

Tefal®

ACTiERY mini



FR

DE

NL

EN

IT

ES

PT

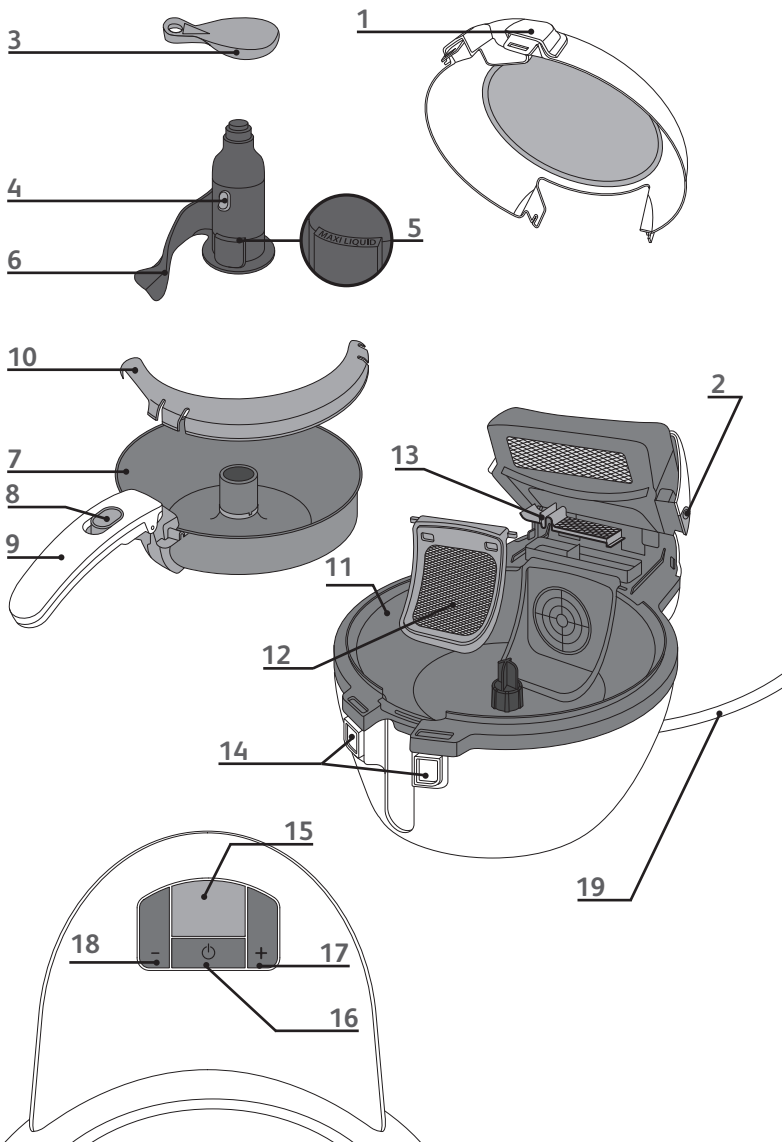
EL

DA

SV

FI

NO



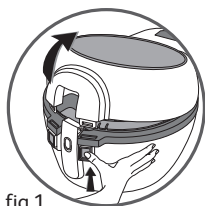


fig.1

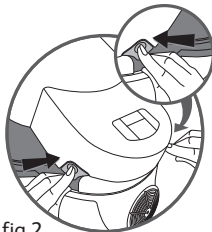


fig.2

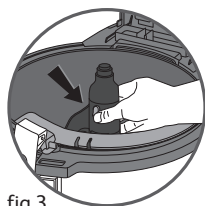


fig.3

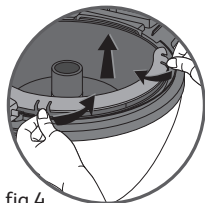


fig.4

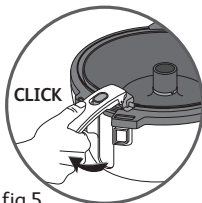


fig.5

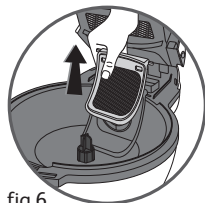


fig.6



fig.7

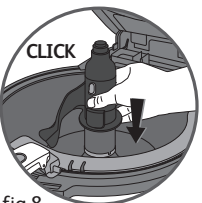


fig.8

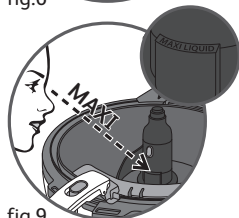


fig.9



fig.10

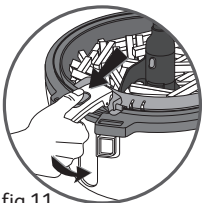


fig.11

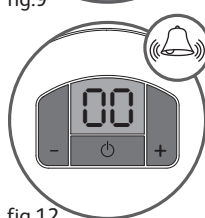


fig.12

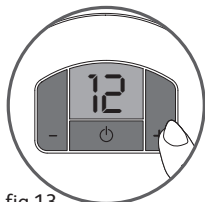


fig.13

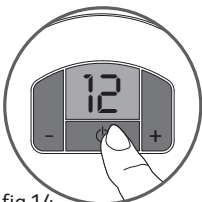


fig.14



fig.15

Tefal[®]

la Nutrition Gourmande

Vous apporter des solutions uniques

Tefal[®] investit dans la recherche pour créer des appareils aux performances nutritionnelles uniques, qui sont validées par des études scientifiques.

Bienvenue dans l'univers ACTIFRY mini !

Faites de vraies frites gourmandes à votre façon...

Les frites sont croustillantes et moelleuses grâce aux technologies brevetées : la pale de remuage qui répartit l'huile délicatement et l'air chaud pulsé. Sélectionnez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates... ACTIFRY mini s'occupe du reste.

Seulement 3 %* de matière grasse : 1 cuillère d'huile suffit !

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 600 g de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée livrée avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.

* 600 g de frites fraîches, section 10x10 mm, cuisson à -55 % de perte en poids avec 0,85 cl d'huile.

Des frites et bien plus encore !

ACTIFRY mini vous permet de cuisiner une grande variété de recettes.

- En plus des frites et des potatoes, vous pouvez varier votre quotidien avec des poêlées de légumes croquants, des émincés de viandes tendres et goûteux, des crevettes croustillantes, des fruits...
- ACTIFRY mini cuisine aussi très bien les surgelés qui offrent une bonne alternative aux produits frais. Ils sont pratiques, gardent les qualités nutritionnelles et le goût des aliments.

Encore plus de recettes sur notre site web : www.tefal.fr
Et sur l'application mobile "Mon ActiFry" (téléchargement gratuit).



Recommandations importantes

Cuisson

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
- Votre appareil est équipé d'un anneau de retournement de frites. Cet anneau est prévu pour la cuisson des frites. Nous vous recommandons, également, de l'utiliser lors de la réalisation de recettes avec les quantités maximales d'aliments. Il doit être enlevé pour les recettes avec du liquide.
- Reportez-vous au livret de consignes de sécurité.
- Respectez toujours les quantités maximum d'ingrédients et de liquides indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

Description

- | | |
|---|--|
| 1. Couvercle transparent | 12. Filtre amovible |
| 2. Verrous du couvercle (x2) | 13. Grille de sortie d'enceinte |
| 3. Cuillère doseuse 0,85 cl | 14. Commande d'ouverture du couvercle |
| 4. Bouton de déverrouillage de la pale | 15. Ecran LCD |
| 5. Contenance maxi liquides et frites | 16. Bouton de démarrage et arrêt de la cuisson |
| 6. Pale de brassage amovible | 17. Bouton "+" pour régler le temps de cuisson |
| 7. Plat amovible | 18. Bouton "-" pour régler le temps de cuisson |
| 8. Bouton de déverrouillage de la poignée | 19. Câble d'alimentation |
| 9. Poignée du plat | |
| 10. Anneau | |
| 11. Corps | |

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Lors du déballage, veillez à bien retirer la cuillère doseuse du calage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur un des boutons de commande d'ouverture - fig.1 et Appuyez sur les boutons pour retirer le couvercle - fig.2.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - fig.3.
- Retirez l'anneau en soulevant les clips vers le haut - fig.4.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.5.
- Retirez le filtre amovible - fig.6.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.7 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrative et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.8.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

Enlevez tous les autocollants et éléments de l'emballage. Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.

Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 20 minutes avec 1/2 litre d'eau. Dès la seconde cuisson, ActiFry Mini vous donnera entière satisfaction.

Préparez les aliments

Pour les recettes liquides, ne dépassez jamais le niveau maxi indiqué sur la pale amovible - fig.9. Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Mettez les aliments dans le plat et respectez les quantités indiquées dans le tableau des temps de cuisson p. 7 à 8 et recettes.
- Remplissez la cuillère avec la matière grasse recommandée (voir tableau de cuisson p. 7 à 8) et versez le contenu sur les aliments de manière homogène - fig.10.
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - fig.11.
- Fermez le couvercle.

Une cuisson légère

Démarrez la cuisson

- Branchez l'appareil sur une prise électrique.
- L'appareil émet deux bips sonores et l'écran affiche 00 - fig.12.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide des touches + et - (voir tableau de cuisson p. 7 à 8) - fig.13
- Appuyez sur la touche ϕ - fig.14, et la cuisson démarre grâce à la circulation d'air chaud dans l'enceinte de cuisson.
- Le temps sélectionné décompte minute par minute. La sélection et l'affichage du temps est en minute, seul l'affichage en dessous de 1 minute est en seconde.
- Il est possible de modifier le temps à tout moment pendant la cuisson et à l'aide des touches + et - - fig 13.
- Il est possible de mettre l'appareil en pause. Il suffit d'appuyer sur la touche ϕ - fig.14, puis d'appuyer à nouveau sur cette touche pour reprendre la cuisson.
- A l'ouverture du couvercle, l'appareil s'éteint. Pour redémarrer la cuisson, fermez le couvercle et appuyez sur la touche ϕ - fig.14.

Vous pouvez faire défiler les minutes plus rapidement en faisant un appui long sur les touches + ou -.

Retirez les aliments

Si vous laissez l'appareil branché, il passe automatiquement en mode veille après 3 minutes (dans ce mode, la consommation électrique du produit est réduite à son minimum).

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal de fin de cuisson retentit et l'écran affiche 00 : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Vous pouvez arrêter la sonnerie en appuyant sur la touche ϕ .
- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Levez la poignée jusqu'au "CLIC" pour retirer le plat et sortir les aliments.
- Débranchez l'appareil.

Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la saisonnalité des aliments, de leur taille, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de vos goûts et de vos besoins. Si vous souhaitez des frites encore plus croustillantes, vous pouvez ajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
FRITES 8 mm x 8 mm	fraîches	600 g	1 cuillère d'huile	20 - 24 min.
		500 g	1 cuillère d'huile	18 - 21 min.
		300 g	½ cuillère d'huile	17 - 19 min.
FRITES 10 mm x 10 mm	fraîches	600 g	1 cuillère d'huile	22 - 26 min.
		500 g	1 cuillère d'huile	19 - 22 min.
		300 g	½ cuillère d'huile	18 - 20 min.
FRITES	surgelées	600 g	sans	20 - 24 min.
Potatoes	surgelées	600 g	sans	18 - 20 min.

Autres légumes

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Courgettes	Fraîches en lamelles	450 g	1 cuillère d'huile + 50 ml d'eau	20 - 25 min.
Poivrons	Frais en lamelles	400 g	1 cuillère d'huile	25 - 28 min.

Viandes - Volailles

Pour donner du goût à vos viandes, n'hésitez pas mélanger des épices dans l'huile (paprika, curry, herbes de Provence, thym, laurier)

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Nuggets	Frais	450 g	sans	8 - 11 min.
Nuggets	Surgelés	450 g	sans	12 - 24 min.
Pilons de poulet	Frais	4	sans	18 - 20 min.
Blancs de poulet	Frais	4	sans	18 - 20 min.
Boulettes de bœuf	Surgelées	300 g	sans	17 - 20 min.

Poissons - Crustacés

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Beignets de calamars	Surgelés	500 g	sans	15 - 18 min.
Crevettes	cuites	550 g	sans	9 - 11 min.

Desserts

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Bananes	en rondelles	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre roux	8 - 10 min.
Pommes	coupées en 2	2	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	8 - 10 min.

Préparations surgelées

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Poelée de légumes	Surgelée	450 g	-	16 - 18 min.
Poelée savoyarde	Surgelée	450 g	-	15 - 17 min.

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - **fig.1** et appuyez sur les boutons pour retirer le couvercle - **fig.2**.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - **fig.3**.
- Retirez l'anneau en soulevant les clips vers le haut - **fig.4**.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - **fig.5**.
- Retirez le filtre amovible - **fig.6**.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - **fig.7** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrative et du liquide vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Nous garantissons que le plat amovible est CONFORME À LA RÉGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.
- Le plat amovible dispose d'un revêtement naturel, d'une haute résistance et durabilité (cuve recyclable, résistance aux rayures).
- Il est important de nettoyer la grille de sortie d'enceinte pour éviter que des aliments restent déposés dessus. Attention à ne pas utiliser d'ustensiles pour retirer les aliments sur cette grille. Il suffit de la déclipser – **fig.15** et de la nettoyer (passage au lave-vaisselle ou avec une éponge humide et du liquide vaisselle). Veillez, également, à ne pas introduire de pièces dans l'enceinte.

Nous vous déconseillons l'usage de produit détergent autre que le liquide vaisselle

Quelques conseils en cas de difficulté...

FR

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur la touche ϕ .	Appuyez sur la touche ϕ .
	Vous avez appuyé sur la touche ϕ mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	L'appareil ne chauffe pas.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Repositionnez la pale jusqu'à "CLIC" - fig.8.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments tous de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez les frites toutes de la même taille.
	La pale est en place mais elle ne tourne pas.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.	Choisissez des pommes de terre spéciales frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 7 à 8).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	La quantité n'est pas adaptée.	Réduisez la quantité de pommes de terre et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson. Réduisez la quantité d'aliment.
	Niveau maxi dépassé.	Réduisez les quantités.
Des liquides de cuisson ont coulé dans le corps de l'appareil.	Plat défectueux.	Changez le plat.
	Le niveau maxi a été dépassé.	Respecter le niveau maxi.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'écran LCD ne fonctionne plus.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le couvercle est ouvert.	Fermez le couvercle.
L'écran LCD indique Er.	C'est une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil.	Débranchez l'appareil, attendez 10 secondes, rebranchez l'appareil, Appuyez sur la touche ϕ . Si l'écran LCD indique toujours Er, reportez-vous au tableau des codes erreur p. 10 .
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré tous ces conseils, apportez-le à un Centre Service Agréé.

Tableau des codes erreur : Er.

Er. 1 ou 2	La ventilation de votre appareil présente une défaillance.	Vérifiez la présence et le bon positionnement de toutes les parties amovibles (grilles d'entrée et de sortie de ventilation, cuve, couvercle). Vérifier l'absence de corps étrangers dans toutes ces parties amovibles. Après avoir vérifié l'absence de corps étrangers dans le conduit de ventilation, si le défaut persiste, apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Er. 3	Cette erreur peut apparaître si le produit a été stocké de manière prolongée à une température trop basse.	Laissez le produit à une température ambiante de plus de 15°C pendant une heure avant de le redémarrer. Si le défaut persiste, apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Er. 4	Votre produit présente une défaillance de la sonde de température.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Er. 5	La tension de votre réseau domestique présente une valeur trop faible. les performances de cuisson pourront être altérées.	Contactez votre Fournisseur d'énergie électrique.
Er. 6	La tension de votre réseau domestique présente une valeur élevée, par sécurité votre produit se protège des risques de surchauffe.	Contactez votre Fournisseur d'énergie électrique.

Tefal

Das gesunde Genießen

Seb bietet Ihnen einzigartige Lösungen

Tefal investiert in die Forschung, um Geräte mit einzigartigem, ernährungsspezifischem Leistungsvermögen zu entwickeln, die durch wissenschaftliche Studien belegt werden.

DE

Willkommen in der Welt von ACTIFRY mini !

Genießen Sie leckere Pommes frites mit nur einem Löffel Öl...

Die Pommes frites sind außen knusprig und innen weich Dank patentierter Technologie: Ein rotierender Rührarm, der das Öl leicht verteilt sowie ein zirkulierender Heißluftstrom. Wählen Sie Ihre Zutaten, Ihr Öl, Ihre Gewürze, Kräuter, Aromen... ACTIFRY mini erledigt den Rest.

Nur 3 %* Fett: 1 Messlöffel Öl genügt!

Mit nur einem Messlöffel Öl Ihrer Wahl können Sie bis zu 600 g echte Pommes Frites herstellen. Dank dem mitgelieferten Messlöffel verwenden Sie immer nur die nötige Menge.

* 600 g frische Pommes Frites, Durchmesser 10x10 mm, beim Garen -55 % Gewichtsverlust mit 0,85 cl Öl.

Pommes frites und Vieles mehr !

ACTIFRY mini steht auch für Vielseitigkeit.

- Neben Pommes frites und Kartoffeln, können Sie auch knusprig angebratenes Gemüse, dünn geschnittenes Fleisch, Garnelen und Früchte uvm. zubereiten.
- ACTIFRY mini eignet sich auch ideal für die Zubereitung von tiefgefrorenen Speisen.

Weitere Rezepte finden Sie auf unserer Web-Seite: www.seb.fr
und als App "Meine ActiFry" (kostenloser Download).



Wichtige Hinweise

Garen

- Nehmen Sie das Gerät nicht leer in Betrieb.
- Geben Sie keine zu großen Mengen in den Gargutbehälter und halten Sie sich an die empfohlenen Mengen.
- Ihr Gerät ist mit einem abnehmbaren, überstehenden Ring ausgestattet. Sein Einsatz ist insbesondere bei der Zubereitung von Pommes frites, aber auch von Rezepten empfehlenswert, bei denen Sie die Höchstmengen an Zutaten verwenden. Er muss für Rezepte mit Flüssigkeit entfernt werden.
- Folgen Sie den Sicherheitshinweisen im beigefügten Heft.
- Halten Sie stets die in der Gebrauchsanweisung und im Rezeptbuch angegebenen Zutaten- und Flüssigkeitsmengen ein.

Beschreibung

- | | |
|---|---|
| 1. Durchsichtiger Deckel | 11. Gehäuse |
| 2. Deckel Verriegelung (x2) | 12. Herausnehmbarer Filter |
| 3. Dosierlöffel 0,85 cl | 13. Austrittsgitter |
| 4. Verriegelungsknopf für die Rührvorrichtung | 14. Knopf zum Öffnen des Deckels |
| 5. Maximales Fassungsvermögen Flüssigkeiten und Pommes frites | 15. LCD-Display |
| 6. Abnehmbare Rührvorrichtung (Rührblatt) | 16. An/Aus-Taste für Frittiervorgang |
| 7. Herausnehmbarer Gargutbehälter | 17. "+/-"-Taste zu Einstellung der Frittierzeit |
| 8. Entriegelungstaste für den Griff | 18. "-/-"-Taste zu Einstellung der Frittierzeit |
| 9. Griff des Gargutbehälters | 19. Netzkabel |
| 10. Ring | |

Schnelle Zubereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Achten Sie darauf, dass Sie beim Entpacken den Dosierlöffel herausnehmen.
- Machen Sie den Deckel auf, indem Sie auf einen der Öffnungsknöpfe drücken - **Abb. 1** und drücken Sie auf die Knöpfe, um den Deckel abzunehmen - **Abb. 2**.
- Zum Herausnehmen der Rührvorrichtung: Drücken Sie den Entriegelungsknopf - **Abb. 3**.
- Entfernen Sie den Ring, indem Sie die Clips nach oben klappen - **Abb. 4**.
- Zum Herausnehmen des Gargutbehälters: Heben Sie den Griff des abnehmbaren Gargutbehälters waagrecht nach oben, bis ein Klicken ertönt - **Abb. 5**.
- Nehmen Sie den abnehmbaren Filter ab - **Abb. 6**.
- Alle abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschineneeignet - **Abb. 7** oder können mit einem weichen Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Setzen Sie die Rührvorrichtung wieder ein; es ertönt ein Klicken - **Abb. 8**.
- Bei der ersten Benutzung kann es zu einer leichten, aber unbedenklichen Geruchsbildung kommen. Diese Erscheinung hat keinerlei Folgen für die Benutzung des Geräts und verschwindet schnell von selbst. Das Gerät muss vor der ersten Benutzung, unbedingt solange bei geöffnetem Fenster aufgeheizt werden, bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellbar ist.

Entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungsteile. Halten Sie das Gerät niemals unter das Wasser. Für eine optimale Inbetriebnahme des Geräts, empfehlen wir Ihnen, einen ersten Garvorgang von mindestens 30 Minuten mit 1/2 Liter Wasser vorzunehmen. Bereits ab dem zweiten Garvorgang erhalten Sie mit ActiFry Mini Ergebnisse zu Ihrer vollsten Zufriedenheit.

