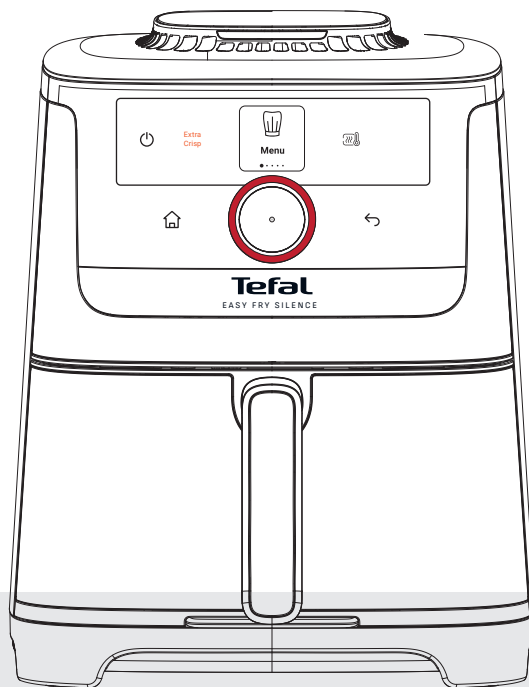


# Tefal | Easy Fry Silence

SMART & SILENT AIR FRYER 5L



en de nl cs sk hu ro bg pl

**en CONTENTS OF THE MANUAL**

Discover your Easy Fry Silence ..... 1

Clean your appliance before using it for the first time ..... 2

Detachable front and storage lid ..... 3

Let's get started! ..... 4

Starting up ..... 5

How to use your appliance ..... 6

Take control: your automatic programmes ..... 7

Automatic programmes: your ingredients ..... 8

How do i cook my chips? ..... 10

Extra crisp function ..... 11

How do i cook my prime rib? ..... 12

Other programmes ..... 13

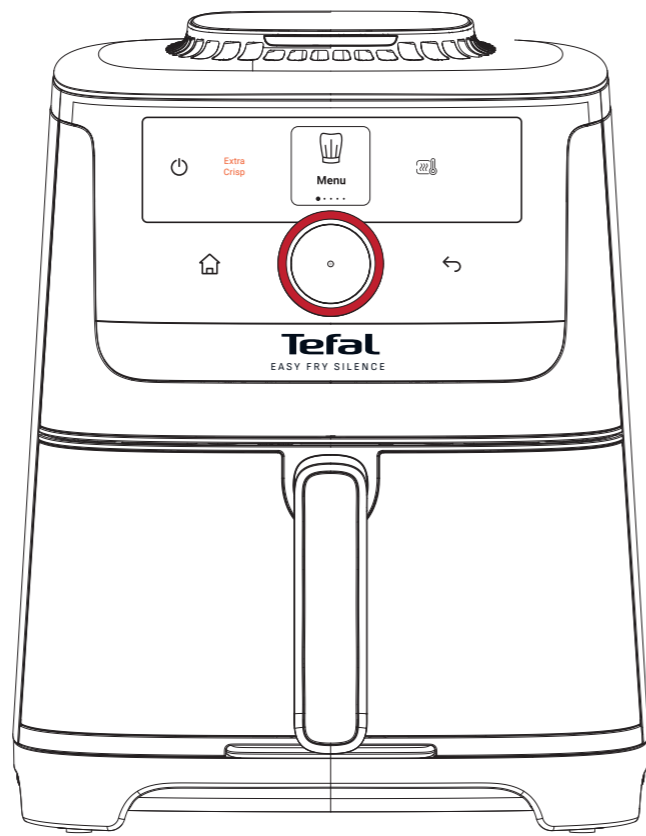
Additional functions ..... 15

Tips ..... 17

Practical tips ..... 18

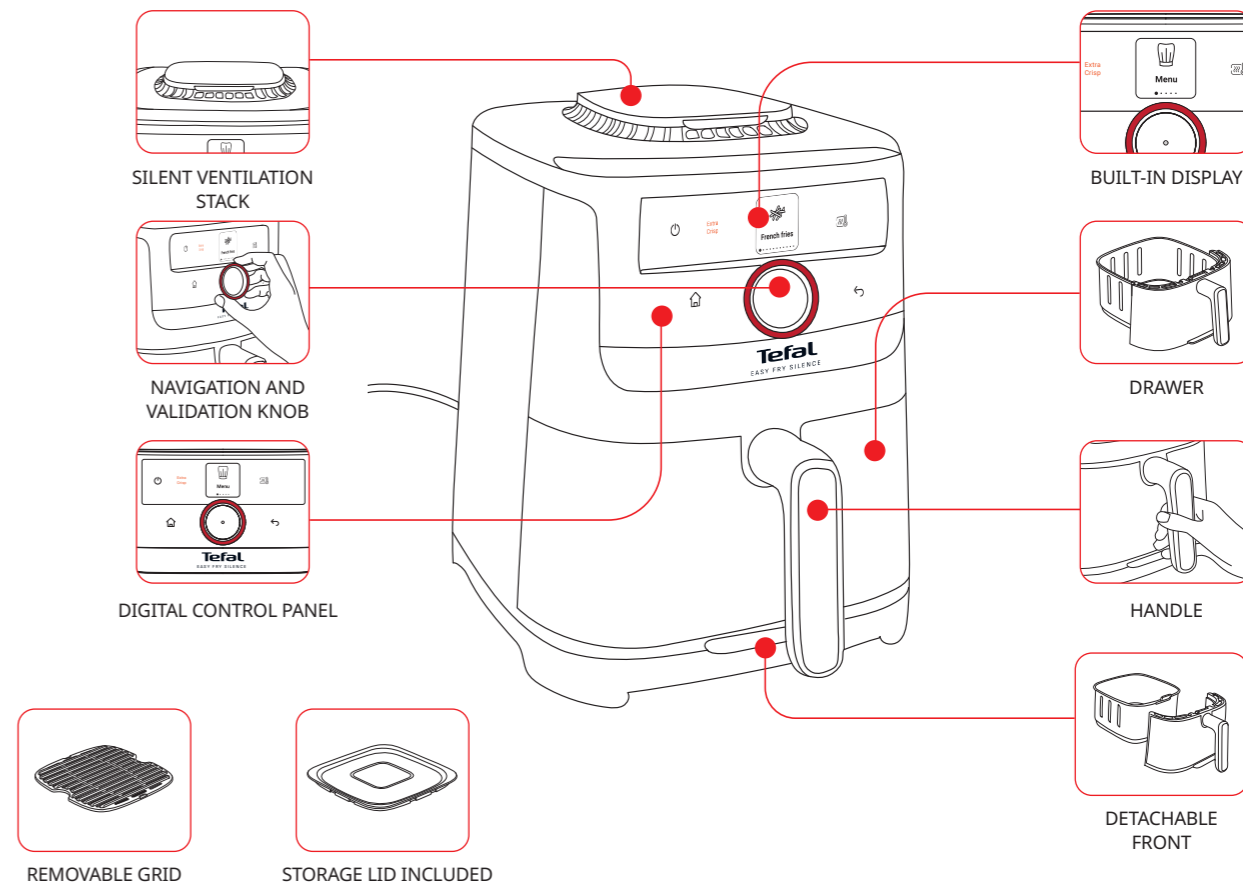
Cooking guide ..... 19

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**

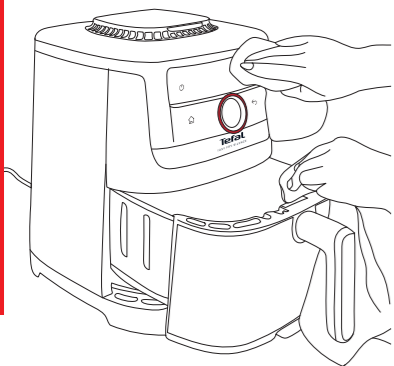
en



## 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.

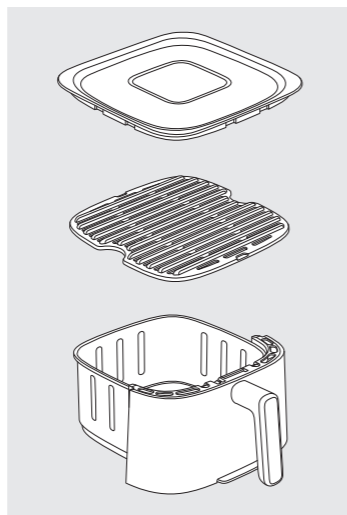


### STEP 1 - THE APPLIANCE

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 of the grid.

## DETACHABLE FRONT AND STORAGE LID

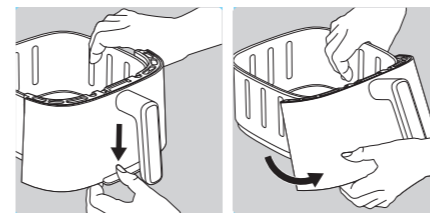
With our new **EASY CLEAN & STORE** system, you can easily separate the front of the drawer from the drawer itself.

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



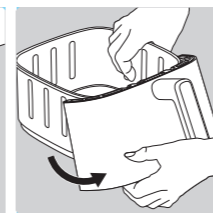
Warning : Do not attach the lid if the drawer is still hot.

### 1. HOW DO I REMOVE THE FRONT PANEL FROM MY DRAWER?



#### STEP 1

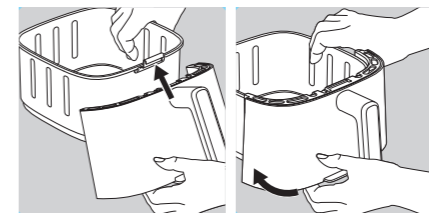
Push the button located on the bottom of the drawer downwards.



#### STEP 2

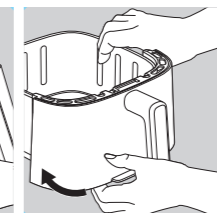
Remove the hook from where it is slotted in. The removable front comes off.

### 2. HOW DO I REPLACE THE FRONT OF MY DRAWER?



#### STEP 1

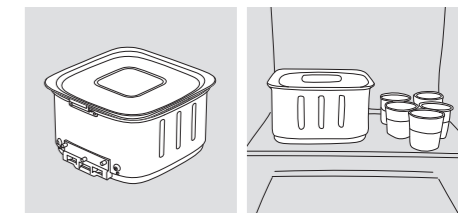
Clip the top of the front into the hook of the drawer.



#### 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 DO I CLEAN MY REMOVABLE FRONT PANEL?

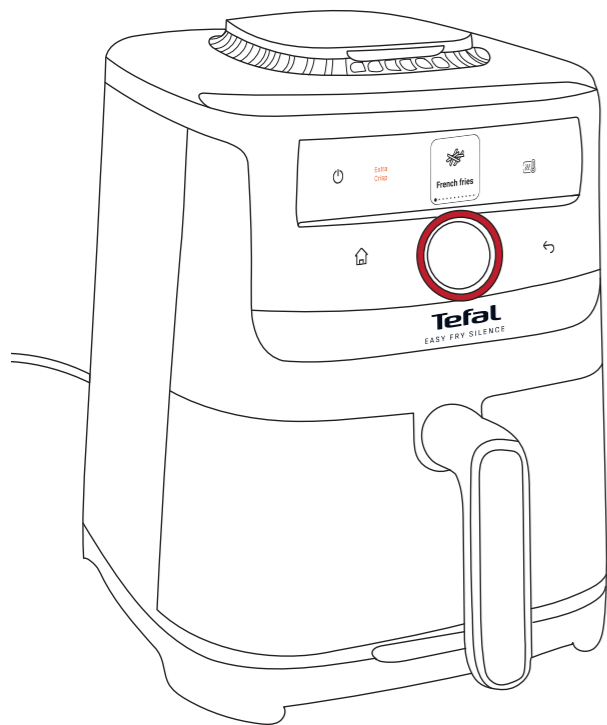
Hand wash the front with hot water, some washing-up liquid and a nonabrasive sponge. Put the rest of the drawer and the grid in the dishwasher.

After washing and thoroughly drying the outer front, follow this procedure to replace the detachable front.



**Cleaning and storage tip:** to save space in your dishwasher or fridge and to ensure optimum preservation of your product, we recommend that you remove the detachable front panel.

## 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.

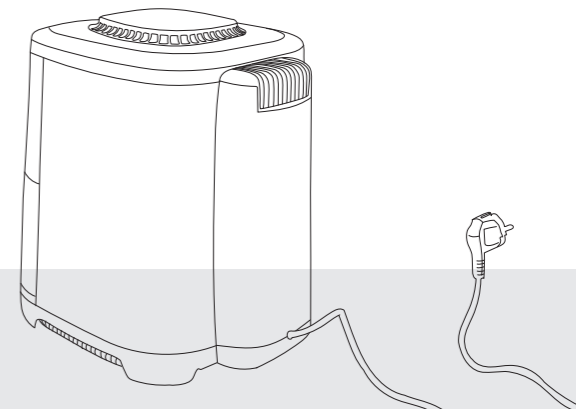
**IMPORTANT:** To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

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.

**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.

## STARTING UP

### Plug in your appliance



**Interface controls**

On your first use, head to the settings.


1 Choose your language using the control knob

2 Choose your temperature unit.

ON/OFF      Back

Home      Select      Confirm

## 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 upside down with the grid.

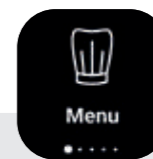
After cooking, the drawer, the grid and the food are very hot.

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.



## TAKE CONTROL: 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  
*Chips, 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 chips, 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

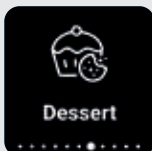
### POTATOES WEDGES



Potatoes wedges

Fresh/  
Frozen

### DESSERTS



Dessert

Cookies  
Muffins  
Cake

### MEAT



Meat

#### Chicken

Whole chicken  
Chicken fillet  
Chicken thighs  
Chicken wings  
Drumsticks

#### Lamb

Lamb chop  
Pork chops  
Roast lamb  
Meatballs

#### Beef

Entrecote  
Roast beef  
Rib of beef  
Burger steak  
Meatballs

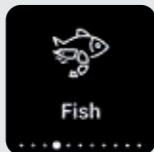
#### Veal

Cutlet  
Veal roast  
Veal chop

#### Pork

Roast pork  
Pork chop  
Bacon  
Sausages  
BBQ ribs

### 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

Half  
Pieces

#### Courgette

Whole  
Pieces

#### Pumpkin

Pieces

#### Potatoes

Whole  
Pieces

#### Sweet potatoes

Whole  
Pieces

#### Carrot

Whole  
Pieces

#### Mushroom

Whole  
Pieces

#### Broccoli

Whole  
Pieces

#### Brussels sprouts

Whole  
Pieces

#### Cauliflower

Whole  
Pieces

#### Tomato

Whole  
Half

#### Apple

Whole  
Pieces

#### Pineapple

Slices  
Pieces

### SHARING PLATES



Fried  
snacking

#### Nuggets

Fresh  
Frozen

#### Fried calamari

Fresh

#### Onion rings

Fresh  
Frozen

#### 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.

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

### YOGHURTS

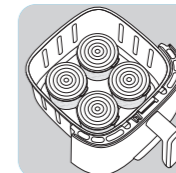


Yoghurt



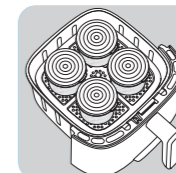
Preparation for 8 pots of yoghurts :

- 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.

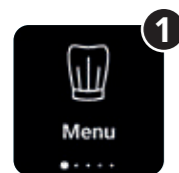
- Remove the grid from the drawer and place 4 jars in the bottom of the drawer.
- Place the grid included as an accessory on the 4 pots at the bottom.
- Place the other 4 jars on the grid.
- Press 'Confirm' to start cooking.
- Choose 'Firm' or 'Whipped' yoghurts.



**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 CHIPS?



Select 'Menu' mode



Select the 'Chips' programme



Choose 'Fresh' or 'Frozen' fries



Select the quantity of fries in the drawer



'For the 'Chips' menu, the extra crisp mode can be activated or not (refer to the next page for an explanation of this function)'.



Insert your fries in the drawer.



Press 'Start'. Your appliance will take care of the rest.

## 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 on 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 If necessary, adjust the cooking time by pressing (see section 'Adjusting the cooking time').
- 4 Place the food in the drawer.
- 5 Press the centre of the control knob to start cooking.

## HOW DO I COOK MY PRIME RIB?

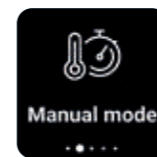
- Select 'Menu' mode 
- Select the 'Meat' programme          
- Select 'Beef' 
- Then 'Prime Rib'. 
- Enter the weight of your prime rib to be cooked. 
- Insert your ingredients 
- Press 'Start' 







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

## OTHER PROGRAMMES

### MANUAL MODE






- Select your temperature 
- Select your time 
- Activate/deactivate Extra Crisp 
- Insert your ingredients 
- 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.

- To activate pre-heating, press 'Start'. 
- The pre-heating cycle lasts 15 minutes. 
- When you hear the timer ring, the preheating phase is complete. You can then choose your cooking mode: Manual mode / Automatic mode. 

The appliance is equipped with a non-stick coated grid, which allows you to cook like a grill. The grill allows you to sear all types of food to perfection.

To do this, use the preheat mode before inserting your ingredients, then select the programme of your choice.



## OTHER PROGRAMMES

### REHEAT MODE



Reheat

You can also use the appliance to reheat foods.



Select "Reheat" programme

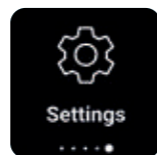


Set the cooking time according to the quantity of food to heat it up completely. The temperature is automatically set to 160°C.



Press 'Start'.

### SETTINGS



Settings

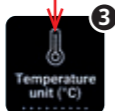
Customise your air fryer



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

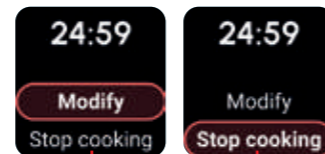


At the end of your cooking time, a buzzer sounds. Your meal is ready!

Can't serve it straight away? No problem, a keep warm mode is automatically activated for 30 minutes.

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

### STOP THE COOKING



To stop cooking during a cycle, press either HOME or BACK.

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 600 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.

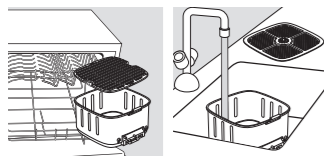
- 1 Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

**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.

## 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.

POTATOES & FRIES				
Frozen fries	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Homemade French fries	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Frozen potato wedges	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
MEAT & POULTRY				
Ribeye	1 - 2 pieces		6 - 10 min	200°C
Frozen steak	1 - 4 pieces		6 - 10 min	200°C
Chicken breast fillets (boneless)	100 - 600 g		16 min	180°C
Chicken whole	1500 g		60 min	180°C
Bacon / beef bacon	1 - 9 slices		8 min	200°C
FISH				
Salmon fillet	4 pieces		15 - 17 min	140°C
Shrimps / Prawns	24 pieces		6 min	170°C

SNACKS				
Frozen chicken nuggets	1 - 10 pieces		8 - 15 min	200°C
Frozen chicken wings	1 - 10 pieces		16 - 20 min	180°C
Frozen cheese sticks	1 - 10 pieces		7 - 9 min	180°C
Frozen onion rings	10 pieces		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 slices)		7 min	190°C
Zucchini	400 - 700 g		15 min	180°C
BAKING				
Muffins	1 - 6 pieces		15 - 18 min	180°C
Chocolate cake	300 g		23 min	160°C
DEHYDRATION				
Sliced apples	1-2 pieces		4 h	80°C
YOGHURT				
Natural yoghurt	8 jars*		8 h	40°C

\* correspond to the brand jars sold as accessory.

de **INHALT DES HANDBUCHS**

Entdecken Sie Ihr Easy Fry Silence.....21

Reinigen Sie Ihr Gerät vor dem ersten Gebrauch .....22

Abnehmbare vorderseite und staumdeckel .....23

Fangen wir an!.....24

Inbetriebnahme .....25

Wie sie ihr gerät benutzen.....26

Übernehmen sie die kontrolle: ihre automatikprogramme.....27

Automatische programme: ihre zutaten .....28

Wie bereite ich meine pommes frites zu? .....30

Extra crisp-modus .....31

Wie gare ich mein prime rib? .....32

Andere programme .....33

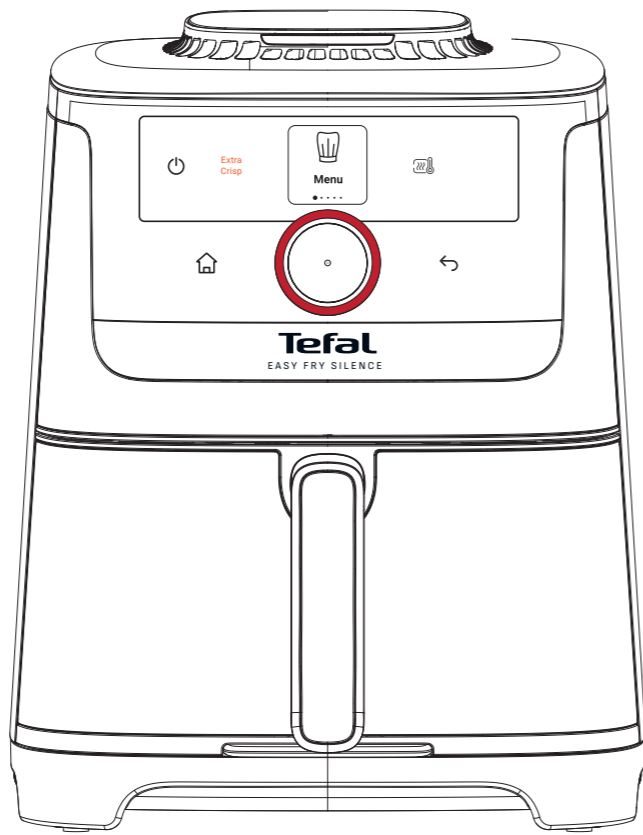
Zusätzliche funktionen .....35

Tipps .....37

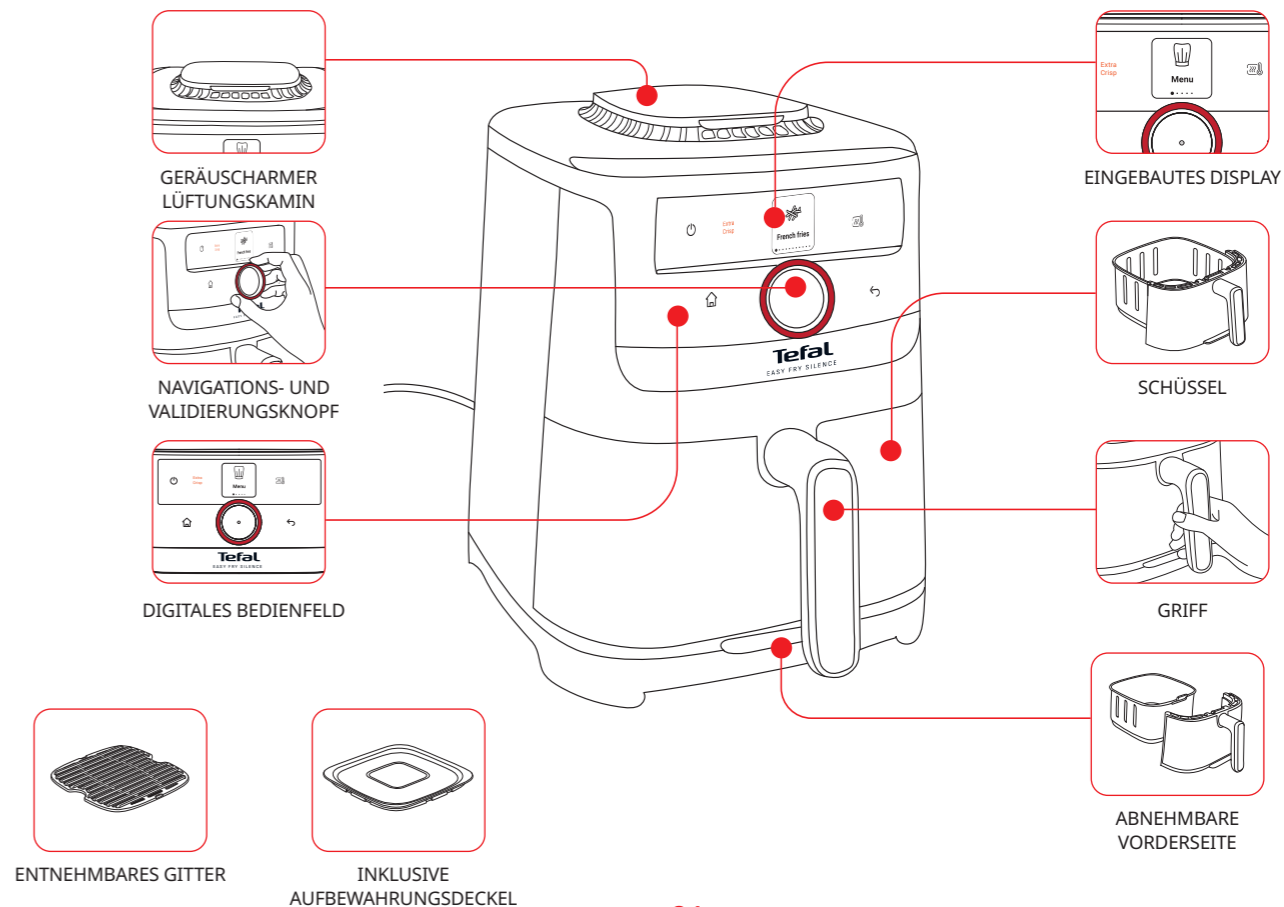
Tipps .....38

Leitfaden zum garen .....39

Achtung: Die Hinweise Sicherheitshinweise sind im Lieferumfang dieses Geräts enthalten. Bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen, lesen Sie diese Broschüre aufmerksam durch und bewahren Sie es sorgfältig auf.



de **ENTDECKEN SIE IHR EASY FRY SILENCE**



## REINIGEN SIE IHR GERÄT VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH



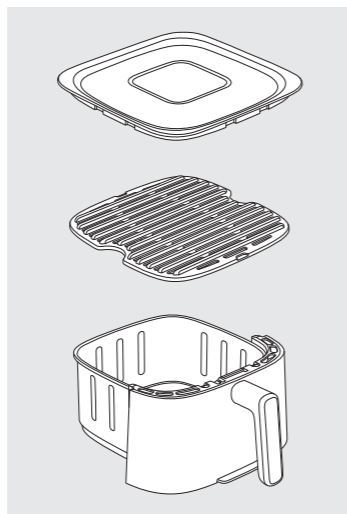
Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und Sie alle Etiketten oder Aufkleber von dem Gerät. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

### SCHRITT 1 - DAS GERÄT

Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

### SCHRITT 2 - DER BILDSCHIRM

Reinigen Sie den Bildschirm mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keinen Schwammschaber, um Kratzer auf dem Bildschirm zu vermeiden.



### SCHRITT 3 - DIE SCHUBLADE, DAS GITTER UND DER DECKEL

Um die Schublade, das Gitter und den Deckel zu reinigen, können Sie :

- Die Schublade, das herausnehmbare Gitter und den Deckel in den Geschirrspüler stellen, oder
- Reinigen Sie die Schublade, den herausnehmbaren Rost und den Deckel mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

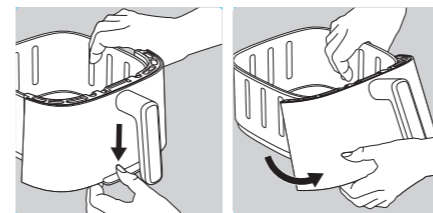
Entfernen Sie nicht die Silikonpolster vom Gitter.

