

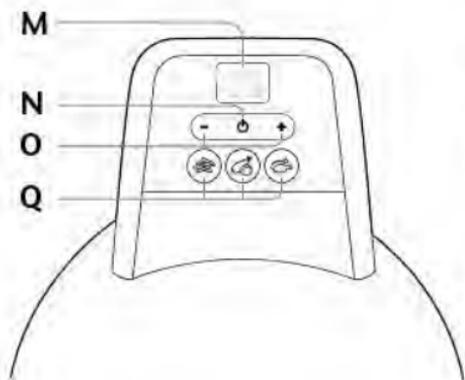
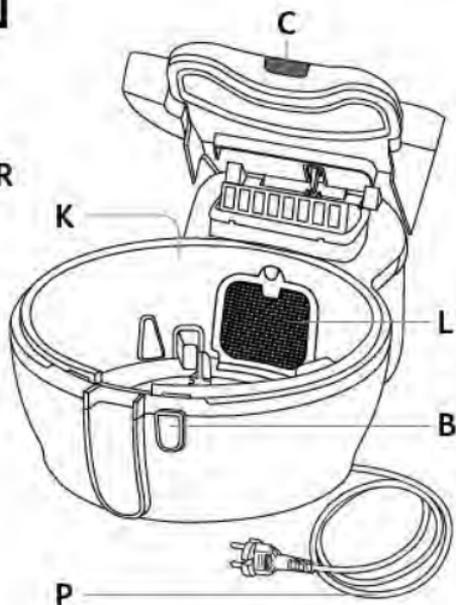
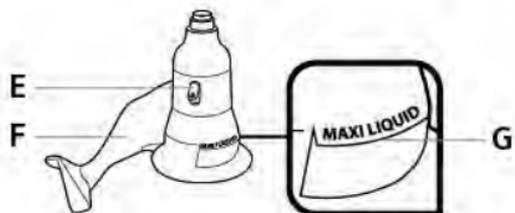
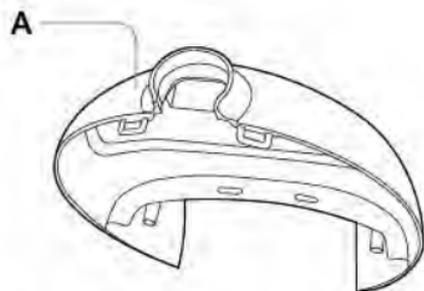
Tefal®

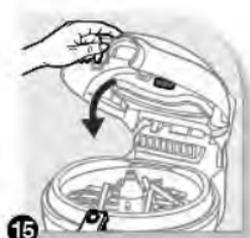
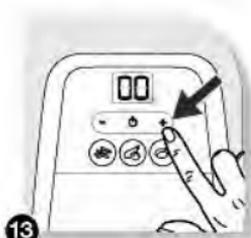
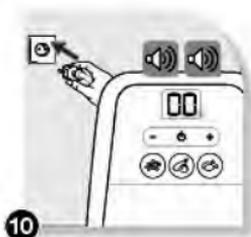
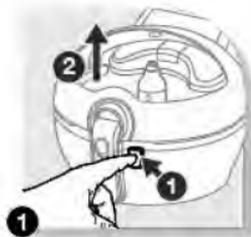
DE



ActiFry express

www.tefal.com





GAREN

- Gerät niemals leer betreiben.
- Überladen Sie den Gargutbehälter nicht, halten Sie die empfohlenen Mengen ein.
- Dieses Produkt ist nicht für klassisches Frittieren bestimmt (der Ölbehälter darf nicht gefüllt werden).

BESCHREIBUNG

- | | |
|--|---|
| A Deckel | J Griff des Gargutbehälters |
| B Knopf zum Öffnen des Deckels | K Gehäuse |
| C Entriegelungstaste für den Deckel | L Herausnehmbarer Filter |
| D Dosierlöffel | M LCD-Display |
| E Entriegelungstaste für den Rührarm | N Start-/Stopptaste für den Garvorgang |
| F Abnehmbarer Rührarm | O Einstelltaste für den Timer +/- (in Minuten) |
| G Max. Fassungsvermögen nur für Flüssigkeiten | P Fest verbundenes Netzkabel |
| H Abnehmbarer Gargutbehälter | Q Vorprogrammiertasten |
| I Entriegelungsknopf für den Rührarm | R Abnehmbarer Schutzring (*je nach Modell) |

