

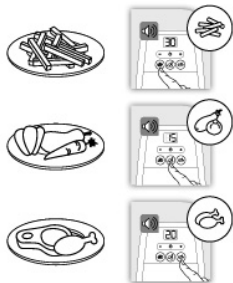
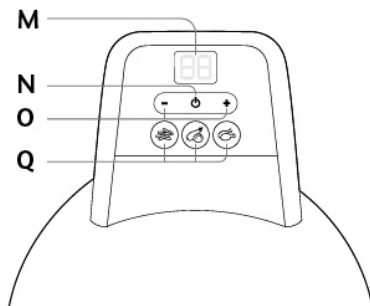
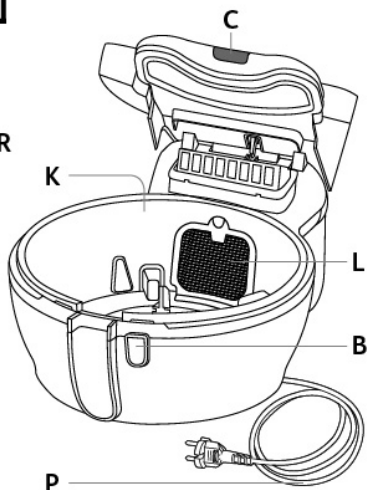
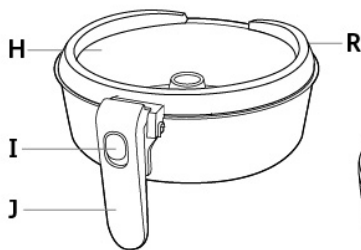
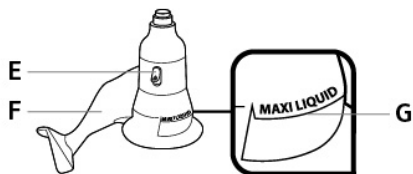
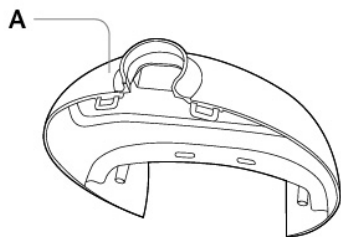
# Tefal®

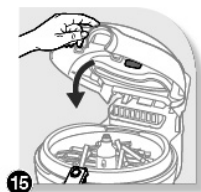
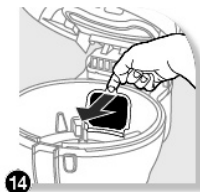
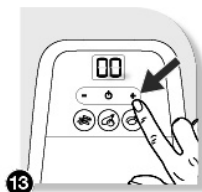
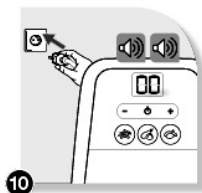
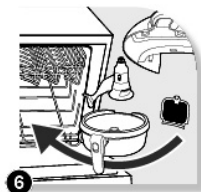
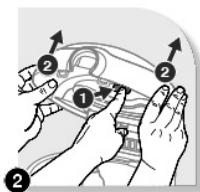
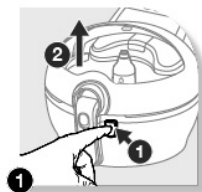
EL



ActiFry express

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)





## ΨΗΣΙΜΟ

- Μη θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία ενώ είναι άδεια.
- Μην υπερφορτώνετε το δίσκο, τηρείτε τις συνιστώμενες ποσότητες.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για κλασικό τηγάνισμα (μη γεμίζετε το δοχείο με λάδι).