Vorbereitung der Lebensmittel

Überschreiten Sie nie den auf dem herausnehmbaren Rührarm angegebenen, maximalen Füllstand bei der Zubereitung von flüssigen Speisen - Abb. 9. Lassen Sie den Dosierlöffel nicht im Garbehälter.

- Öffnen Sie den Deckel - **Abb. 1.**
- Geben Sie die Lebensmittel in den Garbehälter und beachten Sie die angegebenen Mengen der Garzeitentabelle S. 14 bis 15 und in den Rezepten.
- Geben Sie die empfohlene Menge Öl in den Messlöffel (siehe Garzeittabellen S. 14 bis 15) und verteilen Sie es gleichmäßig über den Lebensmitteln - **Abb. 10.**
- Entriegeln Sie den Griff und klappen Sie ihn ganz nach unten - **Abb. 11.**
- Schließen Sie den Deckel.

DE

Garen mit ActiFry Mini

Starten Sie den Garvorgang

- Schließen Sie das Gerät an den Strom an.
- Es ertönt ein Signalton und die Anzeige zeigt 00 an - **Abb. 12.**
- Drücken Sie die Tasten + und -, um die Frittierzeit einzustellen (siehe Tabelle der Frittierzeiten S. 14 – 15) - **Abb. 13**
- Drücken Sie auf die Taste ϕ - **Abb. 14**, und der Frittiervorgang beginnt mit der Warmluftzirkulation im Gerät.
- Die ausgewählte Dauer wird nach Minuten heruntergezählt. Die Einstellung und die Zeitanzeige werden in Minuten angezeigt, die Anzeige von Zeiten unter 1 Minute erfolgt in Sekunden.
- Die Frittierzeit kann jederzeit während dem Frittiervorgang geändert werden, indem die Tasten + und - betätigt werden - **Abb. 13.**
- Das Gerät verfügt über eine Pausenfunktion. Dazu braucht nur die Taste ϕ - **Abb. 14**, gedrückt zu werden; bei erneuter Betätigung der Taste nimmt das Gerät den Betrieb wieder auf.
- Das Gerät schaltet sich aus, sobald der Deckel geöffnet wird. Um den Frittiervorgang wieder aufzunehmen, schließen Sie den Deckel und drücken Sie auf die Taste ϕ - **Abb. 14.**

Sie können die Minuten schneller scrollen, indem Sie die Tasten + oder - drücken.

Entnehmen der Lebensmittel

Wenn Sie das Gerät eingeschaltet lassen, setzt es sich automatisch nach 3 Minuten in den Standby-Modus (in diesem Modus wird der Stromverbrauch auf ein Minimum reduziert).

- Wenn der Frittiervorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton und auf der Anzeige steht 00: Das Gerät stoppt automatisch den Frittiervorgang. Sie können den Signalton abschalten, indem Sie auf die Taste ϕ drücken.
- Öffnen Sie den Deckel - **Abb. 1.**
- Heben Sie den Griff an, bis er einrastet, um den Gargutbehälter mit den Lebensmitteln herauszunehmen.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

Die Garzeit

Die Garzeiten hängen vom Frischheitszustand, der Größe und der Menge der Lebensmittel sowie vom persönlichen Geschmack ab. Die angegebene Menge Öl kann je nach Geschmack und Bedarf verändert werden. Bei Verlängerung der Garzeit um einige Minuten werden die Pommes frites noch knuspriger.

Kartoffeln

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
POMMES FRITES 8 mm x 8 mm	Frisch	600 g	1 Messlöffel Öl	20 - 24 min.
		500 g	1 Messlöffel Öl	18 - 21 min.
		300 g	½ Messlöffel Öl	17 - 19 min.
POMMES FRITES 10 mm x 10 mm	Frisch	600 g	1 Messlöffel Öl	22 - 26 min.
		500 g	1 Messlöffel Öl	19 - 22 min.
		300 g	½ Messlöffel Öl	18 - 20 min.
POMMES FRITES	Tiefgekühlte	600 g	keine	20 - 24 min.
Kartoffeln	Tiefgekühlte	600 g	keine	18 - 20 min.

Sonstige Gemüsesorten

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Zucchini	Frisch, in Streifen geschnitten	450 g	1 Messlöffel Öl + 50 ml Wasser	20 - 25 min.
Paprikaschoten	Frisch, in Streifen geschnitten	400 g	1 Messlöffel Öl	25 - 28 min.

Fleisch – Geflügel

Für mehr Abwechslung können Sie dem Öl Gewürze und Kräuter zufügen (Paprikapulver, Curry, Thymian, Lorbeerblätter...).

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Hähnchennuggets	frisch	450 g	keine	8 - 11 min.
	tiefgefroren	450 g	keine	12 - 24 min.
Hähnchenschenkel	frisch	4	keine	18 - 20 min.
Hähnchenbrust	frisch	4	keine	18 - 20 min.
Hackfleischbällchen	Tiefgekühlte	300 g	keine	17 - 20 min.

Fisch - Schalentiere

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Tintenfischringe	tiefgefroren	500 g	keine	15 - 18 min.
Shrimps	gekocht	550 g	keine	9 - 11 min.

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Bananen	in Scheiben geschnitten	3	1 Messlöffel Öl + 2 Messlöffel Brauner Zucker	8 - 10 min.
Äpfel	in die Hälfte geschnitten	2	1 Messlöffel Öl + 2 Messlöffel Zucker	8 - 10 min.

Tiefgefrorene Zubereitungen

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Gemüsepfanne	Tiefgekühlte	450 g	-	16 - 18 min.
Kartoffeln Savoyer Art	Tiefgekühlte	450 g	-	15 - 17 min.

Einfache Reinigung

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Machen Sie den Deckel auf, indem Sie auf einen der Öffnungsknöpfe drücken - **Abb. 1** und drücken Sie auf die Knöpfe, um den Deckel abzunehmen - **Abb. 2**.
- Zum Herausnehmen des Rührarms: Drücken Sie den Entriegelungsknopf - **Abb. 3**.
- Entfernen Sie den Ring, indem Sie die Clips nach oben klappen - **Abb. 4**.
- Zum Herausnehmen des Gargutbehälters: Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälter waagerecht nach oben, bis er hörbar einrastet - **Abb. 5**.
- Nehmen Sie den abnehmbaren Filter ab - **Abb. 6**.
- Alle diese abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschinengeeignet - **Abb. 7** oder können mit einem nicht scheuernden Schwamm und Spülmittel gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
- Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Wir garantieren dafür, dass der herausnehmbare Gargutbehälter DEN BESTIMMUNGEN hinsichtlich der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln ENTSPRICHT.
- Der herausnehmbare Gargutbehälter verfügt über eine, besonders widerstandsfähige Beschichtung aus natürlichen Materialien.
- Das Austrittsgitter sollte regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, dass Lebensmittel darauf liegen bleiben. Verwenden Sie keine Utensilien, um Lebensmittel vom Gitter zu entfernen. Es genügt, dieses herauszunehmen - **Abb. 15** und es anschließend zu reinigen (in der Spülmaschine oder mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel). Achten Sie darauf, dass Sie keine Teile in die Fritteuse einführen.

Wir empfehlen nicht die Verwendung von Reinigungsmittel außer Spülmittel

Ein paar Tipps für den Problemfall...

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
	Sie haben noch nicht auf die Taste  gedrückt.	Drücken Sie auf die Taste  .
	Sie haben die  Taste gedrückt, aber das Gerät funktioniert nicht.	Schließen Sie den Deckel.
	Das Gerät heizt nicht auf.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstcenter.
	Die Rührvorrichtung dreht sich nicht.	Vergewissern Sie sich, dass alles richtig eingesetzt ist und bringen Sie das Gerät andernfalls in ein autorisiertes Kundendienstcenter.
Die Rührvorrichtung sitzt nicht fest.	Der Verriegelungshebel der Rührvorrichtung ist nicht eingerastet/verriegelt.	Lassen Sie die Rührvorrichtung erneut einrasten bis ein Klicken ertönt - Abb. 8 .
Die Zubereitung ist nicht gleichmäßig gegart.	Sie haben die Rührvorrichtung nicht benutzt.	Setzen Sie sie ein.
	Die Lebensmittel wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Lebensmittel in gleich große Stücke.
	Die Pommes frites wurden nicht gleichmäßig groß geschnitten.	Schneiden Sie die Pommes frites gleich groß.
	Die Rührvorrichtung ist eingesetzt, dreht sich aber nicht.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstcenter.
Die Pommes frites sind nicht knusprig genug.	Sie haben keine festkochenden Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie festkochende Kartoffeln oder wählen Sie eine andere Sorte festkochende Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nicht ausreichend gewaschen und getrocknet.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln vor dem Garen gut zu waschen, abtropfen zu lassen und zu trocknen.
	Die Pommes frites sind zu dick.	Schneiden Sie sie dünner.
	Sie haben nicht genug Öl hinzugegeben.	Geben Sie mehr Öl hinzu (siehe Gartabelle S. 14 bis 15).
	Der Filter ist verstopft.	Reinigen Sie den herausnehmbaren Filter.
Die Pommes frites zerbrechen beim Garen.	Sie bereiten nicht die richtige Menge zu.	Bereiten Sie eine kleinere Menge Kartoffeln zu und wählen Sie die entsprechende Garzeit.
Die Lebensmittel bleiben am abnehmbaren Ring des Gargutbehälters liegen.	Der Gargutbehälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die in der Garzeitentabelle angegebenen Mengen. Benutzen Sie den abnehmbaren, überstehenden Ring. Bereiten Sie kleinere Mengen an Lebensmitteln zu.
	Die Höchstmenge wurde überschritten.	Bereiten Sie kleinere Mengen zu.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
Die beim Garen entstandene Flüssigkeit gelangt in das Gehäuse des Geräts.	Der Gargutbehälter ist defekt.	Tauschen Sie den Gargutbehälter aus.
	Die Höchstmenge wurde überschritten.	Halten Sie die Höchstmengen ein.
Das LCD-Display funktioniert nicht mehr.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an.
	Der Deckel ist offen.	Schließen Sie den Deckel.
Auf dem LCD-Bildschirm wird "Er" (error) angezeigt.	Dies ist eine Funktionsstörung des Geräts.	Trennen Sie das Gerät vom Strom, warten Sie 10 Sekunden und schließen Sie es wieder an. Drücken Sie nun erneut auf die Taste  . Wenn die LCD-Anzeige noch immer Er anzeigt, sehen Sie in der Fehlertabelle S. 17 nach.
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät in ein autorisiertes Kundendienstcenter.

