

Tefal[®]

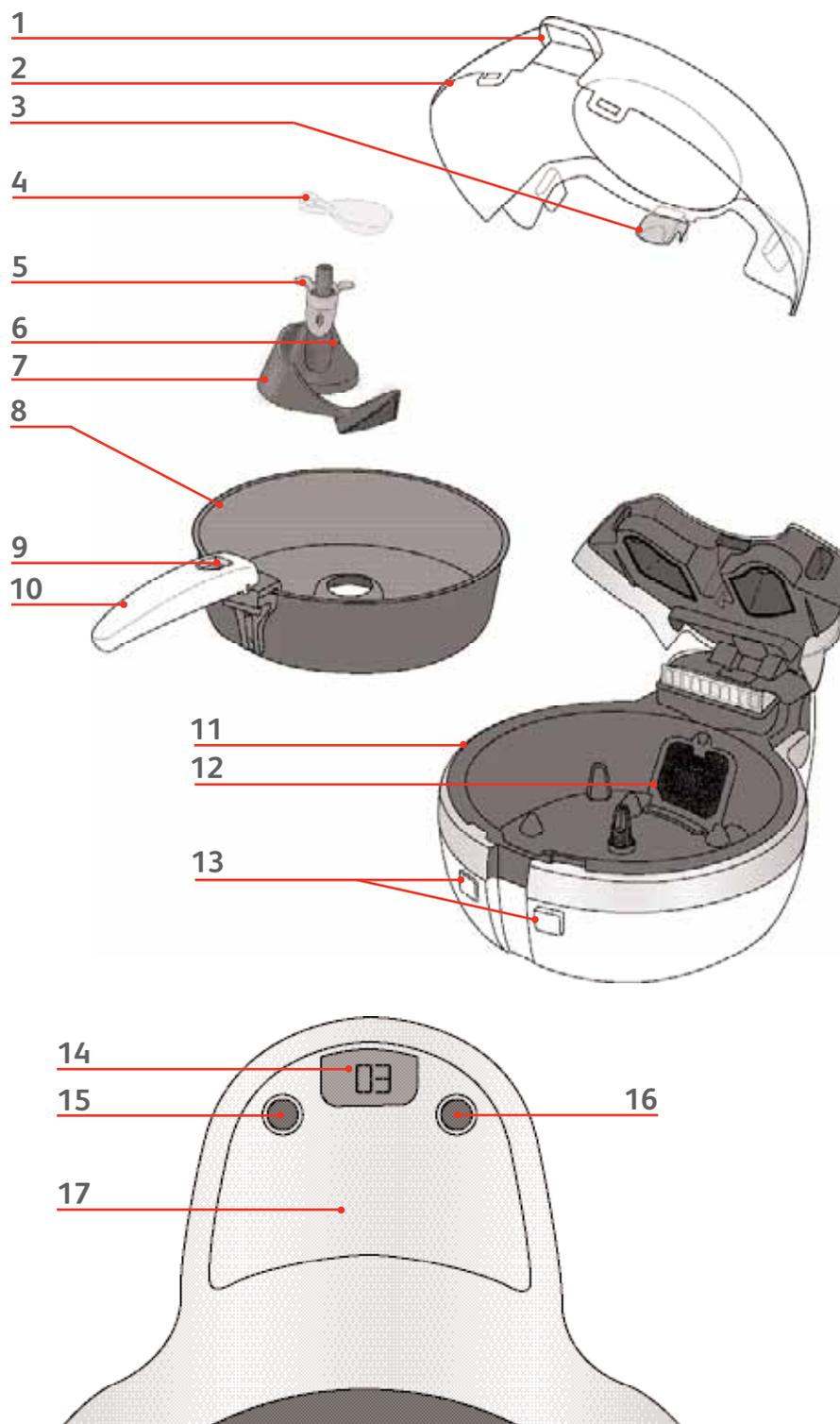
ActiFry

RF

UA



www.tefal.com



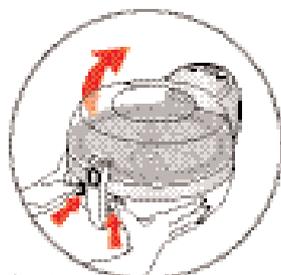


fig. 1

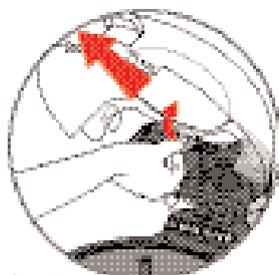


fig. 2

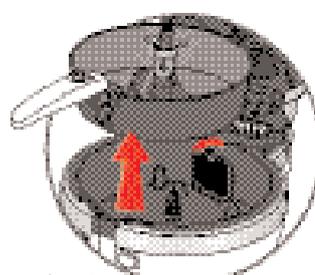


fig. 3

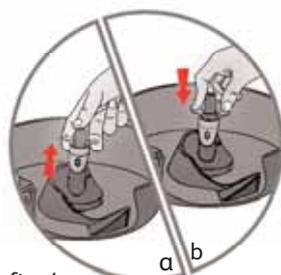


fig. 4



fig. 5

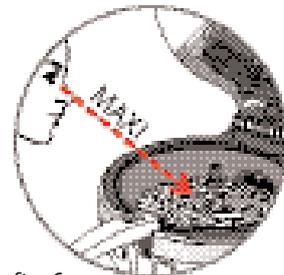


fig. 6



fig. 7

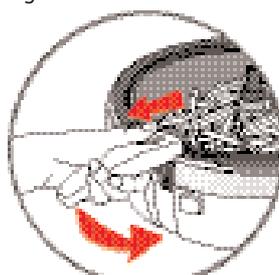


fig. 8

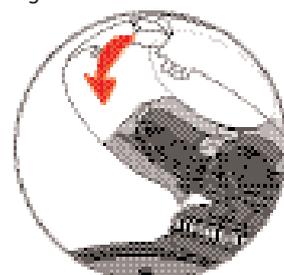


fig. 9

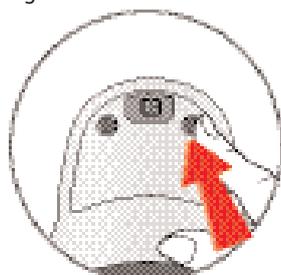


fig. 10

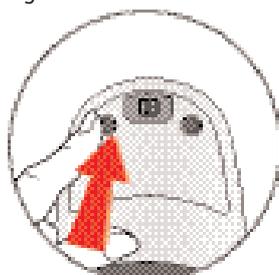


fig. 11

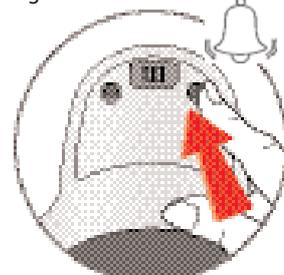


fig. 12

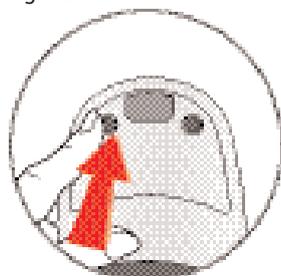


fig. 13

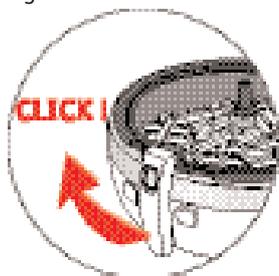


fig. 14

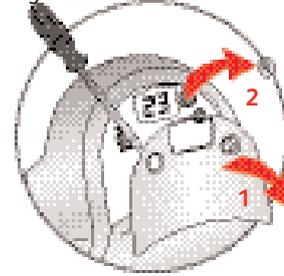


fig. 15

c3

Tefal

Вкусно и полезно

Инновации для Вашего здоровья

Правильное питание – это не только разнообразный и сбалансированный рацион... это и тщательный выбор качественных ингредиентов. От того, как будут обработаны и приготовлены продукты, во многом зависит пищевая ценность и вкус блюд, которые Вы подаете на стол. То есть, качественное питание представляет собой оптимальное сочетание различных способов приготовления продуктов с применением различных кухонных приборов, имеющихся на современном рынке. Зная это, компания **Tefal** создала целую серию приборов, которая делает ПОЛЕЗНЫЕ БЛЮДА ПО-НАСТОЯЩЕМУ ВКУСНЫМИ. Это уникальные приборы, позволяющие сохранить содержащиеся в продуктах питательные вещества и подчеркнуть естественный вкус и аромат ингредиентов.

