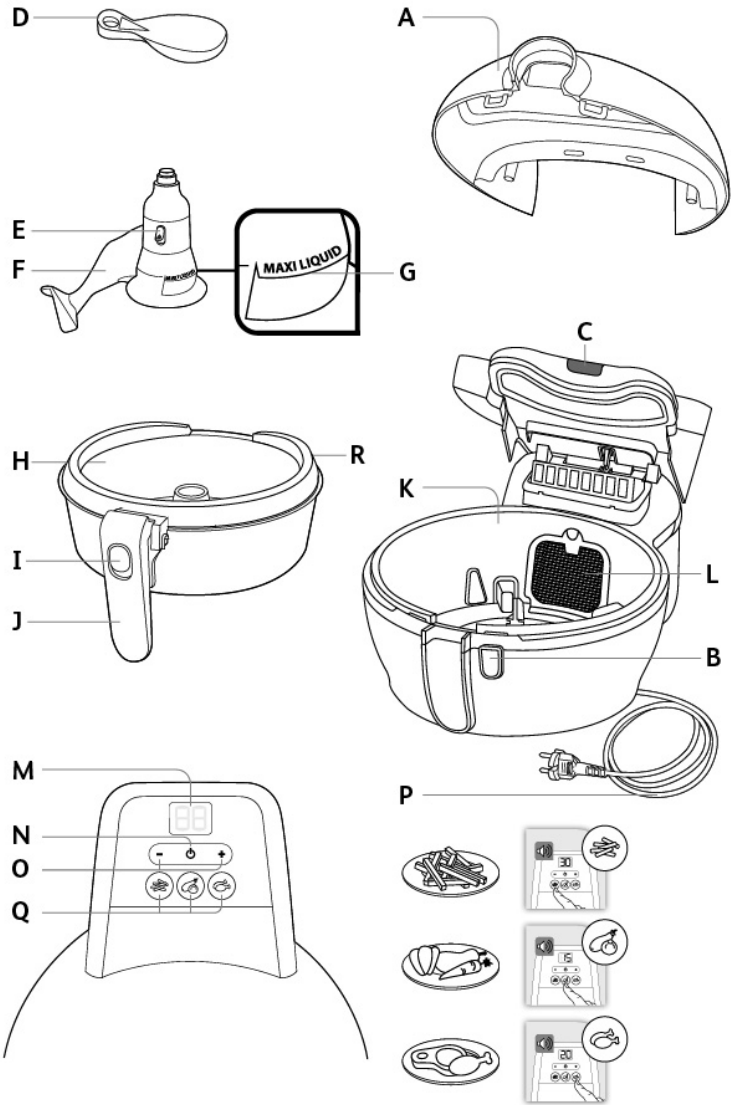
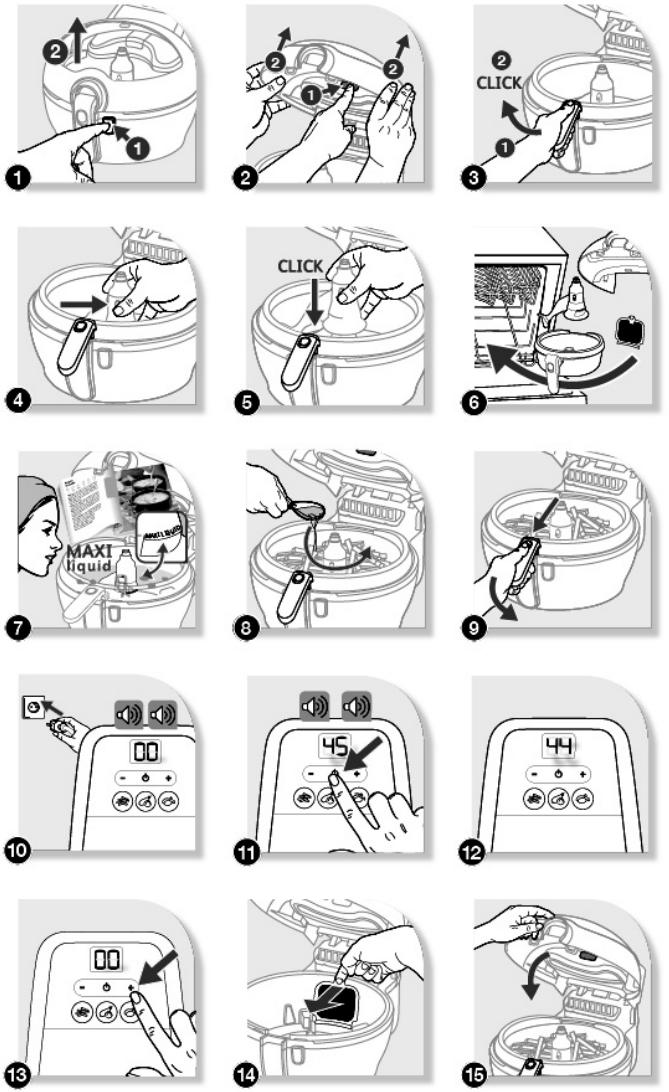
Tefal

PT

ActiFry express

www.tefal.com


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


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

COZEDURA

- Nunca coloque o aparelho vazio em funcionamento.
- Não sobrecarregue a cuba, respeite as quantidades recomendadas.
- Este produto não foi concebido para fritar de forma clássica (não encha a cuba com óleo).

DESCRIÇÃO

A Tampa
B Comando de abertura da tampa
C Botão de desbloqueio da tampa
D Colher doseadora
E Botão de desbloqueio da pá
F Pá de mistura amovível
G Capacidade máxima apenas para líquidos
H Cuba amovível
I Botão de desbloqueio da pega
J Pega da cuba
K Corpo
L Filtro amovível
M Visor LCD
N Botão de iniciar/parar a cozedura
O Botão de regulação do temporizador +/- (em minutos)
P Cabo de alimentação fixo
Q Botões de pré-programação do tempo
R Anel de inversão amovível (*dependendo do modelo)

PREPARAÇÃO RÁPIDA

Antes da primeira utilização

- Abra a tampa premindo o botão de comando de abertura - fig.1. e prima o botão - fig.2.
- Levante a pega da cuba amovível na posição horizontal até ouvir um «CLIC» para remover a cuba - fig.3.
- Para retirar o anel de inversão, puxar os clips para fora e levantar.
- Retire a pá premindo o botão de desbloqueio - fig.4.
- Retire o filtro amovível - fig.14.
- Todas estas peças amovíveis podem ser colocadas na máquina de lavar louça - fig.6 ou podem ser lavadas com uma esponja não abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja húmida e detergente para a louça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a montar o aparelho.
- Volte a colocar a pá até ouvir um «CLIC»- fig.5.
- Para substituir o anel de inversão, colocá-lo na borda da cuba, centrá-lo na cuba e pressionar para baixo até ouvir um «CLICK.
- Durante a primeira utilização, pode ocorrer libertação de um odor não nocivo. Este fenómeno não tem qualquer consequência para a utilização do aparelho e desaparece rapidamente.

Prepare os alimentos

Para não danificar o aparelho, cumpra rigorosamente as quantidades de ingredientes e líquido indicadas no manual de instruções e no livro de receitas.

Para receitas que contenham líquidos, nunca ultrapasse o nível máximo indicado na pá amovível - fig. 7.
Nunca deixe a colher doseadora dentro da cuba amovível durante o funcioanmento.

- Abra a tampa - **fig.1.**
- Coloque os alimentos na cuba e respeite sempre a quantidade máxima (ver tabela de cozedura na página 6 a 7), bem como a referência para receitas que contenham líquidos - **fig.7.**
- Encha a colher com a matéria gorda recomendada (ver tabela de cozedura, páginas 6 e 7) e deposite o conteúdo sobre os alimentos de forma homogénea - **fig.8.**
- Desbloqueie a pega e rebata-a completamente no respetivo compartimento - **fig.9.**
- Feche a tampa e certifique-se de que está devidamente bloqueada - **fig.15.**

COZEDURA LIGEIRA

Iniciar a cozedura

- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada elétrica. O aparelho emite dois sinais sonoros e aparece «00» no visor - **fig.10.**
- Regule o tempo de cozedura com o botão + e - (consulte a tabela de cozedura, nas páginas 6 e 7) ou prima um botão de pré-programação (ajuste o tempo se necessário). Em seguida, prima o botão ⏻. O aparelho volta a emitir dois sinais sonoros - **fig.11** e a cozedura inicia graças à circulação de ar quente no compartimento de cozedura.
- É exibido o tempo selecionado e a contagem decrescente começa segundo a segundo - **fig.12.** A seleção e o tempo aparecem em minutos. Apenas aparecem em segundos quando o tempo é inferior a um minuto.
- O aparelho pode ser colocado em pausa. Basta premir a tecla ⏻ - **fig.11** e voltar a premir esta tecla para retomar a cozedura.
- Pode alterar o tempo em qualquer altura durante a cozedura e premindo as teclas + e - **fig.13.**
- Em caso de erro ou para cancelar o tempo selecionado, mantenha o botão ⏻ premido durante no mínimo 2 segundos e selecione novamente o tempo.

Retire os alimentos

AQUANDO da abertura da tampa. O aparelho desliga-se. Para reiniciar a cozedura, feche a tampa e prima a tecla ⏻ .