Sollte das Gerät trotz all dieser Tipps nicht funktionieren, muss es in ein autorisiertes Kundendienstcenter gebracht werden.

Fehlertabelle: Er.

Er. 1 oder 2	Die Ventilation Ihres Geräts funktioniert nicht einwandfrei.	Überprüfen Sie, ob alle abnehmbaren Teile sich in ihrer korrekten Position befinden (Lufteinlass- oder Luftauslassgitter, Frittierkopf, Deckel). Überprüfen Sie, ob sich keine Fremdkörper in den abnehmbaren Teilen befinden. Nachdem Sie überprüft haben, dass sich keine Fremdkörper im Luftkanal befinden, und das Problem weiterhin besteht, bringen Sie das Gerät bitte zu einer zugelassenen Kundendienststelle.
Er. 3	Dieses Problem kann auftreten, wenn das Gerät längere Zeit bei zu niedrigen Temperaturen gelagert wurde.	Lassen Sie das Gerät eine Stunde in einer Umgebung mit einer Temperatur von 15°C stehen und nehmen Sie erst anschließend in Betrieb. Wenn das Problem weiterhin besteht, bringen Sie das Gerät bitte zu einer zugelassenen Kundendienststelle.
Er. 4	Ihr Gerät hat ein Problem mit dem Temperatursfühler.	Bringen Sie das Gerät bitte zu einer zugelassenen Kundendienststelle.
Er. 5	Die Spannung Ihres Heimnetzes ist zu niedrig: Die Frittierleistungen können variieren.	Wenden Sie sich an Ihrem Stromanbieter.
Er. 6	Die Spannung Ihres Heimnetzes ist zu hoch; das Gerät schützt sich vor Überhitzungsrisiken.	Wenden Sie sich an Ihrem Stromanbieter.

Tefal[®]

Lekkere Voeding

Unieke oplossingen bieden

Tefal[®] investeert in apparaten die unieke voedingskundige, door wetenschappelijk onderzoek gemeten, prestaties leveren.

Welkom in de wereld van ACTIERY mini !

Maak echte frietjes op uw eigen manier

Maak echte frietjes op uw eigen manier. De frietjes zijn krokant en zacht dankzij de gepatenteerde technologieën : gerecht draait en bakt automatisch gaar dankzij de heteluchtcirculatie en pendelarm. Kies uw ingrediënten, uw olie, uw specerijen, uw kruiden, uw aroma's... ACTIERY mini doet de rest.

Slechts 3%* vet: 1 lepel olie is voldoende!

Eén lepel olie naar keuze om 600 g lekkere patat te maken. Met behulp van de met het apparaat meegeleverde lepel met maatverdeling gebruikt u de juiste hoeveelheid. Het gebruik van frituurvet is hierdoor overbodig..

* 600 g verse patat, van 10 x 10 mm, bereid met 1 eetlepel olie (0,85 cl), zorgt voor 55 % minder calorieën.

Frietjes en nog veel meer !

Met ACTIERY mini kunt u verschillende recepten maken.

- U kunt niet alleen frietjes en aardappels bakken maar tevens uw dagelijkse gerechten opdienen met knapperig gebakken groenten, zacht en smakelijk, vlees, krokante garnalen, fruit,...
- Met ACTIERY mini kunt u ook diepvriesproducten bereiden, een goed alternatief voor verse producten. Deze producten zijn praktisch en bewaren de voedingswaarde en de smaak van het voedsel.

U vindt nog meer recepten op onze webpagina : www.seb.be



Belangrijke instructies

Bakken

- Laat het apparaat nooit aanstaan als het leeg is.
- Leg niet te veel in de binnenpan, neem de aanbevolen hoeveelheden in acht.
- Uw apparaat is voorzien van een voedselkeerring. Wij raden u aan deze ring te gebruiken wanneer u recepten met maximale hoeveelheden voedingsmiddelen bereidt. Verwijderen voor recepten met vloeistof.
- Raadpleeg het boekje met de veiligheidsvoorschriften.
- Respecteer altijd de maximale hoeveelheden van de ingrediënten en de vloeistoffen die in de gebruiksaanwijzing en het receptenboek worden vermeld.

NL

Omschrijving

- | | |
|---|---|
| 1. Transparant deksel | 12. Afneembaar filter |
| 2. Ontgrendelingsknop deksel (x2) | 13. Rooster |
| 3. Maatlepel 0,85 cl | 14. Bedieningsknop voor het openen van het deksel |
| 4. Ontgrendelingsknop van de pendelarm | 15. LCD display |
| 5. Max. inhoud vloeistoffen en frietjes | 16. Start- en stopknop van de kooktijd |
| 6. Afneembare pendelarm | 17. "+"-knop om de kooktijd te regelen |
| 7. Uitneembare binnenpan | 18. "-"-knop om de kooktijd te regelen |
| 8. Ontgrendelingsknop van de handgreep | 19. Netsnoer |
| 9. Handgreep van de binnenpan | |
| 10. Ring | |
| 11. Behuizing | |

Een snelle voorbereiding

Voor het eerste gebruik

- Verwijder de maatlepel tijdens het uitpakken.
- Druk op één van de openingsknoppen om het deksel te openen - fig.1 en druk op de knoppen om het deksel van de pan te halen - fig.2.
- Neem de pendelarm uit door op de ontgrendelknop te drukken - fig.3.
- Til de clips op om de ring te verwijderen - fig.4.
- Plaats de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal tot aan de "KLIK" om de binnenpan te kunnen verwijderen - fig.5.
- Het uitneembare filter verwijderen - fig.6.
- Alle uitneembare delen mogen in de vaatwasmachine worden gewassen - fig.7 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Breng de pendelarm tot de "KLIK" op zijn plaats - fig.8.
- Tijdens het eerste gebruik kan het gebeuren dat een onschadelijke geur wordt waargenomen. Dit verschijnsel heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.

Verwijder alle stickers en al het verpakkingsmateriaal. Houd het apparaat nooit onder de kraan.
Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, raden we u aan om het apparaat gedurende minstens 30 minuten te gebruiken met 1/2 liter water. Na de eerste ingebruikname zal ActiFry Mini naar uw volle tevredenheid werken.

Het bereiden van voedsel

Respecteer altijd de maximaaanduiding op de afneembare pendelarm voor de vloeibare recepten - fig.9. Laat de maatlepel nooit in de kom tijdens het kookproces.

- Open het deksel - **fig.1**.
- Doe de ingrediënten in de kom en respecteer de hoeveelheden die worden aangegeven in de kooktabel p.21 tot 22 en de recepten.
- Vul de doseerlepel met de aanbevolen hoeveelheid olie (zie baktijdentabel p. 21 tot 22) en schenk de inhoud gelijk verdeeld over de voedingsmiddelen - **fig.10**.
- Ontgrendel de handgreep en klap deze volledig in - **fig.11**.
- Sluit het deksel.

“Light” bakken

Begin met bakken

- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Het apparaat piept twee keer en 00 verschijnt op het scherm - **fig.12**.
- Regel de kooktijd met de + en - knoppen (zie kooktabel p. 21 tot 22) - **fig.13**.
- Druk op de knop  - **fig.14**. De bereiding start dankzij de circulatie van hete lucht in de kookruimte.
- De geselecteerde tijd loopt af in intervallen van één minuut. De selectie en de weergave van de tijd is in minuten, alleen tijden onder 1 minuut worden in seconden weergegeven.
- Tijdens het koken kunt u de tijd op elk moment opnieuw instellen met behulp van de + en - knoppen - **fig 13**.
- U kunt het apparaat op pauze zetten. Druk op de knop  - **fig.14** - om het apparaat op pauze te zetten. Druk nogmaals op deze knop om de bereiding te hernemen.
- Als u het deksel opent, schakelt het apparaat uit. Sluit het deksel en druk op de knop  om de bereiding te hernemen - **fig.14**.

U kunt sneller door de minuten scrollen door de knop + of -.

Verwijder de etenswaren

Als u de stekker in het stopcontact laat, schakelt het apparaat na 3 minuten automatisch over naar stand-by (in deze modus is het elektriciteitsverbruik minimaal).

- Wanneer de bereiding klaar is, klinkt er een geluidssignaal en verschijnt 00 op het scherm: het apparaat stopt de bereiding van uw gerecht automatisch. U kunt de timer stoppen door op de knop  te drukken.
- Open het deksel - **fig.1**.
- Plaats de handgreep tot aan de “KLIK” om de binnenpan uit te nemen en de etenswaren te verwijderen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

De baktijden

De baktijden worden ter indicatie gegeven en kunnen variëren naar gelang het seizoen, de grootte en hoeveelheid van de voedingsmiddelen, persoonlijke voorkeur en de spanning van het netwerk. De aangegeven hoeveelheid olie kan worden verhoogd naar gelang uw smaak en benodigdheden. Indien u nog knapperigere frietjes wenst, dient u een paar minuten langer te bakken

Aardappelen

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
FRIETJES 8 mm x 8 mm	Vers	600 g	1 lepel olie	20 - 24 min.
		500 g	1 lepel olie	18 - 21 min.
		300 g	½ lepel olie	17 - 19 min.
FRIETJES 10 mm x 10 mm	Vers	600 g	1 lepel olie	22 - 26 min.
		500 g	1 lepel olie	19 - 22 min.
		300 g	½ lepel olie	18 - 20 min.
FRIETJES	Diepvries	600 g	geen	20 - 24 min.
Aardappels	Diepvries	600 g	geen	18 - 20 min.

NL

Groenten

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Courgettes	Vers in plakjes	450 g	1 lepel olie + 50 ml water	20 - 25 min.
Paprika	Vers in reepjes	400 g	1 lepel olie	25 - 28 min.

Vlees – Gevogelte

Aarzel niet om specerijen aan de olie toe te voegen (paprikapoeder, kerriepoeder, Provençaalse kruiden, tijm, laurier...) om uw vlees meer smaak te geven.

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Kipnuggets	Vers	450 g	geen	8 - 11 min.
	Diepvries	450 g	geen	12 - 24 min.
Drumsticks	Vers	4	geen	18 - 20 min.
Kipfilet	Vers	4	geen	18 - 20 min.
Rundergehaktballen	Diepvries	300 g	geen	17 - 20 min.

Vis - Schaaldieren

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Calamarisbeignets	Diepvries	500g	geen	15 - 18 min.
Garnalen	Gaar	550 g	geen	9 - 11 min.

