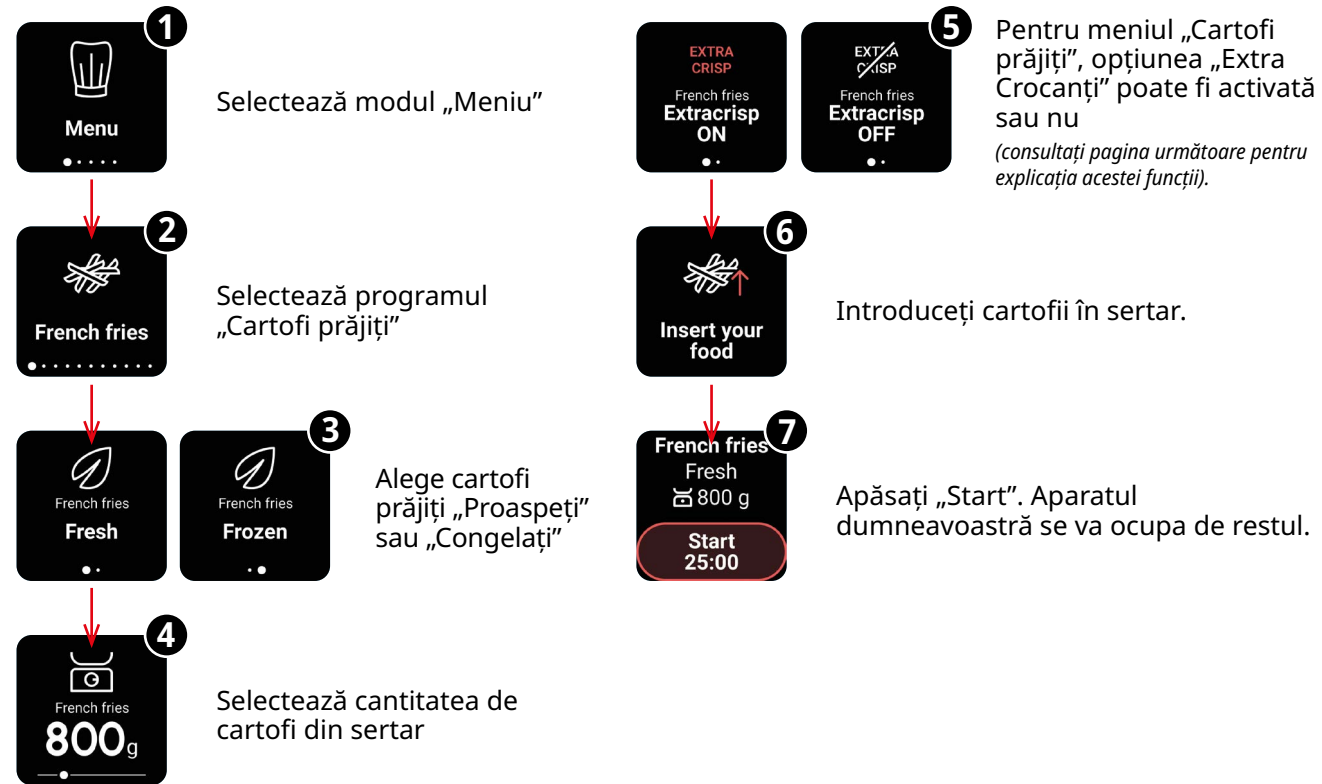
- Scoateți grila din coș.
- Puneți cele 8 recipiente în suportul proiectat pentru prepararea iaurtului, comercializat separat ca accesoriu pentru friteuza dvs.
- Selectați meniul „Yoghurt” (Iaurt).
- Alegeți „Stirred yoghurt” (Iaurt amestecat) sau „Firm” (Solid)
- Apăsăți centrul butonului rotativ pentru a confirma alegerea.
- Apăsăți „Start” pentru a porni gătitarea.



Atenție: După preparare, vasul, recipientele și grătarul sunt fierbinți.

Notă: Dacă credeți că iaurtul este prea lichid, să măriți timpul de preparare cu 1 sau 2 ore.

CUM GĂTESC CARTOFII MEI PRĂJIȚI?



MODULUI EXTRA CRISP



Funcția Extra crocant face ingredientele tale și mai crocante!

Acest mod este activ doar pentru modurile „Cartofi prăjiți” și „Manual”.

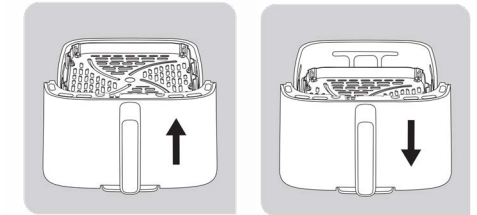
Atunci când activați opțiunea extra crocant, aparatul funcționează la viteză mare și oferă rezultate crocante și mai bune.

Notă: acest mod de gătit accelerează ventilatorul produsului.

Funcția Extra crisp vă permite să faceți ingredientele mai crocante în același timp de preparare.

- 1 Când ți se cere, selectează Extra crocant și apasă centrul butonului de control pentru a-ți confirma alegerea.
- 2 Când este activat, acest mod apare în portocaliu pe ecran
- 3 Introduceți aliment în coșul
- 4 Apasă centrul butonului de control pentru a începe gătitul.

GRILĂ DE GĂTIT CU 2 NIVELURI



Sunt disponibile două poziții pentru așezarea grilei în friteuză: o poziție înaltă și o poziție joasă.

Grila noastră de gătit cu 2 niveluri vă va ajuta să gătiți diferite tipuri de alimente.

POZIȚIE INFERIOARĂ

Utilizați această poziție pentru a găti ingrediente precum cantități mari de carne, legume sau chipsuri de cartofi, profitând de întreaga suprafață a coșului.

POZIȚIE SUPERIOARĂ

Utilizați această poziție pentru a găti ingrediente mai mici, cum ar fi pâine prăjită, bucăți de somon, chiftele de burger. Aceasta vă va permite să le rumeniți mai bine și să le prindeți mai ușor.

CUM SĂ GĂTEȘTI COASTE DE VITĂ (PRIME RIB)?

- 1 Selectează modul „Menu”.

- 2 Selectează programul „Carne”.
         
- 3 Alege „Vițel”

- 4 Apoi „Coaste de vită (Prime Rib)”.

- 5 Introdu greutatea coastei de vită care urmează să fie gătită.

- 6 Introduceți ingredientele și apăsați „Start”.




Aparatul calculează timpul și temperatura de gătire pentru un rezultat perfect.

ALTE PROGRAME

MOD MANUAL



- 1 Selectează temperatura.

- 2 Selectează timpul.

- 3 Activează/dezactivează funcția Extra Crisp.

- 4 Introduceți ingredientele și începeți gătitul.


MODUL DE ÎNCĂLZIRE ANTERIOARĂ



Funcția de preîncălzire permite încălzirea aparatului înainte de gătire.

Aparatul va funcționa gol la 220°C timp de 15 minute. Ingredientele încep să se gătească imediat, favorizând formarea texturilor dorite și a aromelor echilibrate.

- 1 Pentru a activa preîncălzirea, apasă „Start”.

- 2 Ciclul de preîncălzire durează 15 minute.

- 3 Când auzi sunetul cronometrului, faza de preîncălzire este completă. Apoi poți alege modul de gătire: Mod manual / Meniu


ALTE PROGRAME

MODUL DE ÎNCĂLZIRE



De asemenea, puteți folosi aparatul pentru a reîncălzi alimentele.



1 Selectați programul „Reheat” (Reîncălzire).



2 Stabiliți timpul de gătire în funcție de cantitatea de alimente, pentru a le încălzi complet. Temperatura este setată automat la 160°C.



3 Apăsați „Start”.

SETĂRI



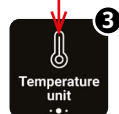
Personalizați aparatul dumneavoastră.



1 În setări, puteți:



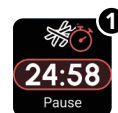
2 Schimba limba.



3 Selecta unitatea de temperatură: °C sau °F.

FUNCȚII SUPLIMENTARE

„CREȘTERE/REDUCERE A TIMPULUI DE GĂTIRE / PAUZĂ”

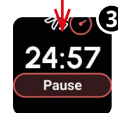


1 Pentru a adăuga timp în timpul gătitului sau pentru a pune gătitul pe pauză, rotiți butonul de control. Ecranul alăturat va apărea.



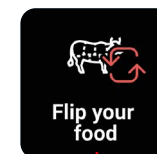
2 Aveți 2 opțiuni:

- Apăsați centrul butonului de control pe timpul rămas: astfel veți putea modifica timpul de gătit pentru a adăuga sau reduce timpul.
- Sau apăsați „Pauză” pentru a opri gătitul. Pentru a relua, apăsați din nou „Start”.



4 În modul manual, de asemenea, puteți modifica temperatura prin rotirea butonului în timpul gătitului.

AGITĂRI INGREDIENTELE ÎNTOARCE INGREDIENTELE



Când auzi sunetul cronometrei, trebuie să agiți sau să întorci ingredientele. Ecranul corespunzător va apărea.

Dacă nu ești aproape de aparat, ecranul va rămâne vizibil atunci când te întorci la el. Poți apoi să agiți sau să întorci ingredientele. Pentru a reveni la ecranul de gătit, apasă centrul butonului de control și ecranul va dispărea.

Pentru o gătit optimă a cartofilor prăjiți, îți recomandăm să urmezi instrucțiunile de agitare.

FUNCȚII SUPPLEMENTARE

SFÂRȘITUL GĂTIRII ȘI MENȚINEREA CĂLDURII



La sfârșitul timpului de gătire, se aude un semnal sonor. Mâncarea este gata!

Nu o poți servi imediat? Nicio problemă, se va activa automat un mod de menținere a căldurii timp de 60 de minute.

 apare pe partea dreaptă a ecranului. Acest lucru înseamnă că ingredientele tale au fost menținute la temperatură.

Acest mod se aplică pentru toate meniurile, cu excepția cartofilor prăjiți, cartofilor, deshidratării și modului de iaurt.

OPRIȚI GĂTIREA



Pentru a opri gătitul în timpul unui ciclu, apasă butonul  sau .

Pe ecran va apărea următorul mesaj:

Aveți 2 opțiuni:

- „Modifică”: în modul automat, aceasta îți permite să schimbi timpul de gătit. În modul manual, poți schimba timpul sau temperatura.
- „Oprește gătitul”: dacă selectezi această opțiune, gătitul se va opri automat.

SFATURI



Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătit decât alimentele de mărime mai mare.



Amestecare alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătit îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătitului neuniform.



Pentru a face cartofii foarte crocanți, adăugați o cantitate mică de ulei înainte de a-i găti și scuturați pentru a-i acoperi uniform. Recomandăm 14 ml de ulei (1 lingură).



Gustările care pot fi preparate într-un cuptor, pot fi găsite și în aparat.



Cantitatea optimă recomandată pentru cartofi prăjiți este de 800 de grame.



Folosiți foitaș sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.



Puneți un vas pentru cuptor în bolul aparatului dacă doriți să preparați o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau umplute.



Puteți utiliza un vas pentru cuptor din silicon, inox, aluminiu sau teracotă.

SFATURI

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Bolul și grătarul au un strat de acoperire antiaderent. Nu utilizați ustensile din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a-l curăța deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.

1 Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

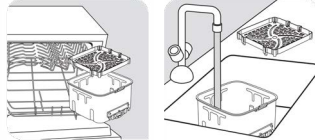
Notă: Scoateți bolul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.

2 Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

3 Curățați bolul și grătarul cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.

Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.

Notă: Bolul, grătarul și capacul pentru depozitare sunt sigure pentru spălarea în mașina de spălat vase.



Avertisment pentru modelul cu parte frontală detașabilă: pentru păstrarea optimă a produsului, este important că partea frontală externă să fie scoasă și spălată manual. Pentru modelul cu parte frontală detașabilă cu fereastră: spălarea manuală a părții frontale păstrează aspectul inițial și transparența sticlei. Celelalte piese sunt sigure pentru spălarea în mașina de spălat vase.

Sugestie: Dacă s-a lipit murdărie pe partea de jos a bolului și pe grătar, umpleți-le cu apă fierbinte cu detergent de vase lichid. Lăsați bolul și grătarul să se înmoaie aproximativ 10 minute. Apoi clătiți cu apă până se curăță și uscați.

4 Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.

5 Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.

6 Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

1 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.

2 Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

DEPANARE

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați site-ul mărcii (vedeți coperta acestui manual) pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.



GARANȚIE ȘI SERVICE

Dacă aveți nevoie de operațiuni de service, de informații sau aveți o problemă, vizitați site-ul mărcii sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs. Puteți găsi numărul de telefon în broșura pentru garanție, unde apar toate țările. Dacă nu există niciun centru de asistență pentru consumatori în țara dvs., contactați distribuitorul local al mărcii.

SCHIMBAREA BECULUI

Asigurați-vă că produsul este rece și oprit înainte de a efectua orice lucrări de întreținere asupra becului. La înlocuirea becului, asigurați-vă că acesta nu este fisurat sau spart și verificați capacul de sticlă pentru a vă asigura că este reasamblat corect și blocat în siguranță.

GHID DE GĂTIRE

SETĂRI

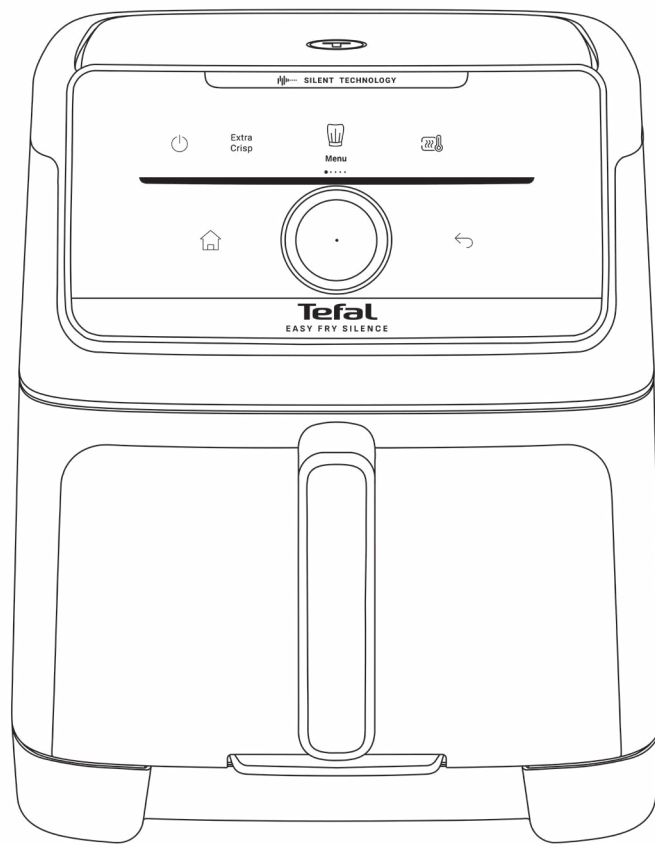
Tabelul de mai jos vă ajută să alegeți setările de bază pentru alimentele pe care doriți să le pregătiți.

Notă: Timpul de gătire de mai jos este doar de referință și poate varia în funcție de varietatea și cantitatea de cartofi utilizați. Pentru alte alimente, mărimea, forma și marca pot afecta rezultatele. Așadar, poate fi necesar să ajustați puțin timpul de gătire.

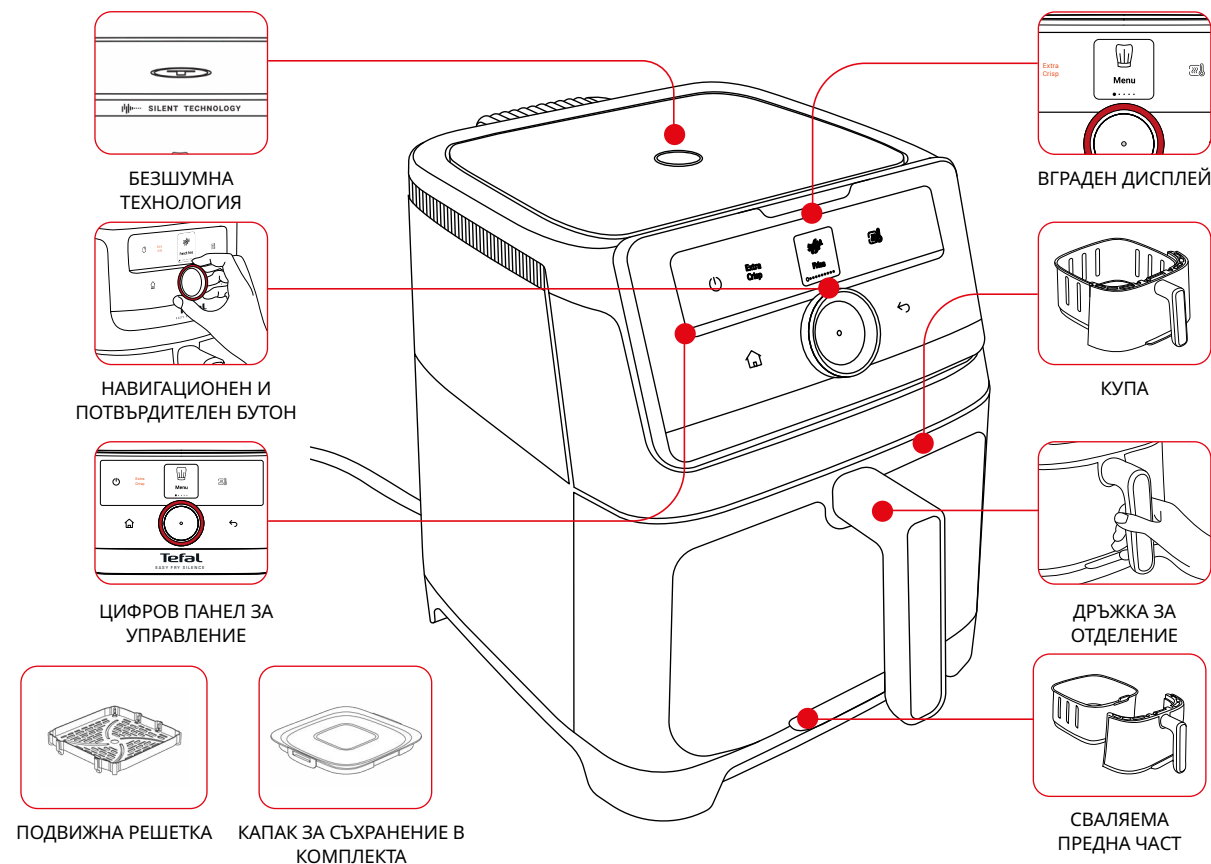
		Proaspăt sau congelat					i
	Cartofi prăjiți	Congelat	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Agitați de 2 ori	
	Cartofi prăjiți proaspeți de casă	Proaspăt	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Agitați de 1/2 ori	Înmuiati cartofii proaspeți tăiați în formă de frites timp de 30 de minute în apă rece. Uscăți bine.
	Cartofi	Congelat	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Agitați de 2 ori	
	Friptură tocată bine făcută	Proaspăt	1 - 5 Bucăți	10 - 12 min	200°C		Sare, piper pe toate părțile
	Chifteluțe	Proaspăt	4 - 24 Bucăți	10 - 14 min	200°C		
	Pui întreg	Proaspăt	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Ulei (1 linguriță), sare, piper pe toate părțile
	Aripioare de pui	Proaspăt	2 - 9 Bucăți	13 - 16 min	200°C		Ulei (1 linguriță), sare, piper pe toate părțile
	Bacon	Proaspăt	4 - 6 Bucăți	8 - 12 min	220°C		
	Cârnat	Proaspăt	2 - 6 Bucăți	10 - 14 min	200°C		
	Pește pane	Proaspăt	1 - 5 Bucăți	10 - 12 min	180°C		
	File de somon	Proaspăt	1 - 5 Bucăți	8 - 10 min	200°C		Ungeți cu ulei și puneți cu pielea în jos
	Creveți	Proaspăt	6 - 18 Bucăți	8 - 10 min	140°C		1 lingură ulei, sare și piper
	Varză de Bruxelles	Proaspăt	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Agitați o dată	1 lingură ulei, sare și piper
	Dovlecel	Proaspăt	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Agitați de 2 ori	Ulei, sare, piper
	Pentru o gătire uniformă și o textură optimă, vă recomandăm să fierbeți la abur broccoli, conopida întreagă și bucățile de vinete înainte de a utiliza programele friteuzei cu aer cald.						
	Nuggets	Congelat	4 - 22 Bucăți	12 - 14 min	200°C		
	Batoane de brânză	Congelat	4 - 18 Bucăți	12 min	200°C		
	Mini pizza	Congelat	2 - 9 Bucăți	7 min	200°C		
	Brioșe		2 - 7 Bucăți	15 min	160°C		Utilizați o tavă de copt/vas pentru cuptor**
	Iaurt		4-8 borcane***	10 h	50°C		
	Portocală		1	3 h	70°C		

Открийте своето Easy Fry Silence	103
Изчистете уреда преди първото му използване.....	104
Отстраняема предна част и капак за съхранение.....	105
Започнете!	106
Стартиране	107
Как да използвате уреда.....	108
Вашите автоматични програми	109
Автоматични програми: вашите съставки	110
Как да готвя моите пържени картофи?.....	112
Режим extra crisp (допълнителна хрупкавост)	113
Решетка за готвене с 2 нива	113
Как да пригответе prime rib (кости от говеждо)?	114
Други програми.....	115
Допълнителни функции	117
Съвети	119
Съвети	120
Ръководство за готвене.....	121

Предупреждение: с този уред се предоставя брошура с инструкции за безопасност. Преди да използвате уреда за първи път, прочетете я внимателно и я съхранявайте на безопасно място.



