

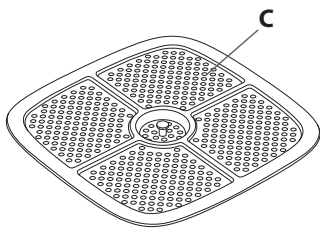
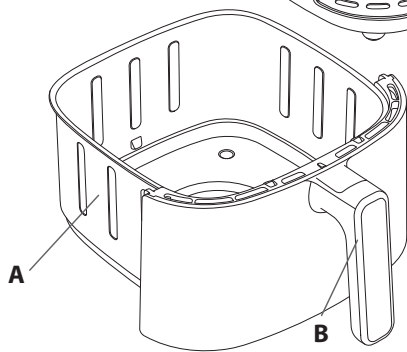
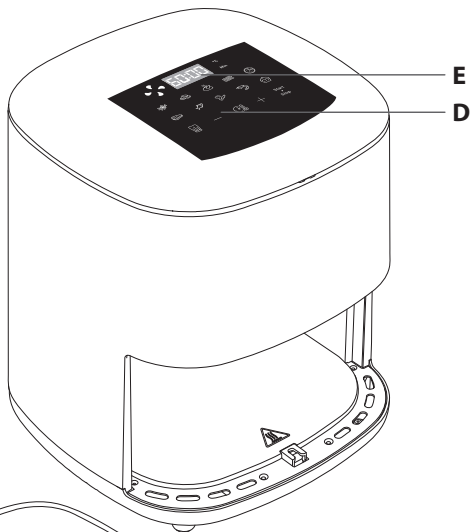


Digital recipe book

EASY FRY™ MAX

www.tefal.com
www.moulinex.com

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



ro

DESCRIERE

- A. Coș
- B. Mâner coș
- C. Plită detașabilă

- D. Panou digital tactil
- E. Afișaj timp/temperatură

MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE

- | | |
|--------------------|-------------|
| 1. Cartofi prăjiți | 6. Friptură |
| 2. Nuggets de pui | 7. Pește |
| 3. Pui rotisat | 8. Legume |
| 4. Bacon | 9. Creveți |
| 5. Pizza | 10. Desert |

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați tot ambalajul de toate autocolantele de pe aparat.
2. Curățați bine coșul și plitele detașabile cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.
Coșurile și plitele se pot spăla în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă. Aparatul funcționează prin producerea de aer cald. Nu umpleți coșul cu ulei sau grăsime pentru prăjiți.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE











1. Puneți aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
2. Așezați grătarul în partea inferioară a bolului, până la stop.
3. Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid.
Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

IMPORTANT: Pentru a se evita supraîncălzirea aparatului, nu-l amplasați într-un colț sau sub un dulap montat pe perete. Trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru ca aerul să circule.

UTILIZAREA UNUI SINGUR COȘ AL APARATULUI

Aparatul poate prepara o gamă largă de rețete. Timpul de gătire pentru alimentele principale este indicat în secțiunea „Ghid de gătire”. Bucurați-vă de preparate sănătoase și crocante mulțumită unei varietăți mari de rețete, scanând codul QR de pe autocolantul produsului.

1. Conectați cablul de alimentare la o priză electrică.
2. Introduceți aliment în coșul.
Notă: Nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.
3. Împingeți coșul înapoi în aparat.

4. Pentru a începe să gătiți, trebuie să selectați modul de gătire presetat.
 - Apăsăți butonul  pentru a afișa modul de gătire.
 - Apăsăți butonul  de pe ecran pentru a selecta modul de gătire dorit (aceste moduri sunt descrise în detaliu în secțiunea „Ghid de gătire”).
 - Puteți schimba timpul de gătit apăsând  și să o ajustați cu butoanele  și . Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
 - Reglați temperatura  folosind butoanele  și  de pe ecranul digital. Termostatul variază între 70-200°C.
 - Apăsăți butonul  pentru a începe gătitul cu setările de temperatură și timp selectate.
 - Începe gătitul. Timpul de gătire rămas este afișat pe ecran.
Notă: În timpul gătirii, puteți regla timpul de gătire și temperatura apăsând .
5. Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a bolului.
6. Pentru rezultate optime de gătire, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătire (consultați secțiunea „Ghid de gătire”). Pentru a amesteca alimentele, scoateți bolul din aparat utilizând mânerul și scuturați-l. Apoi introduceți bolul înapoi în aparat, iar gătitul repornește automat.
7. Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
8. Verificați dacă alimentele sunt gata.
Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
9. Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.
Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita înăuntru. După ce ați gătit, bolul, grătarul și alimentele sunt foarte fierbinți.
Atenție: Nu atingeți bolul în timpul utilizării și o perioadă după utilizare, deoarece acesta devine foarte fierbinte. Țineți bolul numai de mâner.
10. Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unui alt set de alimente.

GHID DE GĂTIRE

Tabelul de mai jos vă ajută să alegeți setările de bază pentru alimentele pe care doriți să le pregătiți.

Notă: Timpul de gătire de mai jos este doar de referință și poate varia în funcție de varietatea și cantitatea de cartofi utilizați. Pentru alte alimente, mărimea, forma și marca pot afecta rezultatele. Așadar, poate fi necesar să ajustați puțin timpul de gătire.

