

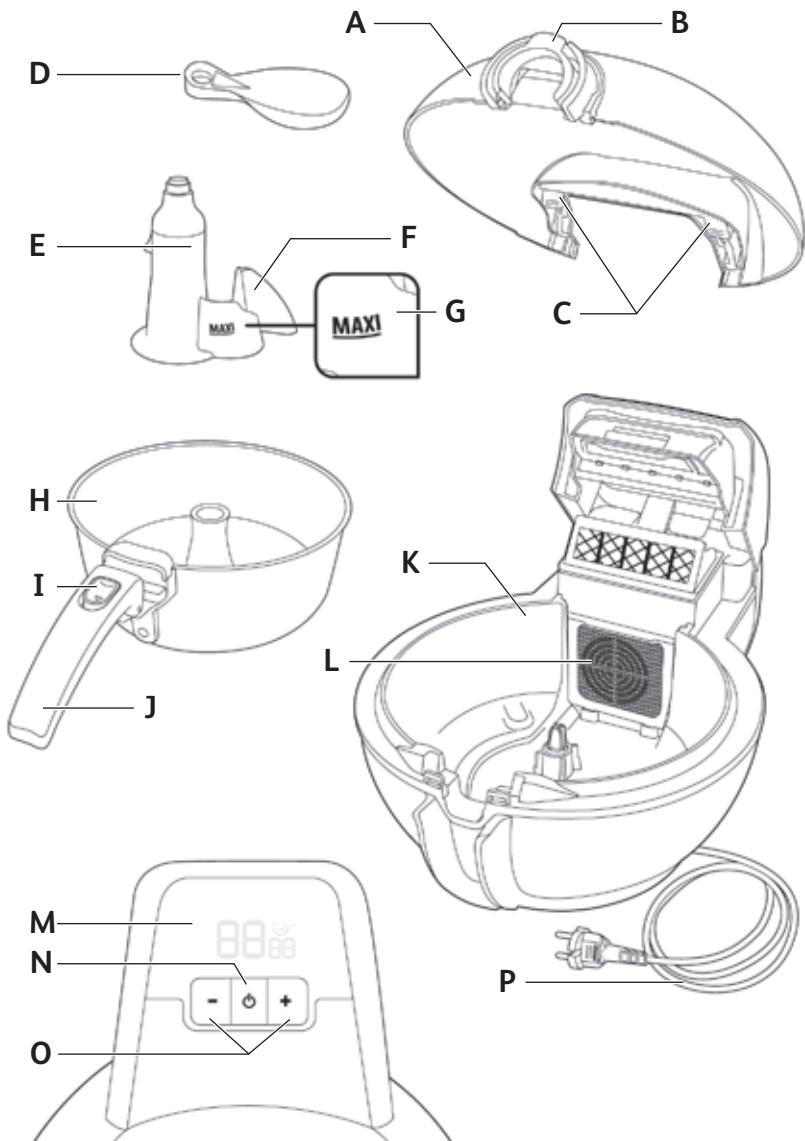
Tefal®

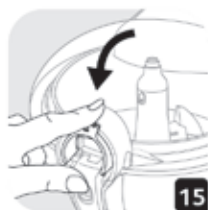
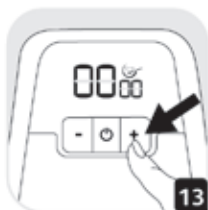
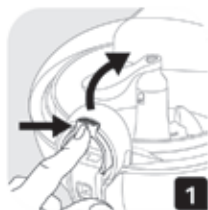
DE



ActiFry express XL

www.tefal.com





GAREN

- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Geben Sie keine zu großen Mengen in den Gargutbehälter und halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.

