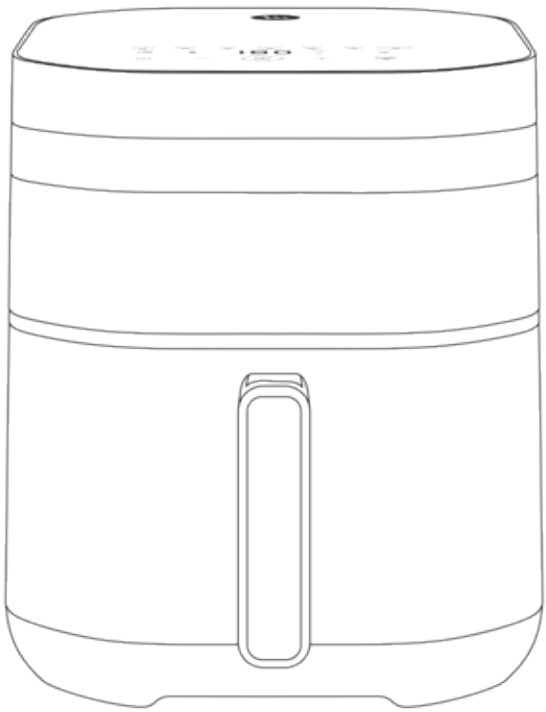
INFRARED AIR FRYER



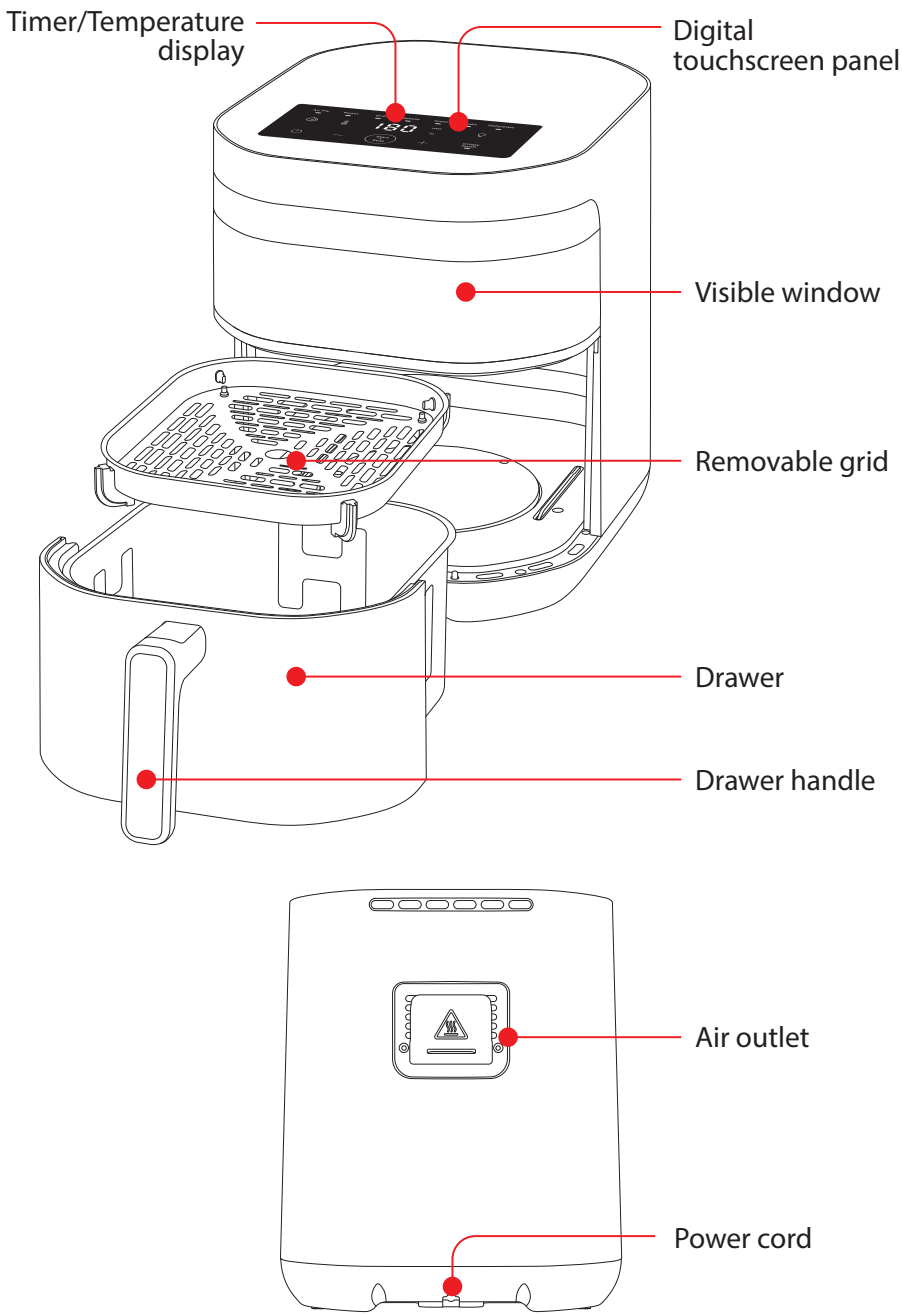
en fr de nl es pt it el tr hu bg sl pl cs sk hr ru ro uk et lt lv ar

