en
fr
de
nl
es
pt
it
el
tr
ru

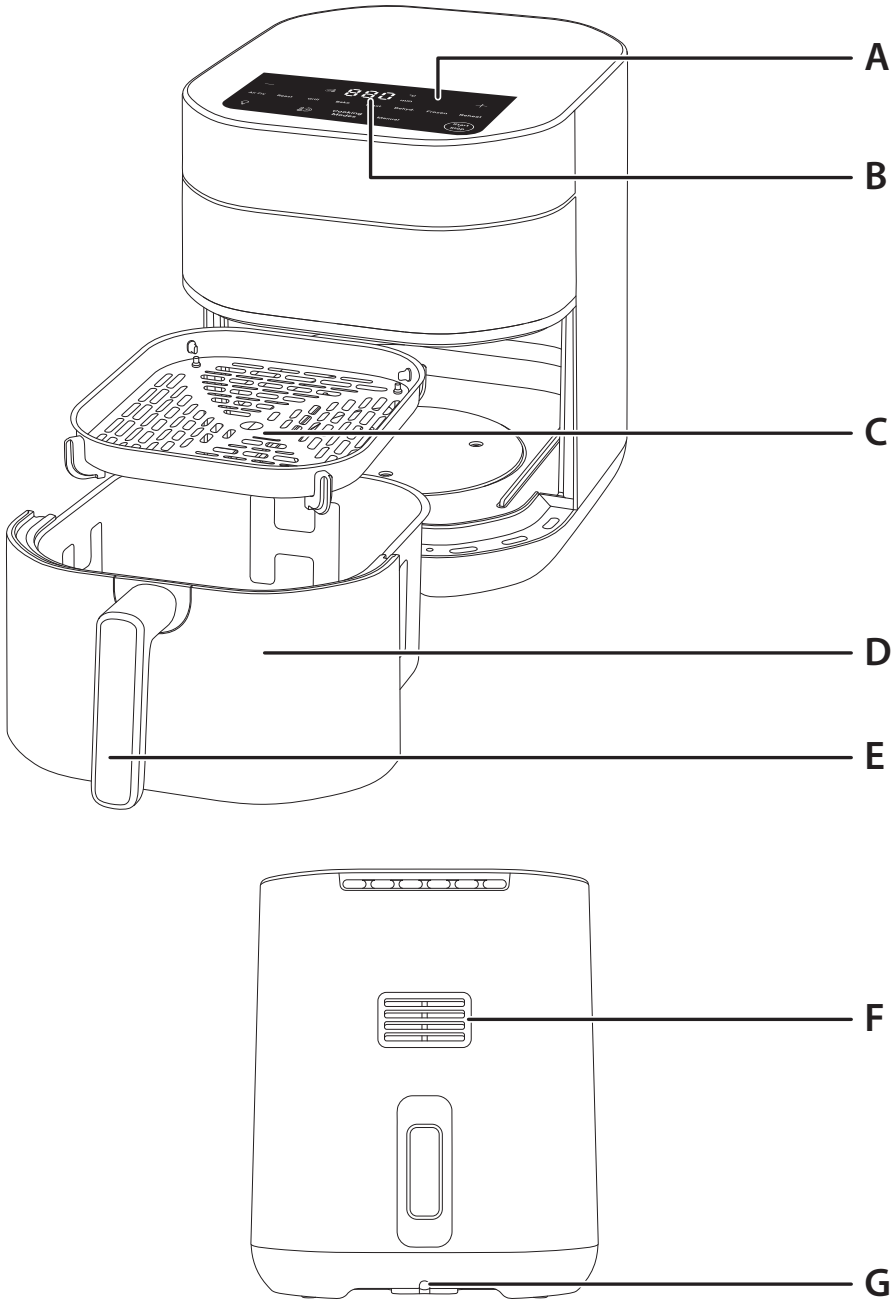


Digital recipe book
Livre de recettes digital
Livro de receitas digital
Digitales Kochbuch