Уникальные решения только для Вас

Компания **Tefal** вкладывает большие средства в научные исследования и конструкторские работы, предлагая потребителям новаторские решения, обладающие неоспоримыми преимуществами в том, что касается питательной ценности блюд. Это подтверждено многочисленными научными исследованиями.

Компания Tefal информирует

На протяжении многих лет компания **Tefal** предлагает потребителям простые в использовании и удобные кухонные приборы и приспособления, которые позволяют готовить быстро и получать от процесса приготовления максимум удовольствия.

Изделия компании **Tefal** из серии «Вкусно и полезно» помогут Вам:

- Сохранить первоначальное качество натуральных ингредиентов, которые составляют основную часть Вашего рациона.
- Ограничить употребление в пищу жиров.
- Заново открыть для себя естественный вкус и аромат продуктов питания.
- Сократить время, расходуемое на приготовление блюд.

С помощью одного из таких приборов, фритюрницы **ActiFry** Вы сможете из одного килограмма свежего картофеля приготовить прекрасный картофель фри, причем для этого Вам понадобится всего одна мерная ложка (14 мл) Вашего любимого растительного масла!

Добро пожаловать в волшебный мир **ActiFry** !

Приготовьте по-настоящему вкусный картофель фри именно так, как Вы любите!

Во фритюрнице ActiFry можно приготовить отличный картофель фри, причем его корочка будет аппетитной и хрустящей, а внутри он будет мягким и сочным. Это стало возможным благодаря применению новейшей запатентованной технологии: специальная лопаточка-мешалка деликатно перемешивает ингредиенты, равномерно распределяет растительное масло по поверхности приготовляемых продуктов и способствует активной циркуляции нагнетаемого горячего воздуха. Добавьте к картофелю свои любимые ингредиенты, растительное масло, специи, пряные травы и приправы, а все остальное за Вас сделает фритюрница **ActiFry**

Только 3% жира* : достаточно всего одной мерной ложки (14 мл) растительного масла

Для приготовления картофеля фри из одного килограмма клубней Вам потребуется всего одна мерная ложка Вашего любимого растительного масла. Специальной мерной ложкой, входящей в комплект прибора, Вы отмерите ровно столько масла, сколько нужно.

* 1 кг картофеля нарезают на ломтики толщиной 13 x 13 мм и длиной примерно 9 см, а затем готовят с добавлением 14 мл растительного масла до тех пор, пока картофель не потеряет 55% своего первоначального веса.

Картофель фри и многое другое!

Во фритюрнице **ActiFry** можно приготовить множество разнообразных блюд.

- Кроме картофеля фри и жареного картофеля во фритюрнице ActiFry можно приготовить овощи, нежные и сочные блюда из рубленого мяса, фрикадельки, жареные креветки с хрустящей корочкой, моллюски и изысканные фруктовые десерты.



Кулинарная книга, входящая в комплект фритюрницы ActiFry, составлена нашими специалистами в области диетологии и ведения домашнего хозяйства. Кроме рецепта традиционного картофеля фри, в нее вошли новаторские рецепты ароматизированного картофеля фри и несколько рецептов вкусных и полезных основных блюд, а также рецепты вкуснейших фруктовых десертов!

- Во фритюрнице **ActiFry** можно готовить и замороженные продукты питания. Они являются хорошей альтернативой свежим продуктам. Они практичны, а процесс замораживания играет роль консерванта, благодаря которому в продуктах сохраняются питательные вещества, и они не теряют своего природного вкуса.

Для того чтобы приготовленный во фритюрнице *ActiFry* картофель получился по-настоящему вкусным, следуйте нашим рекомендациям по выбору сорта картофеля и растительного масла.

Картофель: оптимальный баланс и удовольствие каждый день!

Картофель – это богатый источник энергии, кроме того, он содержит витамины. В зависимости от региона выращивания и от применяемой агротехники клубни картофеля существенно различаются по размеру, форме и вкусу. Каждый сорт имеет свою раннеспелость, урожайность, размер, цвет, лежкостойкость и кулинарное предназначение. Характеристики картофеля, приготовленного тем или иным способом, варьируются в зависимости от региона происхождения этого продукта и времени года.

Какой сорт картофеля выбрать?

Как правило, для приготовления картофеля фри во фритюрнице *ActiFry* мы рекомендуем использовать специально предназначенные для этого сорта. Наиболее подходящими являются сорта King Edward и Maris Piper. Картофель рекомендуется хранить в темном месте, в погребе или в шкафу, в котором поддерживается достаточно низкая температура (6о - 8о).

Где нужно хранить картофель?

В начале сезона сбора урожая в молодом картофеле содержится большее количество воды, поэтому мы рекомендуем жарить его несколько дольше.

Как нужно готовить картофель к обжариванию во фритюрнице *ActiFry* ?

Для получения оптимальных результатов Вы должны удостовериться в том, что картофельные ломтики не прилипают друг к другу. Вымойте клубни и острым ножом или специальным приспособлением для нарезания картофеля нарежьте их на ломтики одинакового размера, тогда они дойдут до готовности одновременно. Промойте нарезанный картофель большим количеством холодной воды, чтобы удалить как можно больше крахмала. Для этого дождитесь, когда с картофеля будет стекать совершенно чистая и прозрачная вода. Тщательно обсушите картофель хорошо впитывающим воду кухонным полотенцем. Ломтики должны быть совершенно сухими, иначе на них не образуется хрустящей корочки. Чтобы удостовериться в том, что картофель действительно сухой, проведите по нему бумажным полотенцем. Если на нем останутся следы влаги, обсушите картофель еще раз. Помните, что время обжаривания картофеля фри зависит от размера ломтиков и от объема приготовляемой порции.

Как нужно резать картофель?

От размера ломтиков зависит, будет ли картофель фри хрустящим или мягким. Чем тоньше ломтики, тем более хрустящим будет картофель, и, наоборот, чем толще ломтики, тем мягче он будет внутри. Вы можете нарезать картофель, ориентируясь на свои вкусовые пристрастия:

Толщина: Картофель фри по-американски: 8 x 8 мм. Тонкие ломтики: 10 x 10 мм. Стандартные ломтики: 13 x 13 мм.

Длина: Примерно 9 см. Максимальная толщина ломтиков, предназначенных для обжаривания во фритюрнице *ActiFry*, составляет 13 x 13 мм, а длина - до 9 см.

Используйте различные виды растительных масел. Это пойдет на пользу Вашему здоровью.

Для приготовления во фритюрнице *ActiFry* картофеля фри из одного килограмма свежих клубней Вам потребуется всего одна мерная ложка растительного масла. Благодаря этому Вы сможете каждый раз использовать новый тип растительного масла! Для приготовления блюд во фритюрнице *ActiFry*, Вы можете использовать самые разные растительные масла:

- бычные растительные масла: оливковое масло, масло из виноградных косточек, кукурузное масло, арахисовое масло, подсолнечное масло, соевое масло*.
- Ароматизированные растительные масла: растительные масла, настоянные на пряных травах, чесноке, перце чили, лимонной цедре и т.д.
- Особые растительные масла: масло из фундука*, кунжутное масло*...

(* При использовании следуйте инструкциям компании-производителя)

Поскольку для приготовления продуктов во фритюрнице *ActiFry* требуется всего одна мерная ложка растительного масла, Ваше питание будет более здоровым, сбалансированным и разнообразным.



Приготовленный во фритюрнице *ActiFry* картофель фри отличается высокой питательной ценностью. Для того чтобы он получился более ароматным, Вы можете по своему вкусу добавить еще одну или две мерные ложки растительного масла. Однако помните, что при этом в готовом блюде повысится содержание жиров

Во фритюрнице *ActiFry*, картофель фри получается более вкусным и полезным, то есть, таким, как Вам нравится!