www.Tefal.com www.moulinex.com

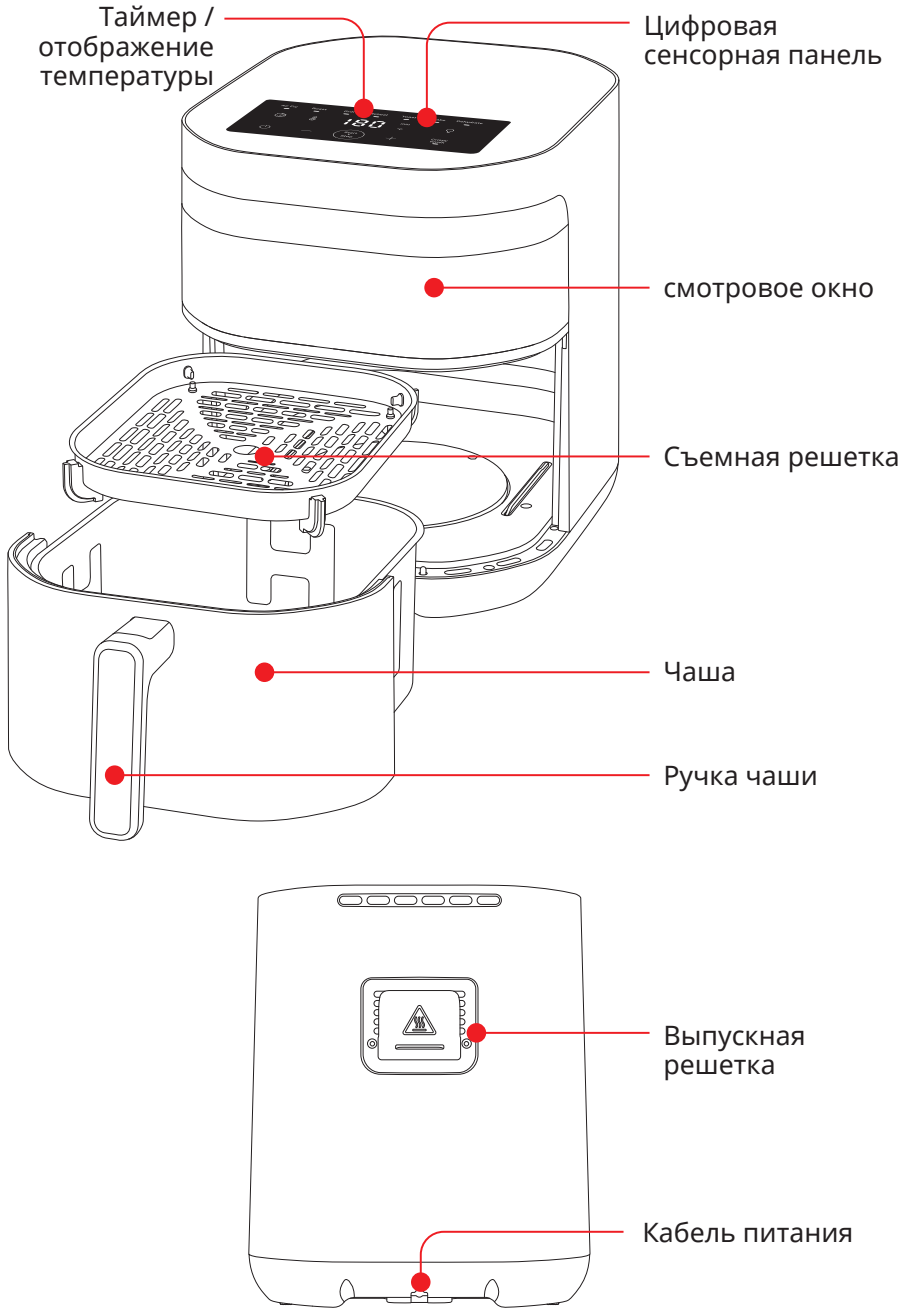
en P. 3 – 9
fr P. 10 – 17
de P. 18 – 24
nl P. 25 – 31
es P. 32 – 38
pt P. 39 – 46
it P. 47 – 54
el P. 55 – 62
tr P. 63 – 70
hu P. 71 – 78
bg P. 79 – 86
sl P. 87 – 94
pl P. 95 – 102
cs P. 103 – 110
sk P. 111 – 118
hr P. 119 – 126
ru P. 127 – 134
ro P. 135 – 142
uk P. 143 – 150
et P. 151 – 157
lt P. 158 – 165
lv P. 166 – 172
ar P. 180 – 173