EASY FRY ™ INFRARED

www.tefal.com
www.moulinex.com

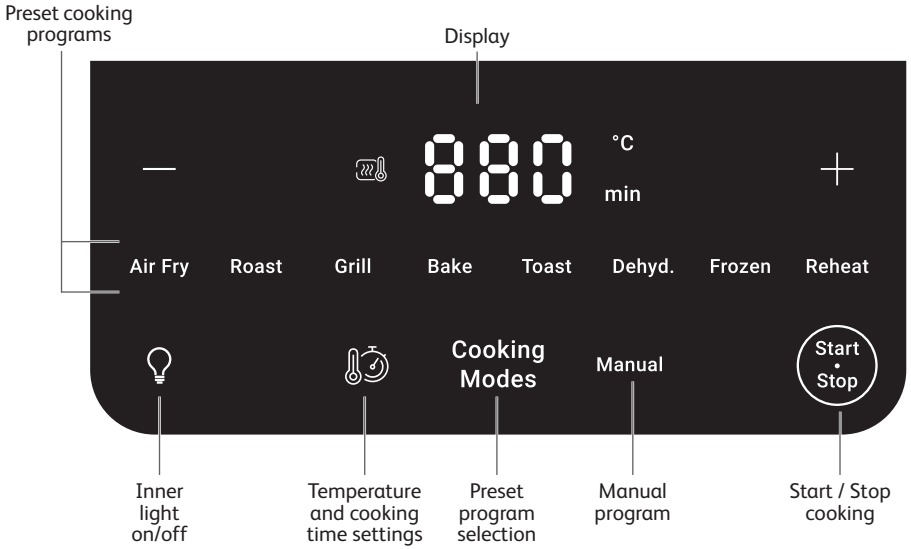
EXPLODED VIEW



DESCRIPTION

A Digital touchscreen panel
B Timer/Temperature display
C Removable grid
D Basket
E Basket handle
F Air outlet
G Power cord

USER INTERFACE



PRESET COOKING MODES

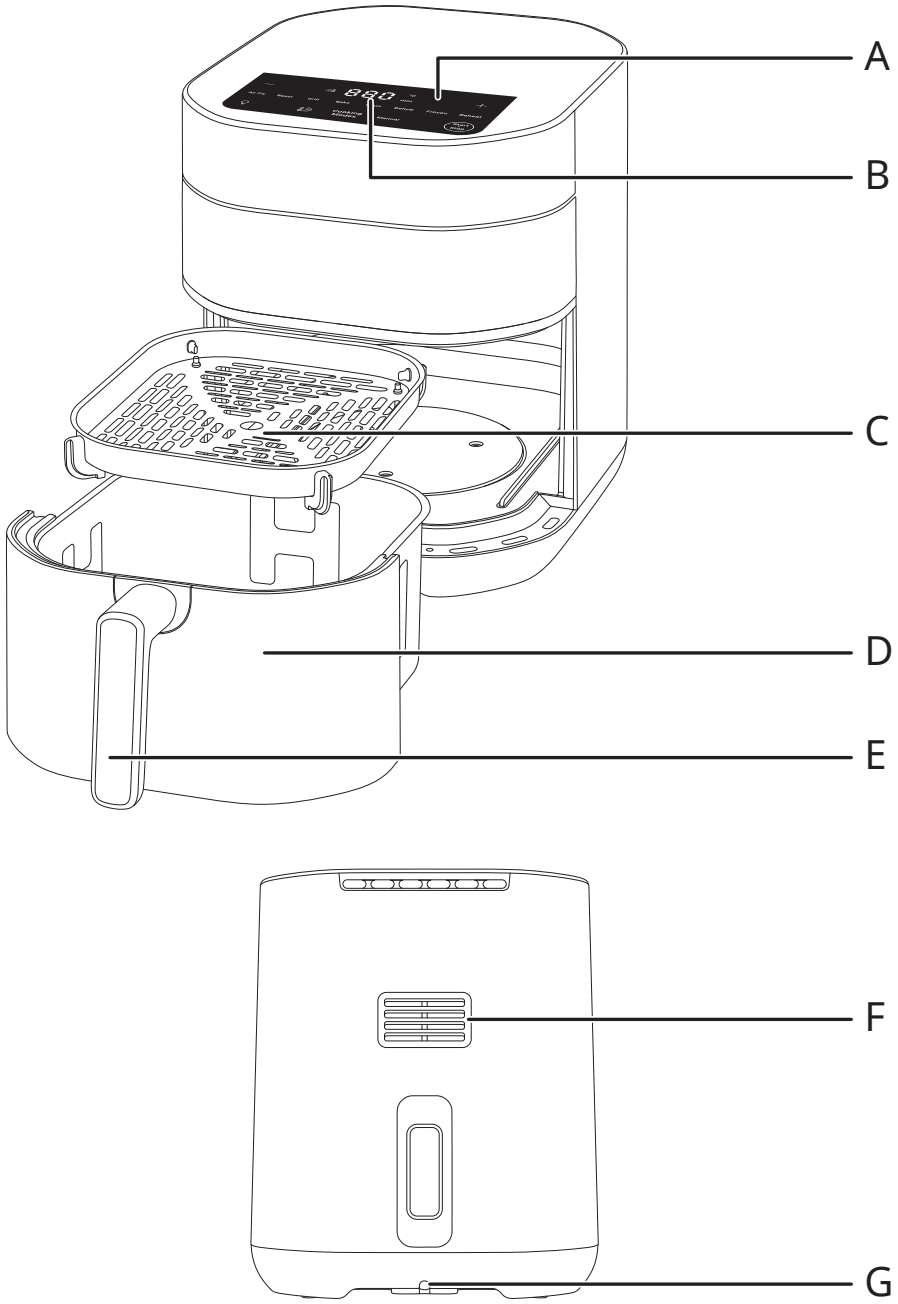
- Air Fry
- Roast
- Grill
- Bake
- Toast
- Dehydrate
- Frozen
- Reheat

