

Tefal[®]

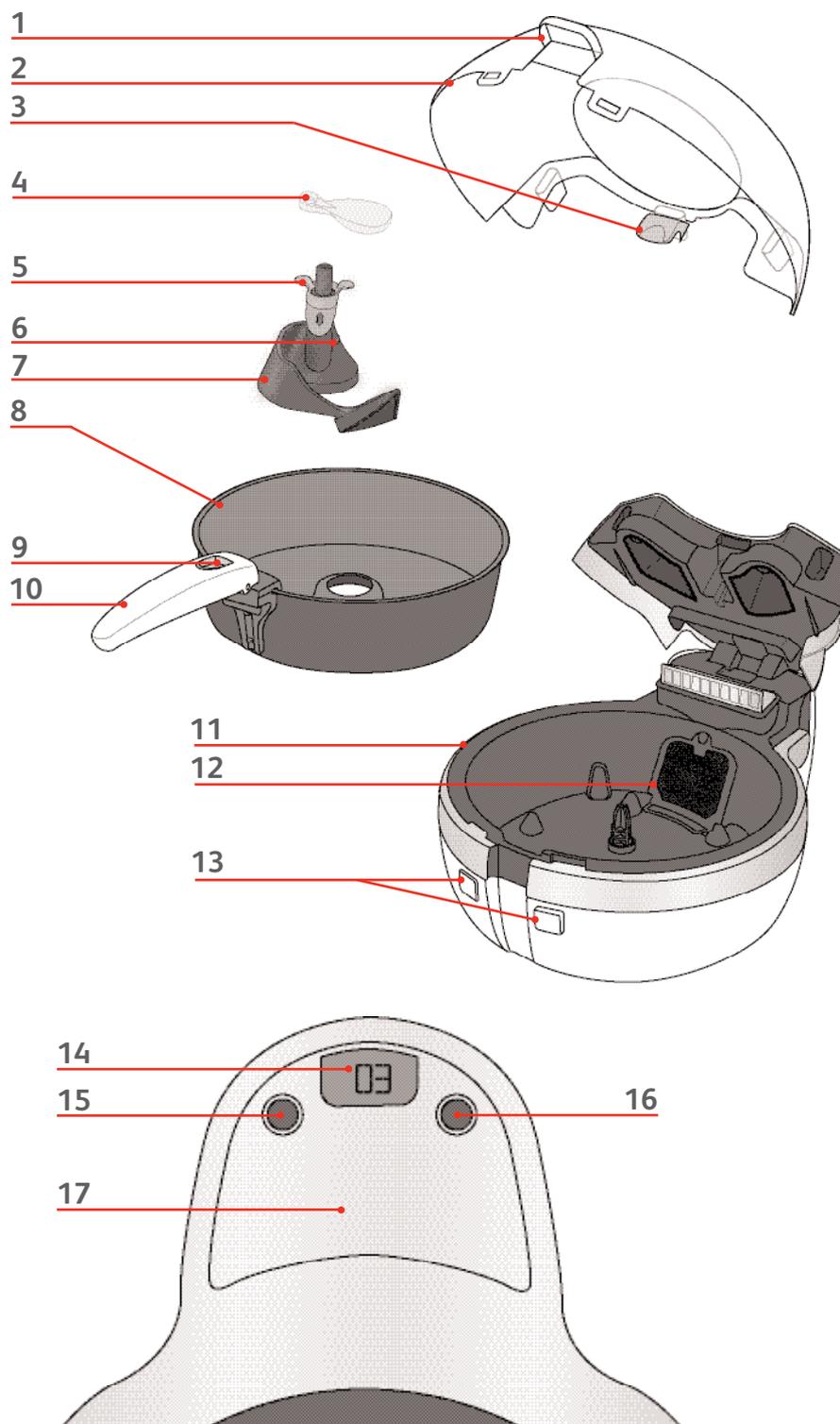
ActiFry

RF

UA



www.tefal.com



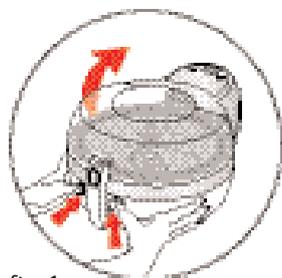


fig. 1



fig. 2

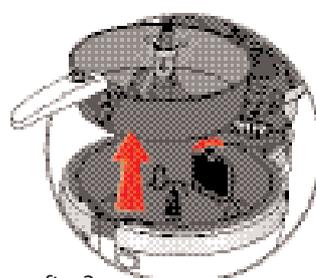


fig. 3

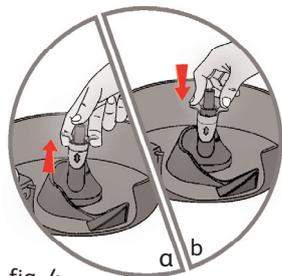


fig. 4



fig. 5

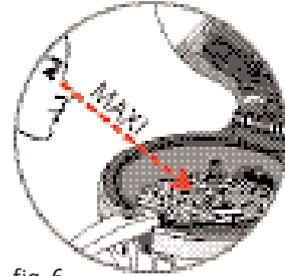


fig. 6

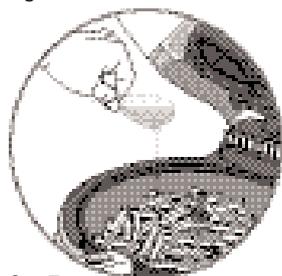


fig. 7

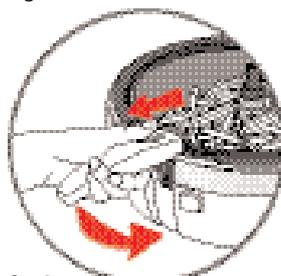


fig. 8

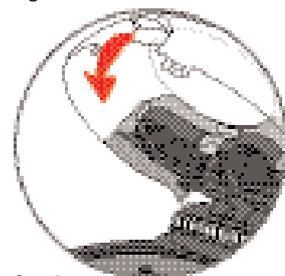


fig. 9

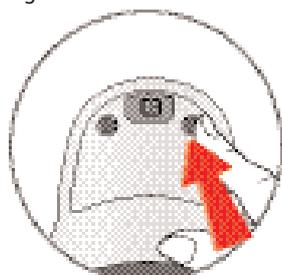


fig. 10

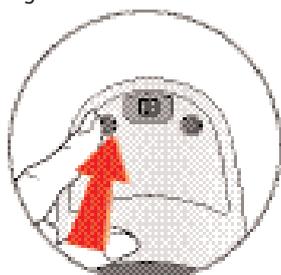


fig. 11

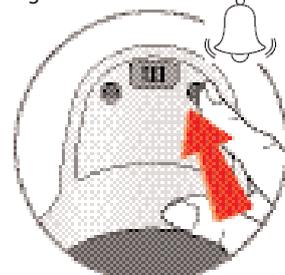


fig. 12

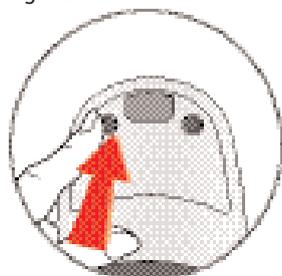


fig. 13

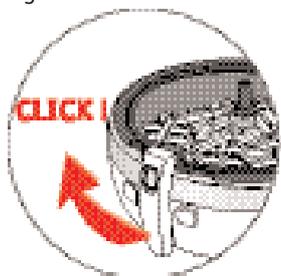


fig. 14

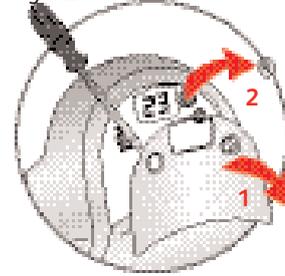


fig. 15

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* рекомендуется использовать специально предназначенные для этого сорта. При покупке картофеля в магазине, спрашивайте сорт, который идеально подходит для приготовления картофеля фри. 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. Риск-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

При покупке картофеля в магазине, спрашивайте сорт, который идеально подходит для приготовления картофеля фри.

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. |

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