Tefal | Easy Fry Silence

SMART & SILENT AIR FRYER 5L



MyTefal App

Online recipes for countries without app

Digital Quick Start Guide

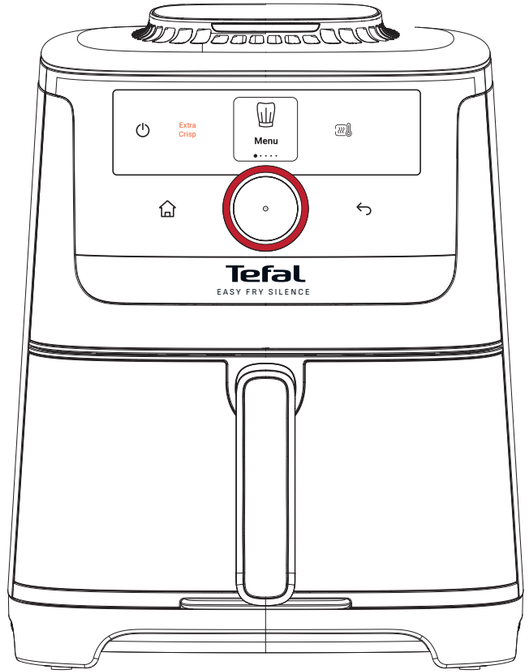
en cs sk hu ro bg pl ru uk

en

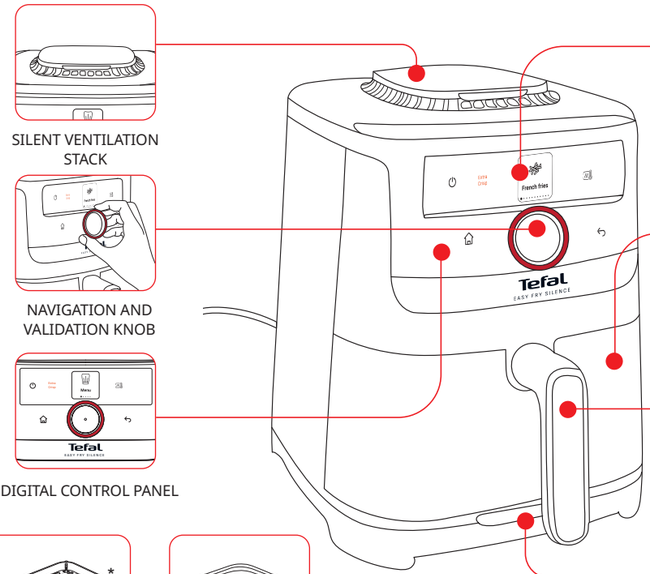
CONTENTS OF THE MANUAL

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



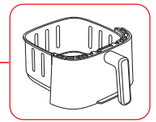
SILENT VENTILATION STACK

NAVIGATION AND VALIDATION KNOB

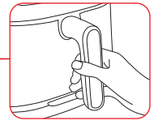
DIGITAL CONTROL PANEL



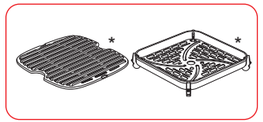
BUILT-IN DISPLAY



DRAWER



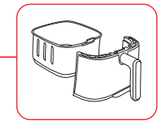
HANDLE



REMOVABLE GRIDS
*depending on model



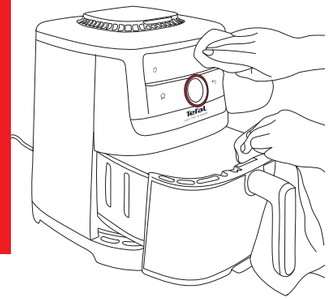
STORAGE LID INCLUDED



DETACHABLE FRONT

CLEAN YOUR APPLIANCE BEFORE USING IT FOR THE FIRST TIME

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

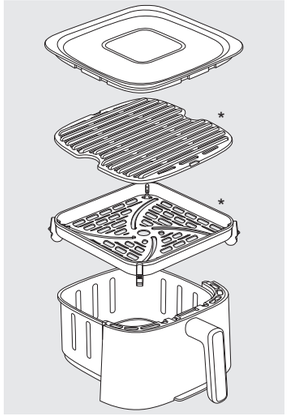


STEP 1 - THE APPLIANCE

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

STEP 2 - THE SCREEN

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



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

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

- Put the drawer, the removable grid and lid in the dishwasher,

or

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

Warning : Do not remove silicon pads from the grid.

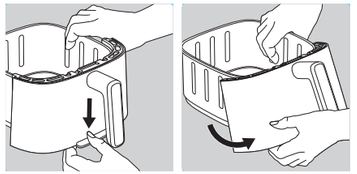
*depending on model

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?



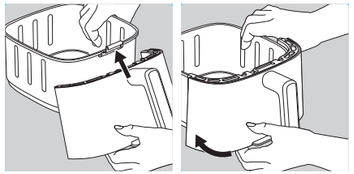
STEP 1

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

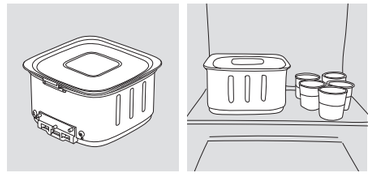
Clip the top of the front into the hook of the drawer.

STEP 2

Clip the bottom of the front until you hear a ‘click’.

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

3. USING MY STORAGE LID



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

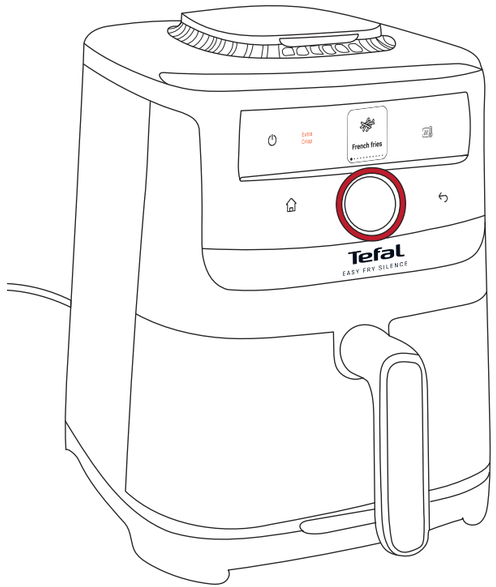
4. HOW DO I CLEAN MY REMOVABLE FRONT PANEL?

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 the procedure alongside to replace the detachable front on the drawer.

LET'S GET STARTED!



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

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

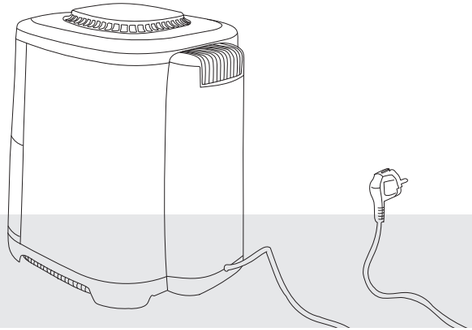
The appliance can cook a large range of recipes. Cooking times for the main foods are given in the section 'Cooking Guide'

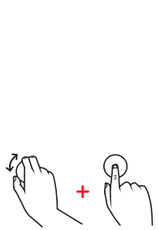
Online recipes help you get to know the appliance. To find them, go to MyTefal app. If you do not have the app, please scan the QR code on the cover of this user manual.

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

STARTING UP

Plug in your appliance



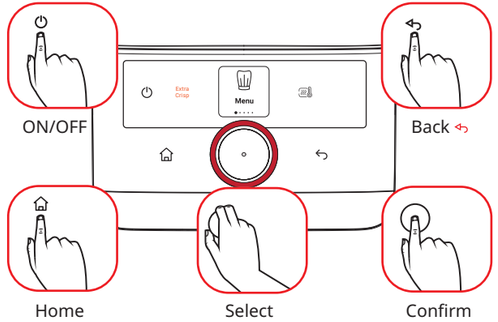


On your first use, head to the settings.

Choose your language using the control knob

Choose your temperature unit.

Interface controls



HOW TO USE YOUR APPLIANCE

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

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

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

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

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

Caution: The drawer should never be turn up side down with the grid.

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

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

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



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



Fresh/
Frozen

POTATOES WEDGES



Fresh/
Frozen

DESSERTS



Cookies
Muffins
Cake

MEAT



Chicken
Whole chicken
Chicken fillet
Chicken thighs
Chicken wings
Drumsticks

Lamb
Lamb chop
Roast
Rib
Meatballs

Beef
Entrecote
Roast beef
Rib of beef
Burger steak
Meatballs

Veal
Cutlet
Veal roast
Rib

Pork
Roast
Pork chops
Bacon
Sausages
BBQ ribs

FISH



Breaded fish
Fresh
Frozen
Prawns
Salmon fillet
Shell fish
Whole fish

PIE



PIZZA



Fresh/
Frozen

FRUIT 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



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



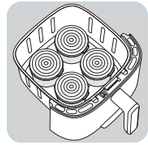
1. Select "Dehydrate" menu from the automatic menus.
2. Place the grid in the drawer of the appliance and insert the food.
3. Then adjust the temperature and the cooking time. You can set the timing from 1 hour to 10 hours.
4. Press the Start button to launch the dehydration process. The remaining cooking 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.

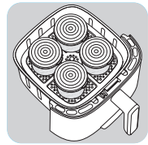
Discover our set of 8 jars for sale so you can make your yoghurts perfectly!

YOGHURTS









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.

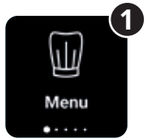
Note: the yoghurts are cooked with the lids on the jars.

- 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.
- Choose 'Yoghurt' program.
- Choose 'Firm' or 'Stirred' yoghurts.
- Press 'Start' to begin cooking.

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

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

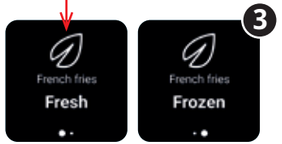
HOW DO I COOK MY CHIPS?



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

HOW DO I COOK MY PRIME RIB?

1. Select ‘Menu’ mode



2. Select the ‘Meat’ programme



3. Select ‘Beef



4. Then ‘Prime Rib’.



5. Enter the weight of your prime rib to be cooked.



6. Insert your ingredients



7. Press ‘Start





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

OTHER PROGRAMMES

MANUAL MODE





1. Select your temperature
2. Select your time
3. Activate/deactivate Extra Crisp
4. Insert your ingredients
5. Start cooking

PRE-HEAT MODE



The preheat function allows you to preheat your appliance.
Your appliance will run empty at 220°C for 15 minutes. Ingredients start to cook immediately, promoting the formation of desirable textures and balanced flavours.



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

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



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



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



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

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

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

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

ADDITIONAL FUNCTIONS

END OF COOKING AND KEEPING WARM



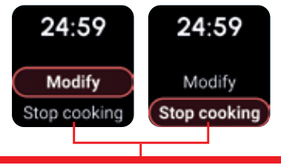
At the end of your cooking time, a buzzer sounds. Your meal is ready!

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

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

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

STOP THE COOKING



To stop cooking during a cycle, press either or .

The following screen will appear:

You have 2 options:

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

TIPS

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

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

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

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

600g

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.

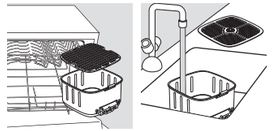
1. Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

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

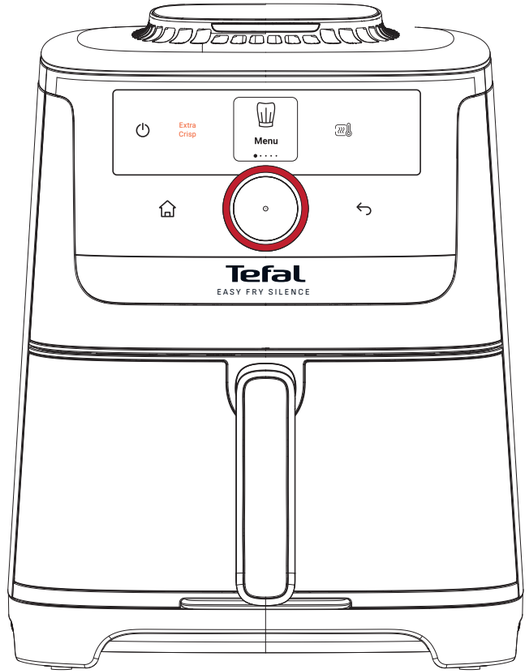
SNACKS				
Frozen chicken nuggets	1 - 10 pieces		8 - 15 min	200°C
Frozen chicken wings	1 - 10 pieces		16 - 20 min	180°C
Frozen cheese sticks	1 - 10 pieces		7 - 9 min	180°C
Frozen onion rings	10 pieces		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 slices)		7 min	190°C
Zucchini	400 - 700 g		15 min	180°C
BAKING				
Muffins	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.

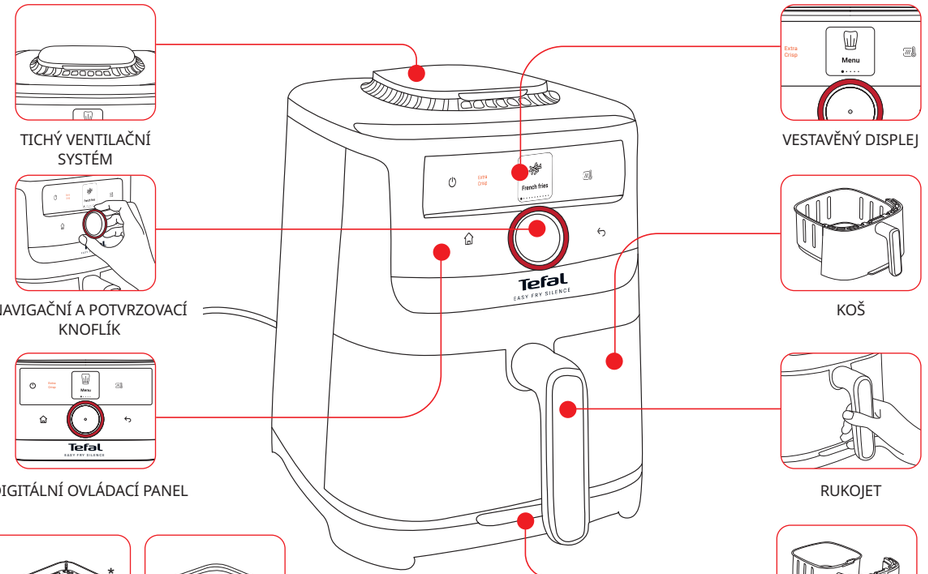
CS OBSAH MANUÁLU

Objevte svůj Easy Fry Silence.....21
Před prvním použitím zařízení vyčistěte.....22
Odjímatelný přední panel a poklop na skladování.....23
Pojďme na to! 24
Start 25
Jak používat vaše zařízení 26
Převzetí kontroly: vaše automatické programy.....27
Automatické programy: vaše suroviny.....28
Jak uvařit mé bramborové hranolky?..... 30
Režimu extra crisp 31
Jak upravit prime rib (hovězí kostičky)?..... 32
Další programy.....33
Další funkce 35
Tipy 37
Tipy 38
Průvodce vařením.....39

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



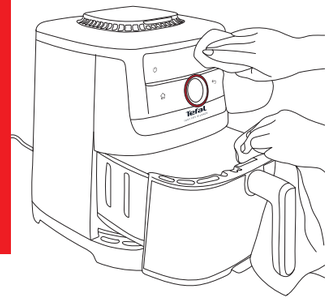
OBJEVTE SVŮJ EASY FRY SILENCE



*V závislosti na modelu

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM ZAŘÍZENÍ VYČISTĚTE

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

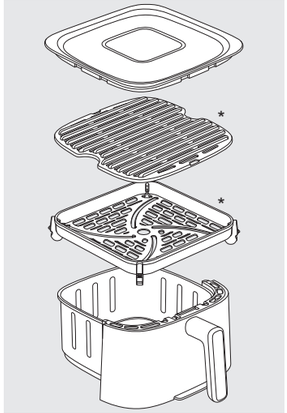


KROK 1 - ZAŘÍZENÍ

Otřete vnitřní i vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.

KROK 2 - DISPLEJ

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



KROK 3 - ZÁSUVKA, MŘÍŽKA A POKLOP NA SKLADOVÁNÍ

Pro čištění zásuvky, mřížky a poklopu můžete:

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

nebo

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

Neodstraňujte silikonové podložky z mriežky.

*V závislosti na modelu

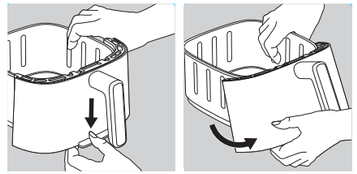
ODJÍMATELNÝ PŘEDNÍ PANEL A POKLOP NA SKLADOVÁNÍ

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?



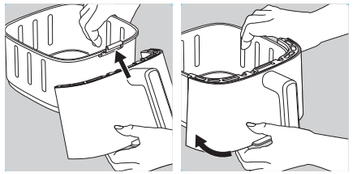
KROK 1

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?



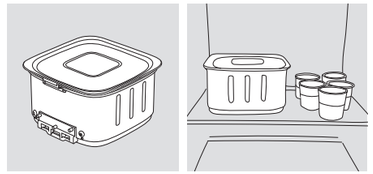
KROK 1

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?

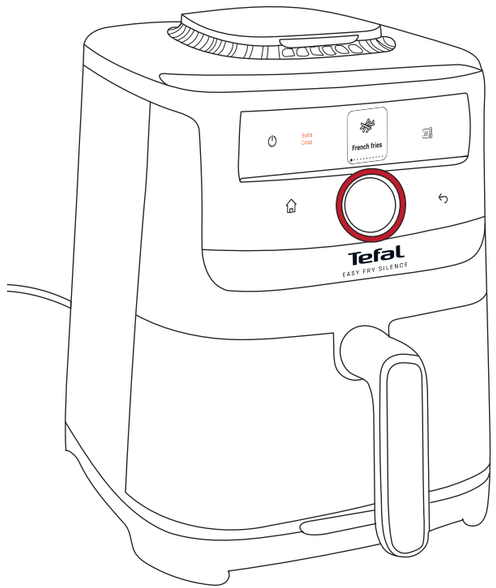
Ručně umyjte přední část horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbičkou.

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

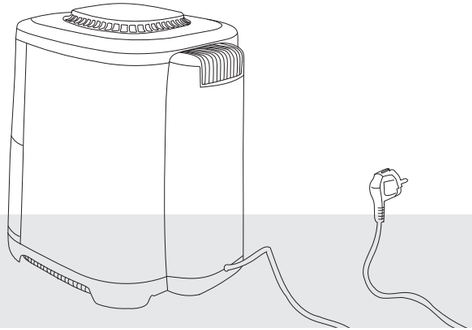
Přístroj zvládne přípravu velkého množství receptů. Doba vaření hlavních jídel je uvedena v části „Průvodce vařením“.