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material and any stickers from the appliance.
2. Do not remove silicon pads of the grid.
3. Thoroughly clean the basket and removable grid with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

   Note : The basket and the removable grid are dishwasher-safe.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

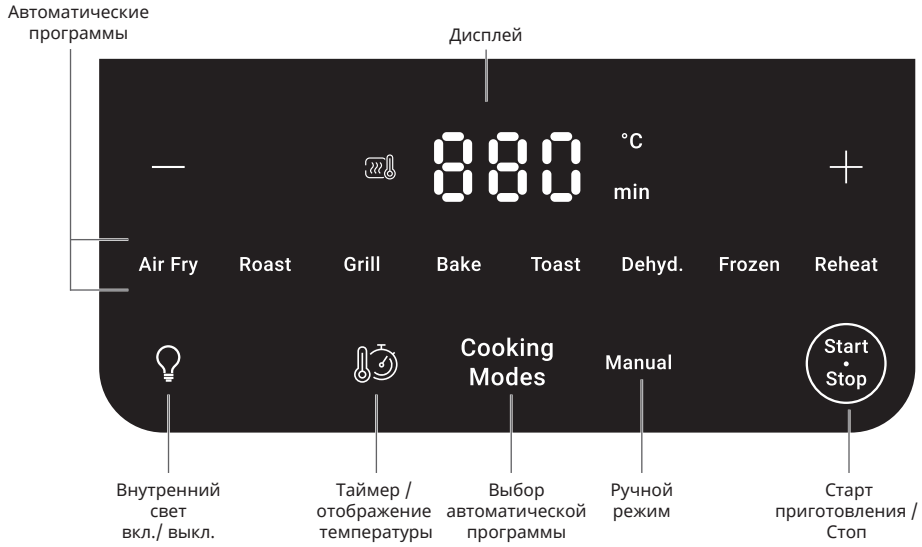
КОМПОНЕНТЫ ПРИБОРА



ОПИСАНИЕ

A Цифровая сенсорная панель
B Дисплей с отображением таймера/ Отверстие для выпуска пара
C Съёмная решетка
D Чаша
E Ручка чаши
F Отверстие для выпуска пара
G Кабель питания

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙС



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Аэрогриль
- Запекание
- Гриль
- Выпечка
- Тосты
- Сушка
- Замороженные продукты
- Разогрев

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы и наклейки с прибора.
2. Не убирайте силиконовые накладки с решётки.
3. Тщательно очистите чашу и съёмную решётку в горячей воде с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губки.

   Примечание: Чашу и съёмную решётку можно мыть в посудомоечной машине.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора влажной тканью.

Примечание: Прибор производит горячий воздух в процессе работы. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Установите прибор на плоскую, устойчивую и жаропрочную поверхность вдали от брызг воды.
2. Не наливайте в чашу масло или другие жидкости. Не ставьте ничего на прибор, это приведёт к нарушению циркуляции воздуха и повлияет на результат приготовления.

