

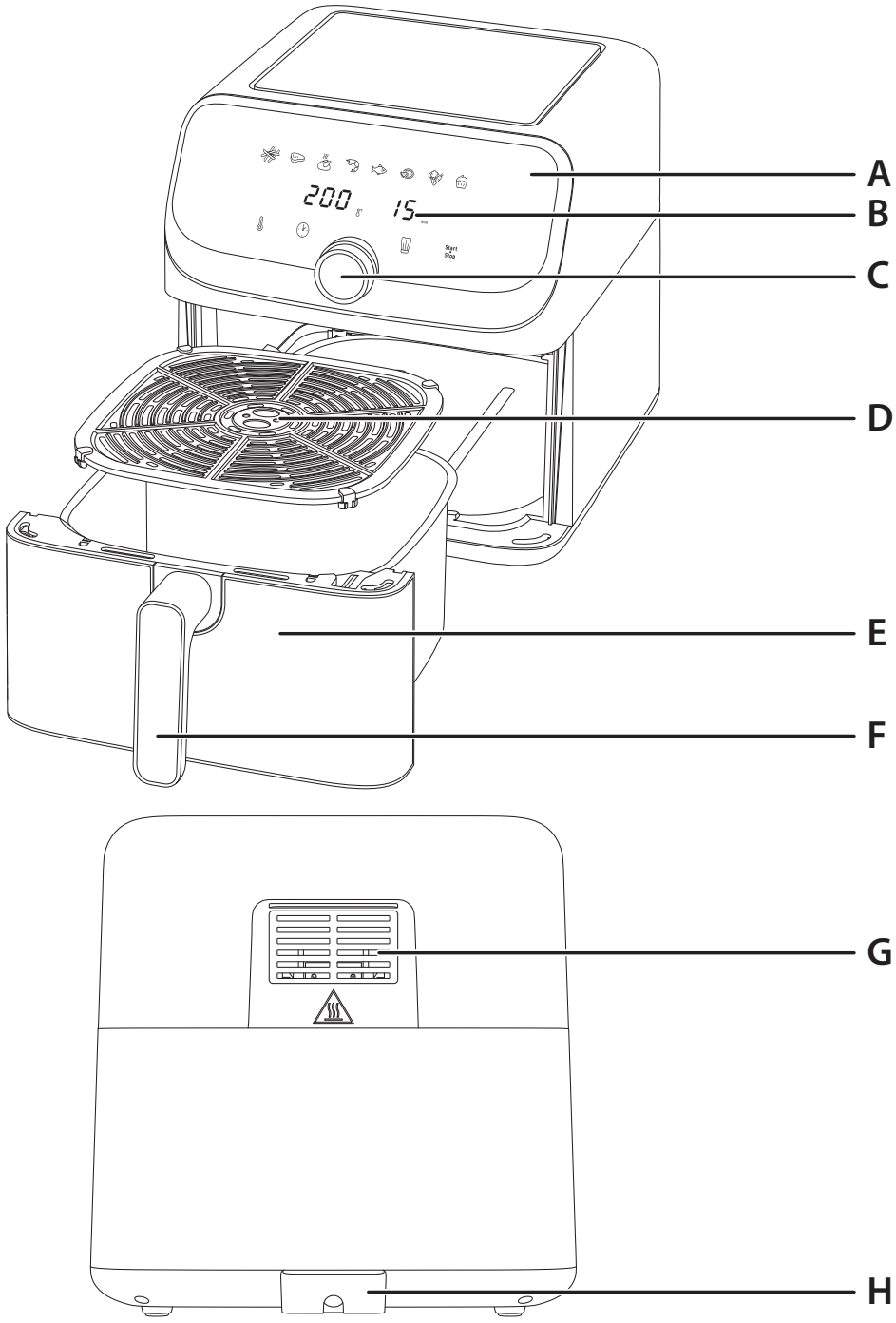


Digital recipe book
Livre de recettes digital
Livro de receitas digital
Digitales Kochbuch