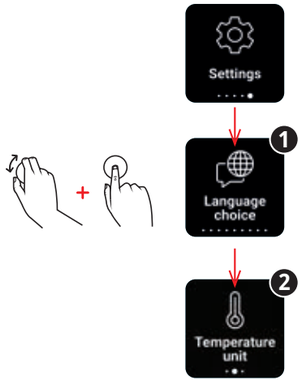
Online recepty vám pomohou se seznámit s tímto zařízením. Pro jejich nalezení přejděte na aplikaci MyTefal. Pokud aplikaci nemáte, prosím naskenujte QR kód na obalu tohoto uživatelského manuálu.

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

START

Připojte zařízení



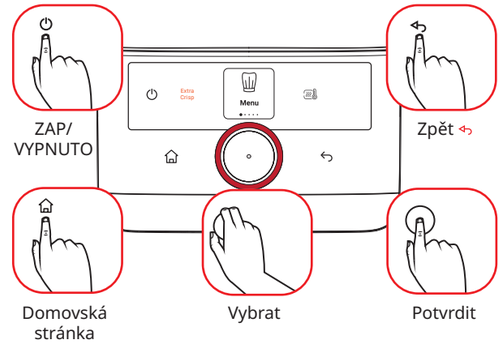


Při prvním použití přejděte do nastavení.

Vyberte jazyk pomocí ovládacího knoflíku.

Vyberte jednotku teploty.

Ovládání rozhraní



JAK POUŽÍVAT VAŠE ZAŘÍZENÍ

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

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

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

Přebytečný olej z potravin se shromažďuje ve spodní části nádoby.

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

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

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

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

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



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 31).
5. Vyberte množství/počet porcí.
6. Postupujte podle pokynů na obrazovce.
7. Začněte vaření stisknutím ovládacího knoflíku. Vaše zařízení se postará o zbytek.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY: VAŠE SUROVINY

HRANOLKY



Čerstvé/
Mražené

AMERICKÉ BRAMBORY



Čerstvé/
Mražené

DEZERT



Cookies
Muffiny
Dort

MASO



Kuře
Celé kuře
Kuřecí filet
Kuřecí stehna
Kuřecí paličky
Kuřecí křidélka

Jehněčí
Jehněčíkotleta
Pečeně
Žebro
Masové kuličky

Hovězí
Entrecote
Pečená hovězí
Hovězí žebro
Mletý řízek
Masové kuličky

Telecí
Řízek
Pečené telecí
Žebro

Vepřové
Pečené
Vepřová kotleta
Slanina
Uzenina
BBQ žebra

RYBY



Smažená ryba
Mražený
Mražený
Krevety
Filet z lososa
Mořské plody
Celé ryby

KOLÁČ



PIZZA



Čerstvé/
Mražené

OVOCE A ZELENINA



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



Nugetky
Čerstvý
Mražené

Smaženéka-lamáry
Čerstvý

Cibulovékroužky
Čerstvý
Mražené

Samosa
Čerstvý
Mražené

Jarní závitky
Čerstvý
Mražené

Falafel
Čerstvý
Mražené

Sýrové tyčinky
Mražené

Mini pizzy
Mražené

AUTOMATICKÉ PROGRAMY: VAŠE SUROVINY

DEHYDRATACE / SUŠENÍ



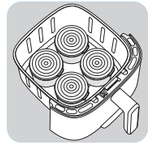
1. Vyberte menu „Sušení" z automatických programů.
2. Umístěte mřížku do zásuvky spotřebiče a vložte potraviny.
3. Poté nastavte teplotu a dobu vaření Lze nastavit čas od 1 do 10 hodin.
4. Stisknutím tlačítka Start spusťte dehydrataci pokrmu Zbývající čas doba vaření se zobrazí na displeji.
5. Když se 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.

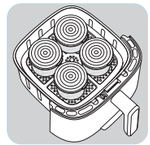
Objevte náš prodejní set 8 sklenic, abyste si mohli připravit dokonalé jogurty!

JOGURT









Příprava 8 sklenic jogurtu:
- Do nádoby přidejte 1 l vysokotepelně 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.

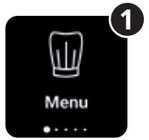
Poznámka: Při vaření musejí být sklenice uzavřené víčky.

- 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.
- Vyberte program „Jogurt".
- Vyberte „Tuhý jogurt" nebo „Míchaný jogurt".
- Stiskněte „Start" pro zahájení vaření.

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.

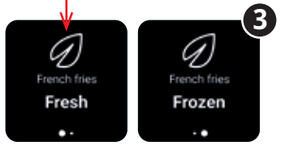
JAK UVAŘIT MÉ BRAMBOROVÉ HRANOLKY?



Vyberte režim „Menu“



Vyberte program „Bramborové hranolky“



Zvolte „Čerstvé“ nebo „Mražené“ hranolky



Vyberte množství hranolek v zásuvce



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

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



Vložte hranolky do zásuvky.



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

REŽIMU EXTRA CRISP



Funkce extra křupavosti činí vaše ingredience ještě křupavějšími!

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

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 PŘEHRÍVÁNÍ



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 / Menu.

Spotřebič je dodáván s litým grilovacím roštem s nepřilnavým povrchem. Grilovací mřížka vám umožní dokonale si opéct jakýkoli typ jídla.
Pro tento účel použijte režim předehřívání před vložením ingrediencí a poté vyberte požadovaný program.

DALŠÍ PROGRAMY

REŽIM OHŘEVU



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



Přizpůsobte svou horkovzdušnou fritézu.



V nastavení můžete:



Změnit jazyk.



Vybrat jednotku teploty: °C nebo °F.

DALŠÍ FUNKCE

„ZVÝŠENÍ/SNÍŽENÍ ČASU VAŘENÍ / PAUZA”





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



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

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

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

Pro optimální přípravu hranolků doporučujeme důsledně dodržovat pokyny pro protřepání.

DALŠÍ FUNKCE

KONEC VAŘENÍ A UDRŽOVÁNÍ TEPLA



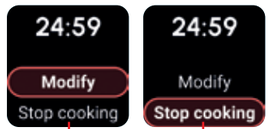
Na konci doby vaření zazní zvukový signál. Vaše jídlo je hotové!

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

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

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

ZASTAVIT VAŘENÍ



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

Na obrazovce se zobrazí následující zpráva:

Máte 2 možnosti:

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

TIPY

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

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

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

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

Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 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 zapékací mísu.

Můžete použít zapékací 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.

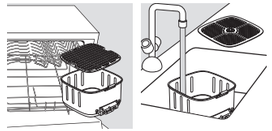
1. Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

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. Neponořujte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

1. Odpojte spotřebič ze sítě a nechejte 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
Zmrazené 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 řízky (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

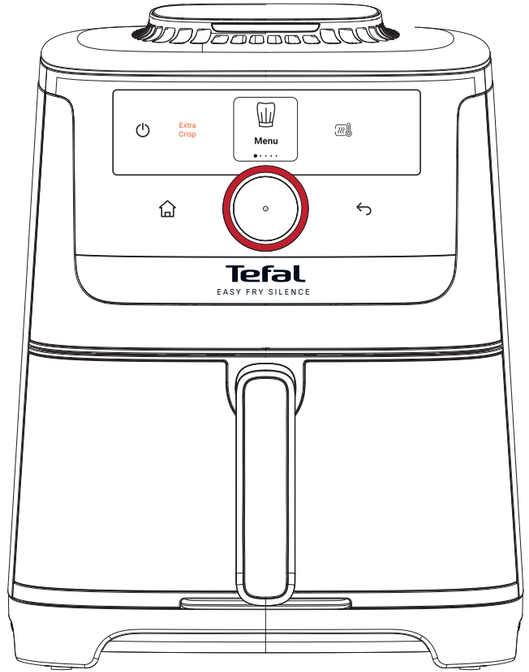
MALÁ OBČERSTVENÍ				
Mražené kuřecí nugety	1 - 10 Kousky		8 - 15 min	200°C
Kuřecí křidélka	1 - 10 Kousky		16 - 20 min	180°C
Mražené sýrové tyčinky	1 - 10 Kousky		7 - 9 min	180°C
Mražené cibulové kroužky	10 Kousky		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 Tranže)		7 min	190°C
Cuketa	400 - 700 g		15 min	180°C
PEČENÍ				
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.

sk OBSAH MANUÁLU

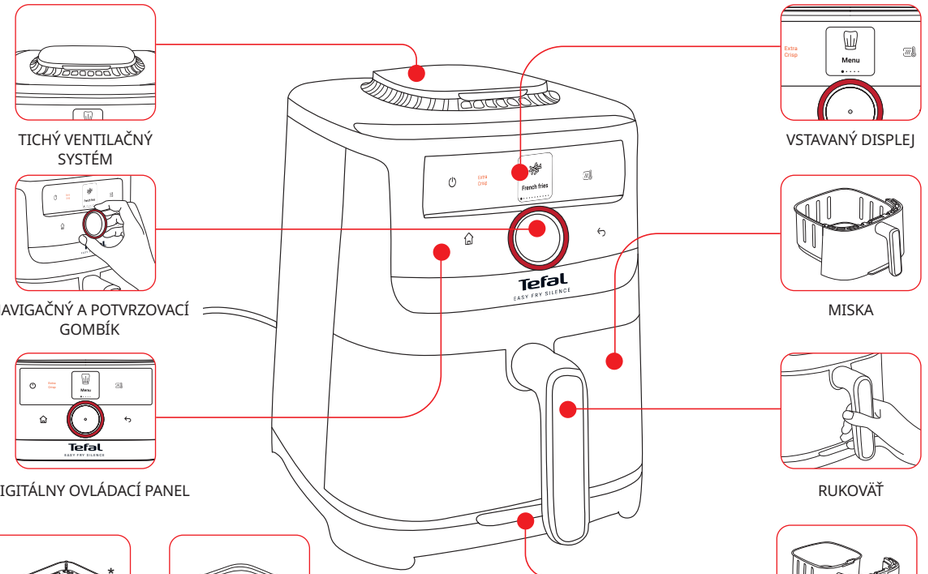
Objavte svoj Easy Fry Silence.....41
Vyčistite zariadenie pred prvým použitím.....42
Odnímateľný predný panel a vieko na skladovanie.....43
Pojďme na to!.....44
Spustenie.....45
Ako používať zariadenie.....46
Preberte kontrolu: vaše automatické programy.....47
Automatické programy: vaše zložky.....48
Ako uvariť moje zemiakové štiepky?.....50
Zvýšenie chrumkavosti.....51
Ako upravovať prime rib (kostičky z hovädzieho mäsa)?.....52
Ďalšie programy.....53
Dalšie funkcie.....55
Rady.....57
Rady.....58
Pokyny na prípravu pokrmov.....59

Upozornenie: k tomuto zariadeniu je priložený bezpečnostný návod. Pred prvým použitím zariadenia si ho dôkladne prečítajte a uchovávajte na bezpečnom mieste.



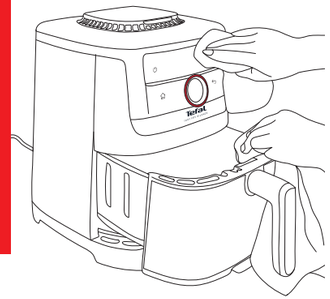
sk

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.

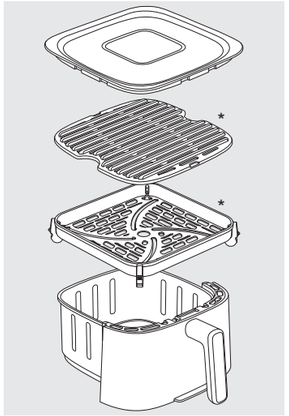


KROK 1 - ZARIADENIE

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, MREŽA A VÍKO NA SKLADOVANIE

Na čistenie zásuvky, mriežky a viečka môžete:

- Dať zásuvku, odnímateľnú mriežku a viečko do umývačky riadu,

alebo

- Vyčistite zásuvku, odnímateľnú mriežku a viečko horúcou vodou, saponátom na riad a neabrazívnou hubkou.

Neodstraňujte silikónové podložky z mriežky.

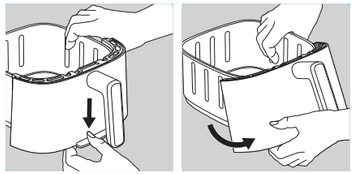
*V závislosti od modelu

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 čistite svoj výrobok a ušetrite miesto v umývačke riadu
• Skladujte zvyšky jedla vďaka pribalenému veku.

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

1. AKO ODSTRÁNIM PREDNÝ PANEL Z MOJEJ ZÁSUVKY?



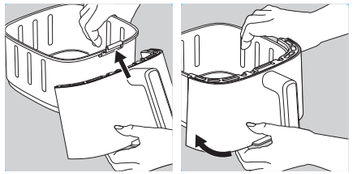
KROK 1

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?



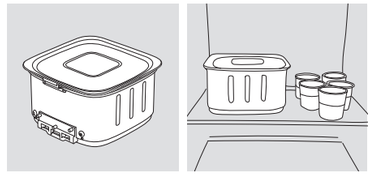
KROK 1

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 veko na zásuvku a zvyšky jedla uskladnite v chladničke.

4. AKO VYČISTIŤ MÔJ ODNÍMATEĽNÝ PREDNÝ PANEL?

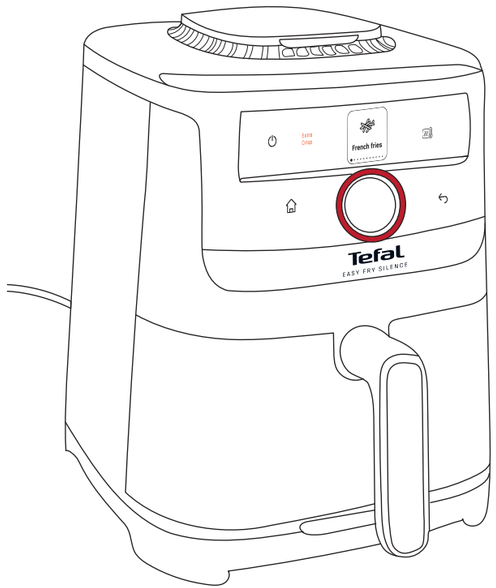
Prednú časť umyte ručne horúcou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a neabrazívnou špongiou.

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 neklaďte 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.

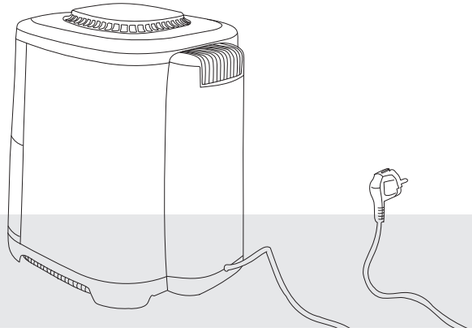
Spotrebič dokáže variť veľké množstvo receptov. Časy varenia hlavných potravín sú uvedené v časti „Sprievodca varením“

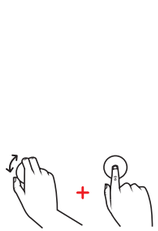
Online recepty vám pomôžu zoznámiť sa so zariadením. Ak ich chcete nájsť, prejdite na aplikáciu MyTefal. Ak aplikáciu nemáte, prosím, naskenujte QR kód na obale tohto návodu na použitie.

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

SPUSTENIE

Pripojte zariadenie





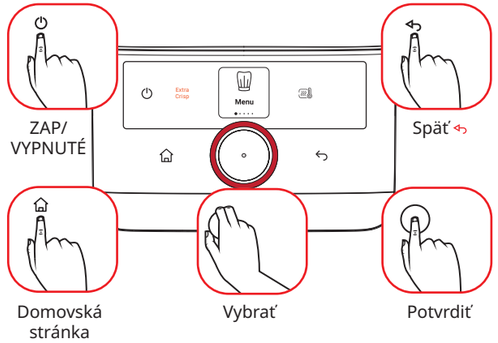


Pri prvom použití prejdite do nastavení.

Vyberte svoj jazyk pomocou ovládacieho gombíka.

Vyberte jednotku teploty.

Ovládanie rozhrania



AKO POUŽÍVAŤ ZARIADENIE

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

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

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

Prebytočná mastnota z jedla sa zachytáva v spodnej časti misky.

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

Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou.

Po varení sú miska, mriežka a jedlo veľmi horúce.

Počas používania a po použití sa nedotýkajte misky, pretože je veľmi horúca. Misku držte len za 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, teľacie...
3. Vyberte ingredienciu zo zoznamu
   Pečené, kotlety, steaky, fašírky, entrecote...
4. Pre niektoré ingrediencie vás požiada o výber medzi „Čerstvé“ alebo „Mrazené“. Pre zeleninu bude ponúknutá možnosť „Celé“, „Polovice“, „Kúsky“ alebo „Plátky“. Pre zemiaky môžete tiež aktivovať možnosť „Extra chrumkavé“ (pozrite si vysvetlenie na strane 51).
5. Vyberte množstvo/počet porcií.
6. Postupujte podľa pokynov na obrazovke.
7. Začnite variť stlačením ovládacieho gombíka. Vaše zariadenie sa postará o zvyšok.

AUTOMATICKÉ PROGRAMY: VAŠE ZLOŽKY

HRANOLČEKY



Čerstvé/
Mražené

AMERICKÉ ZEMIAKY



Čerstvé/
Mražené

ZÁKUSOK



Cookies
Muffini
Torta

MÄSO



Kura
Celé kura
Kuracie filé
Kuraciestehná
Kuracie špízy
Kuracie krídla

Jahňacie
Jahňaciekotlety
Pečieme
Rebrá
Mäsové guľky

Hovädzie
Entrecote
Pečené hovädzie
Hovädzie rebrá
Mletý rezeň
Mäsové guľky

Teľacie
Rezeň
Pečené teľacie
Rebrá

Bravčové
Pečieme
Bravčová kotleta
Slanina
Údenina
Rebierka na grile

RYBY



Vyprážanáryba
Čerstvý
Mražený
Krevety
Filet z lososa
Morské plody
Celé ryby

KOLÁČ



PIZZA



Čerstvé/
Mražené

OVOCIE A ZELENINA



Baklažán
Polovica
Celé

Cuketa
Celá
Celé

Tekvica
Kúsky

Zemiaky
Celá
Celé

Batáty
Celá
Celé

Mrkva
Celá
Celé

Šampiňóny
Celý
Celé

Brokolica
Celý
Celé

Ružičkovýkel
Celý
Celé

Karfiol
Celý
Celé

Paradajky
Celá
Polovica

Jablko
Celá
Celé

Ananás
Na plátky
Celé

TAPAS



Nugetky
Čerstvý
Mražené

Vyprážané 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



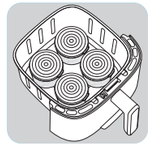
1. Vyberte menu „Sušenie" z automatických programov.
2. Umiestnite mriežku do zásuvky prístroja a vložte potraviny.
3. Potom nastavte teplotu a čas varenia Môžete nastaviť čas od 1 hodiny do 10 hodín.
4. Stlačte tlačidlo Štart na spustenie procesu sušenia Zostávajúci čas čas varenia sa zobrazí na displeji.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

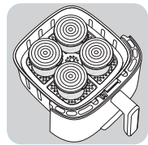
Objavte náš predávaný set 8 pohárov, aby ste si mohli pripraviť jogurty dokonale!

