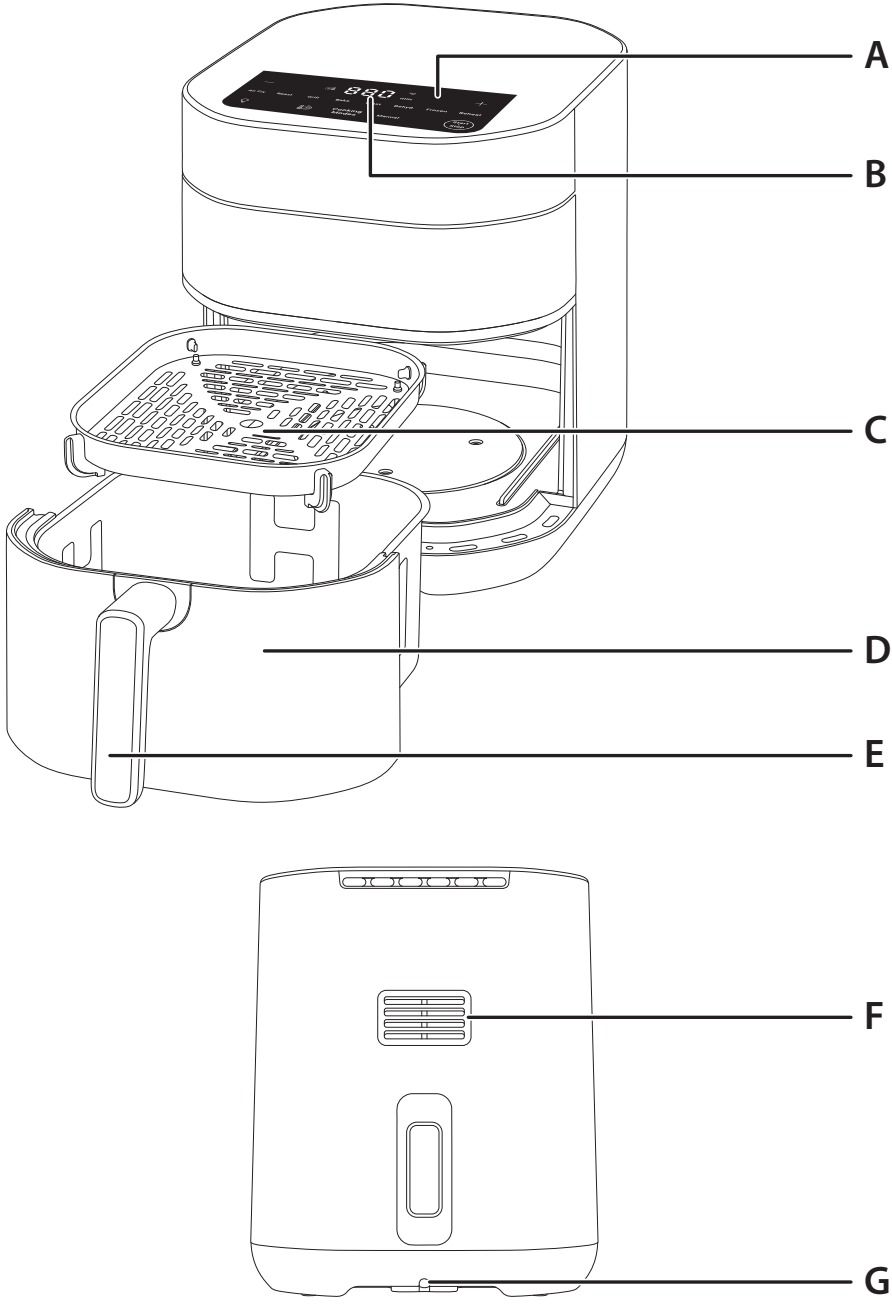
ua

Цифрова книга рецептів

EASY FRY™ INFRARED

www.tefal.ua

РОЗГОРНУТИЙ ВИГЛЯД



ОПИС

A Цифрова сенсорна панель
B Індикатор таймера/температури
C Знімна решітка
D Чаша
E Ручка чаші
F Отвір для виходу повітря
G Шнур живлення

ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА

ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

- Аерофритюр
- Запікання
- Гриль
- Випікання
- Підсмажування
- Сушіння
- Заморожені
- Розігрів

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть з приладу всі пакувальні матеріали і наклейки.
2. Не знімайте силіконові накладки з решітки.
3. Ретельно очистьте чашу та знімну решітку гарячою водою, невеликою кількістю миючого засобу і неабразивною губкою.