1520017571-02

EXPLODED VIEW



ПОКОМПОНЕНТНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ



ru

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙСЕ



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

- Аэрогриль
- Запекание
- Гриль
- Разогрев
- Тосты
- Выпекание
- Сушка

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 съемную решетку в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.

Примечание. Чашу и съемную решетку можно мыть в посудомоечной машине.

4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.

Примечание. 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. 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! Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или под настенный шкаф. Со всех сторон прибора оставьте не менее 15 см пустого пространства. Это необходимо для циркуляции воздуха.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключая кабель питания к электросети, убедитесь, что напряжение в сети соответствует напряжению, указанному на табличке с техническими данными прибора. При использовании прибора соблюдайте осторожность.
2. Нажмите кнопку с иконкой ⏻, чтобы включить прибор.
3. Аккуратно извлеките чашу со съемной решеткой из прибора.
4. 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 конечного результата приготовления.

5. Задвиньте чашу в прибор.
6. Теперь можно выбрать любую автопрограмму.

Предустановленная программа	Вр (°C)	Темп (минута)
Air Fry (Аэрогриль)	190°C	10 минута
Roast (Запекание)	175°C	20 минута
Grill (Гриль)	200°C	5 минута
Reheat (Разогрев)	150°C	5 минута
Toast (Тосты)	200°C	2 минута
Bake (Выпекание)	160°C	15 минута
Dehydrate (Сушка)	70°C	240 минута (4h)
Crispy Finish (хрустящая отделка)	**230°C**	**2 минута**

- Выберите одну из предустановленных программ, нажав на нее на цифровой сенсорной панели.
- Если вам нужно отрегулировать температуру, выполните следующие действия: нажмите кнопку 🌡 затем настройте температуру с помощью регулятора +—. Рабочий диапазон — от 70 до 200 °C. Температура достигает

ru

230°C только при использовании программы Crispy Function (хрустящая функция). Температура для режима тостера всегда 200°C. Для сушки: мин 50°C макс 90°C.

- Если вам нужно отрегулировать время, выполните следующие действия: нажмите кнопку ⏲ затем задайте время с помощью регулятора + —. Рабочий диапазон — от 1 до 60 минут. При достижении максимального времени Crispy Mode (хрустящий режим) нельзя активировать.

❼ Нажмите кнопку (Start • Stop) чтобы подтвердить программу приготовления. Процесс приготовления будет запущен Обратный отсчёт будет показываться в минутах, а внутренняя подсветка будет гореть на протяжении всего процесса приготовления. Чтобы включить или выключить подсветку, нажмите в любое время 💡.

❽ Для паузы приготовления нажмите снова (Start • Stop), чтобы продолжить.

❾ Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать еду, нажмите на центр регулятора или на кнопку (Start • Stop) чтобы приостановить процесс приготовления. Извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и перемешайте ингредиенты. Задвиньте чашу обратно в прибор, затем снова нажмите на центр регулятора или на кнопку (Start • Stop) и приготовление возобновится.

Совет. Вы можете установить таймер на половину времени приготовления, а когда раздастся звуковой сигнал таймера, 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.

Предупреждение. Если в чаше много продуктов, она может быть тяжелой. При перемешивании держите чашу обеими руками и используйте кухонные рукавицы, чтобы не обжечься.

❿ Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.

⓫ Проверьте готовность блюда.
Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.

⓬ Когда блюдо будет готово, используйте неметаллические щипцы (например, силиконовые), чтобы извлечь его из чаши. Излишки масла и жидкости собираются в нижней части чаши.

Внимание! Никогда не переворачивайте чашу вверх дном, так как из нее может выпасть съемная решетка и пролиться горячее масло.

После приготовления чаша, решетка и само блюдо очень горячие. Соблюдайте осторожность при обращении. Если чаша слишком тяжелая, держите ее обеими руками и используйте кухонные рукавицы.

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

⓮ Если необходимо завершить приготовление до окончания программы, нажмите и удерживайте кнопку (Start • Stop) в течение 2 секунд, чтобы выключить прибор.

