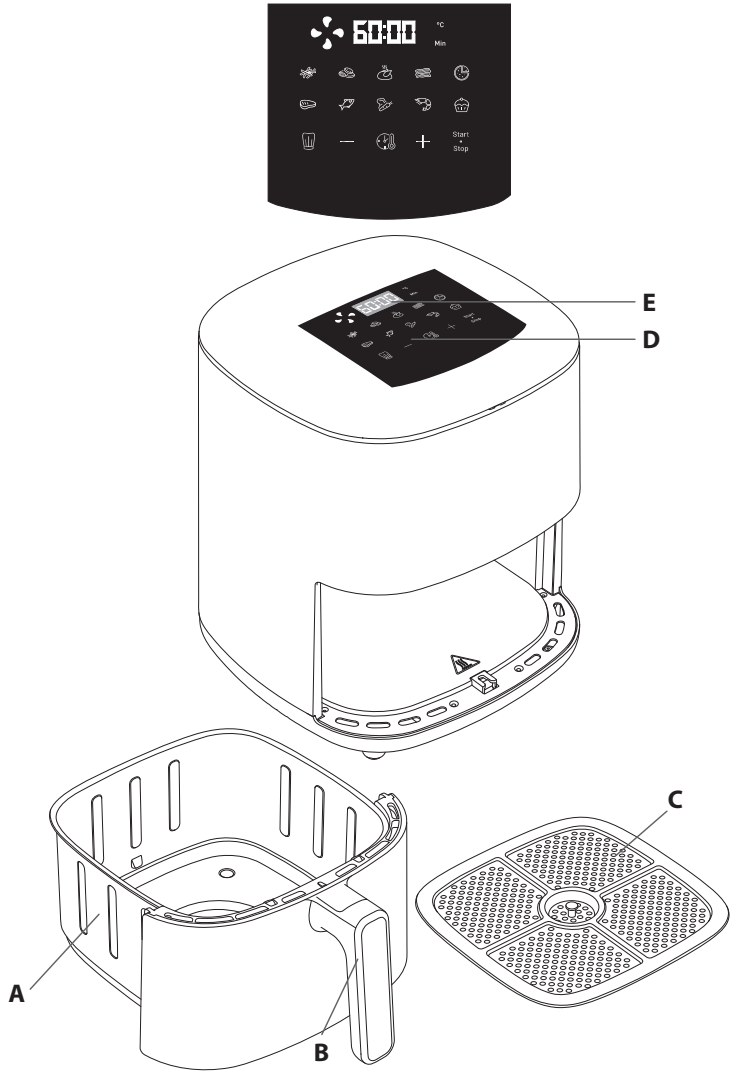


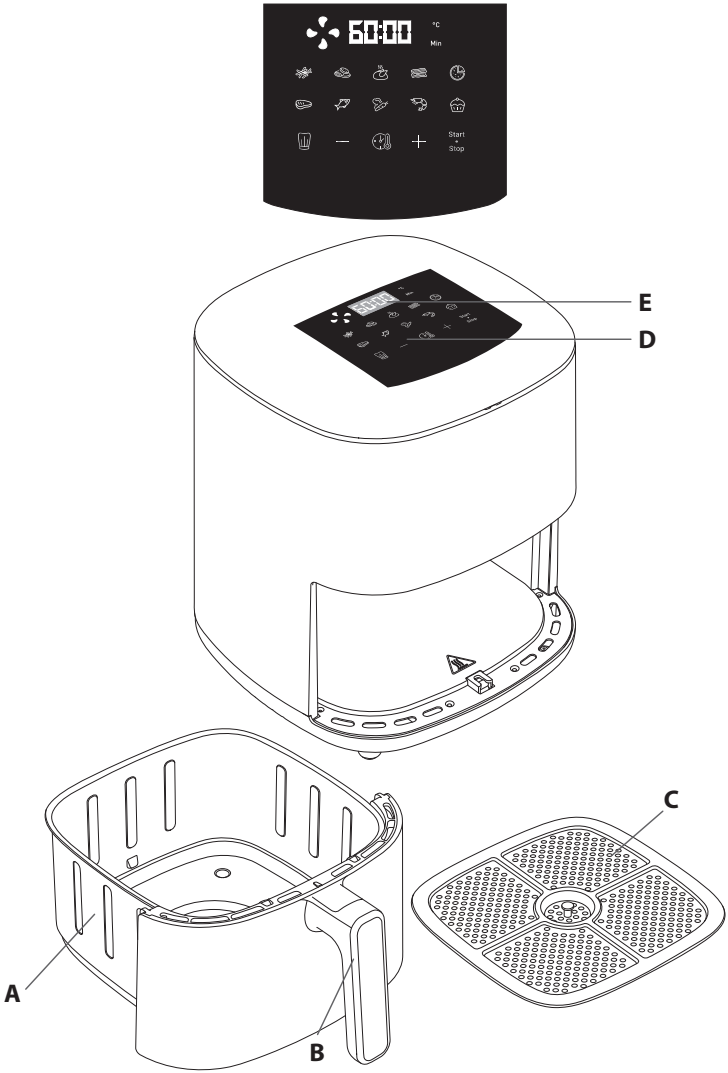
Digital recipe book

EASY FRY™ MAX

www.tefal.com
www.moulinex.com

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


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
C
A
B


60:00
°C
Min
Start
+
Stop
E
D
C
A
B

ОПИСАНИЕ

A. Чаша
B. Ручка чаши
C. Съемная решетка
D. Цифровая сенсорная панель
E. Отображение времени/температуры

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

1. Картофель фри
2. куриные наггетсы
3. Запеченная курица
4. Бекон
5. Пицца
6. стейк
7. Рыба
8. Овощи
9. Креветки
10. Десерты

