

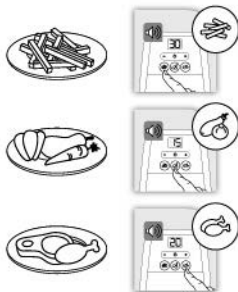
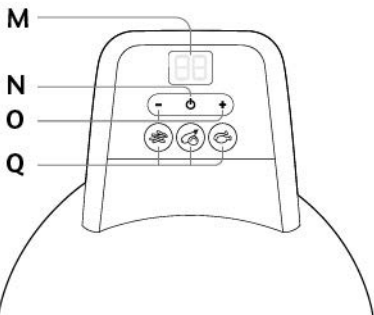
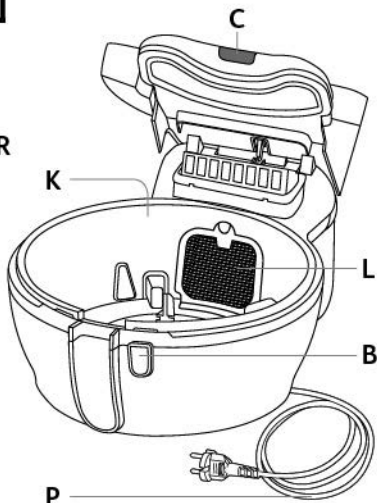
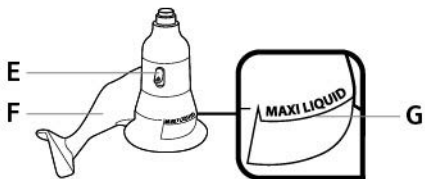
# Tefal®

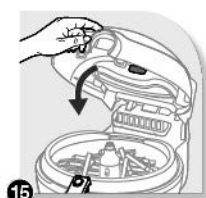
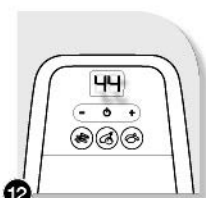
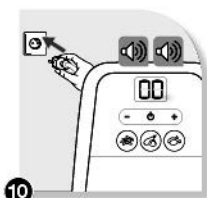
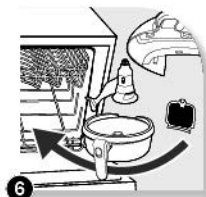
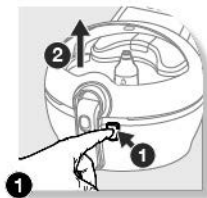
PL



ActiFry express

[www.tefal.com](http://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 łyżki
- F** Wyjmowana łyżka 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 łyżkę, 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 łyżkę 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 łyżce - 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.

### Wyjmij 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<br>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.**