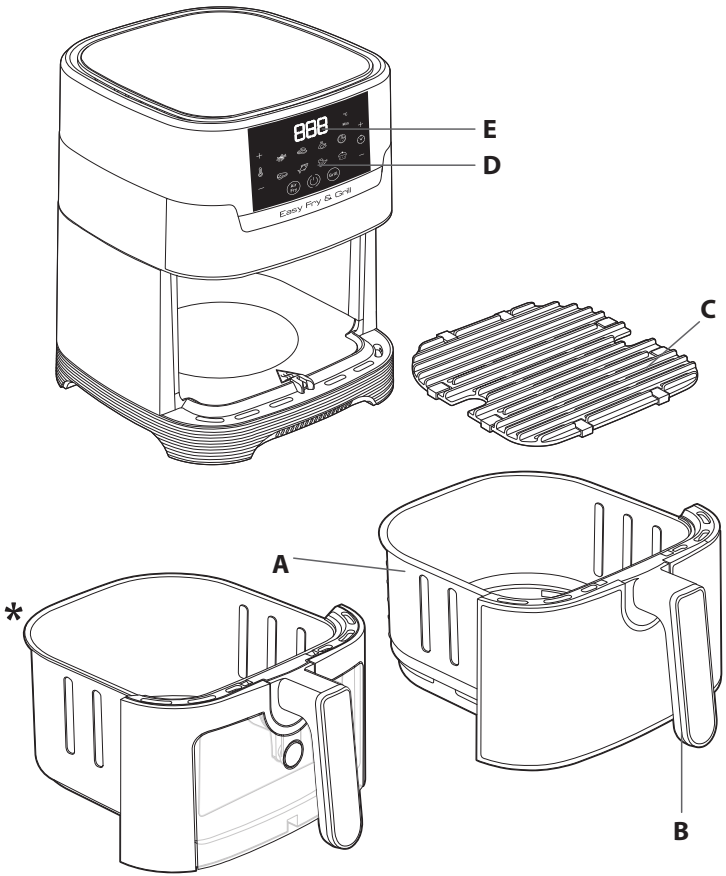


EASY FRY & GRILL DIGITAL

www.tefal.com
www.moulinex.com

Online recipes

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



*В зависимости от модели

ОПИСАНИЕ

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

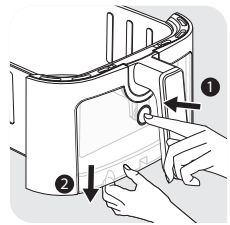
ru

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

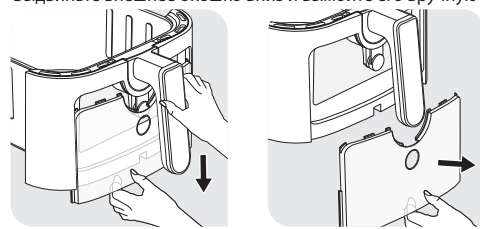
1. Картофель фри
2. куриные наггетсы
3. Запеченная курица
4. Пицца
5. Мясо
6. Рыба
7. Овощи
8. Десерты

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы и с прибора все наклейки.
2. Не убирайте силиконовые накладки с решетки.
3. Тщательно очистите чашу и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
   Примечание. Чаши и решетки можно мыть в посудомоечной машине.
   Warning: Для модели с чашей со стеклянным окном: чтобы сохранить блеск и оригинальный вид стекла, рекомендуется снять его, а затем вымыть вручную.
   Для оптимального хранения прибора следуйте этим инструкциям по очистке прибора с окошком:
   - Нажмите кнопку, расположенную под ручкой чаши

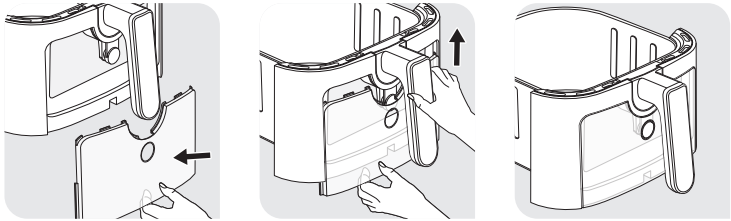


   - Выдвиньте внешнее окошко вниз и вымойте его вручную



   - Поставьте чашу в посудомоечную машину

- После того как вы вымыли внешнее окошко, установите его обратно, задвинув вверх.



4. 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». Онлайн-книга рецептов поможет лучше узнать прибор.