SCHNELLE ZUBEREITUNG

Vor dem ersten Gebrauch

- Öffnen Sie den Deckel durch einen Druck auf den Knopf zum Öffnen des Deckels - **Abb. 1** und betätigen Sie die Taste - **Abb. 2**.
- Zum Herausnehmen des Gargutbehälters: Heben Sie den Griff des abnehmbaren Gargutbehälters waagrecht nach oben, bis ein Klicken ertönt - **Abb. 3**.
- Zum Abnehmen des Schutzrings zunächst die Clips nach außen ziehen und dann den Ring anheben.
- Zum Herausnehmen des Rührarms: Betätigen Sie den Entriegelungsknopf - **Abb. 4**.
- Nehmen Sie den herausnehmbaren Filter ab - **Abb. 14**.
- Alle abnehmbaren Teile können in der Geschirrspülmaschine - **Abb. 6** - oder mit einem nicht abrasiven Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie es vorsichtig ab, bevor Sie es wieder zusammensetzen.
- Setzen Sie den Rührarm wieder ein; es ertönt ein Klicken - **Abb. 5**
- Zum Wiederanbringen des Schutzrings diesen auf dem Rand des Gargutbehälters platzieren, zentrieren und nach unten drücken, bis er mit einem „Klick“ einrastet.
- Beim ersten Gebrauch kann ein Geruch entstehen, der jedoch nicht schädlich ist. Diese Geruchsbildung wirkt sich nicht hinsichtlich der Verwendung des Geräts aus und verschwindet schnell.

Vorbereitung der Nahrungsmittel

Halten Sie die in der Gebrauchsanweisung und dem Rezeptbuch angegebenen Mengen an Lebensmitteln und Flüssigkeit ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

Überschreiten Sie nie den auf dem herausnehmbaren Rührarm angegebenen, maximalen Füllstand bei der Zubereitung von flüssigen Speisen - **Abb. 7**.

Lassen Sie den Dosierlöffel während des Betriebs nicht in dem abnehmbaren Gargutbehälter liegen.

- Öffnen Sie den Deckel - **Abb. 1**.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Gargutbehälter und berücksichtigen Sie dabei stets die maximale Füllmenge (siehe Garzeittabellen S. 6 bis 7) sowie die Markierung für Rezepte mit Flüssigkeiten - **Abb. 7**.
- Geben Sie die empfohlene Menge Öl in den Messlöffel (siehe Garzeittabellen S. 6 bis 7) und verteilen Sie es gleichmäßig über den Lebensmitteln - **Abb. 8**.
- Entriegeln Sie den Griff und klappen Sie ihn ganz nach unten - **Abb. 9**.
- Schließen Sie den Deckel und kontrollieren Sie, ob er richtig verriegelt ist - **Abb. 15**.

SCHONENDES GAREN

Starten des Garvorgangs

- Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Es ertönen zwei Signaltöne und die Anzeige zeigt 00 an - **Abb. 10**.
- Drücken Sie die Tasten + und -, um die Garzeit einzustellen (siehe Garzeittabellen S. 6 – 7) oder drücken Sie eine Vorprogrammiertaste (stellen Sie gegebenenfalls die Zeit ein). Drücken Sie nun die Taste \odot . Das Gerät gibt erneut 2 Signaltöne ab - **Abb. 11** und der Garvorgang läuft an (dabei setzt eine Heißluft-Zirkulation im Garbereich ein).
- Die ausgewählte Zeit wird angezeigt und der Countdown beginnt, Sekunde für Sekunde - **Abb. 12**. Die Einstellung und die Zeitanzeige werden in Minuten angezeigt, die Anzeige von Zeiten unter 1 Minute erfolgt in Sekunden.
- Das Gerät verfügt über eine Pausenfunktion. Dazu braucht nur die Taste \odot - **Abb. 11**, gedrückt zu werden; bei erneuter Betätigung der Taste nimmt das Gerät den Betrieb wieder auf.
- Die Garzeit kann jederzeit während des Garvorgangs geändert werden, indem die Tasten - und + betätigt werden - **Abb. 13**.
- Bei falscher Eingabe und zum Löschen der eingestellten Zeit: Drücken Sie die Taste \odot mindestens 2 Sekunden lang und stellen Sie die Zeit erneut ein.

Entnehmen der Nahrungsmittel

Das Gerät schaltet sich aus, sobald der Deckel geöffnet wird. Um den Garvorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Taste \odot .

Wenn der Deckel länger als 2 Minuten geöffnet bleibt, setzt sich das Gerät in den Standby-Modus.

- Am Ende der Garzeit ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an: Das Gerät beendet den Garvorgang automatisch. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie bitte eine der beiden Tasten - **Abb. 13**.
- Öffnen Sie den Deckel - **Abb. 1**.
- Heben Sie den Griff an, bis er hörbar klickt, ehe Sie den Behälter und die Zutaten herausnehmen.