ОТКРИЙТЕ СВОЕТО EASY FRY SILENCE



ИЗЧИСТЕТЕ УРЕДА ПРЕДИ ПЪРВОТО МУ ИЗПОЛЗВАНЕ



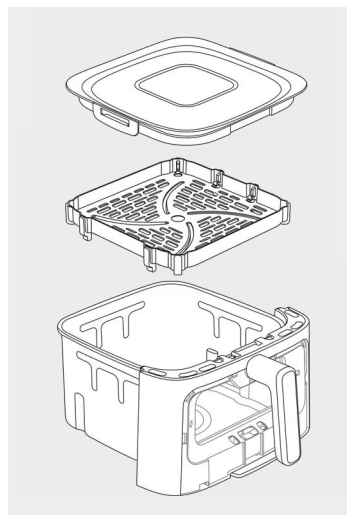
Отстранете всички опаковъчни материали и всички стикери от уреда. Първо прочетете инструкциите за безопасност и ръководството и ги съхранявайте на сигурно място.

СТЪПКА 1 - УРЕДЪТ

Избършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа.

СТЪПКА 2 - ЕКРАНЪТ

Почистете екрана с мека влажна кърпа. Не използвайте скраб за гъба, за да избегнете надраскване на екрана.



СТЪПКА 3 - ШУВЛАДА, РЕШЕТКА И КАПАК ЗА СЪХРАНЕНИЕ

За почистване на шувладата, решетката и капака можете да:

- Поставите шувладата, подвижната решетка и капака в съдомиялната машина,

- или
- Почистете шувладата, подвижната решетка и капака с гореща вода, препарат за съдове и неабразивна гъба.

Не отстранявайте силиконовите подложки от решетката.

*В зависимост от модела

СИСТЕМА GENIUS : ОТСТРАНЯЕМА ПРЕДНА ЧАСТ И КАПАК ЗА СЪХРАНЕНИЕ

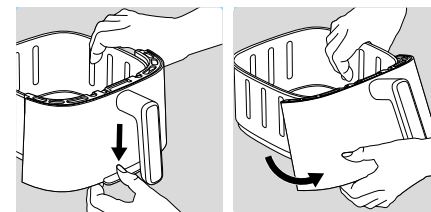
С нашата система **GENIUS** можете лесно да отделите предната част на чекмеджето от самото чекмедже.

- Почистете лесно Вашия продукт и спестете място в съдомиялната машина
- Съхранявайте остатъците от храна благодарение на капака, включен в комплекта.



Внимание: Не поставяйте капака за съхранение върху купата, ако е още горещ. Изчакайте купата да изстине напълно.

1. КАК ДА СВАЛЯ ПРЕДНИЯ ПАНЕЛ?



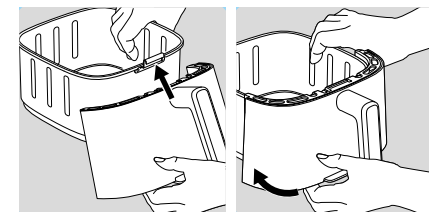
СТЪПКА 1

Натиснете бутона, който се намира на дъното на купата

СТЪПКА 2

Отстранете купата от мястото ѝ. Сваляемата предна част се отделя.

2. КАК ДА ЗАКРЕПЯ ОТНОВО ПРЕДНИЯ ПАНЕЛ?



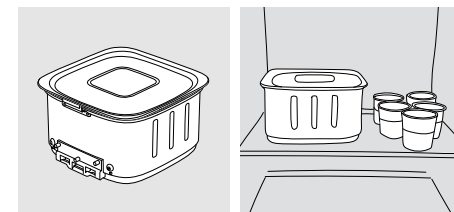
СТЪПКА 1

Закачете горната част на предната част в кукичката на купата.

СТЪПКА 2

Закачете долната част на предната част, докато чуе щракване.

3. ИЗПОЛЗВАНЕ НА КАПАКА ЗА СЪХРАНЕНИЕ



поставете капака за съхранение върху чекмеджето, за да запазите остатъците от храна в хладилника.

4. КАК ДА ПОЧИСТЯ ПОДВИЖНИЯ ПРЕДЕН ПАНЕЛ?

Измийте предната част на ръка с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба.

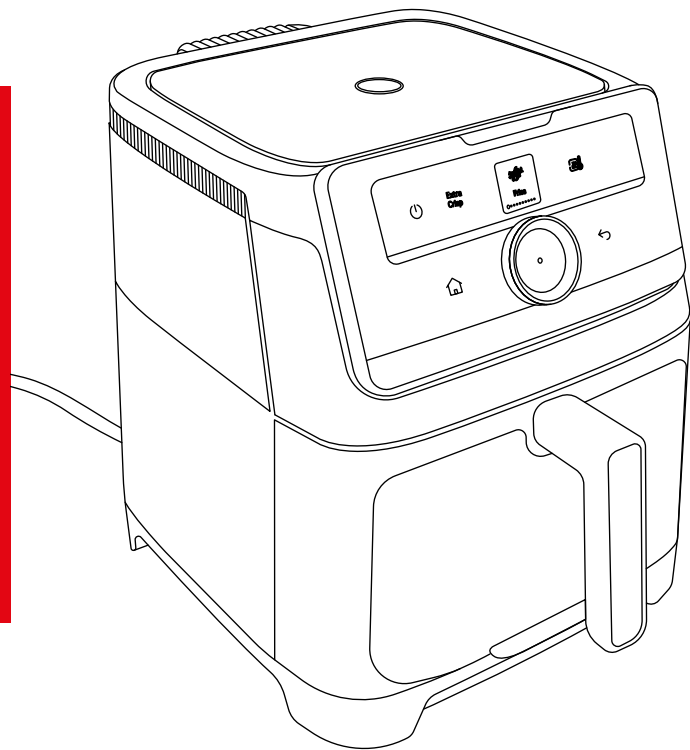
Поставете останалата част от купата и решетката в съдомиялната машина.

След измиване и цялостно подсушаване на външната страна на предната част следвайте инструкциите по-горе, за да закрепите отново предния панел.



Съвет за почистване и съхранение: за да спестите място във Вашата съдомиялна машина или хладилник и за да осигурите оптималното запазване на Вашия продукт, препоръчваме да свалите подвижния преден панел преди почистване.

ЗАПОЧНЕТЕ!



- 1 Поставете уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива работна повърхност далеч от водни пръски.
- 2 Поставете решетката на дъното на купата, до стопа.
- 3 Не пълнете отделението с олио или с някаква друга течност.
- 4 Не поставяйте нищо отгоре на уреда. Това възпрепятства въздушния поток и оказва влияние на резултата от пърженето с горещ въздух.

ВАЖНО: За да предотвратите прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или под стенен шкаф. Около уреда трябва да се остави разстояние от поне 15 cm, за да може въздухът да циркулира.

С уреда може да се приготвят много рецепти. Времената за готвене на основните типове храни са дадени в раздела „Ръководство за готвене“

Онлайн рецепти ще ви помогнат да се запознаете с уреда. За да ги намерите, отидете в приложението MyTefal. Ако нямате приложението, моля, сканирайте QR кода на корицата на това ръководство за потребителя.



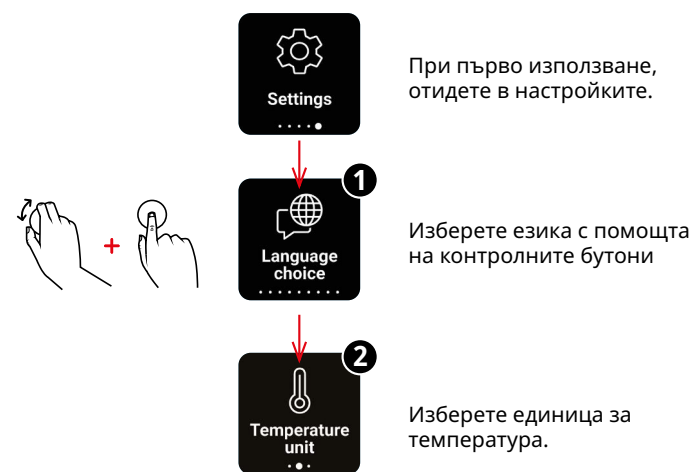
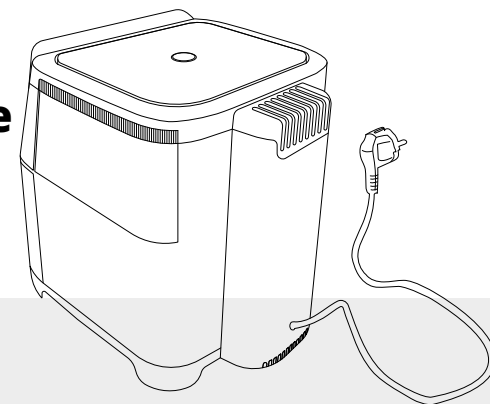
Предупреждение: Уверете се, че сте пуснали въздушния фритюрник празен при първото му използване (без никакви аксесоари вътре), за да премахнете всякакви производствени остатъци и миризма на ново.

Бързи и лесни уроци

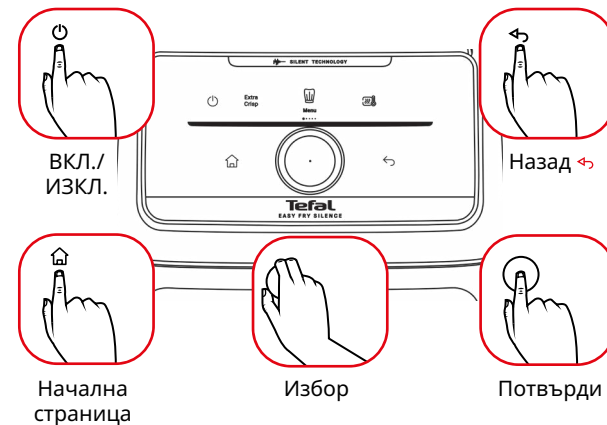


СТАРТИРАНЕ

Включете уреда



Управление на интерфейса



КАК ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА

- 1 Свържете захранващия кабел към електрически контакт.
- 2 Натиснете  за да включите уреда
- 3 За да започнете готвенето, можете да изберете между предварително зададения режим на готвене или ръчните настройки.
- 4 Внимателно извадете чекмеджето от уреда и поставете съставките в него.

Забележка: Никога не надвишавайте максималното количество, посочено в таблицата (вижте раздел „Ръководство за готвене“), тъй като това може да повлияе на качеството на крайния резултат.

- 5 Плъзнете отделението обратно в уреда.
- 6 Някои храни изискват разклащане по средата на готвенето за постигане на оптимални резултати от готвенето. Когато звънецът на таймера звъни, препоръчително е да разклатите или обърнете съставките. За да разклатите храната, издърпайте купата извън уреда, използвайте ръкохватката, и я разклатете. Ако месото трябва да се обърне, използвайте щипки или вилица. След това плъзнете купата обратно в уреда и готвенето ще започне отново автоматично.

Излишното олио от храната се събира на дъното на купата.

- 7 Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
- 8 Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
- 9 Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

Внимание: отделението никога не трябва да се обръща с решетката нагоре.

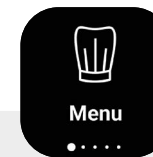
След готвенето, купата, решетката и храната са много горещи.

Не пипайте купата по време на използване и известно време след това, защото е много гореща. Дръжте купата само за дръжката.

- 10 Когато една партида от храната е готова, уредът веднага е готов за приготвяне на друга партида от храната.



ВАШИТЕ АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ



С автоматичните програми можете да готвите храна без да се притеснявате за начина на готвене или времето за готвене. Уредът ви предоставя всичката информация, от която се нуждаете, на база теглото и типа на съставките.

СТЪПКИ

- 1 Изберете категорията на съставката
Картофи, месо, риба, плодове и зеленчуци...
- 2 Изберете типа на съставката
Говеждо, пилешко, агнешко, телешко...
- 3 Изберете съставката от списъка
Печено, котлет, стек, кюфтета, антрекот...
- 4 За някои съставки ще трябва да изберете между „Прясно“ или „Замразено“. За зеленчуците ще имате избор между „Цяло“, „Половинки“, „Парченца“ или „Срезове“. За картофите може да изберете и опцията „Допълнителна хрупкавост“ (вижте обяснението на страница 111).
- 5 Изберете количеството/броя на порциите.
- 6 Следвайте инструкциите директно на екрана.
- 7 Започнете готвенето, като натиснете контролния бутон. Вашият уред ще се погрижи за всичко останало.

АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ: ВАШИТЕ СЪСТАВКИ

ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ



French fries

свежи/
замразени

КАРТОФИ УЕДЖИС



Potatoes
wedges

свежи/
замразени

ДЕСЕРТ



Dessert

Бисквити
Мъфини
Торта

МЕСО



Meat

Пилешко
Цялопиле
Пилешкофиле
Пилешкибут
Пилешкибутчета
Пилешкикрила
Агнешко
Агнешкикотлет
Печено
Ребра
Месни
кюфтенца
Телешко
Говеждиантракот
Печено говеждо
Ребра от говеждо
Месо забургери
Месни
кюфтенца
Говеждо
Котлет
Печено телешко

Ребра
Свинско
Печено
Свински котлет
Бекон
НаденицаКолбаси
BBQ ребра
**Заместители
на месо на
растителна
основа**
Бургери
Свеж
замразени
Кюфтета
Свеж
замразени
Пилешки хапки
Свеж
замразени
Наденици

РИБА



Fish

Панирана риба
Свеж
Замразен
Скариди
Филе от съомга
Миди
иракообразни
Цяла риба

ПАЙ



Savory pie

ПИЦА



Pizza

свежи/
замразени

ПЛОДОВЕ ИЗЕЛЕНЧУЦИ



Fruits and
vegetables

Патладжан
Половин
Цяло
Тиквички
Цяла
Цяло
Тиква
Парчета
Картофи
Цяла
Цяло
Сладкикартофи
Цяла
Цяло
Морков
Цяла
Цяло
Гъби
цяло
Цяло

Броколи
цяло
Цяло
Брюкселскозеле
цяло
Цяло
Карфиол
цяло
Цяло
Домат
Цяла
Половин
Ябълка
Цяла
Цяло
Ананас
на резени
Цяло

СНАК И ЗАКУСКИ



Fried
snacking

Хапки
Свеж
замразени
Пърженикалмари
Свеж
Лученикръгчета
Свеж
замразени
Самоса
Свеж
замразени
Пролетниролца
Свеж
замразени
Фалафел
Свеж
замразени
**Паниранипръчици
със**
Замразен
Мини пица
замразени

АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ: ВАШИТЕ СЪСТАВКИ

СУШЕНЕ



Dehydrate

- 1 Изберете меню "Изсушаване" от автоматичните менюта.
- 2 Поставете решетката в чекмеджето на уреда и поставете на топлоустойчива повърхност.
- 3 След това регулирайте температурата и времето за готвене. Можете да зададете времето от 1 до 10 часа.
- 4 Натиснете бутона START Старт за да започнете процеса на изсушаване. Оставащото време за готвене се появява на екрана.

- 5 Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
- 6 Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
- 7 Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

YOGHURT (КИСЕЛО МЛЯКО)

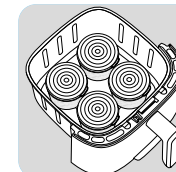


Yoghurt

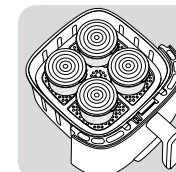


Приготвяне на 8 бурканчета кисело мляко:

- Добавете 1 L пълномаслено УНТ мляко при нормална температура в купа
- След това добавете пакетчето млечни ферменти (2 g) и разбъркайте добре.
- Разпределете сместа в 8-те стъклени буркана и ги затворете с капак.



Забележка: Киселите млека трябва да се приготвят с капачки върху бурканчетата.



- Свалете решетката от отделението.
- Поставете 8-те буркана в стойката, предназначена за приготвяне на кисело мляко, която се продава отделно като аксесоар за Вашия уред за готвене с горещ въздух.
- Изберете менюто Yogurt (Кисело мляко)
- Изберете „Stirred yoghurt“ (Разбъркано кисело мляко) или „Firm“ (Гъсто)
- Натиснете централната част на въртящото се копче, за да потвърдите направения избор.
- Натиснете „Start“ (Старт), за да стартирате процеса на готвене

Внимание: След готвене чекмеджето, бурканчетата и решетката са горещи.

Забележка: Ако смятате, че консистенцията на киселото мляко е твърде течна, Удължете времето за готвене с 1 или 2 часа.

**Открийте нашия комплект
от 8 буркана за продажба, за
да пригответе йогуртите си
перфектно!**

КАК ДА ГОТВЯ МОИТЕ ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ?



РЕЖИМ EXTRA CRISP (ДОПЪЛНИТЕЛНА ХРУПКАВОСТ)



Функцията за допълнителна хрупкавост прави съставките ви още по-хрупкави!

Този режим е активен само за режим Fries (Пържени картофи) и Manual mode (Ръчен режим).