## ABNEHMBARE VORDERSEITE UND STAURAUUMDECKEL

Mit unserem neuen System für einfache Reinigung und Aufbewahrung können Sie die Vorderseite des Behälters einfach abnehmen.

- Leichte Reinigung des Geräts und platzsparende Verstaueung in der Spülmaschine
- Aufbewahren von Reste mit dem mitgelieferten Deckel

### 1. WIE ENTFERNE ICH DIE FRONTBLENDE VON MEINER SCHÜSSEL AB?



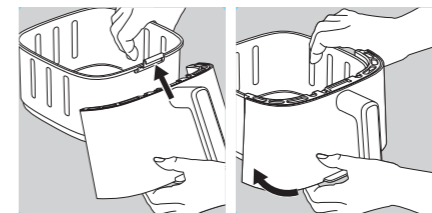
#### SCHRITT 1

Drücken Sie die Taste unten am Behälter herab

#### SCHRITT 2

Lösen Sie den Haken. Die Vorderseite lässt sich nun abnehmen.

### 2. WIE TAUSCHE ICH DIE FRONTPLATTE MEINER SCHÜSSEL AUS?



#### SCHRITT 1

Stecken Sie den oberen Teil der Vorderseite in den Haken des Behälters.

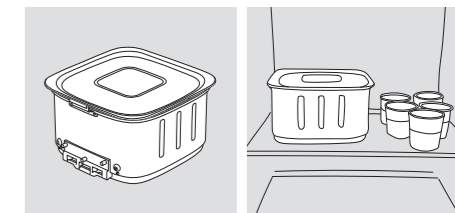
#### SCHRITT 2

Lassen Sie dann den unteren Teil der Vorderseite einrasten.



Vorsicht: Bringen Sie den Deckel nicht an, wenn die Schüssel noch heiß ist.

### 3. VERWENDUNG DES LAGERUNGSDECKELS



Verschließen Sie den Behälter mit dem Aufbewahrungsdeckel, um Reste im Kühlschrank aufzubewahren.

### 4. WIE REINIGE ICH MEINE ABNEHMBARE FRONTPLATTE?

Waschen Sie die Vorderseite per Hand mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

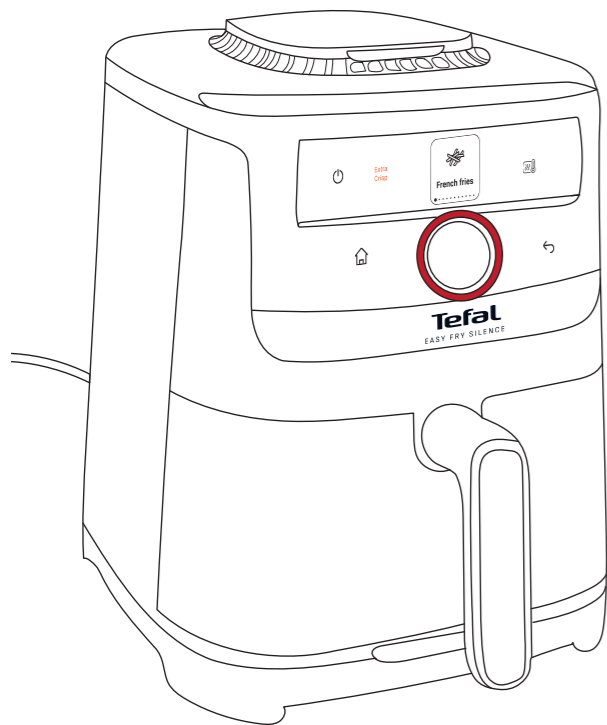
Geben Sie den Behälter selbst und den Rost in die Spülmaschine.

Nachdem Sie die äußere Front gewaschen und gründlich getrocknet haben, gehen Sie wie folgt vor, um die abnehmbare Front auszutauschen.



**Reinigungs- und Aufbewahrungstipp:** Um Platz in Ihrem Geschirrspüler oder Kühlschrank zu sparen und eine optimale Aufbewahrung Ihres Produkts zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, die abnehmbare Frontplatte zu entfernen.

## FANGEN WIR AN!



- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
- 2 Setzen Sie den Rost bis zum Anschlag am Boden der Schüssel ein.
- 3 Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.
- 4 Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

**WICHTIG:** Stellen Sie das Gerät nicht in eine Ecke oder unter einen Wandschrank, um ein Überhitzen zu vermeiden. Um das Gerät sollte ein Abstand von mindestens 15 cm gelassen werden, damit die Luft zirkulieren kann.

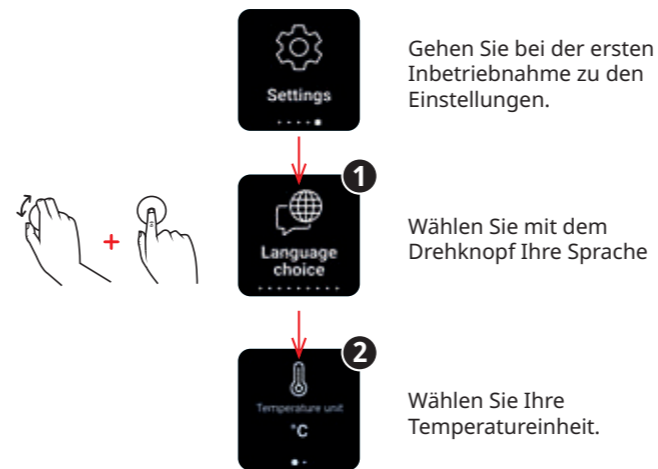
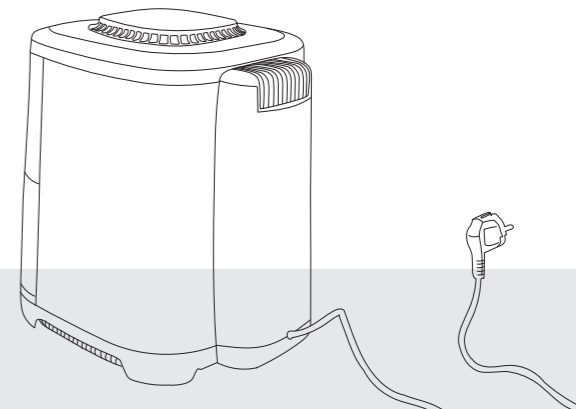
Mit dem Gerät können Sie eine große Palette von Gerichten zubereiten. Die Garzeiten für die Hauptlebensmittel werden in dem Abschnitt „Leitfaden zum Garen“ angegeben. Finden Sie online Rezepte, die Ihnen helfen, Ihr Gerät besser kennen zu lernen.



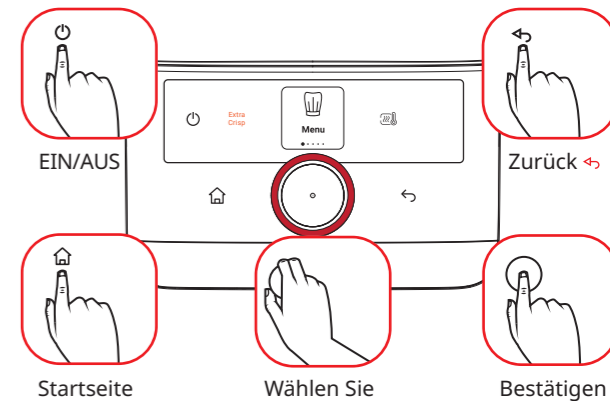
**Vorsicht:** Lassen Sie die Heißluftfritteuse leer (ohne Zubehörteile im Inneren) laufen, um Rückstände oder Gerüche aus der Fertigung zu beseitigen. Bei der ersten Inbetriebnahme kann etwas Rauch auftreten.

## INBETRIEBNAHME


### Schließen Sie Ihr Gerät an



Bedienelemente der Schnittstelle



## WIE SIE IHR GERÄT BENUTZEN

- 1 Verbinden Sie das Netzkabel mit einer Steckdose.
- 2 Drücken Sie auf  um das Gerät einzuschalten.
- 3 Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.
- 4 Nehmen Sie den Korb vorsichtig aus dem Gerät und legen Sie die Zutaten hinein.

**Hinweis:** Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Gargergebnisses beeinträchtigt werden könnte.

- 5 Setzen Sie die Schüssel wieder in das Gerät.
- 6 Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Wenn der Timer läutet, ist es ratsam, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Wenn das Fleisch gewendet werden soll, wenden Sie es mit einer Zange oder einer Gabel. Setzen Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät, das Gerät startet automatisch neu.

Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.

- 7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 8 Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
- 9 Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

**Achtung:** Drehen Sie den Behälter niemals mit dem Gitter um.

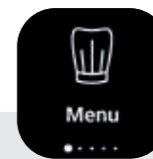
Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.

Berühren Sie die Schüssel nicht während des Betriebs und für einige Zeit nach dem Gebrauch, da sie sehr heiß wird. Fassen Sie die Schüssel nur am Griff an.

- 10 Wenn eine Portion fertig gegart ist, kann sofort eine neue Portion in Ihrer Easy Fry Fritteuse zubereitet werden



## ÜBERNEHMEN SIE DIE KONTROLLE: IHRE AUTOMATIKPROGRAMME



Mit den Automatikprogrammen können Sie Speisen zubereiten, ohne sich Gedanken über die Garart oder die Garzeit machen zu müssen. Das Gerät gibt Ihnen alle Informationen, die Sie benötigen, je nach Gewicht und Art der Zutaten.

### DIE SCHRITTE :

- 1 Wählen Sie Ihre Zutatenkategorie  
*Pommes frites, Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse...*
- 2 Wählen Sie die Art der Zutat  
*Rindfleisch, Huhn, Lamm, Kalbfleisch...*
- 3 Wählen Sie die Zutat aus der Liste aus  
*Braten, Kotelett, Steak, Frikadellen, Entrecote....*
- 4 Bei einigen Zutaten werden Sie aufgefordert, zwischen „frisch“ und „gefroren“ zu wählen. Bei Gemüse haben Sie die Wahl zwischen 'Ganz', 'Halb', 'Stückchen' oder 'Scheiben'. Bei Pommes frites können Sie auch die Option „Extra knusprig“ aktivieren (siehe Erläuterung auf Seite 31).
- 5 Wählen Sie die Menge/Anzahl der Stücke.
- 6 Folgen Sie den Anweisungen direkt auf dem Bildschirm.
- 7 Starten Sie den Garvorgang, indem Sie den Bedienknopf drücken. Ihr Gerät erledigt den Rest.

## AUTOMATISCHE PROGRAMME: IHRE ZUTATEN

### POMMES FRITES



French fries

Frisch/  
Gefroren

### KARTOFFELN SPALTEN



Potatoes wedges

Frisch/  
Gefroren

### NACHSPEISE



Dessert

Kekse  
Muffins  
Kuchen

### FLEISCH



Meat

#### Huhn

Ganzes Huhn  
Hähnchenfilet  
Hähnchenschenkel  
Hühnerflügel  
Hähnchenkeule

#### Lamm

Lammkotelett  
Schweinekoteletts  
Lammbraten  
Frikadellen

#### Rindfleisch

Entrecôte  
Rinderbraten  
Rinderkotelett  
Burgersteak  
Frikadellen

#### Kalbfleisch

Kotelett  
Kalbsbraten  
Kalbskotelett

#### Schwein

Schweinebraten  
Schweinekotelett  
Speck  
Wurst  
BBQ-Rippen

### FISCH



Fish

#### Panierter Fisch

Frisch  
Gefroren

#### Garnelen

#### Lachsfilet

#### Muscheln

#### Ganzer Fisch

### KUCHEN



Savory pie

### PIZZA



Pizza

Frisch/  
Gefroren

### OBST UND GEMÜSE



Fruits and  
vegetables

#### Aubergine

Hälfte  
Stückchen

#### Zucchini

Ganzes  
Stückchen

#### Kürbis

Stückchen

#### Kartoffeln

Ganzes  
Stückchen

#### Süßkartoffeln

Ganzes  
Stückchen

#### Karotte

Ganzes  
Stückchen

#### Pilze

Ganzes  
Stückchen

#### Brokkoli

Ganzes  
Stückchen

#### Rosenkohl

Ganzes  
Stückchen

#### Blumenkohl

Ganzes  
Stückchen

#### Tomate

Ganzes  
Hälfte

#### Apfel

Ganzes  
Stückchen

#### Ananas

Scheiben  
Stückchen

### TELLER ZUM TEILEN



Fried  
snacking

#### Nuggets

Frisch  
Gefroren

#### Gebratene Calamari

Frisch

#### Zwiebelringe

Frisch  
Gefroren

#### Samousa

Frisch  
Gefroren

#### Frühlingsrollen

Frisch  
Gefroren

#### Falafel

Frisch  
Gefroren

#### Käsesticks

Gefroren

#### Mini-pizza

Gefroren

## AUTOMATISCHE PROGRAMME: IHRE ZUTATEN

### TROCKNUNG



Dehydrate

- 1 Wählen Sie das Menü „Dörren“ aus den automatischen Menüs.
- 2 Setzen Sie das Grillgitter in die Schüssel und legen Sie die Lebensmittel ein.
- 3 Stellen Sie dann die Temperatur und die Garzeit ein. Sie können eine Zeit zwischen 1 Stunde und 10 Stunden einstellen.
- 4 Drücken Sie die Taste Start, um den Trocknung zu starten. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.
- 5 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 6 Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind. Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
- 7 Nehmen Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

**Entdecken Sie unser Set mit 8 Gläsern zum Verkauf, damit Sie Ihre Joghurts perfekt zubereiten können!**

### JOGHURT

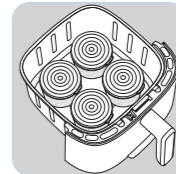


Yoghurt



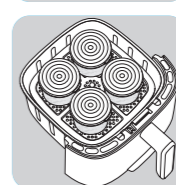
Vorbereitung für 8 Gläser Joghurt:

- 1 l Vollmilch mit normaler Temperatur in eine Schüssel geben
- Den Beutel mit Milchfermenten (2 g) zugeben und gründlich verrühren
- Mischung in die 8 Gläser geben und mit Deckel verschließen



**Hinweis:** Der Joghurt muss verschlossen gelagert werden.

- Entfernen Sie beim Abkochen von Joghurt den Deckel vom Behälter des Geräts.
- Platzieren Sie den mitgelieferten Grillrost über die 4 Gläser.
- Stellen Sie die anderen 4 Gläser auf den Grillrost.
- Drücken Sie auf „Bestätigen“, um den Garvorgang zu starten.
- Wählen Sie zwischen „festem“ und „aufgeschlagenem“ Joghurt.

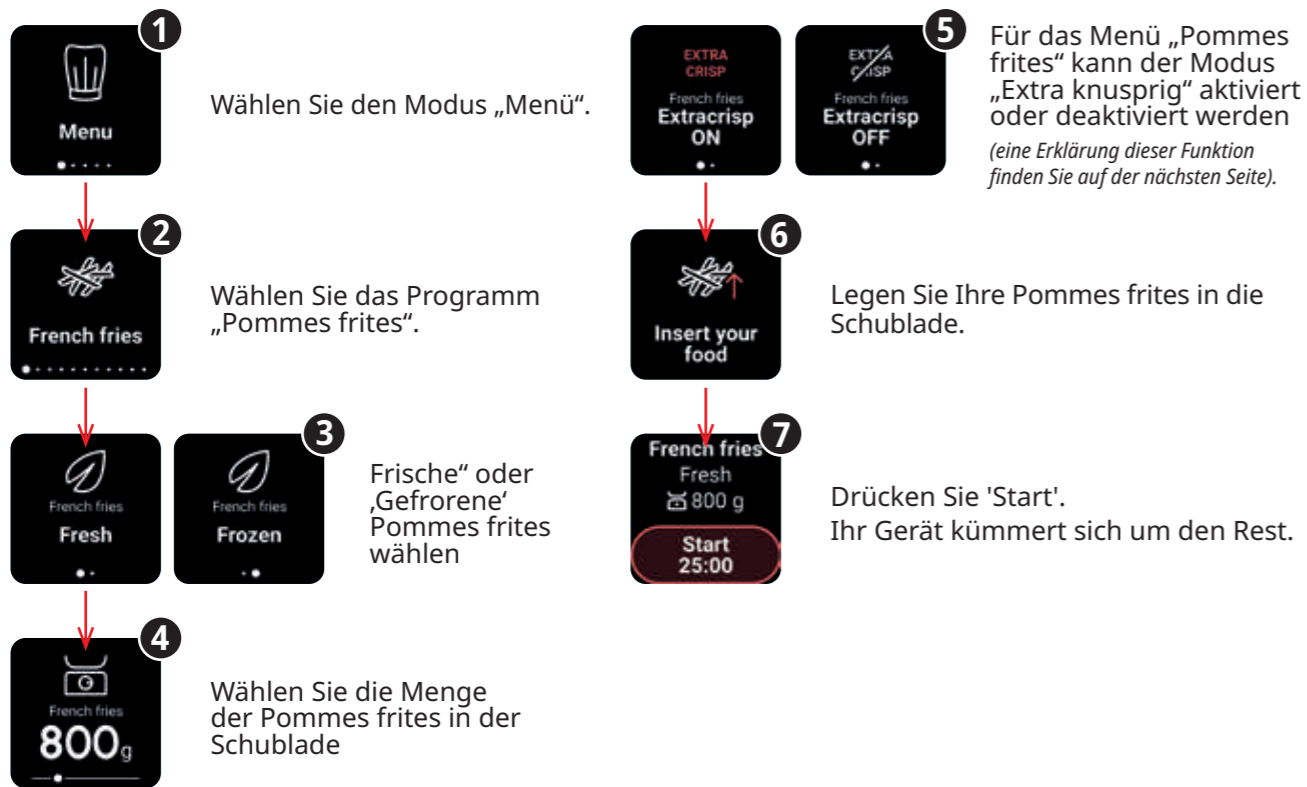


**Vorsicht:** Nach dem Garvorgang sind der Behälter, die Gläser und der Rost sehr heiß.

Hinweis: Wenn Ihnen die Konsistenz Ihres Joghurts zu flüssig vorkommt, garzeit um 1 oder 2 Stunden verlängern.



## WIE BEREITE ICH MEINE POMMES FRITES ZU?



## EXTRA CRISP-MODUS



### Die Extra-Crisp-Funktion macht Ihre Zutaten noch knuspriger!

Dieser Modus ist nur Pommes-Frites-Programm und im manuellen Programm verfügbar.

Wenn Sie die Option „Extra Crisp“ aktivieren, wird das Gerät mit hoher Geschwindigkeit betrieben, um bessere Garleistung zu erreichen.

**Hinweis:** In diesem Garprogramm rotiert der Lüfter des Geräts stärker.

Diese Funktion muss vor Beginn des Garvorgangs aktiviert werden.

- 1 Wenn Sie dazu aufgefordert werden, wählen Sie Extra knusprig ein und klicken Sie auf die Mitte des Drehknopfes, um Ihre Wahl zu bestätigen.
- 2 Wenn dieser Modus aktiviert ist, wird es auf dem Bildschirm orange angezeigt.
- 3 Stellen Sie gegebenenfalls die Garzeit durch Drücken von ein (siehe Abschnitt „Einstellen der Garzeit“).
- 4 Geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
- 5 Drücken Sie auf die Mitte des Bedienknopfes, um den Garvorgang zu starten.

## WIE GARE ICH MEIN PRIME RIB?

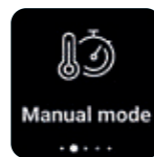
- Wählen Sie den Modus „Menü“.
- Wählen Sie das Programm „Fleisch“.
- Wählen Sie 'Rindfleisch'.
- Dann 'Hochrippe'.
- Geben Sie das Gewicht der zu garenden Rippchen ein.
- Geben Sie Ihre Zutaten ein
- Drücken Sie 'Start'.



**Das Gerät berechnet die Garzeit und die Temperatur für ein perfektes Ergebnis.**

## ANDERE PROGRAMME

### MANUELLER MODUS



- Wählen Sie Ihre Temperatur
- Wählen Sie Ihre Zeit
- Extra Crisp aktivieren/deaktivieren
- Geben Sie Ihre Zutaten ein
- Kochvorgang starten



### VORHEIZMODUS



**Mit der Vorheizfunktion können Sie Ihr Gerät vorheizen.** Ihr Gerät läuft 15 Minuten lang im Leerlauf bei 220 °C. Die Zutaten beginnen sofort zu garen, wodurch die Bildung der gewünschten Textur und eines ausgewogenen Geschmacks gefördert wird.

- Um das Vorheizen zu aktivieren, drücken Sie auf „Start“.
- Der Vorwärmzyklus dauert 15 Minuten.
- Wenn Sie das Läuten des Timers hören, ist die Vorheizphase abgeschlossen. Sie können dann den gewünschten Kochmodus wählen: Manueller Modus / Automatischer Modus.



Das Gerät ist mit einem Grillrost aus Druckguss mit Antihafbeschichtung ausgestattet. Mit dem Grillrost können Sie jede Art von Speisen perfekt anbraten.

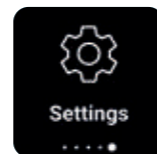
Verwenden Sie dazu den Vorheizmodus, bevor Sie die Zutaten einfüllen, und wählen Sie dann das Programm Ihrer Wahl.

## ANDERE PROGRAMME

### AUFWÄRMMODUS



### EINSTELLUNGEN



Sie können das Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden.



1 Wählen Sie das Programm „Aufwärmen“.



2 Stellen Sie die Garzeit entsprechend der Menge der Speisen ein, um diese vollständig aufzuwärmen. Die Temperatur wird automatisch auf 160°C eingestellt.



3 Drücken Sie 'Start'.

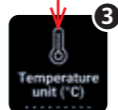
Passen Sie Ihre Heißluftfritteuse an



1 In den Einstellungen können Sie :



2 die Sprache ändern



3 Ihre Temperatureinheit wählen: °C oder °F

## ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

### GARZEIT ERHÖHEN/VERRINGERN PAUSE



1 Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit zu verlängern, während Ihre Zutaten garen, oder um den Garvorgang zu unterbrechen. Der nebenstehende Bildschirm wird angezeigt.



2 Sie haben 2 Möglichkeiten:  
• Klicken Sie auf die verbleibende Zeit, indem Sie auf die Mitte des Drehknopfes drücken: Sie können sie dann ändern, um die Garzeit zu verlängern oder zu verkürzen.  
• Oder Sie klicken auf „Pause“, um den Garvorgang zu beenden. Um den Vorgang fortzusetzen, klicken Sie erneut auf „Start“.



4 Nur im manuellen Modus können Sie die Temperatur auch während des Garvorgangs durch Drehen des Reglers ändern.

### SCHÜTTELN SIE IHRE ZUTATEN DREHEN SIE IHRE ZUTATEN UM



Wenn Sie den Timer hören, müssen Sie Ihre Zutaten schütteln oder umdrehen. Die obenstehenden Bildschirme werden angezeigt.

Wenn Sie sich nicht in der Nähe Ihres Geräts befinden, wird der Bildschirm auch angezeigt, wenn Sie zurückkehren. Sie können dann Ihre Zutaten schütteln oder umdrehen.

Um zum Kochbildschirm zurückzukehren, drücken Sie in die Mitte des Steuerknopfs, und der Bildschirm verschwindet.

Für eine optimale Zubereitung Ihrer Pommes empfehlen wir, die Schüttelanweisungen zu befolgen.

## ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

### ENDE DER KOCHZEIT UND WARMHALTEN



Am Ende Ihrer Kochzeit ertönt ein Signalton. Ihre Mahlzeit ist fertig!

Können Sie sie nicht sofort servieren? Kein Problem, ein Warmhaltemodus wird automatisch für 30 Minuten aktiviert.

Dieser Modus gilt für alle Menüs, außer für Pommes, Kartoffeln, Dehydration und Joghurtmodus.

### KOCHEN STOPPEN



Um den Kochvorgang während eines Zyklus zu stoppen, drücken Sie entweder **HOME** oder **BACK**.

Der folgende Bildschirm wird angezeigt:

Sie haben 2 Optionen:

- "Ändern": Im Automatikmodus können Sie die Kochzeit ändern. Im manuellen Modus können Sie die Zeit oder Temperatur anpassen.
- "Kochen stoppen": Wenn Sie diese Option auswählen, wird der Kochvorgang automatisch gestoppt.

## TIPPS



Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.



Wenn Sie Lebensmittel Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.



Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl (1 Esslöffel).



Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in das Gerät zubereitet werden.



600g

Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 600 Gramm.



Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.



Stellen Sie eine Auflaufform in das Gerät Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.



Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.

## TIPPS

### REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch

Die Schüssel und das Gitter sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

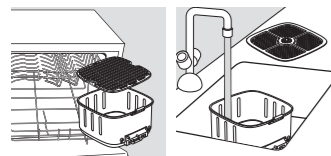
**Anmerkung:** Entnehmen Sie die Schüssel, damit das Gerät sich schneller abkühlen kann.

- 2 Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.

- 3 Waschen Sie die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.

Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.

**Hinweis:** Die Schüssel, das Gitter und der Aufbewahrungsdeckel sind spülmaschinenfest.



**Warnung bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite:** Für beste Langlebigkeit sollte die Vorderseite abgenommen und von Hand gespült werden. Bei Modellen mit abnehmbarer Vorderseite mit Sichtfenster können Sie das Aussehen und die Transparenz des Glases durch Handspülen erhalten. Die anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

**Tipp:** Falls Schmutz am Boden der Schüssel und dem Gitter haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schüssel und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.

- 4 Wischen Sie die Innenseite des Gerätes mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch sauber.
- 5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
- 6 Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

### AUFBEWAHRUNG

- 1 Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

### FEHLERBEHEBUNG

Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, besuchen Sie Marken-Website, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land.



### GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Website kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Consumer Care Centre in Ihrem Land befindet, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

## LEITFADEN ZUM GAREN

### EINSTELLUNGEN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

Anmerkung: Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

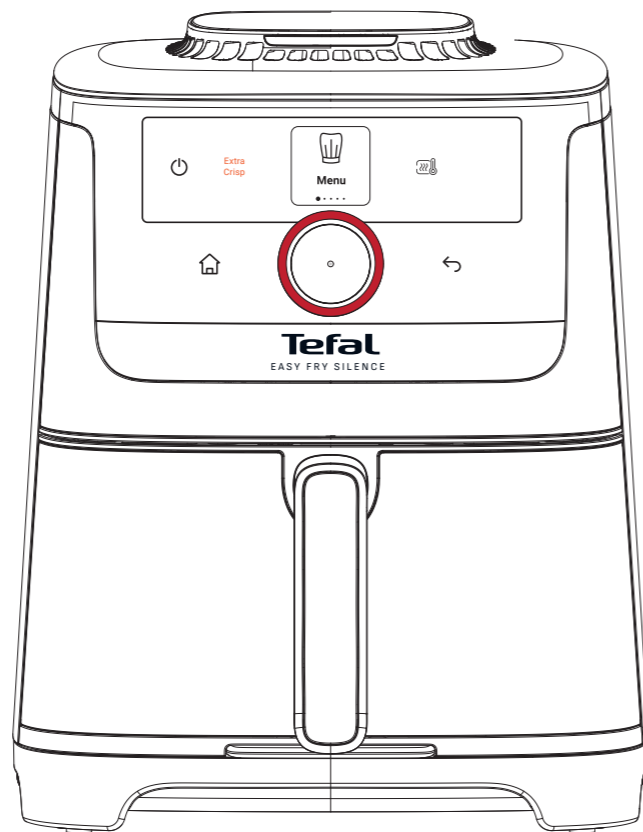
📖	📊	🍷	🕒	🌡️
KARTOFFELN UND POMMES FRITES				
Tiefgekühlte Pommes Frites	300 - 1000 g	🍷	15 - 30 min	190°C
Frische Pommes Frites	300 - 1000 g	🍷	15 - 34 min	190°C
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	300 - 1000 g	🍷	12 - 27 min	190°C
FLEISCH UND GEFLÜGEL				
Entrecôte / Rippensteak	1 - 2 Stücke		6 - 10 min	200°C
Steak	1 - 4 Stücke	🍷	6 - 10 min	200°C
Hühnerbrustfilets	100 - 600 g	🍷	16 min	180°C
Ganzes Hähnchen	1500 g	🍷	60 min	180°C
Speck/Rinderspeck	1 - 9 Scheiben		8 min	200°C
FISCH				
Lachssteak	4 Stücke	🍷	15 - 17 min	140°C
Garnelen	24 Stücke	🍷	6 min	170°C

📖	📊	🍷	🕒	🌡️
SNACKS				
Hähnchen nuggets tiefgekühlt	1 - 10 Stücke	🍷	8 - 15 min	200°C
Tiefgekühlte Hähnchenflügel	1 - 10 Stücke	🍷	16 - 20 min	180°C
Gefrorene Käsesticks	1 - 10 Stücke	🍷	7 - 9 min	180°C
Tiefgekühlte Onion Rings	10 Stücke	🍷	8 min	180°C
Pizza	300 g (3 Scheiben)	🍷	7 min	190°C
Zucchini	400 - 700 g	🍷	15 min	180°C
BACKEN				
Muffins	1 - 6 Stücke	🍷	15 - 18 min	180°C
Kuchen	300 g	🍷	23 min	160°C
AUSTROCKNUNG				
Äpfel in Scheiben	1-2 Stücke		4 h	80°C
JOGHURT				
Naturjoghurt	8 bechers*		8 h	40°C

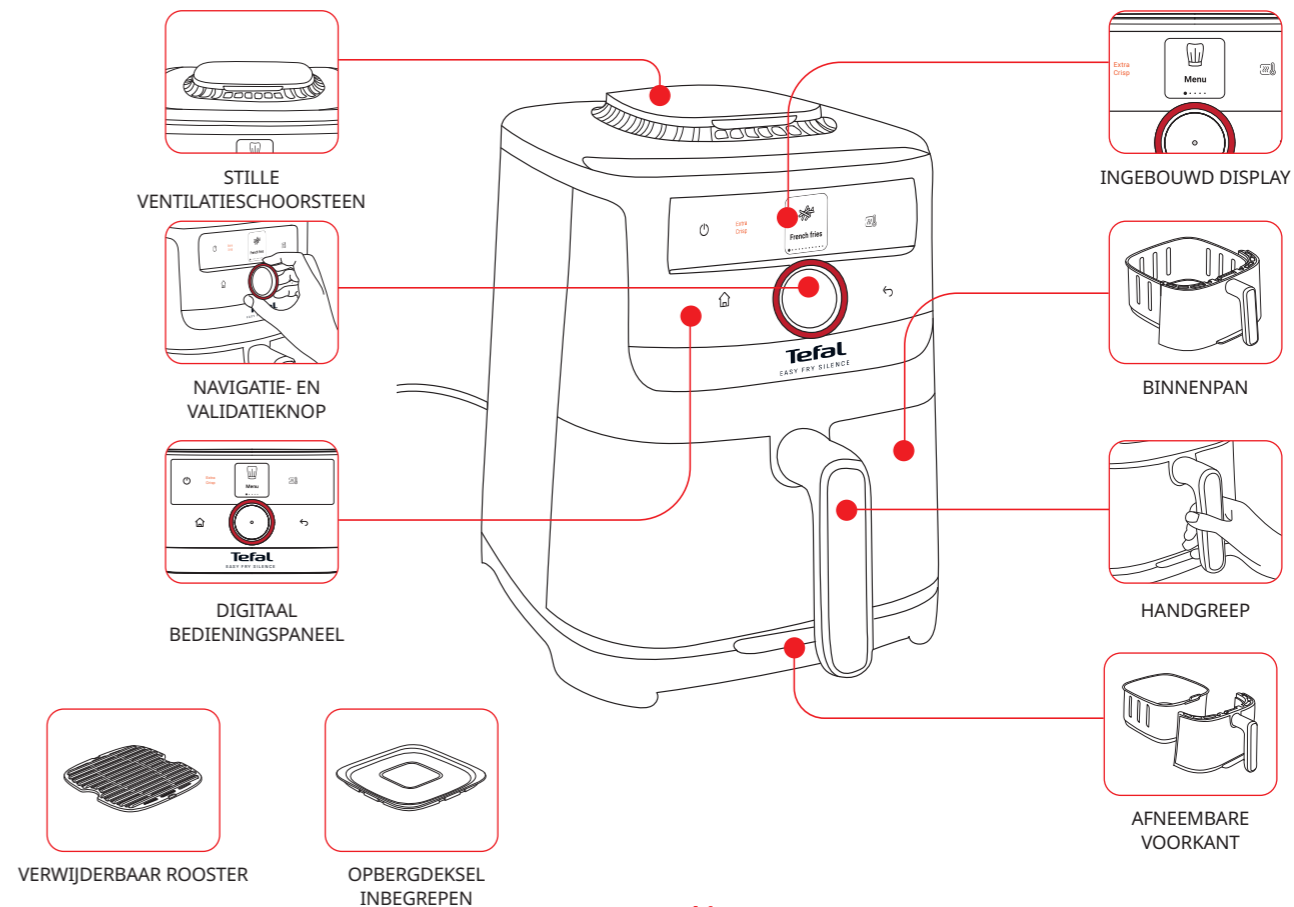
\* Entsprechen den als Zubehör verkauften Markengläsern.

## nl INHOUD VAN DE HANDLEIDING

Ontdek uw Easy Fry Silence.....	41
Reinig je toestel voor het eerste gebruik.....	42
Afneembaar front en opbergdeksel.....	43
Laten we beginnen!.....	44
Opstarten.....	45
Hoe gebruikt u uw apparaat.....	46
Neem controle: je automatische programma's.....	47
Automatische programma's: uw ingrediënten.....	48
Hoe bak ik mijn frietjes?.....	50
Extra crisp-modus.....	51
Hoe bereid ik mijn ribstuk?.....	52
Andere programma's.....	53
Extra functies.....	55
Tips.....	57
Tips.....	58
Kookgids.....	59
Waarschuwing: een boekje met veiligheidsinstructies wordt bij dit apparaat geleverd. Voordat u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt en bewaar het op een veilige plaats.	



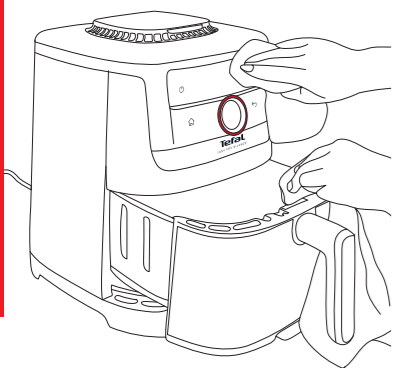
## ONTDEK UW EASY FRY SILENCE



## REINIG JE TOESTEL VOOR HET EERSTE GEBRUIK



Verwijder al het verpakkingsmateriaal und haal alle stickers en/ of etiketten van het apparaat af. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar het zorgvuldig.

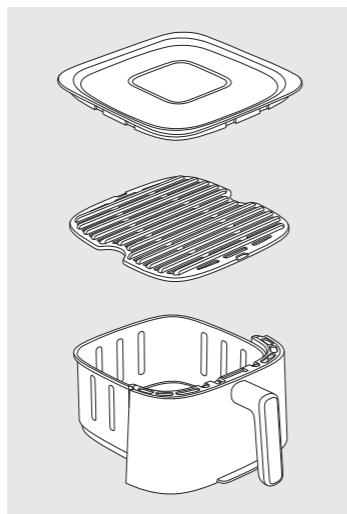


### STAP 1 - HET APPARAAT

Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

### STAP 2 - HET SCHERM

Maak het scherm schoon met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen spons om krassen op het scherm te voorkomen.



### STAP 3 - DE LADE, HET ROOSTER EN HET DEKSEL

Om de lade, het rooster en het deksel schoon te maken, kunt u :

- De lade, het uitneembare rooster en het deksel in de vaatwasser stoppen,
- of
- De lade, het uitneembare rooster en het deksel reinigen met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

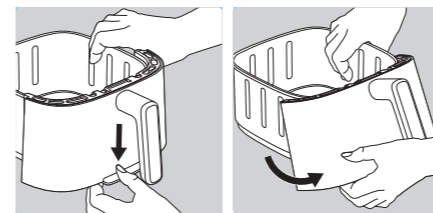
Verwijder de siliconenpads op het rooster niet.

## AFNEEMBAAR FRONT EN OPBERGDEKSEL

Met ons nieuwe **EASY CLEAN & STORE**-systeem kunt u eenvoudig de voorkant van de kom halen.

- Reinig eenvoudig uw product en bespaar ruimte in uw vaatwasser
- Bewaar uw restjes dankzij het deksel in de verpakking.

### 1. HOE VERWIJDER IK HET VOORPANEEL VAN MIJN BINNEPAN



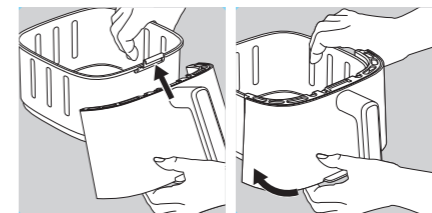
#### STAP 1

Druk de knop aan de onderkant van de kom naar beneden

#### STAP 2

Verwijder de haak van zijn plaats. De afneembare voorkant komt los.

### 2. HOE VERVANG IK DE VOORKANT VAN MIJN BINNEPAN?



#### STAP 1

Klemt u de bovenkant van de voorkant in de haak van de kom.

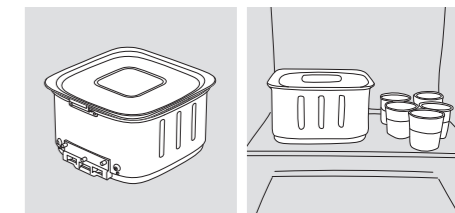
#### STAP 2

Klem de onderkant van de voorkant tot u een 'klik' hoort.



Let op: bevestig het deksel niet als de kom nog heet is.

### 3. MIJN OPBERGDEKSEL GEBRUIKEN



Plaats het deksel op de lade om restjes in de koelkast te bewaren.

### 4. HOE REINIG IK MIJN AFNEEMBARE VOORKANT?

Was de voorkant goed af met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

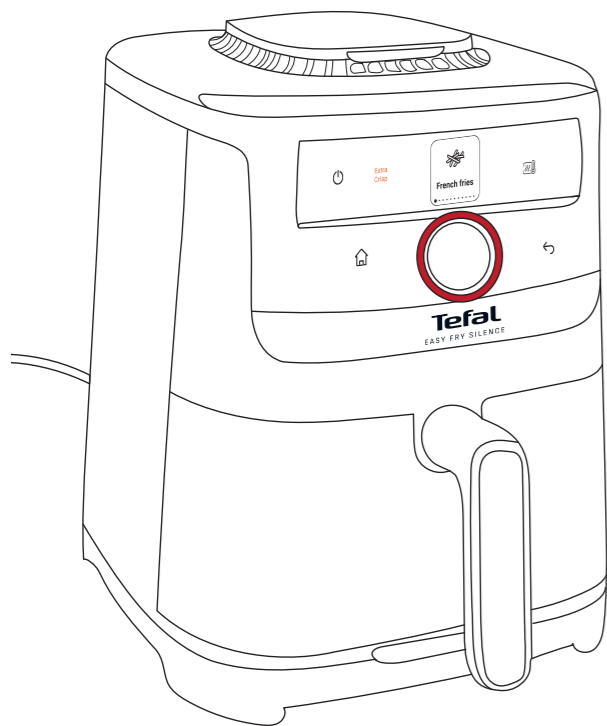
Doe de rest van de kom en het rooster in de vaatwasser.

Na het wassen en grondig drogen van het buitenfront, volg je deze procedure om het afneembare front te vervangen.



**Schoonmaak- en bewaartip:** om ruimte te besparen in je vaatwasser of koelkast en om je product optimaal te bewaren, raden we je aan om het afneembare voorpaneel te verwijderen.

## LATEN WE BEGINNEN!



- 1 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
- 2 Steek het rooster op de bodem van de kom, tot aan de aanslag.
- 3 Vul de binnenpan niet met olie of een andere vloeistof.
- 4 Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bakresultaat.

**BELANGRIJK:** Om oververhitting van het apparaat te vermijden, plaats het niet in een hoek of onder een kast. Er moet een ruimte van ten minste 15 cm rond het apparaat worden vrijgelaten om lucht te laten circuleren.

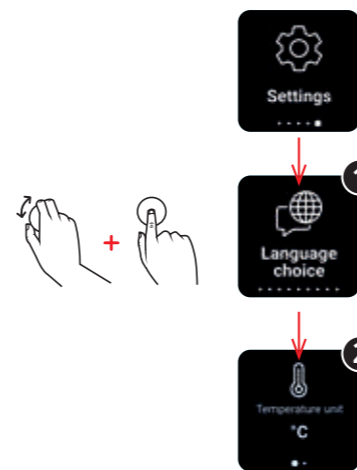
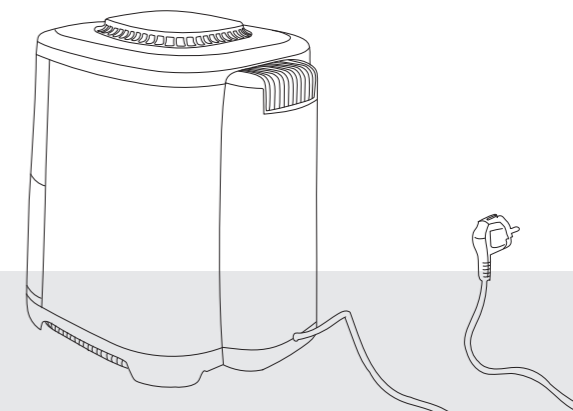
Met het apparaat kunt u vele verschillende ingrediënten bereiden. De baktijden voor de voornaamste ingrediënten zijn vermeld in de sectie «Instellingen»  
Online recepten zullen u helpen bij het ontdekken van het apparaat.



Zet de heteluchtfriteuse leeg aan (zonder accessoires) om eventuele productieresten en nieuwe geur te verwijderen. Waarschuwing: er kan een beetje rook vrijkomen wanneer u het apparaat voor het eerst aanzet.

## OPSTARTEN

### Je apparaat aansluiten

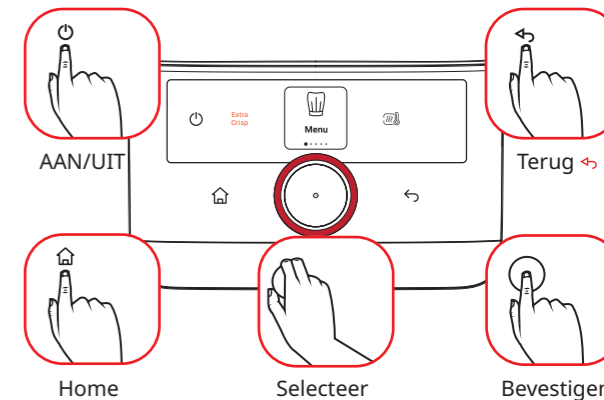


Ga bij het eerste gebruik naar de instellingen.

Kies je taal met de bedieningsknop


Kies uw temperatureenheid.

Bedieningselementen van de interface





## HOE GEBRUIKT U UW APPARAAT

- 1 Steek de stekker in een stopcontact.
- 2 Druk op  om het apparaat in te schakelen.
- 3 Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel andmatig de tijd en temperatuur in.
- 4 Haal het mandje voorzichtig uit het apparaat en leg de ingrediënten erin.

**Opmerking:** Overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Kookgids'), dit kan een negatieve impact op het bakresultaat hebben.

- 5 Schuif de binnenpan opnieuw in de apparaat
- 6 Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden. Wanneer de timer afgaat, is het aan te raden om de ingrediënten te schudden of te draaien. Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Als het vlees gedraaid moet worden, draai het dan met een tang of vork. Schuif de binnenpan vervolgens opnieuw in de Easy Fry, het apparaat start automatisch opnieuw.

Overtollig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.

- 7 Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
- 8 Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
- 9 Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.

**Let op:** Draai de kom nooit ondersteboven als het rooster op zijn plaats zit.

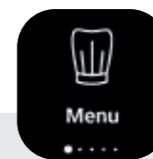
De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.

Raak de binnenpan tijdens en kort na gebruik niet aan, deze wordt zeer warm. Houd de binnenpan alleen bij de handgreep vast.

- 10 Na het bereiden van ingrediënten, kan de Easy Fry onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.



## NEEM CONTROLE: JE AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



Met de automatische programma's kun je eten koken zonder je zorgen te maken over de bereidingswijze of de bereidingstijd. Het apparaat geeft je alle informatie die je nodig hebt op basis van het gewicht en het soort ingrediënten.

### DE STAPPEN:

- 1 Kies je ingrediëntencategorie  
*Chips, Aardappelen, Vlees, Vis, Groenten & Fruit...*
- 2 Selecteer het type ingrediënt  
*Rundvlees, kip, lam, kalfsvlees...*
- 3 Selecteer het ingrediënt uit de lijst  
*Braadstuk, Kotelet, Biefstuk, Gehaktballetjes, Entrecote...*
- 4 Voor sommige ingrediënten wordt u gevraagd te kiezen tussen 'Vers' of 'Diepvries'. Voor groenten kun je kiezen uit 'Heel', 'Half', 'Stukjes' of 'Plakjes'. Voor chips kun je er ook voor kiezen om de optie 'Extra Knapperig' te activeren (zie uitleg op pagina 51).
- 5 Kies de hoeveelheid/aantal stukken.
- 6 Volg de instructies direct op het scherm.
- 7 Start de bereiding door op de bedieningsknop te drukken. Uw apparaat doet de rest.

## AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S: UW INGREDIËNTEN

### FRANSE FRIETJES



French fries

Verse/  
Bevroren

### AARDAPPEL PARTJES



Potatoes wedges

Verse/  
Bevroren

### NAGERECHT



Dessert

Koekjes  
Muffins  
Taart

### VLEES



Meat

#### Kip

Hele kip  
Kipfilet  
Kippendijen  
Kippenbouten  
Kippenvleugels

**Lamsvlees**  
Lamskotelet  
Varkenskarbonade

Geroosterd lamsvlees  
Gehaktballen

#### Rundvlees

Entrecote  
Rosbief  
Ribstuk  
Hamburger  
Gehaktballen

#### Kalfsvlees

Kotelet  
Kalfsgebraad  
Kalfskotelet

**Varkensvlees**  
Gebraden varkensvlees  
Karbonade

Bacon  
Worst  
BBQ-ribben

### VIS



Fish

#### Gepaneerde vis

Verse  
Bevroren

**Garnalen**  
**Zalmfilet**  
**Schaaldieren**

Hele vis

### TAART



Savory pie

### PIZZA



Pizza

Verse/  
Bevroren

### FRUIT EN GROENTEN



Fruits and vegetables

#### Aubergine

Half  
Stukjes

#### Courgette

Heel  
Stukjes

#### Pompoen

Stukjes

#### Aardappel

Heel  
Stukjes

#### Zoete aardappel

Heel  
Stukjes

#### Wortel

Heel  
Stukjes

#### Paddenstoelen

Heel  
Stukjes

#### Broccoli

Heel  
Stukjes

#### Spruitjes

Heel  
Stukjes

#### Bloemkool

Heel  
Stukjes

#### Tomaat

Heel  
Half

#### Appel

Heel  
Stukjes

#### Ananas

Plakjes  
Stukjes

### GERECHTEN OM TE DELEN



Fried snacking

#### Nuggets

Verse  
Bevroren

#### Gefrituurde inktvis

Verse

#### Uienringen

Verse  
Bevroren

#### Samosa

Verse  
Bevroren

#### Loempia's

Verse  
Bevroren

#### Falafel

Verse  
Bevroren

#### Kaassticks

Bevroren

#### Mini pizza

Bevroren

## AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S: UW INGREDIËNTEN

### DROGEN



Dehydrate

- 1 Selecteer het menu "Dehydrate-ren" in de automatische menu's.
- 2 Plaats het rooster in de lade van het apparaat en leg het voedsel erin.
- 3 Stel vervolgens de temperatuur en de bereidingstijd in. U kunt de timer instellen op een tijd van 1 tot 10 uur.
- 4 Druk op Starttoets om het uitdrogingsproces te starten. De resterende bereidingstijd verschijnt op het scherm.

- 5 Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.

- 6 Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.

- 7 Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.

**Ontdek onze set van 8 potjes in de aanbieding om je yoghurt perfect te bereiden!**

### YOGHURT

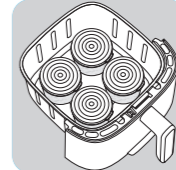


Yoghurt



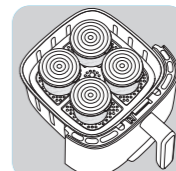
Vorbereitung voor 8 potten yoghurt :

- Doe 1 liter volle houdbare melk op normale temperatuur in een kom
- Voeg vervolgens het sachet melkferment (2 g) toe en meng goed.
- Doe het mengsel in de 8 glazen potten en sluit het met het deksel.



**Opmerking:** Yoghurt moet gekookt worden met de deksels op de potten.

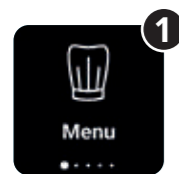
- Verwijder het rooster uit de lade en plaats 4 potten op de bodem van de lade.
- Plaats het bijgeleverde rooster boven de 4 potten.
- Plaats de andere 4 potten op het rooster.
- Druk op 'Bevestigen' om het kookproces te starten.
- Kies tussen 'gebrouwen' en 'opgeklopte' yoghurt.



**Let op:** de lade, de potten en het rooster zijn na de bereiding zeer warm.

Opmerking: als u de textuur van uw yoghurt te vloeibaar vindt, verleng de bereidingstijd met 1 of 2 uur.

## HOE BAK IK MIJN FRIETJES?



1 Selecteer de modus 'Menu'



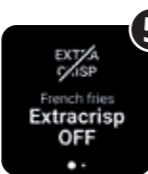
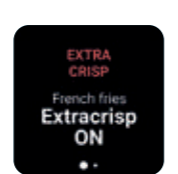
2 Selecteer het programma 'Friet'



3 Kies 'Verse' of 'Bevroren' frietjes



4 Selecteer de hoeveelheid friet in de lade



5 Voor het menu 'Friet' kan de extra knapperige stand wel of niet geactiveerd worden

(zie de volgende pagina voor uitleg over deze functie)'.  
*(zie de volgende pagina voor uitleg over deze functie)'*.



6 Plaats uw friet in de lade.



7 Druk op 'Start'. Uw apparaat doet de rest.

## EXTRA CRISP-MODUS



**De extra crispfunctie maakt je ingrediënten nog knapperiger!**

**Deze modus is alleen actief voor de modus Friet en de handmatige modus.**



Wanneer u de optie Extra Crisp activeert, werkt het apparaat op hoge snelheid en levert het betere bereidingsprestaties.

**Opmerking:** bij deze bereidingsmodus gaat ventilator van uw apparaat sneller draaien.

Deze functie moet worden geactiveerd vóór de bereiding.

- 1 Selecteer Extra krokant aan wanneer daarom wordt gevraagd en klik op het midden van de draaiknop om je keuze te bevestigen.
- 2 Wanneer deze modus is geactiveerd, wordt deze oranje weergegeven op het scherm.
- 3 Pas indien nodig de kooktijd aan door op te drukken (zie sectie 'Kooktijd aanpassen').
- 4 Doe de ingrediënten in de binnenpan.
- 5 Druk op het midden van de bedieningsknop om het koken te starten.

## HOE BEREID IK MIJN RIBSTUK?

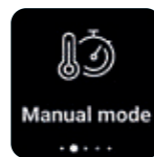
- 1 Kies de 'Menu' stand 
- 2 Selecteer het programma 'Vlees'          
- 3 Selecteer 'Rundvlees' 
- 4 Dan 'Ribstuk'. 
- 5 Voer het gewicht van je prime rib in. 
- 6 Voer je ingrediënten in 
- 7 Druk op 'Start' 



**Het apparaat berekent de bereidingstijd en temperatuur voor een perfect resultaat.**

## ANDERE PROGRAMMA'S

### HANDMATIGE MODUS






- 1  Selecteer je temperatuur
- 2  Selecteer uw tijd
- 3  Extra knapperig activeren/deactiveren
- 4  Ingrediënten invoeren
- 5  Begin met koken

### VOORVERWARMMODUS



**Met de voorverwarmfunctie kunt u uw apparaat voorverwarmen.**

Je apparaat zal 15 minuten leeg draaien op 220°C. De ingrediënten beginnen onmiddellijk te garen, wat de vorming van gewenste texturen en evenwichtige smaken bevordert.

- 1  Druk op 'Start' om het voorverwarmen te activeren.
- 2  De voorverwarmcyclus duurt 15 minuten.
- 3  Als je de timer hoort rinkelen, is de voorverwarmfase voltooid. Je kunt dan je bereidingswijze kiezen: Handmatige modus / Automatische modus.

Het apparaat wordt geleverd met een gegoten grillrooster met antiaanbaklaag. Met het grillrooster kunt u elk type voedsel perfect braden.

Gebruik hiervoor de voorverwarmmodus voordat u uw ingrediënten plaatst en selecteer vervolgens het programma van uw keuze.

## ANDERE PROGRAMMA'S

### OPNIEUW OPWARMEN



**Je kunt het apparaat ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen.**



1 Selecteer het programma "Opwarmen"

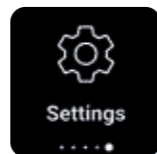


2 Stel de bereidingstijd in volgens de hoeveelheid voedsel om het volledig op te warmen. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 160°C.



3 Druk op 'Start'

### INSTELLINGEN



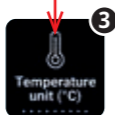
**Uw airfryer aanpassen**



1 In de instellingen kunt u :



2 De taal wijzigen



3 De temperatuureenheid selecteren: °C of °F

## EXTRA FUNCTIES

### KOOKTIJD VERHOGEN/VERLAGEN PAUZE



1 Draai aan de knop om tijd toe te voegen terwijl uw ingrediënten koken of om het koken te pauzeren. Het scherm ernaast verschijnt.



2 Je hebt 2 opties:

- Klik op de resterende tijd door op het midden van de bedieningsknop te drukken: je kunt het dan aanpassen om kooktijd toe te voegen of te verminderen.
- Of klik op 'Pauze' om het koken te stoppen. Om verder te gaan, klikt u opnieuw op 'Start'.



4 Alleen in de handmatige modus kun je ook de temperatuur wijzigen door tijdens het koken aan de knop te draaien.

### SCHUD JE INGREDIËNTEN DRAAI JE INGREDIËNTEN OM



Wanneer je de timer hoort, moet je je ingrediënten schudden of omdraaien. De bovenstaande schermen worden weergegeven.