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Καπάκι                             | <b>K</b> Σώμα   |
| <b>B</b> Διακόπτης ανοίγματος του καπακιού  | <b>L</b> Αποσπώμενο φίλτρο  |
| <b>C</b> Κουμπί απασφάλισης του καπακιού    | <b>M</b> Οθόνη LCD  |
| <b>D</b> Κουτάλι δοσομέτρησης               | <b>N</b> Κουμπί εκκίνησης και παύσης του ψησίματος                  |
| <b>E</b> Κουμπί απασφάλισης του πτερυγίου   | <b>O</b> Κουμπί ρύθμισης του χρονοδιακόπτη +/- (σε λεπτά)           |
| <b>F</b> Αποσπώμενο πτερύγιο ανάδευσης      | <b>P</b> Σταθερό καλώδιο τροφοδοσίας                                |
| <b>G</b> Μέγιστη χωρητικότητα μόνο για υγρά | <b>Q</b> Κουμπιά προγραμματισμένης έναρξης                          |
| <b>H</b> Αποσπώμενος δίσκος                 | <b>R</b> Αποσπώμενος δακτύλιος περιστροφής (*ανάλογα με το μοντέλο) |
| <b>I</b> Κουμπί απασφάλισης της λαβής       |   |
| <b>J</b> Λαβή του δίσκου                    |   |

## ΓΡΗΓΟΡΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το διακόπτη ανοίγματος - **εικ. 1.** και πιέστε το κουμπί - **εικ. 2.**
- Ανεβάστε τη λαβή του αποσπώμενου δίσκου μέχρι να ακούσετε «ΚΛΙΚ» για να αφαιρέσετε το δίσκο - **εικ. 3.**
- Για να αφαιρέσετε τον δακτύλιο περιστροφής, τραβήξτε προς τα έξω τα κλπ και μετά σηκώστε τον.
- Αφαιρέστε το πτερύγιο, πατώντας το κουμπί απασφάλισης - **εικ. 4.**
- Αφαιρέστε το αποσπώμενο φίλτρο - **εικ. 14.**
- Όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων - **εικ. 6** ή μπορούν να καθαριστούν με μαλακό σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με νωπό σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν τα ξαναβάλετε στη θέση τους.
- Τοποθετήστε ξανά το πτερύγιο μέχρι να ακούσετε «ΚΛΙΚ» - **εικ. 5.**
- Για να επανατοποθετήσετε τον δακτύλιο περιστροφής, τοποθετήστε τον στο χείλος του σκεύους, κεντράρετέ τον στο σκεύος και πιέστε προς τα κάτω μέχρι να ακούσετε το «κλικ».
- Κατά την πρώτη χρήση, η συσκευή μπορεί να απελευθερώσει μια αβλαβή οσμή. Το φαινόμενο αυτό δεν επηρεάζει τη χρήση της συσκευής και θα εξαφανιστεί γρήγορα.

### Προετοιμασία των τροφίμων

Για να μην υποστεί ζημιά η συσκευή σας, πρέπει να τηρείτε σχολαστικά τις ποσότητες συστατικών και υγρών που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης και στο βιβλίο των συνταγών.

Για τις συνταγές που περιέχουν υγρά, μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται επάνω στο αποσπώμενο πτερύγιο ανάδευσης- **εικ. 7.**

Μην αφήνετε το κουτάλι δοσομέτρησης μέσα στον αποσπώμενο δίσκο κατά τη λειτουργία.

- Ανοίξτε το καπάκι - **εικ. 1.**
- Να τοποθετείτε τα τρόφιμα στο δίσκο και να τηρείτε πάντα τη μέγιστη ποσότητα (βλ. πίνακα μαγειρέματος σ. 6 έως 7) καθώς και την ένδειξη για τις συνταγές που περιέχουν υγρά - **εικ. 7.**
- Γεμίστε το κουτάλι δοσομέτρησης με την προτεινόμενη λιπαρή ουσία (βλ. πίνακα μαγειρέματος σ. 6 έως 7) και αδειάστε το περιεχόμενου του στα τρόφιμα με ομοιόμορφο τρόπο - **εικ. 8.**
- Απασφαλίστε τη λαβή και διπλώστε τη προς τη θέση της - **εικ. 9.**
- Κλείστε το καπάκι και επαληθεύστε αν έχει ασφαλίσει καλά - **εικ. 15.**

## ΕΛΑΦΡΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

### Ξεκινήστε το μαγείρεμα

- Συνδέστε με την πρίζα του ρεύματος το καλώδιο τροφοδοσίας, η συσκευή εκπέμπει 2 ηχητικά σήματα και η οθόνη εμφανίζει 00 - **εικ. 10.**
- Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος με τη βοήθεια του κουμπιού + και - (βλ. πίνακα μαγειρέματος σ. 6 έως 7), ή πατήστε ένα από τα κουμπιά προγραμματισμένης έναρξης (ρυθμίστε το χρόνο, εάν είναι αναγκαίο). Στη συνέχεια, πιέστε το κουμπί  $\odot$ , η συσκευή εκπέμπει 2 ηχητικά σήματα - **εικ. 11** και το ψήσιμο αρχίζει χάρη στην κυκλοφορία θερμού αέρα στο θάλαμο ψησίματος.
- Εμφανίζεται ο επιλεγμένος χρόνος και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση ανά δευτερόλεπτο - **εικ. 12.** Η επιλογή και η εμφάνιση του χρόνου γίνεται σε λεπτά, μόνο η εμφάνιση του χρόνου που είναι κάτω από 1 λεπτό είναι σε δευτερόλεπτα.
- Είναι δυνατό να διακοπεί η λειτουργία της συσκευής. Φτάνει να πατήσετε το κουμπί  $\odot$  - **εικ. 11**, στη συνέχεια πατάτε ξανά το ίδιο κουμπί για να ξαναρχίσει το ψήσιμο.
- Είναι δυνατό να τροποποιήσετε το χρόνο σε κάθε στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με τη βοήθεια των κουμπιών + και - **εικ. 13.**
- Σε περίπτωση σφάλματος ή για να διαγράψετε το επιλεγέντα χρόνο, κρατάτε το κουμπί  $\odot$  πατημένο επί 2 τουλάχιστον δευτερόλεπτα και επιλέγετε ξανά το χρόνο.

### Αφαιρέστε τα τρόφιμα

**ΜΕ το άνοιγμα του καπακιού, η συσκευή σβήνει. Για να ξαναρχίσει το ψήσιμο, κλείνετε το καπάκι και πατάτε το κουμπί  $\odot$ .**

**2 λεπτά μετά το άνοιγμα ο χρονοδιακόπτης μηδενίζεται.**

- Όταν τελειώσει το ψήσιμο, ο χρονοδιακόπτης εκπέμπει ήχο και η οθόνη εμφανίζει 00: η συσκευή σταματά αυτόματα το ψήσιμο του φαγητού. Σταματάτε τον ήχο πατώντας ένα από τα δύο κουμπιά - **εικ. 13.**
- Ανοίξτε το καπάκι - **εικ. 1.**
- Σηκώστε τη λαβή μέχρι να ακούσετε «ΚΛΙΚ» για να αφαιρέσετε το δίσκο και να βγάλετε τα τρόφιμα.

## ΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Οι χρόνοι μαγειρέματος που δίνονται είναι ενδεικτικοί, ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με την εποχή, το μέγεθος των τροφίμων, τις ποσότητες, το προσωπικό σας γούστο και την τάση του ηλεκτρικού σας δικτύου. Η ενδεικνυόμενη ποσότητα λαδιού μπορεί να αυξηθεί ανάλογα με το προσωπικό σας γούστο και τις ανάγκες σας. Εάν θέλετε ακόμα πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες, μπορείτε να προσθέσετε μερικά λεπτά ψησίματος παραπάνω.

### Πατάτες

	Τύπος	Ποσότητα	Ποσότητα	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Τηγανιτές πατάτες κανονικού μεγέθους 10 mm x 10 mm	Φρέσκιες	750 γρ	3/4	26 - 28
		1000 γρ	1	30 - 34
		-	1	30 - 40
Παραδοσιακές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες	750 γρ	χωρίς	26 - 28

### Κρέας - Πουλερικά

Για να κάνετε πιο νόστιμα τα κρέατα σας, μπορείτε να ανακατέψετε τα μπαχαρικά με το λάδι (πάπρικα, κάρι, αρωματικά φυτά, θυμάρι, δάφνη...).

