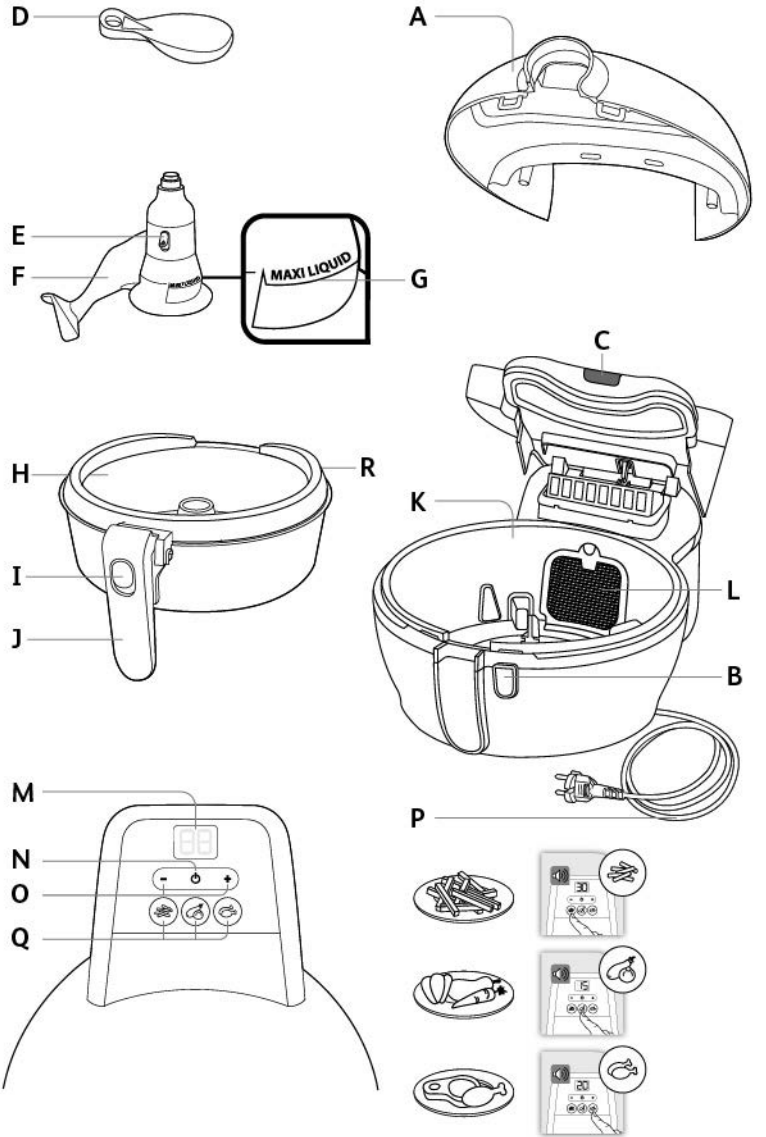
Tefal

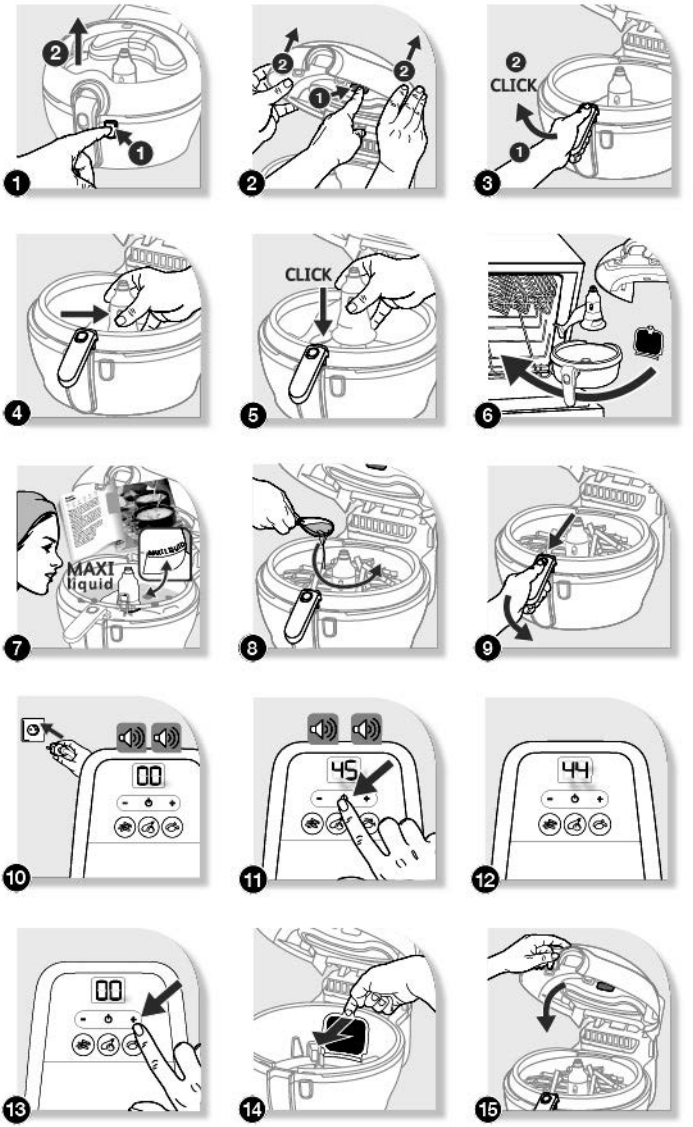
RO



ActiFry express

www.tefal.com


D
A
E
F
MAXI LIQUID
G
C
H
R
K
I
L
J
B
M
N
O
Q
P


2
1
1
2
2
2
1
2
CLICK
1
3
4
CLICK
5
6
MAXI
liquid
7
8
9
00
10
45
11
44
12
00
13
14
15

FIERBERE

- Nu lăsați niciodată aparatul să funcționeze în gol.
- Nu supraîncărcați vasul; respectați cantitățile recomandate.
- Acest produs nu este destinat pentru prăjirea clasică a alimentelor (nu umpleți recipientul cu ulei).

DESCRIERE

A Capac
B Buton de deschidere a capacului
C Buton de deblocare a capacului
D Lingură dozatoare
E Buton de deblocare a paletei
F Paletă de amestecare detașabilă
G Conținut maxim doar pentru lichide
H Vas detașabil
I Buton de deblocare a mânerului
J Mânerul vasului
K Corpul aparatului
L Filtru detașabil
M Ecran LCD
N Buton de pornire și de oprire a procesului de gătit
O Buton de reglare a cronometrului +/- (în minute)
P Cablu de alimentare fix
Q Butoane de preprogramare a timpului de gătit
R Inel antirevărsare demontabil (*în funcție de model)

PREPARARE RAPIDĂ

Înainte de prima utilizare

- Deschideți capacul apăsând pe butonul de deschidere - **fig.1** și apăsați pe clemele de fixare pentru a scoate capacul - **fig.2.**
- Remontați mânerul vasului detașabil în poziție orizontală până la „CLIC" pentru a scoate vasul - **fig.3.**
- Pentru a demonta inelul antirevărsare, trageți de cleme spre exterior, apoi ridicați-l.
- Scoateți paleta apăsând butonul de deblocare - **fig.4**.
- Scoateți filtrul detașabil - **fig.14.**
- Toate aceste piese detașabile pot fi introduse în mașina de spălat vase - **fig.6** sau pot fi curățate cu un burete neabraziv și cu detergent lichid de spălat vase.
- Curățați corpul aparatului cu un burete umed și cu detergent lichid de spălat vase.
- Ștergeți-l cu atenție înainte de reasamblare.
- Repoziționați paleta până la „CLIC" - **fig.5.**
- Pentru a remonta inelul antirevărsare, poziționați-l pe marginea tigăii, centrați-l și apăsați până când se aude un „CLIC".
- În timpul primei utilizări, se poate degaja un miros care nu este periculos. Acest fenomen fără consecințe asupra utilizării aparatului va dispărea în scurt timp.