Als je niet in de buurt van je apparaat bent, wordt het scherm nog steeds weergegeven wanneer je terugkomt. Je kunt dan je ingrediënten schudden of omdraaien.

Om terug te keren naar het kookscherm, klik je op het midden van de draaiknop en het scherm verdwijnt.

Voor een optimale bereiding van je frietjes raden we aan de schud-instructies op te volgen.

## EXTRA FUNCTIES

### EINDE VAN DE KOKEN EN WARMHOUDEN

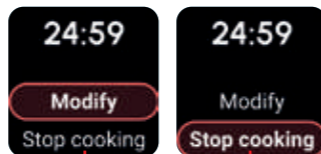


Aan het einde van je kooktijd klinkt een zoemer. Je maaltijd is klaar!

Kun je het niet meteen serveren? Geen probleem, een warmhoudmodus wordt automatisch geactiveerd voor 30 minuten.

Deze modus geldt voor alle menu's, behalve frietjes, aardappelen, dehydratie en yoghurtmodus.

### STOP DE KOKING



Om het koken tijdens een cyclus te stoppen, druk je op **HOME** of **BACK**.

Het volgende scherm verschijnt:

Je hebt 2 opties:

- "Wijzigen": In automatische modus kun je de kooktijd wijzigen. In de handmatige modus kun je de tijd of temperatuur aanpassen.
- "Stop kookproces": Als je deze optie kiest, stopt het koken automatisch.

## TIPS



Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.



Het schudden van ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.



Voor extra krokante aardappelen voegt u vóór de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. We raden 14 ml olie aan (1 eetlepel).



Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat worden gebakken.



De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 600 gram.



Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.



Plaats een ovenschaal in de het apparaat als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren.



Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.

## TIPS

### REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De binnenpan en de mand zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of agressief reinigingsmiddel om schade aan de anti-aanbaklaag te vermijden.

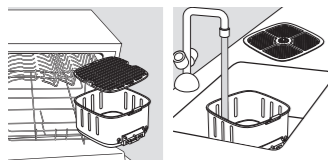
- 1 Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

**Opmerking:** verwijder de binnenpan voor een snellere afkoeling.

- 2 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 3 Maak de binnenpan en de mand schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons.

U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.

**Let op:** de binnenpan, het rooster en het deksel zijn vaatwasmachinebestendig.



**Waarschuwing voor model met afneembare voorkant:** voor een optimaal behoud van het product is het belangrijk om de buitenste voorkant te verwijderen en met de hand af te wassen. Bij het model met afneembare voorkant met venster blijft het originele uiterlijk en de transparantie van het glas beter behouden als u de voorkant met de hand afwast. De andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig.

**Tip:** als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Doe het rooster in de binnenpan en laat dit circa 10 minuten weken.

- 4 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
- 5 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te verwijderen.
- 6 Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.

### OPSLAG

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
- 2 Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

### FOUTOPSPORING

Als er een probleem met uw apparaat optreedt, ga naar website van om de sectie probleemoplossing te raadplegen of neem contact op met de klantenservice in uw land.



### GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of er treedt een probleem op, raadpleeg de website of neem contact op met de klantenservice van uw land. Het telefoonnummer bevindt zich in het wereldwijde garantieboekje. Als er geen klantenservice in uw land is, neem contact op met uw lokale winkelier.

## KOOKGIDS

### INSTELLINGEN

Onderstaande tabel zal u helpen met het kiezen van de juiste instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: de onderstaande bakinstellingen zijn louter indicatief. Deze kunnen afwijken naargelang de herkomst, grootte, merk en vorm van uw ingrediënten.

AARDAPPELEN EN FRIET				
Bevroren dunne frie	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Zelfgemaakte friet	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Bevroren aardappelpartjes	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
VIEES EN GEVOGELTE				
Entrecôte / Rundvleessteak	1 - 2 stuks		6 - 10 min	200°C
Biefstuk	1 - 4 stuks		6 - 10 min	200°C
Kipfilet	100 - 600 g		16 min	180°C
Kip (heel)	1500 g		60 min	180°C
Spek/rundvleesbacon	1 - 9 plakjes		8 min	200°C
VIS				
Zalmfilet	4 stuks		15 - 17 min	140°C
Garnaal	24 stuks		6 min	170°C

SNACKS				
Diepgevroren kipnuggets	1 - 10 stuks		8 - 15 min	200°C
Diepgevroren kippenvleugels	1 - 10 stuks		16 - 20 min	180°C
Bevroren kaasstengels	1 - 10 stuks		7 - 9 min	180°C
Diepgevroren uienringen	10 stuks		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 plakjes)		7 min	190°C
Courgette	400 - 700 g		15 min	180°C
BAKKEN				
Muffins	1 - 6 stuks		15 - 18 min	180°C
Taarten	300 g		23 min	160°C
DEHYDRATION				
Appel in schijfjes	1-2 stuks		4 h	80°C
YOGHURT				
Natuurlijke	8 potjes*		8 h	40°C

\* komen overeen met de merkpotjes die als accessoire worden verkocht.

Objevte svůj Easy Fry Silence.....61

Před prvním použitím  
zařízení vyčistěte.....62

Odjímatelný přední panel  
a poklop na skladování.....63

Pojďme na to! .....64

Start .....65

Jak používat vaše zařízení .....66

Převzetí kontroly:  
vaše automatické programy.....67

Automatické programy:  
vaše suroviny.....68

Jak uvařit mé bramborové hranolky? ..... 70

Režimu extra crisp .....71

Jak upravit prime rib (hovězí kostičky)? ..... 72

Další programy.....73

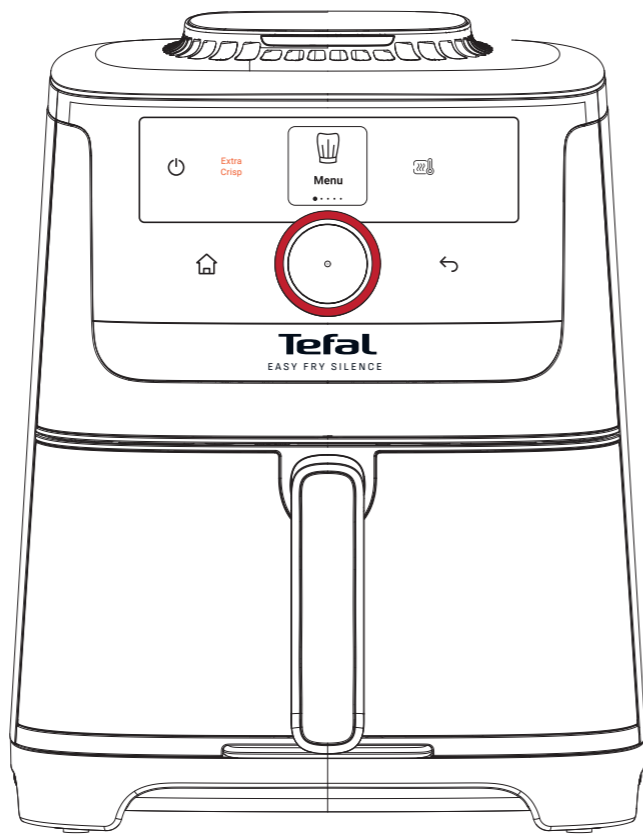
Další funkce .....75

Tipy .....77

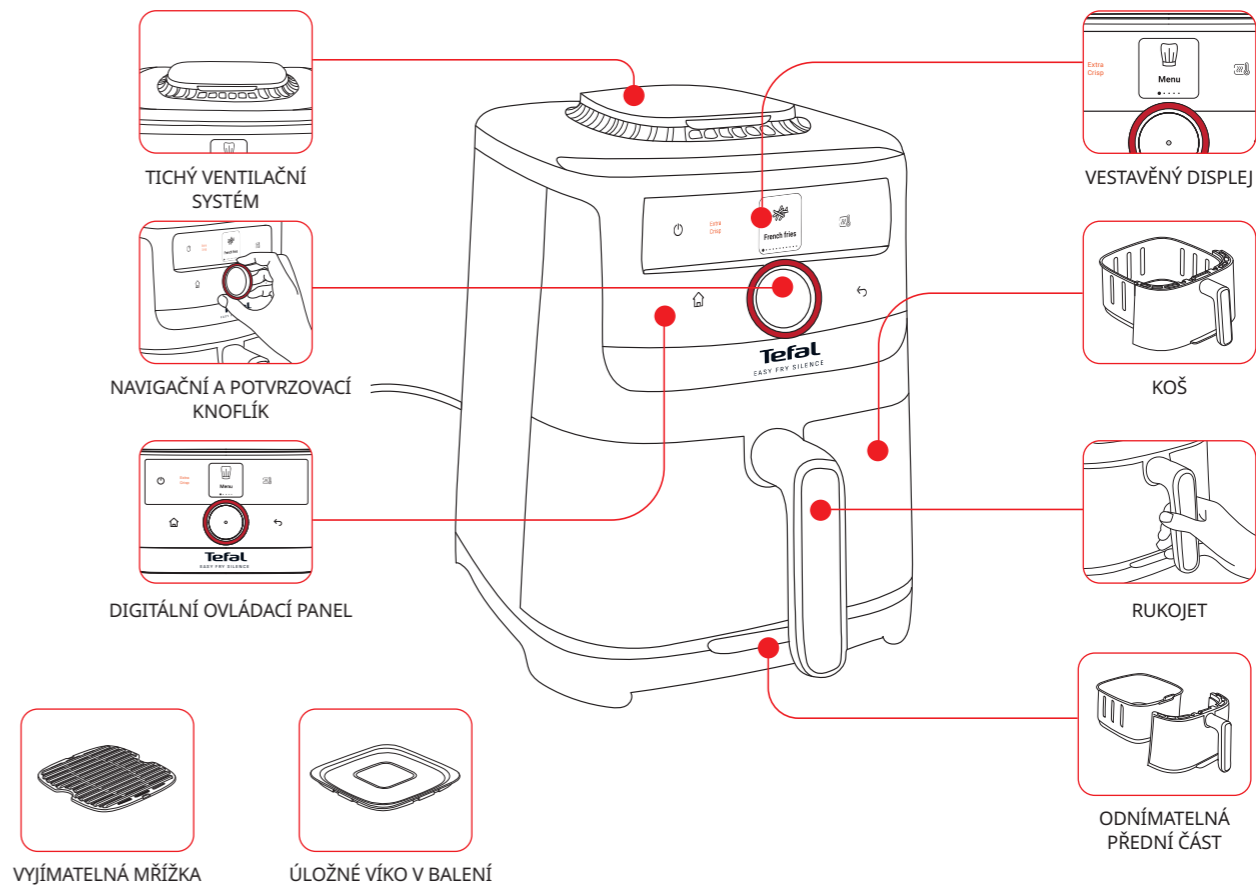
Tipy .....78

Průvodce vařením.....79

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



**OBJEVTE SVŮJ EASY FRY SILENCE**





## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ VYČISTĚTE



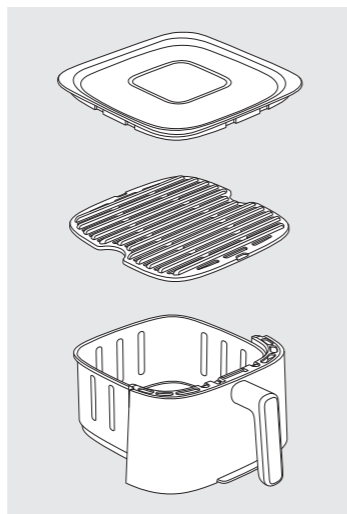
Odstraňte veškerý obalový materiál a z přístroje všechny nálepky. Nejprve si přečtete bezpečnostní pokyny a příručku a uschovejte si je na bezpečném místě.

### 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.

## ODJÍMATELNÝ PŘEDNÍ PANEL A POKLOP NA SKLADOVÁNÍ

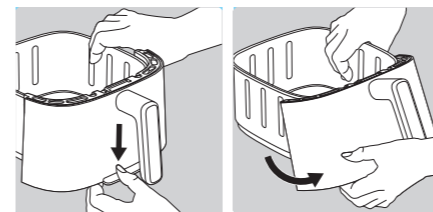
S naším novým systémem pro snadné čištění a skladování můžete od nádoby snadno oddělit přední část.

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



**Pozor:** Pokud je nádoba stále horká, víko nenasazujte.

### 1. JAK ODSTRANÍM PŘEDNÍ PANEL Z MÉHO ZÁSUVKY?



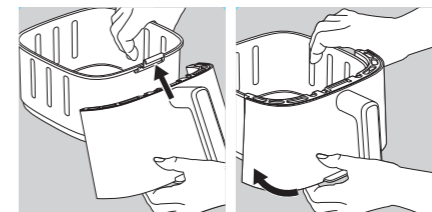
#### KROK 1

Stiskněte tlačítko na spodní straně nádoby.

#### KROK 2

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

### 2. JAK VYMĚNÍM PŘEDNÍ ČÁST MÉ ZÁSUVKY?



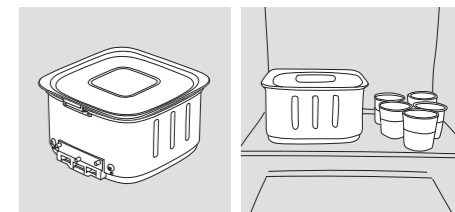
#### KROK 1

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 MŮJ ODNÍMATELNÝ PŘEDNÍ PANEL?

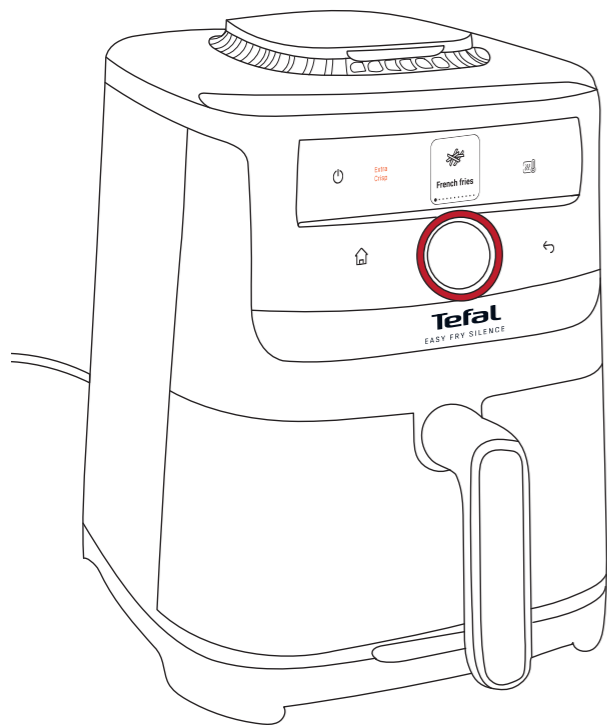
Ručně umyjte přední část horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou. Zbytek nádoby a grilovací mřížku umyjte v myčce na nádobí.

Po umytí a důkladném vysušení vnější části předního panelu postupujte podle tohoto postupu pro opětovné nasazení odnímatelného panelu.



**Tip na čištění a skladování:** Pro úsporu místa v myčce nebo lednici a pro optimální uchování vašeho produktu doporučujeme odstranit odnímatelný přední panel.

## POJĎME NA TO!



- 1 Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch, kde nehrozí postříkání 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.

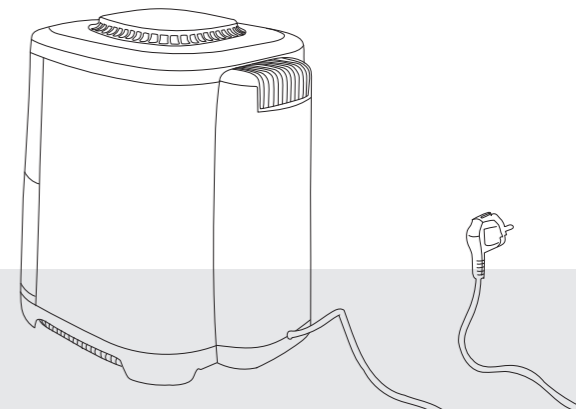
Přístroj zvládne přípravu velkého množství receptů. Doba vaření hlavních jídel je uvedena v části „Průvodce vařením“. Online recepty vám pomohou se seznámit s tímto zařízením.



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

## START

### Připojte zařízení



Ovládání rozhraní

Při prvním použití přejděte do nastavení.

1 Vyberte jazyk pomocí ovládacího knoflíku.

2 Vyberte jednotku teploty.

ZAP/ VYPNUTO


Zpět

Domovská stránka

Vybrat

Potvrdit

## 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.

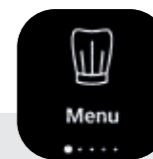
Po ukončení přípravy pokrmu jsou nádoba, mřížka a pokrm velmi horké.

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.



## PŘEVZETÍ KONTROLY: 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 71).
- 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

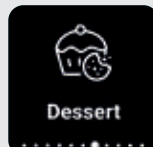
### AMERICKÉ BRAMBORY



Potatoes wedges

Čerstvé/  
Mražené

### DEZERT



Dessert

Cookies  
Muffiny  
Dort

### MASO



Meat

#### Kuře

Celé kuře  
Kuřecí filet  
Kuřecí stehna  
Kuřecí paličky  
Kuřecí křidélka

#### Jehněčí

Jehněčíkotleta  
Vepřovékotlety  
Pečená jehněčí  
Masové kuličky

#### Hovězí

Entrecote  
Pečená hovězí  
Hovězí žebro  
Mletý řízek  
Masové kuličky

#### Telecí

Řízek  
Pečené telecí  
Telecí kotleta

#### Vepřové

Pečené vepřové  
Vepřová kotleta  
Slanina  
Uzenina  
BBQ žebra

### RYBY



Fish

#### Smažená ryba

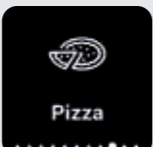
Mražený  
Mražený  
Krevety  
Filet z lososa  
Mořské plody  
Celé ryby

### KOLÁČ



Savory pie

### PIZZA



Pizza

Čerstvé/  
Mražené

### OVOCE A ZELENINA



Fruits and vegetables

#### Lilek

Půl  
Celé

#### Cuketa

Celá  
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

Čerstvé  
Mražené

#### Smažená-lamary

Čerstvé

#### Cibulovékroužky

Čerstvé  
Mražené

#### Samosa

Čerstvé  
Mražené

#### Jarní závitky

Čerstvé  
Mražené

#### Falafel

Čerstvé  
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. Zbývající čas vaření se zobrazí na displeji.

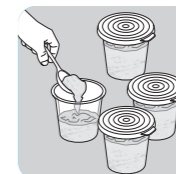
- 5 Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.
- 6 Zkontrolujte, zda je pokrm připravený. Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.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

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

### JOGURT

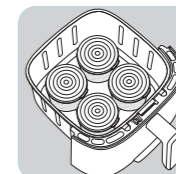


Yoghurt



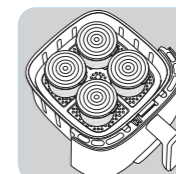
#### Příprava 8 sklenic jogurtu:

- Do nádoby přidejte 1 l vysokotepele 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.

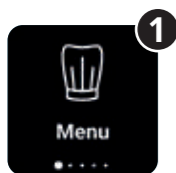
- Odstraňte mřížku ze zásuvky a umístěte 4 sklenice na dno zásuvky.
- Umístěte mřížku, která je součástí příslušenství, na 4 sklenice na dně.
- Na mřížku umístěte dalších 4 sklenice.
- Stiskněte „Potvrdit“ pro zahájení vaření.
- Vyberte jogurty „Husté“ nebo „Šlehané“.



#### 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 déle.

## JAK UVAŘIT MÉ BRAMBOROVÉ HRANOLKY?



1 Vyberte režim „Menu“



2 Vyberte program „Bramborové hranolky“



3 Zvolte „Čerstvé“ nebo „Mražené“ hranolky



4 Vyberte množství hranolek v zásuvce



5 U menu „Bramborové hranolky“ lze aktivovat nebo ne režim „Extra křupavé“

(pro vysvětlení této funkce se podívejte na následující stránku).



6 Vložte hranolky do zásuvky.



7 Stiskněte tlačítko „Start“. Vaše zařízení se postará o zbytek

## REŽIMU EXTRA CRISP



**Funkce extra křupavosti činí vaše ingredience ještě křupavějšími!**

Tento režim je aktivný 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.

- 1 Kedyž bude vyzváni, vyberte možnosť Extra křupavost a stiskněte střed ovládacího knoflíku pro potvrzení výběru.
- 2 Kedyž je tento režim aktivován, jeho ikona se na displeji rozsvítí oranžově.
- 3 Pokud je to nutné, upravte čas vaření stisknutím (viz sekce „Úprava času vaření“).
- 4 Vložte pokrm do koše.
- 5 Stiskněte střed ovládacího knoflíku, abyste zahájili vaření.

## JAK UPRAVIT PRIME RIB (HOVĚZÍ KOSTIČKY)?

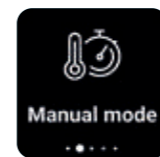
- 1 Vyberte režim „Menu“.
- 2 Vyberte program „Maso“.
- 3 Zvolte „Hovězí“.
- 4 Poté vyberte „Prime Rib“.
- 5 Zadejte hmotnost vašeho kusu hovězího masa.
- 6 Vložte ingredience.
- 7 Stiskněte „Start“.



**Zařízení vypočítá čas a teplotu pro dokonalý výsledek.**

## DALŠÍ PROGRAMY

### RUČNÍ REŽIM



- 1 Vyberte teplotu.
- 2 Vyberte čas.
- 3 Aktivujte/deaktivujte funkci Extra Crisp.
- 4 Vložte ingredience.
- 5 Začněte vaření.

### MÓD PŘEHŘÍVÁNÍ



**Funkce předehřívání umožňuje předehřátí vašeho přístroje.**

Přístroj bude běžet prázdný při 220°C po dobu 15 minut. Ingredience začnou okamžitě vařit, což podporuje vznik požadovaných textur a vyvážených chutí.

- 1 Pro aktivaci předehřátí stiskněte „Start“.
- 2 Cyklus předehřátí trvá 15 minut.
- 3 Jakmile uslyšíte zvonění časovače, fáze předehřátí je dokončena. Poté si můžete vybrat režim vaření: Manuální režim / Automatický režim.

Spotřebič je dodáván s litým grilovacím roštem s nepřilnavým povrchem. Grilovací mřížka vám umožní dokonale si opět jakýkoli typ jídla.

Pro tento účel použijte režim předehřívání před vložením ingrediencí a poté vyberte požadovaný program.

## DALŠÍ PROGRAMY

### REŽIM OHŘEVU



Reheat

**Přístroj můžete také použít k ohřevu jídel.**



Vyberte program „Reheat“ (Ohřev).

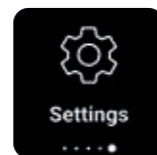


Nastavte dobu vaření podle množství jídla, aby se úplně ohřálo. Teplota je automaticky nastavena na 160°C.



Stiskněte „Start“.

### NASTAVENÍ



Settings

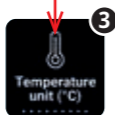
**Přizpůsobte svou horkovzdušnou fritézu.**



V nastavení můžete:



Změnit jazyk.



Vybrat jednotku teploty: °C nebo °F.

## DALŠÍ FUNKCE

### „ZVÝŠENÍ/SNÍŽENÍ ČASU VAŘENÍ / PAUZA“



24:59



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



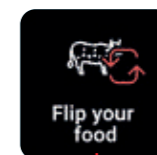
Máte 2 možnosti:

- Klikněte na zbývající 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“.



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

### PROTŘEPAT SUROVINY OTOČIT SUROVINY



Flip your food



Shake your food

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

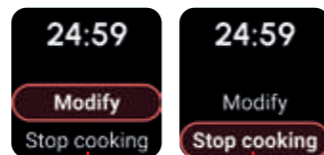


Na konci doby vaření zazní zvukový signál. Vaše jídlo je hotové!

Nemůžete ho ihned podávat? Nevadí, automaticky se aktivuje režim udržování tepla po dobu 30 minut.

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

### ZASTAVIT VAŘENÍ



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

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 lžice).



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



Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 600 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 zapékač mísu.



Můžete použít zapékač mísu ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo terakoty.



## TIPY

### 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.

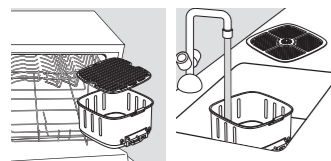
- 1 Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

**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.



**Varování pro model s odnímatelnou přední částí:** Pokud chcete, aby výrobek zůstal v optimálním stavu, je důležité odejmout vnější přední část a umýt ji ručně. U modelu s odnímatelnou přední částí s okénkem pomáhá ruční mytí přední části udržet původní vzhled a průhlednost skla. Ostatní díly jsou vhodné pro mytí v myčce.

**Tip:** Pokud se na dně nádoby a mřížky přichytí nečistoty, naplňte je horkou vodou a trochou mycího prostředku. Nechte nádobu a mřížku odmočit přibližně 10 minut. Poté je opláchněte a vysušte.

- 4 Vnitřek přístroje otřete horkou vodou a vlhkým hadříkem.
- 5 Topné těleso očistěte suchým čisticím kartáčkem a odstraňte veškeré zbytky jídla.
- 6 Neponožte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

### 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.

## 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 nutné dobu přípravy mírně upravit.

BRAMBORY A HRANOLKY				
Mražené hranolky	300 - 1000 g	🍟	15 - 30 min	190°C
Domácí hranolky	300 - 1000 g	🍟	15 - 34 min	190°C
Zmražené bramborové klínky	300 - 1000 g	🍟	12 - 27 min	190°C
MASO A DRŮBEŽ				
Entrecot / hovězí steak	1 - 2 Kousky		6 - 10 min	200°C
Mražený steak	1 - 4 Kousky	🍖	6 - 10 min	200°C
Kuřecí prsní řízek (bez kosti)	100 - 600 g	🍗	16 min	180°C
Kuře (celé)	1500 g	🍗	60 min	180°C
Slanina / hovězí slanina	1 - 9 Tranže		8 min	200°C
RYBY				
Filet z lososa	4 Kousky	🐟	15 - 17 min	140°C
Krevety	24 Kousky	🦞	6 min	170°C

MALÁ OBČERSTVENÍ				
Mražené kuřecí nugety	1 - 10 Kousky	🍗	8 - 15 min	200°C
Kuřecí křidélka	1 - 10 Kousky	🍗	16 - 20 min	180°C
Mražené sýrové tyčinky	1 - 10 Kousky	🍗	7 - 9 min	180°C
Mražené cibulové kroužky	10 Kousky	🍗	8 min	180°C
Pizza	300 g (3 Tranže)	🍕	7 min	190°C
Cuketa	400 - 700 g	🥒	15 min	180°C
PEČENÍ				
Muffiny	1 - 6 Kousky	🍞	15 - 18 min	180°C
Čokoládové dorty	300 g	🍰	23 min	160°C
DEHYDRATACE				
Plátky jablek	1-2 Kousky		4 h	80°C
JOGURT				
Přírodní jogurt	8 Sklenice*		8 h	40°C

\* odpovídají značkovým nádobám prodávaným jako příslušenství.