Важные рекомендации

Меры безопасности

- Фритюрница ActiFry соответствует всем требованиям действующих нормативных актов и директив (Директива о низком напряжении, Директива об электромагнитной совместимости, Директива о материалах, пригодных к использованию с пищевыми продуктами, нормативные акты по охране окружающей среды и т.д.), что делает ее эксплуатацию безопасной.
- Удостоверьтесь в том, что напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на приборе (переменный ток).
- В разных странах действуют разные стандарты. Поэтому если Вы собираетесь пользоваться прибором за пределами той страны, в которой он был приобретен, отдайте его в уполномоченный сервисный центр для проведения соответствующей проверки.
- Данный прибор предназначен только для бытового использования. Компания-производитель не несет никакой ответственности за какой-либо ущерб, нанесенный в результате использования прибора в профессиональных целях, его нецелевого использования или нарушения инструкции по его эксплуатации. Кроме того, на эти случаи не распространяется гарантия компании-производителя.
- Прочитайте инструкции по эксплуатации прибора и строго выполняйте их. Сохраните эти инструкции.

Подсоединение прибора к электросети

- Не пользуйтесь прибором, если поврежден электрический шнур или штепсельная вилка, если прибор работает с перебоями, если Вы уронили или как-либо иначе повредили прибор. Верните прибор в тот магазин, где он был приобретен.
- Не пользуйтесь удлинителем для подключения прибора к электросети. Если Вы все же возьмете на себя такую ответственность, удостоверьтесь в том, что удлинитель исправлен и соответствует параметрам электросети.
- Если поврежден электрический шнур, его может заменить только уполномоченный представитель компании-производителя. Верните прибор в тот магазин, где он был приобретен. Не пытайтесь самостоятельно разобрать прибор.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал с высоких поверхностей.
- Не выдергивайте штепсельную вилку из розетки.
- Закончив пользоваться прибором, обязательно отключите его от электросети. Не передвигайте прибор, не мойте его и не производите никаких операций по его техническому обслуживанию, если он подключен к электросети.

Эксплуатация прибора

- Поставьте прибор на ровную устойчивую рабочую поверхность, расположенную вдали от источников тепла и водяных брызг. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Данным прибором нельзя пользоваться людям (в том числе, детям) с недостаточно развитыми физическими, сенсорными и умственными способностями, а также людям, не имеющим достаточного опыта и знаний. Такие люди могут пользоваться прибором только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность, способного проинструктировать их. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Во время работы данного электрического прибора некоторые его детали нагреваются до высоких температур, что может стать причиной ожогов. Не прикасайтесь к раскаленным деталям прибора (крышка, металлические детали и т.д.).
- Не включайте прибор, если он находится вблизи легковоспламеняющихся материалов (жалюзи, шторы, занавески и т.д.) или внешних источников тепла (газовая плита, электрическая плита и т.д.).
- В случае возгорания не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите прибор от электросети. Если это представляется возможным, закройте крышку прибора. Сбейте огонь с помощью влажной тряпки.
- Не передвигает прибор, если в нем находятся продукты питания.
- Никогда не погружайте прибор в воду!



Приготовление

- Данный прибор нельзя использовать для приготовления блюд, содержащих большое количество жидкости (например, супов, соусов и т.д.).
- Никогда не включайте пустую фритюрницу.
- Никогда не переполняйте чашу прибора и не превышайте рекомендованное количество продуктов питания. Помните, что уровень находящегося в чаше продуктов питания не должен превышать риски-индикатора (только для картофеля фри).

Описание прибора

- | | |
|--|---|
| 1. Холодная часть крышки, к которой можно прикасаться. | 11. Корпус прибора. |
| 2. Прозрачная крышка. | 12. Съемный фильтр. |
| 3. Защелка для закрывания крышки. | 13. Кнопки открывания крышки. |
| 4. Мерная ложка (14 мл). | 14. Цифровой таймер. |
| 5. Рычаг блокировки мешалки. | 15. Кнопка включения/выключения прибора. |
| 6. Риски-индикаторы максимального уровня (только для картофеля фри). | 16. Кнопка программирования таймера. |
| 7. Съемная мешалка. | 17. Съемная панель управления (только для доступа к отсеку для батареек). |
| 8. Съемная чаша с антипригарным покрытием. | |
| 9. Кнопка высвобождения ручки чаши. | |
| 10. Ручка чаши. | |

Краткие инструкции по эксплуатации

Перед первым использованием

- Для того чтобы открыть крышку (рис. 1), нажмите на кнопки открывания крышки (13), одновременно поднимите защелку для закрывания крышки (3) и снимите крышку (рис. 2). Удалите с прибора все упаковочные материалы.
- Выньте мерную ложку.
- До характерного щелчка переведите ручку чаши в горизонтальное положение. Выньте съемную чашу (рис. 3). Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду.
- Для того чтобы снять мешалку, поднимите расположенный на ней светло-серый рычаг. Поместите большой палец на верхнюю часть мешалки, а указательный и средний пальцы – под рычаг. Поднимите его и высвободите мешалку (рис. 4 а).
- Все съемные детали фритюрницы можно мыть в посудомоечной машине (рис. 5). Кроме того, их можно мыть мягкой губкой, смоченной в растворе моющего средства. Для получения оптимальных результатов рекомендуем в первый раз приготовить во фритюрнице то блюдо, для приготовления которого требуется 30 минут.
- Протрите корпус прибора мягкой тканью, смоченной в растворе моющего средства.
- Прежде чем устанавливать вымытые детали на прежнее место, ополосните их и вытрите насухо.
- Для того чтобы установить мешалку, поднимите светло-серый рычаг, поместите мешалку в центр чаши и опустите рычаг (рис. 4 б).
- При первом использовании прибора Вы можете почувствовать легкий запах. Это совершенно нормально, и запах быстро исчезнет. Он ни в коем случае не повлияет на работу фритюрницы ActiFry.

Подготовка к приготовлению блюд

- Готовя картофель фри, ни в коем случае не превышайте максимально допустимого уровня, отмеченной специальной риской на мешалке фритюрницы (рис. 6). Не оставляйте мерную ложку в чаше фритюрницы.
- Равномерно выложите продукты в чашу фритюрницы, не превышая максимально допустимого количества (см. таблицы «Приготовление», стр. 8 - 10).
 - Мерной ложкой (рис. 7) добавьте растительное масло, равномерно распределив его по приготовляемым продуктам (см. таблицы «Приготовление», стр. 6 - 8). (1 мерная ложка растительного масла = 14 мл)
 - Отсоедините ручку и сложите ее так, как показано на (рис. 8).
 - Закройте крышку (рис. 9).

Приготовление блюд

Программирование таймера

- Нажмите на кнопку программирования таймера и удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не появятся необходимые цифры, рис. 10. (см. таблицы «Приготовление», стр. 8 - 10).
 - Отпустите кнопку. На дисплее высветится выбранное время (в минутах), и начнется его обратный отсчет.
 - Если Вы неправильно запрограммировали таймер или если Вы хотите отменить программу, снова нажмите на кнопку и удерживайте ее в течение двух секунд. Затем снова запрограммируйте таймер.
- ВНИМАНИЕ!** Помните, что таймер только подает сигнал, свидетельствующий о том, что процесс приготовления завершился. Таймер не выключает фритюрницу!

Начало приготовления

- Когда Вы открываете крышку, фритюрница автоматически отключается.
- Нажмите на кнопку включения / выключения, и начнется процесс приготовления, то есть, горячий воздух начнет циркулировать внутри фритюрницы (рис. 11). При этом мешалка начнет медленно вращаться по часовой стрелке.

Чтобы достать готовое блюдо из фритюрницы

- Для того чтобы не обжечься, не прикасайтесь к крышке и другим деталям фритюрницы, за исключением тех частей, которые остаются холодными.
 - Когда процесс приготовления завершится, раздастся звуковой сигнал таймера. Для того чтобы отключить его, нажмите на кнопку программирования таймера (рис. 13).
 - Выключите прибор, нажав на кнопку включения / выключения (рис. 3), и откройте крышку.
 - Поднимите ручку и, услышав характерный щелчок, выньте чашу фритюрницы (рис. 14).
 - Готовое блюдо сразу подайте на стол.
- Для того чтобы не обжечься, не прикасайтесь к крышке и другим деталям фритюрницы, за исключением тех частей, которые остаются холодными.

Время приготовления

Оно может варьироваться от веса картофеля и его сорта. Для приготовления картофеля фри мы рекомендуем использовать картофель сортов King Edward и Maris Piper.