JOGURT









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.

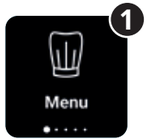
Poznámka: Jogurty sa musia pripravovať s viečkami na nádobách.

- 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.
- Vyberte program „Jogurt".
- Vyberte „Tuhý jogurt" alebo „Miešaný jogurt".
- Stlačte „Štart" na začatie varenia.

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.

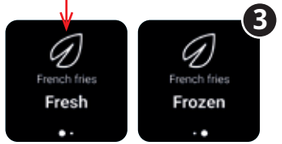
AKO UVARIŤ MOJE ZEMIAKOVÉ ŠTIEPKY?



Vyberte režim „Menu“



Vyberte program „Zemiakové štiepky“



Vyberte „Čerstvé“ alebo „Mrazené“ zemiakové štiepky



Vyberte množstvo zemiakových štiepok v zásuvke



Pre menu „Zemiakové štiepky“ môžete aktivovať alebo deaktivovať režim „Extra chrumkavé“

(pozrite si vysvetlenie tejto funkcie na nasledujúcej stránke).



Vložte zemiakové štiepky do zásuvky.



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. Vložte jedlo do zásuvky.
4. 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





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

MÓD PREDHREVU



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 / Menu.

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 OHREVU



Zariadenie môžete tiež použiť na ohrev jedál.



Vyberte program „Reheat” (Ohrev).



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



Stlačte „Start”.

NASTAVENIA



Prispôsobte si svoju fritézu.



V nastaveniach môžete:



Zmeniť jazyk.



Vybrať jednotku teploty: °C alebo °F.

DALŠIE FUNKCIE

„ZVÝŠENIE/ZNÍŽENIE ČASU VARENIA / PAUZA”





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



Máte 2 možnosti:

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





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

POTRESAŤ SUROVINY OTOČIŤ SUROVINY



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

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

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

Pre optimálnu prípravu hranolčekov odporúčame riadiť sa pokynmi na trasenie.

DALŠIE FUNKCIE

KONEC VARENIA A UDRŽIAVANIE TEPLA



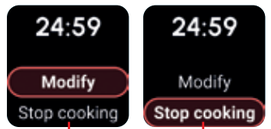
Na konci času varenia zaznie zvukový signál. Vaše jedlo je hotové!

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

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

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

ZASTAVIŤ VARENIE



Ak chcete zastaviť varenie počas cyklu, stlačte tlačidlo alebo .

Na obrazovke sa zobrazí nasledujúca správa:

Máte 2 možnosti:

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

RADY

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

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

Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkavé, skúste pred varením pridať trošku oleja a potraste, 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 hranolčekov 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 nepriľnavý povrch. Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, ktoré by mohli poškodiť nepriľnavú povrchovú úpravu.

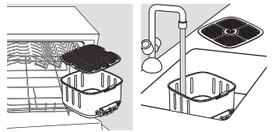
1. Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

Poznámka: Vyberte misku, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.

2. Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
3. Vyčistite misku a mriežku horúcou vodou, trochou prostriedku na umývanie riadu a jemnou špongiou.

Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmastňovač.

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 klade, ných otázok, alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine.

ZÁRUKA A SERVIS

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



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 pŕs (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

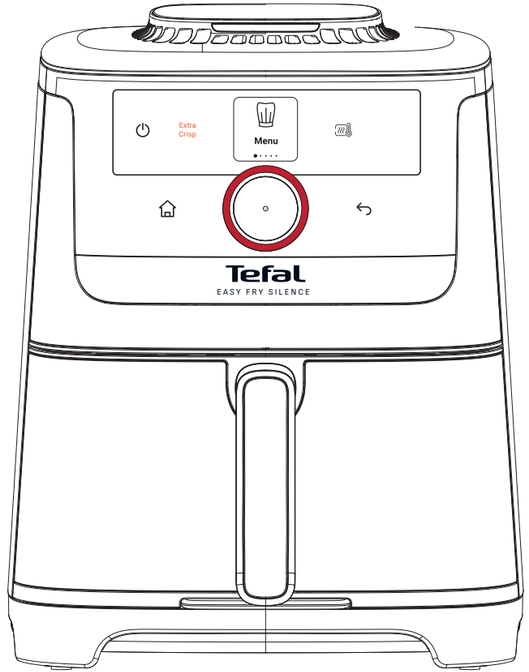
CHUŤOVKY				
Mrazené kuracie nugetky	1 - 10 Kúsky		8 - 15 min	200°C
Kuracie krídelká	1 - 10 Kúsky		16 - 20 min	180°C
Mrazené kuracie tyčinky	1 - 10 Kúsky		7 - 9 min	180°C
Mrazené cibuľové krúžky	10 Kúsky		8 min	180°C
Pizza	300 g (3 Tranže)		7 min	190°C
Cuketa	400 - 700 g		15 min	180°C
PEČENIE (KOLÁČE)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

* zodpovedajú značkovým nádobám predávaným ako príslušenstvo.

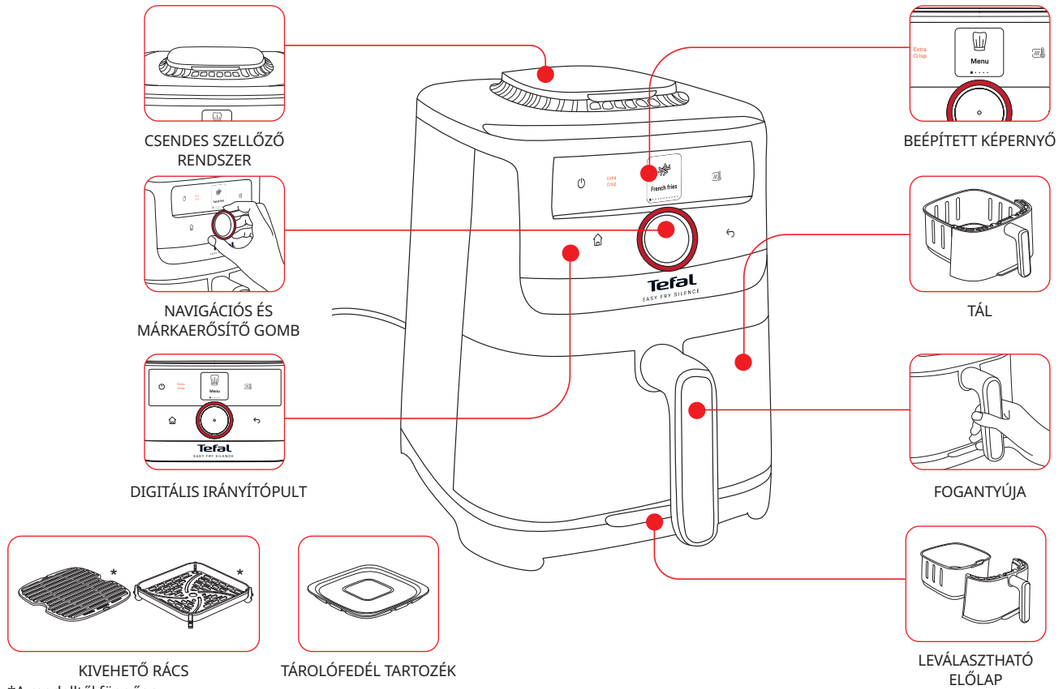
hu A KÉZIKÖNYV TARTALMA

Ismerje meg az Easy Fry Silence készüléket 61
Tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt 62
Levehető elülső panel és tárolófedél 63
Kezdjük el! 64
Beindítás 65
Hogyan használja a készülékét 66
Vegye át a kontrollt: az önálló programok 67
Automatikus programok: az ön hozzávalói 68
Hogyan főzzem a sültkrumplit? 70
Az extra ropogós üzemmód 71
Hogyan készítsünk prime rib-et (marha köröm)? 72
Egyéb programok 73
További funkciók 75
Tanácsok 77
Tanácsok 78
Elkészítési útmutató 79

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

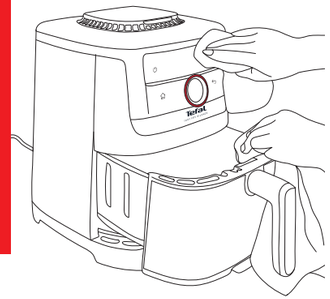


ISMERJE MEG AZ EASY FRY SILENCE KÉSZÜLÉKET



TISZTÍTSA MEG A KÉSZÜLÉKET AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

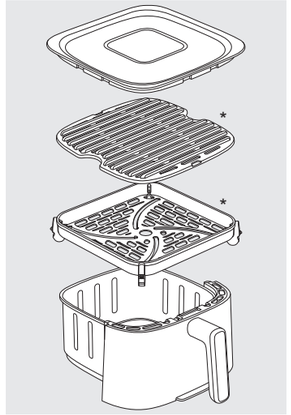


1. LÉPÉS - A KÉSZÜLÉK

Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával.

2. LÉPÉS - A KÉPERNYŐ

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



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

A fiók, a rács és a fedél tisztításához:

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

vagy

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

Ne távolítsa el a szilikon alátéteket párnák a rácson.

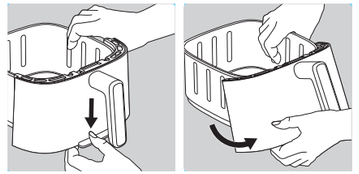
*A modelltől függően

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?



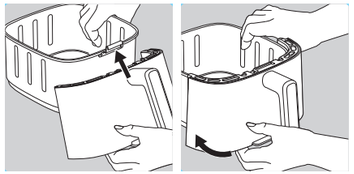
1. LÉPÉS

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?



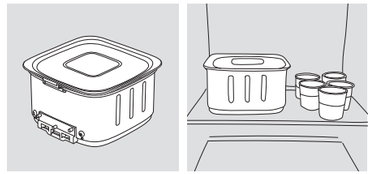
1. LÉPÉS

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?

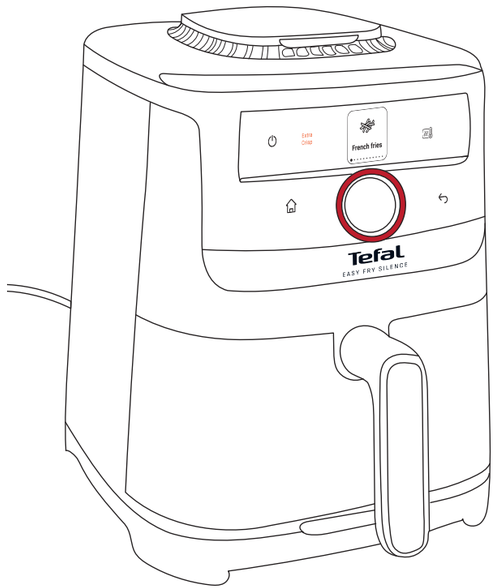
Kézzel mossa el, forró víz, mosogatószer és nem dörzsölő szivacs használatával.

Az edény többi részét és a rácsot helyezze a mosogatógépbe.

Miután elmosta és alaposan megszárította 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 töltse 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.

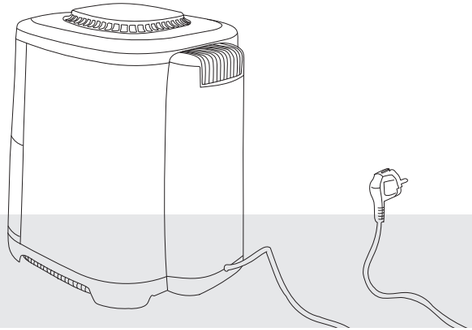
A készülékkel receptek széles választékát el tudja készíteni. A főételek főzési idejét a „főzési útmutató” című rész tartalmazza

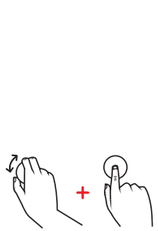
Az online receptek segítenek megismerkedni a készülékkel. Azok megtalálásához lépjen a MyTefal alkalmazásba. Ha nincs telepítve az alkalmazás, kérjük, olvassa be a felhasználói kézikönyv borítóján található QR kódot.

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

BEINDÍTÁS

Csatlakoztassa a készüléket





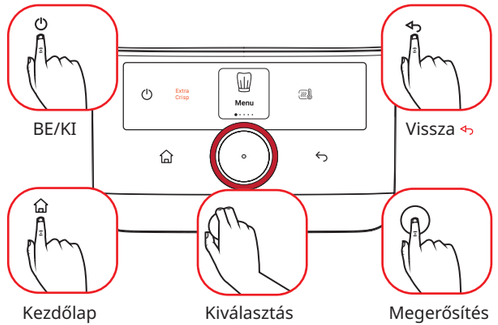


Első használatkor lépjen a beállításokba.

Válassza ki a nyelvet a vezérlőgomb segítségével

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

AUTOMATIKUS PROGRAMOK: AZ ÖN HOZZÁVALÓI

SÜLT BURGONYA



Frissek/
Fagyasztottak

AMERIKAI BURGONYA



Frissek/
Fagyasztottak

DESSZERT



Sütik
Muffinokat
Torta

HÚS



Csirke
Egész csirke
Csirkemell filé
Csirke felsőcomb
Csirke alsócomb
Csirke szárnyak

Bárányhús
Bárányborda
Pecsenye
Borda
Húsgolyók

Marhahús
Bordaszelet
Sült marha
Marhaszelet
Fasírozott
Húsgolyók

Borjú
Sült szelet
Borjú sült
Borda

Sertéshús
Pecsenye
Sertésszelet
Szalonna
Kolbász
BBQsertésborda

HALAK



Rántott hal
Friss
Fagyasztott
Garnélarák
Lazacfilé
Rákfélék
Egész hal

PITE



PIZZA



Frissek/
Fagyasztottak

GYÜMÖLCS ZÖLDSÉG



Padlizsán
Fél
Egész
Cukkini
Egész
Egész
Tök
Darabok
Burgonya
Egész
Egész
Édesburgonya
Egész
Egész
Répa
Egész
Egész
Csiperke ngomba
Egész
Egész

Brokkoli
Egész
Egész
Kelbimbó
Egész
Egész
Karfiol
Egész
Egész
Paradicsom
Egész
Fél
Alma
Egész
Egész
Ananász
Szeletekre
Egész

TAPAS



Falatok
Friss
Fagyasztottak
Rántotttintahal
Friss
Hagymakarikák
Friss
Fagyasztottak
Samosa
Friss
Fagyasztottak
Tavaszi ntekercsek
Friss
Fagyasztottak
Falafel
Friss
Fagyasztottak
Sajtrudacskák
Fagyasztottak
Mini pizzák
Fagyasztottak

AUTOMATIKUS PROGRAMOK: AZ ÖN HOZZÁVALÓI

ASZALÁS



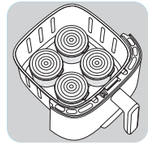
1. Válassza a "Szárítás" menüt az automatikus menükből.
2. Helyezze a rácsot a készülék fiókjába, és helyezze bele az ételt.
3. Ezután állítsa be a hőmérsékletet és a főzési időt. Az időzítést 1 és 10 óra közöttire állíthatja.
4. Az aszalás indításához nyomja meg a Start gombot. A hátralévő főzési idő megjelenik a kijelzőn.
5. Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló 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.

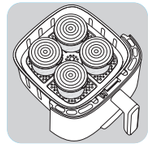
Fedezze fel 8 darabos üveges szettünket, hogy tökéletes joghurtot készíthessen!

JOGHURT









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.

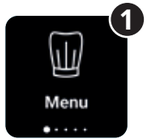
Megjegyzés: A joghurt főzésekor a fedeleknek a poharakon kell lenniük.

- 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.
- Válassza a „Joghurt“ programot.
- Válassza a „Szilárd yoghurt“ vagy „Kevert joghurt “.
- Nyomja meg a „Start“ gombot a főzés elkezdéséhez.

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.

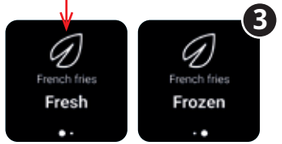
HOGYAN FŐZZEM A SÜLTKRUMPLIT?



Válassza a „Menü” módot



Válassza a „Sültkrumpli” programot



Válassza a „Friss” 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 aktiválásakor 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 kérik, válaszd az Extra ropogós opciót, majd kattints a gomb közepére a választás megerősítéséhez.
2. Ha a mód aktiválva van, narancssárgán jelenik meg a képernyőn.
3. Helyezze az ételt az tálcába.
4. Kattints a gomb közepére a főzés elindításához.

HOGYAN KÉSZÍTSÜNK PRIME RIB-ET (MARHA KÖRÖM)?

1. Válaszd a „Menü” módot.



2. Válaszd a „Hús” programot.



3. Válaszd a „Marha” lehetőséget.



4. Ezután válaszd a „Prime Rib” (Marha köröm) lehetőséget.



5. Add meg a marha köröm súlyát.



6. Tedd bele az alapanyagokat.



7. Nyomd meg a „Start” gombot.



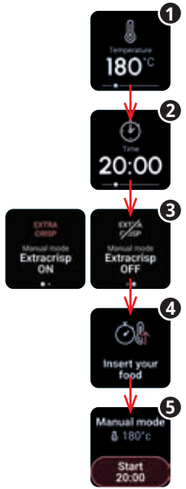


A készülék kiszámítja a főzési időt és hőmérsékletet a tökéletes eredmény érdekében.

EGYÉB PROGRAMOK

KÉZI MÓD





1. Válaszd ki a hőmérsékletet.
2. Válaszd ki az időt.
3. Kapcsold be/ki az Extra Ropogós funkciót.
4. Tedd bele az alapanyagokat.
5. 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 elkezdenek főzni, elősegítve a kívánt textúrák és kiegyensúlyozott ízek kialakulását.