Objavte svoj Easy Fry Silence.....81

Vyčistite zariadenie pred prvým použitím .....82

Odnímateľný predný panel a vieko na skladovanie .....83

Pojďme na to! .....84

Spustenie .....85

Ako používať zariadenie.....86

Preberte kontrolu: vaše automatické programy.....87

Automatické programy: vaše zložky .....88

Ako uvariť moje zemiakové štiepky? .....90

Zvýšenie chrumkavosti.....91

Ako upravovať prime rib (kostičky z hovädzieho mäsa)? .....92

Ďalšie programy.....93

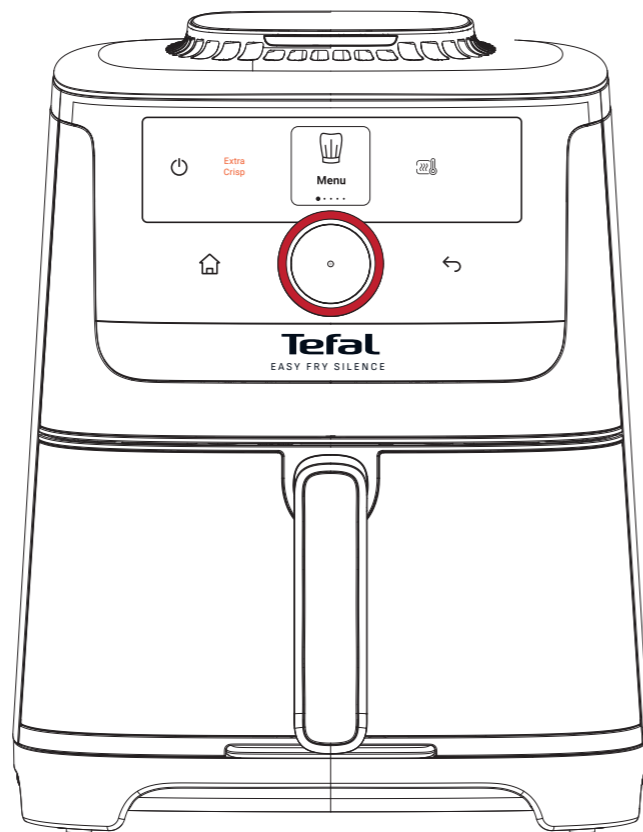
Ďalšie funkcie .....95

Rady.....97

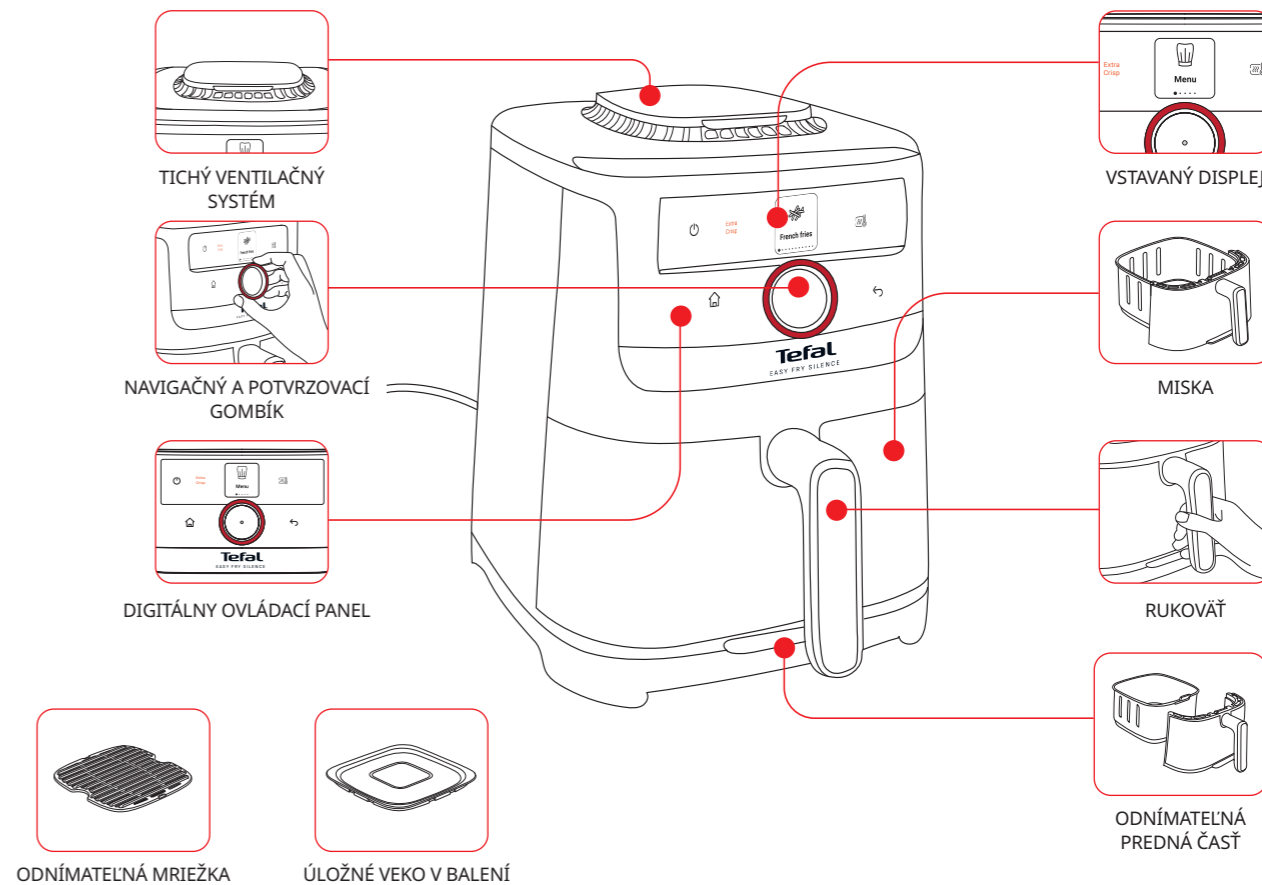
Rady.....98

Pokyny na prípravu pokrmov .....99

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



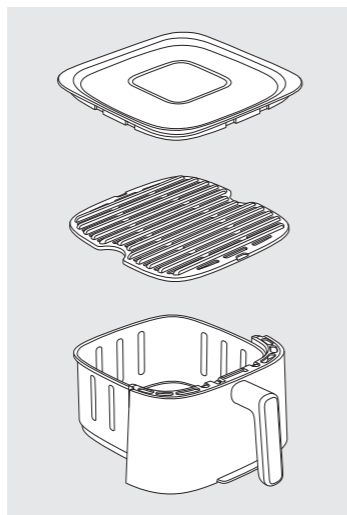
Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky zo spotrebiča. Najprv si prečítajte bezpečnostné pokyny a návod a uschovajte ich na bezpečnom mieste.

### KROK 1 - ZARIADENIE

Vnútornú 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, MREŽKA 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.

## ODNÍMATEĽNÝ PREDNÝ PANEL A VIEKO NA SKLADOVANIE

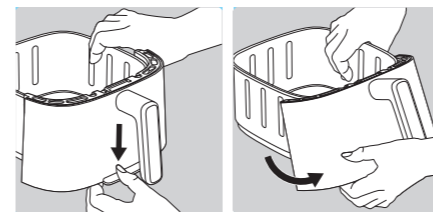
S naším novým systémom jednoduchého čistenia a skladovania môžete ľahko oddeliť prednú časť misky a samotnú misku.

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



Dávajte pozor: Ak je miska ešte horúca, vieko nepripájajte.

### 1. AKO ODSTRÁNIM PREDNÝ PANEL Z MOJEJ ZÁSUVKY?



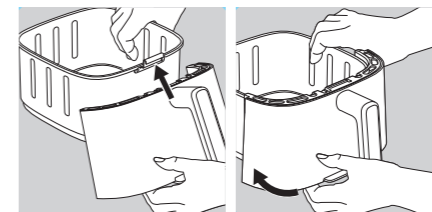
#### KROK 1

Stlačte tlačidlo umiestnené v spodnej časti misky nadol

#### KROK 2

Vyberte hák z miesta. Odpojiteľná predná strana sa odpojí.

### 2. AKO VYMENÍM PREDNÚ ČASŤ MOJEJ ZÁSUVKY?



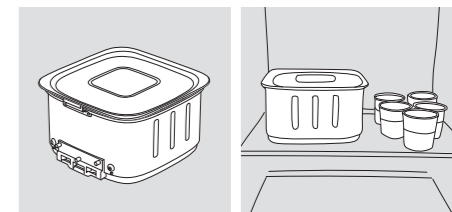
#### KROK 1

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 vieko na zásuvku a zvyšky jedla uskladnite v chladničke.

### 4. AKO VYČISTIŤ MÔJ ODNÍMATEĽNÝ PREDNÝ PANEL?

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

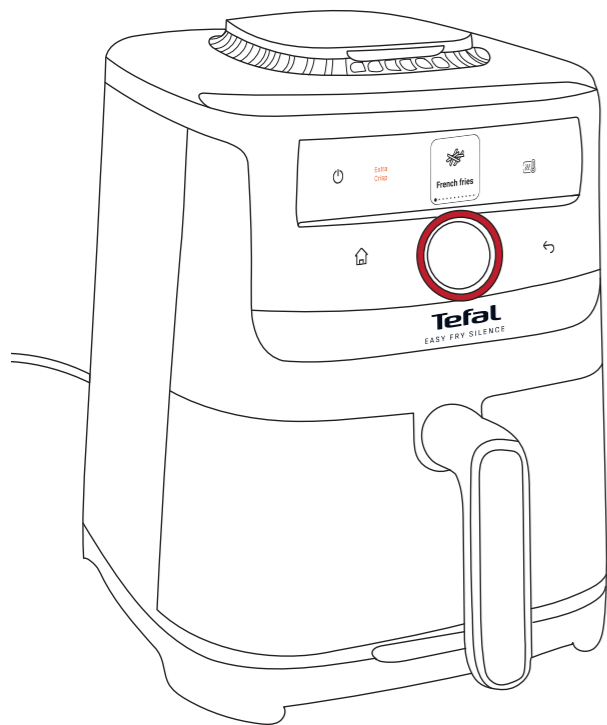
Zvyšnú časť misky a mriežku vložte do umývačky riadu.

Po umytí a dôkladnom vysušení vonkajšej časti predného panela postupujte podľa tohto postupu na opätovné nasadenie odnímateľného panela.



**Tip na čistenie a skladovanie:** Aby ste ušetrili miesto v umývačke riadu alebo chladničke a zabezpečili optimálne uskladnenie vášho produktu, odporúčame odstrániť odnímateľný predný panel.

## 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 firtovania.

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

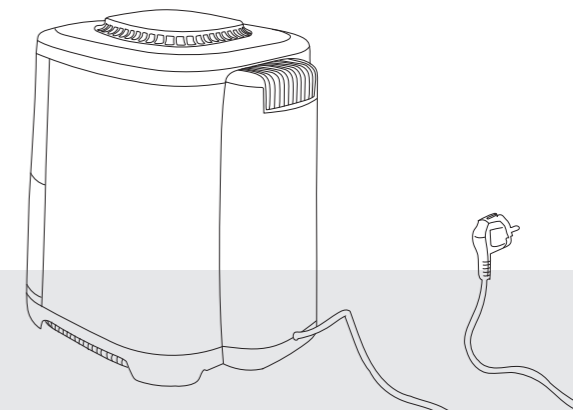
Spotrebič dokáže variť veľké množstvo receptov. Časy varenia hlavných potravín sú uvedené v časti „Sprivodca varením“ Online recepty vám pomôžu zoznámiť sa so zariadením.



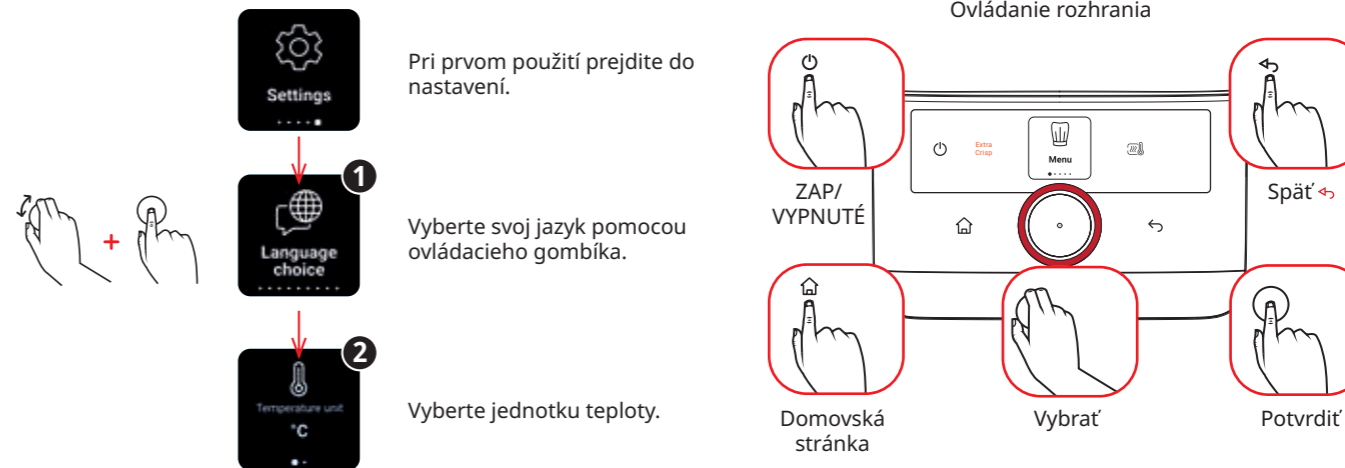
**Varovanie:** Pri prvom použití fritézy sa uistite, že ste ju spustili prázdnu (bez akéhokoľvek príslušenstva), aby ste odstránili všetky výrobné zvyšky a nový zápach.

## SPUSTENIE


### Pripojte zariadenie



### 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 pretriať. Keď zaznie časovač, odporúča sa ingrediencie pretrepať alebo otočiť. Ak chcete jedlo pretriať, vyťahnite misku zo spotrebiča za rukoväť 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. Vyťahnite 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 neatáčajte hore dnom spolu s mriežkou.

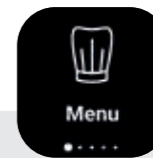
Po varení sú miska, mriežka a jedlo veľmi horúce.

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

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



## PREBERTE KONTROLU: 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 91).
- 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

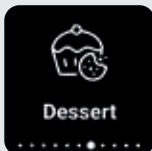
### AMERICKÉ ZEMIAKY



Potatoes wedges

Čerstvé/  
Mražené

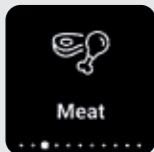
### ZÁKUSOK



Dessert

Cookies  
Muffini  
Torta

### MÄSO



Meat

#### Kura

Celé kura  
Kuracie filé  
Kuraciestehná  
Kuracie špízy  
Kuracie krídla

#### Jahňacie

Jahňaciekotlety  
Bravčovékotlety  
Pečené jahňacie  
Mäsové guľky

#### Hovädzie

Entrecote  
Pečené hovädzie  
Hovädzie rebrá  
Mletý rezeň  
Mäsové guľky

#### Telacie

Rezeň  
Pečené telacie  
Telacia kotleta  
**Bravčové**  
Pečené bravčové  
Bravčová kotleta  
Slanina  
Údenina  
Rebierka na grile

### RYBY



Fish

#### Vyprázaná 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

#### Zemiaky

Celá  
Celé

#### Batáty

Celá  
Celé

#### Mrkva

Celá  
Celé

#### Šampiňóny

Celý  
Celé

#### Brokolica

Celý  
Celé

#### Ružičkovýkvel

Celý  
Celé

#### Karfiol

Celý  
Celé

#### Paradajky

Celá  
Polovica

#### Jablko

Celá  
Celé

#### Ananás

Na plátky  
Celé

### TAPAS



Fried snacking

#### Nugetky

Čerstvý  
Mražené

#### Vyprázané kalamáre

Čerstvý

#### Cibuľovékrúžky

Čerstvý  
Mražené

#### Samosa

Čerstvý  
Mražené

#### Jarné závitky

Čerstvý  
Mražené

#### Falafel

Čerstvý  
Mražené

#### Syrové tyčinky

Mražené

#### Mini pizza

Mražené

## AUTOMATICKÉ PROGRAMY: VAŠE ZLOŽKY

### SUŠENIE



Dehydrate

- 1 Vyberte menu „Sušenie“ z automatických programov.
- 2 Umiestnite mriežku do zásuvky prístroja a položte 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.

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

### JOGURT

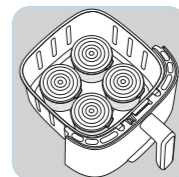


Yoghurt



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.



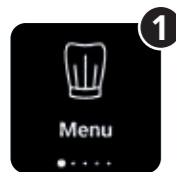
**Poznámka:** Jogurty sa musia pripravovať s viečkami na nádobách.

- Vyberte mriežku zo zásuvky a umiestnite 4 poháre na dno zásuvky.
- Umiestnite mriežku, ktorá je súčasťou príslušenstva, na 4 poháre na dne.
- Na mriežku umiestnite ďalšie 4 poháre.
- Stlačte „Potvrdiť“ na začatie varenia.
- Vyberte „Husté“ alebo „Šľahané“ jogurty.

**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.

## AKO UVARIŤ MOJE ZEMIAKOVÉ ŠTIEPKY?



1 Vyberte režim „Menu“



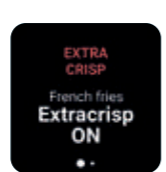
2 Vyberte program „Zemiakové štiepky“



3 Vyberte „Čerstvé“ alebo „Mrazené“ zemiakové štiepky



4 Vyberte množstvo zemiakových štiepok v zásuvke



5 Pre menu „Zemiakové štiepky“ môžete aktivovať alebo deaktivovať režim „Extra chrumkavé“ (pozrite si vysvetlenie tejto funkcie na nasledujúcej stránke).



6 Vložte zemiakové štiepky do zásuvky.



7 Stlačte tlačidlo „Štart“. Vaše zariadenie sa postará o zvyšok.

## 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.

- 1 Keď sa objaví výzva, vyberte možnosť Extra chrumkavosť a stlačte stred ovládacieho gombíka na potvrdenie výberu.
- 2 Keď je tento režim aktivovaný, na obrazovke sa zobrazí naoranžovo.
- 3 Ak je to potrebné, upravte čas varenia stlačením (pozrite sekciu „Úprava času varenia“).
- 4 Vložte jedlo do zásuvky.
- 5 Stlačte stred ovládacieho gombíka na začatie varenia.

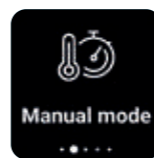
## AKO UPRAVOVAŤ PRIME RIB (KOSTIČKY Z HOVÄDZIEHO MÄSA)?

- 1 Vyberte režim „Menu“.
  - 2 Vyberte program „Mäso“.
  - 3 Zvoľte „Hovädzie“.
  - 4 Potom vyberte „Prime Rib“ (Kostičky z hovädzieho mäsa).
  - 5 Zadajte hmotnosť kostičky, ktorú chcete pripraviť.
  - 6 Vložte ingrediencie.
  - 7 Stlačte „Start“.
- 


**Zariadenie vypočíta čas a teplotu varenia pre dokonalý výsledok.**

## ĎALŠIE PROGRAMY

### RUČNÝ REŽIM



Manual mode

- 1 Vyberte teplotu.
  - 2 Vyberte čas.
  - 3 Aktivujte/deaktivujte funkciu Extra Crisp.
  - 4 Vložte ingrediencie.
  - 5 Začnite varenie.
- 

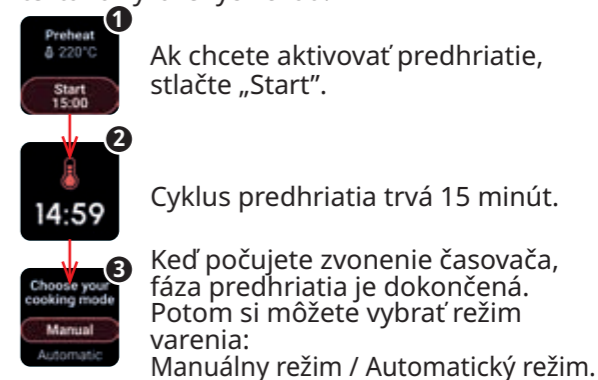
### MÓD PREDHREVVU



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“.
  - 2 Cyklus predhriatia trvá 15 minút.
  - 3 Keď počujete zvonenie časovača, fáza predhriatia je dokončená. Potom si môžete vybrať režim varenia: Manuálny režim / Automatický režim.
- 

Spotrebič sa dodáva s liatou grilovacou mriežkou s nepriľnavým povrchom. Grilovacia mriežka umožňuje dokonale opiecť akýkoľvek druh jedla.

Na tento účel použite režim predhriatia pred vložením ingrediencií a následne vyberte požadovaný program.



## ĎALŠIE PROGRAMY

### REŽIM OHREVVU



Reheat

### Zariadenie môžete tiež použiť na ohrev jedál.



1 Vyberte program „Reheat“ (Ohrev).

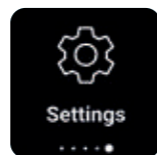


2 Nastavte čas varenia podľa množstva jedla, aby sa úplne ohrelo. Teplota je automaticky nastavená na 160°C.



3 Stlačte „Start“.

### NASTAVENIA



Settings

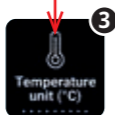
### Prispôbte si svoju fritézu.



1 V nastaveniach môžete:



2 Zmeniť jazyk.



3 Vybrať jednotku teploty: °C alebo °F.

## DALŠIE FUNKCIE

### „ZVÝŠENIE/ZNÍŽENIE ČASU VARENIA / PAUZA“



24:59



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 pridalí 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



Flip your food



Shake your food

Keď zaznie zvuk časovača, musíte suroviny potriať 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 potriať 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

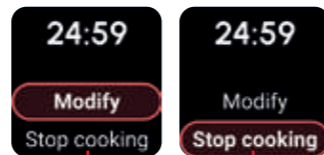


Na konci času varenia zaznie zvukový signál. Vaše jedlo je hotové!

Nemôžete ho hneď podat? Nezáleží na tom, režim udržiavania tepla sa automaticky aktivuje na 30 minút.

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

### ZASTAVIŤ VARENIE



Ak chcete zastaviť varenie počas cyklu, stlačte tlačidlo HOME alebo BACK.

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 600 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 neprílnavý povrch. Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, ktoré by mohli poškodiť neprílnavú povrchovú úpravu.

1 Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

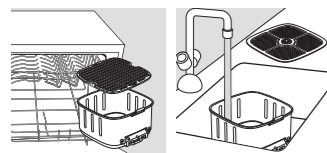
**Poznámka:** Vyberte misku, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.

2 Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.

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

Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmastovač.

**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 trochou prípravku na umývanie riadu. Nechajte misku 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 kladených 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.

## 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.

ZEMIAKY A HRANOLKY				
M razené hranolčeky	300 - 1000 g	🍷	15 - 30 min	190°C
Domáce hranolčeky	300 - 1000 g	🍷	15 - 34 min	190°C
Mrazené americké zemiaky	300 - 1000 g	🍷	12 - 27 min	190°C
MÄSO A HYDINA				
Entrecot / hovädzí steak	1 - 2 Kúsky		6 - 10 min	200°C
Mrazený steak	1 - 4 Kúsky	🍷	6 - 10 min	200°C
Filety z kuracích prs (bez kosti)	100 - 600 g	🍷	16 min	180°C
Celé kura	1500 g	🍷	60 min	180°C
Slanina/slanina z hovädziny	1 - 9 Tranže		8 min	200°C
RYBA				
Filet z lososa	4 Kúsky	🐟	15 - 17 min	140°C
Krevety	24 Kúsky	🦐	6 min	170°C

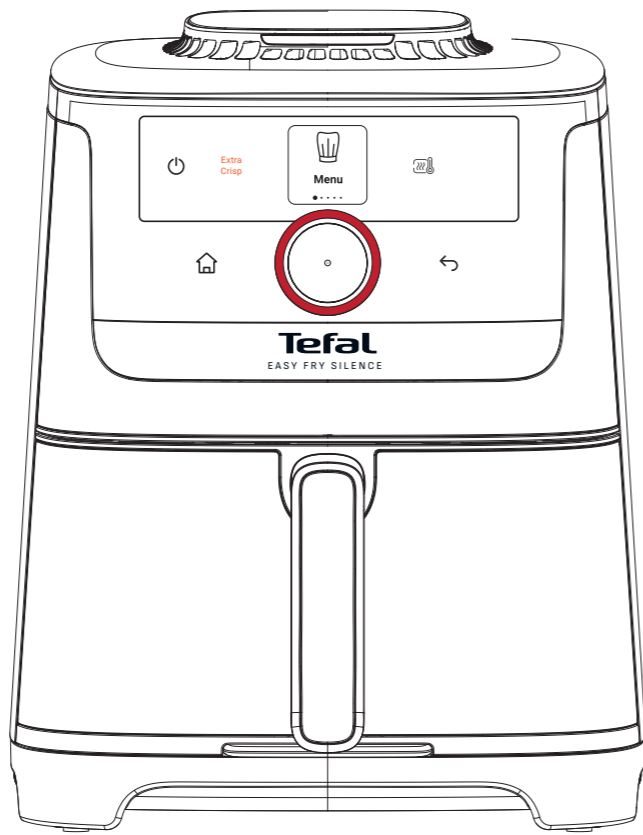
CHUŤOVKY				
Mrazené kuracie nugetky	1 - 10 Kúsky	🍷	8 - 15 min	200°C
Kuracie krídelká	1 - 10 Kúsky	🍷	16 - 20 min	180°C
Mrazené kuracie tyčinky	1 - 10 Kúsky	🍷	7 - 9 min	180°C
Mrazené cibuľové krúžky	10 Kúsky	🍷	8 min	180°C
Pizza	300 g (3 Tranže)	🍷	7 min	190°C
Cuketa	400 - 700 g	🍷	15 min	180°C
PEČENIE (KOLÁČE)				
Muffiny	1 - 6 Kúsky	🍷	15 - 18 min	180°C
Čokoládové koláče	300 g	🍷	23 min	160°C
DEHYDRATÁCIA				
Jablík na plátky	1-2 Kúsky		4 h	80°C
JOGURT				
Prírodný jogurt	8 Poháre*		8 h	40°C

\* zodpovedajú značkovým nádobám predávaným ako príslušenstvo.