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. Перед началом приготовления вы можете выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки.
   a. Если вы выбрали автопрограмму:
   - Выберите нужный режим приготовления, нажав на соответствующий значок на сенсорной панели (эти режимы подробно описаны в разделе **«Таблица приготовления блюд»).**
   - Нажмите кнопку, чтобы подтвердить режим ⏻ приготовления. Процесс приготовления будет запущен.
   - Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.

   b. Если вы выбрали ручные настройки:
   - Отрегулируйте температуру 🌡 с помощью кнопок ⊕ и ⊖ на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 80 °C до 200 °C.
   - Затем установите желаемое время ⏲ приготовления с помощью кнопок ⊕ и ⊖. Таймер можно установить в диапазоне от 1 до 60 минут.
   - Нажмите кнопку Start, чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем. Приготовление начинается. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
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.
   Внимание! После приготовления чаша, решетка 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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛАСТИНЫ ГРИЛЯ

1. Поместите пластину гриля в чашу прибора.
2. Нажмите на экране кнопку ⏻, а затем — Grill и выберите режим «Гриль».
3. Запустите режим «Гриль», нажав на кнопку ⏻. Начнется предварительный нагрев (в течение 15 минут).
4. Звук таймера сообщает, что фаза предварительного нагрева завершена, а температура достигла 200 °C.
5. Прибор переходит в режим поддержания тепла при 200 °C на 10 минут. Извлеките чашу из прибора и поставьте ее на жаропрочную поверхность.
   Внимание! Чаша и решетка гриля очень горячие. Поместите продукты на пластину гриля с помощью щипцов.
6. Положите продукты на пластину гриля и снова установите чашу в прибор.
7. Выберите необходимое время приготовления, нажимая кнопки ⊕ и ⊖ (см. раздел «Таблица приготовления блюд»).

8. Нажмите кнопку Start, ⏻ чтобы начать приготовление. Температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
   Примечание. Куски мяса необходимо перевернуть в середине процесса приготовления. Излишки масла собираются в нижней части чаши.
9. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, приготовление завершено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
10. Проверьте готовность блюда. Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
11. Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.
    Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.
    Внимание! После приготовления чаша, решетка 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.

СУШКА

1. Поместите решетку в чашу прибора.
2. Нажмите ⏻ , а затем настройте температуру 🌡 80°C, нажимая на цифровом экране кнопки ⊕ и ⊖.
3. После этого настройте нужное время приготовления: нажмите кнопку ⏲ и выберите значение с помощью кнопок ⊕ и ⊖. Можно установить время от 1 до 4 часов.
4. Нажмите кнопку Start, ⏻ чтобы запустить процесс сушки. Выбранная температура и оставшееся время приготовления будут попеременно отображаться на экране.
5. Когда прозвучит звуковой сигнал таймера, это будет означать, что приготовление завершено. Извлеките чашу из прибора и установите ее 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.
   Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой.
   Внимание! После приготовления чаша, решетка 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.

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.

	kg	MENU				i
Картофель и картофель фри						
Замороженный картофель фри (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g		15 - 25 min	180°C		
Домашний картофель фри (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Замороженные картофельные дольки	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C		Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Мясо и птица						
Стейк	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C		
Филе куриной грудки (без костей)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C		
Курица (целая)	1000 g		60 min	200°C		
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		
Куриные крылья	300 g		16 - 20 min	200°C		
Замороженные сырные палочки	125 g (5 кусочки)		7 - 9 min	180°C		
Замороженные луковые кольца	200 g (10 кусочки)		8 - 10 min	200°C		
Пицца	400 g		7 min	190°C		
Овощи	300 - 700 g		16 - 20 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		
Сушка						
Ломтики яблок	1-2 кусочки		4h	80°C		

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.
** поместите форму для выпечки/форму для духовки в чашу.

ru

	kg	MENU				i
Гриль						
=			15 min			
Мясо	250 g	Grill 200°C	Предварительный нагрев : 15 min Приготовление : 6-8 min			Для усиления вкуса добавьте масло, ароматные травы и соль. В середине приготовления можно перевернуть продукты.
Сосиски	400 g	Grill 200°C	Предварительный нагрев : 15 min Приготовление : 10-12 min			Для усиления вкуса добавьте масло, ароматные травы и соль. В середине приготовления можно перевернуть продукты.
Овощи	300 g	Grill 200°C	Предварительный нагрев : 15 min Приготовление : 10 min			
Рыбное филе	200 g	Grill 200°C	Предварительный нагрев : 15 min Приготовление : 3-5 min			

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

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.
- 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».

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 и решетку можно мыть в посудомоечной машине.
   Внимание! Для модели с чашей со стеклянным окном: чтобы сохранить блеск и оригинальный вид стекла, рекомендуется снять его, а затем вымыть вручную.
   Для оптимального хранения прибора следуйте этим инструкциям по очистке прибора с окошком:
   - Нажмите кнопку, расположенную под ручкой чаши
   - Выдвиньте внешнее окошко вниз и вымойте его вручную
   - Поставьте чашу в посудомоечную машину
   - После того как вы вымыли внешнее окошко, установите его обратно, задвинув вверх.
   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.