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

A készülékhez tapadásmentes bevonattal ellátott, öntött grillrács tartozik. A grillrács lehetővé teszi a legkülönfélébb ételek tökéletes átsütését.
Ehhez használd az előmelegítő módot, mielőtt behelyeznéd az alapanyagokat, majd válaszd ki a kívánt programot.

EGYÉB PROGRAMOK

ÚJRA MELEGÍTÉS MÓD



A készüléket étkezések újramelegítésére is használhatod.



Válaszd a „Reheat” (Újramelegítés) programot.



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



Nyomd meg a „Start” gombot.

BEÁLLÍTÁSOK



Testreszabhatod a légsütődet.



A beállításokban lehetőséged van:



Nyelvet választani.



A hőmérséklet mértékegységét beállítani: °C vagy °F.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

„FŐZÉSI IDŐ NÖVELÉSE/CSEKKENTÉSE / SZÜNET”











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

Két lehetőséged van:

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

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

RÁZD A HOZZÁVALÓKAT FORDÍTSD MEG A HOZZÁVALÓKAT



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

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

A főzési képernyőre való visszatéréshez kattints a vezérlőgomb közepére, és a képernyő eltűnik.

Az optimális főzés érdekében javasoljuk, hogy kövesd a rázási utasításokat.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

A FŐZÉS VÉGE ÉS MELEGEN TARTÁS



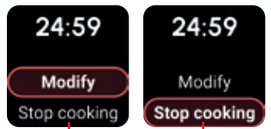
A főzési idő végén egy sípoló hang jelez. Az étel kész!

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

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

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

A FŐZÉS MEGÁLLÍTÁSA



A főzés megállításához egy ciklus alatt nyomja meg a vagy a gombot.
A következő képernyő fog megjelenni:
Két 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 tisztítószereket, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

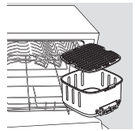
1. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.

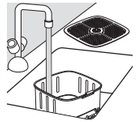
Megjegyzés: Vegye ki az edényt, és hagyja a készüléket gyorsabban lehűlni.

2. Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törlőruha segítségével.
3. Tisztítsa meg az edényt és a rácsot forró vízzel, mosogatószerrel, vagy nem karcoló szivaccsal.

A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékot.

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





Figyelmeztetés a leválasztható előlappal rendelkező modellre 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, töltse meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa az edényt és a rácsot kb. 10 percig. Ezután öblítse le és szárítsa meg.

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

TÁROLÁS

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

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
Csirkemell-filé (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				
Lazacfilé	4 Darabok		15 - 17 min	140°C
Garnélarákok	24 Darabok		6 min	170°C

NASSOLNIVALÓK				
Fagyasztott csirkefalatkák	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 81

Curățați aparatul înainte de a-l utiliza pentru prima dată.....82

Panou frontal detasabil și capac pentru deponare.....83

Haide să începem! 84

Începere 85

Cum să folosiți aparatul 86

Preia controlul: programele tale automate.....87

Programe automate: ingredientele dumneavoastră.....88

Cum gătesc cartofii mei prăjiți?.....90

Modului extra crisp.....91

Cum să gătești coaste de vită (prime rib)?.....92

Alte programe 93

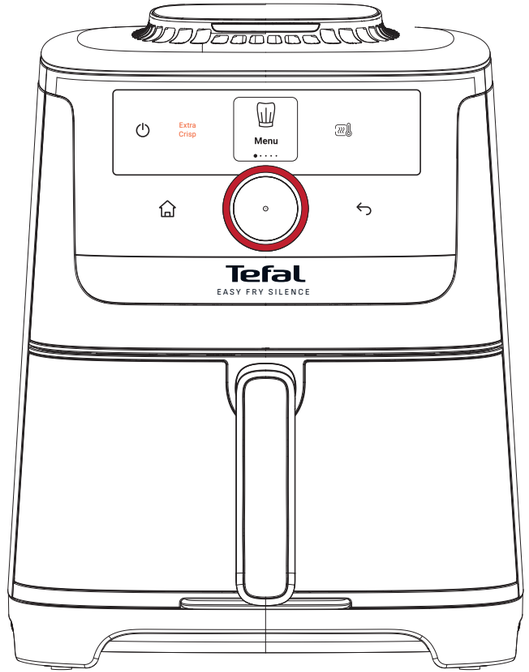
Funcții suplimentare.....95

Sfaturi.....97

Sfaturi practice 98

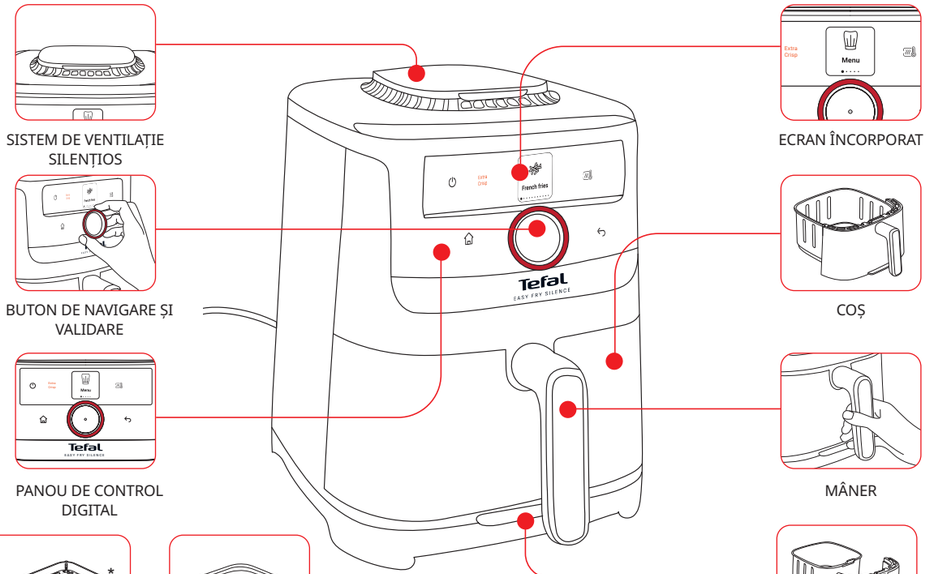
Ghid de gătire.....99

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

ro



SISTEM DE VENTILAȚIE SILENȚIOS

BUTON DE NAVIGARE ȘI VALIDARE

PANOU DE CONTROL DIGITAL

PLITĂ DETAȘABILĂ
*În funcție de model

CAPAC DE DEPOZITARE INCLUS

ECRAN ÎNCORPORAT

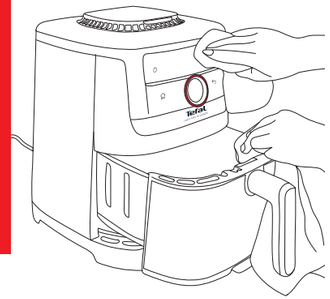
COȘ

MÂNER

PARTE FRONTALĂ DETAȘABILĂ

CURĂȚAȚI APARATUL ÎNAINTE DE A-L UTILIZA PENTRU PRIMA DATĂ

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

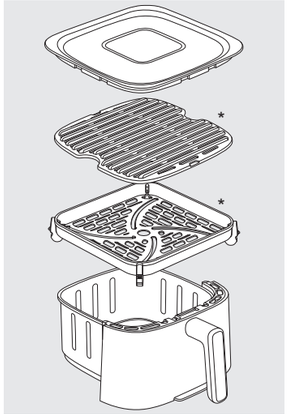


PASUL 1 - APARATUL

Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

PASUL 2 - ECRANUL

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



PASUL 3 - CAȘETĂ, GRILAJUL ȘI CAPACUL DE DEPOZITARE

Pentru a curăța caseta, grilajul și capacul, puteți:

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

sau

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

Nu îndepărtați protecțiile de pe silicon a plită.

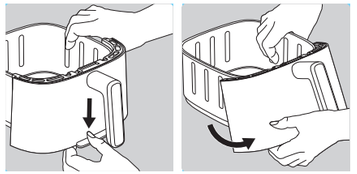
*În funcție de model

PANOU FRONTAL DETASABIL ȘI CAPAC PENTRU DEPONARE

Cu noul nostru sistem ușor de curățat și depozitat, puteți separa fără probleme partea frontală de vasul 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 PE SERTARUL MEU?



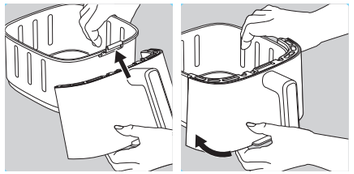
ETAPA 1

Apăsați 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?



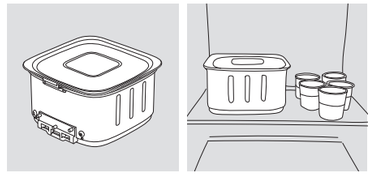
ETAPA 1

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?

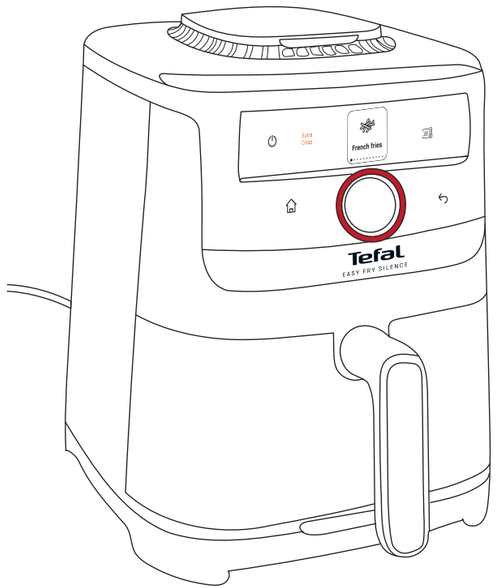
Spălați partea frontală manual cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.

Puneți vasul și grătarul în mașina de spălat vase.

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

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 detasabil.

HAIDE SĂ ÎNCEPEM!



1. Puneți aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
2. Așezați grătarul în partea inferioară a bolului, până la stop.
3. Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid.
4. Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

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

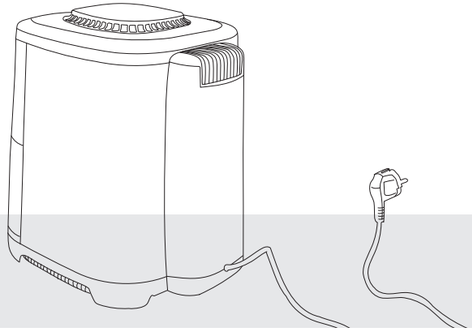
Aparatul poate prepara o gamă largă de rețete. Timpul de gătire pentru alimentele principale este indicat în secțiunea „Ghid de gătire”

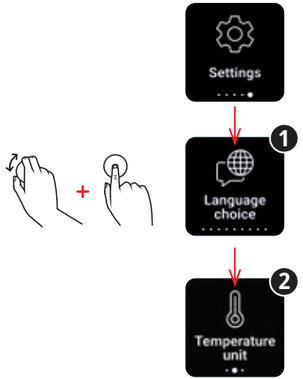
Rețetele online te ajută să te familiarizezi cu aparatul. Pentru a le găsi, accesați aplicația MyTefal. Dacă nu aveți aplicația, vă rugăm să scanați codul QR de pe coperta acestui manual de utilizare.

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

ÎNCEPERE

Conectați aparatul



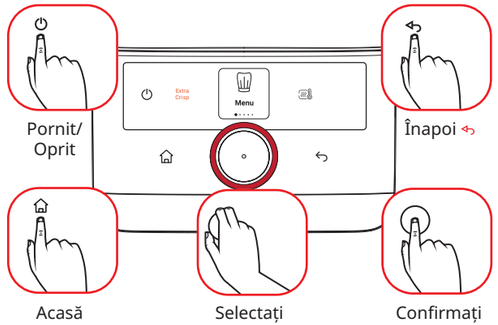


La prima utilizare, accesați setările.

Alegeți limba utilizând butonul de control.

Alegeți unitatea de temperatură.

Controlul interfeței



CUM SĂ FOLOSIȚI APARATUL

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

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

5. Împingeți coșul înapoi în aparat.
6. Pentru rezultate optime de gătire, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătire 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 gătirea 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 gătire setat 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 gătire.
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 gătirea unui alt set de alimente.



PREIA CONTROLUL: PROGRAMELE TALE AUTOMATE



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

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, entrocot...
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 „Felii”. Pentru cartofi, poți activa și opțiunea „Extra Crocanți” (vezi explicația pe pagina 91).
5. Selectează cantitatea/numărul de bucăți.
6. Urmărește instrucțiunile direct pe ecran.
7. Începe gătirea apăsând butonul de control. Aparatul se va ocupa de restul.

PROGRAME AUTOMATE: INGREDIENTELE DUMNEAVOASTRĂ

CARTOFI PAI



Proaspete/
Congelate

CARTOFI WEDGES



Proaspete/
Congelate

DESERTURI



Cookie-uri
Brioşe
Tort Prăjitură

CARNE



Pui
Pui întreg
Pui file
Pulpe de pui
Ciocănele de pui
Aripioare de pui
Miel
Cotlet de miel
Friptură
Coaste
Chiftele
Vită
Antricot
Friptură de vită
Coaste de vită
Carne pentru burger
Chiftele

Viţel
Cotlet
Friptură de viţel
Coaste
Porc
Friptură
Cotlet de porc
Şuncă / Bacon
Cârnat
Coaste la grătar

PEŞTE



Sniţel de peşte
Proaspăt
Congelat
Creveţi
File de somon
Crustacee
Peşte întreg

PLĂCINTE



PIZZA



Proaspete/
Congelate

FRUCTE ŞI LEGUME



Vânătă
Jumătate
Întreg
Zucchini
Întreagă
Întreg
Dovleac
Bucăţi
Cartofi
Întreagă
Întreg
Cartofi dulci
Întreagă
Întreg
Morcovi
Întreagă
Întreg
Ciuperci
întreg
Întreg

Broccoli
întreg
Întreg
Varză de Bruxelles
întreg
Întreg
Conopidă
întreg
Întreg
Roşie
Întreagă
Jumătate
Măr
Întreagă
Întreg
Ananas
felii
Întreg

GUSTĂRI



Nuggets
Proaspăt
Congelaţi
Calamari prăjiţi
Proaspăt
Inele de ceapa
Proaspăt
Congelaţi
Samosa
Proaspăt
Congelaţi
Rulouri de primăvară
Proaspăt
Congelaţi
Falafel
Proaspăt
Congelaţi
Batoane de brânză
Congelaţi
Mini pizza
Congelate

PROGRAME AUTOMATE: INGREDIENTELE DUMNEAVOASTRĂ

DESHIDRATAREA



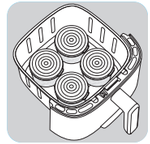
1. Selectaţi meniul „Deshidratare” din meniurile automate.
2. Plasaţi grila în sertarul aparatului şi introduceţi alimentele.
3. Apoi, ajustaţi temperatura şi timpul de gătire. Puteţi să setaţi timpul de la 1 oră la 10 ore.
4. Apăsaţi butonul Start pentru a începe procesul de deshidratare Timpul rămas timpul de gătire este afişat pe afişaj.
5. Când auziţi un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateţi bolul din aparat şi aşezaţi-l pe o suprafaţă termorezistentă.
6. Verificaţi dacă alimentele sunt gata. Dacă alimentele nu sunt gata, puneţi la loc bolul în aparat şi setaţi cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
7. Când mâncarea este gătită, scoateţi sertarul. Pentru a îndepărta alimentele, utilizaţi o pereche de clești cu care să scoateţi mâncarea din sertar.

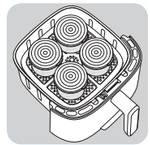
Descoperiţi setul nostru de 8 borcane de vânzare pentru a face iaurturile perfect!

IAURT









Pregătire pentru 8 recipiente de iaurt:
- Turnaţi într-un vas 1 l de lapte integral UHT la temperatura camerei.
- Adăugaţi un pachet de fermenţi lactici (2 g) şi amestecaţi bine.
- Se pune amestecul în cele 8 borcane de sticlă şi se închide cu capacul

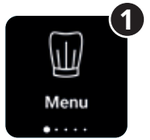
Notă: Iaurturile trebuie preparate cu capacele puse pe recipiente.

- Îndepărtaţi grila din sertar şi plasaţi 4 borcane pe fundul sertarului.
- Plasaţi grila inclusă ca accesoriu pe cele 4 borcane de la fund.
- Puneţi celelalte 4 borcane pe grilă.
- Alegeţi programul „Iaurt”.
- Alegeţi laurt „ferm” sau „amestecat”.
- Apăsaţi „Start” pentru a începe gătirea.

Atenţie: După preparare, vasul, recipientele şi grătarul sunt fierbinţi.

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

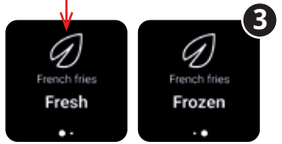
CUM GĂTESC CARTOFII MEI PRĂJIȚI?



Selectează modul „Meniu”



Selectează programul „Cartofi prăjiți”



Alege cartofi prăjiți „Proaspeți” sau „Congelați”



Selectează cantitatea de cartofi din sertar



Pentru meniul „Cartofi prăjiți”, opțiunea „Extra Crocanți” poate fi activată sau nu

(consultați pagina următoare pentru explicația acestei funcții).



Introduceți cartofii în sertar.



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

CUM SĂ GĂTEȘTI COASTE DE VITĂ (PRIME RIB)?

1. Selectează modul „Menu”.



2. Selectează programul „Carne”.



3. Alege „Vițel”



4. Apoi „Coaste de vită (Prime Rib)”.



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



6. Introduceți ingredientele.



7. Apasă „Start”.



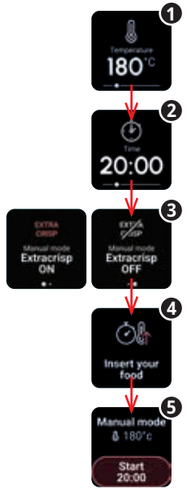


Aparatul calculează timpul și temperatura de gătire pentru un rezultat perfect.

ALTE PROGRAME

MOD MANUAL





1. Selectează temperatura.
2. Selectează timpul.
3. Activează/dezactivează funcția Extra Crisp.
4. Adaugă ingredientele.
5. Începe gătirea.

MODUL DE ÎNCĂLZIRE ANTERIOARĂ



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



1. Pentru a activa preîncălzirea, apasă „Start”.
2. Ciclul de preîncălzire durează 15 minute.
3. Când auzi sunetul cronometrului, faza de preîncălzire este completă. Apoi poți alege modul de gătire: Mod manual / Meniu

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



De asemenea, puteți folosi aparatul pentru a reîncălzi alimentele.