   Примітка: Чашу та знімну решітку можна мити в посудомийній машині.
4. Протріть прилад зсередини і зовні вологою ганчіркою.

Примітка: Під час роботи прилад утворює гаряче повітря. Не наповнюйте чашу олією або жиром для смаження

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Встановіть прилад на рівній, стійкій, термостійкій робочій поверхні, подалі від бризок води.
2. Не наливайте у чашу олію або будь-яку іншу рідину.
   Не ставте нічого зверху на прилад. Це порушує потік повітря і впливає на результат смаження на гарячому повітрі.

ВАЖЛИВО: Щоб уникнути перегріву приладу не ставте його в кут або під настінну шафу. Навколо приладу слід залишити проміжок не менше 15 см, щоб забезпечити циркуляцію повітря.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

1. Підключіть шнур живлення до електричної розетки, переконавшись, що напруга відповідає напрузі, зазначеній на заводській табличці. Користуйтеся приладом з обережністю.
2. Обережно вийміть чашу зі знімною решіткою з приладу.
3. Покладіть їжу в чашу.
   Примітка: Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, зазначену в таблиці (див. розділ "Рекомендації щодо приготування"), оскільки це може вплинути на якість кінцевого результату.
4. Вставте чашу назад в прилад.
5. Ви можете вибрати між попередньо встановленим режимом приготування або ручними налаштуваннями.
   a. У випадку вибору попередньо встановленого режиму приготування:
   - Натисніть Cooking Modes . Почне блимати режим картоплі фрі.
   - Натисніть Cooking Modes , поки не виберете потрібний режим приготування(ці режими докладно описано у розділі **"Рекомендації щодо приготування"**).
   - Якщо необхідно відрегулювати температуру: натисніть кнопку потім відрегулюйте температуру за допомогою кнопок + та — . Діапазон регулювання: мінімум 80°C, максимум 240°C.
   - Якщо необхідно встановити таймер: натисніть кнопку , потім встановіть таймер за допомогою кнопок + та —. Діапазон регулювання: мінімум 1 хв, максимум 60 хв.

   b. У випадку вибору ручного налаштування:
   - Натисніть Ручний режим.
   - Відрегулюйте температуру за допомогою кнопок + та —. Діапазон регулювання: мінімум 80°C, максимум 240°C.
   - Якщо необхідно встановити таймер: натисніть кнопку , потім встановіть таймер за допомогою кнопок + та —. Діапазон регулювання: мінімум 1 хв, максимум 60 хв.
6. Підтвердьте режим приготування, натиснувши кнопку "Пуск - Стоп" (Start • Stop) . Це запустить процес приготування. Починається приготування їжі. На дисплеї почергово відображатиметься вибрана температура та час, що залишився до

завершення приготування.