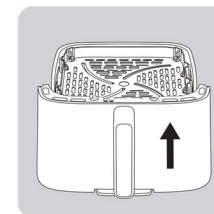
При активиране на опцията Extra Crisp (Допълнителна хрупкавост) уредът работи на висока скорост и осигурява още по-добри хрупкави резултати.

Забележка: този режим на готвене усилва въртящия се вентилатор на продукта.

Този режим трябва да се активира преди началото на готвенето.

- 1 Когато бъде поискано, изберете "Допълнителна хрупкавост" и натиснете центъра на контролната копче, за да потвърдите избора си.
- 2 Когато този режим е активиран, той се появява в оранжево на екрана.
- 3 Поставете храна в отделение
- 4 Натиснете центъра на контролната копче, за да започнете готвенето.

РЕШЕТКА ЗА ГОТВЕНЕ С 2 НИВА



Има налични две позиции за поставяне на решетката във Вашия уред за готвене с горещ въздух: висока позиция и ниска позиция.

Нашата решетка за готвене с 2 нива ще Ви помогне да пригответе различни видове ястия.

ПО-НИСКА ПОЗИЦИЯ

Използвайте тази позиция, за да пригответе съставки, като например големи количества месо, зеленчуци или пържени картофи, като използвате цялата повърхност на купата.

ПО-ВИСОКА ПОЗИЦИЯ

Използвайте тази позиция, за да пригответе по-малки съставки, като например препечен хляб, стегове от сьомга и стегове за бургери. Това ще Ви позволи да ги запържите по-добре и да ги хванете по-лесно при изваждане.

КАК ДА ПРИГОТВИТЕ PRIME RIB (КОСТИ ОТ ГОВЕЖДО)?

- 1 Изберете режим „Меню“.
- 2 Изберете програмата „Месо“.
- 3 Изберете „Говеждо“.
- 4 След това изберете „Prime Rib“.
- 5 Въведете теглото на парчето говеждо месо.
- 6 Поставете съставките и натиснете „Start“ (Старт).



Уредът ще изчисли времето и температурата за перфектен резултат.

ДРУГИ ПРОГРАМИ

РЪЧЕН РЕЖИМ



- 1 Изберете температурата.
- 2 Изберете времето.
- 3 Активирайте/деактивирайте функцията Extra Crisp.
- 4 Поставете съставките и стартирайте процеса на готвене.

РЕЖИМ НА ПРЕДТЕПЛЕНИЕ



- Функцията за предтопяне позволява да загреете уреда.**
Уредът ще работи празен при 220°C за 15 минути. Съставките започват да се готвят веднага, като подпомагат образуването на желаните текстури и балансирани вкусове.
- 1 За да активирате предтопянето, натиснете „Start“.
 - 2 Цикълът на предтопяне трае 15 минути.
 - 3 Когато чуete звънеца на таймера, фазата на предтопяне е завършена. След това можете да изберете режим на готвене: Ръчен режим / Меню.

ДРУГИ ПРОГРАМИ

РЕЖИМ ЗА ПРЕТОПЛЯНЕ



Можете също да използвате уреда за претопляне на храна.



1 Изберете програмата „Reheat” (Претопляне).



2 Настройте времето за готвене в зависимост от количеството храна, за да я загреете напълно. Температурата се задава автоматично на 160°C.



3 Натиснете „Start” (Старт).

НАСТРОЙКИ



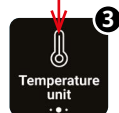
Персонализирайте вашия фритюрник с горещ въздух.



1 В настройките можете да:



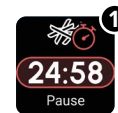
2 Изберете език.



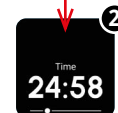
3 Изберете единица за температура: °C или °F.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

„УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ / ПАУЗА”



1 За да добавите време по време на готвене или да поставите готвенето на пауза, завъртете контролния бутон. Ще се появи следния екран.

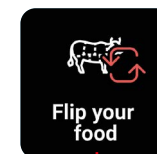


2 Имаш 2 опции:
• Кликнете върху оставащото време, като натиснете центъра на контролната капка: след това можете да го промените, за да добавите или намалите времето за готвене.
• Или кликнете на „Пауза”, за да спрете готвенето. За да възобновите, натиснете отново „Старт”.



В ръчен режим можете също да промените температурата, като завъртите капката по време на готвене.

ПОТРЕСЕТЕ СЪСТАВКИТЕ ОБЪРНЕТЕ СЪСТАВКИТЕ



Когато чуете звука на таймера, трябва да разклатите или обърнете съставките. На екрана ще се появят посочените съобщения. Ако не сте близо до уреда, ще видите същия екран, когато се върнете. След това можете да разклатите или обърнете съставките. За да се върнете към екрана за готвене, натиснете центъра на контролната капка и екранът ще изчезне. За оптимално приготвяне на пържените картофи препоръчваме да следвате инструкциите за разклащане.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО И ЗАПАЗВАНЕТО НА ТОПЛИНАТА



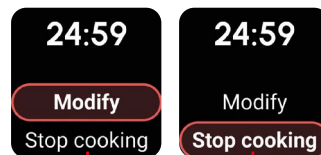
В края на времето за готвене ще се чуе сигнал. Вашето ястие е готово!

Не можете да го сервирате веднага? Няма проблем, автоматично ще се активира режим за поддържане на топлината за 60 минути.

 се появява в дясната част на екрана. Това означава, че съставките ви са били поддържани топли.

Този режим се прилага за всички менюта, с изключение на пържените картофи, картофите, сушенето и режима за кисело мляко.

СПРЕТЕ ГОТВЕНЕТО



За да спрете готвенето по време на цикъла, натиснете бутона  или .

Ще се появи следния екран:

Имаш 2 опции:

- „Промени“: в автоматичен режим това ви позволява да промените времето за готвене. В ръчен режим можете да промените времето или температурата.
- „Спри готвенето“: ако изберете тази опция, готвенето ще спре автоматично

СЪВЕТИ



Храните с по-малки размери обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-големите.



Разбъркването на малки количества храна по средата на готвенето подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното сготвяне.



За да направите картофите много хрупкави, опитайте да добавите малко количество олио преди готвене и разклатете, за да покриете равномерно. Препоръчваме Ви да използвате 14 ml олио (1 супена лъжица).



Леките закуски може да се приготвят във фурна, но може също да се приготвят и в уреда.



Оптималното препоръчително количество картофи за пържене е 800 грама.



Използвайте готово бутер или маслено тесто, за да направите пълнени закуски бързо и лесно.



Поставете в уреда тава за печене, ако искате да изпечете кекс или киш, или ако искате да пържите деликатни или пълнени ingrediente.



Можете да използвате съдове за печене от силикон, неръждаема стомана, алуминий или глина.

СЪВЕТИ

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Купата и решетката имат незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали за почистването му, тъй като незалепващото покритие може да се повреди.

❶ Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

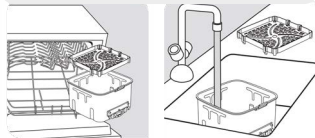
Забележка: Извадете купата и оставете уреда да изстине по-бързо.

❷ Забършете с влажна кърпа външната част на уреда.

❸ Почистете купата и решетката с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

Можете да използвате течност за почистване на мазнини, за да отстраните останалото замърсяване.

Забележка: Купата, решетката и капакът за съхранение са безопасни за миене в съдомиялна машина.



Предупреждение за модел със сваляема предна част: за да осигурите оптималното запазване на продукта, важно е да отстраните външната предна част и да я измиете на ръка. При модела със сваляема предна част с прозорче измиването на предната част на ръка помага да се запази оригиналният вид и прозрачността на стъклото. Другите части са безопасни за миене в съдомиялна машина.

Съвет: Ако на дъното на купата и решетката е залепнала мръсотия, напълнете ги с гореща вода и малко течен препарат за миене. Оставете купата и решетката да се наакиснат за около 10 минути. После изплакнете добре и подсушете.

❹ Избършете вътрешната част на уреда с гореща вода и напоена кърпа.

❺ Почистете нагревателния елемент със суха почистваща четка, за да отстраните всякакви хранителни остатъци.

❻ Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

ПРИБИРАНЕ

❶ Изключете щепсела на уреда от контакта и го оставете да се охлади.

❷ Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Ако срещнете проблеми с уреда, посетете фирмения уебсайт за списъка с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във Вашата държава.



ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

Ако се нуждаете от сервиз или информация, както и ако имате проблем, моля, посетете фирмения уебсайт или се свържете с центъра за обслужване на клиенти във Вашата държава. Можете да намерите телефонния номер в листовката за международната гаранция. Ако във Вашата държава няма център за обслужване на потребителите, се обръщате към местния търговец на фирмата.

СМЯНА НА КРУШКАТА

Уверете се, че уредът е изстинал и е изключен, преди да извършвате дейности по поддръжката на лампата. Когато сменяте крушката, се уверете, че не е напукана или счупена, и проверете дали стъкленият капак е поставен отново правилно и фиксиран сигурно.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

НАСТРОЙКИ

Таблицата по-долу Ви помага при избора на основни настройки за храната, която искате да пригответе.

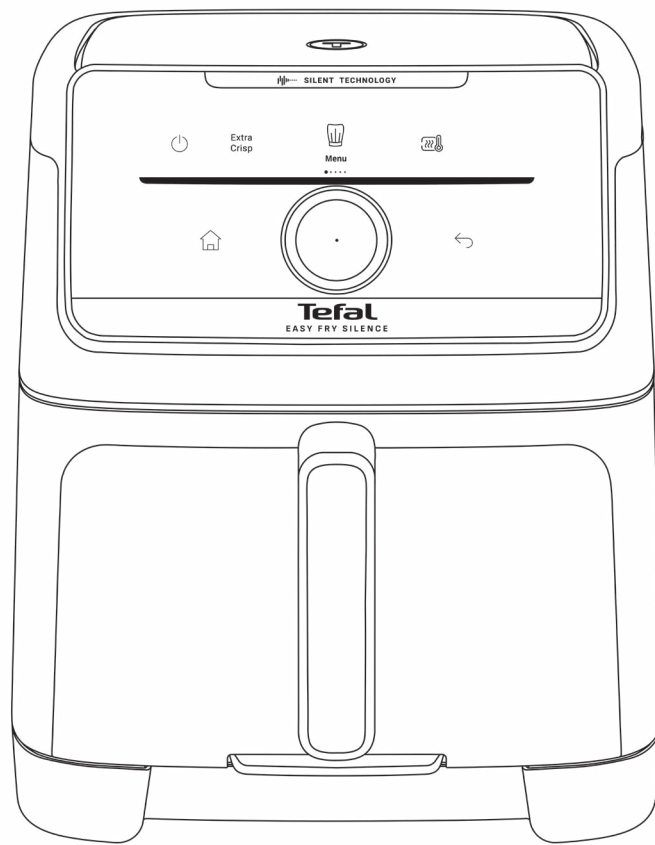
Забележка: времената за готвене по-долу са само ориентировъчни и може да варират в зависимост от сорта и количеството на използваните картофи. При други храни размерът, формата и марката може да повлияят на резултатите. Следователно може да се наложи да регулирате малко времето за готвене.

		Пресни или замразени					
	Пържени картофи	Замразени	200 - 1400 g	18 - 40 мин	190°C	Разклатете 2 пъти	
	Домашни пресни пържени картофи	Пресни	200 - 1000 g	18 - 50 мин	190°C	Разклатете 1/2 път	Накиснете пресните картофи, нарязани на пържени резени, за 30 минути в студена вода. Добре изсушете.
	Картофи	Замразени	200 - 1600 g	8 - 50 мин	190°C	Разклатете 2 пъти	
	Добре пригответен кайма	Пресни	1 - 5 Парчета	10 - 12 мин	200°C		Сол и пипер от всички страни
	Кюфтета	Пресни	4 - 24 Парчета	10 - 14 мин	200°C		
	Цяло пиле	Пресни	1200 - 1800 g	50 - 60 мин	200°C		Олио (1 чаена лъжичка), сол, пипер от всички страни
	Пилешки крила	Пресни	2 - 9 Парчета	13 - 16 мин	200°C		Олио (1 чаена лъжичка), сол, пипер от всички страни
	Бекон	Пресни	4 - 6 Парчета	8 - 12 мин	220°C		
	Колбас	Пресни	2 - 6 Парчета	10 - 14 мин	200°C		
	Панирана риба	Пресни	1 - 5 Парчета	10 - 12 мин	180°C		
	Филет от сьомга	Пресни	1 - 5 Парчета	8 - 10 мин	200°C		Намажете с олио и поставете със страната на кожата надолу
	Скарида	Пресни	6 - 18 Парчета	8 - 10 мин	140°C		1 супена лъжица олио, сол и пипер
	Брюкселско зеле	Пресни	200 - 800 g	15 - 25 мин	160°C	Разклатете 1 път	1 супена лъжица олио, сол и пипер
	Тиквичка	Пресни	400 - 1200 g	25 - 40 мин	200°C	Разклатете 2 пъти	Олио, сол, пипер
	За равномерно готвене и най-добра текстура, препоръчваме предварително задушаване на броколи, цяло карфиол и парчета патладжан, преди използване на програмите на съвфрайгъра.						
	Нъгети	Замразени	4 - 22 Парчета	12 - 14 мин	200°C		
	Сирене пръзици	Замразени	4 - 18 Парчета	12 мин	200°C		
	Мини пица	Замразени	2 - 9 Парчета	7 мин	200°C		
	Мъфини		2 - 7 Парчета	15 мин	160°C		Използвайте форма за печене/сът за фурна**
	Йогурт		4 - 8 Буркани***	10 h	50°C		
	Портокал		1	3 h	70°C		

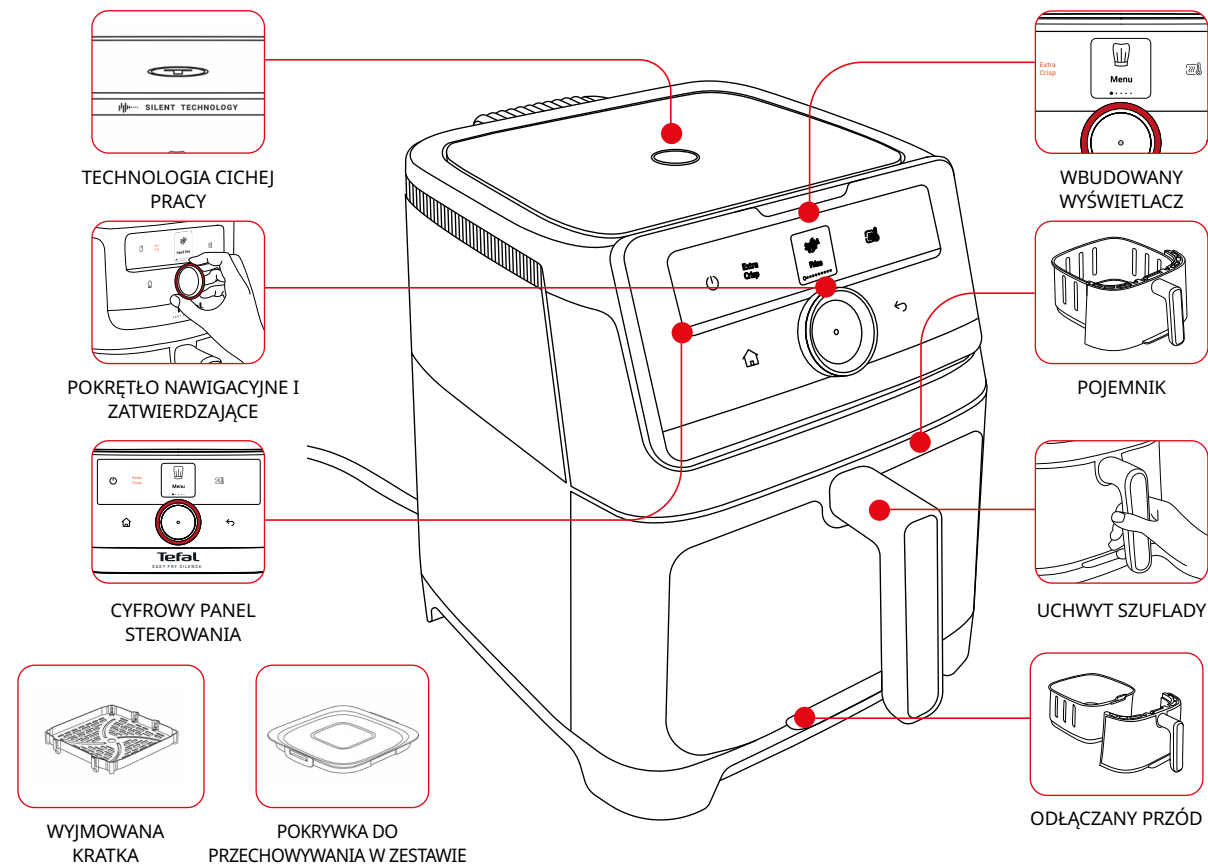
pl ZAWARTOŚĆ PODRĘCZNIKA

Poznaj swoje Easy Fry Silence.....	123
Wyczyść urządzenie przed pierwszym użyciem	124
Odczepilny przedni panel i wieczko do przechowywania	125
Zaczynamy!	126
Rozpoczynanie	127
Jak używać swoje urządzenie	128
Twoje programy automatyczne	129
Programy automatyczne: twoje składniki.....	130
Jak upiekę moje frytki?	133
Funkcji większej chrupkości.....	133
2-Poziomowa kratka do gotowania	133
Jak upiec prime rib (żeberka wołowe)?	134
Inne programy	135
Dodatkowe funkcje.....	137
Wskazówki	139
Wskazówki	140
Przewodnik gotowania.....	141

Ostrzeżenie: do urządzenia dołączona jest książeczka z instrukcjami bezpieczeństwa. Przed pierwszym użyciem urządzenia, dokładnie ją przeczytaj i przechowuj w bezpiecznym miejscu.



POZNAJ SWOJE EASY FRY SILENCE



WYCZYŚĆ URZĄDZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



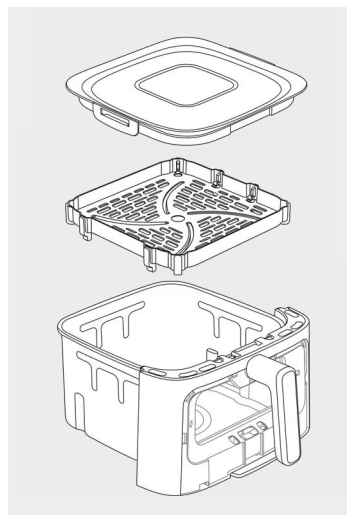
Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia. Zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i instrukcją obsługi, a następnie odłożyć je w bezpieczne miejsce.

KROK 1 - URZĄDZENIE

Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.

KROK 2 - EKRAN

Wyczyść ekran miękką, wilgotną ściereczką. Nie używaj skrobaka do gąbki, aby nie porysować ekranu.



KROK 3 - SZUFLADA, KRATKA I POKRYWA DO PRZECHOWYWANIA

Aby wyczyścić szufladę, kratkę i pokrywę, możesz:

- Włożyć szufladę, zdejmowaną kratkę i pokrywę do zmywarki, lub
- Wyczyścić szufladę, zdejmowaną kratkę i pokrywę gorącą wodą, płynem do naczyń i nieabrazynową gąbką.

Nie zdejmować silikonowych podkładek z kratki.