Selectați programul „Reheat” (Reîncălzire).



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



Apăsați „Start”.

SETĂRI



Personalizați aparatul dumneavoastră.



În setări, puteți:



Schimba limba.



Selecta unitatea de temperatură: °C sau °F.

FUNCȚII SUPLIMENTARE

„CREȘTERE/REDUCERE A TIMPULUI DE GĂTIRE / PAUZĂ”





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



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 gătirea. Pentru a relua, apăsați din nou „Start”.





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

AGITĂRI INGREDIENTELE ÎNTOARCE INGREDIENTELE



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

Dacă nu ești aproape de aparat, ecranul va rămâne vizibil atunci când te întorci la el. Poți apoi să agiți sau să întorci ingredientele.

Pentru a reveni la ecranul de gătire, apasă centrul butonului de control și ecranul va dispărea.

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

FUNCȚII SUPLIMENTARE

SFÂRȘITUL GĂTIRII ȘI MENȚINEREA CĂLDURII



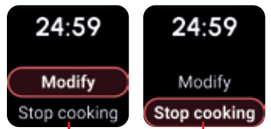
La sfârșitul timpului de gătire, se aude un semnal sonor. Mâncarea este gata!

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

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

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

OPRIȚI GĂTIREA



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

Pe ecran va apărea următorul mesaj:

Aveți 2 opțiuni:

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

SFATURI

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

Amestecare alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.

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 gătite și în aparat.

600g

Cantitatea optimă recomandată pentru cartofi prăjiți este de 600 de grame.

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

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

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

SFATURI

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

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

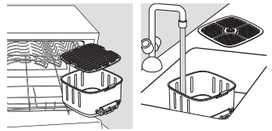
1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

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

2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați bolul și grătarul cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.

Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.

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



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

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

4. Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.
5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
6. Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

DEPANARE

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

GARANȚIE ȘI SERVICE

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



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

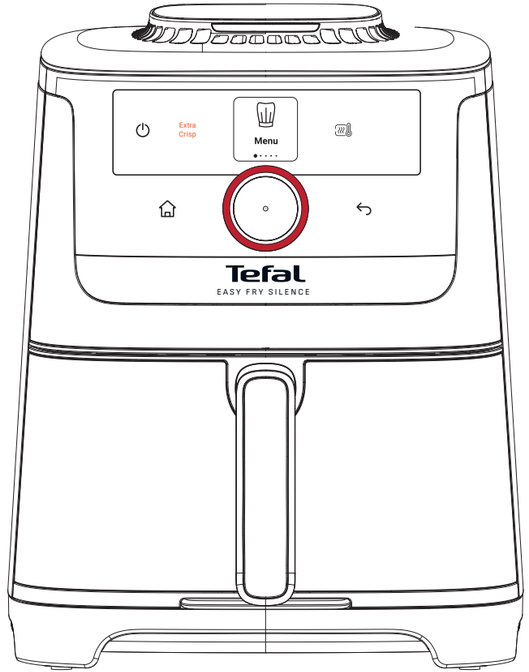
* corespund borcanelor de marcă vândute ca accesoriu.

bg

СЪДЪРЖАНИЕ НА РЪКОВОДСТВОТО

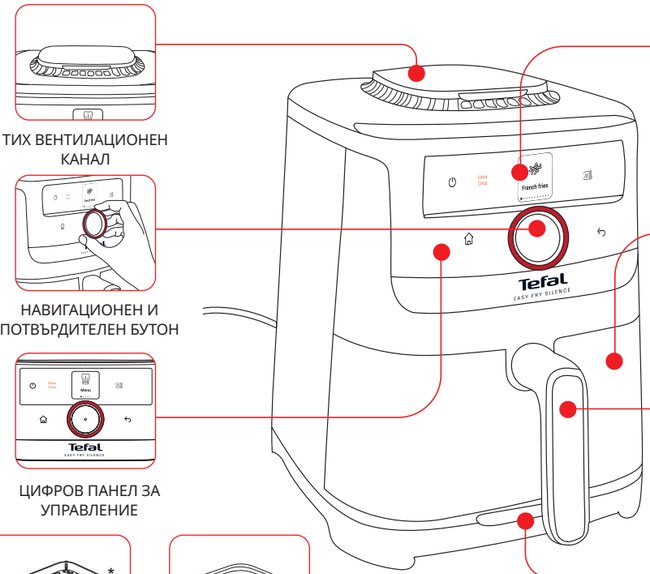
Открийте своето Easy Fry Silence 101
Изчистете уреда преди първото му използване.....102
Отстраняема предна част и капак за съхранение.....103
Започнете! 104
Стартиране 105
Как да използвате уреда.....106
Вземете контрола: вашите автоматични програми 107
Автоматични програми: вашите съставки 108
Как да готвя моите пържени картофи?.....110
Режим extra crisp (допълнителна хрупкавост).....111
Как да приготвите prime rib (кости от говеждо)? 112
Други програми.....113
Допълнителни функции 115
Съвети 117
Съвети 118
Ръководство за готвене.....119

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

bg



ТИХ ВЕНТИЛАЦИОНЕН КАНАЛ

НАВИГАЦИОНЕН И ПОТВЪРДИТЕЛЕН БУТОН

ЦИФРОВ ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ

ВГРАДЕН ДИСПЛЕЙ

КУПА

ДРЪЖКА ЗА ОТДЕЛЕНИЕ

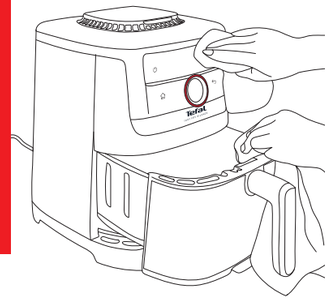
СВАЛЯЕМА ПРЕДНА ЧАСТ

ПОДВИЖНА РЕШЕТКА
*В зависимост от модела

КАПАК ЗА СЪХРАНЕНИЕ В КОМПЛЕКТА

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.

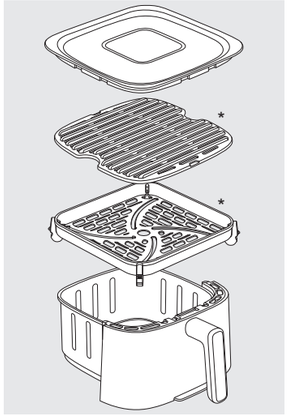


СТЪПКА 1 - УРЕДЪТ

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 - ШУФЛАДА, 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.

*В зависимост от модела

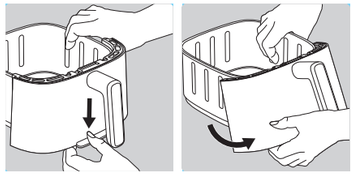
ОТСТРАНЯЕМА ПРЕДНА ЧАСТ И КАПАК ЗА СЪХРАНЕНИЕ

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.

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

1. КАК ДА СВАЛЯ ПРЕДНИЯ ПАНЕЛ ОТ ЧЕКМЕДЖЕТО СИ?



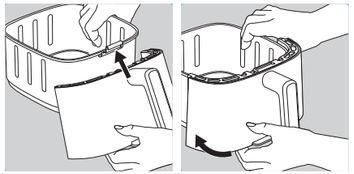
СТЪПКА 1

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?



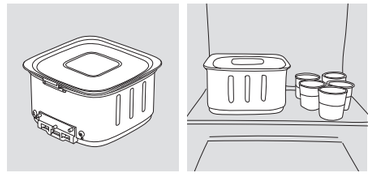
СТЪПКА 1

Закачете горната част на предната част в кукичката на купата.

СТЪПКА 2

Закачете долната част на предната част, докато чуете щракване.

3. ИЗПОЛЗВАНЕ НА КАПАКА ЗА СЪХРАНЕНИЕ



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

4. КАК ДА ПОЧИСТЯ ОТСТРАНЯЕМИЯ ПРЕДЕН ПАНЕЛ?

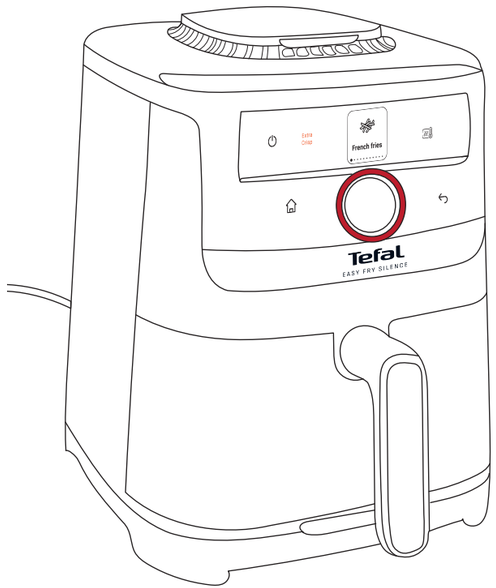
Измийте предната част на ръка с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба.

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.

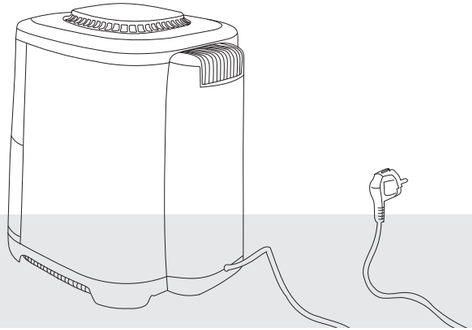
С уреда може да се приготвят много рецепти. Времената за готвене на основните типове храни са дадени в раздела „Ръководство за готвене“

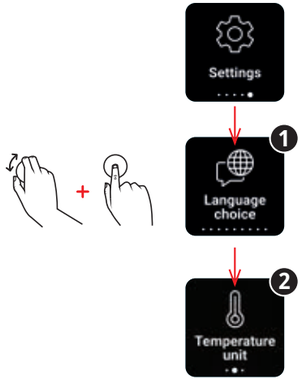
Онлайн рецепти ще ви помогнат да се запознаете с уреда. За да ги намерите, отидете в приложението MyTefal. Ако нямате приложението, моля, сканирайте QR кода на корицата на това ръководство за потребителя.

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

СТАРТИРАНЕ

Включете уреда



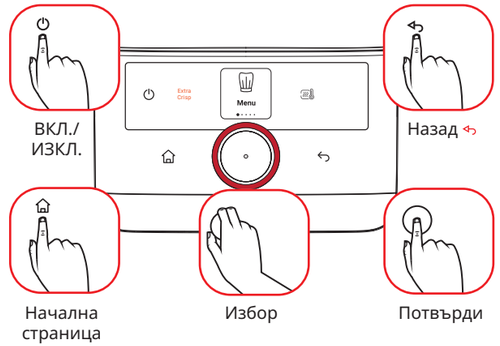


При първо използване, отидете в настройките.

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, използвайки ръкохватката, и я разклатете. Ако месото трябва да се обърне, използвайте щипки или вилица. След това плъзнете купата обратно в уреда и готвенето ще започне отново автоматично.

Излишното олио от храната се събира на дъното на купата.

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

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

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

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

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



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 111).
5. Изберете количеството/броя на порциите.
6. Следвайте инструкциите директно на екрана.
7. Започнете готвенето, като натиснете контролния бутон. Вашият уред ще се погрижи за всичко останало.

АВТОМАТИЧНИ ПРОГРАМИ: ВАШИТЕ СЪСТАВКИ

ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ



свежи/
замразени

КАРТОФИ УЕДЖИС



свежи/
замразени

ДЕСЕРТ



Бисквити
Мъфини
Торта

МЕСО



Пилешко
Цялопиле
Пилешкофиле
Пилешкибут
Пилешкибутчета
Пилешкикрила

Агнешко
Агнешкикотлет
Печено
Ребра
Месни
кюфтенца

Телешко
Говеждиантракот
Печено говеждо
Ребра от говеждо
Месо забургери
Месни
кюфтенца

Говеждо
Котлет
Печено телешко
Ребра

Свинско
Печено
Свински котлет
Бекон
НаденицаКолбаси
BBQ ребра

РИБА



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

ПАЙ



ПИЦА



свежи/
замразени

ПЛОДОВЕ ИЗЕЛЕНЧУЦИ



Патладжан
Половин
Цяло

Тиквички
Цяла
Цяло

Тиква
Парчета

Картофи
Цяла
Цяло

Сладкикартофи
Цяла
Цяло

Моркови
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



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



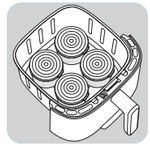
1. Изберете меню "Изсушаване" от автоматичните менюта.
2. Поставете решетката в чекмеджето на уреда и поставете храната.
3. След това регулирайте температурата и времето за готвене. Можете да зададете времето от 1 до 10 часа.
4. Натиснете бутона START Старт за да започнете процеса на изсушаване. Оставащото време за готвене се появява на екрана.
5. Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
6. Проверете дали храната е готова. Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
7. Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

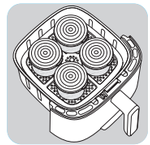
Открийте нашия комплект от 8 буркана за продажба, за да приготвите йогуртите си перфектно!

YOGHURT (КИСЕЛО МЛЯКО)









Приготвяне на 8 бурканчета кисело мляко:

- Добавете 1 L пълномаслено UHT 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.

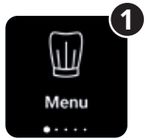
Забележка: Киселите млека трябва да се приготвят с капачки върху бурканчетата.

- 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.
- Изберете програмата „Йогурт“.
- Изберете „Твърдо кисело мляко“ или „Разбърканокисело мляко“.
- Натиснете „Старт“, за да започнете готвенето.

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?



Изберете режим „Меню“



Изберете програма „Пържени картофи“



Изберете „Пресни“ или „Замразени“ картофи



Изберете количеството картофи в чекмеджето



За менюто „Пържени картофи“ може да се активира или не режимът „Допълнителна хрупкавост“

(вижте следващата страница за обяснение на тази функция).



Поставете картофите в чекмеджето.



Натиснете „Старт“. Вашият уред ще се погрижи за всичко останало.

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.

Тази функция трябва да се активира преди началото на готвенето.

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

КАК ДА ПРИГОТВИТЕ PRIME RIB (КОСТИ ОТ ГОВЕЖДО)?

1. Изберете режим „Меню“.



2. Изберете програмата „Месо“.



3. Изберете „Говеждо“.



4. След това изберете „Prime Rib“.



5. Въведете теглото на парчето говеждо месо.



6. Поставете съставките.



7. Натиснете „Старт“.





Уредът ще изчисли времето и температурата за перфектен резултат.

ДРУГИ ПРОГРАМИ

РЪЧЕН РЕЖИМ





1. Изберете температурата.
2. Изберете времето.
3. Активирайте/деактивирайте функцията Extra Crisp.
4. Поставете съставките.
5. Започнете готвенето.

РЕЖИМ НА ПРЕДТЕПЛЕНИЕ



Функцията за предтопляне позволява да загреете уреда.
Уредът ще работи празен при 220°C за 15 минути. Съставките започват да се готвят веднага, като подпомагат образуването на желаните текстури и балансирани вкусове.



1. За да активирате предтоплянето, натиснете „Start”.
2. Цикълът на предтопляне трае 15 минути.
3. Когато чуете звънеца на таймера, фазата на предтопляне е завършена. След това можете да изберете режим на готвене: Ръчен режим / Меню.

Уредът се предлага с решетка за грил от лят чугун с незалепващо 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.



Изберете програмата „Reheat” (Претопляне).



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



Натиснете „Start” (Старт).

НАСТРОЙКИ



Персонализирайте вашия фритюрник с горещ въздух.



В настройките можете да:



Изберете език.



Изберете единица за температура: °C или °F.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

„УВЕЛИЧАВАНЕ/НАМАЛЯВАНЕ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ / ПАУЗА”











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

Имаш 2 опции:

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

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

ПОТРЕСЕТЕ СЪСТАВКИТЕ ОБЪРНЕТЕ СЪСТАВКИТЕ



Когато чуете звука на таймера, трябва да разклатите или обърнете съставките. На екрана ще се появят посочените съобщения.

Ако не сте близо до уреда, ще видите същия екран, когато се върнете. След това можете да разклатите или обърнете съставките.

За да се върнете към екрана за готвене, натиснете центъра на контролната капка и екранът ще изчезне.

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

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО И ЗАПАЗВАНЕТО НА ТОПЛИНАТА



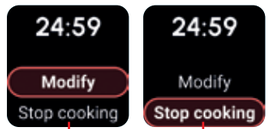
В края на времето за готвене ще се чуе сигнал. Вашето ястие е готово!

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

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

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

СПРЕТЕ ГОТВЕНЕТО



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

Ще се появи следния екран:

Имаш 2 опции:

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

СЪВЕТИ

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

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

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

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

Оптималното препоръчително количество картофки 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.

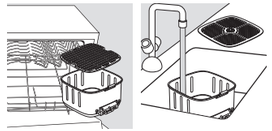
1. Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

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 накиснат 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 приготвите.

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.