BESCHREIBUNG

- | | |
|--|--|
| A. Durchsichtiger Deckel | H. Herausnehmbarer Gargutbehälter |
| B. Knopf zum Öffnen des Deckels | I. Entriegelungstaste für den Griff |
| C. Entriegelungstaste für den Deckel (2x) | J. Griff des Gargutbehälters |
| D. Messlöffel | K. Gehäuse |
| E. Verriegelungsknopf für die Rührvorrichtung | L. Herausnehmbarer Filter |
| F. Abnehmbare Rührvorrichtung (Rührblatt) | M. LCD-Display |
| G. Maximales Fassungsvermögen nur für Flüssigkeiten | N. An/Aus-Taste für Frittiervorgang |
| | O. Einstelltaste für den Timer +/- (in Minuten) |
| | P. Festes Stromkabel |

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Öffnen Sie den Deckel mit einem Druck auf den Knopf zum Öffnen des Deckels - Abb. 1 und schieben Sie zum Abnehmen des Deckels die Verschlüsse nach außen - Abb. 2.
- Entfernen Sie den Löffel.
- Zum Herausnehmen des Gargutbehälters: Heben Sie den Griff des abnehmbaren Gargutbehälters waagrecht nach oben, bis ein Klicken ertönt - Abb. 3.
- Zum Herausnehmen der Rührvorrichtung: Drücken Sie den Entriegelungsknopf - Abb. 4.
- Nehmen Sie den abnehmbaren Filter ab - Abb. 14.
- Alle abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschineneeignet - Abb. 6 oder können mit einem weichen Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Setzen Sie die Rührvorrichtung wieder ein; es ertönt ein Klicken - Abb. 5.
- Bei der ersten Benutzung kann es zu einer leichten, aber unbedenklichen Geruchsbildung kommen. Diese Erscheinung hat keinerlei Folgen für die Benutzung des Geräts und verschwindet schnell von selbst. Das Gerät muss vor der ersten Benutzung, unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.

Vorbereitung der Lebensmittel

Halten Sie die in der Gebrauchsanweisung und dem Rezeptbuch angegebenen Mengen an Lebensmitteln und Flüssigkeit ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Belassen Sie den Dosierlöffel während des Betriebs des Geräts nicht im herausnehmbaren Gargutbehälter.

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



Lassen Sie den Dosierlöffel nicht im Garbehälter.

- Öffnen Sie den Deckel - Abb. 1.
- Nehmen Sie den im Gargutbehälter befindlichen Messlöffel heraus.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Gargutbehälter und berücksichtigen Sie dabei stets die maximale Füllmenge (siehe Garzeittabellen S. 27 bis 28), sowie die Markierung für Rezepte mit Flüssigkeiten - Abb. 7.
- Geben Sie die empfohlene Menge Öl in den Messlöffel (siehe Garzeittabellen S. 27 bis 28) 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- Abb. 15.

DE

GAREN MIT ACTIFRY

Starten Sie den Garvorgang

- Schließen Sie das Gerät an den Strom an. Es ertönt ein Signalton und die Anzeige zeigt 00 an - Abb. 10.
- Drücken Sie die Tasten + und -, um die Frittierzeit einzustellen (siehe Tabelle der Frittierzeiten S. 27 – 28). Drücken Sie auf die Taste , das Gerät gibt erneut 2 Pieptöne 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  - Abb. 11, gedrückt zu werden; bei erneuter Betätigung der Taste nimmt das Gerät den Betrieb wieder auf.
- Die Frittierzeit kann jederzeit während dem Frittiervorgang geändert werden, indem die Tasten - und + betätigt werden - Abb. 13.
- Bei falscher Eingabe und zum Löschen der eingestellten Zeit: drücken Sie die +/- Taste mindestens 2 Sekunden lang und stellen Sie die Zeit erneut ein.

Entnehmen der Lebensmittel

Das Gerät schaltet sich aus, sobald der Deckel geöffnet wird. Um den Frittiervorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf die Taste - 

Wenn Sie das Gerät eingeschaltet lassen, setzt es sich automatisch nach 2 Minuten in den Standby-Modus (in diesem Modus wird der Stromverbrauch auf ein Minimum reduziert).

- 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 die + oder - Taste - Abb. 13.
- Öffnen Sie den Deckel - Abb. 1.
- Heben Sie den Griff an, bis er einrastet, um den Gargutbehälter mit den Lebensmitteln herauszunehmen.

DIE GARZEIT

Die Garzeiten hängen vom Frischzustand, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie vom persönlichen Geschmack ab. Die angegebene Menge Öl kann je nach Geschmack und Bedarf verändert werden. Bei Verlängerung der Garzeit um einige Minuten werden die Pommes frites noch knuspriger.