*Zależnie od modelu

SYSTEM GENIUS : ODCZEPILNY PRZEDNI PANEL I WIEZKO DO PRZECHOWYWANIA

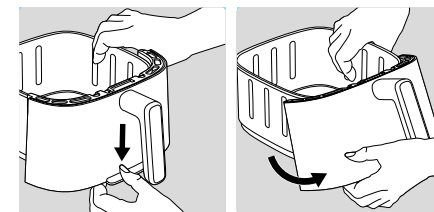
Dzięki naszemu systemowi **GENIUS** możesz łatwo oddzielić front szuflady od samej szuflady.

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



Uwaga: Nie zakładaj pokrywki do przechowywania na misę, jeśli jest jeszcze gorąca. Poczekaj, aż miska całkowicie ostygnie.

1. JAK ZDJĄĆ PRZEDNI PANEL?



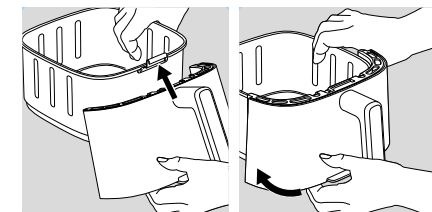
KROK 1

Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski

KROK 2

Wysuń hak. Zdejmowany przód odłączy się.

2. JAK ZAŁOŻYĆ PRZEDNI PANEL?



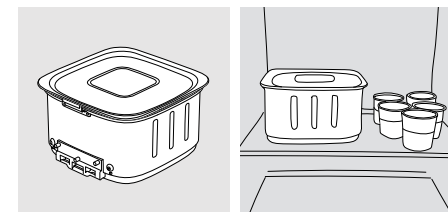
KROK 1

Przypnij górę przedniej części do haka miski.

KROK 2

Przypnij dół przedniej części tak, aby usłyszeć kliknięcie.

3. UŻYWANIE WIEZKA DO PRZECHOWYWANIA



Umieść pokrywkę na szufladzie, aby zachować resztki w lodówce.

4. JAK WYCZYŚCIĆ ZDEJMOWANY PRZEDNI PANEL?

Umyj ręcznie przód gorącą wodą, używając płynu do mycia naczyń i gąbki bez właściwości ściernych.

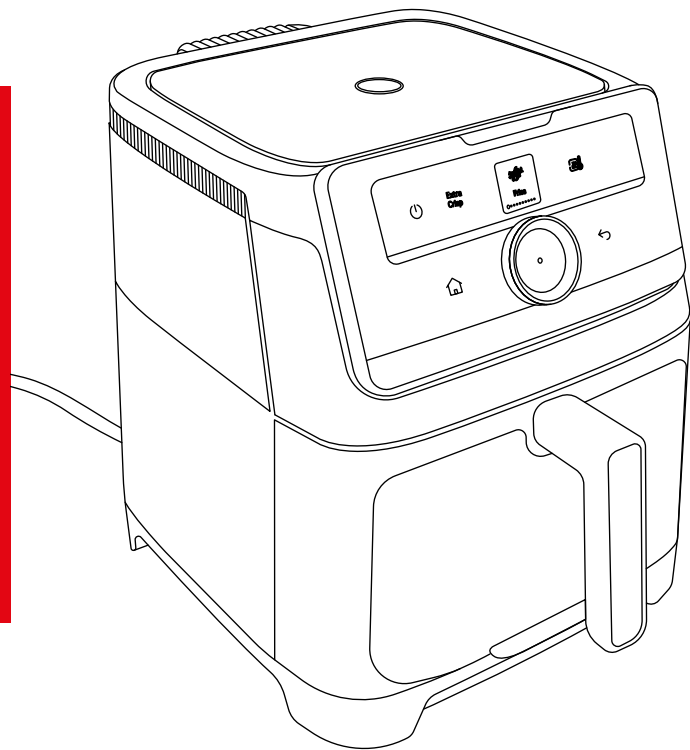
Pozostałą część miski i kratkę umieść w zmywarce.

Po umyciu i całkowitym osuszeniu zewnętrznego elementu przedniego postępować zgodnie z powyższą procedurą, aby ponownie założyć przedni panel.



Wskazówka dotycząca czyszczenia i przechowywania: aby oszczędzać miejsce w zmywarce lub lodówce i dbać o optymalny stan urządzenia, należy odłączyć przedni panel przed rozpoczęciem czyszczenia.

ZACZYNAAMY!



- 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.
- 4 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.

Urządzenie umożliwia przyrządzanie wielu różnych potraw. Czas gotowania głównych potraw podano w rozdziale „Przewodnik po gotowaniu”.

Przepisy online pomogą Ci zapoznać się z urządzeniem. Aby je znaleźć, przejdź do aplikacji MyTefal. Jeśli nie masz aplikacji, zeskanuj kod QR na okładce tego podręcznika użytkownika.



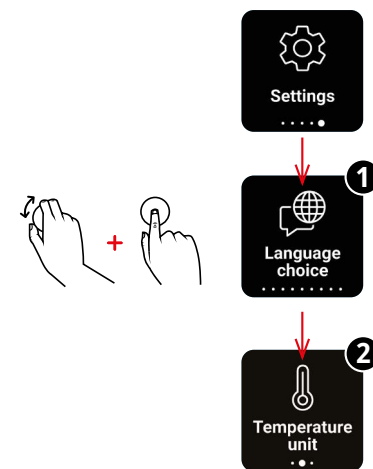
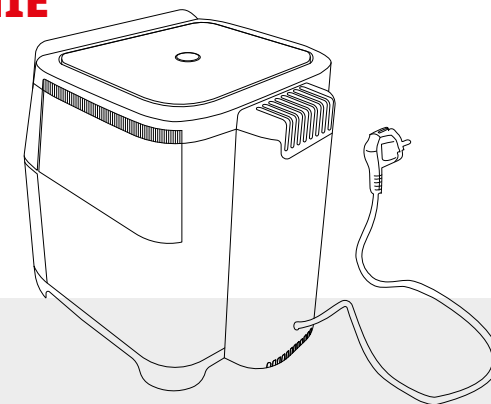
Ostrzeżenie: Upewnij się, że frytownica powietrzna jest pusta przy pierwszym użyciu (bez żadnych akcesoriów w środku), aby wyeliminować wszelkie pozostałości produkcyjne i nowy zapach.

ROZPOCZYNANIE

Szybkie i łatwe
samoucuki



Podłącz
urządzenie

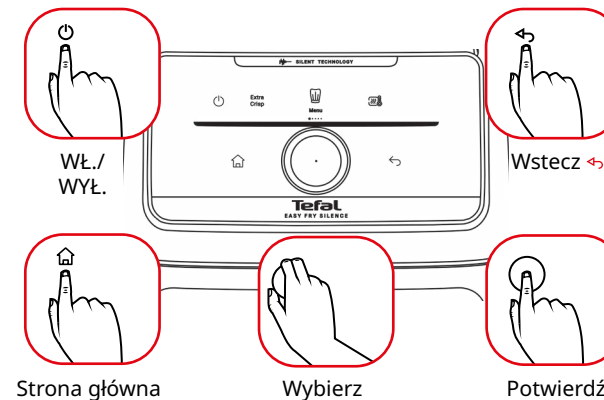


Podczas pierwszego użycia przejdź do ustawień.

Wybierz swój język za pomocą pokrętki sterującego.

Wybierz jednostkę temperatury.

Sterowanie interfejsem



Strona główna

Wybierz

Potwierdź

JAK UŻYWAĆ SWOJE URZĄDZENIE

- 1 Podłącz przewód zasilający do gniazda elektrycznego.
- 2 Nacisnąć przycisk aby  włączyć urządzenie.
- 3 Aby rozpocząć gotowanie, możesz wybrać zaprogramowany tryb gotowania lub ustawienia ręczne.
- 4 Ostrożnie wyjmij szufladę z urządzenia i umieść w niej składniki.

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

- 5 Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.
- 6 Niektóre potrawy wymagają potrząsania w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty. Kiedy timer zadzwoni, zaleca się wstrząsnąć lub obrócić składniki. Aby potrząsnąć jedzeniem, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Jeśli mięso ma być obrócone, użyj szczypców lub widelca. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, a gotowanie rozpocznie się automatycznie.

Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie pojemnika.

- 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 szczypiec.

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

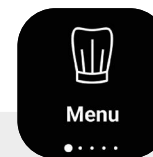
Po ugotowaniu potrawy pojemnik, kratka i jedzenie są bardzo gorące.

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.



TWOJE PROGRAMY AUTOMATYCZNE



Dzięki programom automatycznym możesz gotować jedzenie bez martwienia się o tryb gotowania lub czas gotowania. Urządzenie zapewnia wszystkie niezbędne informacje na podstawie wagi i rodzaju składników.

KROKI

- 1 Wybierz kategorię składnika
Frytki, ziemniaki, mięso, ryby, owoce i warzywa...
- 2 Wybierz rodzaj składnika
Wołowina, kurczak, jagnięcina, cielęcina...
- 3 Wybierz składnik z listy
Pieczony, kotlet, stek, klopsiki, entrecôte...
- 4 Dla niektórych składników zostaniesz poproszony o wybór między „Świeże” a „Mrożone”. Dla warzyw będziesz mieć do wyboru „Całe”, „Połowy”, „Kawałki” lub „Plasterki”. Dla frytek możesz również wybrać opcję „Dodatkowa chrupkość” (zobacz wyjaśnienie na stronie 131).
- 5 Wybierz ilość/ilość porcji.
- 6 Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
- 7 Rozpocznij gotowanie, naciskając pokrętkę sterującą. Twoje urządzenie zajmie się resztą.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE: TWOJE SKŁADNIKI

FRYTKI



French fries

Świeże/
Mrożone

ŁÓDECZKI



Potatoes
wedges

Świeże/
Mrożone

DESER



Dessert

Ciastka
Babeczki
Ciasto

MIĘSO



Meat

Kurczak

Cały kurczak
Filet kurczaka
Udka kurczaka
Pałki kurczaka
Skrzydła kurczaka

Jagnięcina

Kotlety jagnięce
Pieczeń
Żeberka
Pulpety

Wołowina

Antrykot
Pieczeń wołowa
Żeberka wołowe
Hamburger
Pulpety
Cielęcina
Kotlet
Pieczeń cielęca

Żeberka

Wieprzowina
Pieczeń
Kotlet wieprzowy
Boczek
Kiełbasa
Żeberkagril-
lowane

Mięso roślinne

Burgery
Świeży
Mrożone
Klopsiki
Świeży
Mrożone
**Nuggetsy z
kurczaka**
Świeży
Mrożone
Kiełbaski

RYBY



Fish

Ryba panierowana

Świeży
Mrożony
Krewetka
Łosoś
Owoce morza
Ryba w całości

CIASTO



Savory pie

PIZZA



Pizza

Świeże/
Mrożone

OWOCE WARZYWA



Fruits and
vegetables

Bakłażan

Pół
Całość
Cukinia
Cała
Całość
Dynia
Kawałek

Ziemniak

Cała
Całość
Batat
Cała
Całość
Marchew
Cała
Całość

Grzyby

Cały
Całość

Brokuł

Cały
Całość
Brukselka
Cały
Całość
Kalafior
Cały
Całość

Pomidor

Cała
Pół

Jabłko

Cała
Całość
Ananas
W plastrach
Całość

PRZEKĄSKI



Fried
snacking

Nuggetsy

Świeży
Mrożone

Smażone kalmary

Świeży

Krażki cebulowe

Świeży
Mrożone

Samosa

Świeży
Mrożone

Sajgonki

Świeży
Mrożone

Falafel

Świeży
Mrożone

Paluszki serowe

Mrożony

Mini pizza

Mrożone

PROGRAMY AUTOMATYCZNE: TWOJE SKŁADNIKI

SUSZENIE



Dehydrate

- Wybierz menu „Suszenie” z menu automatycznych.
- Umieść kratkę w szufladzie urządzenia i włóż jedzenie.
- Następnie ustaw temperaturę i czas gotowania. Czas można ustawić w zakresie od 1 do 10 godz.
- Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć proces suszenia. Pozostały czas na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania.
- 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 szczypec.

JOGURT

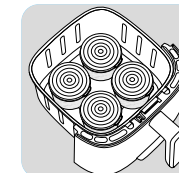


Yoghurt



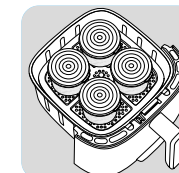
Przygotowanie 8 słoików jogurtów:

- 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.

- Wyjąć kratkę z szuflady.
- Umieścić 8 słoiczek w podstawie przeznaczonej do przygotowania jogurtu (sprzedawanej oddzielnie jako akcesorium do frytkownicy beztłuszczowej).
- Wybrać menu jogurtów
- Wybrać opcję „Stirred yoghurt” (Mieszany jogurt) lub „Firm” (Gęsty)
- Nacisnąć środek pokrętła, aby zatwierdzić wybór.
- Nacisnąć „Start”, aby uruchomić gotowanie



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

Uwaga: jeśli uznasz, że tekstura jogurtu jest zbyt płynna, wydłużenie czasu gotowania o 1–2 godziny.

Odkryj nasz zestaw 8 słoików na sprzedaż, aby przygotować swoje jogurty idealnie!

JAK UPIEKĘ MOJE FRYTKI?



FUNKCJI WIĘKSZEJ CHRUPKOŚCI



Funkcja extra chrupkości sprawia, że Twoje składniki są jeszcze bardziej chrupiące!

Ta funkcja jest aktywna tylko w trybie frytek i ręcznym.

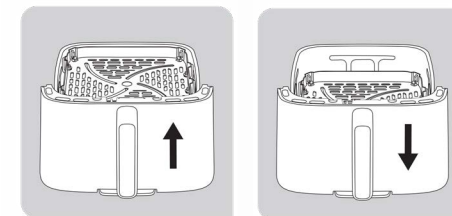
Po włączeniu opcji extra crisp urządzenie pracuje z dużą prędkością i zapewnia jeszcze lepszą chrupkość.

Uwaga: ta funkcja zwiększa obroty wentylatora urządzenia.

Funkcję tę należy włączyć przed rozpoczęciem gotowania.

- 1** Gdy pojawi się taki komunikat, wybierz opcję Extra chrupkość i naciśnij środek pokrętki, aby potwierdzić swój wybór.
- 2** Po aktywowaniu ten tryb wyświetla się na ekranie na pomarańczowo.
- 3** Umieść potrawę w szufladzie.
- 4** Naciśnij środek pokrętki, aby rozpocząć gotowanie.

2-POZIOMOWA KRATKA DO GOTOWANIA



Kratkę można umieścić we frytkownicy beztłuszczowej w dwóch położeniach: górnym i dolnym.

2-poziomowa kratka ułatwia przygotowywanie różnych rodzajów żywności.

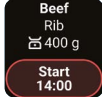
DOLNE POŁOŻENIE

w tej pozycji gotujemy takie składniki jak duże ilości mięsa, warzyw lub frytek, wykorzystując całą powierzchnię szuflady.

GÓRNE POŁOŻENIE

w tej pozycji gotujemy mniejsze składniki, np. tosty, steki z łososia czy steki do burgerów. Dzięki temu można je skuteczniej zrumienić i łatwiej chwycić.

JAK UPIEC PRIME RIB (ŻEBERKA WOŁOWE)?

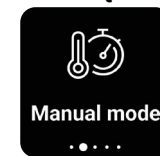
- Wybierz tryb „Menu”. 
- Wybierz program „Mięso”. 
- Wybierz „Wołowina”. 
- Następnie wybierz „Prime Rib”. 
- Wprowadź wagę swojego kawałka mięsa. 
- Włożyć składniki i nacisnąć „Start”. 



Urządzenie obliczy czas i temperaturę, aby uzyskać idealny wynik

INNE PROGRAMY

TRYB RĘCZNY



- Wybierz temperaturę. 
- Wybierz czas. 
- Aktywuj/dezaktywuj funkcję Extra Crisp. 
- Włożyć składniki i rozpocząć gotowanie. 

TRYB PODGRZEWANIA



- Funkcja podgrzewania pozwala na podgrzanie urządzenia.** Urządzenie będzie działać puste w temperaturze 220°C przez 15 minut. Składniki zaczynają się gotować od razu, co sprzyja tworzeniu pożądanych tekstur i zrównoważonych smaków.
- Aby aktywować podgrzewanie, naciśnij „Start”. 
 - Cykl podgrzewania trwa 15 minut. 
 - Gdy usłyszysz dźwięk timera, faza podgrzewania jest zakończona. Następnie możesz wybrać tryb gotowania: Tryb ręczny / Menu 

INNE PROGRAMY

TRYB PODGRZEWANIA



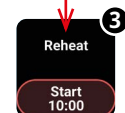
Możesz również używać urządzenia do podgrzewania jedzenia.



1 Wybierz program „Reheat” (Podgrzewanie).



2 Ustaw czas gotowania w zależności od ilości jedzenia, aby całkowicie je podgrzać. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 160°C.



3 Naciśnij „Start”.

USTAWIENIA



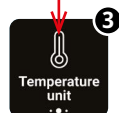
Dostosuj swój frytkownicę.



1 W ustawieniach możesz:



2 Zmienić język.



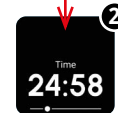
3 Wybrać jednostkę temperatury: °C lub °F.

DODATKOWE FUNKCJE

„ZWIĘKSZANIE/REDUKOWANIE CZASU GOTOWANIA / PAUZA”



1 Aby dodać czas podczas gotowania lub wstrzymać gotowanie, obróć pokrętkę. Na ekranie pojawi się następna opcja.



2 Masz 2 opcje:

- Kliknij na pozostały czas, naciśkając środek pokrętki: wtedy możesz go zmodyfikować, aby dodać lub zmniejszyć czas gotowania.
- Lub kliknij „Pauza”, aby zatrzymać gotowanie. Aby wznowić, ponownie naciśnij „Start”.



4 W trybie ręcznym możesz również zmienić temperaturę, obracając pokrętkę podczas gotowania.

WSTRZĄSNAĆ SKŁADNIKAMI ODWRÓCIĆ SKŁADNIKI



Kiedy usłyszysz dźwięk timera, musisz wstrząsnąć lub odwrócić składniki. Na ekranie pojawią się odpowiednie komunikaty.

Jeśli nie jesteś blisko urządzenia, ekran nadal będzie wyświetlany, gdy do niego wrócisz. Następnie możesz wstrząsnąć lub odwrócić składniki.

Aby wrócić do ekranu gotowania, kliknij środek pokrętki, a ekran zniknie.

Aby uzyskać optymalne efekty podczas przygotowywania frytek, zalecamy ściśle przestrzeganie instrukcji dotyczących wstrząsania.

DODATKOWE FUNKCJE

KONIEC GOTOWANIA I PODTRZYMYWANIE CIEPŁA

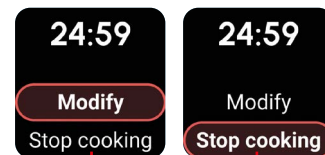


Na koniec czasu gotowania rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Twoje danie jest gotowe! Nie możesz podać go od razu? Żaden problem, automatycznie włączony zostanie tryb podtrzymywania ciepła przez 60 minut.

 pojawi się po prawej stronie ekranu. Oznacza to, że składniki zostały utrzymane w cieple.

Ten tryb dotyczy wszystkich menu, z wyjątkiem frytek, ziemniaków, suszenia i trybu jogurtu.

ZATRZYMAJ GOTOWANIE



Aby zatrzymać gotowanie podczas cyklu, naciśnij przycisk  lub .