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Bananen	in plakjes	3	1 lepel olie + 2 lepel bruine suiker	8 - 10 min.
Appels	in tweeën gesneden	2	1 lepel olie + 2 lepels suiker	8 - 10 min.

Diepvriesbereidingen

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Boerenschotel	Diepvries	450 g	-	16 - 18 min.
Schotel uit de Savoie	Diepvries	450 g	-	15 - 17 min.

Eenvoudig te reinigen

Het apparaat reinigen

- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het gaat reinigen.
- Druk op één van de openingsknoppen om het deksel te openen - fig.1 en druk op de knoppen om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Neem de pendelarm uit door op de ontgrendelknop te drukken - fig.3.
- Til de clips op om de ring te verwijderen - fig.4.
- Plaats de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal tot aan de "KLIK" om de binnenpan te kunnen verwijderen - fig.5.
- Het uitneembare filter verwijderen - fig.6.
- Alle uitneembare onderdelen mogen in de vaatwasmachine worden gewassen - fig.7 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Reinig de behuizing van het apparaat met een vochtige spons en een beetje afwasmiddel.
- Droog het apparaat goed af voordat u het weer in elkaar zet.
- Wij garanderen dat de uitneembare binnenpan CONFORM HET REGLEMENT aangaande materialen die in contact komen met voedingsmiddelen is.
- De uitneembare binnenpan beschikt over een natuurlijke coating die een lange levensduur garandeert (recyclebare uitneembare binnenpan, krasbestendig).
- Maak het rooster goed schoon om te voorkomen dat er restjes aan blijven hangen. Gebruik geen keukengerei om de restjes van dit rooster te verwijderen. Maak het rooster los - fig.15 - en maak het schoon (in de vaatwasser of met een vochtige spons en afwasmiddel). Steek nooit voorwerpen in de kookruimte.

Wij raden het gebruik van andere reinigingsmiddelen dan afwasmiddel af.

Enkele adviezen in geval van problemen.....

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.
	U hebt nog niet op de knop  gedrukt.	Druk op de knop  .
	U hebt op de knop  gedrukt maar het apparaat werkt niet.	Sluit het deksel.
	Het apparaat wordt niet warm.	Breng het naar een Erkend Service Centrum.
	De pendelarm draait niet.	Controleer of deze goed op zijn plek zit, indien dit niet zo is brengt u het apparaat naar een Erkend Service Centrum.
De pendelarm blijft niet op zijn plaats.	De pendelarm is niet goed bevestigd.	Breng de pendelarm tot aan de "KLIK" op zijn plek. - fig.8.
De gerechten worden niet gelijkmatig gebakken.	U heeft de pendelarm niet gebruikt.	Zet het op zijn plaats.
	De etenswaren zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de etenswaren in gelijke stukken.
	De frietjes zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de frietjes in gelijke stukken.
	De pendelarm zit op zijn plek maar draait niet.	Breng het apparaat naar een Erkend Service Centrum.
De frites wordt niet knapperig genoeg	U gebruikt geen speciale aardappelen voor frietjes.	Kies speciale aardappelen voor frietjes.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De frietjes zijn te dik.	Snijd de frietjes dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie baktijdentabel p. 21 tot 22).
	Het filter zit verstopt.	Reinig het uitneembare filter.
De frites breekt tijdens het bakken.	De hoeveelheid is niet aangepast.	Breng de hoeveelheid aardappelen terug en pas de baktijd aan.
De voedingsmiddelen blijven op de rand van de binnenpan liggen.	De binnenpan is te vol.	Neem de in de baktijdentabel aangegeven hoeveelheden in acht. Breng de ring op zijn plaats. Verminder de hoeveelheid voedingsmiddelen.
	Maximaal niveau overschreden.	Verminder de hoeveelheden.
Bakvocht is in de behuizing van het apparaat gelekt.	Schaal is defect.	Vervang de binnenpan.
	Maximaal niveau werd overschreden.	Neem het maximaal niveau in acht.

NL

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het LCD display werkt niet meer.	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
	Het deksel staat open.	Sluit het deksel.
Het display geeft Er (error) aan.	Er is een storing tijdens het gebruik van het apparaat.	Trek de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek de stekker opnieuw in het stopcontact. Druk op de knop  . Als het LCD-scherm nog steeds Er (fout) aangeeft, raadpleegt u de tabel met foutcodes op p.24.
Het apparaat maakt abnormaal veel lawaai.	U denkt dat er een probleem is met de werking van het apparaat.	Breng het apparaat naar een Erkend Service Centrum.

Indien uw apparaat ondanks alle tips nog niet werkt brengt u het naar een Erkend Service Centrum.

Tabel met foutcodes: Er. (fout)

Er. (fout) 1 of 2	De ventilatie van uw apparaat is defect.	Controleer de aanwezigheid en de goede plaatsing van alle afneembare onderdelen (inlaat- en uitlaatventilatioorosters, bak, deksel). Verwijder de resten van alle afneembare onderdelen. Als u de ventilatiepijp op restjes hebt nagekeken en het probleem zich blijft voordoen, brengt u het apparaat naar een Erkend Service Center.
Er. (fout) 3	Deze storing kan zich voordoen als u het apparaat lange tijd in een te koude ruimte hebt bewaard.	Zet het apparaat een uur in een ruimte met een kamertemperatuur van minstens 15°C en start het opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, brengt u het apparaat naar een Erkend Service Center.
Er. (fout) 4	De temperatuursensor van uw apparaat is defect.	Breng uw apparaat naar een Erkend Service Center.
Er. (fout) 5	De spanning van uw elektriciteitsnet is te zwak en dit kan de kookresultaten beïnvloeden.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
Er. (fout) 6	De spanning van uw elektriciteitsnet is te sterk. Voor uw veiligheid is het apparaat beveiligd tegen oververhitting.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.

Tefal[®]

Nutritious and Delicious

Providing you with unique solutions

Tefal[®] invests in research to create appliances with unique nutritional benefits, which are endorsed by scientific studies.

Welcome to the world of ACTIFRY mini !

Make real tasty chips just how you like them...

Your chips are crisp yet soft on the inside thanks to the patented technologies: the stirring paddle that gently distributes the oil and the pulsed hot air. Select your ingredients, oil, spices, herbs and flavourings...

ACTIFRY mini will take care of the rest.

EN

Only 3%* fat: 1 spoonful of oil is enough!

One spoonful of the oil of your choice allows you to make 600 g of authentic chips. The graduated spoon that comes with the appliance allows you to use just the amount you need.

* 600 g of chips prepared and cut from fresh potatoes, to a thickness 10 x 10 mm, cooked until -55 % of weight loss with 8.5 ml of oil.

Chips and so much more!

ACTIFRY mini allows you to cook a wide variety of recipes.

- In addition to chips and potatoes, you can vary your meals with crispy stir-fried vegetables, tender and tasty, thinly sliced meat, succulent prawns, fruit, etc.
- ACTIFRY mini also cooks frozen food very easily as a good alternative to fresh produce. .

Even more recipes are available on our website: www.tefal.com
and on the "My ActiFry" mobile App (free download).



For the best results with your ACTIERY mini , we advise following our recommendations on the type of potatoes and oil to use.

Which variety should I use ?

As a general rule, we suggest that you use potatoes that have been recommended for chipping. In many supermarkets the information on the packaging tells you which varieties are suitable for making chips. We recommend varieties such as King Edward and Maris Piper for good results.

When potatoes have been freshly harvested, they have a higher water content, we recommend cooking the chips for a few more minutes.

Where should I store potatoes?

The best place to store potatoes is in a dark cellar or cool cupboard (between 6 and 8°C), away from the light.

How should I prepare potatoes for ACTIERY mini ?

To obtain the best results, you must ensure that the chips do not stick together. With this in mind, wash the whole potatoes and then cut them into chips using a sharp knife or chip cutter. The chips should be of equal size so that they cook at the same time. Wash the chipped potatoes in plenty of cold water until it runs clear in order to remove as much of the starch as possible. Dry the chips thoroughly using a clean highly absorbent tea towel. The chips must be perfectly dry before putting them in the ACTIERY mini otherwise they will not turn crispy. To check that they are dry enough pat them with paper kitchen towel just before cooking. If there is any wetness on the paper dry them again. Remember the cooking time of the chips will vary according to the weight of chips and the batch of potatoes used.

How should I cut the potatoes?

The size of a chip influences how crunchy or soft it is. The thinner your chips, the more crunchy they will be and conversely, thicker chips will be softer inside. You can cut your chips to the following thickness and length according to your taste:

Thickness: American style: 8 x 8mm / Thin: 10 x 10mm / Standard: 13 x 13mm

Length: Up to approx 9cm.

In Actifyr the maximum recommended chip thickness is 13mm x 13mm and a length of up to 9cm.

What type of oil can I use?

You can use a wide variety of oils in ACTIERY mini.

- Standard oils : olive oil, grape seed oil, corn oil, groundnut (peanut) oil, sunflower oil, soya oil*
- Flavoured oils : oils infused with aromatic herbs, garlic, chilli, lemon...
- Speciality oils : hazelnut*, sesame*...

(*cook according to the manufacturers instructions)

Important recommendations

Safety instructions

- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them to hand for future reference.
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instructions beforehand concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Children should not be allowed to play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- This appliance is designed for indoor domestic household use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- It is not intended to be used in the following cases, which are not covered by the guarantee.

EN

- In kitchens reserved for staff use in shops, offices and other professional environments;
- On farms;
- By hotel or motel clients, or in other residential premises;
- In bed and breakfast accommodation and other similar environments.
- To ensure safety, if the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer or its approved service centre to avoid any danger. Never take the appliance apart yourself.
- For models with detachable power cords, only use original parts supplied by the manufacturer.
- Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
- Any intervention other than normal cleaning and maintenance by the customer must be performed by an Approved Service Centre.
-  Certain parts of the appliance can become hot when it is operating, which could cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (the lid, visible metal parts, etc.).
- Please refer to the instructions booklet before cleaning or servicing your appliance.
- Never place or use the appliance below or close to easily inflammable objects (e.g. curtains, etc.).
- Never place or use the appliance on or close to a cooking hob or other sources of heat.
- For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment, etc.).