	Cantitate		Durată aprox. (min)	Temperatură (°C)	Amestecare*	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți						
Cartofi congelați (10 mm x 10 mm)	300 - 800 g		20 - 30 min	180°C	Da	
Cartofi prăjiți pregătiți în casă (8 x 8 mm)	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C	Da	Adăugați 1 lingură de ulei
Cartofi wedges congelați	300 - 800 g		22 - 27 min	180°C	Da	Adăugați 1 lingură de ulei
Carne și pui						
Friptură congelată	100 - 500 g		6 - 10 min	180°C	Da	Întoarceți la jumătatea procesului de gătit
Fileuri din piept de pui (fără os)	100 - 500 g		12 - 19 min	180°C	Da	Întoarceți la jumătatea procesului de gătit
Pui întreg	1000 g		45 min	200°C		
Bacon/bacon de vită	150 g		8 min	180°C	Da	Întoarceți la jumătatea procesului de gătit
Pește						
File de somon	350 g		15 - 17 min	140°C		
Creveți	12 bucăți		4 min	170°C		
Gustări						
Nuggets de pui congelați	100 - 600 g		7 - 15 min	200°C	Da	
Aripioare de pui	300 g		16 - 20 min	200°C	Da	
Batoane de brânză congelate	125 g (5 bucăți)		7 - 9 min	180°C		
Inele de ceapă congelate	200 g (10 bucăți)		8 - 10 min	200°C	Da	
Pizza	400g		7 min	190°C		
Legume						
Dovleci	300 g		10 min	200°C		
Coacere						
Brioșe	7 bucăți		15 - 18 min	180°C		Utilizați o tavă de copt/vas pentru cuptor**
Prăjituri de ciocolată	300 g		30 min	160°C		

* Amestecați la jumătatea procesului de gătire.

IMPORTANT: Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu depășiți niciodată cantitățile maxime de ingrediente și lichele indicate în manualul de instrucțiuni și în rețete.

** așezați tava de copt/vasul pentru cuptor în vas.

Atunci când utilizați amestecuri care cresc (cum ar fi cel de prăjituri, quiche sau brioșe) vasul pentru cuptor nu trebuie umplut mai mult de jumătate.

SFATURI

- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătire decât alimentele de mărime mai mare. Dacă nu sunteți sigur, puteți deschide vasul în orice moment în timpul gătirii pentru a verifica progresul.
- Amestecare alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Pentru a face cartofii foarte crocanți, adăugați o cantitate mică de ulei înainte de a-i găti și scuturați pentru a-i acoperi uniform. Recomandăm 14 ml de ulei.
- Gustările care pot fi preparate într-un cuptor, pot fi gătite și în aparat.
- Cantitatea optimă recomandată pentru cartofi prăjiți este de 700 de grame.
- Folosiți foliaj sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.
- Puneți un vas pentru cuptor în bolul aparatului dacă doriți să preparați o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau umplute. Puteți utiliza un vas pentru cuptor din silicium, inox, aluminiu sau teracotă.
- Puteți folosi aparatul și pentru a reîncălzi alimente. Pentru reîncălzirea alimentelor, setați temperatura la 160 °C și timpul la maximum 10 minute. Timpul de gătire trebuie reglat în funcție de cantitatea de alimente pentru a reîncălzi complet mâncarea.

CARTOFI PAI PREPARAȚI ÎN CASĂ

Dacă doriți să gătiți cartofi pai preparați în casă, urmați pașii de mai jos.

- Alegeți un soi de cartofi recomandat pentru a face cartofi pai. Curățați cartofii și tăiați-i în părți cu grosime egală.
 - Puneți cartofii pai într-un bol cu apă rece timp de cel puțin 30 de minute, scurgeți-i și uscați-i cu un șervet curat și absorbant. Apoi ștergeți cu un prosop din hârtie de bucătărie. Cartofii pai trebuie uscați bine înainte de gătire.
 - Puneți 1 lingură de ulei (vegetal, de floarea soarelui sau de măsline) într-un bol uscat, puneți cartofii pai și amestecați până când sunt acoperiți bine cu ulei.
 - Scoateți cartofii pai din bol cu degetele sau cu o spatulă pentru ca excesul de ulei să rămână în bol. Așezați cartofii pai în vas.
- Notă: nu turnați dintr-o dată cartofii pai acoperiți cu ulei direct în vas, deoarece excesul de ulei va ajunge pe fundul vasului.**
- Prăjiți cartofii pai conform instrucțiunilor din secțiunea „Ghid de gătire”.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Bolul și grătarul au un strat de acoperire antiaderent. Nu utilizați ustensile din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a-l curăța deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.

1. Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească. Notă: Scoateți bolul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
3. Curățați bolul și grătarul cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
4. Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.

Avertisment: bolul și grătarul se pot spăla în mașina de spălat vase.

Sugestie: Dacă s-a lipit murdărie pe partea de jos a bolului și pe grătar, umpleți-le cu apă fierbinte cu detergent de vase lichid. Lăsați bolul și grătarul să se înmoaie aproximativ 10 minute. Apoi clătiți cu apă până se curăță și uscați.

5. Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.
6. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
7. Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

1. Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Dacă aveți nevoie de operațiuni de service, de informații sau aveți o problemă, vizitați site-ul mărcii sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs. Puteți găsi numărul de telefon în broșura pentru garanție, unde apar toate țările. Dacă nu există niciun centru de asistență pentru consumatori în țara dvs., contactați distribuitorul local al mărcii.

DEPANARE

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați site-ul mărcii (vedeți coperta acestui manual) pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.