7. Для досягнення оптимальних результатів приготування деякі страви потрібно перемішувати в середині приготування (див. розділ "Рекомендації щодо приготування"). Щоб перемішати страву, вийміть чашу з приладу за ручку і потрусіть її. Вставте чашу назад в прилад, і прилад автоматично перезапуститься.
   - **Порада: Ви можете встановити таймер на половину часу приготування і, коли пролунає звуковий сигнал таймера, перемішати інгредієнти. Потім знову встановіть таймер на час, що залишився до кінця приготування.**
   - **Примітка: Після знятті чаші прилад переходить в режим "Пауза". Для відновлення процесу приготування чашу необхідно повернути в прилад протягом 10 хвилин. Якщо чашу не буде встановлено назад в прилад протягом 10 хвилин, необхідно скинути програму, температуру і час приготування.**
   - **Увага: Якщо в чаші багато їжі, вона може стати важкою. Під час перемішування використовуйте обидві руки та кухонну рукавицю, щоб**
   - **уникнути опіків.**
     Під час приготування внутрішня підсвітка дозволяє контролювати процес приготування. Натисніть 💡 , щоб увімкнути підсвітку. Натисніть ще раз, щоб вимкнути. Підсвітка автоматично вимикається через 30 секунд.
8. Коли лунає звуковий сигнал, це означає, що встановлений час приготування закінчився, прилад подає звуковий сигнал і автоматично починає підтримувати температуру. Вийміть чашу з приладу і поставте її на жаростійку поверхню.
9. Перевірте, чи готова страва.
   Якщо страва ще не готова, просто поставте чашу назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.
10. Коли їжа приготується, дістаньте її з чаші за допомогою неметалевих щипців (наприклад, силіконових). Надлишок олії з їжі збирається на дні чаші.
    - **Увага: Ніколи не перевертайте чашу догори дном, оскільки з неї може випасти знімна решітка та вилитись гаряча олія.**
    - **Після приготування чаша, решітка та їжа дуже гарячі. Поводьтесь з ним обережно. Якщо чаша занадто важка, тримайте її обома руками та використовуйте кухонну рукавицю.**
11. Коли одна порція їжі готова, прилад миттєво готовий до приготування наступної порції.
12. Якщо ви хочете завершити приготування до закінчення програми, натисніть і утримуйте кнопку "Пуск - Стоп" (Start Stop) протягом 5 секунд, щоб вимкнути прилад.

ПРИМІТКА :
У зв'язку з використанням інфрачервоної технології, коли прилад нагрівається, він утворює світлове випромінювання, нешкідливе для очей.
Під час приготування їжі підсвітка нагрівального елемента може періодично вмикатись та вимикатись.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Наведена нижче таблиця допоможе вам вибрати базові налаштування для страв, які ви хочете приготувати. **Примітка: Наведений нижче час приготування є лише орієнтовним і може варіюватися в залежності від сорту і партії використовуваних інгредієнтів. Форма та марка також можуть вплинути на результати. Тому вам, можливо, доведеться трохи скорегувати час приготування.**

	Кількість	Приблизний час (хв)	Температура (°C)	Режим приготування	Перемішування *	Додаткова інформація
Картопля та фрі						
Заморожена картопля фрі (стандартна 10x10 мм)	500 г - 1,2 кг	22 - 40 хв	180°C	Аеро фритюр	x 5	
Картопля фрі по-домашньому (8x8 мм)	500 г - 1,2 кг	30 - 50 хв	180°C	Аеро фритюр	x 5	Додайте 1 ст. л. олії
Roasted Potatoes	500 г - 1,2 кг	22 - 40 хв	180°C	Аеро фритюр	x 4	Додайте 1 ст. л. олії
М'ясо та птиця						
Стейк	5 штук	11 хв	200°C	Гриль		Переверніть в середині приготування
Курячі гомілки	12 штук	25 хв	200°C	Запікання		
Куряче філе	6 штук	25 хв	180°C	Запікання		
Смажена курка	до 1,5 кг	55 хв	160°C	Запікання		
Бекон / яловичий бекон	6 штук	5 хв	220°C	Гриль		
Ковбаси	7 штук	20 хв	200°C	Гриль		Переверніть в середині приготування
Риба						
Філе лосося	5 штук	10 хв	200°C	Аеро фритюр		
Креветки	14 штук	10 хв	140°C	Аеро фритюр	Так	
Закуски						
Заморожені курячі нагетси	16 штук	13 хв	200°C	Аеро фритюр		Переверніть в середині приготування
Заморожені сирні палички	22 штук	11 хв	200°C	Аеро фритюр		
Заморожені курячі крильця	16 штук	14 хв	200°C	Аеро фритюр		
Смажені спрінг-ролли	12 штук	8 хв	200°C	Аеро фритюр	Так	
Заморожена міні-піца	8 штук	7 хв	200°C	Запікання		
Свіжа піца	4 скибочки	5 хв	200°C	Запікання		

	Кількість	Приблизний час (хв)	Температура (°C)	Режим приготування	Перемішування *	Додаткова інформація
Овочі						
Цукіні	600 г	35 хв	200°C	Аеро фритюр		
Цвітна капуста (бадилля)	800 г	20 хв	180°C	Аеро фритюр		
Випічка						
Мафіни	8 штук	15 хв	150°C	Випікання		Використовуйте деко/форму для запікання**
Торт	500rg	35 хв	150°C	Випікання		
Печиво	5 штук	12 хв	160°C	Випікання		

* * Перемішуйте принаймні в середині приготування.

