

# Easy Fry Crispy Stack



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



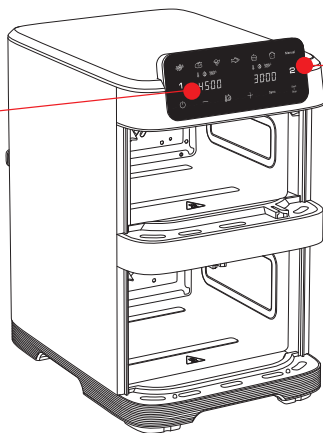
[www.Tefal.com](http://www.Tefal.com)



[www.moulinex.com](http://www.moulinex.com)



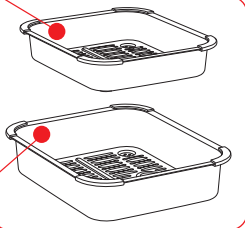
Digital recipe book



ДИСПЛЕЙ  
ВІДОБРАЖЕННЯ  
ЧАСУ/  
ТЕМПЕРАТУРИ

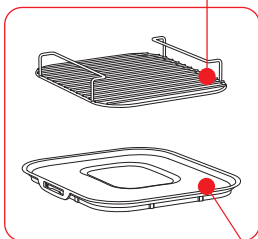
ЦИФРОВА  
СЕНСОРНА  
ПАНЕЛЬ

ЗІМНА  
РЕШІТКА ІЗ  
СИЛІКОНОВИМИ  
ПРОКЛАДКАМИ



ВЕЛИКА ЗІМНА  
РЕШІТКА ІЗ  
СИЛІКОНОВИМИ  
ПРОКЛАДКАМИ

РІВНЕВА  
РЕШІТКА X 2



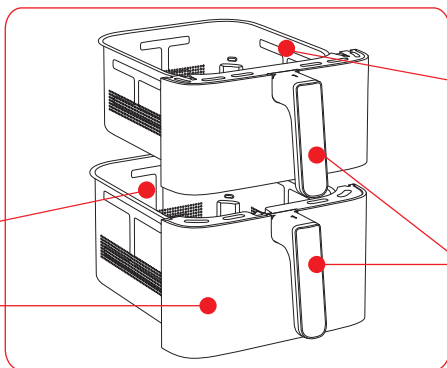
КРИШКА  
КОНТЕЙНЕРА ДЛЯ  
ЗБЕРІГАННЯ X 2

КОНТЕЙНЕР  
1 (4L)

РУЧКИ  
КОНТЕЙНЕРІВ

КОНТЕЙНЕР  
2 (6L)

ЗІМНА  
ПЕРЕДНЯ  
ЧАСТИНА\*



\* Залежно від моделі

## ІНТЕРФЕЙС КОРИСТУВАЧА



**OFF (Вимк.):** указує на те, що контейнер вимкнено. Щоб активувати, натисніть кнопку 1 або кнопку 2.

## АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ



Фрі



Курка



Овочі



Риба



Десерт



Дегідратація

Manual

Ручний режим

uk

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- 1 Повністю зніміть пакування приладу та із приладу всі наклейки.
- 2 Розмістіть тримач шнура на задній частині приладу. Тримач шнура має бути правильно встановлений перед першим використанням.

- Ретельно очистьте контейнери й знімні решітки, використовуючи гарячу воду, миючий засіб та неабразивну губку.

**Контейнери й решітки можна мити в посудомийній машині.**

- Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою. Під час роботи прилад утворює гаряче повітря. Не наповнюйте контейнер олією чи жиром для смаження.

## ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.
- Не наповнюйте контейнер олією чи іншою рідиною. Не кладіть нічого на прилад, це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям.

**ВАЖЛИВО: Щоб запобігти перегріванню приладу, не ставте його в кут або під навісну шафу. Навколо приладу слід залишити щонайменше 15 см для циркуляції повітря.**

- Натисніть <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад.
- Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.
- Кожен із контейнерів можна активувати для вибору, натиснувши кнопку 1 чи кнопку 2. (Щоб скасувати вибір, повторно натисніть кнопку 1 чи кнопку 2, і контейнер перейде в стан «OFF» (Вимк.), а його вибір буде скасовано).

**Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.**

- Завжди установлюйте відповідні решітки в контейнери перед приготуванням їжі, щоб забезпечити оптимальний результат приготування.

uk

## ВИКОРИСТАННЯ ДВОХ КОНТЕЙНЕРІВ У РЕЖИМІ СИНХРОНІЗАЦІЇ (ПОДВІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ)

Завдяки наявності двох контейнерів і режиму «SYNC» (Синхронізація) можна одночасно готувати 2 різні страви.

- Натисніть <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад. Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.

- 2 Натисніть потрібний режим приготування й відрегулюйте час та температуру, якщо їх потрібно змінити (натискайте + та -). Налаштування збережено.
- 3 Помістіть продукти для першої страви в контейнер 1 (верхня шухляда). Засуньте контейнер назад у прилад.
- 4 Щоб активувати контейнер 2, натисніть 2.
- 5 Натисніть другий потрібний режим приготування й відрегулюйте час та температуру, якщо їх потрібно змінити (натискайте + та -).
- 6 Помістіть продукти для другої страви в контейнер 2 (нижня шухляда). Засуньте контейнер назад у прилад.
- 7 Натисніть Sync (Синхронізація), щоб завершити приготування обох страв одночасно. Якщо у двох вибраних режимів приготування різниться час приготування, для режиму, якому потрібно менше часу, на екрані відображається «HOLD» (Очікування). Це означає, що прилад відтермінує початок приготування, щоб обидві страви були готові одночасно.
- 8 Натисніть <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> (Запуск/зупинка), щоб почати приготування.
- 9 Прилад подає звуковий сигнал, коли приготування обох страв одночасно завершиться.
- 10 Коли їжа буде готова, витягніть контейнери. Щоб вийняти їжу з контейнера, скористайтеся щипцями.

**Увага! Після смаження чаша решітки й їжа дуже гарячі.**

**Примітка.** Якщо під час приготування вийняти один із контейнерів і не засунути його назад протягом 5 хвилин, на панелі контейнера відобразатиметься «OFF» (Вимк.). Приготування в іншому контейнері продовжиться, однак роботу програми «SYNC» (Синхронізація) буде завершено.


## ВИКОРИСТАННЯ ТІЛЬКИ ОДНОГО КОНТЕЙНЕРА ПРИЛАДУ

- 1 Натисніть <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад.
- 2 Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.
- 3 Кожен із контейнерів можна активувати, натиснувши кнопку 1 чи кнопку 2. Інший контейнер перебуватиме в стані «OFF» (Вимк.) (щоб скасувати вибір, повторно натисніть кнопку 1 чи кнопку 2).



uk

- 4 Для початку приготування їжі можна обрати попередньо налаштований режим або ручні налаштування.

**а. У разі вибору попередньо налаштованого режиму приготування**

- Виберіть потрібний режим приготування, натиснувши відповідну піктограму на сенсорній панелі (ці режими описано в **розділі «Рекомендації з приготування їжі»**).
- Підтвердьте вибір режиму приготування, натиснувши  кнопку. Це запустить процес приготування.
- Розпочнеться процес приготування. Час приготування, що залишився, відображається на екрані.


**б. У разі вибору ручних налаштувань**

- Натисніть режим MANUAL (Уручну).
- Відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок + та – на цифровому екрані. Температура термостата варіюється від 35 до 200 °C.
- Після цього налаштуйте потрібний час приготування за допомогою кнопок + та –. Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.
- Для початку  приготування з обраними налаштуваннями температури та часу натисніть кнопку.

Розпочнеться процес приготування. Час приготування, що залишився, відображається на екрані.

- 5 Залишок олії чи жиру з їжі накопичується внизу контейнера.

- 6 Для деяких страв під час приготування необхідне перемішування, щоб забезпечити оптимальний результат (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Щоб перемішати їжу, витягніть чашу з приладу за ручку й потрусіть її. Потім встановіть чашу назад у прилад, і приготування автоматично відновиться.

 У режимі приготування «Фрі» ця піктограма блимає на процесу приготування. Вона вказує на те, що для рівномірного приготування в режимі фрі їжу потрібно перемішати.

- 7 Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершився. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.

- 8 **Перевірте готовність страви.**

Якщо страву ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.