Na ekranie pojawi się następujący komunikat: Masz 2 opcje:

- „Modyfikuj”: w trybie automatycznym pozwala to zmienić czas gotowania. W trybie ręcznym możesz zmienić czas lub temperaturę.
- „Zatrzymaj gotowanie”: jeśli wybierzesz tę opcję, gotowanie zostanie automatycznie zatrzymane.

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.



Aby ziemniaki były chrupiące, dodaj trochę oleju przed gotowaniem i wstrząśnij naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju (1 łyżka stołowa).



W urządzeniu możesz przygotować wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.



Zalecana ilość frytek: 800 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.

WSKAZÓWKI

CZYSZCZENIA

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.

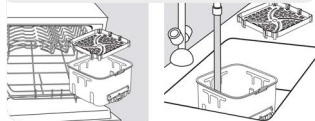
Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.

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.

Uwaga: Miska, kratka i pokrywka do przechowywania nadają się do mycia 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. Pozostałe części nadają się do mycia 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 wewnątrz 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.

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

W przypadku problemów z urządzeniem odwiedź stronę internetową marki, aby zapoznać się z listą często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.



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.

WYMIANA ŻARÓWKI

Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych dotyczących lampy należy wyłączyć urządzenie i upewnić się, że jest chłodne. W przypadku wymiany żarówki należy sprawdzić, czy nie jest ona pęknięta lub stłuczona, oraz zadbać o prawidłowe założenie i zamocowanie szklanej pokrywki.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

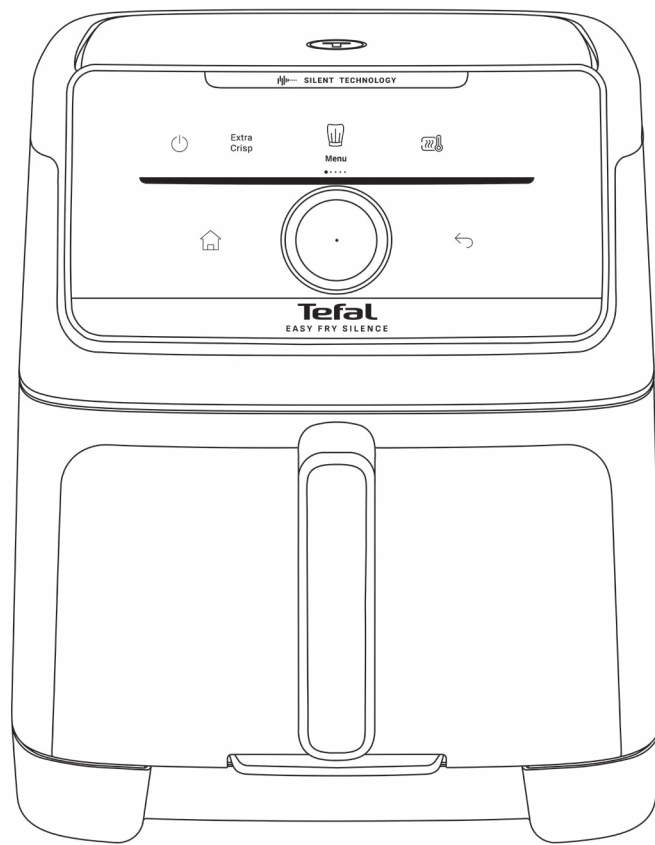
USTAWIENIA

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanej potrawy.

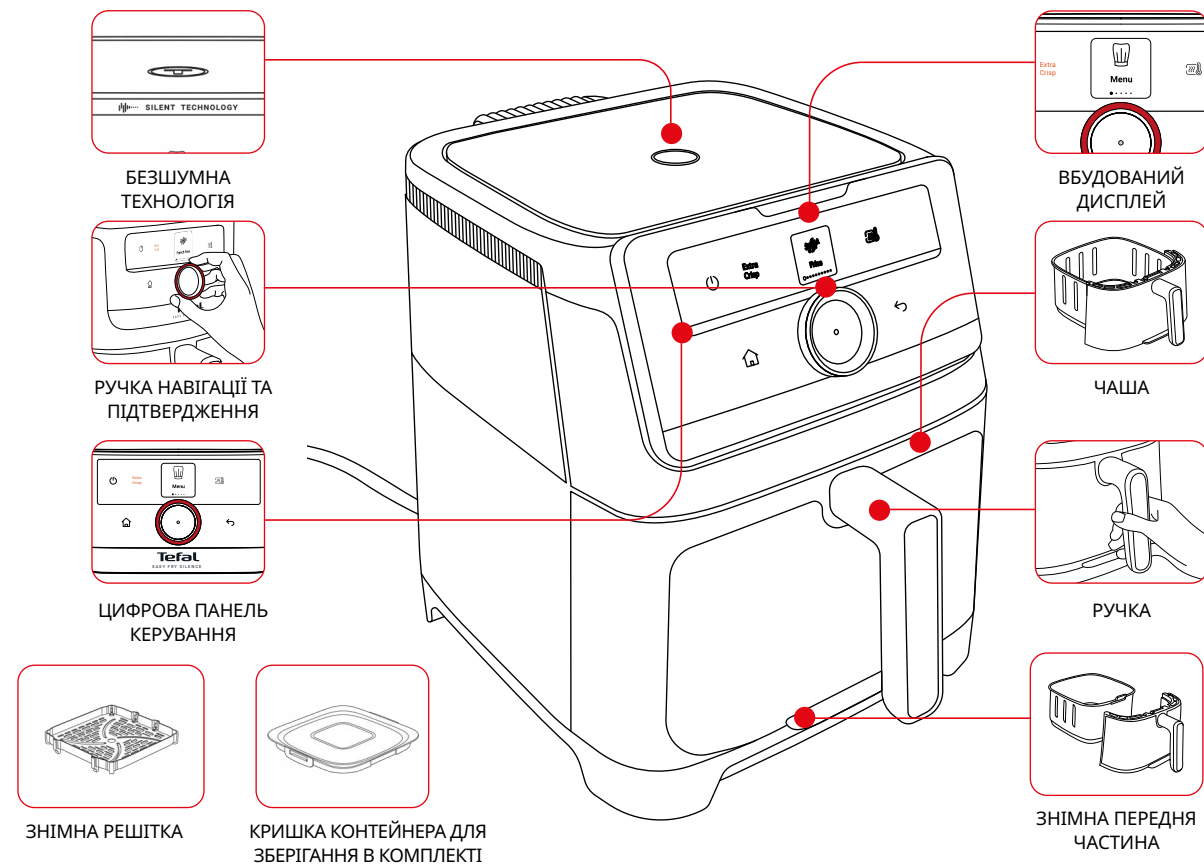
Uwaga: Poniższe czasy gotowania są jedynie wskazówkami i mogą się różnić w zależności od odmiany i partii użytych ziemniaków. W przypadku innych produktów ich wielkość, kształt i marka mogą mieć wpływ na rezultaty. Dlatego może być konieczne lekkie dostosowanie czasu gotowania.

		Świeże lub mrożone					i
	Frytki	Mrożone	200 - 1400 g	18 - 40 min	190°C	Wstrząsnąć 2 razy	
	Domowe świeże frytki	Świeże	200 - 1000 g	18 - 50 min	190°C	Wstrząsnąć 1/2 raz	Namoczyć świeże ziemniaki pokrojone w frytki przez 30 minut w zimnej wodzie. Dobrze osuszyć.
	Ziemniaki	Mrożone	200 - 1600 g	8 - 50 min	190°C	Wstrząsnąć 2 razy	
	Dobrze wysmażony mielony stek	Świeże	1 - 5 Kawalki	10 - 12 min	200°C		Sól i pieprz z obu stron
	Klopsiki	Świeże	4 - 24 Kawalki	10 - 14 min	200°C		
	Cały kurczak	Świeże	1200 - 1800 g	50 - 60 min	200°C		Oliwa (1 łyżeczka), sól, pieprz z obu stron
	Skrzydła kurczaka	Świeże	2 - 9 Kawalki	13 - 16 min	200°C		Oliwa (1 łyżeczka), sól, pieprz z obu stron
	Boczek	Świeże	4 - 6 Kawalki	8 - 12 min	220°C		
	Kiełbasa	Świeże	2 - 6 Kawalki	10 - 14 min	200°C		
	Panierowana ryba	Świeże	1 - 5 Kawalki	10 - 12 min	180°C		
	Filet z łososia	Świeże	1 - 5 Kawalki	8 - 10 min	200°C		Posmarować olejem i położyć skórę do dołu
	Krewetki	Świeże	6 - 18 Kawalki	8 - 10 min	140°C		1 łyżka oliwy, sól i pieprz
	Brukselska kapusta	Świeże	200 - 800 g	15 - 25 min	160°C	Wstrząsnąć 1 raz	1 łyżka oliwy, sól i pieprz
	Cukinia	Świeże	400 - 1200 g	25 - 40 min	200°C	Wstrząsnąć 2 razy	Oliwa, sól, pieprz
	Aby zapewnić równomierne gotowanie i najlepszą konsystencję, zalecamy wstępne gotowanie na parze brokułów, całego kalafiora i kawałków bakłażana przed użyciem programów frytkownicy na gorące powietrze.						
	Nuggets	Mrożone	4 - 22 Kawalki	12 - 14 min	200°C		
	Paluszki serowe	Mrożone	4 - 18 Kawalki	12 min	200°C		
	Mini pizza	Mrożone	2 - 9 Kawalki	7 min	200°C		
	Muffiny		2 - 7 Kawalki	15 min	160°C		Użyć formy/naczynia do pieczenia**
	Jogurt		4 - 8 Słoiki***	10 h	50°C		
	Pomarańcza		1	3 h	70°C		

Ознайомтеся з Easy Fry Silence.....	143
Перед першим використанням очистіть пристрій.....	144
Знімна передня частина та кришка контейнера для зберігання.....	145
Почнімо!.....	146
Запуск	147
Як використовувати прилад	148
Ваші автоматичні програми.....	149
Автоматичні програми: інгредієнти.....	150
Як приготувати чипси?.....	152
Функція extra crisp.....	153
Дворівнева решітка для приготування..	153
Як приготувати корейку?.....	154
Інші програми.....	155
Додаткові функції	157
Поради.....	159
Практичні поради	160
Рекомендації з приготування.....	161
Попередження. Буклет з інструкціями з техніки безпеки поставляється разом із цим приладом. Перш ніж користуватися приладом уперше, уважно прочитайте цей буклет. Зберігайте буклет у надійному місці.	



ОЗНАЙОМТЕСЯ З EASY FRY SILENCE



ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ОЧИСТІТЬ ПРИСТРІЙ



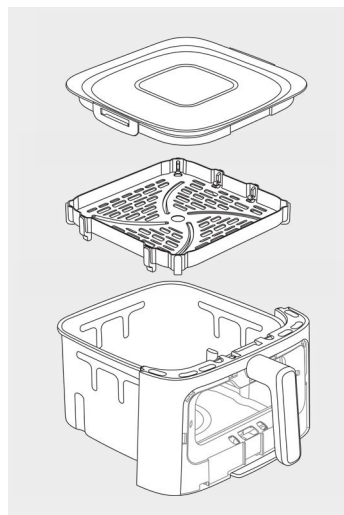
Перед першим використанням зніміть із приладу всі пакувальні матеріали та наклейки. Насамперед прочитайте правила техніки безпеки й посібник користувача; зберігайте їх у безпечному місці.

КРОК 1 — ПРИЛАД

Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою.

КРОК 2 — ЕКРАН

Протріть екран м'якою вологою тканиною. Не використовуйте жорстку губку, оскільки вона може подряпати екран.



КРОК 3 — КОНТЕЙНЕР, РЕШІТКА ТА КРИШКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ

Для очищення контейнера, решітки та кришки

- помістіть контейнер, знімну решітку та кришку в посудомийну машину або
- промийте контейнер, знімну решітку та кришку неабразивною губкою з мийним засобом у гарячій воді.

Попередження: Не знімайте силіконові прокладки з решітки.

*Залежно від моделі

Система Genius : ЗНІМНА ПЕРЕДНЯ ЧАСТИНА ТА КРИШКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ

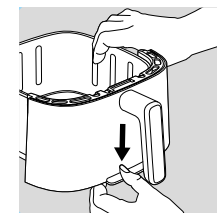
Завдяки нашій системі **GENIUS** ви легко можете від'єднати передню панель шухляди від самої шухляди.

- Легке очищення виробу й компактне розміщення в посудомийній машині.
- Зберігання залишків страв за допомогою кришки, що входить до комплекту.



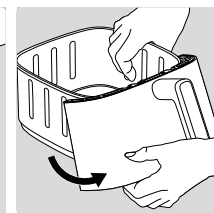
Увага: Не накривайте миску кришкою для зберігання, якщо вона ще гаряча. Зачекайте, поки миска повністю охолоне.

1. ЯК ЗНЯТИ ПЕРЕДНЮ ПАНЕЛЬ?



КРОК 1

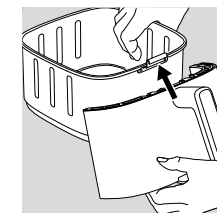
Натисніть кнопку в нижній частині контейнера.



КРОК 2

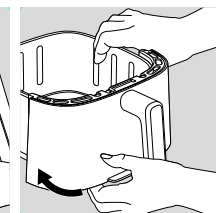
Вийміть гачок із призначеного для нього роз'єму. Знімна передня частина від'єднається.

2. ЯК ЗНОВУ ПРИКРИПИТИ ПЕРЕДНЮ ПАНЕЛЬ?



КРОК 1

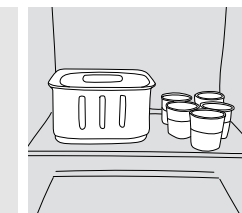
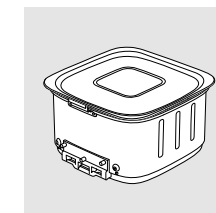
Надіньте верхню частину передньої частини на гачок контейнера.



КРОК 2

Зафіксуйте низ передньої частини. Ви маєте почути клацання.

3. ВИКОРИСТАННЯ КРИШКИ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ



для зберігання залишків страв у холодильнику закрийте контейнер кришкою для зберігання.

4. ЯК ЧИСТИТИ ЗНІМНУ ПЕРЕДНЮ ПАНЕЛЬ?

Вручну помийте передню частину гарячою водою з мийним засобом, використовуючи неабразивну губку.

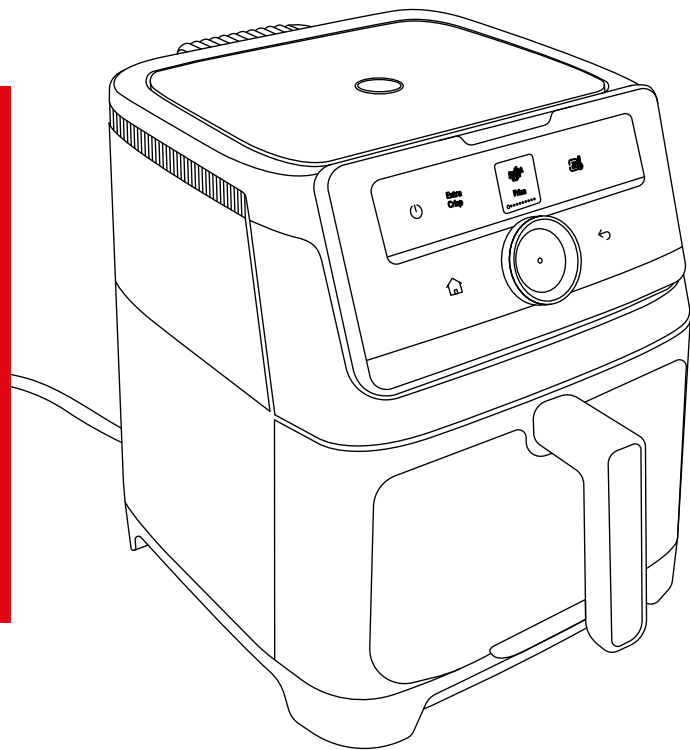
Помістіть іншу частину чаші на решітку посудомийної машини.

Після миття та ретельного висушування зовнішньої передньої частини виконайте наведену вище процедуру щоб установити передню панель на місце.



Порада щодо очищення та зберігання: щоб заощадити місце в посудомийній машині чи холодильнику й забезпечити оптимальне зберігання продуктів, радимо зняти знімну передню панель перед очищенням.

ПОЧНІМО!



- 1 Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
- 2 Вставте решітку на дно чаші до упору.
- 3 Не наповнюйте контейнер олією чи іншою рідиною.
- 4 Не кладіть нічого на прилад, це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. Щоб уникнути перегрівання, не ставте прилад у куток або під настінну шафу. Навколо пристрою має бути принаймні 15 см вільного простору для належної циркуляції повітря.

Прилад може готувати різноманітні страви. Час приготування основних страв зазначено в розділі «Рекомендації з приготування».

Онлайн-рецепти допоможуть вам ознайомитися з приладом. Щоб їх знайти, перейдіть в додаток MyTefal. Якщо у вас немає додатка, будь ласка, відскануйте QR-код на обкладинці цього посібника користувача.



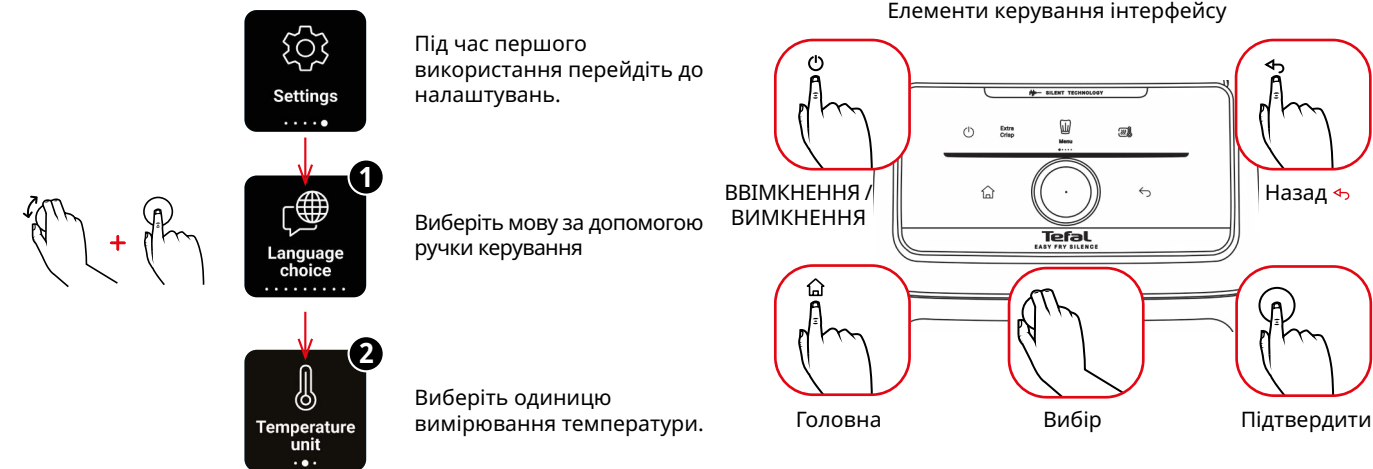
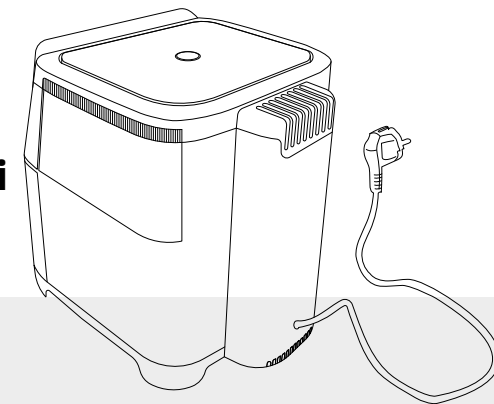
Попередження: Під час першого використання фритюрниці обов'язково запустіть її порожньою (без будь-яких аксесуарів всередині), щоб усунути будь-які виробничі залишки та новий запах.

ЗАПУСК

Швидкі та прості уроки



Під'єднайте прилад до мережі живлення



ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПРИЛАД

- 1 Під'єднайте шнур живлення до розетки.
- 2 Натисніть  щоб увімкнути прилад.
- 3 Для початку приготування їжі можна обрати попередньо налаштований режим або ручні налаштування. (див. сторінки нижче).
- 4 Обережно вийміть контейнер із приладу та покладіть у нього інгредієнти.

Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.

- 5 Засуньте контейнер назад у прилад.
- 6 Для деяких страв під час приготування необхідне перемішування, щоб забезпечити оптимальний результат. Коли пролунає звуковий сигнал таймера, рекомендовано перемішати або перевернути інгредієнти. Щоб перемішати їжу, витягніть чашу з приладу за ручку й потрусіть її. Якщо потрібно перевернути м'ясо, скористайтеся щипцями або виделкою. Потім встановіть чашу назад у прилад, і приготування автоматично відновиться.

Примітка. Залишок олії чи жиру з їжі накопичується внизу чаші.

- 7 Після завершення заданого часу приготування пролунає звуковий сигнал і прилад зупиниться. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
- 8 Перевірте готовність страви. Якщо страву ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
- 9 Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.

Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.

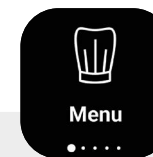
Після приготування чаша та їжа дуже гарячі.

Під час використання та деякий час після нього не торкайтеся чаші, оскільки вона буде дуже гарячою. Тримайте чашу тільки за ручку.

- 10 Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.



АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ ДЛЯ ВАШОЇ ЗРУЧНОСТІ



Завдяки автоматичним програмам ви можете готувати страви, не турбуючись про режим і час приготування. Цей прилад надає всю необхідну інформацію залежно від ваги й типу інгредієнтів.

КРОКИ

- 1 Виберіть категорію інгредієнтів
Чипси, картопля, м'ясо, риба, фрукти та овочі...
- 2 Виберіть тип інгредієнта
Яловичина, курка, баранина, телятина...
- 3 Виберіть інгредієнт зі списку
Печеня, відбивна, стейк, фрикадельки, антрекот...
- 4 Для деяких інгредієнтів вам буде запропоновано вибрати параметр «Свіжі» або «Заморожені». Для овочів вам буде запропоновано вибрати параметр «Цілі», «Половинки», «Шматочки» або «Скибочки». Для чипсів ви також можете активувати функцію Extra Crisp (див. пояснення на сторінці 171).
- 5 Виберіть кількість / кількість штук.
- 6 Дотримуйтеся вказівок на екрані.
- 7 Запустіть процес приготування, натиснувши ручку керування. Про все інше подбає ваш прилад.

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ: ІНГРЕДІЄНТИ

КАРТОПЛЯ ФРІ



French fries

Свіжий/
Заморожений

КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ



Potatoes
wedges

Свіжий/
Заморожений

ДЕСЕРТ



Dessert

Печиво
Маффіни
Торт/тістечка

М'ЯСО



Meat

Курка	Ребра
Ціла курка	Свинина
Куряче філе	Печеня
Стегна курячі	Свиняча котлета
Курячі крильця	Бекон
Гомілки	Ковбаска
Ягня	Ребра барбекю
Каре ягняти	М'ясо на рослинній основі
Печеня	Бургери
Ребра	Свіжий
Мітболи	Заморожений
Яловичина	Тефтелі
Антрекот	Свіжий
Ростбіф	Заморожений
Яловичі ребра	Курячі нагетси
Котлета для бургера	Свіжий
Мітболи	Заморожений
Телятина	Ковбаси
Котлета	
Печеня з телятини	

РИБА



Fish

Рибі в паніровці
Свіжий
Заморожений
Креветки
Філе сьомги
Молюски
Ціла риба

ПИРІГ



Savory pie

ПІЦЦА



Pizza

Свіжий/
Заморожений

ФРУКТИ ТА\НОВОЧІ



Fruits and
vegetables

Баклажан	Броколі
Половина	Цілий
Шматочок	Шматочок
Кабачки	Брюссельська\ пкапуста
Цілий	Цілий
Шматочок	Шматочок
Гарбуз	Цвітна\пкапуста
Шматочок	Цілий
Картопля	Шматочок
Цілий	Томати
Шматочок	Цілий
Батат	Половина
Цілий	Яблуко
Шматочок	Цілий
Морква	Шматочок
Цілий	Ананас
Шматочок	Скибочка
Гриби	Шматочок
Цілий	
Шматочок	

ЧЕК ТА\ НЗАКУСКИ



Fried
snacking

Нагетси
Свіжий
Заморожений
Смажені кальмари
Свіжий
Крильця цибулі
Свіжий
Заморожений
Самса
Свіжий
Заморожений
Спрінг ролли
Свіжий
Заморожений
Фалафель
Свіжий
Заморожений
Сирні палочки
Заморожений
Міні піцца
Заморожений

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ: ІНГРЕДІЄНТИ

СУШІННЯ



Dehydrate

- 1 Виберіть меню «Дегідратація» з автоматичних меню.
- 2 Помістіть решітку в контейнер приладу та покладіть інгредієнти.
- 3 Відрегулюйте температуру та час приготування. Можна встановити час від 1 до 10 годин.
- 4 Натисніть кнопку пуску, щоб розпочати процес дегідратації. Час приготування, що залишився, буде відображатися на екрані.
- 5 Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що

час приготування завершилось. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.

6 Перевірте готовність страви. Якщо страва ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.

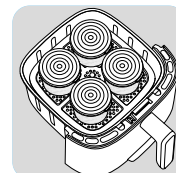
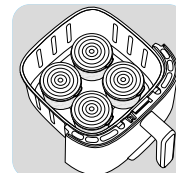
7 Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.

Дізнайтеся про наш набір із 8 баночок, який допоможе готувати ідеальні йогурти!

ЙОГУРТ



Yoghurt



Приготування йогурту на 8 баночок

- Додайте в чашу 1 літр ультрапастеризованого цільного молока звичайної температури.
- Потім додайте пакет закваски молочнокислих бактерій (2 г) і добре перемішайте.
- Розкладіть суміш у скляних банок і закрийте кришкою

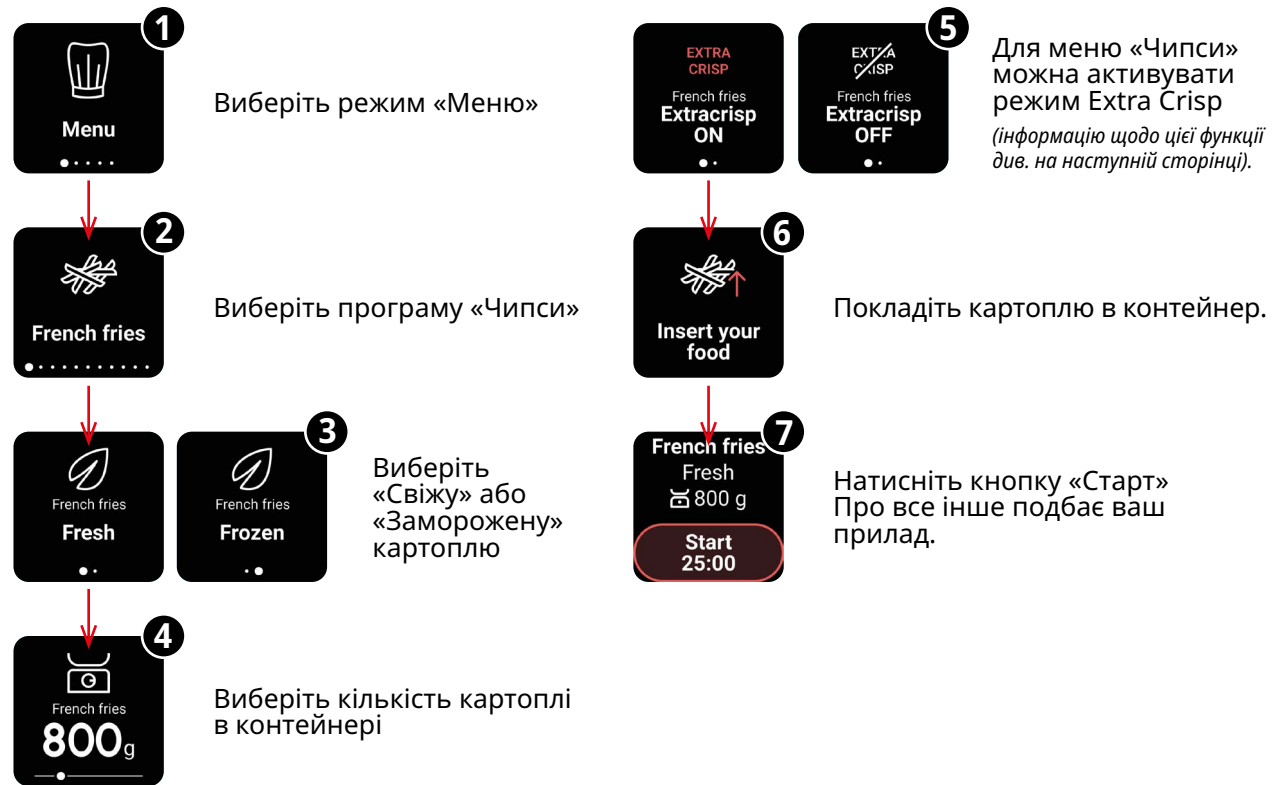
Примітка. Готувати йогурти необхідно в закритих кришками баночках.

- Вийміть решітку із чаші.
- Помістіть свої 8 банок у підставку, призначену для приготування йогурту, яка продається окремо як аксесуар для мультипечі.
- Виберіть програму ЙОГУРТ
- Виберіть «Перемішаний йогурт» або «Густий»
- Натисніть на центр обертової ручки, щоб підтвердити свій вибір.
- Натисніть кнопку «Старт», щоб почати процес приготування

Увага! Після приготування контейнер, баночки й решітка будуть гарячими.

Примітка. Якщо консистенція йогурту занадто рідка, збільшити час приготування на 1 або 2 години.

ЯК ПРИГОТУВАТИ ЧИПСИ?



РЕЖИМУ ДОДАТКОВОЇ ХРУСТКОСТІ EXTRA CRISP



Функція Extra Crisp робить ваші страви ще хрусткішими!

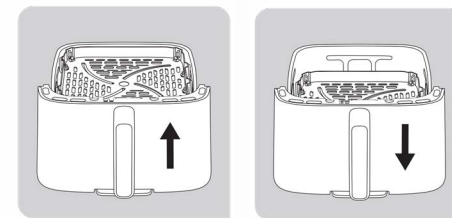
Цей режим активується лише в режимах «Картопля Фрі» та «Ручний». У разі активації режиму Extra Crisp прилад працює на високій швидкості та забезпечує кращу якість приготування.

Примітка. У цьому режимі приготування пришвидшується обертання вентилятора виробу.

Перш ніж почати готувати, активуйте цю функцію.

- 1 Коли з'явиться відповідний запит, виберіть «Extra crisp on» і натисніть на центр ручки керування, щоб підтвердити вибір.
- 2 Після активації цей режим відображається на екрані помаранчевим кольором.
- 3 Помістіть страви в контейнер.
- 4 Натисніть на центр ручки керування, щоб запустити процес приготування.

ДВОРІВНЕВА РЕШІТКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ



Решітку можна розміщати в мультипечі у двох положеннях: верхньому й нижньому.

Наша дворівнева решітка допоможе вам готувати різноманітні страви.

НИЖНЄ ПОЛОЖЕННЯ

Використовуйте це положення для приготування продуктів, як-от великої кількості м'яса, овочів або чипсів, розклавши їх по всій поверхні чаші.

ВЕРХНЄ ПОЛОЖЕННЯ

Використовуйте це положення для приготування страв меншого розміру, як-от тостів, стейків із лосося, стейків для бургерів. Так їжа краще підрум'яниться і її буде легше діставати.

ЯК ПРИГОТУВАТИ КОРЕЙКУ?

- 1 Виберіть режим «Меню» 
- 2 Виберіть програму «М'ясо» 









- 3 Виберіть «Яловичина» 
- 4 Потім виберіть «Корейка» 
- 5 Введіть вагу корейки, яку потрібно приготувати. 
- 6 Додайте інгредієнти й натисніть кнопку «Старт». 



Прилад самостійно розрахує час і температуру приготування для досягнення ідеального результату.

ІНШІ ПРОГРАМИ

РУЧНИЙ РЕЖИМ



- 1 Виберіть температуру 
- 2 Виберіть час 
- 3 Увімкніть / вимкніть режим Extra Crisp 
- 4 Додайте інгредієнти й запустіть процес приготування. 

РЕЖИМ ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВАННЯ



Функція попереднього нагрівання дає змогу попередньо розігріти прилад. Прилад працюватиме порожнім за температури 220 °C протягом 15 хвилин. Завдяки цьому інгредієнти відразу починають готуватися, що сприяє досягненню бажаної текстури та збалансованого смаку.

- 1 Щоб увімкнути попереднє нагрівання, натисніть кнопку «Старт». 
- 2 Цикл попереднього нагрівання триває 15 хвилин. 
- 3 Про завершення етапу попереднього нагрівання сповістить звуковий сигнал таймера. Після цього можна вибрати режим приготування: Ручний режим / Меню. 

ІНШІ ПРОГРАМИ

РЕЖИМ ПІДІГРІВАННЯ



Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі.



1 Виберіть програму «Підігрівання»



2 Задайте час приготування відповідно до кількості продуктів, щоб вони повністю розігрілися. Температура автоматично встановлюється на 160 °C.



3 Натисніть кнопку «Старт».

НАЛАШТУВАННЯ



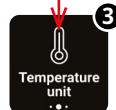
Налаштуйте свій аерогриль



1 У налаштуваннях ви можете:



2 змінювати мову системи;



3 вибирати одиниці вимірювання температури: °C або °F.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

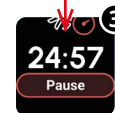
ЗБІЛЬШИТИ / ЗМЕНШИТИ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ПАУЗА



1 Щоб додати час під час приготування страви або призупинити приготування, поверніть ручку. Після цього відобразиться екран.



2 У вас буде 2 варіанти:
• Вибрати час, що залишився, натиснувши на центр ручки керування, щоб збільшити або зменшити час приготування.
• Також можна натиснути «Пауза», щоб зупинити приготування. Щоб відновити приготування, знову натисніть «Старт».



4 Змінювати температуру, повертаючи ручку під час приготування, можна тільки в ручному режимі.

ПЕРЕМІШАЙТЕ ІНГРЕДІЄНТИ ПЕРЕВЕРНІТЬ ІНГРЕДІЄНТИ



Коли пролунає сигнал таймера, необхідно перемішати або перевернути інгредієнти. Буде відображено наведені вище екрани. Якщо ви не перебуваєте поруч із приладом, екран все одно буде відображатися, коли ви повернетесь. Потім ви зможете перемішати або перевернути інгредієнти. Щоб повернутися до екрана приготування, натисніть на центр ручки керування, і екран зникне.

Для оптимальних результатів приготування картоплі фрі рекомендуємо дотримуватися інструкцій щодо перемішування.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ТА ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА



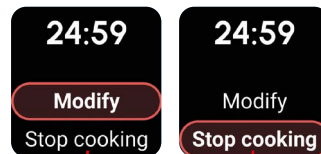
Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал. Ваша страва готова!

Не потрібно подавати її відразу? Ніяких проблем! Режим підтримання температури автоматично активується на 60 хвилин.

 з'являється з правої сторони екрану. Це означає, що ваші інгредієнти були збережені в теплі.

Цей режим поширюється на всі меню, крім режиму картоплі фрі, приготування картоплі та йогурту, а також дегідратації.

ЗУПИНКА ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ



Щоб зупинити приготування під час виконання робочого циклу, натисніть кнопку  або .

З'явиться наступний екран:

У вас буде 2 варіанти:

- «Змінити»: в автоматичному режимі це дає змогу змінити час приготування. У ручному режимі ви можете змінити час або температуру.
- «Зупинити приготування»: якщо вибрати цей варіант, процес приготування припиниться автоматично.

ПОРАДИ



Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих.



Струшування меншої кількості їжі в середині циклу приготування покращує кінцевий результат і може запобігти нерівномірному приготуванню їжі.



Якщо потрібно зробити картоплю особливо хрусткою, спробуйте додати трішки олії перед приготуванням і струсити, щоб вона рівномірно покрила страву. Рекомендуємо додавати 14 мл олії.



Закуси, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.



Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фрі – 800 грамів.



Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою.



Помістіть посуд для духовки в чашу приладу для приготування пирога чи запіканки або підсмажування делікатних інгредієнтів чи інгредієнтів із начинкою.



Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

Чаша й решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя чи абразивні миючі засоби для очищення приладу, оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

1 Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.

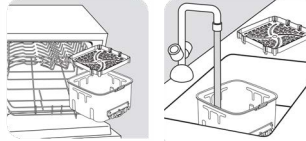
Примітка. Зніміть чашу, щоб прилад швидше охолонув.

2 Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.

3 Помийте чашу й решітку гарячою водою, використовуючи миючий засіб і неабразивну губку.

Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий рідкий засіб.

Примітка. Контейнер, решітку та кришку можна мити в посудомийній машині.



Попередження, що стосується моделей зі знімною передньою частиною: для забезпечення оптимального збереження виробу необхідно зняти зовнішню передню частину й помити її вручну. Для моделей зі знімною передньою частиною та оглядовим віконцем: ручне миття передньої частини допомагає зберегти первісний вигляд і прозорість скла. Інші деталі можна мити в посудомийній машині.

Порада. Якщо на дні чаші та на решітці залишився бруд, залийте їх гарячою водою та додайте трохи миючого засобу. Залиште чашу й решітку приблизно на 10 хвилин, щоб вони відмокли. Потім промийте й висушіть їх.

4 Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.

5 Видаліть будь-які залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.

6 Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

- 1 Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
- 2 Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з приладом, відвідайте сайт компанії-виробника для ознайомлення зі списком найпоширеніших запитань або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні. Номер телефону можна знайти в гарантійному листі, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера компанії-виробника.



ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо вам потрібне обслуговування або інформація чи якщо у вас виникла проблема, відвідайте сайт компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні. Номер телефону можна знайти в гарантійному листі, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера компанії-виробника.