Картофель

Тип картофеля	Количество	Растительное масло	Время приготовления	
Обычные картофельные ломтики, толщина - 13 x 13 мм и длина - 9 см	Свежий	1 000 г*	1 мерная ложка растительного масла	40 – 45 минут
	Свежий	750 г*	Три четверти мерной ложки растительного масла	35 – 37 минут
	Свежий	500 г*	Половина мерной ложки растительного масла	28 - 30 минут
	Свежий	250 г*	Четверть мерной ложки растительного масла	24 - 26 минут
Клубни картофеля, разрезанные на четыре части	Свежий	1000 г*	1 мерная ложка растительного масла	40 - 42 минут
	Замороженный	750 г*	Растительное масло добавлять не нужно	14 - 15 минут
Картофель, нарезанный кубиками	Свежий	1000 г*	1 мерная ложка растительного масла	40 - 42 минут
	Замороженный	750 г*	Растительное масло добавлять не нужно	30 - 32 минут
Замороженный картофель фри	Полуфабрикат, пригодный только для жарения во фритюре	750 г Ломтики стандартной толщины 13 x 13 мм	Растительное масло добавлять не нужно	35 - 40 минут
	Полуфабрикат, пригодный для приготовления в духовке и на гриле, а также для жарения во фритюре	750 г Тонкие ломтики 10 x 10 мм	Растительное масло добавлять не нужно	30 - 32 минут
		500 г Ломтики по-американски 8 x 8 мм	Растительное масло добавлять не нужно	25 – 27 минут

* Указан вес неочищенного картофеля.

Другие овощи

Тип картофеля	Количество	Растительное масло	Время приготовления	
Кабачки	Свежие, нарезанные ломтиками	750 г	1 мерная ложка растительного масла + 150 мл холодной воды	25 - 35 минут
Сладкий перец	Свежий, нарезанный ломтиками	650 г	1 мерная ложка растительного масла + 150 мл холодной воды	20 - 25 минут
Грибы	Свежий, нарезанный ломтиками	650 г	1 мерная ложка растительного масла + 150 мл холодной воды	12 - 15 минут
Томаты	Свежие, разрезанные на четыре части	650 г	1 мерная ложка растительного масла + 150 мл холодной воды	10 - 15 минут
Репчатый лук	Свежий, нарезанный кольцами	500 г	1 мерная ложка растительного масла	15 - 25 минут

Мясо и птица

Для того чтобы приготовляемое блюдо получилось более ароматным, смешайте с растительным маслом Ваши любимые специи (например, паприку, карри, смесь пряных трав, тимьян и т.д.).

	Тип картофеля	Количество	Растительное масло	Время приготовления
Панированные кусочки куриного филе	Свежие	750 г	Растительное масло добавлять не нужно	18 - 20 минут
	Замороженные	750 г	Растительное масло добавлять не нужно	18 - 20 минут
	Замороженные	12 кусочков (160 г)	Растительное масло добавлять не нужно	12 - 15 минут
Куриные бедрышки	Свежие	От 4 до 6	Растительное масло добавлять не нужно	30 - 32 минуты
Куриные ножки	Свежие	2	Растительное масло добавлять не нужно	30 - 35 минут
Куриные грудки (без костей)	Свежие	6 штук (примерно 750 г)	Растительное масло добавлять не нужно	10 - 15 минут
Китайские фаршированные блинчики	Свежие	От 4 до 8 маленьких блинчиков	1 мерная ложка растительного масла	15 - 20 минут
Бараны отбивные	Свежие (толщиной от 2,5 до 3 см)	От 2 до 6	Растительное масло добавлять не нужно	20 - 25 минут*
Свинные отбивные	Свежие (толщиной 2,5)	От 2 до 3	Растительное масло добавлять не нужно	18 - 23 минуты*
Свиное филе	Свежие	От двух до шести тонких ломтиков	1 мерная ложка растительного масла	10 - 15 минут
Сосиски	Свежие	От 4 до 8 (наколоть вилкой)	Растительное масло добавлять не нужно	10 - 12 минут
Мясо с острым перцем чили	Блюдо из свежей рубленой говядины	500 г	1 мерная ложка растительного масла	30 - 40 минут
Бифштексы	Свежие (огузок или вырезка, нарезанная ломтиками толщиной примерно 1 см)	600 г	Растительное масло добавлять не нужно	8 - 10 минут
Фрикадельки	Свежие	12 штук	1 мерная ложка растительного масла	18 - 20 минут

* В процессе приготовления один раз перевернуть.

Рыба и морепродукты

	Тип	Количество	Растительное масло	Время приготовления
Креветки в панировочных сухарях	Замороженные	18 штук (280 г)	Растительное масло добавлять не нужно	10 минут
Морской ангел	Свежий, нарезанный кусочками	500 г	1 мерная ложка растительного масла	20 - 22 минуты
Креветки	Отваренные	400 г	Растительное масло добавлять не нужно	10 - 12 минут
Королевские креветки	Замороженные и оттаявшие	300 г (16 штук)	Растительное масло добавлять не нужно	12 - 14 минут

Десерты

	Тип	Количество	Растительное масло	Время приготовления
Десерты	Свежие, нарезанные ломтиками	500 г (5 штук)	1 мерная ложка растительного масла + 1 мерная ложка коричневого сахара	4 - 6 минут
	Завернутые в фольгу	2 банана	Растительное масло добавлять не нужно	20 - 25 минут
Вишни	Цельные	До 1 000 г	1 мерная ложка растительного масла + 1 или 2 мерные ложки сахара	12 - 15 минут
Клубника	Крупные ягоды, разрезанные на четыре части, или мелкие ягоды, разрезанные пополам	До 1 000 г	1 - 2 мерные ложки сахара	5 - 7 минут

	Тип	Количество	Растительное масло	Время приготовления
Яблоки	Нарезанные ломтиками	3	1 мерная ложка растительного масла + 2 мерные ложки сахара	15 – 18 минут
Груши	Нарезанные кусочками	До 1 000 г	1 – 2 мерные ложки сахара	8 – 12 минут
Ананас	Нарезанный кусочками	1	1 – 2 мерные ложки сахара	8 – 12 минут

Замороженные продукты питания

Продукты питания	Тип продукта	Количество	Растительное масло	Время приготовления
Рататуй	Замороженный	750 г	Растительное масло добавлять не нужно	20 - 22 минуты
Жареная рыба с макаронными изделиями	Замороженный	750 г	Растительное масло добавлять не нужно	20 - 22 минуты
Паста карбонара	Замороженный	750 г	Растительное масло добавлять не нужно	15 - 20 минут
Паелла	Замороженный	650 г	Растительное масло добавлять не нужно	15 - 20 минут
Рис по-кантонски	Замороженный	650 г	Растительное масло добавлять не нужно	15 - 20 минут
Мясо с острым перцем чили	Замороженный	750 г	Растительное масло добавлять не нужно	12 - 15 минут

Готовим во фритюрнице ActiFry. Полезные советы

Не солите картофель фри, когда он находится в чаше фритюрницы. Его следует солить по окончании процесса приготовления, то есть, после того, как Вы вынете его из фритюрницы.

Если Вы хотите приправить картофель фри специями или пряными травами, смешайте их с небольшим количеством воды или растительного масла. Если Вы насыплете их прямо в чашу фритюрницы, их просто сдует потоком горячего воздуха.

Пожалуйста, помните, что от ярко окрашенных специй на поверхностях мешалки и на других деталях фритюрницы могут остаться пятнышки. Это совершенно нормальное явление.

Если Вы хотите добавить к картофелю фри чеснок, не пропускайте его через пресс, иначе его частички пристанут к лопастям мешалки. Лучше очень мелко порежьте его.

Если при приготовлении различных блюд во фритюрнице ActiFry Вы используете репчатый лук, рекомендуем нарезать его тонкими полукольцами, а не кубиками, тогда он быстрее дойдет до готовности. Перед тем как выкладывать лук в чашу фритюрницы, разделите его на колечки и быстро перемешайте, тогда он равномерно распределится по всему блюду.

В процессе приготовления блюд из мяса или птицы, обязательно один или два раза выключите фритюрницу и перемешайте все ингредиенты, тогда кусочки, находящиеся сверху, не подсохнут и соус загустеет равномерно.

Чтобы овощи хорошо прожарились, нарежьте их на мелкие кусочки.