ВАЖНО! Во избежание перегрева прибора не устанавливайте его в углу или под настенным шкафом. Со всех сторон прибора должно быть не менее 15 см пустого пространства. Это необходимо для правильной циркуляции воздуха.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключая кабель питания к электросети, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными прибора. Соблюдайте осторожность при использовании прибора.
2. Аккуратно извлеките чашу со съёмной решёткой из прибора.
3. Поместите продукты в чашу.
   - **Примечание: Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. раздел «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество приготовленного блюда.**
4. Задвиньте чашу в прибор.
5. Теперь вы можете выбрать любую автоматическую программу или ручной режим.

   a. При выборе автоматической программы:

   - Нажмите кнопку Cooking Modes. Программа картофель фри начнёт мигать.
   - Нажимайте кнопку Cooking Modes, пока не появится желаемая программа приготовления (программы подробно описаны в разделе «Таблица приготовления блюд».)
   - Если вам нужно отрегулировать температуру: нажмите кнопку , затем настройте температуру при помощи кнопок + и —. Рабочий диапазон: от 80 до 240 °C.
   - Если вам нужно отрегулировать таймер: нажмите кнопку , затем задайте время при помощи кнопок + и —. Рабочий диапазон: от 1 до 60 минут.

   b. При выборе ручного режима:

   - Нажмите кнопку “Manual”.
   - Отрегулируйте температуру при помощи кнопок + и — . Рабочий диапазон: от 80 до 240 °C.
   - Если вам нужно отрегулировать таймер: нажмите кнопку , затем задайте время при помощи кнопок + и — . Рабочий диапазон: от 1 до 60 минут.
6. Нажмите кнопку Start Stop, чтобы подтвердить программу приготовления. Запустится процесс приготовления. Выбранная температура и оставшееся время приготовления будут отображаться на дисплее прибора.
7. Некоторые продукты необходимо перемешивать или переворачивать в середине цикла приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать блюдо, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и перемешайте ингредиенты. Задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление возобновится автоматически.
   - **Совет: Вы можете установить таймер на середину цикла приготовления, а когда он сработает, перемешать ингредиенты. Затем установите таймер на оставшееся время приготовления.**
   - **Примечание: После извлечения чаши прибор переходит в режим паузы. Для возобновления приготовления чашу необходимо вернуть в прибор в течение 10 минут. Если не вернуть чашу в прибор в течение 10 минут, программу, температуру и время потребуется установить заново.**
   - **Обратите внимание: Если в чаше много продуктов, она может быть тяжёлой. При перемешивании держите чашу обеими руками и используйте кухонные прихватки, чтобы не обжечься.**
   - **Внутренняя подсветка даёт возможность следить за процессом приготовления, не открывая прибор. Нажмите , чтобы включить подсветку; чтобы выключить, нажмите данную кнопку снова. Свет погаснет автоматически через 30 секунд.**
8. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, это означает, что установленное время приготовления закончилось. Прибор оповестит вас и автоматически включит режим поддержания тепла. Извлеките чашу из прибора и поместите ее на жаропрочную поверхность.
9. Проверьте готовность блюда. Если блюдо всё ещё не готово, вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер ещё на несколько дополнительных минут.
10. По окончании приготовления используйте неметаллические щипцы (например, силиконовые), чтобы извлечь блюдо из чаши. Излишки масла из блюда собираются на дне чаши.
    - **Внимание: Никогда не переворачивайте чашу вверх дном, так как из нее может выпасть съёмная решётка и пролиться горячее масло.**
    - **После приготовления чаша, решётка и готовое блюдо очень горячие, поэтому соблюдайте осторожность при обращении с ними. Если чаша с лишком тяжёлая, держите её обеими руками и используйте кухонные прихватки.**
11. Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.

12. Если необходимо завершить приготовление до окончания программы, нажмите и удерживайте кнопку (Start • Stop) в течение 5 секунд, чтобы выключить прибор.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Благодаря инфракрасной технологии при нагревании прибор испускает безопасное для глаз световое излучение. Во время приготовления пищи подсветка нагревательного элемента может периодически включаться и выключаться.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления вашего блюда.
Примечание: время приготовления в таблице представлено в качестве ориентира и может изменяться в зависимости от вида и количества продуктов. Размер, форма и марка продуктов могут также повлиять на конечный результат приготовления. Вам может потребоваться немного отрегулировать время приготовления.