EASY FRY™ MEGA

www.tefal.com
www.moulinex.com

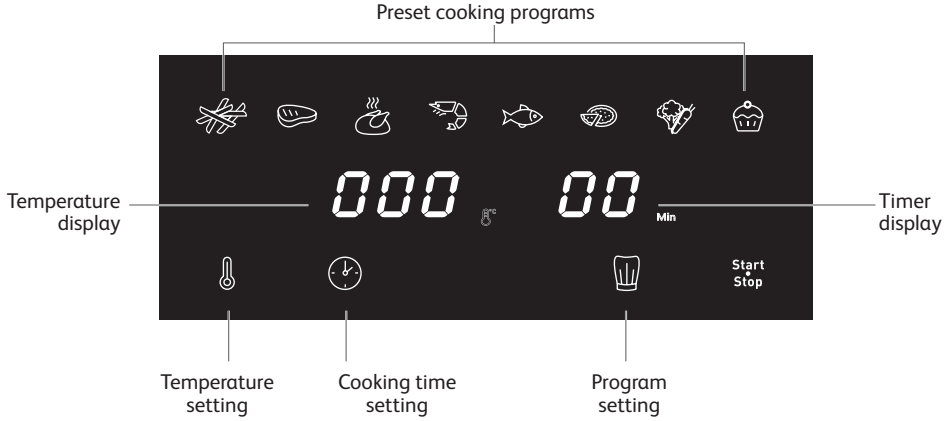
EXPLODED VIEW



DESCRIPTION

A Digital touchscreen panel
B Timer/Temperature display
C Control knob with Start/Pause function
D Removable grid
E Basket
F Basket handle
G Air outlet
H Power cord