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

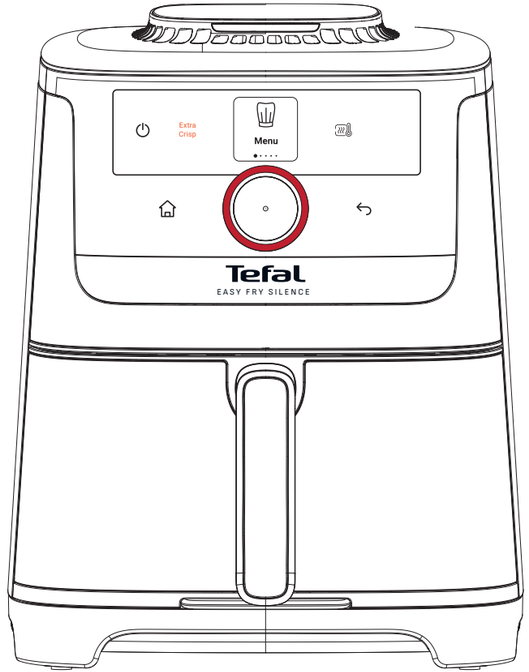
ЗАКУСКИ				
Замразени пилешки хапки	1 - 10 Парчета		8 - 15 min	200°C
Пилешки крилца	1 - 10 Парчета		16 - 20 min	180°C
Замразени пръчици сирене	1 - 10 Парчета		7 - 9 min	180°C
Замразени лучени кръгчета	10 Парчета		8 min	180°C
Пица	300 g (3 Траншове)		7 min	190°C
Тиквички	400 - 700 g		15 min	180°C
ПЕЧЕНЕ 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

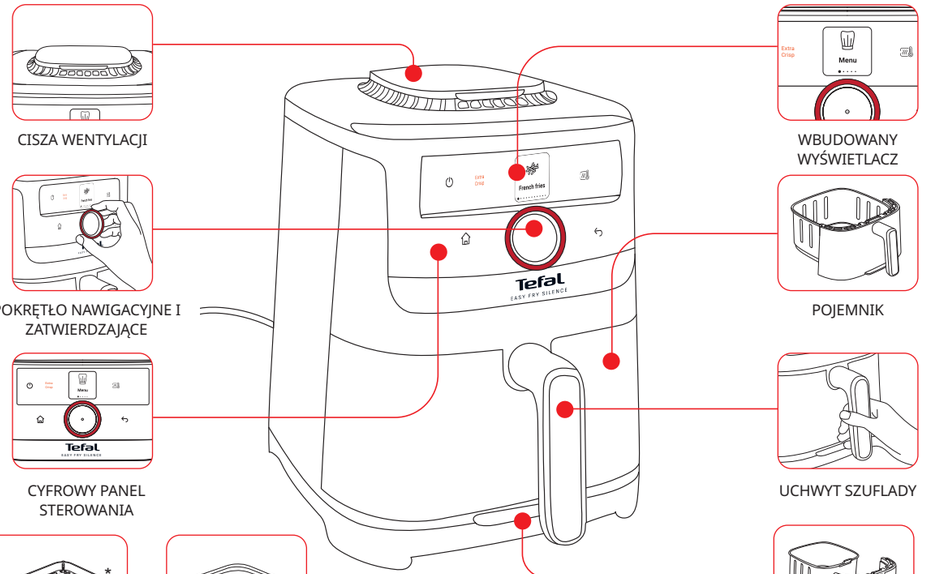
Poznaj swoje Easy Fry Silence.....121
Wyczyść urządzenie przed pierwszym użyciem 122
Odczepilny przedni panel i wieczko do przechowywania 123
Zaczynamy!.....124
Rozpoczynanie 125
Jak używać swoje urządzenie 126
Przejmij kontrolę: twoje programy automatyczne.....127
Programy automatyczne: twoje składniki.....128
Jak upiekę moje frytki? 130
Funkcji większej chrupkości.....131
Jak upiec prime rib (żeberka wołowe)? 132
Inne programy 133
Dodatkowe funkcje.....135
Wskazówki 137
Wskazówki 138
Przewodnik gotowania.....139

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



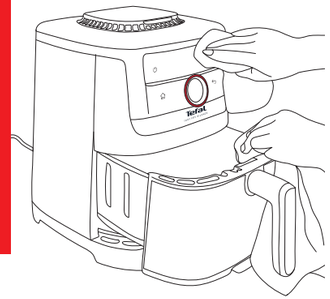
POZNAJ SWOJE EASY FRY SILENCE

pl



WYCZYŚĆ URZĄDZENIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

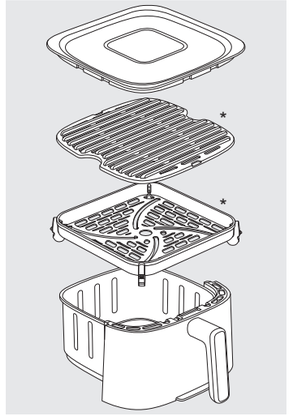


KROK 1 - URZĄDZENIE

Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką.

KROK 2 - EKRAN

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



KROK 3 - SZUFLADA, KRATKA I POKRYWA DO PRZECHOWYWANIA

Aby wyczyścić szufladę, kratkę i pokrywę, możesz:

- Włożyć szufladę, zdejmowaną kratkę i pokrywę do zmywarki,

lub

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

Nie zdejmować silikonowych podkładek z kratki.

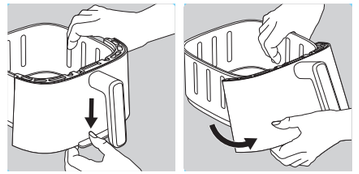
*Zależnie od modelu

ODCZEPILNY 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 ZDJĄĆ PRZEDNI PANEL Z MOJEJ SZUFLADY?



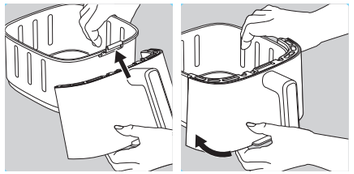
KROK 1

Naciśnij w dół przycisk znajdujący się u spodu miski

KROK 2

Wysuń hak. Zdejmowany przód odłączy się.

2. JAK WYMIENIĆ PRZEDNIĄ CZĘŚĆ MOJEJ SZUFLADY?



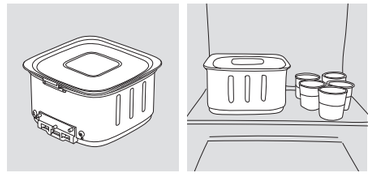
KROK 1

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?

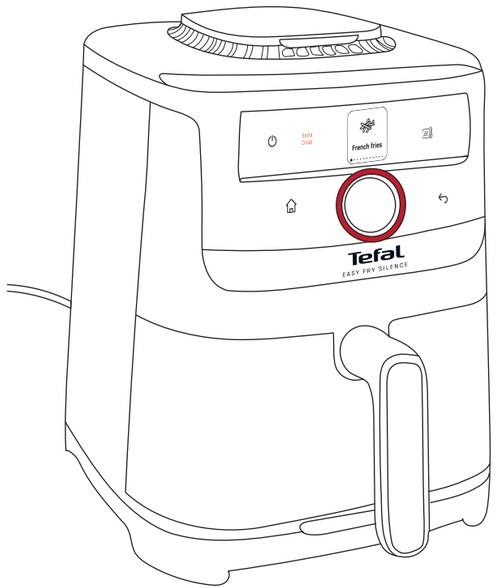
Umyj ręcznie przód gorącą wodą, używając płynu do mycia naczyń i gąbki bez właściwości ściernych.

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.

ZACZYNAMY!



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

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

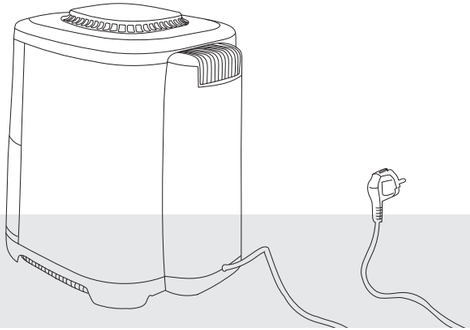
Urządzenie umożliwia przyrządzanie wielu różnych potraw. Czas gotowania głównych potraw podano w rozdziale „Przewodnik po gotowaniu”.

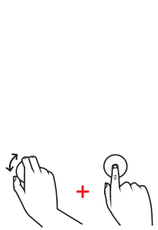
Przepisy online pomogą Ci zapoznać się z urządzeniem. Aby je znaleźć, przejdź do aplikacji MyTefal. Jeśli nie masz aplikacji, zeskanuj kod QR na okładce tego podręcznika użytkownika.

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

ROZPOCZYNANIE

Podłącz urządzenie





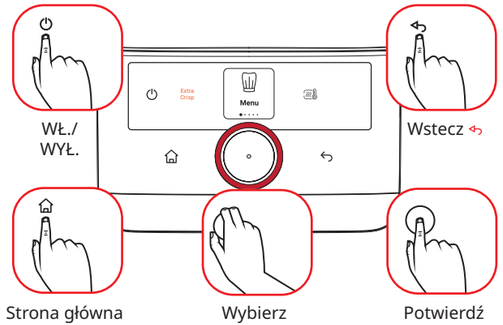


Podczas pierwszego użycia przejdź do ustawień.

Wybierz swój język za pomocą pokrętła sterującego.

Wybierz jednostkę temperatury.

Sterowanie interfejsem



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 gotowe, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
9. Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypiec.

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

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

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

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



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 131).
5. Wybierz ilość/ilość porcji.
6. Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.
7. Rozpocznij gotowanie, naciskając pokrętło sterujące. Twoje urządzenie zajmie się resztą.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE: TWOJE SKŁADNIKI

FRYTKI



Świeże/
Mrożone

ŁÓDECZKI



Świeże/
Mrożone

DESER



Ciastka
Babeczki
Ciasto

MIĘSO



Kurczak
Cały kurczak
Filet kurczaka
Udka kurczaka
Pałki kurczaka
Skrzydełka kurczaka

Jagnięcina
Kotlety jagnięce
Pieczeń
Żeberka
Pulpety

Wołowina
Antrykot
Pieczeń wołowa
Żeberka wołowe
Hamburger
Pulpety

Cielęcina
Kotlet
Pieczeń cielęca
Żeberka

Wieprzowina
Pieczeń
Kotlet wieprzowy
Boczek
Kiełbasa
Żeberkagrill-lowane

RYBY



Ryba panierowana
Świeży
Mrożony
Krewetka
Łosoś
Owoce morza
Ryba w całości

CIASTO



PIZZA



Świeże/
Mrożone

OWOCE WARZYWA



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



Nuggetsy
Świeży
Mrożone

Smażone kalmary
Świeży

Krążki cebulowe
Świeży
Mrożone

Samosa
Świeży
Mrożone

Sajgonki
Świeży
Mrożone

Falafel
Świeży
Mrożone

Paluszki serowe
Mrożony

Mini pizza
Mrożone

PROGRAMY AUTOMATYCZNE: TWOJE SKŁADNIKI

SUSZENIE



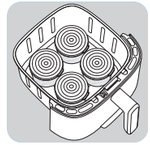
1. Wybierz menu „Suszenie” z menu automatycznych.
2. Umieść kratkę w szufladzie urządzenia i włóż jedzenie.
3. Następnie ustaw temperaturę i czas gotowania Czas można ustawić w zakresie od 1 do 10 godz.
4. Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć proces suszenia Pozostały czas na wyświetlaczu pojawi się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

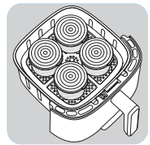
Odkryj nasz zestaw 8 słoików na sprzedaż, aby przygotować swoje jogurty idealnie!

JOGURT









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

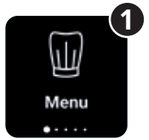
Uwaga: w trakcie gotowania jogurtów na słoikach muszą być pokrywki.

- 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.
- Wybierz program „Jogurt”.
- Wybierz „Jogurt twardy” lub „Jogurt mieszany ”.
- Naciśnij „Start”, aby rozpocząć gotowanie.

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

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

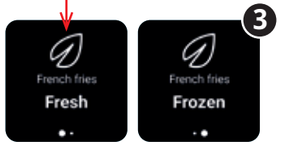
JAK UPIEKĘ MOJE FRYTKI?



Wybierz tryb „Menu”



Wybierz program „Frytki”



Wybierz frytki „Świeże” lub „Mrożone”



Wybierz ilość frytek w szufladzie



Dla menu „Frytki” można aktywować lub nie tryb „Dodatkowa chrupkość”

(więcej informacji na ten temat na następnej stronie).



Włóż frytki do szuflady.



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 pokrętła, aby potwierdzić swój wybór.
2. Po aktywowaniu ten tryb wyświetla się na ekranie na pomarańczowo.
3. Umieść potrawę w szufladzie.
4. Naciśnij środek pokrętła, aby rozpocząć gotowanie.

JAK UPIEC PRIME RIB (ŻEBERKA WOŁOWE)?

1. Wybierz tryb „Menu”.



2. Wybierz program „Mięso”.



3. Wybierz „Wołowina”.



4. Następnie wybierz „Prime Rib”.



5. Wprowadź wagę swojego kawałka mięsa.



6. Włóż składniki.



7. Naciśnij „Start”.





Urządzenie obliczy czas i temperaturę, aby uzyskać idealny wynik

INNE PROGRAMY

TRYB RĘCZNY





1. Wybierz temperaturę.
2. Wybierz czas.
3. Aktywuj/dezaktywuj funkcję Extra Crisp.
4. Włóż składniki.
5. 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.



1. Aby aktywować podgrzewanie, naciśnij „Start”.
2. Cykl podgrzewania trwa 15 minut.
3. Gdy usłyszysz dźwięk timera, faza podgrzewania jest zakończona. Następnie możesz wybrać tryb gotowania:
   Tryb ręczny / Menu

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

Aby to zrobić, użyj trybu podgrzewania przed włożeniem składników, a następnie wybierz program według swojego wyboru.

INNE PROGRAMY

TRYB PODGRZEWANIA



Możesz również używać urządzenia do podgrzewania jedzenia.



Wybierz program „Reheat” (Podgrzewanie).



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



Naciśnij „Start”.

USTAWIENIA



Dostosuj swój frytkownicę.



W ustawieniach możesz:



Zmienić język.



Wybrać jednostkę temperatury: °C lub °F.

DODATKOWE FUNKCJE

„ZWIĘKSZANIE/REDUKOWANIE CZASU GOTOWANIA / PAUZA”





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



Masz 2 opcje:

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





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

WSTRZĄSNĄĆ 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 pokrętła, a ekran zniknie.

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

DODATKOWE FUNKCJE

KONIEC GOTOWANIA I PODTRZYMYWANIE CIEPŁA



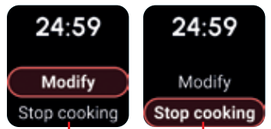
Na koniec czasu gotowania rozbrzmiewa sygnał dźwiękowy. Twoje danie jest gotowe!

Nie możesz podać go od razu? Żaden problem, automatycznie włączony zostanie tryb podtrzymywania ciepła przez 60 minut.

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

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

ZATRZYMAJ GOTOWANIE



Aby zatrzymać gotowanie podczas cyklu, naciśnij przycisk lub .

Na ekranie pojawi się następujący komunikat:

Masz 2 opcje:

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

WSKAZÓWKI

Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach.

Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.

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

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

600g

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.

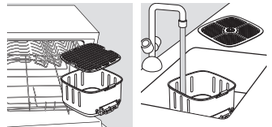
1. Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

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 odtłuszczającego.

Uwaga: Miska, kratka i pokrywka do przechowywania nadają się do mycia w zmywarce.



Ostrzeżenie dotyczące modelu z odłączanym przodem:
aby zapewnić optymalną konserwację produktu, należy zdjąć zewnętrzną przednią część i umyć ją ręcznie. W przypadku modelu z odłączanym przodem z okienkiem mycie przodu ręcznie pomaga zachować oryginalny wygląd i przezroczystość szkła. Pozostałe części nadają się do mycia w zmywarce.

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

4. Przetrzyj 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
Skrzydełka 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

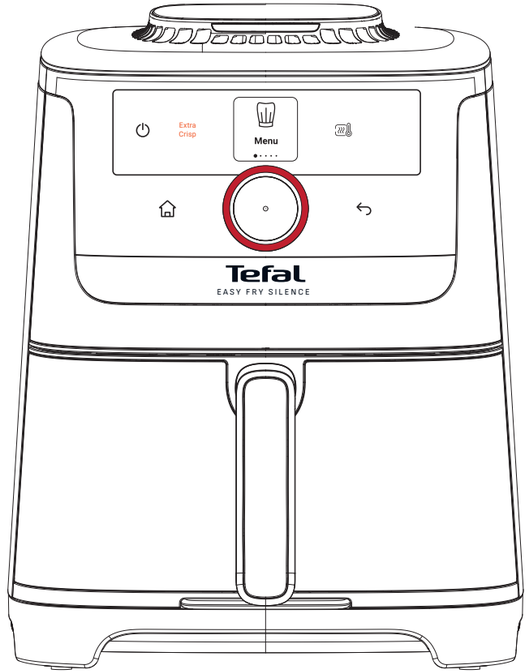
* odpowiada markowym słoikom sprzedawanym jako akcesoria.

ru

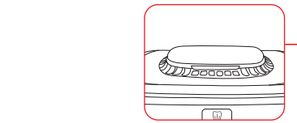
СОДЕРЖАНИЕ РУКОВОДСТВА

Устройство прибора Easy Fry Silence.....141
Очистка прибора перед первым использованием 142
Съемная передняя панель и крышка для хранения 143
Подготовка к работе.....144
Запуск прибора 145
Как пользоваться прибором 146
Управление прибором: автоматические программы 147
Автоматические программы: ингредиенты.....148
Как приготовить картофель фри? 150
Функция extra crisp (хрустящая корочка).....151
Как приготовить стейк на кости?.....152
Другие программы 153
Дополнительные функции.....155
Советы.....157
Практические рекомендации 158
Таблица приготовления блюд.....159

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

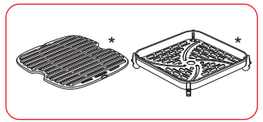


УСТРОЙСТВО ПРИБОРА EASY FRY SILENCE

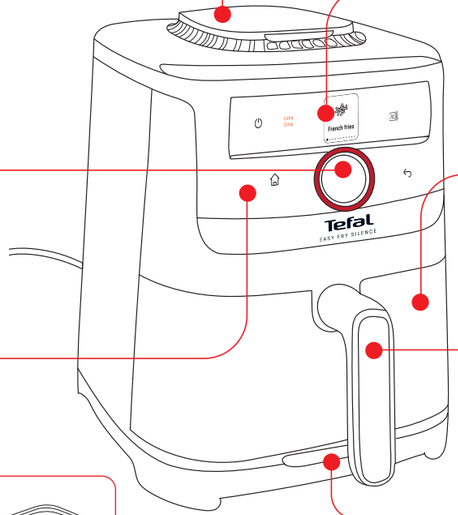

СИСТЕМА БЕСШУМНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ


РЕГУЛЯТОР НАВИГАЦИИ И ПОДТВЕРЖДЕНИЯ


ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

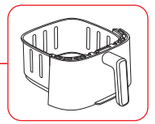

СЪЕМНАЯ РЕШЕТКА
*В зависимости от модели

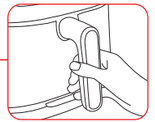

КРЫШКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ В КОМПЛЕКТЕ

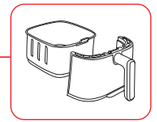




ВСТРОЕННЫЙ ДИСПЛЕЙ

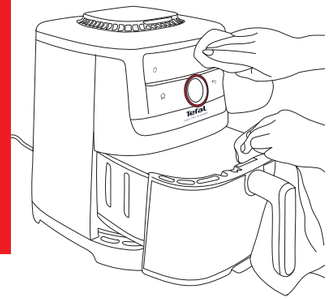

ЧАША


РУЧКА


СЪЕМНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ

ОЧИСТКА ПРИБОРА ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

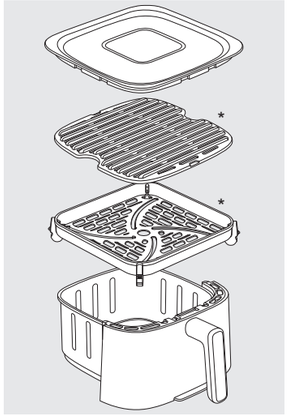


ШАГ 1 — ПРИБОР

Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

ШАГ 2 — ЭКРАН

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



ШАГ 2 — ЧАША, РЕШЕТКА И КРЫШКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

Для очистки чаши, решетки и крышки можно:

- Вымыть чашу, съемную решетку и крышку в посудомоечной машине

или

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

Не убирайте силиконовые накладки с решетки.