- This appliance is designed to function on AC current only. Before using it for the first time, check that your mains supply voltage matches that indicated on the appliance data plate.
- Any connection error will invalidate your guarantee.
- Always plug the appliance into a dedicated socket outlet with an earth connection. Do not use a socket adaptor or connect any other appliance into the same socket simultaneously, to avoid electrical overloading and risk of fire.
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an Approved Service Centre.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- Unwind the power cord fully before use.
- The appliance must be placed and used on a flat, stable, heat-resistant work surface, away from water splashes.
- Do not let the power cord hang where children may reach it.
- The power cord must never be close to or in contact with hot parts of the appliance, close to sources of heat or resting on sharp edges.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cord.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use, when moving or cleaning it.
- Never immerse the appliance or its power cord in water or any other liquid.

- If parts of the appliance should catch fire, never try to extinguish flames with water. Disconnect the appliance and smother the flames with a damp cloth.
- Never place or use the appliance close to a wall or below a wall cupboard.
- Never leave the appliance unattended whilst connected to the power supply, even if for a few moments, especially where children are present.
- Never move the appliance as long as it is hot.
- Allow the appliance to cool down completely before you clean and store it.
- Never operate the appliance when empty.
- Before first use remove all packaging materials, stickers and accessories from inside and outside of the appliance.
- For your own safety, use only accessories and spare parts designed for your appliance and sold in an approved service centre.

Protect the environment

- Your appliance has been designed to run for many years. However, when you decide to replace it, remember to think about how you can contribute to protecting the environment.
- Before discarding your appliance you should remove the battery from the timer and dispose of it at a local civic waste collection centre (according to model).
- The Approved Service Centres will take back any old appliances you may have so that they can be disposed of in accordance with environmental regulations.



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

Important recommendations

Cooking

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan comply with the recommended quantities.
- Your appliance is fitted with a turn-over ring. This ring is designed particularly for cooking chips but we also recommend you use it when making recipes with the maximum quantity of food. It must be removed for recipes using liquid.
- Always respect the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and recipe book.

Description

EN

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Lid with steam free viewing window | 12. Removable filter |
| 2. Lid locks (x2) | 13. Bowl ventilation output grid |
| 3. 8.5ml measuring spoon | 14. Lid opening button |
| 4. Paddle release button | 15. LCD screen |
| 5. Maximum capacity for food/liquids and chips | 16. On/off button |
| 6. Removable mixing paddle | 17. "+" button to adjust cooking time |
| 7. Removable cooking pan | 18. "-" button to adjust cooking time |
| 8. Handle release | 19. Power cord |
| 9. Pan handle | |
| 10. Turn-over ring | |
| 11. Body | |

Instructions for use

Before using for the first time

- On unpacking, make sure you remove the measuring spoon from the packaging.
- Open the lid by pressing on one of the opening control buttons - fig.1 and press the buttons to remove the lid - fig.2.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.3.
- Remove the ring by raising the clips - fig.4.
- Lift the pan handle until you hear a "CLICK" as it locks, in order to remove the pan - fig.5.
- Remove the removable filter - fig.6.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.7 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- To refit the paddle push it down until you hear the "CLICK" - fig.8.
- When using for the first time, the appliance may give off a harmless odour. This has no impact on the use of the appliance and will soon disappear.

Remove all stickers and packaging.

Never immerse the base in water.

To obtain the best performance with your ActiFry Mini, for the first use we recommend using your appliance for at least 30 minutes with 500 ml of cold water added to the pan. Discard the water, dry the pan and your ActiFry Mini is ready for use.

Preparing the food

For all recipes, never exceed the maximum level indicated on the removable paddle - fig.9. Never leave the measuring spoon in the cooking pan.

- Open the lid - fig.1.
- Place the food in the cooking pan and always observe the maximum amounts (see cooking table p. 33 - 34) and keep to the recipe instructions - fig.9.
- Using the spoon add the oil to the food distributing it evenly (see cooking tables and recipes for quantities) - fig. 10 (1 spoonful = 8,5 ml)
- Unlock the handle and push it right back into its housing - fig.11.
- Close the lid.

Cooking

- For recipes with liquids (eg goulash, curries ..) the combined food ingredients and liquid must never exceed the maximum level indicated on the removable paddle.
- Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
- Do not overfill the cooking pan, never exceed the maximum quantities of ingredients/liquids indicated in the recipes and cooking tables. Also never exceed the maximum food level mark on the paddle - fig. 9.

Starting the cooking

- Plug the appliance into an electrical socket outlet with an earth connection.
- The appliance emits beeps and the screen displays 00 - fig.12.
- Set the cooking time using the + and - buttons (see cooking table p. 33 to p. 34) - fig.13
- Press the button  - fig.14, and cooking starts thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure. The paddle slowly rotates.
- The time selected counts down minute by minute. When the time is below one minute the display counts down in seconds.
- The time can be changed at any time during cooking by using the + and - buttons - fig 13.
- The appliance can be paused. Simply press the button  - fig.14, then press this button once more to start cooking again.
- When you open the lid the appliance stops cooking. To start cooking again, close the lid and press button  - fig.14.

You can run through the minutes more quickly by pressing and holding down the + or - buttons.

NOTE: The timer signals the end of the cooking but does not switch off the appliance.

If you leave the appliance plugged in, it automatically switches to standby mode after 3 minutes (in this mode, the electricity consumption of the appliance is reduced to a minimum).

- At the end of the cooking time the timer beeps and the screen displays 00: the appliance automatically stops cooking your preparation. You can stop the beeping signal by pressing button .
- Open the lid - fig.1.
- Lift the handle until it "CLICKS" to remove the pan and the food.
- Unplug the appliance.

Remove the food

Cooking times

The cooking times are given as an approximate guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used and individual tastes, as well as the voltage of the mains system. The amount of oil indicated may be increased depending on your taste and needs. If you want crisper chips, you can add a few extra minutes to the cooking. Freshly harvested potatoes and different batches of potatoes may require a longer cooking time to obtain a crisper more golden brown result.

Potatoes

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME*
CHIPS 8 mm x 8 mm	Fresh	600 g	1 spoon of oil	20 - 24 min.
		500 g	1 spoon of oil	18 - 21 min.
		300 g	½ spoon of oil	17 - 19 min.
CHIPS 10 mm x 10 mm	Fresh	600 g	1 spoon of oil	22 - 26 min.
	Fresh	500 g	1 spoon of oil	19 - 22 min.
	Fresh	300 g	½ spoon of oil	18 - 20 min.
FROZEN CHIPS* Straight Cut 13 x 13 mm	Frozen	600 g	without oil	20 - 24 min.
FROZEN POTATO WEDGES*	Frozen	600 g	without oil	18 - 20 min.

* For best results in the Actifyr we recommend using frozen chips or frozen potato wedges without any wheat flour batter coating as they tend to give less crisp results and the batter may fall off during cooking (check the ingredient list on the packet for details).

Other vegetables

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Courgettes	Fresh, in slices	450 g	1 spoonful of oil + 50 ml cold water	20 - 25 min.
Peppers	Fresh, in slices	400 g	1 spoonful of oil	25 - 28 min.

Meats - Poultry

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chicken nuggets	Fresh	450 g	without oil	8 - 11 min.
	Frozen	450 g	without oil	12 - 24 min.
Chicken drumsticks	Fresh	4	without oil	18 - 20 min.
Mini chicken breast fillets (boneless & skinless)*	Fresh	8 (about 45 g each)	2 ml of oil	18 - 20 min.
Meatballs	Frozen	300 g	without oil	17 - 20 min.

* We recommend cooking mini fillets or cutting chicken breast fillets into chunks or slices to ensure even cooking.

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Jumbo King Prawns (uncooked)	Frozen and thawed	225 g (thawed weight)	without oil	11 - 13 min.

Desserts

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Bananas	In slices	3	1 spoonful of oil + 2 spoonful brown sugar	8 - 10 min.
Apples	Cut in wedges	2	1 spoonful of oil + 2 spoonfuls sugar	8 - 10 min.

Frozen preparations

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Sautéed vegetables*	Frozen	450 g	-	16 - 18 min.
Sautéed potatoes with cheese*	Frozen	450 g	-	15 - 17 min.

* These preparations are not available in all countries.

ActiFry cooking hints and tips

- Do not add salt to chips while the chips are in the pan. Only add salt once the chips are removed from the appliance at the end of cooking.
- When adding dried herbs and spices to ActiFry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Please note that strong coloured spices may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- For best results, use finely chopped garlic instead of crushed garlic to avoid it adhering to the central paddle.
- If using onions in ActiFry recipes, they are best thinly sliced instead of chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.
- With meat and poultry dishes, stop the appliance and stir the pan once or twice during cooking so that the food on top does not dry out and the dish heats evenly.
- Prepare vegetables in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- This appliance is not suitable for recipes where the combined food and liquid content exceed the maximum level indicated on the removable paddle (eg. goulash, curries ...).

Easy to clean

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid by pressing on one of the opening control buttons - **fig.1** and press the buttons to remove the lid - **fig.2**.
- Remove the paddle by pushing the release button - **fig.3**.
- Remove the ring by raising the clips - **fig.4**.
- Lift the pan handle until you hear a "CLICK" as it locks, in order to remove the pan - **fig.5**.
- Remove the detachable filter and clean after each use - **fig.6**.
- All the removable parts are dishwasher safe - **fig.7** or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- We guarantee that the removable pan **COMPLIES WITH REGULATIONS** with regards to materials in contact with food.
- The ceramic pan is highly resistant, durable and scratch resistant.
- It is important to clean the bowl ventilation output grid to avoid food deposits remaining on it. Do not use utensils to remove food from this grid. Simply undclip it - **fig.15** and wash it (in the dishwasher or with a damp sponge and washing-up liquid). Take care not to drop anything into the outlet when the grid is removed.
- If food gets stuck or burnt onto the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.

We do not recommend the use of any detergent other than washing-up liquid.

Never immerse the base in water.

The removable filter must be cleaned after each use.

Do not use metal utensils in the pan or when serving food from the pan.

EN

A few tips in case of problems...