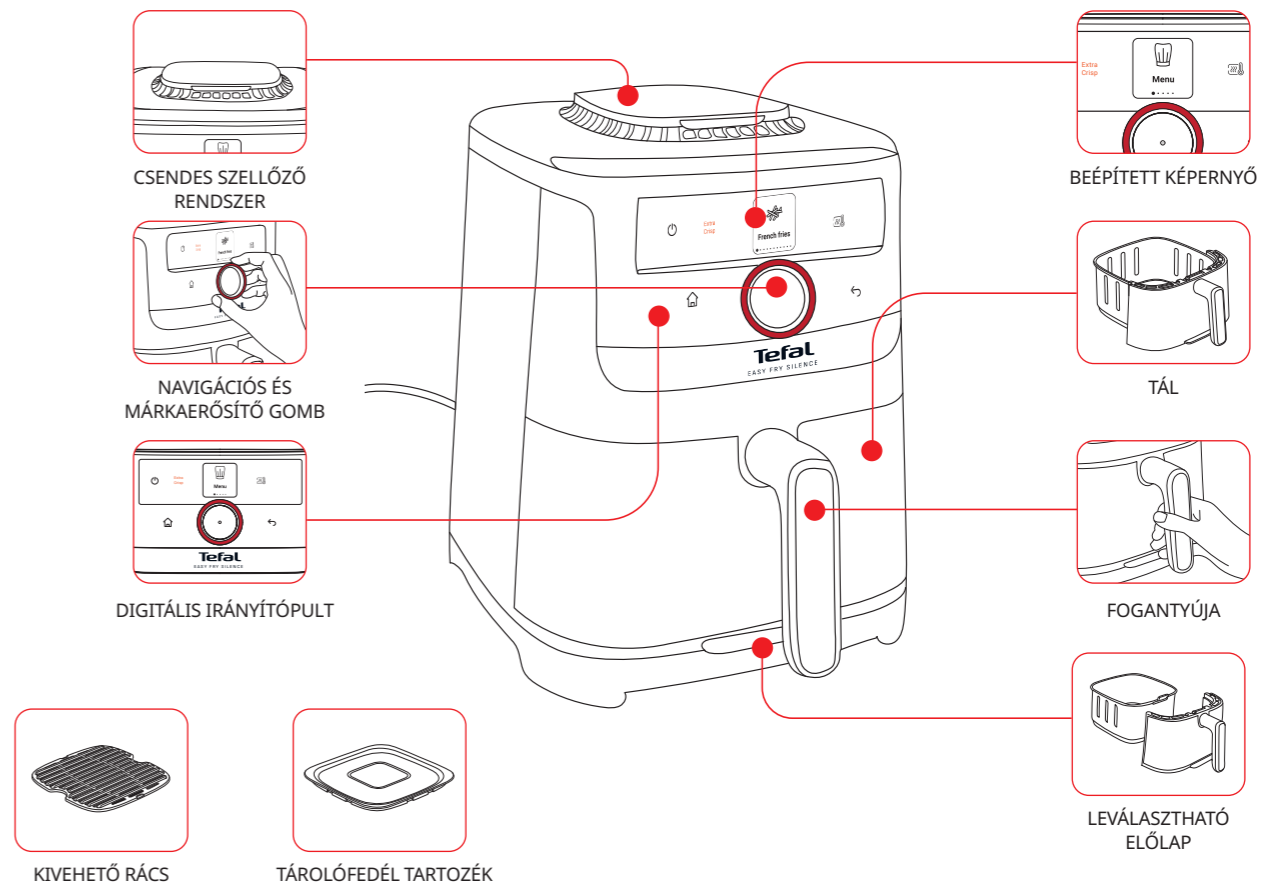
## hu A KÉZIKÖNYV TARTALMA

Ismerje meg az Easy Fry Silence készüléket.....	101
Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt.....	102
Levehető elülső panel és tárolófedél .....	103
Kezdjük el!.....	104
Beindítás .....	105
Hogyan használja a készülékét .....	106
Vegye át a kontrollt: az önálló programok .....	107
Automatikus programok: az ön hozzávalói .....	108
Hogyan főzzem a sültkrumplit? .....	110
Az extra ropogós üzemmód .....	111
Hogyan készítsünk prime rib-et (marha köröm)? .....	112
Egyéb programok .....	113
További funkciók .....	115
Tanácsok .....	117
Tanácsok .....	118
Elkészítési útmutató .....	119

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



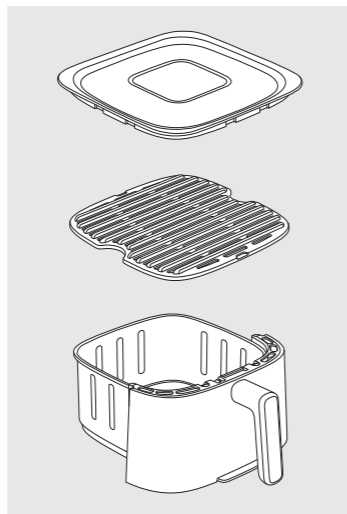
Távolítson el az összes csomagolóanyagot i el minden matricát a készülékről. Először olvassa el és tartsa be a biztonsági utasításokat és a kézikönyvet, majd tegye őket biztonságos helyre.

### 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 rácson lévő szilikon alátéteket.

## LEVEHETŐ ELÜLSŐ PANEL ÉS TÁROLÓFEDÉL

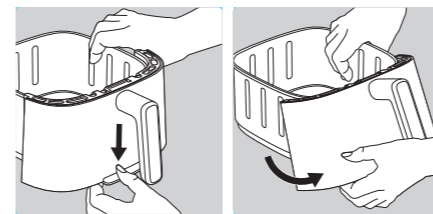
Az új könnyű tisztítási és tárolás rendszerünknek köszönhetően egyszerűen leválaszthatja az edény előlapját az edényről.

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



**Figyelem:** Ne helyezze fel a fedelet, ha az edény még forró.

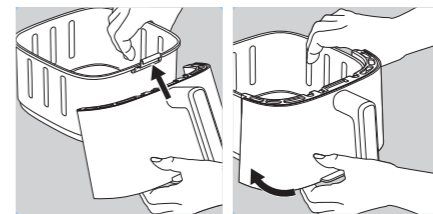
### 1. HOGYAN VEGYEM LE AZ ELÜLSŐ PANELT A FIÓKOMBÓL?



**1. LÉPÉS**  
Nyomja lefelé az edény alsó részén található gombot

**2. LÉPÉS**  
Akassza ki a kampót a helyéről. A leválasztható előlap leválik.

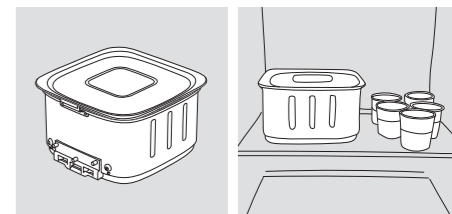
### 2. HOGYAN CSERÉLJEM KI A FIÓK ELÜLSŐ RÉSZÉT?



**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 TISZTÍTSAM MEG A LEVEHETŐ ELÜLSŐ PANELT?

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

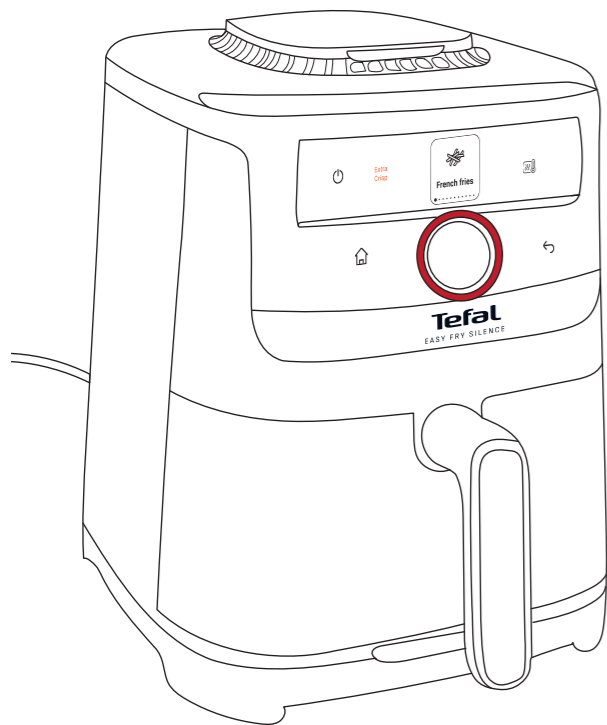
Az edény többi részét és a rácsot helyezze a mosogatógépbe.

Miután elmosta és alaposan megszáritotta a külső elülső részt, kövesse ezt az eljárást a levehető elülső panel visszahelyezéséhez.



**Tisztítási és tárolási tipp:** A mosogatógépben vagy a hűtőszekrényben való optimális tárolás érdekében, és hogy biztosítsa a termék legjobb megőrzését, javasoljuk, hogy távolítsa el a levehető elülső panelt.

## 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 töltsse fel a tálcát 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.

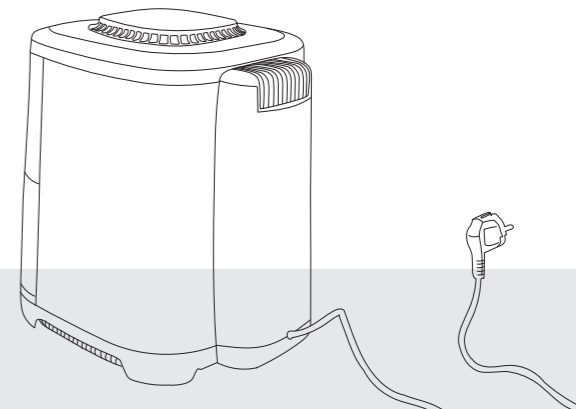
A készülékkel receptek széles választékát el tudja készíteni. A főtételek főzési idejét a „főzési útmutató” című rész tartalmazza. Az online receptek segítenek megismerkedni a készülékkel.



**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

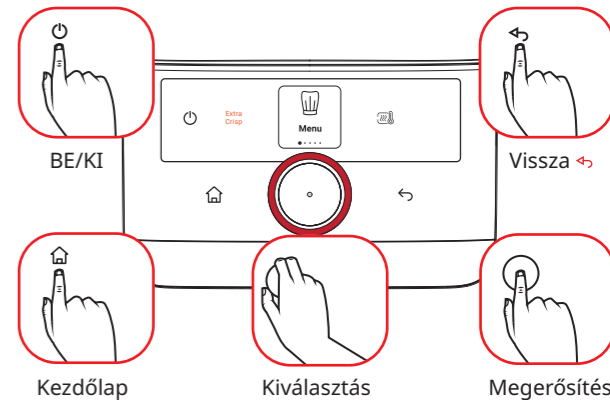
### Csatlakoztassa a készüléket




Első használatkor lépjen a beállításokba.

- 1 Válassza ki a nyelvet a vezérlőgomb segítségével
- 2 Válassza ki a hőmérsékleti egységet.

### 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 tálat a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza meg. Ha húst kell megfordítani, használjon fogót vagy villát. Ezután csúsztassa vissza a tálat 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 tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
- 8 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.
- 9 Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.

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

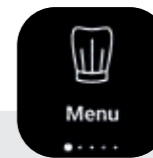
A sütés után az edény, a rács és az ételek nagyon forróak.

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

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



## VEGYE ÁT A KONTROLLT: 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, húсок, 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 111. 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 többit elvégzi.

## AUTOMATIKUS PROGRAMOK: AZ ÖN HOZZÁVALÓI

### SÜLT BURGONYA



French fries

Frissek/  
Fagyasztottak

### AMERIKAI BURGONYA



Potatoes wedges

Frissek/  
Fagyasztottak

### DESSZERT



Dessert

Süтик  
Muffinokat  
Torta

### HÚS



Meat

#### Csirke

Egész csirke  
Csirkemell filé  
Csirke felsőcomb  
Csirke alsócomb  
Csirke szárnyak

#### Báránhús

Bárányborda  
Sertésszelet  
Sült bárány  
Húsgolyók

#### Marhahús

Bordaszelet  
Sült marha  
Marhaszelet  
Fasírozott  
Húsgolyók

#### Borjú

Sült szelet  
Borjú sült  
Borjúborda

#### Sertéshús

Sült sertés  
Sertésszelet  
Szalonna  
Kolbász  
BBQsertésborda

### HALAK



Fish

#### Rántott hal

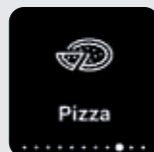
Friss  
Fagyasztott  
**Garnélarák**  
**Lazacfilé**  
**Rákfélék**  
Egész hal

### PITE



Savory pie

### PIZZA



Pizza

Frissek/  
Fagyasztottak

### GYÜMÖLCS ZÖLDSÉG



Fruits and vegetables

#### Padlizsán

Fél  
Egész

#### Cukkini

Egész

#### Tök

Egész

#### 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 grillcsipesszel emelje ki a tálból.

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

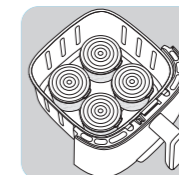
### JOGHURT



Yoghurt

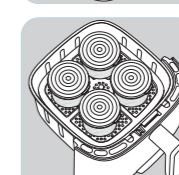


- 8 pohár joghurt előkészítése:
- Töltsön 1 liter normál hőmérsékletű teljes UHT-tejet egy tálba.
  - Adjon hozzá egy zacskó tejfermentálót (2 g), és alaposan keverje össze.
  - Tegyük a keveréket a 8 üvegbe, és zárjuk le a fedővel.



**Megjegyzés:** A joghurt főzésekor a fedeleknek a poharakon kell lenniük.

- Távolítsa el a rácsot a fiókból, és helyezzen 4 üveget a fiók aljára.
- Helyezze el az alapfelszerelésként tartozó rácsot a 4 üvegen az alján.
- Tegye rá a többi 4 üveget a rácsra.
- Nyomja meg a „Megerősítés” gombot a főzés elindításához.
- Válassza a „Sűrű” vagy „Felvert” joghurtot.

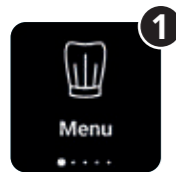


**Vigyázat:** Főzés után az edény, a poharak és a rács is forróak.

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



## HOGYAN FŐZZEM A SÜLTKRUMPLIT?



Válassza a „Menü” módot



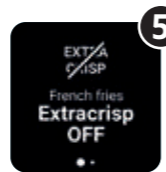
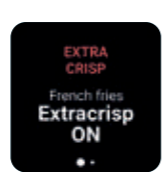
Válassza a „Sültkrumpli” programot



Válassza a „Fris” vagy „Fagyasztott” sültkrumplit



Válassza ki a sültkrumpli mennyiségét a fiókban



A „Sültkrumpli” menü esetén az „Extra ropogós” mód aktiválható vagy nem (további információ a következő oldalon található).



Helyezze a sültkrumplit a fiókba.



Nyomja meg a „Start” gombot. A készülék elvégzi a többit.

## AZ EXTRA ROPOGÓS ÜZEMMÓD



**Az extra ropogós funkció még ropogósabbá teszi az alapanyagokat!**

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

















Az Extra ropogós opció aktiválása-kor 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 Ha szükséges, állítsd be a főzési időt a (lásd a „Főzési idő beállítása” részt) megnyomásával.
- 4 Helyezze az ételt az tálcába.
- 5 Kattints a gomb közepére a főzés elindításához.

## HOGYAN KÉSZÍTSÜNK PRIME RIB-ET (MARHA KÖRÖM)?

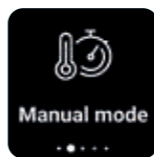
- Válaszd a „Menü” módot. 
- Válaszd a „Hús” programot.          
- Válaszd a „Marha” lehetőséget. 
- Ezután válaszd a „Prime Rib” (Marha köröm) lehetőséget. 
- Add meg a marha köröm súlyát. 
- Tedd bele az alapanyagokat. 
- Nyomd meg a „Start” gombot. 



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

## EGYÉB PROGRAMOK

### KÉZI MÓD






- Válaszd ki a hőmérsékletet. 
- Válaszd ki az időt. 
- Kapcsold be/ki az Extra Ropogós funkciót. 
- Tedd bele az alapanyagokat. 
- Indítsd el a főzést. 

### ELŐMELEGÍTÉS MÓD



#### Az előmelegítő funkció lehetővé teszi a készülék előmelegítését.

A készülék üresen működik 220°C-on 15 percig. Az alapanyagok azonnal elkezdnek főzni, elősegítve a kívánt textúrák és kiegyensúlyozott ízek kialakulását.

- Az előmelegítés aktiválásához nyomja meg a „Start” gombot. 
- Az előmelegítés ciklusa 15 percig tart. 
- Amikor meghallja a timer csengését, az előmelegítési fázis befejeződött. Ezután választhat főzési módot: Manuális mód / Automatikus mód. 

A készülékhez tapadásmentes bevonattal ellátott, öntött grillrács tartozik. A grillrács lehetővé teszi a legkülönfélébb ételek tökéletes átsütését.

## EGYÉB PROGRAMOK

### ÚJRA MELEGÍTÉS MÓD



Reheat

### A készüléket étkezések újramelegítésére is használhatod.



1 Válaszd a „Reheat” (Újramelegítés) programot.

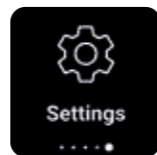


2 Állítsd be a főzési időt az étel mennyisége szerint, hogy teljesen felmelegedjen. A hőmérséklet automatikusan 160°C-ra van beállítva.



3 Nyomd meg a „Start” gombot.

### BEÁLLÍTÁSOK



Settings

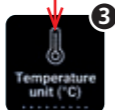
### Testreszabhatod a légsütődöt.



1 A beállításokban lehetőség van:



2 Nyelvet választani.



3 A hőmérséklet mértékegységét beállítani: °C vagy °F.

## TOVÁBBI FUNKCIÓK

### „FŐZÉSI IDŐ NÖVELÉSE/CSEKKENTÉSE / SZÜNET”



24:59



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



2 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.



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

### RÁZD A HOZZÁVALÓKAT FORDÍTSD MEG A HOZZÁVALÓKAT



Flip your food



Shake your food

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

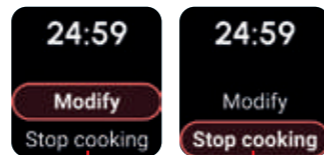


A főzési idő végén egy sípoló hang jelez. Az étel kész!

Nem tudod azonnal tálalni? Nem gond, egy melegen tartó mód automatikusan aktiválódik 30 percre.

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 HOME vagy a BACK gombot.

A következő képernyő fog megjelenni: Két lehetőséged 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.



600g

Hasábburgonyából 600 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 tisztítószerkeket, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

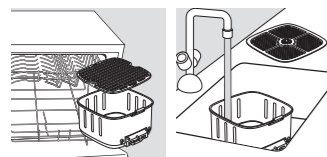
- Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fal aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.

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

- Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törölruga segítségével.
- 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 kémlelőablakkal 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.

- A készülék belsejét meleg vízzel és nedves ruhával törölje át.
- Az ételmaradványok eltávolításához tisztítsa meg a fűtőelemet száraz tisztítókefével.
- Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.

### TÁROLÁS

- Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

### HIBAELHÁRÍTÁS

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.

## 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.

BURGONYA ÉS SÜLT KRUMPLI				
Fagyasztott hasábburgonya	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Házi sült krumpli	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Fagyasztott burgonyadarabok	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
HÚS ÉS BAROMFI				
Bélszín / entrecote	1 - 2 Darabok		6 - 10 min	200°C
Fagyasztott steak	1 - 4 Darabok		6 - 10 min	200°C
Csirkefile (csont nélkül)	100 - 600 g		16 min	180°C
Egész csirke	1500 g		60 min	180°C
Szalonna/marhaszalonna	1 - 9 Trancsok		8 min	200°C
HAL				
Lazacfile	4 Darabok		15 - 17 min	140°C
Garnélarakok	24 Darabok		6 min	170°C

NASSOLNIVALÓK				
Fagyasztott csirkefiletkek	1 - 10 Darabok		8 - 15 min	200°C
Csirkeszárnyak	1 - 10 Darabok		16 - 20 min	180°C
Fagyasztott sajtrudak	1 - 10 Darabok		7 - 9 min	180°C
Fagyasztott hagymakarikák	10 Darabok		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 Trancsok)		7 min	190°C
Cukkini	400 - 700 g		15 min	180°C
SÜTEMÉNYEK SÜTÉSE				
Muffin	1 - 6 Darabok		15 - 18 min	180°C
Csokoládés sütemények	300 g		23 min	160°C
ASZALÁS				
Szeletelt alma	1-2 Darabok		4 h	80°C
JOGHURT				
Természetes joghurt	8 poharak*		8 h	40°C

\* megfelelnek a tartozékként értékesített márkás üvegeknek.

## ro CONȚINUTUL MANUALULUI

Descoperiți Easy Fry Silence .....121

Curățați aparatul înainte de a-l utiliza pentru prima dată.....122

Panou frontal detasabil și capac pentru deponare.....123

Haide să începem! .....124

Începere .....125

Cum să folosiți aparatul .....126

Preia controlul: programele tale automate.....127

Programe automate: ingredientele dumneavoastră.....128

Cum gătesc cartofii mei prăjiți?.....130

Modului extra crisp.....131

Cum să gătești coastă de vită (prime rib)?.....132

Alte programe .....133

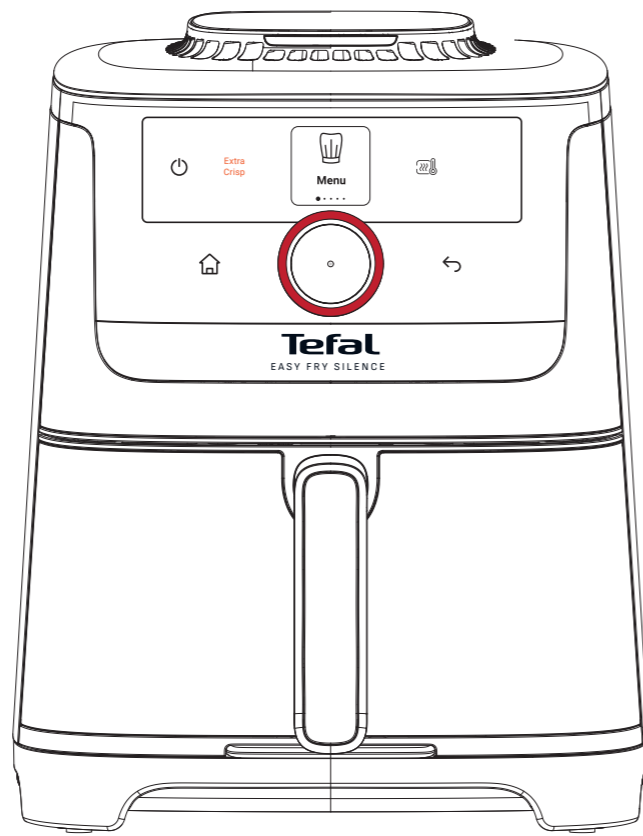
Funcții suplimentare.....135

Sfaturi .....137

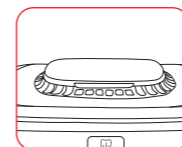
Sfaturi .....138

Ghid de gătire.....139

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



SISTEM DE VENTILAȚIE SILENȚIOS



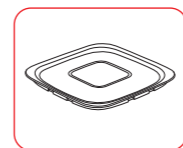
BUTON DE NAVIGARE ȘI VALIDARE



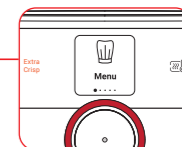
PANOU DE CONTROL DIGITAL



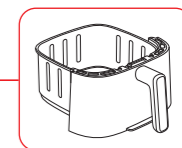
PLITĂ DETAȘABILĂ



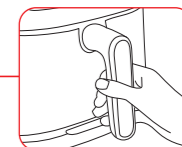
CAPAC DE DEPOZITARE INCLUS



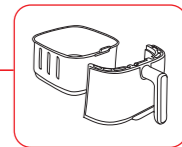
ECRAN ÎNCORPORAT



COȘ



MÂNER



PARTE FRONTALĂ DETAȘABILĂ

## CURĂȚAȚI APARATUL ÎNAINTE DE A-L UTILIZA PENTRU PRIMA DATĂ



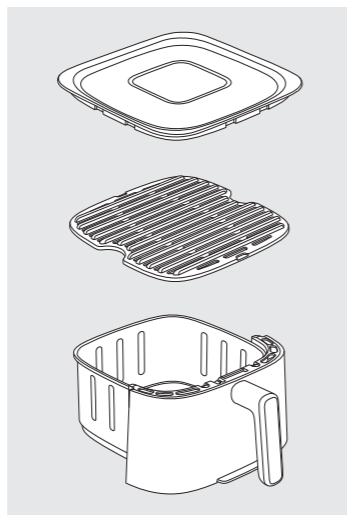
Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat. Citiți mai întâi instrucțiunile de siguranță și manualul. Păstrați-le într-un loc sigur.

### 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 din silicon de pe plită.

## PANOU FRONTAL DETASABIL ȘI CAPAC PENTRU DEPONARE

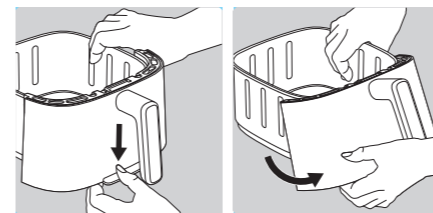
Cu noul nostru sistem ușor de curățat și depozitat, puteți separa fără probleme partea frontală de vas în sine.

- 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 dacă vasul încă este fierbinte.

### 1. CUM ÎNDEPĂRTEZ PANOUL FRONTAL DE LA SERTARUL MEU?



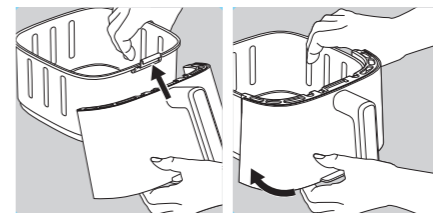
#### ETAPA 1

Apăsăți butonul din partea de jos a vasului.

#### ETAPA 2

Scoateți cârligul din locaș. Acum partea frontală se desprinde.

### 2. CUM ÎNLOCUIESC PARTEA FRONTALĂ A SERTARULUI MEU?



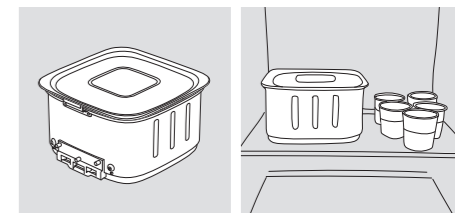
#### ETAPA 1

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 CURĂȚ PANOUL FRONTAL DETASABIL?

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

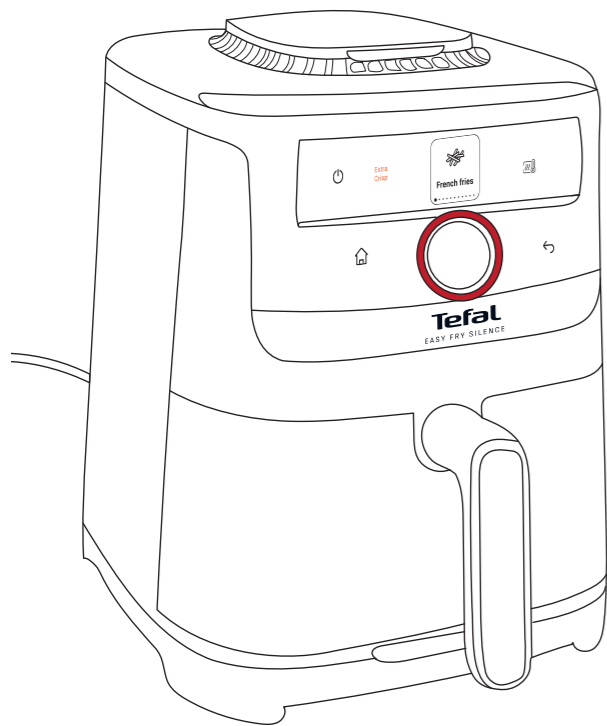
Puneți vasul și grătarul în mașina de spălat vase.

După ce ați spălat și uscat complet partea exterioră a panoului frontal, urmați această procedură pentru a monta la loc panoul detașabil.



**Sfat pentru curățare și depozitare:** Pentru a economisi spațiu în mașina de spălat vase sau în frigider și pentru a asigura o păstrare optimă a produsului, vă recomandăm să îndepărtați panoul frontal detașabil.