USER INTERFACE



PRESET COOKING MODES

- Fries
- Meat
- Chicken
- Shrimp
- Fish
- Pizza
- Vegetables
- Dessert

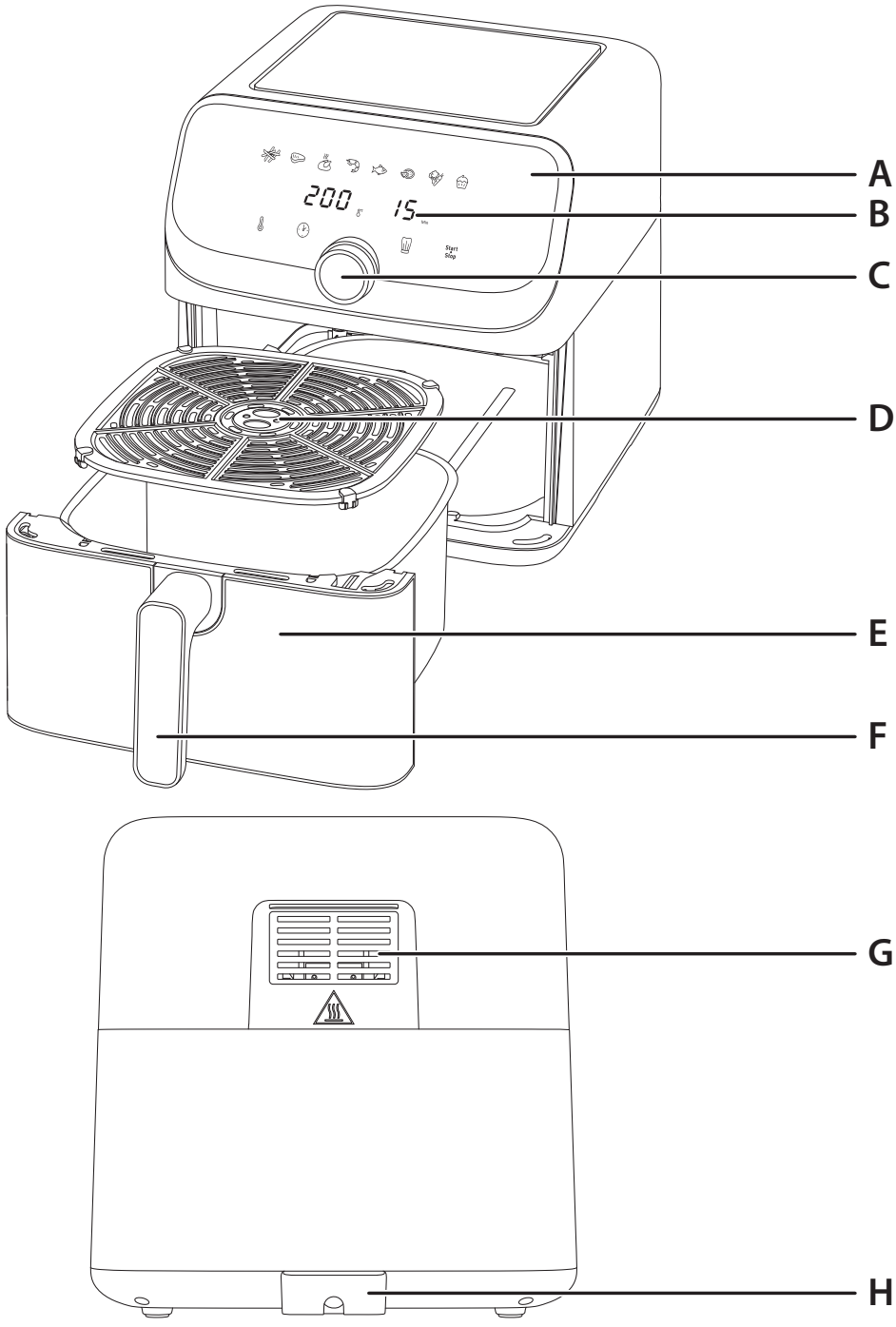
BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging material.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
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.

Note: The appliance works by producing hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.

ПОКОМПОНЕНТНОЕ ИЗОБРАЖЕНИЕ С ОБОЗНАЧЕНИЯМИ



ОПИСАНИЕ

A Цифровая сенсорная панель
B Таймер / отображение температуры
C Регулятор с функцией запуска/паузы
D Съемная решетка
E Чаша
F Ручка чаши
G Выпускная решетка
H Кабель питания

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ ИНТЕРФЕЙСЕ



АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

- Картофель фри
- Мясо
- Курица
- Креветки
- Рыба
- Пицца
- Овощи
- Десерт

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки или этикетки с прибора.
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. Аккуратно извлеките чашу со съемной решеткой 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 конечного результата приготовления.**
4. Задвиньте чашу в прибор.
   - **Внимание! Не прикасайтесь к чаше во время использования прибора и в течение некоторого времени после, так как есть вероятность обжечься. Держите чашу только за ручку.**
5. Нажмите кнопку Start/Stop чтобы включить прибор. По умолчанию на дисплее отображается ручная программа: 200 °C / 15 минут. Кнопка Start/Stop будет мигать.
6. Теперь можно выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки.

   a. Если вы выбрали автопрограмму, выполните следующие действия:
   - Нажмите кнопку Индикатор программы приготовления картофеля фри начнет мигать.
   - Выберите нужную программу приготовления, повернув регулятор (доступные режимы подробно описаны в разделе **"Таблица приготовления блюд").**
   - Если вам нужно отрегулировать температуру, выполните следующие действия: нажмите кнопку затем настройте температуру с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 80 до 200 °C. После выбора значение будет мигать в течение 6 секунд, после чего температура будет установлена.
   - Если вам нужно отрегулировать время, выполните следующие действия: нажмите кнопку затем задайте время с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 1 до 60 минут. После выбора значение будет мигать в течение 6 секунд, после чего время будет установлено.

   b. Если вы выбрали ручные настройки, выполните следующие действия:
   - Нажмите кнопку Start/Stop еще раз, чтобы начать процесс приготовления с использованием ручной программы (200 °C / 15 минут).
   - Если вам нужно отрегулировать температуру, выполните следующие

ru

действия: нажмите кнопку затем настройте температуру с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 80 до 200 °C. После выбора значение будет мигать в течение 6 секунд, после чего температура будет установлена.