Данный прибор нельзя использовать для приготовления блюд, содержащих большое количество жидкости (например, супов, соусов и т.д.).

Легко мыть

Чистка фритюрницы

- Прежде чем мыть фритюрницу, дайте ей полностью остыть.
- Откройте крышку (рис. 1) и поднимите защелку, чтобы снять крышку (рис. 2).
- До характерного щелчка переведите ручку в горизонтальное положение (рис. 3).
- Выньте чашу.
- Для того чтобы снять мешалку, поднимите блокирующий рычаг (рис. 4 а).
- Все съемные детали фритюрницы можно мыть в посудомоечной машине (рис. 5). Кроме того, их можно мыть мягкой губкой, смоченной в растворе моющего средства.
- Протрите корпус прибора мягкой тканью, смоченной в растворе моющего средства.
- Прежде чем устанавливать вымытые детали на прежнее место, ополосните их и вытрите насухо.
- Если продукты пригорят или пристанут к стенкам чаши или к поверхностям мешалки, перед мытьем замочите их в теплой воде.
- На чаше фритюрницы имеется антипригарное покрытие. Коричневые пятна и царапины, которые появляются на нем после длительного использования, - это нормальное явление, которое никак не повлияет на работу фритюрницы.
- Мы гарантируем, что антипригарное покрытие чаши полностью соответствует требованиям, которые предъявляются к материалам, вступающим в контакт с продуктами питания.

Ни в коем случае не погружайте корпус прибора в воду.

Не используйте грубые абразивных чистящих средств и металлических мочалок для мытья посуды.

Съемный фильтр необходимо мыть регулярно. Для того чтобы антипригарное покрытие чаши служило Вам как можно дольше, не используйте металлических приспособлений для выкладывания готовых блюд в сервировочную посуду.

Защита окружающей среды превыше всего!

Батарейки таймера

Фритюрница оснащена батареей L1154.

- Для того чтобы заменить батарейку, снимите панель управления с помощью маленькой отвертки с плоским концом. Вставьте отвертку в зазор, имеющийся в верхней части панели. Снимите белую крышку с отсека для батарейки и замените ее (рис. 15). Не утилизируйте разрядившуюся батарейку вместе с обычным мусором. Отнесите ее на соответствующий пункт сбора отходов.
- Вставьте новую батарейку. Закройте крышкой отсек для батареек и установите панель управления на прежнее место.

❗ В приборе имеются ценные материалы, которые могут быть подвергнуты вторичной переработке.

➔ Если Вы захотите заменить прибор, выньте батарейку и отнесите прибор на соответствующий пункт сбора отходов.

c10



Если с Вашей фритюрницей что-то не в порядке

Проблема	Возможные причины	Способы решения
Прибор не работает.	Прибор не подсоединен к электросети.	Удостоверьтесь в том, что штепсельная вилка правильно вставлена в розетку.
	Вы не включили прибор, не нажали на кнопку включения / выключения.	Нажмите на кнопку включения / выключения.
	Вы нажали на кнопку включения / выключения, но прибор все равно не работает.	Закройте крышку.
	Мотор работает, но прибор не нагревается.	Свяжитесь со специалистами, работающими в том магазине, где Вы приобрели прибор.
	Мешалка не вращается.	Удостоверьтесь в том, что мешалка правильно вставлена. Если проблема не разрешится, свяжитесь со специалистами, работающими в том магазине, где Вы приобрели прибор.
Съемная мешалка не удерживается на своем месте.	Мешалка не заблокирована на своем месте.	Удостоверьтесь в том, что опущен блокирующий рычаг.
Продукты прогреваются неравномерно.	Вы забыли установить мешалку.	Установите мешалку.
	Продукты не были порезаны на кусочки одинакового размера.	Порежьте продукты на кусочки одинакового размера.
	Картофель не был порезан на ломтики одинакового размера.	Порежьте картофель на ломтики одинакового размера.
	Мешалка установлена правильно, но не вращается.	Удостоверьтесь в том, что мешалка надежно заблокирована на своем месте. Если проблема не разрешится, свяжитесь со специалистами, работающими в том магазине, где Вы приобрели прибор.
Корочка на ломтиках картофеля фри недостаточно хрустящая.	Вы выбрали не тот сорт картофеля.	Возьмите картофель того сорта, который рекомендован для приготовления картофеля фри.
	Вы недостаточно тщательно промыли картофель и (или) не обсушили картофельные ломтики.	Тщательно промойте картофельные ломтики, чтобы удалить избыточный крахмал, а затем хорошенько обсушите их. Они должны быть совершенно сухими.
	Картофельные ломтики слишком толстые.	Нарежьте картофель более тонкими ломтиками. Их толщина не должна превышать 13 x 13 мм.
	Вы добавили недостаточное количество растительного масла.	Увеличьте количество растительного масла (см. таблицы на страницах 6 – 8).
	Засорен фильтр.	Промойте съемный фильтр.
В процессе приготовления ломтики картофеля ломаются.	Картофель был собран совсем недавно, и поэтому в клубнях содержится большое количество воды.	Уменьшите количество картофеля до 800 г и соответствующим образом скорректируйте время приготовления.
Кусочки приготовляемых продуктов прилипают к краям чаши.	Чаша фритюрницы переполнена.	Соблюдайте рекомендации, приведенные в таблицах.
Сок, образующийся в процессе приготовления, протекает на корпус прибора.	Либо мешалка установлена неправильно, либо прокладка мешалки повреждена.	Удостоверьтесь в том, что мешалка установлена правильно. Если проблема не разрешится, свяжитесь со специалистами, работающими в том магазине, где Вы приобрели прибор. Не используйте фритюрницу ActiFry для приготовления блюд, содержащих большое количество жидкости.
Не работает таймер.	Села батарейка.	Замените батарейку (см. рис. 15).
Прибор работает слишком шумно.	Вы подозреваете, что мотор неисправен.	Свяжитесь со специалистами, работающими в том магазине, где Вы приобрели прибор.
Мешалка перестала вращаться во время приготовления.	Мешалка вставлена неверно.	Надев кухонную рукавицу, опустите мешалку до характерного щелчка. Если это не поможет, свяжитесь со специалистами, работающими в том магазине, где Вы приобрели прибор.aa

Если у Вас возникли какие-либо вопросы или проблемы, пожалуйста, свяжитесь с сотрудниками нашего отдела по работе с клиентами, позвонив по телефону:

+7-495-967-32-32 (Москва).
Или загляните на наше веб-сайт: www.tefal.ru

Tefal

Харчування і задоволен

Інновація заради вашого здоров'я

Правильне харчування означає різноманітну та добре збалансовану дієту ... однак це стосується не лише інгредієнтів. Спосіб їх приготування може значно вплинути на їхню поживну цінність, а також на їхній смак і текстуру.

Таким чином, правильне харчування також враховує різницю у складі різних методів приготування та різницю між кухонним начинням. Враховуючи цю обставину, компанія **Tefal** розробила спеціальний асортимент приладів, які забезпечують ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ БІЛЬШОГО ЗАДОВОЛЕННЯ: це оригінальне кухонне приладдя, яке зберігає харчову цілісність та підсилює справжній смак інгредієнтів.

Унікальні рішення для вас

Компанія **Tefal** інвестує у дослідження, щоб ви отримали унікальні рішення з харчовими перевагами, які підкріплені науковими розробками.

Інформація для вас

Протягом багатьох років компанія **Tefal** дарує вам прилади, які допомагають готувати ваші страви швидко, зручно та просто.

Щодня прилади **Tefal** для харчування та задоволення допомагають вам:

- Ізберігаючи якість натуральних інгредієнтів, які важливі для вашого раціону;
- Ізменшуючи використання жиру;
- Ізвідновлюючи природний смак та аромат їжі;
- Ізменшуючи час, потрібний на приготування страв.

Серед цього асортименту продуктів, модель *ActiFry* дозволяє вам перетворити 1 кг картоплі на чіпси домашнього приготування всього з 1 ложкою (14 мл) вашої улюбленої олії!

Ласкаво просимо у світ *ActiFry* !

Готуйте справжні смачні чіпси так, як ви любите!