	Количество	Прибл. время (мин)	Тем-ра (°C)	Программа приготов-ления	Переме-шивание*	Дополнительная информация
Картофель и картофель фри						
Замороженный картофель фри (стандартные ломтики 10 x 10 мм)	500 г - 1,2 кг	22 - 40 мин	180°C	Air Fry	x 5	
Домашний картофель фри (8 x 8 мм)	500 г - 1,2 кг	30 - 50 мин	180°C	Air Fry	x 5	Добавить 1 ст.л. растит. масла
Жареный картофель	500 г - 1,2 кг	22 - 40 мин	180°C	Air Fry	x 4	Добавить 1 ст.л. растит. масла
Мясо и птица						
Стейк	5 штук	11 мин	200°C	Grill		Перевернуть в середине цикла приготовления
Куриные ножки	12 штук	25 мин	200°C	Roast		
Куриная грудка	6 штук	25 мин	180°C	Roast		
Запечённая курица	до 1,5 кг	55 мин	160°C	Roast		
Бекон / копчёная говядина	6 штук	5 мин	220°C	Grill		
Сосиски	7 штук	20 мин	200°C	Grill		
Рыба и морепродукты						
Филе лосося	5 штук	10 мин	200°C	Air Fry		
Креветки	14 штук	10 мин	140°C	Air Fry	Да	
Закуски						
Замороженные куриные наггетсы	16 штук	13 мин	200°C	Air Fry		Перевернуть в середине цикла приготовления
Замороженные сырные палочки	22 штуки	11 мин	200°C	Air Fry	Да	
Замороженные куриные крылышки	12 штук	14 мин	200°C	Air Fry	Да	
Жареные спринг-роллы	12 штук	8 мин	200°C	Air Fry	Да	
Замороженная мини-пицца	8 штук	7 мин	200°C	Bake		
Свежая пицца	4 кусочка	5 мин	200°C	Bake		
Овощи						
Цукини	600 г	35 мин	200°C	Air Fry		
Цветная капуста	800 г	20 мин	180°C	Air Fry		
Выпечка						
Маффины	8 штук	15 мин	150°C	Bake		Используйте форму для выпечки/ противень**
Торт	500 г	35 мин	150°C	Bake		
Печенье	5 штук	12 мин	160°C			

*Перемешайте в середине цикла приготовления.
Советы: Для достижения лучшего результата приготовления перемешивайте 2-3 раза во время приготовления.

**Поместите форму для выпечки/противень в чашу.
ВАЖНО! Во избежание повреждения прибора не превышайте максимально допустимое количество ингредиентов и жидкостей, приведённое в инструкции по эксплуатации и в рецептах. Когда вы используете смеси, которые поднимаются (например, для торта, пирога или маффинов) форма для выпечки не должна быть заполнена больше, чем наполовину.

ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕПЛА

1. Режим поддержания тепла активируется автоматически по окончании цикла приготовления и длится 20 минут при температуре 70°C.
2. Режим поддержания тепла отключается автоматически при открытии аэрогриля.
3. Через 20 минут режим поддержания тепла автоматически отключается. Прибор издаёт звуковой сигнал и автоматически отключается.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньше времени приготовления, чем продукты большего размера.

ru

- Перемешивание продуктов небольшого размера в середине цикла приготовления улучшает вкус блюд и позволяет предотвратить неравномерное приготовление ингредиентов.
- Чтобы сделать картофель более хрустящим, перед приготовлением добавьте небольшое количество растительного масла и встряхните, чтобы распределить его равномерно. Мы рекомендуем использовать 14 мл масла (1 столовая ложка).
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
  Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 1000 гр.
- Чтобы быстро и просто приготовить выпечку с начинкой, используйте готовое слоёное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш, приготовить нежные ингредиенты или блюда с начинкой, поставьте форму для выпечки в чашу прибора. Можно использовать форму для выпечки из разных материалов: силикона, нержавеющей стали, алюминия или керамики.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого установите температуру 160°C и время до 10 минут. Время разогрева можно отрегулировать в зависимости от объёма блюда.
  Если нажать и удерживать + и – в течение нескольких секунд, звуковой сигнал для данных кнопок будет отключён.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования. Чаша и решётка 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 решётку в горячей воде с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Вы можете использовать жидкость для удаления жира, чтобы убрать оставшиеся загрязнения.
   Примечание: Чашу и съёмную решётку можно мыть в посудомоечной машине.
   Совет: Если в нижней части чаши и в решётке застряли остатки пищи, залейте их горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Оставьте чашу и решётку примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.
4. Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, смоченной в горячей воде.
5. Очистите нагревательный элемент сухой щёткой, 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 прибора, информация или у вас возникли проблемы, посетите веб-сайт бренда или обратитесь в авторизованный сервисный центр в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет авторизованного сервисного центра, обратитесь к региональному поставщику бренда.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

При возникновении проблем с прибором, посетите веб-сайт бренда для ознакомления со списком часто задаваемых вопросов или обратитесь в авторизованный сервисный центр в вашей стране.