ЗАМІНА ЛАМПИ

Перш ніж виконувати будь-яке обслуговування лампи, переконайтеся, що прилад вимкнено й він охолонув. Під час заміни лампи переконайтеся, що вона не тріснута й не розбита, а також що скляну кришку правильно зібрано й надійно зафіксовано.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

НАЛАШТУВАННЯ

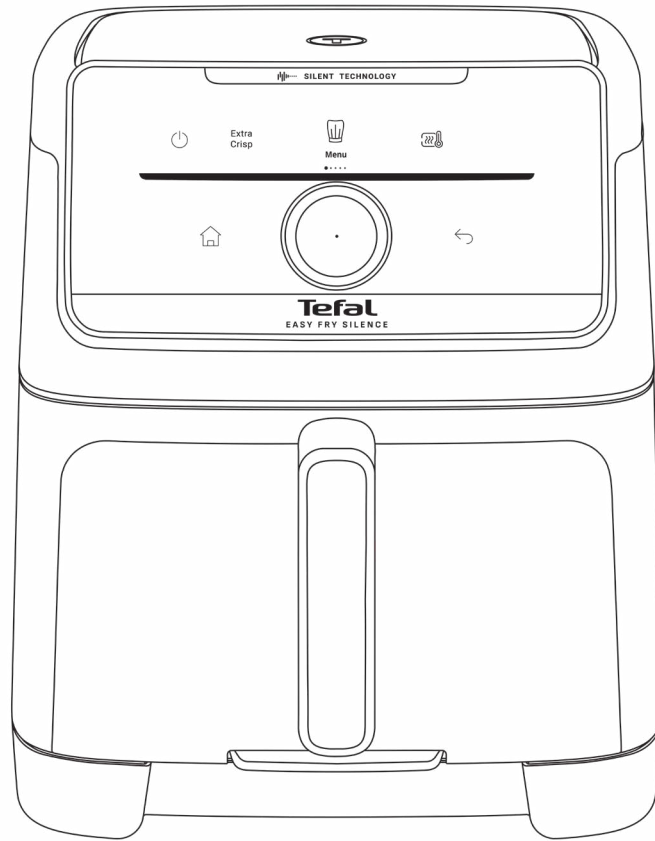
У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

Примітка. Час приготування нижче вказано лише в інформативних цілях та може змінюватися відповідно до сорту й партії картоплі, що використовується. На результат приготування продуктів інших розмірів може впливати їхня форма та сорт. Тому, можливо, вам потрібно буде трохи скоригувати час приготування.

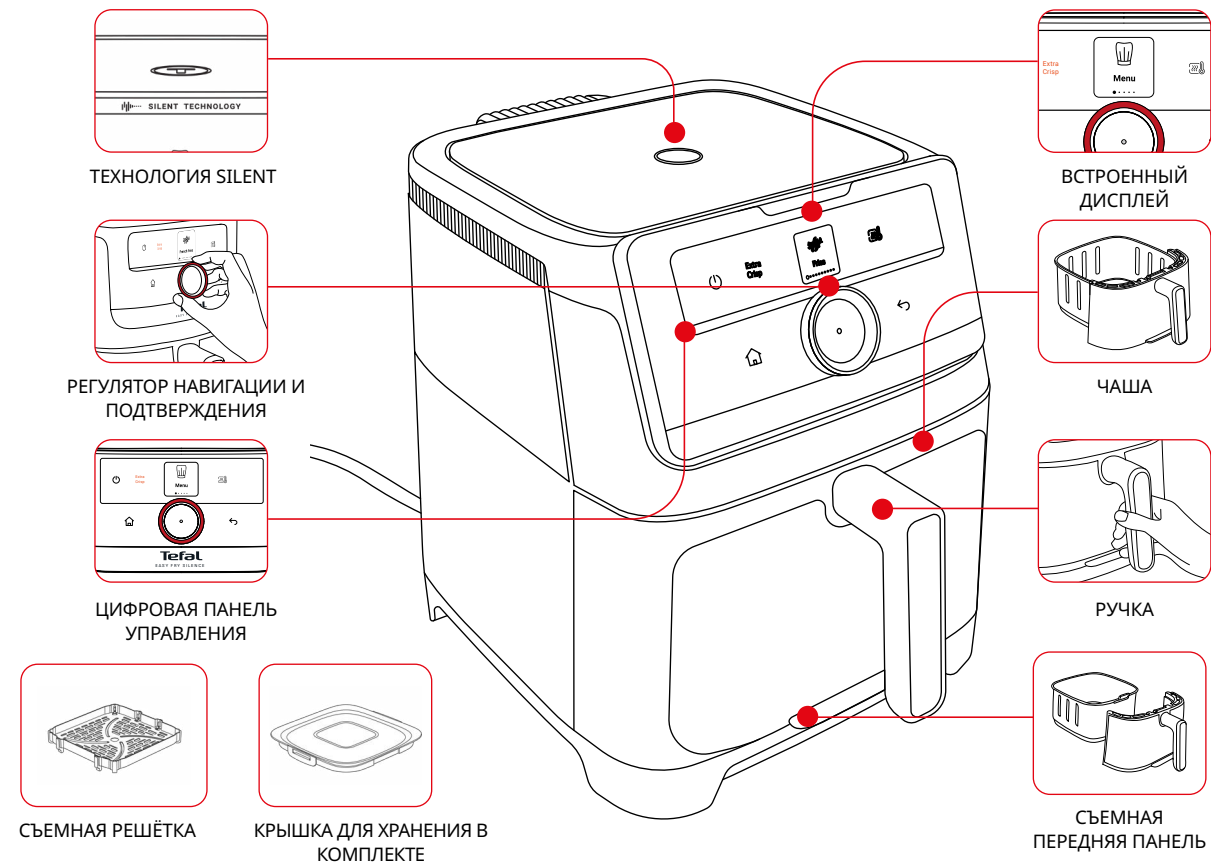
		Свіже або заморожене					
	Картопля фрі	Заморожене	200 - 1400 g	18 - 40 хв	190°C	Струсити двічі	
	Домашня свіжа картопля фрі	Свіже	200 - 1000 g	18 - 50 хв	190°C	Струсити один раз	Замочити нарізану картоплю фрі у холодній воді на 30 хвилин. Добре висушіть.
	Картопля	Заморожене	200 - 1600 g	8 - 50 хв	190°C	Струсити двічі	
	Добре просмажений рубаний стейк	Свіже	1 - 5 Шматочки	10 - 12 хв	200°C		Сіль і перець з усіх боків
	М'ясні фрикадельки	Свіже	4 - 24 Шматочки	10 - 14 хв	200°C		
	Ціле курча	Свіже	1200 - 1800 g	50 - 60 хв	200°C		Олія (1 ч. ложка), сіль, перець з усіх боків
	Курячі крильця	Свіже	2 - 9 Шматочки	13 - 16 хв	200°C		Олія (1 ч. ложка), сіль, перець з усіх боків
	Бекон	Свіже	4 - 6 Шматочки	8 - 12 хв	220°C		
	Ковбаса	Свіже	2 - 6 Шматочки	10 - 14 хв	200°C		
	Риба в паніровці	Риба в паніровці	1 - 5 Шматочки	10 - 12 хв	180°C		
	Філе лосося	Свіже	1 - 5 Шматочки	8 - 10 хв	200°C		Змастіть олією і покладіть шкірою вниз
	Креветки	Свіже	6 - 18 Шматочки	8 - 10 хв	140°C		1 ст. ложка олії, сіль і перець
	Брюссельська капуста	Свіже	200 - 800 g	15 - 25 хв	160°C	Струсити один раз	1 ст. ложка олії, сіль і перець
	Кабачок	Свіже	400 - 1200 g	25 - 40 хв	200°C	Струсити двічі	Олія, сіль, перець
	Щоб забезпечити рівномірне приготування та найкращу текстуру, рекомендується попередньо приготувати на парі броколі, цілу цвітну капусту та шматочки баклажана перед використанням програм аерофритюрниці.						
	Нагетси	Заморожене	4 - 22 Шматочки	12 - 14 хв	200°C		
	Сирні палички	Заморожене	4 - 18 Шматочки	12 хв	200°C		
	Міні-піца	Заморожене	2 - 9 Шматочки	7 хв	200°C		
	Мафіни		2 - 7 Шматочки	15 хв	160°C		Використовуйте форму для випікання / посуд для духової шафи**
	Йогурт		4 - 8 банки***	10 h	50°C		
	Апельсин		1	3 h	70°C		

Устройство прибора Easy Fry Silence.....	163
Очистка прибора перед первым использованием	164
Съемная передняя панель и крышка для хранения	165
Подготовка к работе.....	166
Запуск прибора	167
Как пользоваться прибором	168
Ваши автоматические программы	169
Автоматические программы: ингредиенты	170
Как приготовить картофель фри?	172
Функция extra crisp (хрустящая корочка)	173
Решетка для приготовления пищи на двух уровнях	173
Как приготовить стейк на кости?.....	174
Другие программы	175
Дополнительные функции.....	177
Советы	179
Практические рекомендации	180
Таблица приготовления блюд.....	181

Внимание: руководство по технике безопасности поставляется вместе с прибором. Перед первым использованием прибора внимательно прочтите настоящее руководство и сохраните его.



УСТРОЙСТВО ПРИБОРА EASY FRY SILENCE



ОЧИСТКА ПРИБОРА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



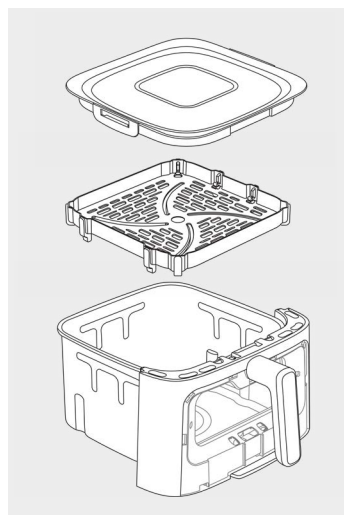
Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы и наклейки с прибора. Сначала прочитайте инструкции по технике безопасности и руководство пользователя и положите их в надежное место.

ШАГ 1 — ПРИБОР

Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

ШАГ 2 — ЭКРАН

Протрите экран мягкой влажной тканью. Не используйте скребок с губкой, чтобы не поцарапать экран.



ШАГ 2 — ЧАША, РЕШЕТКА И КРЫШКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

Для очистки чаши, решетки и крышки можно:

- Вымыть чашу, съемную решетку и крышку в посудомоечной машине или
- Очистить чашу, съемную решетку и крышку в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

Не убирайте силиконовые накладки с решетки.

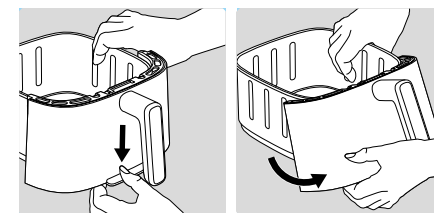
*В зависимости от модели

СИСТЕМА GENIUS : СЪЕМНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ И КРЫШКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

"С помощью нашей системы **GENIUS** вы легко можете отделить переднюю панель ящика от самого ящика.

- С легкостью очищайте ваше изделие и экономьте место в посудомоечной машине.
- Сохраняйте остатки пищи благодаря комплектной крышке.

1. КАК СНЯТЬ ПЕРЕДНЮЮ ПАНЕЛЬ?



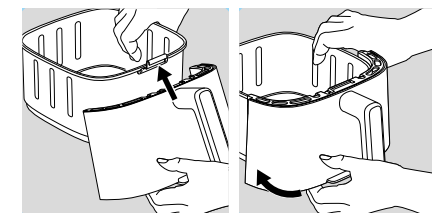
ШАГ 1

Нажмите на кнопку, расположенную в нижней части чаши.

ШАГ 2

Выньте защелку из паза. Съемная передняя панель отсоединится.

2. КАК ЗАНОВО УСТАНОВИТЬ ПЕРЕДНЮЮ ПАНЕЛЬ?



ШАГ 1

Закрепите верхнюю часть панели с помощью защелки чаши.

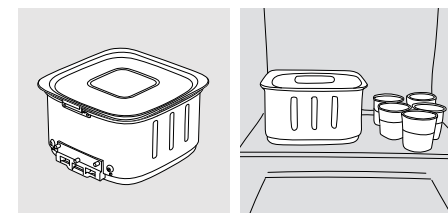
ШАГ 2

Установите нижнюю часть панели, надавив на нее до щелчка.



Внимание: Не накрывайте чашу крышкой для хранения, если она ещё горячая. Подождите, пока чаша полностью остынет.

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРЫШКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ



накройте чашу крышкой, чтобы убрать остатки пищи в холодильник.

4. КАК ОЧИСТИТЬ СЪЕМНУЮ ПЕРЕДНЮЮ ПАНЕЛЬ?

Очистите переднюю панель вручную в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

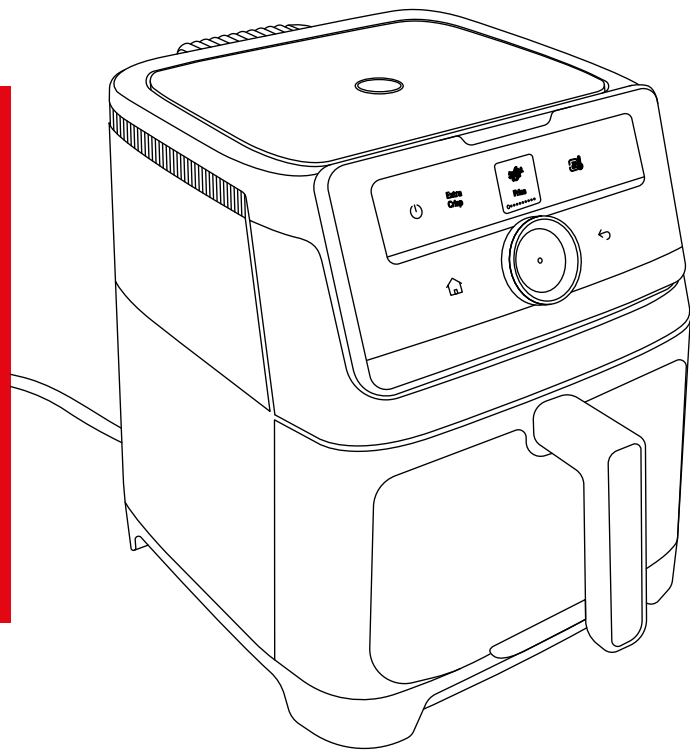
Поместите чашу и решетку в посудомоечную машину.

Вымыв и тщательно высушив переднюю панель, установите ее на место согласно инструкции выше.



Совет по очистке и хранению. Чтобы сэкономить место в посудомоечной машине или холодильнике и обеспечить долговечность изделия, мы рекомендуем снимать переднюю панель перед очисткой.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ



- 1 Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
- 2 Поставьте решетку на дно чаши до упора.
- 3 Не наливайте в чашу масло или другие жидкости.
- 4 Ничего не ставьте на прибор. Это приводит к нарушению потока воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом.

ВАЖНО! Для предотвращения перегрева прибора не ставьте его в угол или под настенный шкаф. Вокруг прибора должен быть зазор минимум 15 см, чтобы воздух мог беспрепятственно циркулировать.

Прибор может готовить большое количество блюд. Время приготовления основных блюд указано в разделе «Таблица приготовления блюд».

Рецепты в Интернете, помогут вам дополнительно узнать о приборе и его возможностях. Чтобы их найти, перейдите в приложение MyTefal. Если у вас нет приложения, пожалуйста, отсканируйте QR-код на обложке этого руководства пользователя.



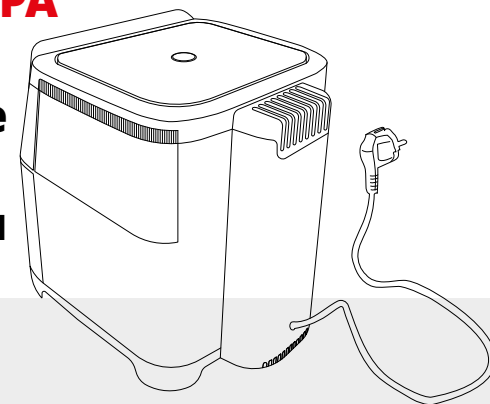
Внимание: При первом использовании фритюрницы убедитесь, что она пустая (без каких-либо аксессуаров внутри), чтобы устранить производственные остатки и новый запах.

ЗАПУСК ПРИБОРА

Быстрые и простые уроки



Подключите прибор к электросети



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

- 1 Подключите шнур питания к электрической розетке.
- 2 Нажмите кнопку  чтобы включить прибор
- 3 Перед началом приготовления вы можете выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки.
- 4 Аккуратно снимите чашу с прибора и поместите в нее ингредиенты.

Примечание. Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. в разделе «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.

- 5 Задвиньте чашу в прибор.
- 6 Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов. Когда таймер издаст звуковой сигнал, рекомендуется перемешать или перевернуть ингредиенты. Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Если потребуются перевернуть мясо, воспользуйтесь щипцами или вилкой. Затем задвиньте чашу обратно в прибор,

и приготовление продолжится автоматически.

Примечание. Излишки масла собираются в нижней части чаши.

- 7 По истечении заданного времени приготовления раздастся звуковой сигнал и прибор выключится. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
- 8 Проверьте готовность блюда. Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
- 9 Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.

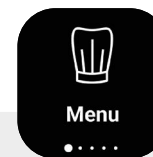
После приготовления чаша и само блюдо очень горячие.

Не прикасайтесь к чаше во время использования и в течение некоторого времени после него, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.

- 10 Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



Благодаря автоматическим программам можно готовить блюда, не беспокоясь о режиме приготовления или времени. Прибор предоставит вам всю необходимую информацию с учетом веса и типа ингредиентов.

ШАГИ :

- 1 Выберите категорию ингредиента:
Chips (Картофель фри), Potatoes (Картофель), Meat (Мясо), Fish (Рыба), Fruit & Vegetables (Фрукты и овощи)...
- 2 Выберите тип ингредиента:
Beef (Говядина), Chicken (Курица), Lamb (Баранина), Veal (Телятина)...
- 3 Выберите ингредиент из списка:
Roast (Большой кусок мяса), Chop (Котлета), Steak (Стейк), Meatballs (Фрикадельки), Entrecote (Антрекот)...
- 4 Для некоторых ингредиентов будет доступен выбор параметра Fresh (Свежее) или Frozen (Замороженное). Для овощей можно будет указать

способ их нарезки: Whole (Целиком), Half (Половинки), Chunks (Кусочки) или Slices (Ломтики). Для картофеля фри также можно будет активировать параметр Extra Crisp (Хрустящая корочка) (подробную информацию см. на стр. 151).).