## 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.

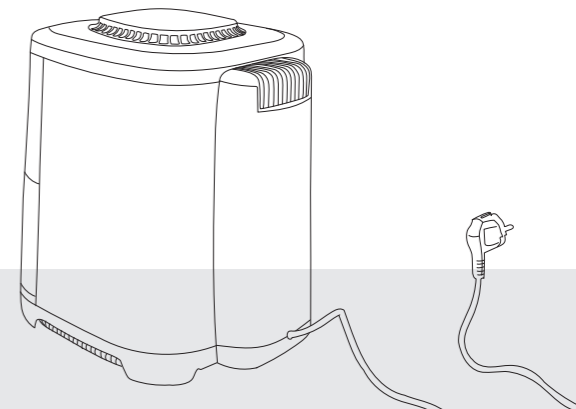
Aparatul poate prepara o gamă largă de rețete. Timpul de gătire pentru alimentele principale este indicat în secțiunea „Ghid de gătire”  
Rețetele online te ajută să te familiarizezi cu aparatul.



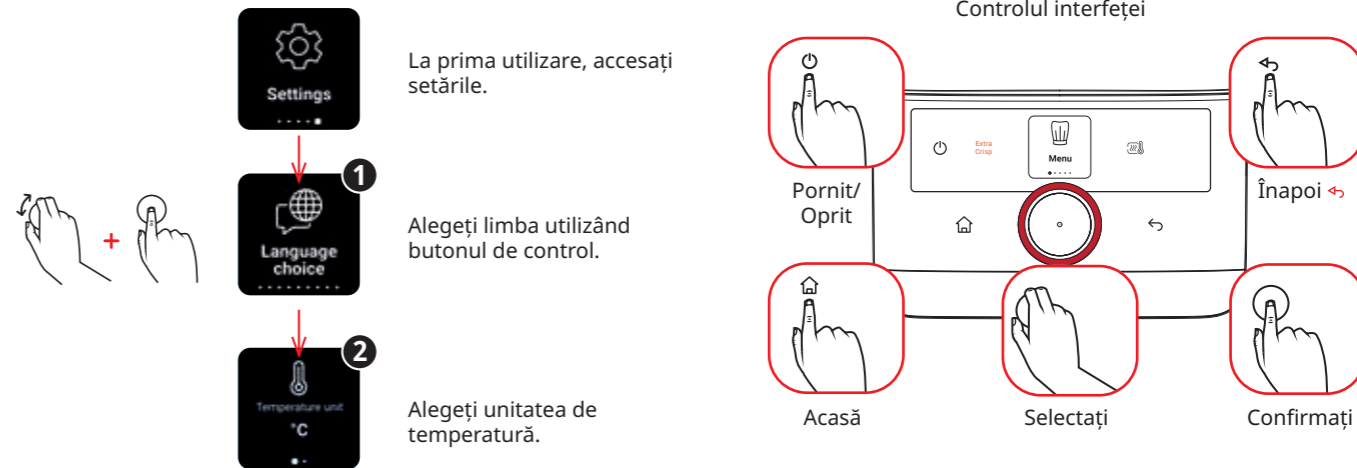
**Avertisment:** Asigurați-vă că folosiți friteuza cu aer goală prima dată când o utilizați (fără niciun accesoriu în interior) pentru a elimina orice reziduuri de fabricație și miros de nou.

## 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 predefinit 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.

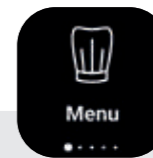
După ce ați gătit, bolul, grătarul și alimentele sunt foarte fierbinți.

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.



## PREIA CONTROLUL: PROGRAMELE TALE 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, entrecot...*
- 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 131).
- 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  
Cotlet de porc  
Friptură de miel  
Chiftele

#### Vită

Antricot  
Friptură de vită  
Coaste de vită  
Carne pentru burger  
Chiftele

#### Vișel

Cotlet  
Friptură de vișel  
Cotlet de vișel

#### Porc

Friptură de porc  
Cotlet de porc  
Șuncă / Bacon  
Cârnat  
Coaste la grătar

### 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

#### Vânăta

Jumătate  
Întreg

#### Zucchini

Întregă  
Întreg

#### Dovleac

Bucăți  
Întreg

#### Cartofi

Întregă  
Întreg

#### Cartofi dulci

Întregă  
Întreg

#### Morcovi

Întregă  
Întreg

#### Morcovi

Întregă  
Întreg

#### Ananas felii

Întregă  
Întreg

#### Brocoli

Întreg  
Întreg

#### Varză de Bruxelles

Întregă  
Întreg

#### Conopidă

Întregă  
Întreg

#### Roșie

Întregă  
Jumătate

#### Măr

Întregă  
Întreg

#### Ananas felii

Întregă  
Întreg

### 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 Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтесь щипцями.

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

### IAURT

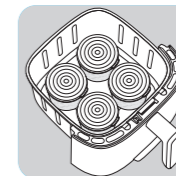


Yoghurt



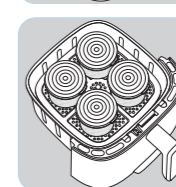
Pregătire pentru 8 recipiente de iaurt:

- 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.

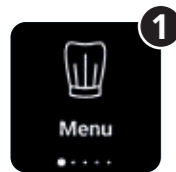
- Îndepărtați grila din sertar și plasați 4 borcane pe fundul sertarului.
- Plasați grila inclusă ca accesoriu pe cele 4 borcane de la fund.
- Puneți celelalte 4 borcane pe grilă.
- Apăsăți „Confirmă” pentru a începe gătitul.
- Alegeți iaurturi „Cremașe” sau „Bătute”.



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?



1 Selectează modul „Meniu”



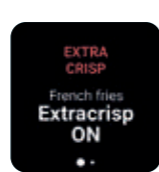
2 Selectează programul „Cartofi prăjiți”



3 Alege cartofi prăjiți „Proaspeți” sau „Congelați”



4 Selectează cantitatea de cartofi din sertar



5 Pentru meniul „Cartofi prăjiți”, opțiunea „Extra Crocanți” poate fi activată sau nu  
*(consultați pagina următoare pentru explicația acestei funcții).*



6 Introduceți cartofii în sertar.



7 Apăsați „Start”. Aparatul dumneavoastră se va ocupa de restul.

## 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 îți 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 Dacă este necesar, ajustează timpul de gătire apăsând (vezi secțiunea „Ajustarea timpului de gătire”).
- 4 Introduceți aliment în coșul
- 5 Apasă centrul butonului de control pentru a începe gătitul.

## CUM SĂ GĂTEȘTI COASTĂ DE VITĂ (PRIME RIB)?

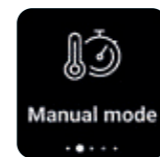
- 1 Selectează modul „Menu”. 
- 2 Selectează programul „Carne”.          
- 3 Alege „Vitell” 
- 4 Apoi „Coasta de vită (Prime Rib)”. 
- 5 Introdu greutatea coastei de vită care urmează să fie gătită. 
- 6 Introduce ingredientele. 
- 7 Apasă „Start”. 



**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  Adaugă ingredientele.
- 5  Începe gătitul.

### MODUL DE ÎNCĂLZIRE ANTERIOARĂ



**Funcția de preîncălzire permite încălzirea aparatului înainte de gătit.**

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 gătit: Mod manual / Mod automat.

Aparatul este prevăzut cu o grilă de grătar turnată sub presiune cu strat antiaderent. Grătarul vă permite să frigeți la perfecție orice tip de alimente.

Pentru a face acest lucru, utilizați modul de preîncălzire înainte de a introduce ingredientele, apoi selectați programul dorit.

## ALTE PROGRAME

### MODUL DE ÎNCĂLZIRE



Reheat

De asemenea, puteți folosi aparatul pentru a reîncălzi alimentele.



1 Selectați programul „Reheat” (Reîncălzire).

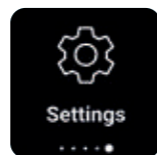


2 Stabiliți timpul de gătire în funcție de cantitatea de alimente, pentru a le încălzi complet. Temperatura este setată automat la 160°C.



3 Apăsați „Start”.

### SETĂRI



Settings

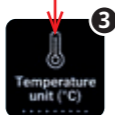
Personalizați aparatul dumneavoastră.



1 În setări, puteți:



2 Schimba limba.



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

## FUNȚII SUPLIMENTARE

### „CREȘTERE/REDUCERE A TIMPULUI DE GĂTIRE / PAUZĂ”



24:59



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 gătire 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



Flip your food



Shake your food

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 gătire, apăsați centrul butonului de control și ecranul va dispărea.

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

## FUNȚII SUPLIMENTARE

### SFÂRȘITUL GĂTIRII ȘI MENȚINEREA CĂLDURII

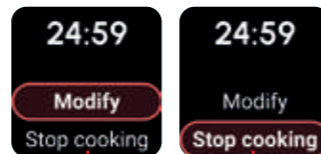


La sfârșitul timpului de gătire, se aude un semnal sonor. Mâncarea este gata!

Nu o poți servi imediat? Nicio problemă, se va activa automat un mod de menținere a căldurii timp de 30 de minute.

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 HOME sau BACK.

Pe ecran va apărea următorul mesaj:

Aveți 2 opțiuni:

- „Modifică”: în modul automat, această opțiune 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.



Amestecarea 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 cartofii prăjiți este de 600 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.

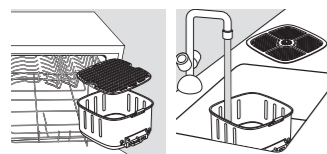
- 1 Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

**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 ca 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.

## 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.

CARTOFI ȘI CARTOFI PRĂJIȚI				
Cartofi congelați	300 - 1000 g	🍟	15 - 30 min	190°C
Cartofi prăjiți pregătiți în casă	300 - 1000 g	🍟	15 - 34 min	190°C
Cartofi wedges congelați	300 - 1000 g	🍟	12 - 27 min	190°C
CARNE ȘI PUI				
Antricot	1 - 2 bucăți		6 - 10 min	200°C
Friptură congelată	1 - 4 bucăți	🍖	6 - 10 min	200°C
Fileuri din piept de pui (fără os)	100 - 600 g	🍗	16 min	180°C
Pui întreg	1500 g	🍗	60 min	180°C
Bacon/bacon de vită	1 - 9 tranșe		8 min	200°C
PEȘTE				
File de somon	4 bucăți	🐟	15 - 17 min	140°C
Creveți	24 bucăți	🦐	6 min	170°C

GUSTĂRI				
Nuggets de pui congelați	1 - 10 bucăți	🍗	8 - 15 min	200°C
Aripioare de pui	1 - 10 bucăți	🍗	16 - 20 min	180°C
Batoane de brânză congelate	1 - 10 bucăți	🍗	7 - 9 min	180°C
Inele de ceapă congelate	10 bucăți	🍗	8 min	180°C
Pizza	300 g (3 tranșe)	🍕	7 min	190°C
Zucchini	400 - 700 g	🥒	15 min	180°C
COACERE				
Brioșe	1 - 6 bucăți	🍞	15 - 18 min	180°C
Prăjituri de ciocolată	300 g	🍪	23 min	160°C
DESHIDRATARE				
Mere tăiate felii	1-2 bucăți		4 h	80°C
IAURT				
Iaurt natural	8 borcane*		8 h	40°C

\* corespund borcanelor de marcă vândute ca accesoriu.

**bg** **СЪДЪРЖАНИЕ НА РЪКОВОДСТВОТО**

Открийте своето Easy Fry Silence .....141

Изчистете уреда преди първото му използване.....142

Отстраняема предна част и капак за съхранение.....143

Започнете!.....144

Стартиране .....145

Как да използвате уреда.....146

Вземете контрола: вашите автоматични програми .....147

Автоматични програми: вашите съставки .....148

Как да готвя моите пържени картофи?.....150

Режим extra crisp (допълнителна хрупкавост) .....151

Как да пригответе prime rib (кости от говеждо)? .....152

Други програми.....153

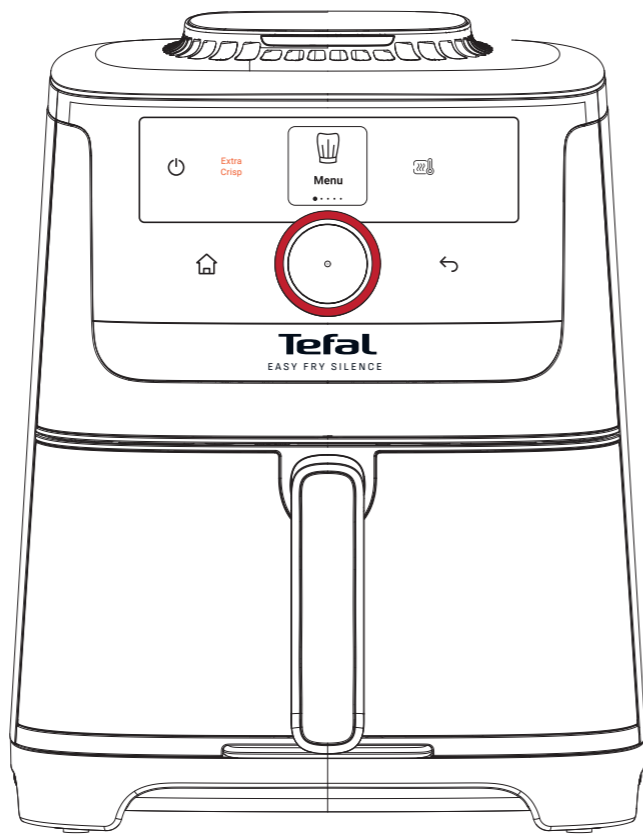
Допълнителни функции .....155

Съвети .....157

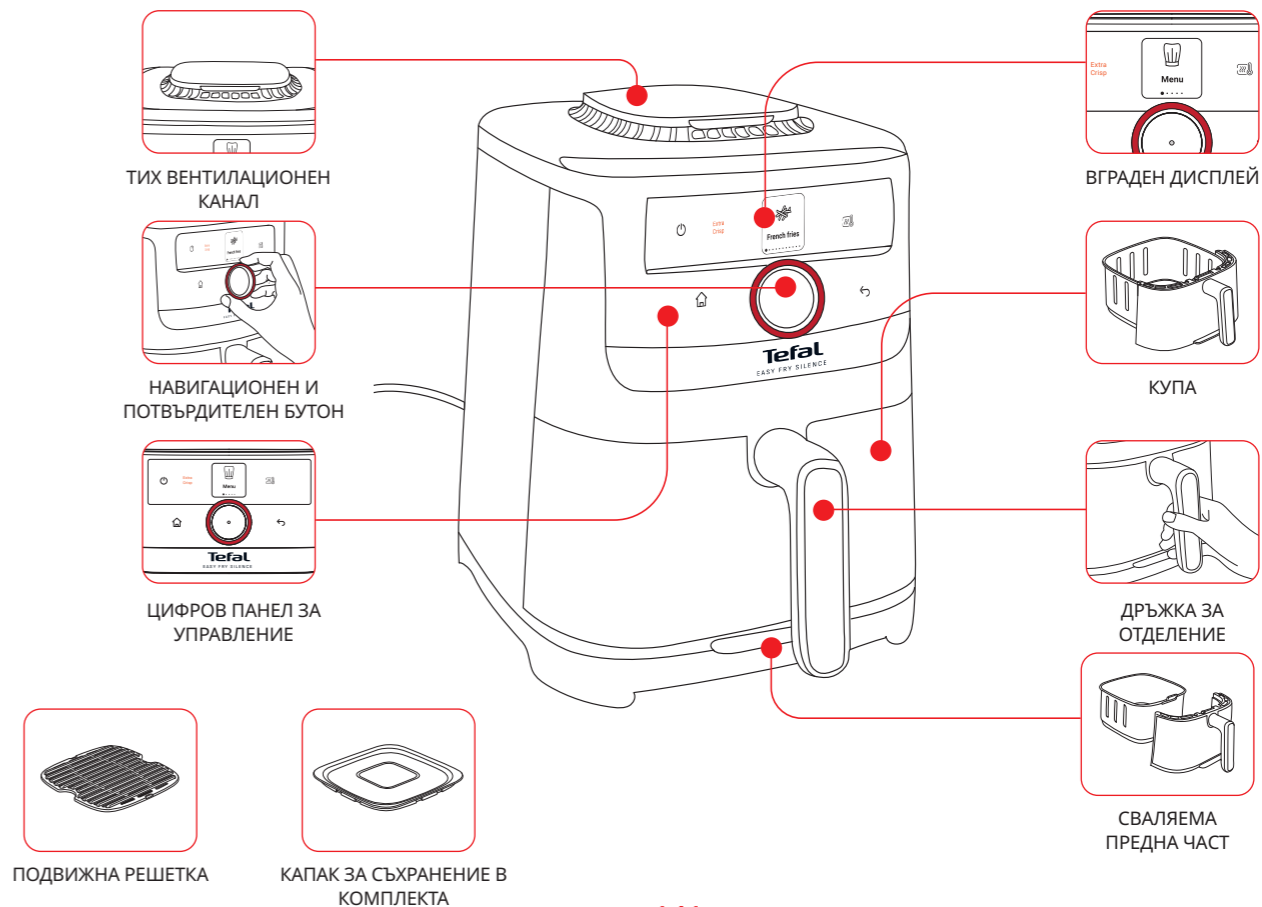
Съвети .....158

Ръководство за готвене .....159

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



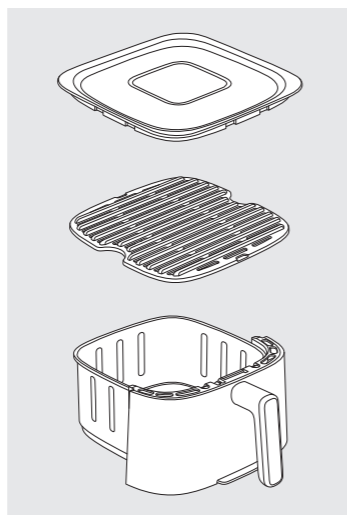
Отстранете всички опаковъчни материали и всички стикери от уреда. Първо прочетете инструкциите за безопасност и ръководството и ги съхранявайте на сигурно място.

### 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 шувлада, 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.

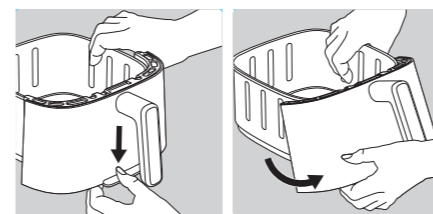
Не отстранявайте силиконовите подложки от решетката.

## ОТСТРАНЯЕМА ПРЕДНА ЧАСТ И КАПАК ЗА СЪХРАНЕНИЕ

С нашата нова система за лесно почистване и съхранение можете лесно да отделите предната част на купата и самата купа.

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

### 1. КАК ДА СВАЛЯ ПРЕДНИЯ ПАНЕЛ ОТ ЧЕКМЕДЖЕТО СИ?



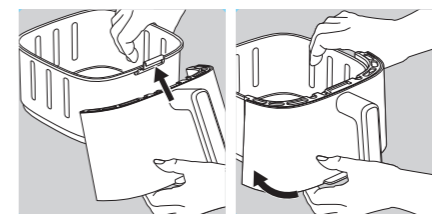
#### СТЪПКА 1

Натиснете бутона, който се намира на дъното на купата

#### СТЪПКА 2

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

### 2. КАК ДА ЗАМЕНЯ ПРЕДНАТА ЧАСТ НА ЧЕКМЕДЖЕТО СИ?



#### СТЪПКА 1

Закачете горната част на предната част в кукичката на купата.

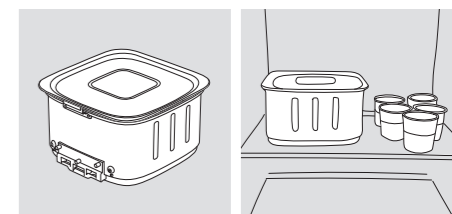
#### СТЪПКА 2

Закачете долната част на предната част, докато чуе щракване.



**Внимавайте:** Не поставяйте капака, ако купата е все още гореща.

### 3. ИЗПОЛЗВАНЕ НА КАПАКА ЗА СЪХРАНЕНИЕ



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

### 4. КАК ДА ПОЧИСТЯ ОТСТРАНЯЕМИЯ ПРЕДЕН ПАНЕЛ?

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

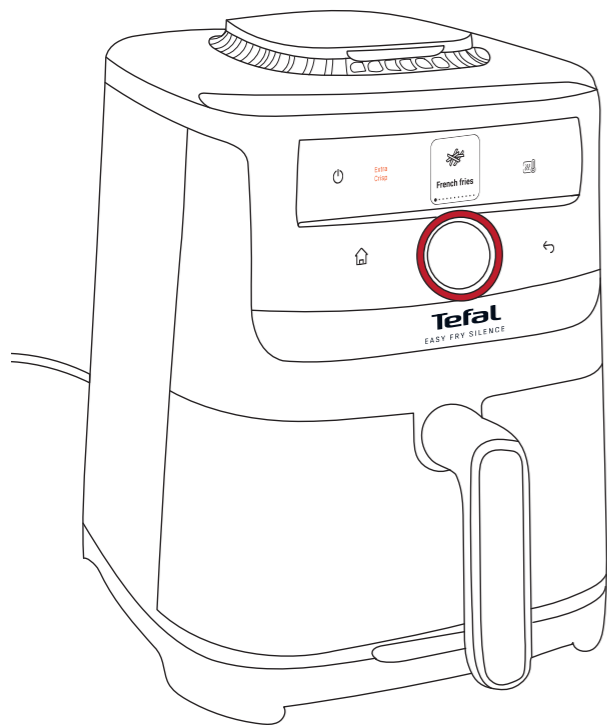
Поставете останалата част от купата и решетката в съдомиялната машина.

След като измиете и старателно изсушите външната част на предния панел, следвайте тази процедура за поставяне на отстраняемия панел обратно.



**Съвет за почистване и съхранение:** За да спестите място в съдомиялната машина или хладилника и да осигурите оптимално съхранение на продукта, препоръчваме да премахнете отстраняемия преден панел.

## 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.

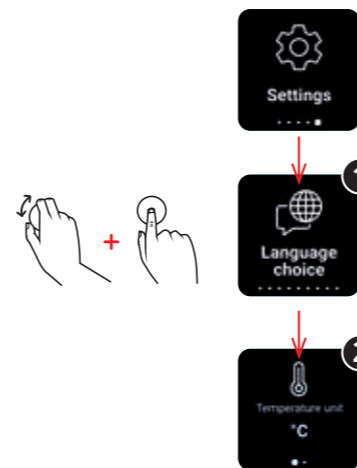
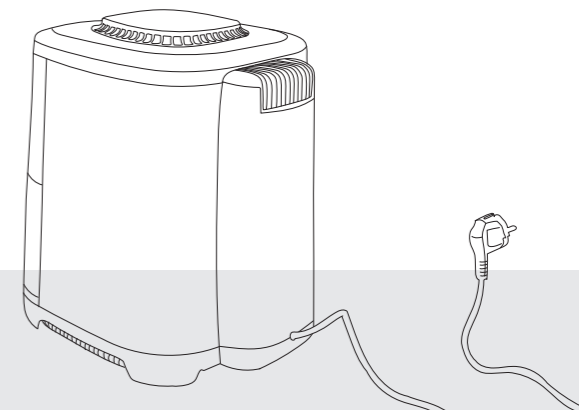
С уреда може да се приготвят много рецепти. Времената за готвене на основните типове храни са дадени в раздела „Ръководство за готвене“

Онлайн рецепти ще ви помогнат да се запознаете с уреда.

**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.

## СТАРТИРАНЕ

**Включете уреда**

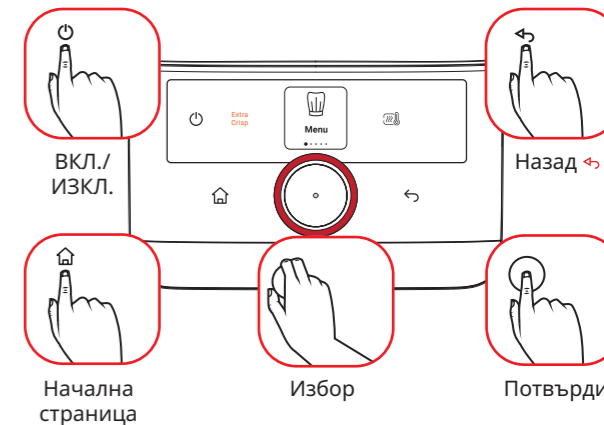


При първо използване, отидете в настройките.


Изберете езика с помощта на контролните бутони

Изберете единица за температура.

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 чуete 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.

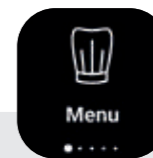
След готвенето, купата, решетката и храната са много горещи.

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.



## ВЗЕМЕТЕ КОНТРОЛА: 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 151).
- 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

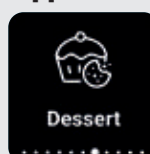
### КАРТОФИ УЕДЖИС



Potatoes wedges

свежи/  
замразени

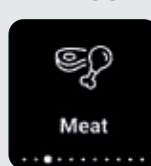
### ДЕСЕРТ



Dessert

Бисквити  
Мъфини  
Торта

### МЕСО



Meat

#### Пилешко

Цялопиле  
Пилешкофиле  
Пилешкибут  
Пилешкибутчета  
Пилешкикрила

#### Агнешко

Агнешкикотлет  
Свинскикотлет  
Печено агнешко  
Месни  
кюфтенца

#### Телешко

Говеждиантракот  
Печено говеждо  
Ребра от говеждо  
Месо забургери  
Месни  
кюфтенца

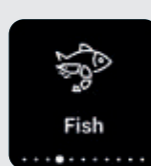
#### Говеждо

Котлет  
Печено телешко  
Телешко котлет

#### Свинско

Печено свинско  
Свински котлет  
Бекон  
НаденицаКолбаси  
BBQ ребра

### РИБА



Fish

#### Панирана риба

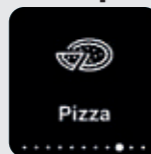
Свеж  
Замразен  
Скариди  
Филе от сьомга  
Миди  
иракообразни  
Цяла риба

### ПАЙ



Savory pie

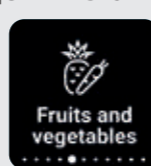
### ПИЦА



Pizza

свежи/  
замразени

### ПЛОДОВЕ ИЗЕЛЕНЧУЦИ



Fruits and vegetables

#### Патладжан

Половин  
Цяло

#### Тиквички

Цяла  
Цяло

#### Тиква

Парчета  
Цяла

#### 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 храната.
- 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.

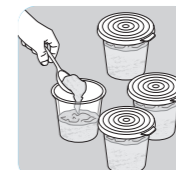
- 5 Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и поставете на топлоустойчива повърхност.
- 6 Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
- 7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

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

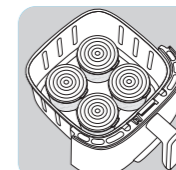
### YOGHURT (КИСЕЛО МЛЯКО)



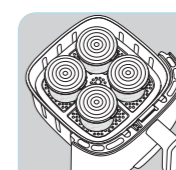
Yoghurt



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.



- Премахнете решетката от чекмеджето и поставете 4 буркана на дъното на чекмеджето.
- Поставете решетката, която е включена като аксесоар, върху 4-те буркани на дъното.
- Поставете останалите 4 буркани върху решетката.
- Натиснете „Потвърди“, за да започнете готвенето.
- Изберете йогурти „Гъсти“ или „Разбити“.

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.

## 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** Ако е необходимо, коригирайте времето за готвене, като натиснете (вижте раздела „Коригиране на времето за готвене“).
- 4** Поставете храна в отделение
- 5** Натиснете центъра на контролната копче, за да започнете готвенето.