*В зависимости от модели

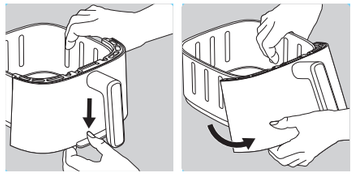
СЪЕМНАЯ ПЕРЕДНЯЯ ПАНЕЛЬ И КРЫШКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

Благодаря нашей новой системе **Easy Clean & Store** вы сможете легко снять с чаши переднюю панель.

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

Осторожно! Не накрывайте чашу крышкой, пока она не остыла.

1. КАК СНЯТЬ ПЕРЕДНЮЮ ПАНЕЛЬ С ЧАШИ?



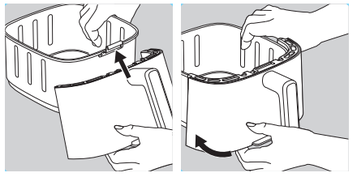
ШАГ 1

Нажмите на кнопку, расположенную в нижней части чаши.

ШАГ 2

Выньте защелку из паза.
Съемная передняя панель отсоединится.

2. КАК УСТАНОВИТЬ ПЕРЕДНЮЮ ПАНЕЛЬ ЧАШИ НА МЕСТО?



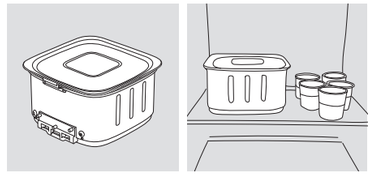
ШАГ 1

Закрепите верхнюю часть панели с помощью защелки чаши.

ШАГ 2

Установите нижнюю часть панели, надавив на нее до щелчка.

3. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРЫШКИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ



накройте чашу крышкой, чтобы убрать остатки пищи в холодильник.

4. КАК ЧИСТИТЬ СЪЕМНУЮ ПЕРЕДНЮЮ ПАНЕЛЬ?

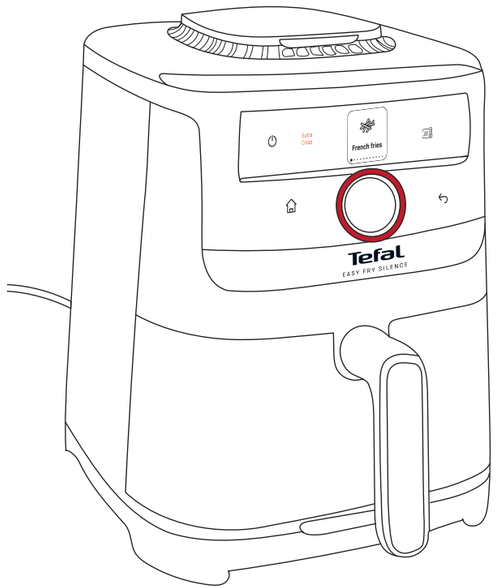
Очистите переднюю панель вручную в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

Поместите чашу и решетку в посудомоечную машину.

Вымыв и тщательно высушив переднюю панель, выполните действия по ее установке на место.

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

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ



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

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

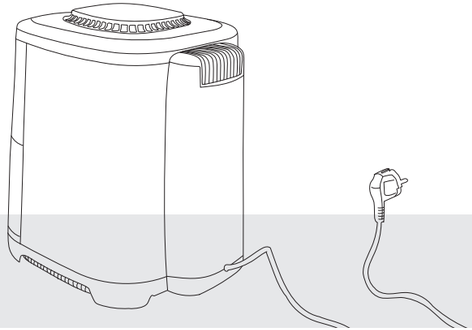
Прибор может готовить большое количество блюд. Время приготовления основных блюд указано в разделе «Таблица приготовления блюд».

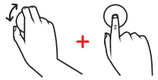
Рецепты в Интернете, помогут вам дополнительно узнать о приборе и его возможностях. Чтобы их найти, перейдите в приложение MyTefal. Если у вас нет приложения, пожалуйста, отсканируйте QR-код на обложке этого руководства пользователя.

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

ЗАПУСК ПРИБОРА

Подключите прибор к электросети





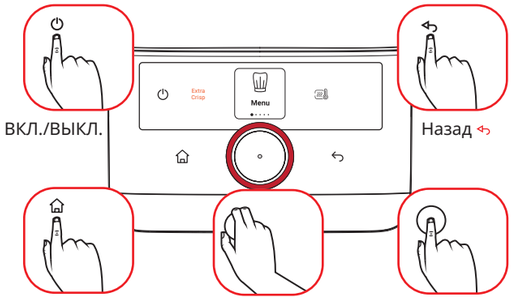


При первом использовании перейдите к настройкам.

Выберите язык с помощью регулятора.

Выберите единицы измерения температуры.

Кнопки управления



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

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

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

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

Примечание. Излишки масла собираются в нижней части чаши.

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

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.

После приготовления чаша и само блюдо очень горячие.

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

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



УПРАВЛЕНИЕ ПРИБОРОМ: АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



Благодаря автоматическим программам можно готовить блюда, не беспокоясь о режиме приготовления или времени.

Прибор предоставит вам всю необходимую информацию с учетом веса и типа ингредиентов.

ШАГИ :

1. Выберите категорию ингредиента: *Chips (Картофель фри), Potatoes (Картофель), Meat (Мясо), Fish (Рыба), Fruit & Vegetables (Фрукты и овощи)...*
2. Выберите тип ингредиента: *Beef (Говядина), Chicken (Курица), Lamb (Баранина), Veal (Телятина)...*
3. Выберите ингредиент из списка: *Roast (Большой кусок мяса), Chop (Котлета), Steak (Стейк), Meatballs (Фрикадельки), Entrecote (Антрекот)...*
4. Для некоторых ингредиентов будет доступен выбор параметра Fresh (Свежее) или Frozen (Замороженное). Для овощей можно будет указать способ их нарезки: Whole (Целиком), Half (Половинки), Chunks (Кусочки) или Slices (Ломтики). Для картофеля фри также можно будет активировать параметр Extra Crisp (Хрустящая корочка) (подробную информацию см. на стр. 151).
5. Выберите количество.
6. Следуйте инструкциям на экране.
7. Начните приготовление, нажав на регулятор. Об остальном позаботится ваш прибор.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ: ИНГРЕДИЕНТЫ

КАРТОФЕЛЬ\ NФРИ



Свежий/ Замороженный

КАРТОФЕЛЬ\ NПО-ДЕРЕВЕНСКИ



Свежий/ Замороженный

ДЕСЕРТ



Печенье
Маффины
Торт

МЯСО



Курица
Целая курица
Куриное филе
Куриные бедра
Куриные крылья
Куриные голени

Ягненок
Каре ягнятины
Запекание
Ребраа
Мясные шарики

Говядина
Антрекот
Ростбиф
Ребро говяжье
Котлета для бургера
Мясные шарики

Телятина
Котлета
Жаркое из телятины
Ребра

Свинина
Запекание
Свиные отбивные
Бекон
Колбаски
Ребрышк барбекю

РЫБА



Рыба в панировке
Свежий
Замороженный
Креветки
Филе лосося
Моллюски
Целая рыба

ПИРОГ



ПИЦЦА



Свежий/ Замороженный

ФРУКТЫ И\NОВОЩИ



Баклажан
Половина
Кусочки

Кабачок
Целый
Кусочки

Тыква
Кусочки

Картофель
Целый
Кусочки

Батат
Целый
Кусочки

Морковь
Целый
Кусочки

Грибы
Целый
Кусочки

Брокколи
Целый
Кусочки

Брюссельская капуста
Целый
Кусочки

Цветная апуста
Целый
Кусочки

Томат
Целый
Половина

Яблоко
Целый
Кусочки

Ананас
Ломтик
Кусочки

ЗАКУСКИ



Наггетсы
Свежий
Замороженный

Жареные кальмары
Свежий

Луковые кольца
Свежий
Замороженный

Самса
Свежий
Замороженный

Спринг роллы
Свежий
Замороженный

Фалафель
Свежий
Замороженный

Сырные палочки
Замороженный

Мини пицца
Замороженный

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ: ИНГРЕДИЕНТЫ

СУШКА



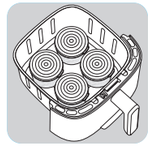
1. Выберите Dehydrate (Сушка) в меню автоматических программ.
2. Установите решетку в чашу прибора и выложите на нее ингредиенты.
3. Затем отрегулируйте температуру и время приготовления. Можно установить время от 1 до 10 часов.
4. Нажмите кнопку запуска, чтобы начать сушку. На экране отобразится оставшееся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

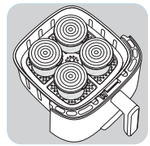
Обратите внимание, что в продаже представлен наш набор из 8 баночек, с помощью которого вы сможете приготовить идеальный йогурт!

ЙОГУРТ









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

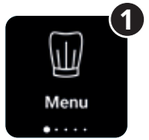
Примечание. Во время приготовления баночки с йогуртом должны быть закрыты крышками.

- Выньте решетку из чаши и поставьте на ее дно 4 баночки.
- Установите решетку, входящую в комплект поставки, на 4 баночки, стоящие на дне.
- Поместите оставшиеся 4 баночки на решетку.
- Выберите программу «Йогурт».
- Выберите «Твердый йогурт» или «Перемеша-нный йогурт ».
- Нажмите «Старт», чтобы начать готовку.

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

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

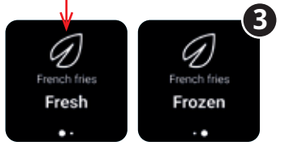
КАК ПРИГОТОВИТЬ КАРТОФЕЛЬ ФРИ?



Выберите режим Menu (Меню).



Выберите программу Chips (Картофель фри).



Выберите тип картофеля фри: Fresh (Свежий) или Frozen (Замороженный).



Выберите количество картофеля фри в чаше.



В меню Chips (Картофель фри) можно активировать режим Extra Crisp (Хрустящая корочка) *(информацию об этой функции см. на следующей странице).*



Поместите картофель фри в чашу.



Нажмите Start (Старт). (Подтвердить).’ Об остальном позаботится ваш прибор.

РЕЖИМА ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКИ



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

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

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

Примечание. Этот режим приготовления ускоряет вращение вентилятора вашего прибора.

Эту функцию необходимо активировать перед началом приготовления.

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

КАК ПРИГОТОВИТЬ СТЕЙК НА КОСТИ?

1. Выберите режим Menu (Меню).



2. Выберите программу Meat (Мясо).



3. Выберите Beef (Говядина).



4. Затем выберите Prime Rib (Стейк на кости).



5. Введите вес стейка.



6. Поместите ингредиенты в чашу.



7. Нажмите Start (Старт).





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

ДРУГИЕ ПРОГРАММЫ

РУЧНОЙ РЕЖИМ





1. Выберите температуру.
2. Выберите время.
3. Включите/отключите функцию Extra Crisp (Хрустящая корочка).
4. Поместите ингредиенты в чашу.
5. Начните приготовление.

РЕЖИМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА



Функция предварительного нагрева позволяет подготовить прибор к работе.
Пустой прибор будет работать при температуре 220 °C в течение 15 минут. Благодаря этому ингредиенты начнут готовиться немедленно, обеспечивая формирование желаемой текстуры и сбалансированного вкуса.



1. Чтобы включить предварительный нагрев, нажмите Start (Старт).
2. Цикл предварительного нагрева длится 15 минут.
3. Когда раздастся звуковой сигнал таймера, предварительный нагрев будет завершен. Затем можно будет выбрать режим приготовления: Manual (Ручной) или Меню

Прибор комплектуется литой решеткой для гриля с антипригарным покрытием. Решетка гриля позволяет довести любые блюда до совершенства.

Для этого воспользуйтесь режимом предварительного нагрева перед выкладыванием ингредиентов, а затем выберите нужную программу.

ДРУГИЕ ПРОГРАММЫ

РЕЖИМ РАЗОГРЕВА



Вы также можете использовать прибор для разогрева пищи.



Выберите программу Reheat (Разогрев).



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



Нажмите Start (Старт).

НАСТРОЙКИ



Настройка аэрогриля



В разделе настроек вы можете:



изменить язык,



выбрать единицы измерения температуры: °C или °F.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

УВЕЛИЧЕНИЕ/УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПАУЗА





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



Вам будет доступно 2 параметра.

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





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

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ, ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ



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

Даже если вы будете находиться вдали от прибора, сообщение не исчезнет с экрана до вашего возвращения. Вы сможете перемешать или перевернуть ингредиенты.

Чтобы вернуться к экрану приготовления, нажмите на центр регулятора, и экран исчезнет.

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

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДОГРЕВ



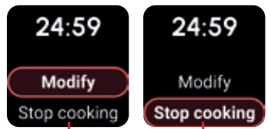
По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Ваше блюдо готово!

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

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

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

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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

Отобразится следующий экран.

Вам будет доступно 2 параметра.

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

СОВЕТЫ

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

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

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

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

Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 700 грамм.

600g

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

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

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

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

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

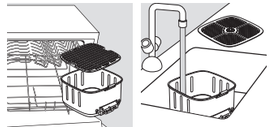
1. Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть.

Примечание. Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.

2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Очистите чашу и решетку горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.

Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания.

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



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

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

4. Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.
5. Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
6. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

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

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

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



ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

НАСТРОЙКИ

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

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

КАРТОФЕЛЬ И КАРТОФЕЛЬ ФРИ				
Замороженный картофель фри	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Домашний картофель фри	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Замороженные картофельные дольки	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
МЯСО И ПТИЦА				
Стейк из ребрышек	1 - 2 кусочки		6 - 10 min	200°C
Замороженный стейк	1 - 4 кусочки		6 - 10 min	200°C
Филе куриной грудки (без костей)	100 - 600 g		16 min	180°C
Курица (целая)	1500 g		60 min	180°C
Бекон / бекон из говядины	1 - 9 Транши		8 min	200°C
РЫБА				
Филе семги	4 кусочки		15 - 17 min	140°C
Креветки	24 кусочки		6 min	170°C

ЗАКУСКИ				
Замороженные куриные наггетсы	1 - 10 кусочки		8 - 15 min	200°C
Куриные крылья	1 - 10 кусочки		16 - 20 min	180°C
Замороженные сырные палочки	1 - 10 кусочки		7 - 9 min	180°C
Замороженные луковые кольца	10 кусочки		8 min	180°C
Пицца	300 g (3 Транши)		7 min	190°C
Цуккини	400 - 700 g		15 min	180°C
ВЫПЕЧКА				
Маффины	1 - 6 кусочки		15 -18 min	180°C
Шоколадные торты	300 g		23 min	160°C
СУШКА				
Ломтики яблок	1-2 кусочки		4 h	80°C
ЙОГУРТ				
Натуральный йогурт	8 Баночки*		8 h	40°C

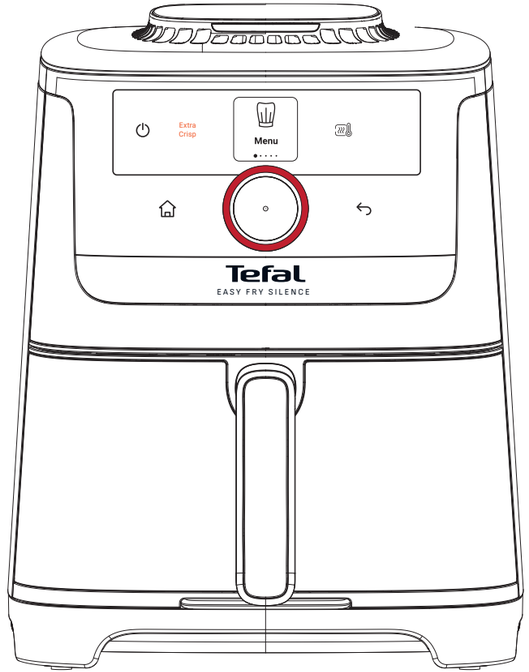
* Соответствуют фирменным баночкам, поставляемым в качестве аксессуара.

uk

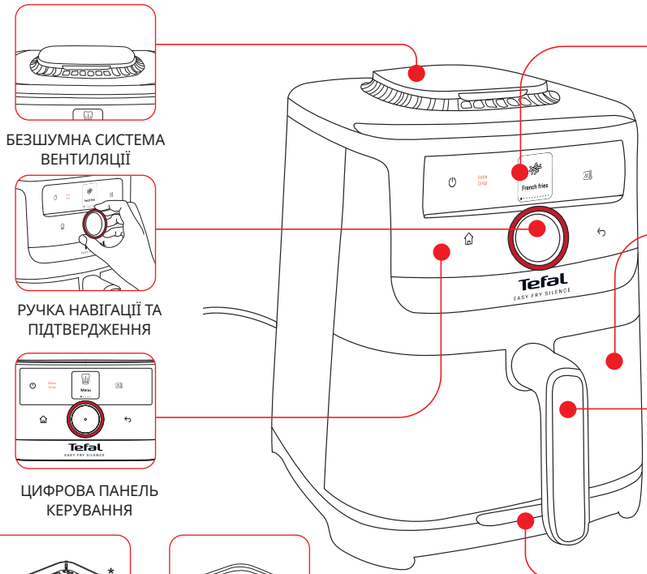
ЗМІСТ ПОСІБНИКА

Ознайомтеся з Easy Fry Silence.....161
Перед першим використанням очистіть пристрій.....162
Знімна передня частина та кришка контейнера для зберігання.....163
Почнімо!.....164
Запуск.....165
Як використовувати прилад.....166
Контроль у ваших руках: автоматичні програми для вашої зручності.....167
Автоматичні програми: інгредієнти.....168
Як приготувати чипси?.....170
Функція extra crisp.....171
Як приготувати корейку?.....172
Інші програми.....173
Додаткові функції.....175
Поради.....177
Практичні поради.....178
Рекомендації з приготування.....179

Попередження. Буклет з інструкціями з техніки безпеки поставляється разом із цим приладом. Перш ніж користуватися приладом уперше, уважно прочитайте цей буклет. Зберігайте буклет у надійному місці.



