

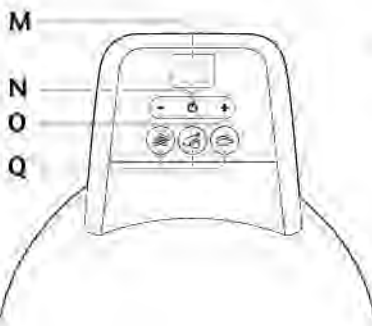
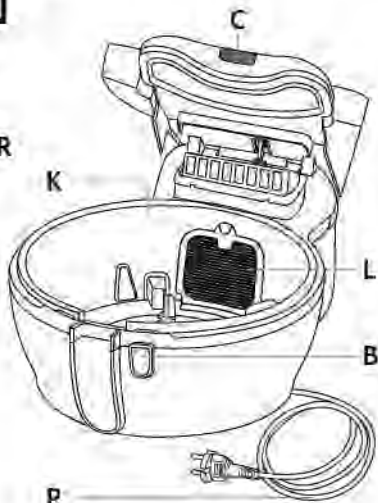
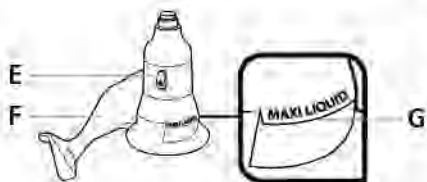
Tefal®

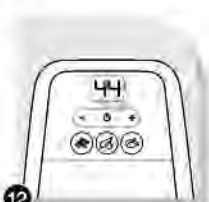
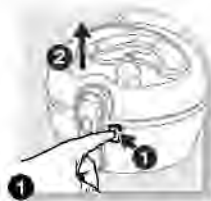
PL



ActiFry express

www.tefal.com





GOTOWANIE

- W żadnym wypadku nie uruchamiaj urządzenia, kiedy jest puste.
- Nie przepelniaj naczynia, przestrzegaj zalecanych ilości.
- Produkt nie jest przeznaczony do przygotowywania klasycznych smażonych potraw (nie wlewać oleju do miski).

OPIS

- A** Pokrywa
- B** Sterowanie otwieraniem pokrywy
- C** Przycisk odblokowywania pokrywy
- D** Łyżka dozująca
- E** Przycisk odblokowywania łypatki
- F** Wyjmowana łypatka mieszająca
- G** Maksymalna zawartość tylko dla płynów
- H** Wyjmowane naczynie
- I** Przycisk odblokowywania uchwytu
- J** Uchwyt naczynia
- K** Korpus
- L** Wyjmowany filtr
- M** Ekran LCD
- N** Przycisk włączania i wyłączania smażenia
- O** Przycisk ustawiania minutnika +/- (w minutach)
- P** Stały przewód zasilający
- Q** Przyciski wstępnego programowania czasu
- R** Wyjmowany pierścień obrotowy (*w zależności od modelu)

SZYBKIE DANIE

Przed pierwszym użyciem

- Otwórz pokrywę, naciskając przycisk sterowania otwarciem - **rys. 1.**, a następnie naciśnij przycisk - **rys. 2.**
- Ponownie załóż uchwyt wyjmowanego naczynia w pozycji poziomej, tak aby nastąpiło kliknięcie, i wyjmij naczynie - **rys. 3.**
- Aby wyjąć pierścień obrotowy, odchyl klipsy na zewnątrz, a następnie podnieś.
- Wyjmij łypatkę, naciskając przycisk odblokowywania - **rys. 4.**
- Wyjmij wyjmowany filtr - **rys. 14.**
- Wszystkie wyjmowane części można myć w zmywarce - **rys. 6** lub za pomocą miękkiego zmywaka i wody z płynem do mycia naczyń.
- Korpus urządzenia należy myć wilgotnym zmywakiem i płynem do mycia naczyń.
- Starannie wysuszyć przed odłożeniem na miejsce.
- Włóż ponownie łypatkę tak, aby nastąpiło kliknięcie - **rys. 5.**
- Aby ponownie włożyć pierścień obrotowy, umieść go na krawędzi garnka, wypośrodkuj w garnku i naciśnij aż do momentu kliknięcia.
- Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać nieszkodliwy zapach. Zjawisko to nie ma wpływu na używanie urządzenia i szybko zniknie.