- 9 Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.

**Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.**

**Після приготування контейнери, решітки та їжа дуже гарячі.**

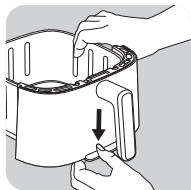
- 10 Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

## ЗНІМНА ПЕРЕДНЯ ЧАСТИНА\*

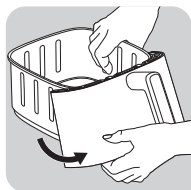
Завдяки нашій системі легкого чищення і зберігання ви можете легко відокремити від чаші її передню частину.

- Легке очищення виробу й компактне розміщення в посудомийній машині.
- Зберігання залишків страв за допомогою кришки, що входить до комплекту.

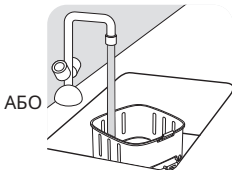
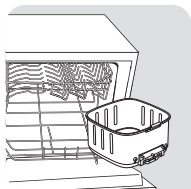
Для компактного розміщення в посудомийній машині та збереження приладу дотримуйтеся наведених далі вказівок щодо процедури очищення моделі зі знімною частиною.



- Натисніть кнопку в нижній частині чаші.



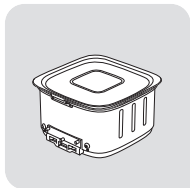
- Зніміть гачок із його місця розташування. Знімна передня частина від'єднається.



- Помістіть чашу в посудомийну машину або вимийте її вручну без передньої частини, яку можна знову встановити на виріб.

uk

\*залежно від моделі

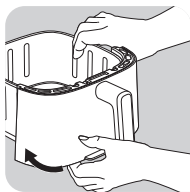


- АБО для зберігання залишків страв у холодильнику закрийте контейнер кришкою для зберігання.






Застереження. Не закривайте кришку, якщо чаша ще гаряча.

### **Очистьте знімну передню частину й встановіть її на виріб**

- Вручну помийте передню частину гарячою водою з мийним засобом, використовуючи неабразивну губку.
- Вимивши й ретельно висушивши зовнішню передню частину,
  - 1 Закріпіть її верх на гачку чаші.
  - 2 Зафіксуйте низ передньої частини. Ви маєте почути клацання.



Для розігрівання залишків страви зніміть кришку з контейнера й установіть передню частину на чашу.






- Натискайте кнопки  та , щоб задати температуру 160 °С.
- Після цього задайте 10 хвилин на таймері за допомогою кнопок ,  та .

**УВАГА! Ніколи не використовуйте прилад без шухляди. Перед приготуванням їжі завжди закріплюйте передню панель на чаші.**

## РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

**Примітка.** Час приготування нижче вказано лише в інформативних цілях та може змінюватися відповідно до сорту й партії картоплі, що використовується. На результат приготування продуктів інших розмірів може впливати їхня форма та сорт. Тому, можливо, вам потрібно буде трохи скоригувати час приготування.

	Кількість	Приблизний час (мін)	Температура	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
<b>Картопля фрі</b>						
Заморожена картопля фрі (10 mm x 10 mm)	Контейнер 1	200 - 600 g	20 - 30 min	180°C		x2
	Контейнер 2	200 - 800 g	20 - 30 min			x2
Домашня картопля фрі (8 mm x 8 mm)	Контейнер 1	200 - 600 g	35 - 60 min	180°C		x2
	Контейнер 2	200 - 800 g	30 - 60 min			x2
Частинки замороженої картоплі	Контейнер 1	200 - 600 g	20 - 30 min	180°C		x2
	Контейнер 2	200 - 1000 g	20 - 35 min			x2
<b>М'ясо та птиця</b>						
Заморожений стейк	Контейнер 1	1 - 2 шт.	12 - 14 min	200°C	Manual	x1
	Контейнер 2	1 - 2 шт.	12 - 14 min			
фрикадельки	Контейнер 1	6 - 20 шт.	8 - 10 min	200°C	Manual	
	Контейнер 2	6 - 24 шт.	8 - 10 min			
Курячі гомілки	Контейнер 1	1 - 2 шт.	30 - 45 min	200°C		
	Контейнер 2	1 - 3 шт.	30 - 45 min			
Заморожені курячі нагетси	Контейнер 1	1 - 3 шт.	14 - 18 min	200°C	Manual	x1
	Контейнер 2	1 - 4 шт.	14 - 18 min			
Курка (ціла)	Контейнер 1	1200 - 1800 g	45 - 60 min	200°C		Тільки чаша 1