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in properly.	Make sure the appliance is properly plugged in to a mains power socket
	You have not yet pressed button  .	Press button  .
	You have pressed button  but the appliance does not operate.	Close the lid.
	The appliance is not heating.	Call the customer Helpline below.
	The paddle does not turn.	Check that it is inserted in the correct position, otherwise call the customer Helpline below.
The paddle does not stay in place.	The paddle is not locked.	Reposition the paddle until you hear it "CLICK" - fig.8.
The food has not been cooked uniformly.	You have not used the paddle.	Put it in position.
	The food has not been cut uniformly.	Cut the food all to the same size.
	The chips have not been cut uniformly.	Cut the chips all to the same size.
	The paddle has been fitted correctly but is not turning.	Call the customer Helpline below.
The chips are not crunchy enough.	You are not using a potato variety that is recommended for chips.	Choose a potato variety that is recommended for chips such as Maris Piper or King Edwards.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash potatoes for a long time to remove the starch, drain and dry very thoroughly before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut them more thinly. The maximum chip dimensions are 13 mm x 13 mm.
	There is not enough oil.	Increase the amount of oil (see cooking table on p. 33 to 34).
	The filter is clogged.	Clean the filter.
The chips break during cooking.	The quantity is too large.	Reduce the amount of potatoes and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the pan.	The pan has too much food.	Comply with the maximum quantities shown on the cooking table. Put the turn-over ring in place. Reduce the amount of food.
	Max level exceeded.	Reduce the quantities.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Cooking fluids have leaked into the base of the appliance.	Faulty pan or paddle.	Check that the paddle is correctly positioned, otherwise call the customer Helpline below.
	The max level has been exceeded.	Observe the max level. Do not use ActiFry for making recipes with a high liquid content.
The LCD screen does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in.
	The lid is open.	Close the lid.
The LCD displays shows "Er" (error).	The appliance is not functioning correctly.	Unplug the appliance, wait for 10 seconds, plug the appliance in again and press  button. If the LCD screen still shows Er, see the table of error codes p. 37.
The appliance is abnormally noisy.	You suspect there is a problem in the way the appliance motor is working.	Call the customer Helpline below.

If you have any product problems or queries call our Customer Relations Team first for expert help and advice: Helpline: **0845 602 1454 - UK**
(01) 677 4003 - ROI
 or contact us via our web site: **www.tefal.co.uk**

Table of error codes: Er.

Er. 1 or 2	The fan is not working.	Check that all removable parts are fitted and correctly positioned (bowl ventilation output grid and removable filter, pan, lid). Check that there are no foreign bodies in all of these removable parts. After checking that there are no foreign bodies in the ventilation outlets, if the fault persists, call the customer Helpline.
Er. 3	This error may appear if the appliance has been stored for a long time at too low a temperature.	Leave the appliance at an ambient temperature of more than 15°C for one hour before starting it up again. If the fault persists, call the customer Helpline.
Er. 4	Your appliance has a fault in the temperature sensor.	Call the customer Helpline below.
Er. 5	The voltage of your domestic network is too low. Cooking performance may be altered.	Contact your electricity supplier.
Er. 6	The voltage of your domestic network is too high; for safety reasons your appliance should be protected against the risks of overheating.	Contact your electricity supplier.

Tefal

Nutrirsi con gusto

Soluzioni intelligenti per cucinare

Tefal investe nella ricerca per progettare apparecchi unici, dalle prestazioni nutrizionali validate da studi scientifici.

Benvenuti nell'universo ACTIERY mini !

reparare delle squisite patatine fritte personalizzate...

Le patatine fritte sono morbide e croccanti grazie alla nostra tecnologia brevettata: la pala miscelatrice che ripartisce delicatamente l'olio e l'aria calda pulsata. E' sufficiente selezionare gli ingredienti, l'olio, le spezie, le erbe aromatiche, gli aromi preferiti... ACTIERY mini si occuperà del resto.

Solamente il 3%* di grassi: 1 cucchiaino d'olio è sufficiente!

Un cucchiaino dell'olio desiderato permette di preparare 600 g di patatine fritte. Grazie al cucchiaino dosatore incluso, l'apparecchio utilizza esclusivamente la quantità d'olio necessaria.

* 600 g di patate fresche a sezione 10x10 mm, cottura a -55 % di perdita di peso con 0,85 cl d'olio.

Patatine fritte e molto altro ancora!

ACTIERY mini permette di cucinare una grande varietà di ricette.

- Oltre a patatine fritte e patate, è possibile variare la dieta quotidiana con contorni di verdura fragrante, fettine di carne tenera e gustosa, gamberetti croccanti, frutta...
- ACTIERY mini cucina è in grado di cucinare anche i surgelati, che offrono spesso una buona alternativa ai prodotti freschi. Sono pratici, mantengono le qualità nutrizionali e il gusto degli alimenti.

Tante altre ricette sul nostro sito web www.tefal.it
E sull'applicazione mobile "Mon ActiFry" (scaricabile gratuitamente).



Raccomandazioni importanti

Cottura

- Non mettere in funzione l'apparecchio senza il recipiente estraibile.
- Non caricare eccessivamente il recipiente, rispettare le quantità raccomandate.
- L'apparecchio è dotato di un cerchio di rotazione. Detto cerchio è concepito in particolare per la cottura delle patatine ma è consigliato anche per ricette che prevedono la massima quantità di alimenti. Deve essere rimosso in caso di ricette in cui è previsto l'utilizzo di liquidi.
- Rispettare le norme di sicurezza.
- È indispensabile rispettare sempre i quantitativi massimi per ingredienti e liquidi indicati nelle istruzioni per l'uso e nel ricettario.

Descrizione

- | | |
|---|--|
| 1. Coperchio trasparente | 12. Filtro rimovibile |
| 2. Fermi coperchio (x2) | 13. Griglia di uscita del cestello |
| 3. Cucchiaio dosatore 0,85 cl | 14. Tasto apertura coperchio |
| 4. Tasto sblocco pala | 15. Display LCD |
| 5. Capacità massima per liquidi e patatine | 16. Pulsante di avvio e arresto della cottura |
| 6. Pala miscelatrice rimovibile | 17. Pulsante "+" per regolare i tempi di cottura |
| 7. Cerchio girevole | 18. Pulsante "-" per regolare i tempi di cottura |
| 8. Brasiera di cottura in ceramica rimovibile | 19. Cavo di alimentazione |
| 9. Sblocco impugnatura | |
| 10. Anello | |
| 11. Corpo | |

IT

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

- Al momento del disimballaggio del prodotto, rimuovere il cucchiaino dosatore dal suo bloccetto di fissaggio.
- Aprire il coperchio premendo uno dei pulsanti di comando dell'apertura - fig.1, e premere i pulsanti per rimuoverlo - fig.2.
- Rimuovere la pala di miscelazione premendo il relativo bottone di rilascio - fig.3.
- Estrarre l'anello sollevando le alette verso l'alto - fig.4.
- Per rimuovere il brasiera, sollevare la relativa impugnatura fino a sentire un "CLICK" di blocc - fig.5.
- Rimuovere il filtro rimovibile - fig.6.
- Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie - fig.7 o possono essere pulite utilizzando una spugna non abrasiva e un pò di detersivo liquido.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e un pò di detersivo.
- Asciugare attentamente prima di riporre tutto.
- Riposizionare la pala di miscelazione fino al "CLICK" - fig.8.
- Se usato per la prima volta l'apparecchio può emettere un odore innocuo. Questo non incide sull'uso dell'apparecchio. L'odore ha breve durata.

Rimuovere tutti gli adesivi e gli elementi di imballaggio. Non passare mai l'apparecchio sotto l'acqua.

Per un buon avviamento dell'apparecchio, si consiglia di eseguire la prima cottura con 1/2 litro d'acqua, per almeno 30 minuti. A partire dalla seconda cottura, ActiFry Mini preparerà le pietanze nel migliore dei modi.

Per le ricette liquide, non oltrepassare il livello massimo indicato sulla pala removibile - fig.9. Non lasciare il cucchiaino dosatore nel recipiente.

- Aprire il coperchio - fig.1.
- Versare gli alimenti nel recipiente e rispettare le quantità indicate nella tabella dei tempi di cottura p. 41-42 e nelle ricette.
- Riempire il cucchiaino con la quantità di olio consigliata (vedere tavola di cottura da pag. 41 a pag. 42) e versarne il contenuto sugli alimenti in modo uniforme - fig.10.
- Sbloccare l'impugnatura e spingerla nel proprio alloggiamento - fig.11.
- Chiudere il coperchio.

Cottura

Fasi della cottura

- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
- L'apparecchio emette due segnali sonori (bip) e sul display viene visualizzato "00" - fig.12.
- Con i pulsanti + e -, regolare i tempi di cottura (vedere "Tabella di cottura" alle pagine 41 e 42) - fig.13
- Premere sul pulsante $\odot$ - fig.14: la cottura avrà inizio con la circolazione di aria calda nel cestello di cottura.
- Ha inizio il conto alla rovescia dei minuti. L'impostazione e la visualizzazione del tempo è in minuti e il tempo visualizzato al di sotto è in secondi.
- Il tempo può essere modificato in qualsiasi momento durante la cottura utilizzando i tasti + e - - fig.13.
- L'apparecchio può essere messo in pausa. È sufficiente premere sul tasto $\odot$ - fig.14, premendo nuovamente sullo stesso tasto per riprendere la cottura.
- L'apertura del coperchio provoca lo spegnimento dell'apparecchio. Per riprendere la cottura, chiudere il coperchio e premere sul tasto $\odot$ - fig.14.

Se si desidera scorrere i minuti più rapidamente, tenere premuti i tasti + o - senza interruzione per qualche secondo.

Estrarre gli alimenti pronti

Se l'apparecchio resta collegato, entra automaticamente in modalità stand-by dopo 3 minuti (in questa modalità, il consumo elettrico del dispositivo è ridotto al minimo).

- Una volta terminata la cottura, l'apparecchio emette un segnale di fine cottura e sul display compare "00": l'apparecchio arresta automaticamente la cottura del cibo. La suoneria può essere arrestata premendo sul tasto $\odot$.
- Aprire il coperchio - fig.1.
- Sollevare l'impugnatura fino al "CLICK" per rimuovere il brasero e gli alimenti.
- Scollegare l'apparecchio.

Tempi di cottura

I tempi di cottura sono dati come indicazione generale e possono dipendere dalla stagionalità degli alimenti, dalle dimensioni, dalle quantità e dal gusto personale, nonché dal voltaggio della rete. Si può aggiungere una quantità di olio maggiore di quanto consigliato a seconda dei propri gusti e dei risultati che si vogliono ottenere. Se si desiderano patatine più croccanti, si può aumentare la cottura di qualche minuto

Patate

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
PATATINE FRITTE 8 mm x 8 mm	Fresche	600 g	1 cucchiaio d'olio	20 - 24 min.
		500 g	1 cucchiaio d'olio	18 - 21 min.
		300 g	½ cucchiaio d'olio	17 - 19 min.
PATATINE FRITTE 10 mm x 10 mm	Fresche	600 g	1 cucchiaio d'olio	22 - 26 min.
		500 g	1 cucchiaio d'olio	19 - 22 min.
		300 g	½ cucchiaio d'olio	18 - 20 min.
PATATINE FRITTE	Surgelate	600 g	nessuna	20 - 24 min.
Patate	Surgelate	600 g	nessuna	18 - 20 min.