GARZEITEN

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und können je nach Beschaffenheit, Größe, Menge und Geschmack der Lebensmittel sowie abhängig von der Spannung des Stromnetzes variieren. Die angegebene Menge Öl kann je nach Geschmack und Bedarf erhöht werden. Wenn Sie noch knusprigere Pommes frites erhalten möchten, können Sie sie einige zusätzliche Minuten lang garen lassen.

Kartoffeln

	Art	Menge	Zugabe (Löffel Öl)	Garzeit (Min.)
Pommes frites Standard 10 mm x 10 mm	Frisch	750 g	3/4	26 - 28
		1000 g	1	30 - 34
		-	1	30 - 40
Traditionelle Pommes frites	Tiefgefroren	750 g	ohne	26 - 28

Fleisch - Geflügel

Für mehr Abwechslung können Sie dem Öl Gewürze und Kräuter zufügen (Paprikapulver, Curry, Kräuter der Provence, Thymian, Lorbeerblätter usw.).

	Art	Menge	Zugabe (Löffel Öl)	Garzeit (Min.)
Hähnchennuggets	Frisch	750 g	ohne	13 - 15
	Tiefgefroren	750 g	ohne	13 - 15
Hähnchenschenkel	Frisch	4 til 6	ohne	20 - 25
Hähnchenbrust	Frisch	6	ohne	20 - 25
Fleischbuletten	Tiefgefroren	750 g	1	16 - 18

Tiefkühlgerichte

	Art	Menge	Zugabe (Löffel Öl)	Garzeit (Min.)
Ratatouille	Tiefgefroren	650 g	ohne	16 - 18
Bauernpfanne	Tiefgefroren	650 g	ohne	17 - 20
Paella	Tiefgefroren	650 g	ohne	16 - 19

Fisch - Krustentiere

	Art	Menge	Zugabe (Löffel Öl)	Garzeit (Min.)
Panierte Tintenfischringe	Tiefgefroren	300 g	ohne	11 - 13
Gambas	Frisch	300 g	ohne	11 - 13

Gemüse

	Art	Menge	Zugabe (Löffel Öl)	Garzeit (Min.)
Zucchini	Scheiben	750 g	1 Löffel + 150 ml Wasser	25 - 30
Paprikaschoten	Streifen	650 g	1 Löffel + 150 ml Wasser	18 - 22
Pilze	Viertel	650 g	1	10 - 15
Tomaten	Viertel	650 g	1 Löffel + 150 ml Wasser	13 - 16
Zwiebeln	Scheiben	500 g	1	12 - 16

Desserts

	Art	Menge	Zugabe (Löffel Öl)	Garzeit (Min.)
Bananen	Scheiben	5	1 Löffel + 1 Löffel Zucker	5 - 6
Erdbeeren	Frisch, geviertelt	1000 g	2 Löffel Zucker	10 - 12
Äpfel	halbiert	3	1 Löffel + 2 Löffel Zucker	10 - 12
Ananas	Frisch, in Stücke geschnitten	1	2 Löffel Zucker	10 - 15

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie es vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel durch einen Druck auf den Knopf zum Öffnen des Deckels - **Abb. 1.** und betätigen Sie zum Abnehmen des Deckels die Taste - **Abb. 2.**
- Zum Herausnehmen des Gargutbehälters: Heben Sie den Griff des abnehmbaren Gargutbehälters waagrecht nach oben, bis ein Klicken ertönt - **Abb. 3.**
- Zum Herausnehmen des Rührarms: Betätigen Sie den Entriegelungsknopf - **Abb. 4.**
- Um den Gargutbehälter herauszunehmen, zunächst die Clips nach außen drücken und dann den Behälter herausnehmen.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser. Verwenden Sie keine aggressiven Pflegemittel oder Scheuermittel.

Der herausnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme zur Reinigung, um die guten Eigenschaften des Gargutbehälters lange zu erhalten.

Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von flüssigem Spülmittel und raten von anderen Reinigungsmitteln ab.

- Nehmen Sie den herausnehmbaren Filter ab - **Abb. 14.**
- Alle abnehmbaren Teile können in der Geschirrspülmaschine - **Abb. 6** - oder mit einem nicht abrasiven Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel. Trocknen Sie es vorsichtig ab, bevor Sie es wieder zusammensetzen.
- Wir garantieren, dass der abnehmbare Gargutbehälter in Bezug auf die Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, DEN RECHTSVORSCHRIFTEN ENTSPRICHT.

SCHLAGEN SIE BEI PROBLEMEN IM HEFT MIT SICHERHEITSHINWEISEN NACH, DAS IHREM GERÄT BEILIEGT.