ОЗНАЙОМТЕСЯ З EASY FRY SILENCE



БЕЗШУМНА СИСТЕМА ВЕНТИЛЯЦІЇ

РУЧКА НАВІГАЦІЇ ТА ПІДТВЕРДЖЕННЯ

ЦИФРОВА ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ЗНІМНА РЕШІТКА
*Залежно від моделі

КРИШКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ В КОМПЛЕКТІ

ВБУДОВАНИЙ ДИСПЛЕЙ

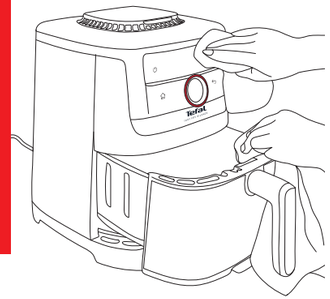
ЧАША

РУЧКА

ЗНІМНА ПЕРЕДНЯ ЧАСТИНА

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ОЧИСТІТЬ ПРИСТРІЙ

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

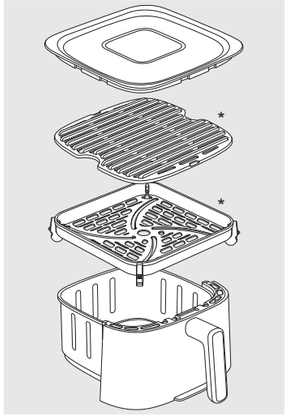


КРОК 1 — ПРИЛАД

Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою.

КРОК 2 — ЕКРАН

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



КРОК 3 — КОНТЕЙНЕР, РЕШІТКА ТА КРИШКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ

Для очищення контейнера, решітки та кришки

- помістіть контейнер, знімну решітку та кришку в посудомийну машину

або

- промийте контейнер, знімну решітку та кришку неабразивною губкою з мийним засобом у гарячій воді.

Попередження: Не знімайте силіконові прокладки з решітки.

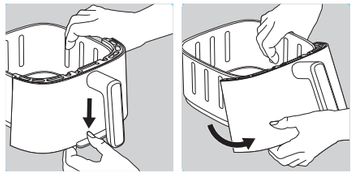
*Залежно від моделі

ЗНІМНА ПЕРЕДНЯ ЧАСТИНА ТА КРИШКА КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ

Завдяки нашій системі легкого чищення і зберігання ви можете легко відокремити від чаші її передню частину.
- Легке очищення виробу й компактне розміщення в посудомийній машині.
- Зберігання залишків страв за допомогою кришки, що входить до комплекту.

Застереження. Не закривайте кришку, якщо чаша ще гаряча.

1. ЯК ЗНЯТИ ПЕРЕДНЮ ПАНЕЛЬ З КОНТЕЙНЕРА?



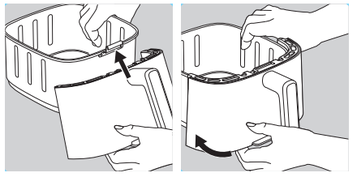
КРОК 1

Натисніть кнопку в нижній частині контейнера.

КРОК 2

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

2. ЯК УСТАНОВИТИ ПЕРЕДНЮ ЧАСТИНУ КОНТЕЙНЕРА НА МІСЦЕ?



КРОК 1

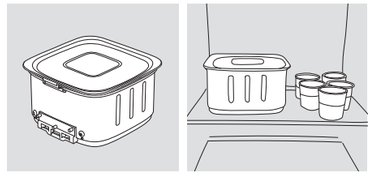
Надіньте верхню частину передньої частини на гачок контейнера.

КРОК 2

Зафіксуйте низ передньої частини. Ви маєте почути клацання.

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

3. ВИКОРИСТАННЯ КРИШКИ КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ



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

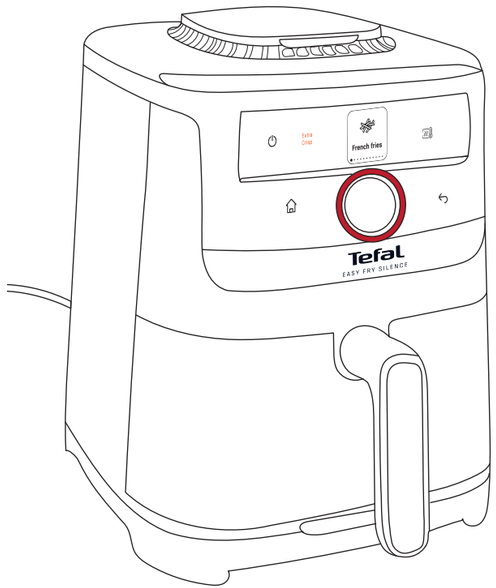
4. ЯК ОЧИЩАТИ ЗНІМНУ ПЕРЕДНЮ ПАНЕЛЬ?

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

Помістіть іншу частину чаші на решітку посудомийної машини.

Після миття та ретельного висушування зовнішньої передньої частини виконайте цю процедуру, щоб установити знімну передню частину на місце.

ПОЧНІМО!



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

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

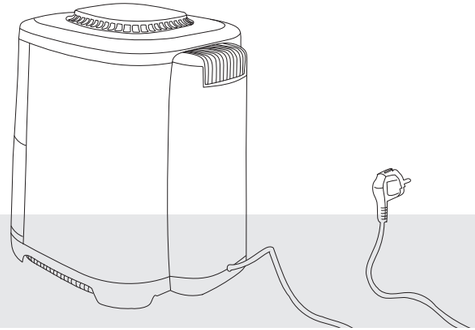
Прилад може готувати різноманітні страви. Час приготування основних страв зазначено в розділі «Рекомендації з приготування»

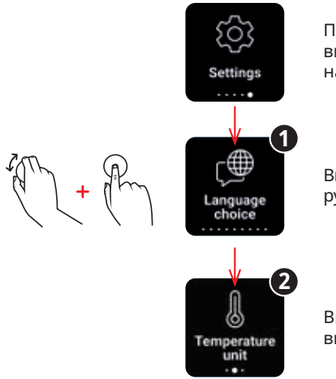
Онлайн-рецепти допоможуть вам ознайомитися з приладом. Щоб їх знайти, перейдіть в додаток MyTefal. Якщо у вас немає додатка, будь ласка, відскануйте QR-код на обкладинці цього посібника користувача.

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

ЗАПУСК

Під'єднайте прилад до мережі живлення



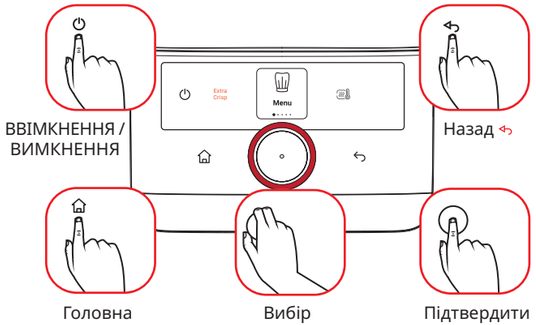


Під час першого використання перейдіть до налаштувань.

Виберіть мову за допомогою ручки керування

Виберіть одиницю вимірювання температури.

Елементи керування інтерфейсу



ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ПРИЛАД

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

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

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

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

7. Після завершення заданого часу приготування пролунає звуковий сигнал і прилад зупиниться. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
8. Перевірте готовність страви.

   Якщо страва ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
9. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.

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

Після приготування чаша та їжа дуже гарячі.

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

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



КОНТРОЛЬ У ВАШИХ РУКАХ: АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ ДЛЯ ВАШОЇ ЗРУЧНОСТІ



Завдяки автоматичним програмам ви можете готувати страви, не турбуючись про режим і час приготування.

Цей прилад надає всю необхідну інформацію залежно від ваги й типу інгредієнтів.

КРОКИ

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

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ: ІНГРЕДІЄНТИ

КАРТОПЛЯ ФРІ



Свіжий/
Заморожений

КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ



Свіжий/
Заморожений

ДЕСЕРТ



Печиво
Маффіни
Торт/тістечка

М'ЯСО



Курка
Ціла курка
Куряче філе
Стегна курячі
Курячі крильця
Гомілки
Ягня
Каре ягняти
Печеня
Ребра
Мітболи
Яловичина
Антрекот
Ростбіф
Яловичі ребра
Котлета для бургера

Мітболи
Телятина
Котлета
Печеня з телятини
Ребра
Свинина
Печеня
Свиняча котлета
Бекон
Ковбаска
Ребра барбекю

РИБА



Рибі в паніровці
Свіжий
Заморожений
Креветки
Філе сьомги
Молюски
Ціла риба

ПИРІГ



ПІЦЦА



Свіжий/
Заморожений

ФРУКТИ ТА\NОВОЧІ



Баклажан
Половина
Шматочок
Кабачки
Цілий
Шматочок
Гарбуз
Шматочок
Картопля
Цілий
Шматочок
Батат
Цілий
Шматочок
Морква
Цілий
Шматочок
Гриби
Цілий
Шматочок

Броколі
Цілий
Шматочок
Брюссельська\ nкапуста
Цілий
Шматочок
Цвітна\nкапуста
Цілий
Шматочок
Томати
Цілий
Половина
Яблуко
Цілий
Шматочок
Ананас
Скибочка
Шматочок

СНЕК ТА\ NЗАКУСКИ



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

АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ: ІНГРЕДІЄНТИ

СУШІННЯ



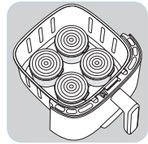
1. Виберіть меню «Дегідратація» з автоматичних меню.
2. Помістіть решітку в контейнер приладу та покладіть інгредієнти.
3. Відрегулюйте температуру та час приготування. Можна встановити час від 1 до 10 годин.
4. Натисніть кнопку пуску, щоб розпочати процес дегідратації. Час приготування, що залишився, буде відображатися на екрані.
5. Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершилось. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
6. Перевірте готовність страви. Якщо страва ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
7. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.

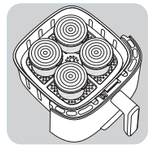
Дізнайтеся про наш набір із 8 баночок, який допоможе готувати ідеальні йогурти!

ЙОГУРТ









Приготування йогурту на 8 баночок
- Додайте в чашу 1 літр ультрапастеризованого цільного молока звичайної температури.
- Потім додайте пакет закваски молочнокислих бактерій (2 г) і добре перемішайте.
- Розкладіть суміш у скляних банок і закрийте кришкою

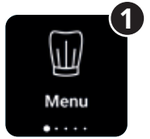
Примітка. Готувати йогурти необхідно в закритих кришками баночках.

- Вийміть решітку з контейнера та поставте 4 баночки на дно контейнера.
- Покладіть решітку, що входить до комплекту, на ці 4 баночки.
- Поставте інші 4 баночки на решітку.
- Виберіть програму «Йогурт».
- Виберіть йогурт «Твердий йогурт» або «Перемішаний йогурт ».
- Натисніть «Старт», щоб почати приготування.

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

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

ЯК ПРИГОТУВАТИ ЧИПСИ?



Виберіть режим «Меню»



Виберіть програму «Чипси»



Виберіть «Свіжу» або «Заморожену» картоплю



Виберіть кількість картоплі в контейнері



Для меню «Чипси» можна активувати режим Extra Crisp

(інформацію щодо цієї функції див. на наступній сторінці).



Покладіть картоплю в контейнер.



Натисніть кнопку «Старт» Про все інше подбає ваш прилад.

РЕЖИМУ ДОДАТКОВОЇ ХРУСТКОСТІ EXTRA CRISP



Функція Extra Crisp робить ваші страви ще хрусткішими!

Цей режим активується лише в режимах «Картопля Фрі» та «Ручний».

У разі активації режиму Extra Crisp прилад працює на високій швидкості та забезпечує кращу якість приготування.

Примітка. У цьому режимі приготування пришвидшується обертання вентилятора виробу.

Перш ніж почати готувати, активуйте цю функцію.

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

ЯК ПРИГОТУВАТИ КОРЕЙКУ?

1. Виберіть режим «Меню»



2. Виберіть програму «М'ясо»



3. Виберіть «Яловичина»



4. Потім виберіть «Корейка».



5. Введіть вагу корейки, яку потрібно приготувати.



6. Розташуйте інгредієнти



7. Натисніть кнопку «Старт»





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

ІНШІ ПРОГРАМИ

РУЧНИЙ РЕЖИМ





1. Виберіть температуру
2. Виберіть час
3. Увімкніть / вимкніть режим Extra Crisp
4. Розташуйте інгредієнти
5. Запустіть процес приготування

РЕЖИМ ПОПЕРЕДНЬОГО НАГРІВАННЯ



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



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

Прилад поставляється з литою решіткою-гриль з антипригарним покриттям. Завдяки решітці для грилю ви зможете ідеально просмажити будь-яку страву.
Для цього скористайтеся режимом попереднього нагрівання перед тим, як розташувати інгредієнти, після чого виберіть відповідну програму.

ІНШІ ПРОГРАМИ

РЕЖИМ ПІДІГРІВАННЯ



Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі.



Виберіть програму «Підігрівання»



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



Натисніть кнопку «Старт».

НАЛАШТУВАННЯ



Налаштуйте свій аерогриль



У налаштуваннях ви можете:



змінювати мову системи;



вибирати одиниці вимірювання температури: °C або °F.

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

ЗБІЛЬШИТИ / ЗМЕНШИТИ ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ПАУЗА





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





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



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

ПЕРЕМІШАЙТЕ ІНГРЕДІЄНТИ ПЕРЕВЕРНІТЬ ІНГРЕДІЄНТИ



Коли пролунає сигнал таймера, необхідно перемішати або перевернути інгредієнти. Буде відображено наведені вище екрани.

Якщо ви не перебуваєте поруч із приладом, екран все одно буде відображатися, коли ви повернетеся. Потім ви зможете перемішати або перевернути інгредієнти.

Щоб повернутися до екрана приготування, натисніть на центр ручки керування, і екран зникне.

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

ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ ТА ЗБЕРЕЖЕННЯ ТЕПЛА



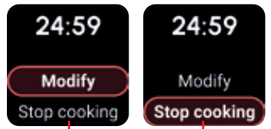
Після закінчення часу приготування пролунає звуковий сигнал. Ваша страва готова!

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

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

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

ЗУПИНКА ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ



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

З'явиться наступний екран:

У вас буде 2 варіанти:

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

ПОРАДИ

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

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

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

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

600g

Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фрі – 700 грамів.

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

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

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

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

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

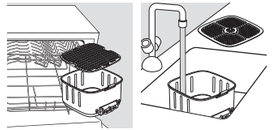
1. Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.

Примітка. Зніміть чашу, щоб прилад швидше охолонув.

2. Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
3. Помийте чашу й решітку гарячою водою, використовуючи миючий засіб і неабразивну губку.

Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий рідкий засіб.

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



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

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

4. Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.
5. Видаліть будь-які залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.
6. Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

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

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

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



РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

НАЛАШТУВАННЯ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

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

КАРТОПЛЯ ФРІ				
Заморожена картопля фрі	300 - 1000 g		15 - 30 min	190°C
Домашня картопля фрі	300 - 1000 g		15 - 34 min	190°C
Частинки замороженої картоплі	300 - 1000 g		12 - 27 min	190°C
М'ЯСО ТА ПТИЦЯ				
Реберний стейк	1 - 2 шт.		6 - 10 min	200°C
Замороженний стейк	1 - 4 шт.		6 - 10 min	200°C
Курячі філе (без кісток)	100 - 600 g		16 min	180°C
Курка (ціла)	1500 g		60 min	180°C
Бекон / яловичий бекон	1 - 9 Транші		8 min	200°C
РИБА				
Філе лосося	4 шт.		15 - 17 min	140°C
Креветки	24 шт.		6 min	170°C

ЗАКУСКИ				
Заморожені курячі нагетси	1 - 10 шт.		8 - 15 min	200°C
Курячі крильця	1 - 10 шт.		16 - 20 min	180°C
Заморожені сирні палички	1 - 10 шт.		7 - 9 min	180°C
Заморожені кільця цибулі	10 шт.		8 min	180°C
Піца	300 g (3 Транші)		7 min	190°C
цукіні	400 - 700 g		15 min	180°C
ВИПІКАННЯ				
Мафіни	1 - 6 шт.		15 -18 min	180°C
Шоколадний торт	300 g		23 min	160°C
ДЕГІДРАТАЦІЯ				
Скибочки яблук	1-2 шт.		4 h	80°C
ЙОГУРТ				
Натуральний йогурт	8 Банки*		8 h	40°C

* відповідають фірмовим баночкам, що продаються як аксесуар.

Easy Fry Silence

SMART & SILENCE AIR FRYER 5L

DOWNLOAD TEFAL RECIPE APP

POBIERZ APLIKACJĘ Z PRZEPISAMI TEFAL / TÖLTSE LE A TEFAL RECEPTEK ALKALMAZÁST / СВАЛЕТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ TEFAL / STÁHNĚTE SI APLIKACI S RECEPTY TEFAL / STIAHNITE SI APLIKÁCIU S RECEPTAMI TEFAL / DESCĂRCAȚI APLICAȚIA DE REȚETE TEFAL / СКАЧАТЬ ПРИЛОЖЕНИЕ ДЛЯ РЕЦЕПТОВ TEFAL / ЗАВАНТАЖТЕ ДОДАТОК З РЕЦЕПТАМИ TEFAL



JOIN THE TEFAL MOVEMENT !

DOŁĄCZ DO RUCHU TEFAL! / CSATLAKOZZON A TEFAL KÖZÖSSÉGHEZ! / ПРИСЪЕДИНЕТЕ СЕ КЪМ ДВИЖЕНИЕТО НА TEFAL! / PŘIPOJTE SE K HNUTÍ TEFAL! / PRIDAJTE SA KU KOMUNITE TEFAL! / ALĂTURAȚI-VĂ MIȘCĂRII TEFAL! / ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К ДВИЖЕНИЮ TEFAL! / ПРИЄДНУЙТЕСЯ ДО РУХУ TEFAL

TEFAL APP

YOUTUBE CHANNEL

TEFAL ON INSTAGRAM

POST YOUR RECIPES #EASYFRYFAMILY

PUBLIKUJ SWOJE PRZEPISY / OSSZA MEG A RECEPTJEIT / ПУБЛИКУВАЙТЕ ВАШИТЕ РЕЦЕПТИ / ZVEŘEJNĚTE SVÉ RECEPTY / UVEREJNITE SVOJE OBRÁZKY / POSTA POZELE TALE / ОПУБЛИКУЙТЕ СВОИ ФОТОГРАФИИ / ОПУБЛІКУЙТЕ СВОЇ ФОТОГРАФІЇ



1520017372 - 05/2025