Чіпси *ActiFry* виходять смачними з хрумкою шкірочкою зовні та м'якою та ніжною начинкою всередині завдяки запатентованим технологіям: лопатці, яка м'яко перемішує їжу та рівномірно розподіляє масло, а також унікальній системі нагріву гарячим повітрям. Оберіть свої інгредієнти, олію, спеції, трави та приправи ... і дозвольте *ActiFry* подбати про решту.

Лише 3% жиру*: 1 ложки (14 мл) олії достатньо!

Одна ложка олії за вашим вибором дозволить вам приготувати справжні чіпси з 1 кг картоплі. Вам буде легко відміряти точну кількість за допомогою ложечки з позначками, що поставляється разом з приладом.

*1 кг картоплі, порізаної на шматки товщиною 13x13 мм і довжиною приблизно 9 см, готується до втрати – 55% маси з 14 мл олії.

Чіпси і багато іншого!

ActiFry дозволяє вам готувати найрізноманітніші страви.

- Крім чіпсів і картоплі, ви можете урізноманітнити своє меню смаженими овочами, м'якими і соковитими стравами з рубленого м'яса, фрикадельками та хрусткими смаженим креветками, рибою та печеними фруктами.



Книга рецептів, що поставляється, була спеціально розроблена для вас нашою групою спеціалістів з домашнього господарства та харчування. Крім традиційних чіпсів, пропонуються інноваційні ідеї ароматизованих чіпсів, плюс рецепти здорових та смачних основних страв, і навіть деяких рецептів!

- + *ActiFry* також дуже добре готує заморожені продукти. Заморожені продукти є хорошою альтернативою для свіжих продуктів. Вони практичні та зберігають харчові якості та смак продуктів.

Для найкращих результатів з вашою *ActiFry* ми рекомендуємо використовувати таку картоплю та олію

Картопля: баланс і задоволення щодня!

Картопля — це прекрасне джерело енергії і вітамінів. Картопля буває найрізноманітнішою за розміром, формою та смаком, залежно від сорту, клімату та умов вирощування. Кожен вид має свій час збирання, урожайність, розмір, колір, якості зберігання та способи приготування. Характеристики картоплі при готуванні можуть відрізнятися залежно від її походження та сезону.

Який сорт краще використовувати?

Загалом, ми пропонуємо вам використовувати спеціальну картоплю, створену для виготовлення чіпсів. Для хороших результатів ми пропонуємо такі сорти, як King Edward і Maris Piper.

Молода картопля має більший вміст вологи, і тому ми рекомендуємо готувати чіпси на кілька хвилин довше.

Де зберігати картоплю?

Найкраще місце для зберігання картоплі - це темний підвал або холодна шафа (при температурі від 6 до 8 оС), подалі від світла.

Як готувати картоплю для *ActiFry* ?

Для найкращих результатів ви повинні прослідкувати, щоб шматочки не злиплися. Тому помийте цілу картоплю, а потім поріжте її на шматки за допомогою гострого ножа або нарізки для чіпсів. Чіпси мають бути однакового розміру, щоб вони дійшли до готовності одночасно. Промийте нарізану картоплю у великій кількості холодної води, щоб видалити максимальну кількість крохмалю. Просушіть чіпси за допомогою чистого паперового рушника. Чіпси мають бути абсолютно сухими до закладання у *ActiFry*; інакше вони не будуть хрусткими. Щоб переконатися, що вони достатньо сухі, промокніть їх паперовим рушником безпосередньо перед приготуванням. Якщо на рушнику буде волога, просушіть їх ще раз. Пам'ятайте, що час приготування чіпсів залежить від ваги шматочків та величини партії картоплі.

Як різати картоплю?

Розмір чіпсів впливає на те, якими хрусткими чи м'якими вони будуть. Чим тонші чіпси, тим хрусткішими вони будуть і, навпаки, товщі чіпси будуть м'якшими всередині. Ви можете порізати ваші чіпси на таку товщину та довжину за смаком:

Товщина: американський стиль: 8 x 8 мм / товщина 10 x 10 мм / стандарт: 13 x 13 мм

Довжина: приблизно до 9 см.

В *ActiFry* максимальна рекомендована товщина – 13 x 13 мм і довжина до 9 см.

Розмаїття різних олив для хорошого здоров'я

Ви можете обирати тип олії за вашим вибором. 1 *ActiFry* ложка олії іде на 1 кг картоплі. При кожному приготуванні заправляйте нову порцію олії!

З *ActiFry* ви можете використовувати найрізноманітніші види олії:

- Стандартні олії: оливкова, виноградна, кукурудзяна, арахісова, соняшникова, соєва олія*.
- Ароматизовані олії: олії, насичені ароматизованими травами, часником, чилі, лимоном...
- Олії з приправами: фундук, * сезам*...

(*готуйте у відповідності з інструкціями виробника)

Завдяки малій кількості олії для кожного використання, технологія *ActiFry* допомагає дотримуватися здоровішої, більш збалансованої дієти.



Завдяки ActiFry ви можете готувати чіпси з більшою поживною цінністю. Для додаткового аромату, ви можете додати 1 або 2 ложки олії, але це збільшить вміст жиру.

3 +

У фритюрниці *ActiFry* картопля фрі стає більш смачною і корисною, тобто такою, як Вам подобається!

Важливі рекомендації Інструкції з безпеки

- Для вашої безпеки цей прилад відповідає положенням з безпеки та директивам, які були чинними на момент виробництва (Директива про низьку напругу, Директива про електромагнітну сумісність, Положення про матеріали, що контактують з продуктами харчування, про довкілля...).
- Переконайтеся, що напруга відповідає значенню, вказаному на приладі (перемінний струм).
- Враховуючи наявність різноманітних стандартів, якщо прилад використовується не у країні виготовлення, попросіть відповідний сервісний центр його перевірити.
- Цей прилад розроблено лише для побутового використання. У разі професійного використання, неналежного використання або невиконання інструкцій виробник не несе відповідальності, і гарантія не застосовується.
- Прочитайте та виконуйте ці інструкції з використання. Збережіть їх для звернень у майбутньому.

Підключення живлення

- Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром або вилкою або після поломки приладу, після того, як він упав або зазнав іншого пошкодження. Поверніть прилад у ваш пункт продажу.
- Не використовуйте подовжувачі. Якщо ви приймаєте відповідальність за це, використовуйте лише подовжувачі у хорошому стані, розраховані на напругу приладу.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник. Поверніть у пункт продажу. Не розбирайте прилад самостійно.
- Не залишайте звисаючий шнур.
- Не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.
- Завжди виймайте вилку з розетки після використання, при перенесенні, до будь-якого прибирання чи обслуговування приладу.

Використання приладу

- Використовуйте пласку та стабільну, жаростійку робочу поверхню, подальше від бризок води або будь-яких джерел тепла.
- Не дозволяйте користуватися приладом людям з фізичними, психічними і розумовими вадами без стороннього нагляду. Не дозволяйте користуватися приладом людям, які не мають досвіду у користуванні ним.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом
- Цей електричний прилад працює при високій температурі, що може викликати опіки. Не торкайтесь гарячих поверхонь приладу (кришки, металевих частин...).
- Не включайте прилад біля матеріалів, які можуть загорітися (фіранки, штори...) або біля зовнішнього джерела тепла (газова плита, гаряча панель тощо).
- У разі пожежі ніколи не намагайтеся загасити полум'я водою. Вийміть вилку з розетки. Закрийте кришку, якщо це не небезпечно. Збийте полум'я вологою ганчіркою.
- Не переносьте прилад, якщо у ньому є гарячий продукт.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду!



Приготування

- Цей прилад не підходить для страв з високим вмістом вологи (наприклад, супи, соуси...).
- Ніколи не включайте прилад, якщо сковорідка порожня.
- Ніколи не переповнюйте сковорідку, ніколи не перевищуйте вказані кількості або позначку максимального завантаження (лише для чіпсів).