uk

		Кількість	Приблизний час (min)	Температура	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
<b>Закуски</b>							
Заморожені сирні палички	Контейнер 1	4 - 20 шт.	8 - 12 min	200°C	Manual	x1	
	Контейнер 2	4 - 24 шт.	8 - 12 min	200°C			
Заморожені кільця цибулі	Контейнер 1	4 - 12 шт.	14 - 20 min	200°C	Manual	x1	
	Контейнер 2	4 - 14 шт.	14 - 20 min	200°C			
Піца	Контейнер 1	1 - 2 скибочок	10 min	200°C	Manual		
	Контейнер 2	1 - 2 скибочок	10 min	200°C	Manual		
Овочі	Контейнер 1	400 - 800 g	40 - 60 min	180°C		x2	
	Контейнер 2	400 - 1200 g	40 - 60 min	180°C			
<b>Риба</b>							
Філе лосося	Контейнер 1	до 3 шт.	12 min	160°C			
	Контейнер 2	до 4 шт.	12 min	160°C			
Креветки	Контейнер 1	4 - 10 шт.	8 - 10 min	160°C		x1	
	Контейнер 2	4 - 12 шт.	8 - 10 min	160°C		x1	
<b>Випікання</b>							
Мафіни	Контейнер 1	до 5 шт.	15 min	160°C			Використовуйте форму для випікання / посуд для духової шафи**
	Контейнер 2	до 5 шт.	15 min	160°C			

\* Струсніть у середині циклу приготування.

Поради: щоб покращити результат приготування, не зволікайте 2-3 рази під час приготування.

\*\* Помістіть деко/посуд для духової шафи в чашу.

Під час приготування з використанням сумішей, що збільшуються в розмірі (наприклад, піріг, запіканка або мафіни), посуд для духової шафи не слід заповнювати більш ніж наполовину.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ.

- Щоб не пошкодити прилад, не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів і рідини, вказану в інструкції та рецептах.

## ПОРАДИ

- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих.
- Струшування меншої кількості їжі в середині циклу приготування покращує кінцевий результат і може запобігти нерівномірному приготуванню їжі.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі для отримання хрусткої скоринки. Після додавання ложки олії обсмажуйте картоплю протягом кількох хвилин.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фрі – 1200 грамів (Контейнер 1 : 800g + Контейнер 2 : 400g)
- Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою.
- Помістіть посуд для духовки в чашу приладу для приготування пирога чи запіканки або підсмажування делікатних інгредієнтів чи інгредієнтів із начинкою. Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.
- Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі. Розігрівайте їжу протягом максимум 10 хвилин за температури 160 °C.

## ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

**Чаша й решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя чи абразивні миючі засоби для очищення приладу, оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного покриття.**

- 1 Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.

**Примітка. Зніміть чашу, щоб прилад швидше охолонув.**

- 2 Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
- 3 Помийте чашу й решітку гарячою водою, використовуючи миючий засіб і неабразивну губку. Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирючий рідкий засіб.

**Попередження: чашу й решітку можна мити в посудомийній машині.**

Порада. Якщо на дні чаші та на решітці залишився бруд, залийте їх гарячою водою та додайте трохи миючого засобу. Залиште чашу й решітку приблизно на 10 хвилин, щоб вони відмокли. Потім промийте й висушіть їх.

- 4 Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.
- 5 Видаліть будь-які залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.
- 6 Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

## **ЗБЕРІГАННЯ**

- 1 Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
- 2 Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

## **ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Якщо вам потрібне обслуговування або інформація чи якщо у вас виникла проблема, відвідайте сайт компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні. Номер телефону можна знайти в гарантійному листі, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера компанії-виробника.

## **УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**

Якщо у вас виникли проблеми з приладом, відвідайте сайт компанії-виробника (дивіться обкладинку цього посібника) для ознайомлення зі списком найпоширеніших запитань або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні.