

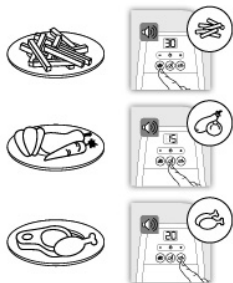
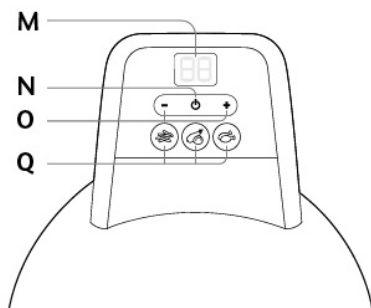
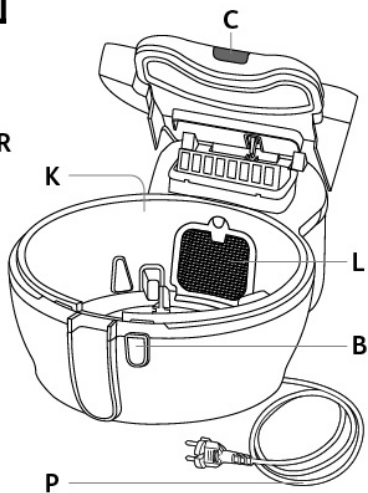
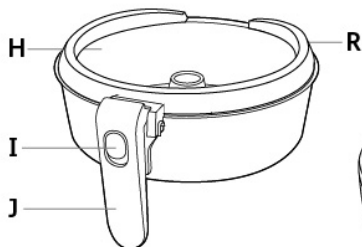
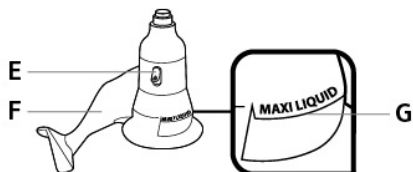
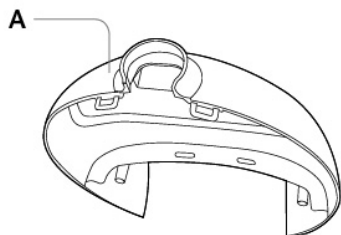
Tefal®

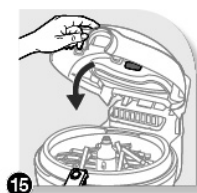
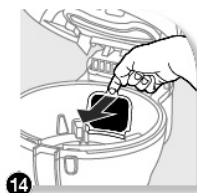
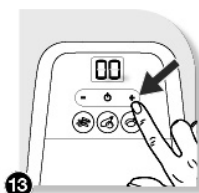
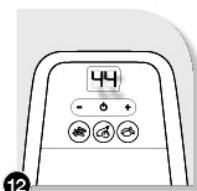
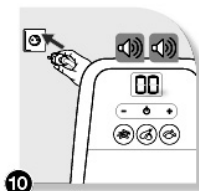
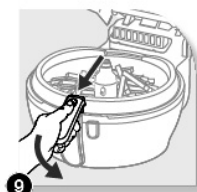
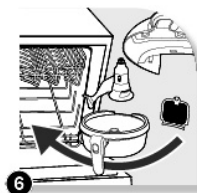
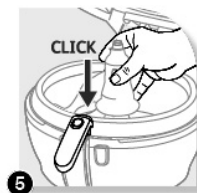
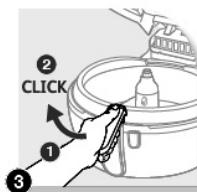
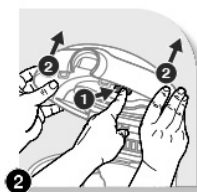
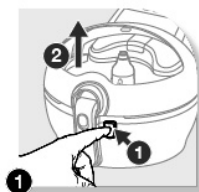
ES



ActiFry express

www.tefal.com





COCCIÓN

- No ponga en marcha el aparato sin nada dentro.
- No cargue en exceso la olla de cocción, respete las cantidades recomendadas.
- Este producto no está pensado para cocinar frituras clásicas (no llene la cubeta de aceite).

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--|---|
| A Tapa | K Cuerpo |
| B Botón de apertura de la tapa | L Filtro extraíble |
| C Botón de desbloqueo de la tapa | M Pantalla LCD |
| D Cuchara dosificadora | N Botón de encendido y apagado de la cocción |
| E Botón de desbloqueo del aspa | O Botón de ajuste del temporizador +/- (en minutos) |
| F Aspa mezcladora extraíble | P Cable de alimentación fijo |
| G Capacidad máxima para líquidos únicamente | Q Botones de programación previa del tiempo |
| H Olla de cocción extraíble | R Anilla rotatoria desmontable (*dependiendo del modelo) |
| I Botón de desbloqueo del mango | |
| J Mango de la olla extraíble | |

PREPARACIÓN RÁPIDA

Antes del primer uso

- Abra la tapa apretando el botón de apertura - **fig.1.** y apriete el botón - **fig.2.**
- Suba el mango de la olla de cocción extraíble en horizontal hasta que oiga "CLIC" para sacar la olla de cocción - **fig.3.**
- Para desmontar la anilla rotatoria, tire de los clips hacia fuera y despréndala.
- Retire el aspa apretando el botón de desbloqueo - **fig.4.**
- Retire el filtro extraíble - **fig.14.**
- Todas las piezas extraíbles pueden introducirse en el lavavajillas - **fig.6** o limpiarse con una esponja no abrasiva o líquido lavavajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y líquido lavavajillas.
- Séquelo todo cuidadosamente antes de volver a colocarlo en su lugar.
- Vuelva a colocar el aspa hasta oír un "CLIC" - **fig.5.**
- Para sustituir la anilla rotatoria, colóquela al borde de la sartén, céntrela y presione hasta oír un «clic».
- Durante el primer uso, el aparato puede desprender un olor que no resulta nocivo. Este fenómeno no tiene consecuencias en el uso del electrodoméstico y desaparecerá rápidamente.

Prepare los alimentos

Para no dañar el aparato, asegúrese de que respeta escrupulosamente las cantidades de ingredientes y de líquido que figuran en el manual de uso y el libro de recetas.

En el caso de las recetas que incluyen líquidos, nunca supere el nivel máximo indicado en el aspa extraíble - fig.7.

No deje la cuchara dosificadora dentro de la olla de cocción extraíble mientras esté en funcionamiento.

- Abra la tapa - **fig.1**.
- Ponga los alimentos en la olla de cocción y respete siempre la cantidad máxima (véase la tabla de cocción de la pág. 6 a 7) así como la marca para las recetas que contienen líquidos - **fig.7**.
- Llene la cuchara con la materia grasa recomendada (véase la tabla de cocción de la pág. 6 a 7) y vierta el contenido sobre los alimentos de manera homogénea - **fig.8**.
- Desbloquee el mango y abátalo completamente en su alojamiento - **fig.9**.
- Cierre la tapa y compruebe que está bien bloqueada - **fig.15**.

UNA COCCIÓN LIGERA

Iniciar la cocción

- Enchufe el cable de alimentación a un enchufe, el aparato emite 2 pitidos y la pantalla muestra 00 - **fig.10**.
- Ajuste el tiempo de cocción utilizando el botón + y - (véase la tabla de cocción de la pág. 6 a 7), o pulse el botón de programación previa (ajuste el tiempo si es necesario). Luego pulse el botón Φ , el aparato emite de nuevo dos pitidos - **fig.11** y la cocción comienza gracias a la circulación de aire caliente en la zona de cocción.
- Se muestra el tiempo seleccionado y comienza el descuento segundo a segundo - **fig.12**. La selección y la visualización del tiempo es en minutos, solo la visualización inferior a 1 minuto es en segundos.
- Es posible poner en pausa el aparato. Basta con pulsar la tecla Φ - **fig.11**, luego pulsar de nuevo esta tecla para retomar la cocción.
- Es posible modificar el tiempo en cualquier momento durante la cocción utilizando las teclas + y - **fig.13**.
- En caso de error o para borrar el tiempo seleccionado, mantenga pulsado el botón Φ durante 2 segundos como mínimo y seleccione de nuevo el tiempo.

Retire los alimentos

AL abrir la tapa, el aparato se apaga. Para retomar la cocción, cierre la tapa y pulse la tecla Φ .

El aparato se reinicializa cuando lleva más de 2 minutos abierto.

- Cuando se termina la cocción, el temporizador suena y en la pantalla aparece 00: el aparato detendrá automáticamente la cocción de su plato. Silencie el sonido pulsando en uno de los dos botones - **fig.13**.
- Abra la tapa - **fig.1**.
- Levante el mango hasta oír un "CLIC" para retirar el plato y sacar los alimentos.

TIEMPOS DE COCCIÓN

Los tiempos de cocción se facilitan a título indicativo, pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, las cantidades, el gusto de cada uno y la tensión de la red eléctrica. Puede aumentar la cantidad de aceite indicada en función de sus gustos y necesidades. Si desea conseguir unas patatas fritas más crujientes, puede añadirle unos minutos más a la fritura.

Patatas

	Tipo	Cantidad	Añadido (cuchara de aceite)	Tiempo de cocción (min.)
Patatas fritas tamaño estándar 10 mm x 10 mm	Frescas	750 g	3/4	26 - 28
		1000 g	1	30 - 34
		-	1	30 - 40
		750 g	Nada	26 - 28

Carnes - Aves

Para dar más sabor a sus carnes, no dude en mezclar especias en el aceite (pimentón, curry, hierbas de Provenza, tomillo, laurel, etc.).

	Tipo	Cantidad	Añadido (cuchara de aceite)	Tiempo de cocción (min.)
Nuggets de pollo	Frescos	750 g	Nada	13 - 15
	Congelados	750 g	Nada	13 - 15
Muslos de pollo	Frescos	4 til 6	Nada	20 - 25
Pechugas de pollo	Frescas	6	Nada	20 - 25
Albóndigas	Congeladas	750 g	1	16 - 18

Preparados congelados

	Tipo	Cantidad	Añadido (cuchara de aceite)	Tiempo de cocción (min.)
Pisto	Congelado	650 g	Nada	16 - 18
Revuelto campesino	Congelado	650 g	Nada	17 - 20
Paella	Congelada	650 g	Nada	16 - 19

Pescado - Crustáceos

	Tipo	Cantidad	Añadido (cucharada de aceite)	Tiempo de cocción (min.)
Calamares a la romana	Congelados	300 g	Nada	11 - 13
Gambas	Frescas	300 g	Nada	11 - 13

Verduras

	Tipo	Cantidad	Añadido (cucharada de aceite)	Tiempo de cocción (min.)
Calabacines	Láminas	750 g	1 cucharada + 15 cl de agua	25 - 30
Pimientos	Láminas	650 g	1 cucharada + 15 cl de agua	18 - 22
Champiñones	Trozos	650 g	1	10 - 15
Tomates	Trozos	650 g	1 cucharada + 15 cl de agua	13 - 16
Cebollas	Rodajas	500 g	1	12 - 16

Postres

	Tipo	Cantidad	Añadido (cucharada de aceite)	Tiempo de cocción (min.)
Plátanos	Rodajas	5	1 c. + 1 cucharada de azúcar	5 - 6
Fresas	Frescas cortadas en 4	1000 g	2 cucharadas de azúcar	10 - 12
Manzanas	Cortadas en 2	3	1 c. + 2 c. de azúcar	10 - 12
Piña	Fresca cortada en trozos	1	2 cucharadas de azúcar	10 - 15

Limpie el aparato

- Déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.
- Abra la tapa apretando el botón de apertura - **fig.1** y apriete el botón para retirar la tapa - **fig.2**.
- Suba el mango de la olla de cocción extraíble en horizontal hasta que oiga "CLIC" para sacar la olla de cocción - **fig.3**.
- Retire el aspa apretando el botón de desbloqueo - **fig.4**.
- Para desmontar la anilla rotatoria, tire de los clips hacia fuera y despréndala.

No sumerja nunca el aparato. No utilice productos de mantenimiento agresivos o abrasivos.

Hay que limpiar el filtro extraíble regularmente. Para conservar durante más tiempo las cualidades del plato extraíble, no utilice ningún utensilio metálico.

Desaconsejamos usar productos de limpieza diferentes del líquido lavavajillas.

- Retire el filtro extraíble - **fig.14**.
- Todas las piezas extraíbles pueden introducirse en el lavavajillas - **fig.6** o limpiarse con una esponja no abrasiva o líquido lavavajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y líquido lavavajillas. Séquelo todo cuidadosamente antes de volver a colocarlo en su lugar.
- Le garantizamos que la olla de cocción extraíble CUMPLE LA NORMATIVA relativa a los materiales en contacto con alimentos.

EN CASO DE DIFICULTAD, CONSULTE EL MANUAL «NORMAS DE SEGURIDAD» QUE INCLUYE EL APARATO.