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
2. Тщательно очистите чашу и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
   Чаши и решетки можно мыть в посудомоечной машине.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Прибор готовит еду с помощью горячего воздуха. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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.
   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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО ОДНОЙ ЧАШИ ПРИБОРА

Прибор может готовить большое количество блюд. Время приготовления основных блюд указано в разделе «Таблица приготовления блюд». Отсканируйте QR-код на стикере и наслаждайтесь здоровыми и хрустящими блюдами из нашей книги рецептов.

1. Подключите шнур питания к электрической розетке.

2. Поместите блюдо в чашу.
   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.
3. Задвиньте чашу в прибор.
4. Чтобы начать приготовление, необходимо выбрать предварительно установленный режим приготовления.
   - Нажмите кнопку для отображения режима приготовления.
   - Затем нажмите кнопку на экране для выбора нужного режима приготовления (эти режимы подробно описаны в разделе «Таблица приготовления блюд»).
   - Время приготовления можно изменить, нажав кнопку и настроив нужное значение с помощью кнопок (+) and (−). Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
   - Отрегулируйте температуру с помощью кнопок (+) и (−) на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 70 °C до 200 °C.
   - Нажмите кнопку Start • Stop, чтобы запустить приготовление с выбранной температурой и временем.
   - Приготовление начинается. На экране отобразится оставшееся время приготовления.
     Примечание. Во время приготовления вы можете настроить время приготовления и температуру, нажав .
5. Излишки масла собираются в нижней части чаши.
6. Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление продолжится автоматически.
7. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. 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, решетка и само блюдо очень горячие.
   Внимание! 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.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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.**

	Количество		Прибл. время (min)	Температура (°C)	Перемешать*	Доп. информация
Картофель и картофель фри						
Замороженный картофель фри (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g		20 - 30 min	180°C	да	
Домашний картофель фри (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C	да	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Замороженные картофельные дольки	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C	да	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Мясо и птица						
Замороженный стейк	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C	да	Переверните при полуготовности
Филе куриной грудки (без костей)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C	да	Переверните при полуготовности
Курица (целая)	1000 g		45 min	200°C		
Бекон / бекон из говядины	150 g		8 min	180°C	да	Переверните при полуготовности
Рыба						
Филе семги	350 g		15 - 17 min	140°C		
Креветки	12 кусочки		4 min	170°C		
Закуски						
Замороженные куриные наггетсы	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C	да	
Куриные крылья	300 g		16 - 20 min	200°C	да	
Замороженные сырные палочки	125 g (5 кусочки)		7 - 9 min	180°C		
Замороженные луковые кольца	200 g (10 кусочки)		8 - 10 min	200°C	да	
Пицца	400g		7 min	190°C		
Овощи						
Кабачки	300 g		10 min	200°C		
Выпечка						
Маффины	7 кусочки		15 -18 min	180°C		Используйте форму для выпечки/форму для духовки**
Шоколадные торты	300 g		30 min	160°C		

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.

ВАЖНО! Во избежание повреждения прибора не превышайте максимальное количество ингредиентов и жидкостей, приведенное в инструкции по эксплуатации и в рецептах.

** поместите форму для выпечки/форму для духовки в чашу.

Когда вы используете смеси, которые поднимаются (например, как во время приготовления торта, открытого пирога или маффинов) форма для духовки не должна быть заполнена больше, чем на половину.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера. Если вы не уверены, вы можете открыть крышку в любой момент приготовления, чтобы проверить готовность.
- 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.
- 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.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого на 10 минут установите температуру 160°C. Время приготовления можно изменить в зависимости от объема блюда, чтобы тщательно подогреть его.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Чтобы приготовить домашний картофеля фри, выполните следующие действия:

1. Выберите сорт картофеля, рекомендуемый для приготовления картофеля фри. Очистите и нарежьте картофель на равные по толщине соломки.
2. Замочите картофельную соломку в чаше с холодной водой не менее чем на 30 минут, слейте воду и высушите картофель с помощью чистого, хорошо впитывающего кухонного полотенца. Затем промокните бумажным кухонным полотенцем. Картофельная соломка должна быть тщательно высушена перед приготовлением.
3. Налейте одну столовую ложку масла (растительного, подсолнечного или оливкового) в сухую чашу, добавьте в нее картофельную соломку и перемешивайте до тех пор, пока картофель полностью не покроется маслом.
4. Достаньте картофельную соломку из чаши пальцами или кухонными принадлежностями так, чтобы излишки масла остались в чаше. Поместите картофельную соломку обратно в чашу.

   Примечание. Не переваливайте картофельную соломку в масле из одной чаши в другую за один раз, иначе излишки масла окажутся на дне чаши.
5. Обжарьте картофельную соломку в соответствии с инструкциями в разделе «Таблица приготовления блюд».

ru

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.
   Внимание! Чашу и решетку 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.

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.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Если у вас возникнут проблемы с прибором, посетите веб-сайт бренда (см. титульную страницу в данном руководстве), чтобы посмотреть список часто задаваемых вопросов, или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.