ПРИМЕЧАНИЕ. Благодаря инфракрасной технологии при нагревании прибор испускает световое излучение, безвредное для глаз.

Во время приготовления пищи подсветка нагревательного элемента может периодически включаться и выключаться.

CRISPY FINISH ПРОГРАММА

Улучшите свои блюда с помощью программы Crispy Finish (хрустящая отделка). Эта функция рекомендуется к использованию с программами Air Fry (обжарка воздухом), Broil (гриль сверху), Roast (запекание), Bake (выпечка) и Reheat (разогрев). Она добавляет дополнительные две минуты Infra-heat (инфракрасного нагрева) при 230 °C в конце цикла приготовления. Идеально для создания румяной корочки, подходит для куриных крылышек, стейков и овощей, улучшая вкус и текстуру.

Режим Crispy (хрустящий) не следует использовать с картофелем фри.

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.

ru

	Количество	Прибл. Время (минута)	Температура (°C)	Режим приготовления	Crispy Finish	Перемешать*	Доп. информация
Картофель и картофель фри							
Замороженный картофель фри	500 g - 1,2 kg	22 - 40 минута	180°C	Air Fry	Да	x 5	
Домашний картофель фри	500 g - 1,2 kg	30 - 50 минута	180°C	Air Fry	Да	x 5	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Жареный картофель	500 g - 1,2 kg	22 - 40 минута	180°C	Air Fry	Да	x 4	Добавьте одну чайную ложку растительного масла

	Количество	Прибл. Время (минута)	Температура (°C)	Режим приготовления	Crispy Finish	Перемешать*	Доп. информация
Мясо и птица							
Стейк	5 шт.	11 минута	200°C	Grill	Нет		Переверните в середине приготовления
Куриные ножки	12 шт.	25 минута	200°C	Roast			
Куриная грудка	6 шт.	25 минута	180°C	Roast	Нет		
Жареная курица	1,5 kg	55 минута	160°C	Roast	Да		
Бекон / бекон из говядины	6 шт.	5 минута	220°C	Grill	Да		
Сосиски	7 шт.	20 минута	200°C	Grill			Переверните в середине приготовления
Рыба							
Филе семги	5 шт.	10 минута	200°C	Air Fry	Нет		
Креветки	14 шт.	10 минута	140°C	Air Fry	Да	Нет	
Закуски							
Замороженные куриные наггетсы	16 шт.	13 минута	200°C	Air Fry	Нет		Переверните при полуготовности
Замороженные сырные палочки	22 шт.	11 минута	200°C	Air Fry			
Замороженные луковые кольца	16 шт.	14 минута	200°C	Air Fry	Нет		
Жареные блинчики с начинкой	12 шт.	8 минута	200°C	Air Fry	Нет		
Замороженная пицца	8 шт.	7 минута	200°C	Bake	Да		
Свежая пицца	4 ломтика	5 минута	200°C	Bake	Да		
Овощи							
Цуккини	600 g	35 минута	200°C	Air Fry			
Цветная капуста	800 g	20 минута	180°C	Air Fry	Нет		
Выпечка							
Маффины	8 шт.	15 минута	150°C	Bake	Да		Используйте форму для выпечки/форму для духовки**
Торт	500 g	35 минута	150°C	Bake	Да		
Шоколадное печенье	5 шт.	12 минута	160°C	Bake	Да		
Обезвоживание							
Нарезанные фрукты	12-25 Кусочки	4–6 ч.	70°C	Dehydrate	Да		

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.

Советы: чтобы улучшить результат приготовления, не стесняйтесь встряхивать 2-3 раза во время приготовления.

** 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.

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

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера.
- Перемешивание продуктов небольшого размера по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.
- Чтобы сделать картофель более хрустящим, перед приготовлением добавьте небольшое количество растительного масла и встряхните, чтобы равномерно его распределить. 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 граммов.
- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш или приготовить нежные ингредиенты или блюда с начинкой, поставьте форму для духовки в чашу прибора. Можно использовать форму для духовки из разных материалов: силикона, нержавеющей стали, алюминия или керамики.
- 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.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Чаша и решетка 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 в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия. Вы можете использовать жидкость для обезжиривания для удаления оставшихся загрязнений.

   Примечание. Чашу и съемную решетку можно мыть в посудомоечной машине.

   Совет. Если в нижней части чаши и решетки застряли остатки пищи, налейте внутрь горячей воды и немного моющего средства. Замочите чашу и решетку 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 у вас возникли проблемы, посетите веб-сайт бренда или обратитесь в службу поддержки клиентов в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет службы поддержки клиентов, обратитесь к местному дилеру бренда.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

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