Опис

- | | |
|--|--|
| 1. Холодна зона кришки | 10. Ручка сковорідки |
| 2. Прозора кришка | 11. Основа |
| 3. Засув для зняття кришки | 12. Знімний фільтр |
| 4. Мірна ложка (14 мл) | 13. Кнопки відкриття кришки |
| 5. Важіль для відкриття / замикання | 14. Цифровий таймер |
| 6. Позначки максимального рівня продукту (лише для чіпсів) | 15. Кнопка вкл./викл |
| 7. Знімна змішувальна лопатка. | 16. Кнопка установки таймера |
| 8. Знімна сковорідка з антипригарним покриттям | 17. Знімна панель управління (лише для доступу до відсіку з батарейками) |
| 9. Кнопка розблокування ручки сковорідки | |

Коротка інструкція з використання

Перед першим використанням

- Щоб зняти кришку - **мал. 1** одночасно натисніть на кнопки відкриття кришки (13) і підніміть засув (3), щоб зняти кришку - **мал. 2**.
- Вийміть мірну ложку.
- Підніміть ручку у горизонтальне положення, доки ви не почуєте "клацання".
- Вийміть сковорідку - **мал. 3**.
- Щоб вийняти лопатку, підніміть світло-сірий важіль з боку лопатки. Покладіть великий палець поверх лопатки, а вказівний і середній палець – під важіль, підніміть важіль пальцями, об розблокувати лопатку - **мал. 4а**.
- Всі знімні частини можна мити у посудомийній машині - **мал. 5**. або їх можна промити м'якою губкою та миючим засобом.
- Протріть основу приладу вологою ганчіркою, змоченою у миючому засобі.
- Ретельно промийте та протріть деталі, преш ніж встановити їх назад.
- Що вставити лопатку, підніміть світло-сірий важіль вгору, потім встановіть лопатку посередині сковорідки та натисніть важіль донизу - **мал. 4б**.
- Під час першого використання з приладу може виходити легкий запах; він не шкідливий і швидко зникне. Він не впливає на роботу вашої +ActiFry.

Зніміть всі наклейки і всі пакувальні матеріали.

Ніколи не занурюйте основу в воду.

При першому використанні, щоб отримати найкращі результати від вашого нового продукту, ми рекомендуємо обрати страву, яку слід готувати 30 хвилин або більше.

Підготовка їжі

- Для чіпсів, ніколи не перевищуйте максимальний рівень, вказаний на лопатці - мал. 6. Не залишайте мірну ложку всередині сковорідки під час приготування їжі.**
- Покладіть продукт у сковорідку, рівномірно його розподіліть, переконайтеся, що ви не перевищили максимальну кількість (дивіться таблиці з приготування 16 – 17).
 - Додайте олію до продукту за допомогою ложечки - **мал. 7**, — рівномірно її розподіляючи (дивіться таблиці з приготування 6 – 8). (1 ложка олії = 14 мл олії).
 - Розблокуйте ручку та повністю вставте її в основу - **мал. 8**.
 - Закрийте кришку - **мал. 9**.

Приготування

Встановлення часу приготування

- Натисніть на кнопку установки таймера, щоб встановити час. Утримуйте кнопку, доки бажаний час не з'явиться на дисплеї - **мал. 10** (дивіться таблиці з приготування 16 – 17).
- Тепер відпустіть. Обраний час (у хвилинах) буде на дисплеї, і почнеться зворотний відлік.
- Якщо ви помилилися або бажаєте видалити обраний час, утримуйте кнопку протягом 2 секунд, а потім встановіть таймер знову.

ОБЕРЕЖНО: таймер сигналізує про кінець приготування, але не відключає прилад.

приготування

Коли ви відкриєте кришку, прилад відключиться.

- Натисніть на кнопку вкл./викл. В середині приладу почне циркулювати гаряче повітря, і приготування розпочнеться - мал. 11. Лопатка повільно повертається за годинниковою стрілкою.

Виймання продукту

- Після завершення приготування звучить таймер. Щоб зупинити таймер, натисніть на кнопку установки таймера - мал. 12.
 - Натисніть на кнопку вкл./викл., щоб зупинити прилад - мал. 13 — і відкрийте кришку.
 - Підніміть ручку, доки не почуєте "кляцання", і вийміть сковорідку - мал. 14.
 - Відразу подавайте на стіл.
- Щоб уникнути ризику опіків, не торкайтесь кришки або інших частин, крім холодної зони.**

Таблиця часу приготування

Ми рекомендуємо використовувати для чіпсів і картопляних страв такі сорти, як King Edward і Maris Piper.

Картопля

	Тип	Кількість	Олія	Час приготування
Чіпси стандартної товщини 13 x 13 мм і довжиною до 9 см	Свіжа	1000 г*	1 ложка олії	40 - 45 хв.
	Свіжа	750 г*	3/4 ложка олії	35 - 37 хв.
	Свіжа	500 г*	1/2 ложка олії	28 - 30 хв.
	Свіжа	250 г*	1/4 ложка олії	24 - 26 хв.
Картопля (крупними шматочками)	Свіжа	1000 г*	1 ложка олії	40 - 42 хв.
	Заморожена	750 г*	Без олії	14 - 16 хв.
Картопля (кубиками)	Свіжа	1000 г*	1 ложка олії	40 - 42 хв.
	Заморожена	750 г	Без олії	30 - 32 хв.
Чіпси	Заморожена - лише для глибокого запікання	750 г тонка 10 x 10 мм	Без олії	35 - 40 хв.
	Заморожена - 2 або 3 способи приготування. Придатна для духовки і гриля (і для глибокого запікання)	750 г тонка 10 x 10 мм	Без олії	30 - 32 хв.
		500 г американський стиль 8 x 8 мм	Без олії	25 - 27 хв.

* Вага неочищеної картоплі.

Інші овочі

	Тип	Кількість	Олія	Час приготування
Кабачки	Свіжі, шматками	750 г	1 ложка олії + 150 мл холодної води	25 - 35 хв.
Солодкий перець	Свіжі, шматками	650 г	1 ложка олії + 150 мл холодної води	20 - 25 хв.
Солодкий перець	Свіжі, дольками	650 г	1 ложка олії	12 - 15 хв.
Помідори	Свіжі, дольками	650 г	1 ложка олії + 150 мл холодної води	10 - 15 хв.
Цибуля	Свіжа, кільцями	500 г	1 ложка олії	15 - 25 хв.

М'ясо – птиця

Щоб додати смаку до м'яса і птиці, змішайте спеції (такі як паприка, карі, змішані трави, чебрець...) з олією.

	Тип	Кількість	Олія	Час приготування
Шматочки курки	Свіжі	750 г	Без олії	18 – 20 хв.
	Заморожені	750 г	Без олії	18 – 20 хв.
	Заморожені	12 шматків (160 г)	Без олії	12 – 15 хв.
Курячі ніжки	Свіжі	4 – 6	Без олії	30 – 32 хв.
Курячі стегенця	Свіжі	2	Без олії	30 – 35 хв.
Курячі грудки (без кістки)	Свіжі	6 (близько 750 г)	Без олії	10 – 15 хв.
Фаршировані млинці	Свіжі	4 – 8 маленьких	1 ложка олії	10 – 12 хв.
Відбивні з ягнятини	Свіжі (товщиною 2.5 – 3 см)	2 – 6	Без олії	20 – 25 хв.
Відбивні з свинини	Свіжі (товщиною 2.5 см)	2 – 3	Без олії	18 – 23 хв.
Філе зі свинини	Свіже	2 – 6 тонких смужок або шматків	1 ложка олії	12 – 15 хв.
Сосиски	Свіжі	4 – 8 (проколоті)	Без олії	10 – 12 хв.
М'ясо з перцем чилі	Свіже (з рубленої яловичини)	500 г	1 ложка олії	30 – 40 хв.
Біфштекс	Свіжий (окіст або філе, порізаний смужками по 1 см)	600 г	Без олії	8 – 10 хв.
Фрикадельки	Свіжі	12 шт.	Без олії	18 - 20 хв.

Риба — морепродукти

Тип	Кількість	Олія	Час приготування	
Креветки у паніровці	Заморожені	18 шт. (280 г)	Без олії	10 хв.
Морський ангел	Заморожений шматочками	500 г	1 ложка олії	20 – 22 хв.
Креветки	Варені	400 г	Без олії	10 – 12 хв.
Королівські креветки	Заморожені і розморожені	300 г (16 шт.)	Без олії	12 - 14 хв.