O aparelho reinicia se a tampa ficar aberta durante mais de 2 minutos.

- Quando termina a cozedura, o temporizador toca e o visor exibe 00: o aparelho para automaticamente a cozedura do seu preparado. Pare o toque premindo um dos dois botões - **fig.13.**
- Abra a tampa - **fig.1.**
- Levante a tampa até ouvir um «CLIC». Pode então retirar a cuba e os alimentos.

TEMPOS DE COZEDURA

Os tempos de cozedura são fornecidos a título informativo. Podem variar em função da sazonalidade dos alimentos, do seu tamanho, das quantidades, do gosto de cada um e da tensão da rede eléctrica. A quantidade de óleo indicada pode ser aumentada de acordo com os seus gostos e necessidades. Se quiser batatas fritas ainda mais estaladiças, pode acrescentar alguns minutos de cozedura adicionais.

Batatas

	Tipo	Quantidade	Acrescentar (c. de óleo)	Tempo de cozedura (mín.)
Batatas fritas tamanho normal 10 mm x 10 mm	Frescas	750 g	3/4	26 - 28
		1000 g	1	30 - 34
		-	1	30 - 40
Batatas fritas tradicionais	Congeladas	750 g	sem	26 - 28

Carne - Aves

Para dar sabor à carne, não hesite em misturar especiarias no óleo (paprica, caril, ervas da Provença, tomilho, louro…).

	Tipo	Quantidade	Acrescentar (c. de óleo)	Tempo de cozedura (min.)
Nuggets de frango	Frescos	750 g	sem	13 - 15
	Congelados	750 g	sem	13 - 15
Pernas de frango	Frescas	4 til 6	sem	20 - 25
Peitos de frango	Frescos	6	sem	20 - 25
Almôndegas de carne	Congeladas	750 g	1	16 - 18

Preparações congeladas

	Tipo	Quantidade	Acrescentar (c. de óleo)	Tempo de cozedura (min.)
Guisado de legumes (Ratatouille)	Congelado	650 g	sem	16 - 18
Guisado à camponesa	Congelado	650 g	sem	17 - 20
Paelha	Congelada	650 g	sem	16 - 19

Peixe - Crustáceos

	Tipo	Quantidade	Acrescentar (c. de óleo)	Tempo de cozedura (min.)
Calamares fritos	Congelados	300 g	sem	11 - 13
Gambas	Frescas	300 g	sem	11 - 13

Legumes

	Tipo	Quantidade	Acrescentar (c. de óleo)	Tempo de cozedura (min.)
Curgetes	Laminadas	750 g	1 c. + 15 cl de água	25 - 30
Pimentos	Laminados	650 g	1 c. + 15 cl de água	18 - 22
Cogumelos	Quartos	650 g	1	10 - 15
Tomates	Quartos	650 g	1 c. + 15 cl de água	13 - 16
Cebolas	Rodelas	500 g	1	12 - 16

Sobremesas

	Tipo	Quantidade	Acrescentar (c. de óleo)	Tempo de cozedura (min.)
Bananas	Rodelas	5	1 c. + 1 c. de açúcar	5 - 6
Morangos	Frescos cortados em 4	1000 g	2 c. de açúcar	10 - 12
Maçãs	Cortadas ao meio	3	1 c. + 2 c. de açúcar	10 - 12
Ananás	Fresco cortado aos pedaços	1	2 c. de açúcar	10 - 15

LIMPEZA FÁCIL

Limpe o aparelho

- Deixe-o arrefecer por completo antes de limpá-lo.
- Abra a tampa premindo o botão de comando de abertura - fig.1 e prima o botão para remover a tampa - fig.2.
- Levante a pega da cuba amovível na posição horizontal até ouvir um «CLIC» para remover a cuba - fig.3.
- Retire a pá premindo o botão de desbloqueio - fig.4.
- Para retirar o anel de inversão, puxar os clips para fora e levantar.

Nunca mergulhe o aparelho em água. Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

O filtro amovível deve ser limpo regularmente. Para conservar durante mais tempo as qualidades da sua cuba amovível, não utilize qualquer utensílio metálico.

Desaconselhamos o uso de produtos detergentes que não o detergente para a louça.

- Retire o filtro amovível - fig.14.
- Todas as peças amovíveis podem ser lavadas na máquina de lavar louça - fig.6 ou podem ser limpas com uma esponja não abrasiva e detergente para a louça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja húmida e detergente para a louça. Seque cuidadosamente antes de voltar a montar o aparelho.
- Garantimos que a cuba amovível está em CONFORMIDADE COM A REGULAMENTAÇÃO relativa aos materiais em contacto com os alimentos.

EM CASO DE DIFICULDADE, CONSULTE O MANUAL «INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA» FORNECIDO COM O SEU APARELHO.