- Если вам нужно отрегулировать время, выполните следующие действия: нажмите кнопку затем задайте время с помощью регулятора. Рабочий диапазон — от 1 до 60 минут. После выбора значение будет мигать в течение 6 секунд, после чего время будет установлено.

7. Чтобы вернуться к ручной программе по умолчанию, просто нажмите кнопку еще раз.
8. Нажмите кнопку Start/Stop чтобы подтвердить программу приготовления. Процесс приготовления будет запущен. Приготовление начинается. На экране отображается оставшееся время приготовления.
9. 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.**
10. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
11. **Проверьте готовность блюда.**
    Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
12. 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.**
    - **Будьте осторожны, так как из чаши прибора может выйти пар в зависимости от типа приготовленного в ней блюда.**
13. Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.
14. Если необходимо завершить приготовление до окончания программы, нажмите и удерживайте кнопку Start/Stop в течение 2 секунд, чтобы выключить прибор.

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 (минута)	Температура (°C)	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Картофель и картофель фри						
Замороженный картофель фри	500 g - 1,5 kg	22 - 40 минута	180°C		Да	
Домашний картофель фри	900 g - 1,5 kg	28 - 37 минута	180°C		Да	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Жареный картофель	500 g - 1,7 kg	45 минута	180°C		Да	Добавьте одну чайную ложку растительного масла
Мясо и птица						
Стейк	100 - 600 g (от 1 до 4 шт.)	12 минута	180°C			
Жареная курица	≤ 2 kgs	45 - 60 минута	200°C			
Куриные ножки	500 g - 1,5 kg	40 минута	200°C			
Куриная грудка	200 - 900 g	30 - 40 минута	180°C			
бараньи отбивные	200 g - 1 kg (от 1 до 8 шт.)	33 минута	200°C			
Сосиски	300 g - 1 kg (от 4 до 15 шт.)	15 - 20 минута	200°C			
Рыба						
Филе семги	100 - 700 g (от 1 до 5 шт.)	12 - 18 минута	160°C			
Креветки	300 - 600 g (от 15 до 30 шт.)	6 - 14 минута	190°C		Да	
Закуски						
Замороженные куриные наггетсы	300 - 700 g (от 15 до 25 шт.)	10 - 15 минута	200°C			Переверните при полуготовности
Замороженные сырные палочки	400 - 700 g (от 5 до 10 шт.)	13 минута	180°C		Да	
Замороженные луковые кольца	250 - 600 g (от 20 до 30 шт.)	5 - 7 минута	200°C		Да	
Жареные блинчики с начинкой	250 - 350 g (от 8 до 20 шт.)	10 минута	200°C		Да	
Замороженная пицца	200 - 500 g (одна пицца диаметром 24 см.)	5 - 15 минута	190°C			
Свежая пицца	200 - 500 g (одна пицца диаметром 24 см.)	5 - 10 минута	190°C			

ru

	Количество	Прибл. Время (минута)	Температура (°C)	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Овощи						
Цуккини	200 - 400 g	15 - 18 минута	180°C			
Цветная капуста	300 - 600 g	14 - 16 минута	180°C			
Выпечка						
Маффины	от 4 до 9 шт.	18 минута	180°C			Используйте форму для выпечки/форму для духовки**
Торт	150 - 400 g	18 минута	180°C			

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.

Советы: чтобы улучшить результат приготовления, не стесняйтесь встряхивать 2-3 раза во время 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.
- 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 1500 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.