Десерти

Тип	Кількість	Олія	Час приготування	
Банан	Шматочками	500 г (5 бананів)	1 ложка олії + 1 ложка жовтого цукру	4 – 6 хв.
	У фользі	2 банани	Без олії	20 – 25 хв.
Вишня	Ціла	До 1000 г	1 ложка олії + 1 – 2 ложки жовтого цукру	12 – 15 хв.
Полуниця	Дольками, якщо велика, і половинками, якщо мала	До 1000 г	1 – 2 ложки цукру	5 – 7 хв.
Яблука	Шматочками	3	1 ложка олії + 1 ложка цукру	15 – 18 хв.
Груша	Шматочками	До 1000 г	1 – 2 ложки цукру	8 – 12 хв.
Персик	Шматочками	1	1 – 2 ложки цукру	8 - 12 хв.

Заморожені продукти

Тип	Кількість	Олія	Час приготування	
Рататуй	Заморожений	750 г	Без олії	20 – 22 хв.
Смажена риба і паста	Заморожена	750 г	Без олії	20 – 22 хв.
Паста з соусом карбонара	Заморожена	750 г	Без олії	15 – 20 хв.
Паелья	Заморожена	650 г	Без олії	15 – 20 хв.
Рис	Заморожений	650 г	Без олії	15 – 20 хв.
М'ясо з чилі	Заморожене	750 г	Без олії	12 - 15 хв.

Підказки щодо приготування в ActiFry

- Не додавайте солі до чіпсів, доки вони у сковорідці. Соліть лише перед тим, як вийняти чіпси з приладу у кінці приготування.
- Додаючи сухі трави і спеції до ActiFry, змішайте їх з маслом або водою. Якщо ви кинете їх прямо у сковорідку, їх просто підхопить гаряче повітря.
- Будь-ласка, зверніть увагу, що яскраві спеції можуть залишити плями на лопатці та частинах приладу. Це нормально.
- Для найкращих результатів використовуйте дрібно помелений часник замість нарізаного шматочками часнику, щоб він не прилип до лопатки.
- При приготуванні цибулі у ActiFry, краще її дрібно порізати.

Розділіть кільця цибулі, перш ніж покласти на сковорідку, і швидко перемішайте, щоб вони рівномірно розподілилися.

- Зі стравами з м'яса і птиці зупиніть прилад і перемішайте продукт один – два рази під час приготування, щоб страва у нижній частині сковорідки не пересохла.
- Готуйте овочі маленькими шматочками або перемішуйте вміст сковорідки для повного прожарювання.
- Цей прилад не підходить для страв з високим вмістом води (наприклад, супів, соусів ...)

Легке прибирання Очистка приладу

- Перед миттям дайте приладу повністю охолонути.
- Відкрийте кришку - мал. 1 — і підніміть засув, щоб зняти кришку - мал. 2.
- Підніміть ручку у горизонтальне положення, доки не почувете "клацання" - мал. 3.
- Вийміть сковорідку.
- Щоб зняти лопатку, підніміть затискач - мал. 4а.
- Вийміть фільтр, потягнувши за верхню частину - мал. 3 — і промийте його.
- Всі знімні частини можна мити у посудомийній машині - мал. 5 — або їх можна потерти м'якою губкою з миючим засобом.
- Протріть основу приладу вологою ганчіркою, змоченою у миючому засобі.
- Промийте та ретельно протріть частини, перш ніж встановити їх назад.
- Якщо продукти прилипли або пригоріли до сковорідки або лопатки, залишіть їх відмокнути у теплій воді, а потім протріть.
- Прилад обладнаний сковорідкою з антипригарним покриттям: потемніння та подряпини, які можуть з'явитися після тривалого використання, не складають жодних проблем і є нормальним.
- Ми гарантуємо, що антипригарне покриття відповідає положенням щодо матеріалів, які контактують з продуктами харчування.

Ніколи не занурюйте основу в воду.

Не використовуйте щітку або абразивні матеріали

Знімний фільтр слід регулярно мити

Щоб зберегти антипригарне покриття сковорідки максимально довго, не користуйтеся металевим начинням, подаючи їжу до столу

Насамперед, захист довкілля!

Батарейка таймера

У приладі використовується батарейка таблеткового типу — L1154.

- Щоб замінити батарейку, зніміть панель управління за допомогою маленької пласкої викрутки. Підніміть панель управління, вставивши викрутку в отвір у верхній частині панелі. Зніміть білу кришку над батарейкою та змініть батарейку — мал. 15. З метою захисту довкілля не викидайте стару батарейку зі звичайними відходами, а віднесіть її у пункт прийому.
- Вставте нову батарейку, встановіть кришку батарейки і панель управління на місце.



❗ Ваш прилад містить цінні матеріали, які можна переробити.

➡ Якщо ви вирішите замінити ваш прилад, вийміть батарейку та залишіть прилад у місцевому пункті збору побутових відходів.

Якщо ваш прилад працює неправильно

Проблеми	Причини	Рішення
Прилад не працює	Вилка не вставлена в розетку	Переконайтесь, що вилка правильно вставлена у розетку
	Кнопка вкл./викл. натиснута не до кінця	Натисніть на кнопку вкл./викл.
	Ви натиснули кнопку вкл./викл., але прилад не працює	Закрийте кришку
	Двигун працює, але прилад не нагрівається	Зверніться у пункт продажу
Лопатка не обертається	Переконайтесь, що лопатка вставлена правильно. Якщо проблема не зникла, зверніться у пункт продажу.	Переконайтесь, що лопатка вставлена правильно. Якщо проблема не зникла, зверніться у пункт продажу.
Знімна лопатка не залишається на місці	Лопатка не закріплена	Перевірте, чи важіль повністю опущений.
Продукт готується нерівномірно.	Не встановлена лопатка	Встановіть лопатку
	Продукт нарізаний неоднаковими шматочками	Наріжте продукт однаковими шматочками
	Чіпси нарізані неоднаковими шматочками	Наріжте чіпси однаковими шматочками
	Лопатка вставлена правильно, але не обертається	Перевірте, чи вона стала на місце. Якщо проблема не зникла, зверніться у пункт продажу
	Використовується неправильний сорт картоплі	Оберіть сорт картоплі, який рекомендується для чіпсів
	Картопля недостатньо промита та/або не повністю суха	Ретельно промийте картоплю, щоб видалити зайвий крохмаль, потім дайте стекти і просушіть перед приготуванням. Вона має бути абсолютно суха.
	Чіпси занадто товсті	Наріжте чіпси тонше. Максимальні розміри чіпсів – 13 x 13 мм.
	Недостатньо олії для такої кількості чіпсів	Збільште кількість олії (дивіться таблицю приготування на стор. 6 – 8)
Чіпси ламаються під час приготування	Фільтр забруднився	Промийте знімний фільтр
	Використовується молода картопля з високим вмістом води.	Зменшіть кількість картоплі з 800 г і відрегулюйте час приготування.
Продукт залишається на краю сковорідки	Сковорідка переповернена	Дотримуйтесь максимальних кількостей, вказаних у таблицях приготування
Рідина з продуктів протекла на основу приладу	Лопатка вставлена неправильно або прокладка лопатки пошкоджена	Переконайтесь, що лопатка вставлена правильно. Якщо проблема не зникла, зверніться у пункт продажу. Не використовуйте ActiFry для приготування супів або страв з високим вмістом вологи.
Таймер не працює	Сіла батарейка	Замініть батарейку (див. мал. 15).
Прилад незвично шумить	Ви підозрюєте, що двигун працює неправильно	Зверніться до точки продажу
Лопатка перестала обертатися під час приготування	Лопатка вставлена неправильно.	За допомогою прихватки натисніть на лопатку донизу, доки вона не стане на місце з клацанням. Якщо це не допомогло, зверніться до вашої точки продажу.

Якщо у вас виникли будь-які проблеми або запитання щодо продукту, будь-ласка, звертайтеся до нашої Довідкової служби для клієнтів:

0845 602 1454 - Великобританія / (01) 401 8448 - Ірландія
або на наш веб-сайт HYPERLINK "http://www.tefal.co.uk" www.tefal.co.uk
S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 5083906

Книга рецептів, що поставляється, була спеціально розроблена для вас нашою групою спеціалістів з домашнього господарства та харчування. Крім традиційних чіпсів, пропонуються інноваційні ідеї ароматизованих чіпсів, плюс рецепти здорових та смачних основних страв, і навіть деякі рецепти!

Завдяки ActiFry ви можете готувати чіпси з більшою поживною цінністю. Для додаткового аромату, ви можете додати 1 або 2 ложки олії, але це збільшить вміст жиру.