## КАК ДА ПРИГОТВИТЕ PRIME RIB (КОСТИ ОТ ГОВЕЖДО)?

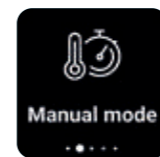
- Изберете режим „Меню“.
- Изберете програмата „Месо“.
- Изберете „Говеждо“.
- След това изберете „Prime Rib“.
- Въведете теглото на парчето говеждо месо.
- Поставете съставките.
- Натиснете „Старт“.



**Уредът ще изчисли времето и температурата за перфектен резултат.**

## ДРУГИ ПРОГРАМИ

### РЪЧЕН РЕЖИМ



- Изберете температурата.
- Изберете времето.
- Активирайте/деактивирайте функцията Extra Crisp.
- Поставете съставките.
- Започнете готвенето.

### 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.
- За да активирате предтопянето, натиснете „Start“.
  - Цикълът на предтопяне трае 15 минути.
  - Когато чуete звънеца на таймера, фазата на предтопяне е завършена. След това можете да изберете режим на готвене: Ръчен режим / Автоматичен режим.

Уредът се предлага с решетка за грил от лят чугун с незалепащо покритие. Грил решетката Ви позволява да изпичате всякакъв вид храна до съвършенство.  
За целта използвайте режима на предварително загряване, преди да поставите съставките, след което изберете програмата по ваш избор.

## ДРУГИ ПРОГРАМИ

### РЕЖИМ ЗА ПРЕТОПЛЯНЕ



Можете също да използвате уреда за претопляне на храна.



1 Изберете програмата „Reheat” (Претопляне).

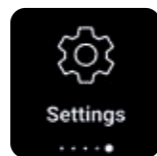


2 Настройте времето за готвене в зависимост от количеството храна, за да я загреете напълно. Температурата се задава автоматично на 160°C.



3 Натиснете „Start” (Старт).

### НАСТРОЙКИ



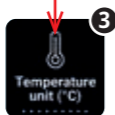
Персонализирайте вашия фритюрник с горещ въздух.



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”.



3  
4 В ръчен режим можете също да промените температурата, като завъртите капката по време на готвене.

### ПОТРЕСЕТЕ СЪСТАВКИТЕ ОБЪРНЕТЕ СЪСТАВКИТЕ



Когато чуete 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 излезне. За оптимално приготвяне на пържените картофи препоръчваме да следвате инструкциите за разклащане.

## ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО И ЗАПАЗВАНЕТО НА ТОПЛИНАТА

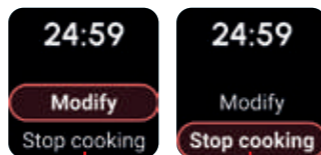


В края на времето за готвене ще се чуе сигнал. Вашето ястие е готово!

Не можете да го сервирате веднага? Няма проблем, автоматично ще се активира режим за поддържане на топлината за 30 минути.

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 HOME или BACK.

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 600 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 ингредиенти.



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.

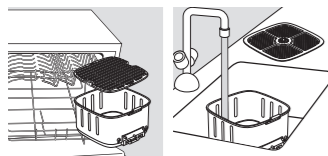
- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

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

- 2 Забършете с влажна кърпа външната част на уреда.
- 3 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 нахиснат за около 10 минути. После изплакнете добре и подсушете.

- 4 Избършете вътрешната част на уреда с гореща вода и напоена кърпа.
- 5 Почистете нагряващия елемент със суха почистваща четка, за да отстраните всякакви хранителни остатъци.
- 6 Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

### ПРИБИРАНЕ

- 1 Изключете щепсела на уреда от контакта и го оставете да се охлади.
- 2 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 обърнете към местния търговец на фирмата.

## 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.

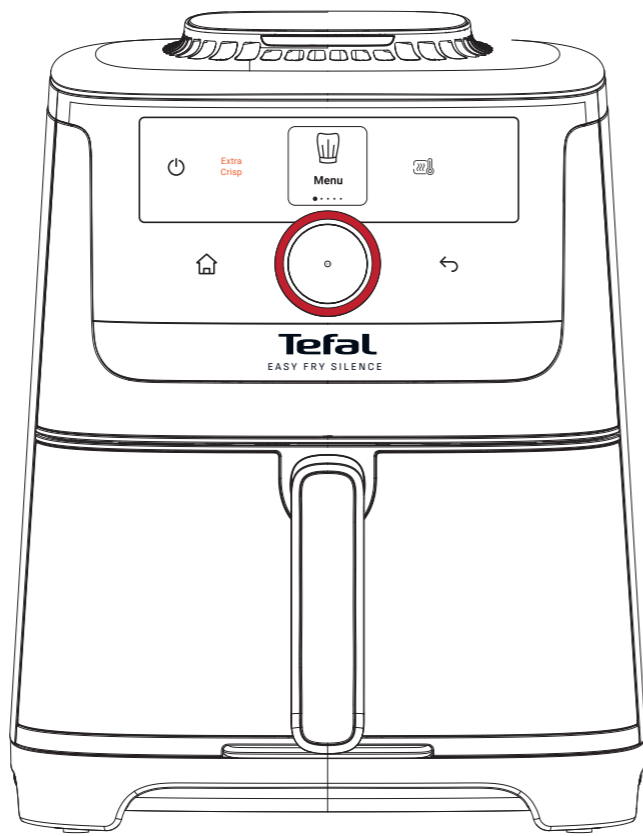
	kg			
КАРТОФИ И ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ				
Замразени пържени картофи	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Домашно приготвени пържени картофи	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Замразени картофи уеджис	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
МЕСО И ПТИЧИ ПРОДУКТИ				
Говежди/пантракот	1 - 2 Парчета		6 - 10 min	200°C
Замразена пържола	1 - 4 Парчета		6 - 10 min	200°C
Филета от пилешки гърди (без кост)	100 - 600 g		16 min	180°C
Цяло пиле	1500 g		60 min	180°C
Бекон/телешки бекон	1 - 9 Траншове		8 min	200°C
РИБА				
Филе от сьомга	4 Парчета		15 - 17 min	140°C
Скариди	24 Парчета		6 min	170°C

	kg			
ЗАКУСКИ				
Замразени пилешки хапки	1 - 10 Парчета		8 - 15 min	200°C
Пилешки крилца	1 - 10 Парчета		16 - 20 min	180°C
Замразени пръчици сирене	1 - 10 Парчета		7 - 9 min	180°C
Замразени лучени кръгчета	10 Парчета		8 min	180°C
Пица	300 g (3 Траншове)		7 min	190°C
Тиквички	400 - 700 g		15 min	180°C
ПЕЧЕНЕ НА ТЕСТЕНИ ИЗДЕЛИЯ				
Мъфини	1 - 6 Парчета		15 - 18 min	180°C
Шоколадови торти	300 g		23 min	160°C
DEHYDRATION (СУШЕНЕ)				
Ябълки на резени	1-2 Парчета		4 h	80°C
КИСЕЛО МЛЯКО				
Натурално кисело мляко	8 Буркани*		8 h	40°C

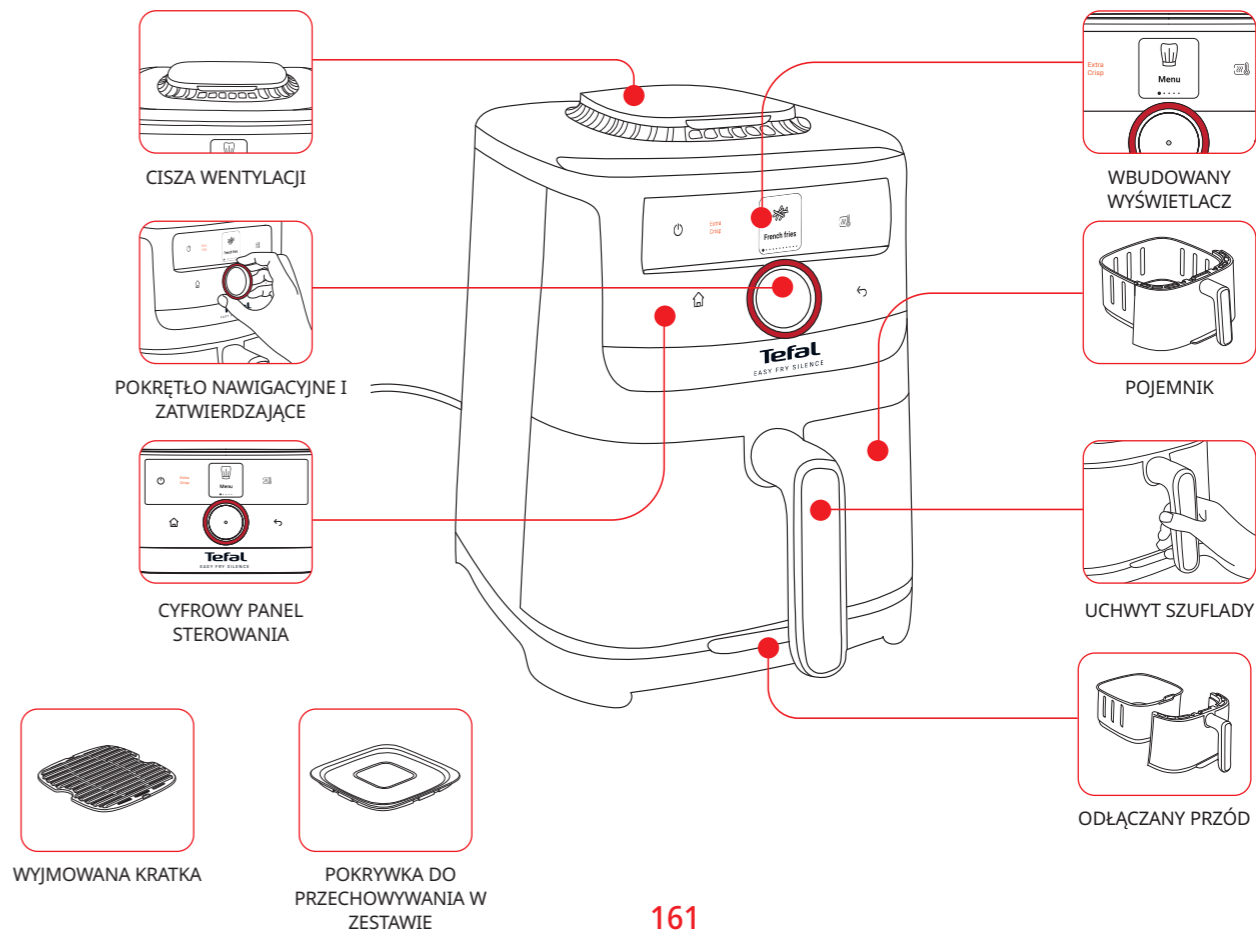
\* съответстват на бурканите на марката, продавани като аксесоар.

## pl ZAWARTOŚĆ PODRĘCZNIKA

Poznaj swoje Easy Fry Silence.....	161
Wyczyść urządzenie przed pierwszym użyciem .....	162
Odczepilny przedni panel i wieczko do przechowywania .....	163
Zaczynamy!.....	164
Rozpoczynanie .....	165
Jak używać swoje urządzenie .....	166
Przejmij kontrolę: twoje programy automatyczne.....	167
Programy automatyczne: twoje składniki.....	168
Jak upiekę moje frytki? .....	170
Funkcji większej chrupkości.....	171
Jak upiec prime rib (żeberka wołowe)? .....	172
Inne programy .....	173
Dodatkowe funkcje.....	175
Wskazówki .....	177
Wskazówki .....	178
Przewodnik gotowania.....	179
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



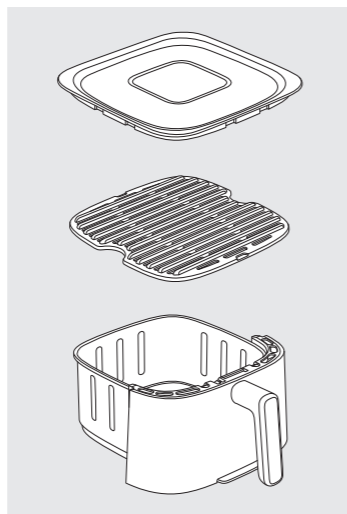
Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i wszystkie naklejki z urządzenia. Zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i instrukcją obsługi, a następnie odłożyć je w bezpieczne miejsce.

### 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.

## ODCZEPIILNY PRZEDNI PANEL I WIECZKO DO PRZECHOWYWANIA

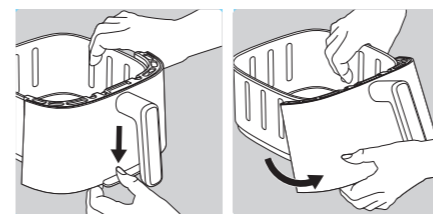
Nowy system **EASY CLEAN & STORE** umożliwia łatwe oddzielenie przedniej części miski i samej miski.

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



Uwaga nie zakładaj pokrywki, jeśli miska jest nadal gorąca.

### 1. JAK ZDJAĆ PRZEDNI PANEL Z MOJEJ SZUFLADY?



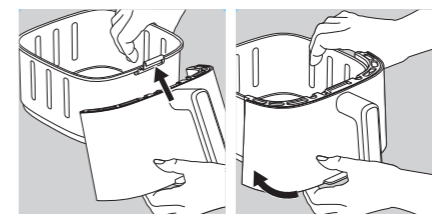
#### KROK 1

Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski

#### KROK 2

Wysuń hak. Zdejmowany przód odłączy się.

### 2. JAK WYMIENIĆ PRZEDNIĄ CZĘŚĆ MOJEJ SZUFLADY?



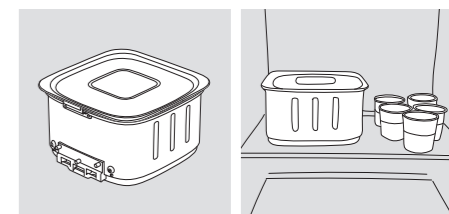
#### KROK 1

Przypnij górę przedniej części do haka miski.

#### KROK 2

Przypnij dół przedniej części tak, aby usłyszeć kliknięcie.

### 3. UŻYWANIE WIECZKA DO PRZECHOWYWANIA



Umieść pokrywkę na szufladzie, aby zachować resztki w lodówce.

### 4. JAK WYCZYŚCIĆ MÓJ ODCZEPIANY PRZEDNI PANEL?

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

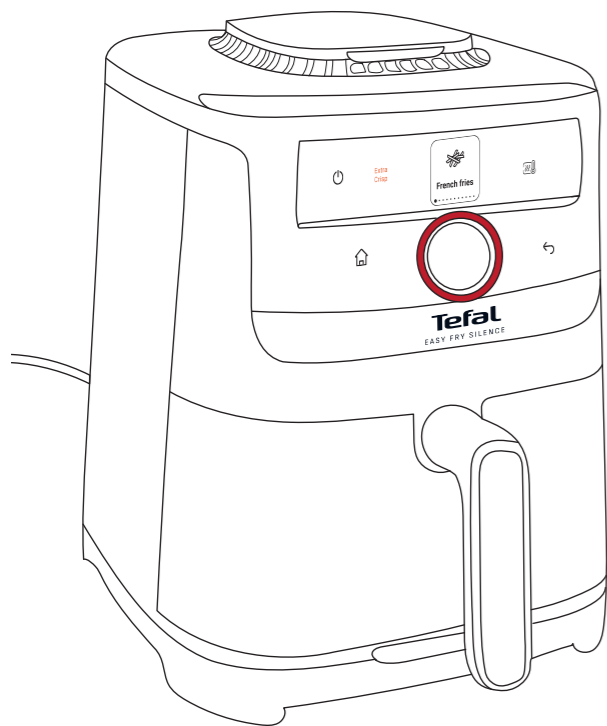
Pozostałą część miski i kratkę umieść w zmywarce.

Po umyciu i dokładnym wysuszeniu zewnętrznej części przedniego panelu, postępuj zgodnie z tą procedurą, aby ponownie zamontować odczepiany panel.



**Wskazówka dotycząca czyszczenia i przechowywania:** Aby zaoszczędzić miejsce w zmywarce lub lodówce i zapewnić optymalne przechowywanie produktu, zalecamy usunięcie odczepianego przedniego panelu.

## 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.

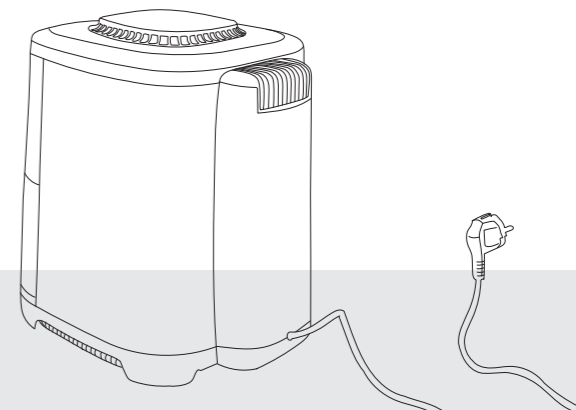
Urządzenie umożliwia przyrządzanie wielu różnych potraw. Czas gotowania głównych potraw podano w rozdziale „Przewodnik po gotowaniu”.

Przepisy online pomogą Ci zapoznać się z urządzeniem.

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

## ROZPOCZYNIANIE

### Podłącz urządzenie



Podczas pierwszego użycia przejdź do ustawień.

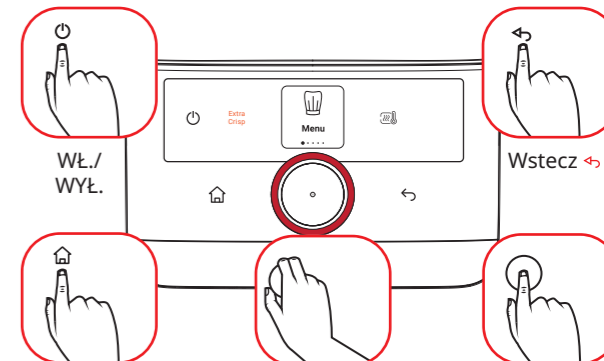


Wybierz swój język za pomocą pokrętki sterującego.



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 szczypec.

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

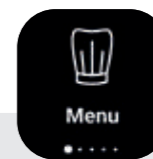
Po ugotowaniu potrawy pojemnik, kratka i jedzenie są bardzo gorące.

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.



## PRZEJMIJ KONTROLĘ: 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 171).
- 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  
Skrzydółka  
kurczaka

#### Jagnięcina

Kotlety jagnięce  
Kotlety wieprzowe  
Pieczona  
jagnięcina  
Pulpety

#### Wołowina

Antrykot  
Pieczeń wołowa  
Żeberka wołowe  
Hamburger  
Pulpety

#### Cielęcina

Kotlet  
Pieczeń cielęca  
Kotlet cielęcy  
**Wieprzowina**  
Pieczeń  
wieprzowa  
Kotlet wieprzowy

Boczek  
Kiełbasa  
Żeberkagril-  
lowane

### 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

- 1 Wybierz menu „Suszenie” z menu automatycznych.
- 2 Umieść kratkę w szufladzie urządzenia i włóż jedzenie.
- 3 Następnie ustaw temperaturę i czas gotowania. Czas można ustawić w zakresie od 1 do 10 godz.
- 4 Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć proces suszenia. Pozostały czas na wyświetlaczu pojawi się czas gotowania.
- 5 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.

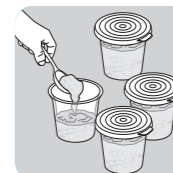
- 6 Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
- 7 Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypec.

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

### JOGURT

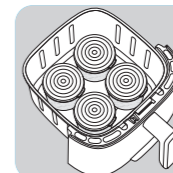


Yoghurt



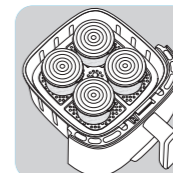
Przygotowanie 8 słoików jogurtów:

- 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 pokrywy.

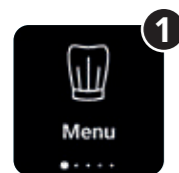
- Usuń kratkę z szuflady i umieść 4 słoiki na dnie szuflady.
- Umieść kratkę dołączoną jako akcesorium na 4 słoikach na dnie.
- Na kratce umieść pozostałe 4 słoiki.
- Naciśnij „Potwierdź”, aby rozpocząć gotowanie.
- Wybierz jogurty „Gęste” lub „Ubijane”.



**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.

## JAK UPIEKĘ MOJE FRYTKI?



1

Wybierz tryb „Menu”



2

Wybierz program „Frytki”



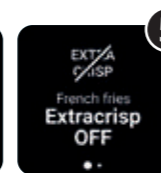
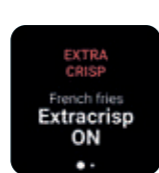
3

Wybierz frytki „Świeże” lub „Mrożone”



4

Wybierz ilość frytek w szufladzie



5

Dla menu „Frytki” można aktywować lub nie tryb „Dodatkowa chrupkość” (więcej informacji na ten temat na następnej stronie).



6

Włóż frytki do szuflady.



7

Naciśnij „Start”. Twoje urządzenie zajmie się resztą.

## 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 pokrętkła, aby potwierdzić swój wybór.
- 2 Po aktywowaniu ten tryb wyświetla się na ekranie na pomarańczowo.
- 3 Jeśli to konieczne, dostosuj czas gotowania, naciskając (zobacz sekcję „Dostosowywanie czasu gotowania”).
- 4 Umieść potrawę w szufladzie.
- 5 Naciśnij środek pokrętkła, aby rozpocząć gotowanie.

## JAK UPIEC PRIME RIB (ŻEBERKA WOŁOWE)?

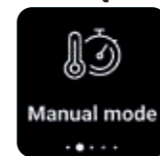
- Wybierz tryb „Menu”. 
- Wybierz program „Mięso”. 
- Wybierz „Wołowina”. 
- Następnie wybierz „Prime Rib”. 
- Wprowadź wagę swojego kawałka mięsa. 
- Włóż składniki. 
- Naciśnij „Start”. 



**Urządzenie obliczy czas i temperaturę, aby uzyskać idealny wynik**

## INNE PROGRAMY

### TRYB RĘCZNY






- Wybierz temperaturę. 
- Wybierz czas. 
- Aktywuj/dezaktywuj funkcję Extra Crisp. 
- Włóż składniki. 
- Rozpocznij 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 / Tryb automatyczny. 

Urządzenie jest wyposażone w odlewany ruszt grillowy z powłoką nieprzywierającą. Kratka grilla pozwala na dopracowanie potrawy każdego rodzaju do perfekcji.



## INNE PROGRAMY

### TRYB PODGRZEWANIA



Możesz również używać urządzenia do podgrzewania jedzenia.



1 Wybierz program „Reheat” (Podgrzewanie).

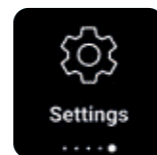


2 Ustaw czas gotowania w zależności od ilości jedzenia, aby całkowicie je podgrzać. Temperatura jest automatycznie ustawiona na 160°C.



3 Naciśnij „Start”.

### USTAWIENIA



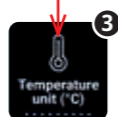
Dostosuj swój frytkownicę.



1 W ustawieniach możesz:



2 Zmienić język.



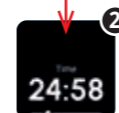
3 Wybrać jednostkę temperatury: °C lub °F.

## 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.

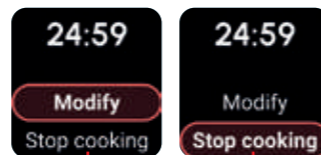
## DODATKOWE FUNKCJE

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

### ZATRZYMAJ GOTOWANIE



Aby zatrzymać gotowanie podczas cyklu, naciśnij przycisk **HOME** lub **BACK**. 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: 600 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.

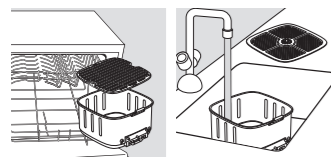
**Uwaga:** należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.

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 od tłuszczającego.

**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 wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.

5 Wyczyść element grzejny suchą szczotką, aby usunąć resztki żywności.

6 Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

### PRZECHOWYWANIE

1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.

2 Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

### 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.

## 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.

ZIEMNIAKI I FRYTKI				
Mrożone frytki	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Domowe frytki	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Mrożone łódeczki ziemniaczane	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
MIĘSO I DRÓB				
Antrykot	1 - 2 Kawałki		6 - 10 min	200°C
Mrożony stek	1 - 4 Kawałki		6 - 10 min	200°C
Filety z piersi kurczaka (bez kości)	100 - 600 g		16 min	180°C
Cały kurczak	1500 g		60 min	180°C
Boczek / boczek wołowy	1 - 9 Transze		8 min	200°C
RYBY				
Filet z łososia	4 Kawałki		15 - 17 min	140°C
Krewetki	24 Kawałki		6 min	170°C

PRZEKĄSKI				
Mrożone nuggetsy z kurczaka	1 - 10 Kawałki		8 - 15 min	200°C
Skrzydółka z kurczaka	1 - 10 Kawałki		16 - 20 min	180°C
Mrożone paluszki serowe	1 - 10 Kawałki		7 - 9 min	180°C
Mrożone krążki cebulowe	10 Kawałki		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 Transze)		7 min	190°C
Cukinia	400 - 700 g		15 min	180°C
WYPIEKI				
Muffiny	1 - 6 Kawałki		15 - 18 min	180°C
Ciastka czekoladowe	300 g		23 min	160°C
SUSZENIE				
Jabłka w plastrach	1-2 Kawałki		4 h	80°C
JOGURT				
Jogurt naturalny	8 Słoiki*		8 h	40°C

\* odpowiada markowym słoikom sprzedawanym jako akcesoria.

# Easy Fry Silence

SMART & SILENCE AIR FRYER 5L

## DOWNLOAD TEFAL RECIPE APP

DOWNLOAD DER TEFAL REZEPTE-APP / TEFAL RECEPTEN-APP  
DOWNLOADEN / POBIERZ APLIKACJĘ Z PRZEPISAMI TEFAL / TÖLTSE  
LE A TEFAL RECEPTEK ALKALMAZÁST / СВАЛЕТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ TEFAL /  
СТÁHNĚTE SI APLIKACI S RECEPTY TEFAL / STIAHNITE SI APLIKÁCIU S  
RECEPTAMI TEFAL / DESCĂRCAȚI APLICĂȚIA DE REȚETE TEFAL



## JOIN THE TEFAL MOVEMENT !

WERDEN SIE TEIL DER TEFAL COMMUNITY! / DOE MEE MET DE TEFAL-BEWEGING! /  
DOŁĄCZ DO RUCHU TEFAL! / CSATLAKOZZON A TEFAL KÖZÖSSÉGHEZ! / ПРИСЪЕДИНЕТЕ  
СЕ КЪМ ДВИЖЕНИЕТО НА TEFAL! / PRIDAJTE SA KU KOMUNITE TEFAL! / ALĂTURAȚI-VĂ  
MIȘCĂRII TEFAL!



TEFAL APP



YOUTUBE CHANNEL



TEFAL ON  
INSTAGRAM

## POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

VERÖFFENTLICHEN SIE IHRE REZEPTE #EASYFRYFAMILY / POST JE RECEPTEN #EASYFRYFAMILY / PUBLIKUJ SWOJE PRZEPISY #EASYFRYFAMILY / OSSZA  
MEG A RECEPTEJÉT #EASYFRYFAMILY ПУБЛИКУВАЙТЕ ВАШИТЕ РЕЦЕПТИ #EASYFRYFAMILY / ZVEŘEJNĚTE SVÉ RECEPTY #EASYFRYFAMILY / UVEREJNITE  
SVOJE OBRÁZKY #EASYFRYFAMILY / POSTA POZELE TALE #EASYFRYFAMILY