DE

Kartoffeln

	Art	Menge	Hinzuzufügen (Löffel Öl)	Garzeiten (Min.)
Pommes Standardgröße 10 mm x 10 mm	Frisch	750 g	1/2	25-27
		1000 g	3/4	28-30
		1500 g	1	36-38
Tiefkühl Pommes	Gefroren	750 g	Ohne	23-25
		1200 g	Ohne	30-32

Fleisch - Geflügel

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

	Art	Menge	Hinzuzufügen (Löffel Öl)	Garzeiten (Min.)
Chicken Nuggets	Frisch	1200 g	Ohne	13-15
	Gefroren	1200 g	Ohne	15-17
Hähnchen- schenkel	Frisch	4 - 6	Ohne	20-22
Geflügelbrust	Frisch	6	Ohne	18-20
Geflügelbrust	Frisch	9	Ohne	22-24
Hackfleisch- bällchen	Gefroren	750 g	1	18-20

Tiefkühlgerichte

	Art	Menge	Hinzuzufügen (Löffel Öl)	Garzeiten (Min.)
Ratatouille	Gefroren	1000 g	Ohne	23-25
Kartoffelpfanne	Gefroren	1000 g	Ohne	22-24
Paella	Gefroren	1000 g	Ohne	15-17

WEITERE REZEPTE AUF : www.initiative-gesund-genießen.de oder www.tefal.de

Fisch - Schalentiere

	Art	Menge	Hinzuzufügen (Löffel Öl)	Garzeiten (Min.)
Tintenfischringe	Gefroren	500 g	Ohne	11-13
Gambas	Frisch	450 g	Ohne	8-10

DE

Gemüse

	Art (Frisch)	Menge	Hinzuzufügen (Löffel Öl)	Garzeiten (Min.)
Zucchini	Streifen	1200 g	1 L + 15 cl Wasser	25-30
Paprika	Streifen	1000 g	1 L. + 15 cl Wasser	20-25
Champignons	Vierteln	1000 g	1	16-18
Tomaten	Vierteln	1000 g	1 L + 15 cl Wasser	15-17
Zwiebel	Scheiben	750 g	1	18-20

Desserts

	Art	Menge	Hinzuzufügen (Löffel Öl)	Garzeiten (Min.)
Bananen	Scheiben	7	1 L + 1 L Zucker	5-6
	Scheiben	3	Ohne	15-17
Erdbeeren	Geschnitten (4)	1500 g	2 L Zucker	10-12
Äpfel	Geschnitten (2)	5	1 L + 2 L Zucker	10-12
Ananas	Stücke	2	2 L Zucker	15-17

EINFACHE REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät




- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel mit einem Druck auf den Knopf zum Öffnen des Deckels - Abb. 1 und schieben Sie zum Abnehmen des Deckels die Verschlüsse nach außen - Abb. 2.
- Zum Herausnehmen des Gargutbehälters: Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälter waagrecht nach oben, bis er hörbar einrastet - Abb. 3.
- Zum Herausnehmen der Rührvorrichtung: Drücken Sie den Entriegelungsknopf - Abb. 4.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel. Der herausnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme zur Reinigung des Gargutbehälters, um die Keramikbeschichtung nicht zu beschädigen.

- Nehmen Sie den abnehmbaren Filter ab - Abb.14.
- Alle abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschinene geeignet - Abb. 6 oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Wir garantieren dafür, dass der herausnehmbare Gargutbehälter DEN BESTIMMUNGEN hinsichtlich der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln ENTSPRICHT.

EIN PAAR TIPPS FÜR DEN PROBLEMFALL...

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Sie haben noch nicht auf die Taste  gedrückt.	Drücken Sie auf die Taste  .
	Sie haben die  Taste gedrückt, aber das Gerät funktioniert nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Das Gerät heizt nicht auf.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstcenter.
	Die Rührvorrichtung dreht sich nicht.	Vergewissern Sie sich, dass alles richtig eingesetzt ist und bringen Sie das Gerät andernfalls in ein autorisiertes Kundendienstcenter.
Die Rührvorrichtung sitzt nicht fest.	Der Verriegelungshebel der Rührvorrichtung ist nicht eingerastet/verriegelt.	Lassen Sie die Rührvorrichtung erneut einrasten bis ein Klicken ertönt - Abb. 5.
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben die Rührvorrichtung nicht benutzt.	Setzen Sie sie ein.
	Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke.
	Die Rührvorrichtung ist eingesetzt, dreht sich aber nicht.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstcenter.