- 5 Выберите количество.
- 6 Следуйте инструкциям на экране.
- 7 Начните приготовление, нажав на регулятор. Об остальном позаботится ваш прибор.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ: ИНГРЕДИЕНТЫ

КАРТОФЕЛЬ\НФРИ



French fries

Свежий/
Замороженный

КАРТОФЕЛЬ\НПО-ДЕРЕВЕНСКИ



Potatoes wedges

Свежий/
Замороженный

ДЕСЕРТ



Dessert

Печенье
Мафины
Торт

МЯСО



Meat

Курица
Целая курица
Куриное филе
Куриные бедра
Куриные крылья
Куриные голени
Ягненок
Каре ягнатины
Запекание
Ребра
Мясные шарики
Говядина
Антрекот
Ростбиф
Ребро говяжье
Котлета для бургера
Мясные шарики
Телятина
Котлета
Жаркое из телятины
Ребра

Свинина
Запекание
Свинные отбивные
Бекон
Колбаски
Ребрышк барбекю
Растительное мясо
Бургеры
Свежий
Замороженный
Фрикадельки
Свежий
Замороженный
Куриные наггетсы
Свежий
Замороженный
Сосиски

РЫБА



Fish

Рыба в панировке
Свежий
Замороженный
Креветки
Филе лосося
Моллюски
Целая рыба

ПИРОГ



Savory pie

ПИЦЦА



Pizza

Свежий/
Замороженный

ФРУКТЫ И ОВОЩИ



Fruits and vegetables

Баклажан
Половина
Кусочки
Кабачок
Целый
Кусочки
Тыква
Кусочки
Картофель
Целый
Кусочки
Батат
Целый
Кусочки
Морковь
Целый
Кусочки
Грибы
Целый
Кусочки

Брокколи
Целый
Кусочки
Брюссельская капуста
Целый
Кусочки
Цветная капуста
Целый
Кусочки
Томат
Целый
Половина
Яблоко
Целый
Кусочки
Ананас
Ломтик
Кусочки

ЗАКУСКИ



Fried snacking

Наггетсы
Свежий
Замороженный
Жареные кальмары
Свежий
Луковые кольца
Свежий
Замороженный
Самса
Свежий
Замороженный
Спринг роллы
Свежий
Замороженный
Фалафель
Свежий
Замороженный
Сырные палочки
Замороженный
Мини пицца
Замороженный

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ: ИНГРЕДИЕНТЫ

СУШКА



Dehydrate

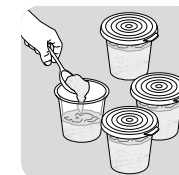
- 1 Выберите Dehydrate (Сушка) в меню автоматических программ.
- 2 Установите решетку в чашу прибора и выложите на нее ингредиенты.
- 3 Затем отрегулируйте температуру и время приготовления. Можно установить время от 1 до 10 часов.
- 4 Нажмите кнопку запуска, чтобы начать сушку. На экране отобразится оставшееся время приготовления.
- 5 Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
- 6 Проверьте готовность блюда. Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
- 7 Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Обратите внимание, что в продаже представлен наш набор из 8 баночек, с помощью которого вы сможете приготовить идеальный йогурт!

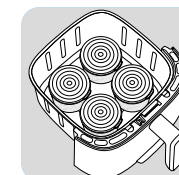
ЙОГУРТ



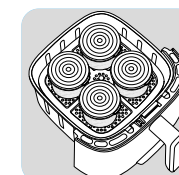
Yoghurt



Приготовление 8 баночек йогурта:
• Налейте в миску 1 л ультрапастеризованного цельного молока нормальной температуры.
• Затем добавьте пакетик закваски (2 г) и хорошо перемешайте.
• Разложите смесь в стеклянных банок и закройте крышкой.



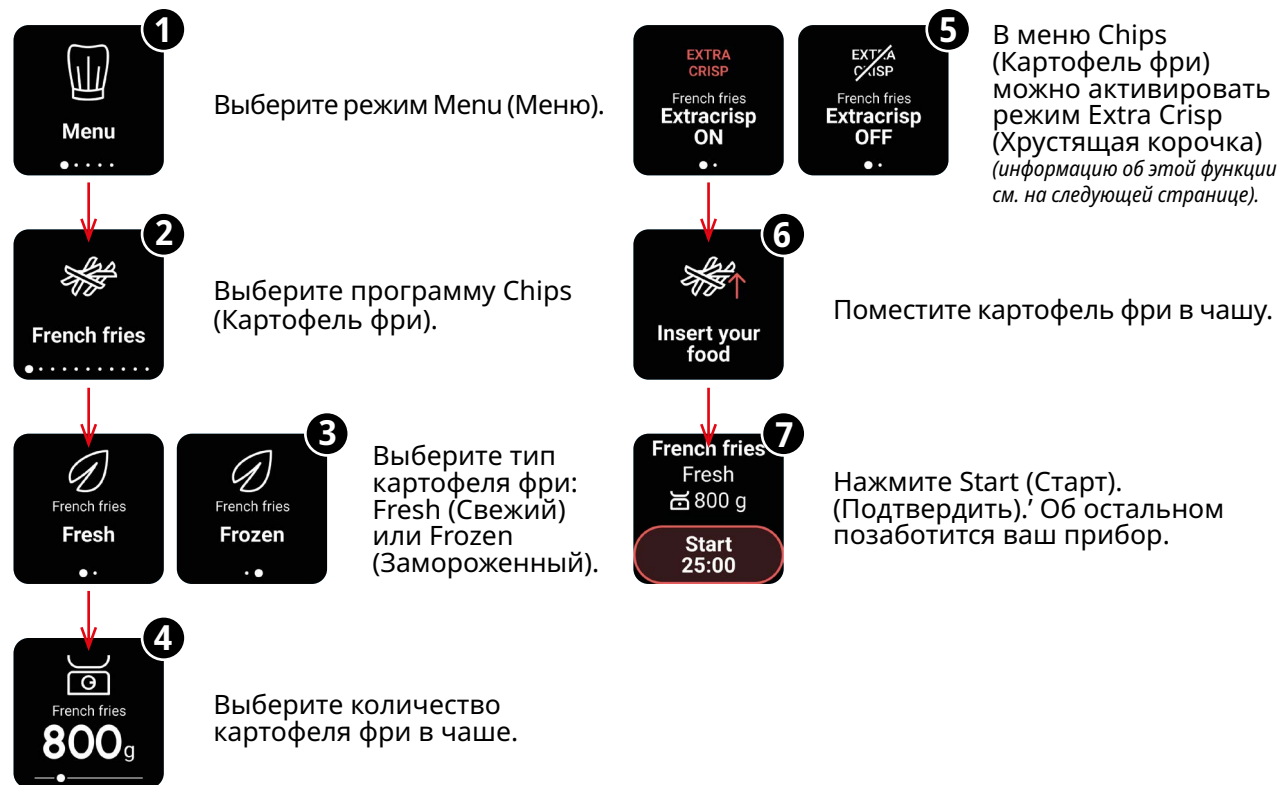
Примечание. Во время приготовления баночки с йогуртом должны быть закрыты крышками.
• Достаньте решетку из чаши.
• Поместите 8 баночек в подставку для приготовления йогурта, которую можно приобрести отдельно в качестве аксессуара для вашего аэрогриля.
• Выберите меню Yogurt (Йогурт).
• Выберите тип йогурта: Stirred (Классический) или Firm (Термостатный).
• Нажмите на центр поворотного регулятора, чтобы подтвердить свой выбор.
• Нажмите Start (Старт), чтобы запустить процесс приготовления.



Внимание! Чаша, баночки и решетка очень горячие после приготовления.

Примечание. Если вам кажется, что консистенция йогурта слишком жидкая, увеличьте время приготовления на 1 или 2 часа.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КАРТОФЕЛЬ ФРИ?



РЕЖИМА ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ



С функцией Extra Crisp (Хрустящая корочка) ваши блюда станут еще более хрустящими!

Эта функция доступна только для программы приготовления картофеля фри и ручного режима.

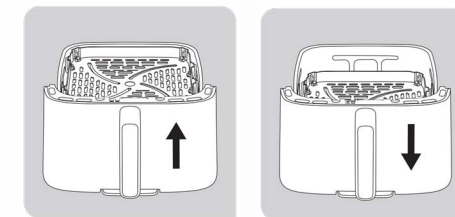
При активации режима хрустящей корочки прибор начинает работать с высокой мощностью и обеспечивает более высокую эффективность жарки.

Примечание. Этот режим приготовления ускоряет вращение вентилятора вашего прибора.

Эту функцию необходимо активировать перед началом приготовления.

- 1 При появлении запроса выберите Extra crisp on («Хрустящая корочка» вкл.) и нажмите на центр регулятора, чтобы подтвердить свой выбор.
- 2 После активации режима соответствующий индикатор загорится на экране оранжевым светом.
- 3 Поместите блюдо в чашу.
- 4 Нажмите на центр регулятора, чтобы запустить приготовление.

РЕШЕТКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ДВУХ УРОВНЯХ



Для установки решетки в аэрогриле предусмотрены два положения: верхнее и нижнее.

Это позволит вам готовить разные блюда в соответствующем режиме.

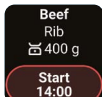
НИЖНЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ.

В этом положении можно готовить большие порции мяса, овощей или картофеля фри, задействуя весь объем чаши.

ВЕРХНЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ.

Используйте это положение для приготовления небольших ингредиентов, таких как тосты, стейки из лосося или котлеты для бургеров. Так продукты будут подрумяниваться равномерно. Кроме того, их будет легче переворачивать и вынимать.

КАК ПРИГОТОВИТЬ СТЕЙК НА КОСТИ?

- 1 Выберите режим Menu (Меню). 
- 2 Выберите программу Meat (Мясо). 
- 3 Выберите Beef (Говядина). 
- 4 Затем выберите Prime Rib (Стейк на кости). 
- 5 Введите вес стейка. 
- 6 Заложите ингредиенты и нажмите Start (Старт). 



Прибор сам рассчитывает время и температуру приготовления для достижения идеального результата.

ДРУГИЕ ПРОГРАММЫ

РУЧНОЙ РЕЖИМ



- 1 Выберите температуру. 
- 2 Выберите время. 
- 3 Включите/отключите функцию Extra Crisp (Хрустящая корочка). 
- 4 Заложите ингредиенты и начните процесс приготовления. 

РЕЖИМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА



- Функция предварительного нагрева позволяет подготовить прибор к работе.** Пустой прибор будет работать при температуре 220 °C в течение 15 минут. Благодаря этому ингредиенты начнут готовиться немедленно, обеспечивая формирование желаемой текстуры и сбалансированного вкуса.
- 1 Чтобы включить предварительный нагрев, нажмите Start (Старт). 
 - 2 Цикл предварительного нагрева длится 15 минут. 
 - 3 Когда раздастся звуковой сигнал таймера, предварительный нагрев будет завершен. Затем можно будет выбрать режим приготовления: Manual (Ручной) или Меню. 

ДРУГИЕ ПРОГРАММЫ

РЕЖИМ РАЗОГРЕВА



Вы также можете использовать прибор для разогрева пищи.



1 Выберите программу Reheat (Разогрев).



2 Установите время приготовления в соответствии с количеством пищи, чтобы полностью ее разогреть. Температура автоматически устанавливается на 160 °C.



3 Нажмите Start (Старт).

НАСТРОЙКИ



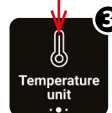
Настройка аэрогриля



1 В разделе настроек вы можете:



2 изменить язык,



3 выбрать единицы измерения температуры: °C или °F.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПАУЗА



1 Чтобы увеличить время приготовления блюда или приостановить цикл, поверните регулятор. Отобразится экран, показанный на изображении.

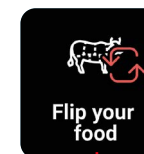


2 Вам будет доступно 2 параметра.
• Выберите оставшееся время, нажав на центр регулятора: вы сможете изменить это значение, чтобы увеличить или уменьшить время приготовления.
• Либо нажмите Pause (Пауза), чтобы остановить приготовление. Чтобы его возобновить, еще раз нажмите Start (Старт).



4 Кроме того, поворотом регулятора можно изменять температуру в процессе приготовления (только в ручном режиме).

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ, ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ



Когда раздастся звуковой сигнал таймера, вам потребуется перемешать или перевернуть ингредиенты в чаше. Отобразятся экраны выше.

Даже если вы будете находиться вдали от прибора, сообщение не исчезнет с экрана до вашего возвращения. Вы сможете перемешать или перевернуть ингредиенты. Чтобы вернуться к экрану приготовления, нажмите на центр регулятора, и экран исчезнет.

Для достижения оптимальных результатов приготовления картофеля фри рекомендуется всегда следовать инструкциям по перемешиванию.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДОГРЕВ



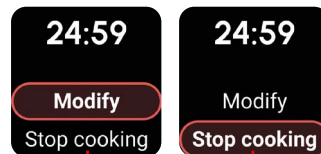
По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Ваше блюдо готово!

Не хотите подавать его на стол прямо сейчас? Ничего страшного, функция подогрева автоматически включится на 60 минут.

 появляется на правой стороне экрана. Это означает, что ваши ингредиенты были сохранены в тепле.

Этот режим предусмотрен для всех программ, кроме приготовления картофеля фри, картофеля и йогурта, а также сушки.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Чтобы остановить цикл приготовления, нажмите  (ГЛАВНЫЙ ЭКРАН) или  (НАЗАД).

Отобразится следующий экран. Вам будет доступно 2 параметра.

- Modify (Изменить). В автоматическом режиме вы сможете изменить время приготовления. В ручном режиме вы сможете изменить время и температуру.
- Stop cooking (Остановить приготовление). При выборе этого параметра цикл приготовления завершится автоматически.

СОВЕТЫ



Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера.



Перемешивание небольшого количества продуктов по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.



Чтобы сделать картофель особенно хрустящим, попробуйте добавить небольшое количество масла перед началом приготовления и равномерно распределить его по всему картофелю. Рекомендуется добавить 14 мл масла.



Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.



Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 800 грамм.



Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.



Если вы хотите испечь пирог или киш, или обжарить нежные ингредиенты или ингредиенты с начинкой, поставьте форму для выпечки в чашу прибора.



Можно использовать форму для духовки из разного материала: силикон, нержавеющая сталь, алюминий или керамика.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования. Чаша и сетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте для очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1 Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть.

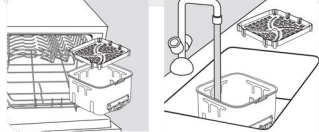
Примечание. Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.

2 Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

3 Очистите чашу и решетку горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.

Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания.

Примечание. Чашу, решетку и крышку для хранения можно мыть в посудомоечной машине.



Предупреждение для модели со съёмной передней панелью: чтобы обеспечить наилучшую сохранность изделия, необходимо снимать внешнюю переднюю панель и мыть ее вручную. Если вы используете модель со съёмной передней панелью с окошком, то для сохранения первоначального вида и прозрачности стекла необходимо мыть переднюю панель вручную. Остальные детали можно мыть в посудомоечной машине.

Совет. Если в нижней части чаши и решетки застряла грязь, налейте горячей воды и моющее средство внутрь, и замочите примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.

4 Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.

5 Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.

6 Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- 1 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 2 Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Если у вас возникнут проблемы с прибором, посетите веб-сайт бренда, чтобы посмотреть список часто задаваемых вопросов, или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей, обратитесь к местному дилеру бренда.



ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Если вам требуется обслуживание или информация или если у вас возникли проблемы, посетите веб-сайт бренда или обратитесь в его центр поддержки потребителей в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей, обратитесь к местному дилеру бренда.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Прежде чем приступить к обслуживанию лампы, убедитесь, что прибор выключен и остыл. При замене лампы проверьте, что на ней нет трещин или повреждений, а также правильно ли установлена и надежно ли зафиксирована стеклянная колба.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

НАСТРОЙКИ

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

Примечание. Варианты времени приготовления представлены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от сорта и количества картофеля. Размер, форма и марка других продуктов могут повлиять на конечный результат приготовления. Возможно, вам потребуется немного отрегулировать время приготовления.

		Свежие или замороженные					
	Картофель фри	Замороженные	200 - 1400 g	18 - 40 мин	190°C	Встряхните 2 раза	
	Домашний свежий картофель фри	Свежие	200 - 1000 g	18 - 50 мин	190°C	Встряхните 1/2 раза	Замочите свежую картошку, нарезанную на фри, на 30 минут в холодной воде. Хорошо обсушите.
	Картофель	Замороженные	200 - 1600 g	8 - 50 мин	190°C	Встряхните 2 раза	
	Хорошо прожаренный рубленый стейк	Свежие	1 - 5 Кусочки	10 - 12 мин	200°C		Соль и перец со всех сторон
	Фрикадельки	Свежие	4 - 24 Кусочки	10 - 14 мин	200°C		
	Целая курица	Свежие	1200 - 1800 g	50 - 60 мин	200°C		Масло (1 ч. ложка), соль, перец со всех сторон
	Куриные крылышки	Свежие	2 - 9 Кусочки	13 - 16 мин	200°C		Масло (1 ч. ложка), соль, перец со всех сторон
	Бекон	Свежие	4 - 6 Кусочки	8 - 12 мин	220°C		
	Колбаса	Свежие	2 - 6 Кусочки	10 - 14 мин	200°C		
	Панированная рыба	Свежие	1 - 5 Кусочки	10 - 12 мин	180°C		
	Филе лосося	Свежие	1 - 5 Кусочки	8 - 10 мин	200°C		Смазать маслом и выложить кожей вниз
	Креветки	Свежие	6 - 18 Кусочки	8 - 10 мин	140°C		1 ст. ложка масла, соль и перец
	Брюссельская капуста	Свежие	200 - 800 g	15 - 25 мин	160°C	Встряхните 1 раз	1 ст. ложка масла, соль и перец
	Цуккини	Свежие	400 - 1200 g	25 - 40 мин	200°C	Встряхните 2 раза	Масло, соль, перец
	Чтобы обеспечить равномерное приготовление и наилучшую текстуру, рекомендуется предварительно приготовить на пару брокколи, целую цветную капусту и кусочки баклажана перед использованием программ фритюрницы с горячим воздухом.						
	Наггетсы	Замороженные	4 - 22 Кусочки	12 - 14 мин	200°C		
	Сырные палочки	Замороженные	4 - 18 Кусочки	12 мин	200°C		
	Мини-пицца	Замороженные	2 - 9 Кусочки	7 мин	200°C		
	Маффины		2 - 7 Кусочки	15 мин	160°C		Используйте форму для выпечки/форму для духовки**
	Йогурт		4 - 8 Баночки***	10 h	50°C		
	Апельсин		1	3 h	70°C		



Blank lined area for writing on page 182.



Blank lined area for writing on page 183.

Easy Fry Silence

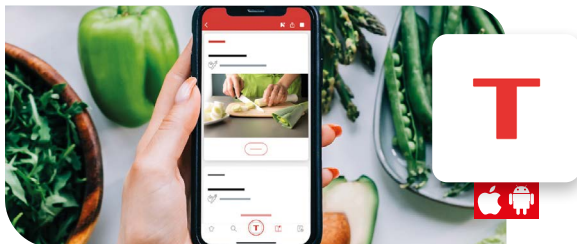
SMART & SILENCE AIR FRYER 7L

DOWNLOAD TEFAL RECIPE APP

DOWNLOAD DER TEFAL REZEPT-APP / TEFAL RECEPTEN-APP
DOWNLOADEN / TÉLÉCHARGEZ L'APP DE RECETTES TEFAL / SCARICA
L'APP PER RICETTE TEFAL / ΚΑΤΕΒΑΣΤΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΝΤΑΓΩΝ
TEFAL / TEFAL UYGULAMASINI İNDİRİN / TEFAL RECIPE تنزيل تطبيق

JOIN THE TEFAL MOVEMENT !

WERDEN SIE TEIL DER TEFAL COMMUNITY! / DOE MEE MET DE TEFAL-BEWEGING! /
REJOIGNEZ LE MOUVEMENT TEFAL! / UNISCITI AL MOVIMENTO TEFAL! / ΜΠΕΙΤΕ ΣΤΟ
ΚΙΝΗΜΑ TEFAL / TEFAL AILESINE KATILIN / !TEFAL انضم إلى جامعة



TEFAL APP



YOUTUBE CHANNEL



TEFAL ON
INSTAGRAM

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

VERÖFFENTLICHEN SIE IHRE REZEPT-APP / POST JE RECEPTEN / POSTEZ VOS RECETTES / PUBBLICA LE TUE RICETTE / ΑΝΑΡΤΗΣΤΕ ΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΑΣ / TARIFLERİNİZİ
PAYLAŞIN / انرئش وصفاتك باستخدام