Przygotuj produkty

Aby nie uszkodzić urządzenia, ściśle stosuj się do zaleceń dotyczących ilości składników i płynu podanych w instrukcji obsługi i książce z przepisami.




W przypadku potraw zawierających płyny, nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu wskazanego na wyjmowanej łypatce - rys. 7.

Nie zostawiaj łyżki dozującej w wyjmowanym naczyniu w czasie działania urządzenia.


- Otwórz pokrywę - **rys. 1.**
- Włóż produkty do naczynia, przestrzegając maksymalnej ilości (zob. tabelę smażenia s. 7–8), a także wskaźników w przypadku potraw płynnych - **rys. 7.**
- Napełnij łyżkę dozującą zalecanym tłuszczem (zob. tabelę smażenia s. 6–7) i równomiernie rozlej zawartość na produkty - **rys. 8.**
- Odblokuj uchwyt i umieść w całości w schowku - **rys. 9.**
- Zamknij pokrywę i sprawdź, czy jest dobrze zablokowana - **rys. 15.**

SMAŻENIE DELIKATNE

Rozpocznij smażenie

- Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego, urządzenie wydaje 2 sygnały dźwiękowe, a na ekranie wyświetla się 00 - **rys. 10.**
- Ustaw czas smażenia za pomocą przycisku + i - (zob. tabela smażenia s. 6–7) lub naciśnij przycisk programowania wstępnego (w razie potrzeby skoryguj czas). Następnie naciśnij przycisk , urządzenie wyda dwa sygnały dźwiękowe - **rys. 11**, a następnie rozpocznie się smażenie dzięki obiegowi ciepłego powietrza w strefie smażenia.
- Wyświetla się wybrany czas smażenia i rozpoczyna się odliczanie sekundowe - **rys. 12.** Wybór i wyświetlanie czasu odbywa się w minutach, tylko wyświetlanie czasu poniżej 1 minuty odbywa się w sekundach.
- W urządzeniu można uruchomić tryb pauzy. Wystarczy wcisnąć przycisk  - **rys. 11**, a następnie nacisnąć ponownie ten sam przycisk, aby wrócić do trybu smażenia.
- W dowolnym momencie można zmienić czas smażenia za pomocą przycisków + i - **rys. 13.**
- W razie błędu lub w celu skasowania wybranego czasu przytrzymaj wciśnięty przycisk  przez co najmniej 2 sekundy i wybierz ponownie czas.

Wymij produkty

PO otwarciu pokrywy urządzenie wyłącza się. Aby ponownie uruchomić urządzenie, zamknij pokrywę i naciśnij przycisk .

Jeżeli pokrywa jest otwarta dłużej niż 2 minuty, urządzenie przywraca ustawienia początkowe.

- Po zakończeniu smażenia minutnik dzwoni, a na ekranie wyświetla się komunikat 00: urządzenie automatycznie przerywa smażenie potrawy. Wyłącz dźwięk, naciskając jeden z dwóch przycisków - **rys. 13.**
- Otwórz pokrywę - **rys. 1.**
- Podnieś uchwyt do momentu kliknięcia, aby wyjąć naczynie i produkty.

CZAS SMAŻENIA

Podano orientacyjny czas smażenia, czas smażenia może ulec zmianie w zależności od sezonowości produktów, ich wielkości, ilości, smaku i napięcia sieci elektrycznej. Można zwiększyć podaną ilość oleju w zależności od smaku i potrzeb. Jeżeli chcesz uzyskać jeszcze bardziej chrupiące frytki, możesz wydłużyć smażenie o kilka minut.