	Τύπος	Ποσότητα	Προσθήκη (κ. λαδιού)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Κοτομπουκιές	Φρέσκα	750 γρ.	χωρίς	13 - 15
	Κατεψυγμένες	750 γρ.	χωρίς	13 - 15
Μπουτάκια κοτόπουλου	Φρέσκα	4 έως 6	χωρίς	20 - 25
Στήθος κοτόπουλου	Φρέσκα	6	χωρίς	20 - 25
Κεφτεδάκια	Κατεψυγμένα	750 γρ.	1	16 - 18

### Κατεψυγμένα παρασκευάσματα

	Τύπος	Ποσότητα	Προσθήκη (κ. λαδιού)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Τουρλού	Κατεψυγμένο	650 γρ.	χωρίς	16 - 18
Χωριάτικη τηγανιά	Κατεψυγμένη	650 γρ.	χωρίς	17 - 20
Παέγια	Κατεψυγμένη	650 γρ.	χωρίς	16 - 19

## Ψάρια- οστρακοειδή

	Τύπος	Ποσότητα	Προσθήκη (κ. λαδιού)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Τηγανιτά καλαμάρια	Κατεψυγμένα	300 γρ.	χωρίς	11 - 13
Μεγάλες γαρίδες	Φρέσκιες	300 γρ.	χωρίς	11 - 13

## Λαχανικά

	Τύπος	Ποσότητα	Προσθήκη (κ. λαδιού)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Κολοκυθάκια	Φέτες	750 γρ.	1 κ. + 15 cl νερό	25 - 30
Πιπεριές	Φέτες	650 γρ.	1 κ. + 15 cl νερό	18 - 22
Μανιτάρια	Τέταρτα	650 γρ.	1	10 - 15
Ντομάτες	Τέταρτα	650 γρ.	1 κ. + 15 cl νερό	13 - 16
Κρεμμύδια	Ροδέλες	500 γρ.	1	12 - 16

## Επιδόρπια

	Τύπος	Ποσότητα	Προσθήκη (κ. λαδιού)	Χρόνος μαγειρέματος (λεπτά)
Μπανάνες	Ροδέλες	5	1 κ. + 1 κ. ζάχαρη	5 - 6
Φράουλες	Φρέσκιες κομμένες στα 4	1000 γρ.	2 κ. ζάχαρη	10 - 12
Μήλα	Κομμένα στα 2	3	1 κ. + 2 κ. ζάχαρη	10 - 12
Ανανάς	Φρέσκος κομμένος σε κομμάτια	1	2 κ. ζάχαρη	10 - 15

### Καθαρίστε τη συσκευή

- Αφήστε την να κρυώσει εντελώς πριν να την πλύνετε.
- Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το διακόπτη ανοίγματος - **εικ. 1.** και πιέστε το κουμπί για να αφαιρέσετε το καπάκι - **εικ. 2.**
- Ανεβάστε τη λαβή του αποσπώμενου δίσκου μέχρι να ακούσετε «ΚΛΙΚ» για να αφαιρέσετε το δίσκο - **εικ. 3.**
- Αφαιρέστε το πτερύγιο ανάδευσης, πατώντας το κουμπί απασφάλισης - **εικ. 4.**
- Για να αφαιρέσετε τον δακτύλιο περιστροφής, τραβήξτε προς τα έξω τα κλπ και μετά σηκώστε τον.

**Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό. Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά ή διαβρωτικά καθαριστικά.**

**Το αποσπώμενο φίλτρο πρέπει να καθαρίζεται τακτικά. Για να διατηρηθούν για περισσότερο χρόνο οι ιδιότητες των τροφίμων σας, μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία.**

**Σας συνιστούμε να μη χρησιμοποιείτε κάποιο άλλο προϊόν καθαρισμού εκτός από το υγρό πιάτων.**

- Αφαιρέστε το αποσπώμενο φίλτρο - **εικ. 14.**
- Όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων - **εικ. 6** ή μπορούν να καθαριστούν με μαλακό σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με νωπό σφουγγάρι και υγρό πιάτων. Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα πριν τα ξαναβάλετε στη θέση τους.
- Σας εγγυόμαστε ότι ο αποσπώμενος κάδος **ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ** σχετικά με τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.

**ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΔΥΣΚΟΛΙΩΝ, ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΘΕΙΤΕ ΤΟ ΦΥΛΛΑΔΙΟ «ΟΔΗΓΙΕΣ» ΠΟΥ ΔΙΝΕΤΑΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ.**