Порада: щоб покращити результат приготування, не вагайтеся перемішувати 2-3 рази під час готування.

**поставте деко/форму для запікання в чашу.

ВАЖЛИВО: Щоб уникнути пошкодження приладу, ніколи не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів та рідин, що зазначено в інструкції з використання та в рецептах.

Коли ви використовуєте суміші, які ростуть (наприклад, торт, кіш або кекси), форму для запікання не слід заповнювати більше, ніж наполовину

ПІДТРИМКА ТЕМПЕРАТУРИ

1. Режим підтримки температури активується автоматично в кінці циклу приготування на 20 хвилин при температурі 70°C.
2. Функція "підтримка температури" автоматично вимикається, коли ви відкриваєте шухляду.
3. Через 20 хвилин функція "Підтримка температури" автоматично відключається. Прилад подає звуковий сигнал і автоматично вимикається

ПОРАДИ

- Дрібна їжа зазвичай вимагає трохи меншого часу приготування, ніж їжа більшого розміру.
- Перемішування їжі меншого розміру в середині приготування покращує кінцевий результат і може допомогти запобігти нерівномірному приготуванню.
- Щоб картопля стала більш хрусткою, спробуйте додати невелику кількість олії перед приготуванням і перемішати, щоб вона рівномірно покрила її. Ми рекомендуємо використовувати 14 мл олії (1 столову ложку).
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість для приготування картоплі фрі - 1000 грам.
- Використовуйте готове листкове і пісочне тісто, щоб швидко і легко приготувати закуски з начинкою.
- Поставте форму для запікання в чашу приладу, якщо ви хочете спекти пиріг або кіш, а також якщо ви хочете обсмажити крихкі інгредієнти або начинку. Ви можете використовувати форму для запікання з силікону, нержавіючої сталі, алюмінію або теракоти.

- Ви також можете використовувати прилад для розігріву їжі. Щоб розігріти їжу, встановіть температуру на 160°C до 10 хвилин. Час приготування можна регулювати залежно від кількості їжі, щоб повністю розігріти її.
- Якщо натиснути + та — протягом декількох секунд, звуковий сигнал для цих клавіш буде скасовано.

CLEANING

Очищайте прилад після кожного використання.

Чаша і решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

1. Вийміть вилку з розетки і дайте приладу охолонути. Примітка: Вийміть чашу, щоб дати приладу швидше охолонути.
2. Протріть зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою.
3. Очистьте чашу та решітку гарячою водою, невеликою кількістю миючого засобу і неабразивною губкою. Ви можете використовувати знежирюючу рідину для видалення залишків бруду.
   Примітка: Чашу та знімну решітку можна мити в посудомийній машині.
   Порада: Якщо до дна чаші та решітки прилипли залишити їжі, залийте їх гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду. Залиште чашу та решітку відмокати приблизно на 10 хвилин. Потім ретельно промийте і висушіть.
4. Промийте внутрішню частину приладу гарячою водою та протріть її вологою ганчіркою.
5. Очистьте нагрівальний елемент сухою щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.
6. Не занурюйте прилад у воду або будь-яку іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

1. Відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.

ГАРАНТІЯ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо вам потрібні послуги або інформація, або якщо у вас виникли проблеми, відвідайте вебсайт бренду або зверніться до Центру обслуговування споживачів цього бренду у вашій країні. Номер телефону можна знайти в буклеті з міжнародною гарантією. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера бренду.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з приладом, відвідайте вебсайт виробника, щоб переглянути список поширених запитань, або зверніться до Центру споживачів у вашій країні.