Probleme	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Pommes frites sind nicht knusprig genug.	Sie haben keine festkochenden Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie festkochende Kartoffeln oder wählen Sie eine andere Sorte festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln vor dem Garen gut zu waschen, abtropfen zu lassen und zu trocknen.
	Die Pommes frites sind zu dick.	Schneiden Sie sie dünner.
	Sie haben nicht genug Öl hinzugegeben.	Geben Sie mehr Öl hinzu (siehe Gartabelle S. 27 bis 28).
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den herausnehmbaren Filter.
Die Pommes frites zerbrechen beim Garen.	Sie bereiten nicht die richtige Menge zu.	Bereiten Sie eine kleinere Menge Kartoffeln zu und wählen Sie die entsprechende Garzeit.
Die Lebensmittel bleiben am abnehmbaren Ring des Gargutbehälters liegen.	Der Gargutbehälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die in der Garzeitentabelle angegebenen Mengen. Benutzen Sie den abnehmbaren, überstehenden Ring. Bereiten Sie kleinere Mengen an Lebensmitteln zu.
	Die Höchstmenge wurde überschritten.	Bereiten Sie kleinere Mengen zu.
Die beim Garen entstandene Flüssigkeit gelangt in das Gehäuse des Geräts.	Der Gargutbehälter ist defekt.	Tauschen Sie den Gargutbehälter aus.
	Die Höchstmenge wurde überschritten.	Halten Sie die Höchstmengen ein.
Das LCD-Display funktioniert nicht mehr.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
	Der Deckel ist offen.	Schließen Sie den Deckel.
Auf dem LCD-Bildschirm wird «Er» (error) angezeigt.	Dies ist ein Problem in der Betriebs Vorrichtung.	Trennen Sie das Gerät vom Strom, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie es wieder an. Drücken Sie nun erneut auf die Taste  . Wenn die LCD-Anzeige noch immer Er anzeigt, sehen Sie in der Fehlertabelle S.31 nach.
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstcenter.

Sollte das Gerät trotz all dieser Tipps nicht funktionieren, muss es in ein autorisiertes Kundendienstcenter gebracht werden.

FEHLERTABELLE: ER.

DE

Er. 1 oder 2	Die Ventilation Ihres Geräts funktioniert nicht einwandfrei.	Überprüfen Sie, ob alle abnehmbaren Teile sich in ihrer korrekten Position befinden (Lufteinlass- oder Luftauslassgitter, Frittiertopf, Deckel). Überprüfen Sie, ob sich keine Fremdkörper in den abnehmbaren Teilen befinden. Nachdem Sie überprüft haben, dass sich keine Fremdkörper im Luftkanal befinden, und das Problem weiterhin besteht, bringen Sie das Gerät bitte zu einer zugelassenen Kundendienststelle.
Er. 3	Dieses Problem kann auftreten, wenn das Gerät längere Zeit bei zu niedrigen Temperaturen gelagert wurde.	Lassen Sie das Gerät eine Stunde in einer Umgebung mit einer Temperatur von 15°C stehen und nehmen Sie es erst anschließend in Betrieb. Wenn das Problem weiterhin besteht, bringen Sie das Gerät bitte zu einer zugelassenen Kundendienststelle.
Er. 4	Ihr Gerät hat ein Problem mit dem Temperaturfühler.	Bringen Sie das Gerät bitte zu einer zugelassenen Kundendienststelle.
Er. 5	Die Spannung Ihres Heimnetzes ist zu niedrig: Die Frittierleistungen können variieren.	Wenden Sie sich an Ihren Stromanbieter.
Er. 6	Die Spannung Ihres Heimnetzes ist zu hoch; das Gerät schützt sich vor Überhitzungsrisiken.	Wenden Sie sich an Ihren Stromanbieter.

DENKEN SIE AN DEN SCHUTZ DER UMWELT !



① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226

07/2014

JPM & Associés • marketing-design-communication