Ziemniaki

	Gatunek	Ilość	Dodanie (l. oleju)	Czas smażenia (min)
Frytki standardowe 10 mm x 10 mm	Świeże	750 g	3/4	26 - 28
		1000 g	1	30 - 34
		-	1	30 - 40
Frytki tradycyjne	Mrożone	750 g	bez	26 - 28

Mięso - drób

Aby doprawić mięso, wymieszaj przyprawę z olejem (papryka, curry, zioła prowansalskie, tymianek, liść laurowy itp.).

	Gatunek	Ilość	Dodanie (l. oleju)	Czas smażenia (min)
Nuggetsy z kurczaka	Świeże	750 g	bez	13 - 15
	Mrożone	750 g	bez	13 - 15
Podudzia z kurczaka	Świeże	4-6	bez	20 - 25
Piersi z kurczaka	Świeże	6	bez	20 - 25
Pulpety mięsne	Mrożone	750 g	1	16 - 18

Dania z mrozonek

	Gatunek	Ilość	Dodanie (l. oleju)	Czas smażenia (min)
Ratatouille	Mrożone	650 g	bez	16 - 18
Patelnia po chłopsku	Mrożona	650 g	bez	17 - 20
Paella	Mrożona	650 g	bez	16 - 19

Ryby - skorupiaki

	Gatunek	Ilość	Dodanie (ł. oleju)	Czas smażenia (min)
Kalmary w cieście	Mrożone	300 g	bez	11 - 13
Krewetki	Świeże	300 g	bez	11 - 13

Warzywa

	Gatunek	Ilość	Dodanie (ł. oleju)	Czas smażenia (min)
Cukinia	Paski	750 g	1 ł. + 150 ml wody	25 - 30
Papryka	Paski	650 g	1 ł. + 150 ml wody	18 - 22
Grzyby	Ćwiartki	650 g	1	10 - 15
Pomidory	Ćwiartki	650 g	1 ł. + 150 ml wody	13 - 16
Cebula	Plastry	500 g	1	12 - 16

Desery

	Gatunek	Ilość	Dodanie (ł. oleju)	Czas smażenia (min)
Banany	Plastry	5	1 ł. + 1 ł. cukru	5 - 6
Truskawki	Truskawki przekrojone na ćwiartki	1000 g	2 ł. cukru	10 - 12
Jablka	Przekrojone na pół	3	1 ł. + 2 ł. cukru	10 - 12
Ananas	Świeży, pokrojony w kawałki	1	2 ł. cukru	10 - 15

Umyj urządzenie

- Przed myciem pozostaw urządzenie do całkowitego schłodzenia.
- Otwórz pokrywę, naciskając przycisk sterowania otwarciem - **rys. 1** i naciśnij przycisk, aby zdjąć pokrywę - **rys. 2**.
- Ponownie załóż uchwyt wyjmowanego naczynia w pozycji poziomej, tak aby nastąpiło kliknięcie, i wyjmij naczynie - **rys. 3**.
- Wyjmij łopatkę, naciskając przycisk odblokowywania - **rys. 4**.
- Aby wyjąć pierścień obrotowy, odchyl klipsy na zewnątrz, a następnie podnieś.

Nie zanurzaj urządzenia. Nie używaj agresywnych lub ściernych detergentów.

Wyjmowany filtr należy regularnie myć. Aby jak najdłużej zachować jakość wyjmowanego naczynia, nie używać metalowych przyborów.

Nie zalecamy stosowania detergentów innych niż płyn do mycia naczyń.

- Wyjmij wyjmowany filtr - **rys. 14**.
- Wszystkie wyjmowane części można myć w zmywarce - **rys. 6** lub za pomocą miękkiego zmywaka i wody z płynem do mycia naczyń.
- Korpus urządzenia należy myć wilgotnym zmywakiem i płynem do mycia naczyń. Starannie wysuszyć przed odłożeniem na miejsce.
- Gwarantujemy, że wyjmowane naczynie jest SPEŁNIA WYMOGI OKREŚLONE W PRZEPISACH dotyczących materiałów mających kontakt z żywnością.

W RAZIE TRUDNOŚCI SPRAWDŹ BROSZURĘ „ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA” DOŁĄCZONĄ DO URZĄDZENIA.