Preparați alimentele

Pentru a nu deteriora aparatul, respectați cu strictețe cantitățile de ingrediente și de lichid indicate în instrucțiunile de utilizare și în cartea de bucate.

În cazul rețetelor care conțin lichid, nu depășiți niciodată nivelul maxim indicat pe paleta detașabilă - fig.7.
În timpul funcționării, nu lăsați lingura dozatoare în vasul detașabil.

- Deschideți capacul - **fig.1.**
- Introduceți alimentele în vas și respectați întotdeauna cantitatea maximă (a se vedea tabelul cu indicațiile pentru gătit, p. 7-8), precum și nivelul indicat pentru rețetele care conțin lichid - **fig.7.**
- Umpleți lingura cu cantitatea de grăsime recomandată (a se vedea tabelul cu indicațiile pentru gătit, p. 6-7) și vărsați conținutul peste alimente în mod uniform - **fig.8.**
- Deblocați mânerul și introduceți-l până la capăt în locașul său - **fig.9.**
- Închideți capacul și verificați dacă este bine blocat - **fig.15.**

GĂTIRE LENTĂ

Porniți procesul de gătit

- Conectați cablul de alimentare la o priză electrică; aparatul va emite 2 sunete specifice, iar pe ecran va fi afișat mesajul 00 - **fig.10.**
- Reglați timpul de gătit cu ajutorul butoanelor + et - (a se vedea tabelul cu instrucțiunile pentru gătit. p. 6-7) sau apăsați butonul de preprogramare (ajustați timpul după caz). Apăsați apoi butonul ⏻; aparatul va emite din nou 2 sunete specifice - **fig.11**, iar procesul de gătit va porni datorită circulației aerului cald în recipientul de gătit.
- Timpul selectat este afișat pe ecran, iar numărătoarea inversă se derulează secundă cu secundă - **fig.12**. Timpul este selectat și afișat sub formă de minute, doar timpul sub 1 minut fiind afișat sub formă de secunde.
- Este posibilă oprirea temporară a aparatului. Este suficient să apăsați butonul ⏻ - **fig.11**, apoi să apăsați din nou același buton pentru a relua procesul de gătit.
- Timpul de gătit poate fi modificat în orice moment pe parcursul procesului de gătit cu ajutorul butoanelor + și - **fig.13**.
- În cazul unei erori sau pentru a șterge timpul selectat, mențineți apăsat butonul ⏻ timp de cel puțin 2 secunde și selectați din nou timpul de gătit.

Scoateți alimentele

DUPĂ deschiderea capacului, aparatul se oprește. Pentru a reporni procesul de gătit, închideți capacul și apăsați tasta ⏻

Aparatul este resetat după 2 minute de la deschidere.

- După încheierea procesului de gătit, cronometrul emite un sunet, iar pe ecran este afișat mesajul 00: aparatul oprește automat procesul de gătit al preparatului dumneavoastră. Opriți semnalul sonor apăsând pe unul dintre cele două butoane - **fig.13.**
- Deschideți capacul - **fig.1.**
- Ridicați mânerul până la „CLIC" pentru a scoate vasul și alimentele.

TIMP DE GĂTIT

Timpii de gătit sunt furnizați cu titlu indicativ, aceștia putând varia în funcție de sezonalitatea alimentelor, de dimensiunea acestora, de cantități, de gustul fiecărei persoane și de tensiunea rețelei electrice. Cantitatea de ulei indicată poate fi crescută în funcție de gusturile și de nevoile dumneavoastră. Dacă doriți cartofi prăjiți mai crocanți, puteți să măriți timpul de gătit cu câteva minute.

Cartofi

	Tip	Cantitate	Adaos (lingură de ulei)	Timp de gătit
40Cartofi pai de dimensiune standard 10 mm x 10 mm	Proaspeți	750 g	3/4	26 - 28
		1 000 g	1	30 - 34
		-	1	30 - 40
		750 g	fără	26 - 28

Carne - Carne de pasăre

Pentru a da gust preparatelor dumneavoastră din carne, puteți amesteca condimentele în ulei (paprika, curry, ierburi de Provence, cimbru, dafin…).

	Tip	Cantitate	Adaos (lingură de ulei)	Timp de gătit
Bulete din carne de pui	Proaspăt	750 g	fără	13 - 15
	Congelate	750 g	fără	13 - 15
Pulpe de pui	Proaspete	4 - 6	fără	20 - 25
Piept de pui	Proaspăt	6	fără	20 - 25
Bulete din carne	Congelate	750 g	1	16 - 18

Alimente congelate

	Tip	Cantitate	Adaos (lingură de ulei)	Timp de gătit
Ratatouille (Ghiveci de legume)	Congelat	650 g	fără	16 - 18
Amestec de legume pentru prăjit	Congelate	650 g	fără	17 - 20
Paëlla	Congelată	650 g	fără	16 - 19

Pește - Crustacee

	Tip	Cantitate	Adaos (lingură de ulei)	Timp de gătit
Inele de calamar	Congelate	300 g	fără	11 - 13
Creveți	Proaspeți	300 g	fără	11 - 13

Legume

	Tip	Cantitate	Adaos (lingură de ulei)	Timp de gătit
Dovlecei	Lamele	750 g	1 lingură + 15 cl apă	25 - 30
Ardei graşi	Lamele	650 g	1 lingură + 15 cl apă	18 - 22
Ciuperci	Sferturi	650 g	1	10 - 15
Roşii	Sferturi	650 g	1 lingură + 15 cl apă	13 - 16
Ceapă	Rondele	500 g	1	12 - 16

Deserturi

	Tip	Cantitate	Adaos (lingură de ulei)	Timp de gătit
Banane	Rondele	5	1 lingură + 1 lingură de zahăr	5 - 6
Căpşune	Proaspete, tăiate în sferturi	1 000 g	2 linguri de zahăr	10 - 12
Mere	Tăiate jumătăți	3	1 lingură + 2 linguri de zahăr	10 - 12
Ananas	Proaspăt, tăiat în bucăți	1	2 linguri de zahăr	10 - 15

O CURĂȚARE UȘOARĂ

Curățați aparatul

- Lăsați-l să se răcească complet înainte de curățare.
- Deschideți capacul apăsând pe butonul de deschidere - **fig.1** și apăsați pe clemele de fixare pentru a scoate capacu l- **fig.2.**
- Remontați mânerul vasului detașabil în poziție orizontală până la„CLIC"pentru a scoate vasul - **fig.3.**
- Scoateți paleta apăsând butonul de deblocare - **fig.4**.
- Pentru a demonta inelul antirevărsare, trageți de cleme spre exterior, apoi ridicați-l.

Nu introduceți niciodată aparatul în apă. Nu utilizați produse de curățat corozive sau abrazive.

Filtrul detașabil trebuie curățat cu regularitate. Pentru a menține pentru mai mult timp calitățile vasului detașabil, nu utilizați ustensile din metal.

Nu este recomandată utilizarea altor tipuri de detergenți, cu excepția detergenților lichizi de spălat vase.

- Scoateți filtrul detașabil - **fig.14.**
- Toate aceste piese detașabile pot fi introduse în mașina de spălat vase - **fig.6** sau pot fi curățate cu un burete neabraziv și cu detergent lichid de spălat vase.
- Curățați corpul aparatului cu un burete umed și cu detergent lichid de spălat vase. Ștergeți-l cu atenție înainte de reasamblare.
- Garantăm că recipientul interior detașabil este ÎN CONFORMITATE CU REGLEMENTĂRILE privind materialele care intră în contact cu alimentele.

ÎN CAZUL ÎN CARE ÎNTÂMPINAȚI DIFICULTĂȚI, CONSULTAȚI BROȘURA „INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ» FURNIZATĂ ÎMPREUNĂ CU APARATUL DUMNEAVOASTRĂ.