IT

Altre verdure

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
Zucchine	Fresche a fettine	450 g	1 cucchiaio d'olio + 50 ml acqua fredda	20 - 25 min.
Peperoni	Fresche a fettine	400 g	1 cucchiaio d'olio	25 - 28 min.

Carne, pollame

Per dar gusto alla carne è possibile mescolare l'olio con delle spezie (paprika, curry, erbe di Provenza, timo, alloro, ecc.).

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
Pepite di pollo	Fresche	450 g	nessuna	8 - 11 min.
	Surgelati	450 g	nessuna	12 - 24 min.
Coscette di pollo	Fresche	4	nessuna	18 - 20 min.
Petti di pollo	Fresche	4	nessuna	18 - 20 min.
Polpette di manzo	Surgelate	300 g	nessuna	17 - 20 min.

Pesce – Molluschi

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
Anelli di calamari	Surgelato	500 g	nessuna	15 - 18 min.
Gamberetti	Cotti	550 g	nessuna	9 - 11 min.

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
Banane	a fettine rotonde	3	1 cucchiaino d'olio + 2 cucchiaini di zucchero grezzo	8 - 10 min.
Mele	tagliate in due	2	1 cucchiaino d'olio + 2 cucchiaini di zucchero	8 - 10 min.

Preparazioni surgelate

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA	TEMPO DI COTTURA
Padellata di legumi	Surgelata	450 g	-	16 - 18 min.
Padellata savoiarda	Surgelata	450 g	-	15 - 17 min.

Facile da pulire

Come pulire l'apparecchio

- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Aprire il coperchio premendo uno dei pulsanti di comando dell'apertura - **fig.1**, e premere i pulsanti per rimuoverlo - **fig.2**.
- Rimuovere la pala di miscelazione premendo il relativo bottone di rilascio - **fig.3**.
- Estrarre l'anello sollevando le alette verso l'alto - **fig.4**.
- Per rimuovere il brasier, sollevare la relativa impugnatura fino a sentire un "CLICK" di blocc - **fig.5**.
- Rimuovere il filtro removibile - **fig.6**.
- Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie - **fig.7** o possono essere pulite utilizzando una spugna non abrasiva e un pò di detersivo liquido.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e un pò di detersivo.
- Asciugare attentamente prima di riporre tutto.
- Garantiamo che il brasier removibile è CONFORME ALLE NORME relative ai materiali a contatto col cibo.
- Il brasier ha un rivestimento naturale altamente resistente, durevole e antigraffio.
- Se il cibo si attacca alla pala o al brasier, immergere in acqua calda prima di pulire (brasier removibile con rivestimento ceramico riciclabile, altamente resistente ai graffi).
- Per evitare il deposito di alimenti sulla griglia di uscita del cestello, è essenziale pulire la griglia. Fare attenzione a non utilizzare utensili per rimuovere gli alimenti rimasti sulla griglia. È sufficiente sbloccarla - **fig.15** e lavarla (in lavastoviglie o con una spugna umida e del detersivo per piatti). Inoltre, non introdurre pezzi nel cestello.

Si sconsiglia l'uso di prodotti detergenti diversi dal detersivo per i piatti.

Alcuni consigli in caso di problemi...

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio Non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete.	Assicurarsi che l'apparecchio sia ben collegato alla rete.
	Non è stato ancora premuto il pulsante  .	Premere sul pulsante  .
	Il pulsante  è stato premuto, ma l'apparecchio non funziona.	Fermez le couvercle.
	L'apparecchio non si scalda.	Portare l'apparecchio ad un Centro di Assistenza autorizzato.
	La pala non gira.	Controllare che sia inserita correttamente; in caso contrario portare l'apparecchio ad un Centro di Assistenza autorizzato.
La pala non sta nell'alloggiamento.	La pala non è fermata.	Riposizionare la pala fino al "CLICK" - fig.8 .
Gli alimenti non sono cotti uniformemente.	Non si è usata la pala.	Metterla in posizione.
	Gli alimenti non sono stati tagliati della stessa misura.	Tagliare gli alimenti tutti della stessa misura.
	Le patatine non sono state tagliate uniformemente.	Tagliare tutte le patatine della stessa dimensione.
	La pala è stata fissata correttamente ma non ruota.	Portare l'apparecchio ad un Centro di Assistenza autorizzato.
Le patatine non sono croccanti al punto giusto.	Non si sta usando una varietà raccomandata per le patatine.	Scegliere una varietà raccomandata.
	Le patate non sono sufficientemente lavate e/o non completamente asciugate.	Lavare le patate a lungo per rimuovere l'amido e asciugarle bene prima della cottura.
	Le patatine sono troppo spesse.	Tagliarle più finemente.
	Manca olio sufficiente.	Aggiungere più olio (vedere la tabella di cottura da pag. 41 a pag. 42).
	Il filtro è ostruito.	Pulire il filtro.
Le patatine si rompono durante la cottura.	La quantità è troppo elevata.	Ridurre la quantità di patate e impostare il tempo di cottura adeguato.
Il cibo arriva sul bordo del brasiero.	Il brasiero contiene troppo cibo.	Attenersi alla quantità di cibo indicato nella Tabella di cottura. Posizionare il cerchio girevole. Ridurre la quantità di alimenti.
	Livello massimo superato.	Ridurre le quantità.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
I liquidi di cottura sono fuoriusciti sulla base dell'apparecchio.	Brasiero o pala di miscelazione difettose.	Controllare che la pala sia posizionata correttamente. In caso contrario portare l'apparecchio presso un Centro di Assistenza autorizzato.
	Il livello massimo è stato superato.	Controllare il livello max.
Lo schermo LCD NON FUNZIONA.	L'apparecchio non è collegato alla rete.	Collegare l'apparecchio alla rete.
	Il coperchio è aperto.	Chiudere il coperchio.
Il display LCD visualizza "Er" (errore).	L'apparecchio non funziona correttamente.	Scollegare l'apparecchio, attendere 10 secondi, ricollegare l'apparecchio, premere il pulsante  . Se il display LCD indica ancora Er, fare riferimento alla tabella dei codici d'errore di pag. 44.
L'apparecchio è troppo rumoroso.	C'è il sospetto che il problema sia sul funzionamento scorretto del motore.	Portare l'apparecchio presso un Centro di Assistenza autorizzato.

In caso di problemi o domande preghi chiamare prima il nostro Customer Service per consigli mirati.

Tabella dei codici d'errore: Er.

Er. 1 o 2	La ventilazione dell'apparecchio presenta un'anomalia.	Verificare la presenza e il corretto posizionamento di tutte le parti removibili (griglie di ventilazione d'ingresso e d'uscita, recipiente, coperchio). Verificare che non siano presenti corpi estranei in tutte le parti removibili. Dopo aver verificato l'assenza di corpi estranei nel condotto di ventilazione, se il problema persiste portare l'apparecchio presso un Centro di assistenza autorizzato.
Er. 3	Questo errore appare se il dispositivo è rimasto stoccato per lungo tempo ad una temperatura troppo bassa.	Lasciare il dispositivo ad una temperatura ambiente superiore a 15°C per un'ora prima di riavviarlo. Se il problema persiste, portare l'apparecchio presso un Centro di assistenza autorizzato.
Er. 4	Il prodotto presenta un'anomalia della sonda della temperatura.	Portare l'apparecchio presso un Centro di assistenza autorizzato.
Er. 5	La tensione della rete domestica è troppo debole. Le prestazioni di cottura potrebbero essere alterate.	Contattare il proprio fornitore di energia elettrica.
Er. 6	La tensione della rete domestica è troppo forte. Per sicurezza, il prodotto è dotato di una funzione contro i rischi di surriscaldamento.	Contattare il proprio fornitore di energia elettrica.

Tefal[®]

la nutrición gourmet

Aportarle soluciones únicas

Tefal[®] invierte en investigación para crear electrodomésticos que logren resultados nutricionales únicos, validados por estudios científicos.

¡Bienvenido al universo ACTIFRY mini !

Consiga unas auténticas patatas fritas gourmet hechas a su gusto...

Gracias a sus tecnologías patentadas, las patatas fritas quedan crujientes y tiernas: el aspa para remover que reparte el aceite delicadamente y el aire caliente pulsado. Seleccione sus ingredientes, el aceite, las especias, las finas hierbas, las hierbas aromáticas... ACTIFRY mini se ocupará del resto.

Solo un 3%* de materia grasa: ¡Con 1 cucharada de aceite basta!

Con tan solo una cuchara del aceite que usted elija podrá cocinar 600 g de auténticas patatas fritas. Mediante la cuchara graduada que se entrega con el aparato, utilice la cantidad exacta necesaria.

* 600 g de patatas fritas frescas, con una sección de 10 x 10 mm, una cocción con un -55% de pérdida de peso con 0,85 cl de aceite.

¡Patatas fritas y mucho más!

Con ACTIFRY mini podrá preparar una gran variedad de recetas.

- Además de patatas fritas y de patatas bravas, podrá variar su menú cotidiano con salteados de verduras crujientes, filetes de carne tiernos y sabrosos, camarones crujientes, frutas...
- Con ACTIFRY mini también se pueden cocinar muy bien los congelados, que constituyen una buena alternativa a los productos frescos. Son prácticos y además preservan la calidad nutricional y el sabor de los alimentos.

Podrá encontrar todavía más recetas en nuestro sitio web:

www.nutrition-gourmande.fr

Y en la aplicación móvil "Mi ActiFry" (descarga gratuita).



Recomendaciones importantes

Cocción

- No ponga en marcha el electrodoméstico si está vacío.
- No sobrepase la cantidad recomendada para la bol de cocción.
- Su electrodoméstico incorpora un protector de vuelta. Este protector está diseñado para cocinar patatas fritas aunque también recomendamos utilizarlo para hacer recetas con la cantidad máxima de comida. No puede utilizarse con recetas que incluyan líquidos.
- Consulte el manual con las indicaciones de seguridad.
- Respete siempre las cantidades máximas de ingredientes y de líquidos indicados en el modo de empleo y en el libro de recetas.

Descripción

- | | |
|--|---|
| 1. Tapa transparente | 11. Cuerpo |
| 2. Cierres de tapa (x2) | 12. Filtro extraíble |
| 3. Cuchara dosificadora 0,85 cl | 13. Grill de salida del recinto |
| 4. Botón de desbloqueo de la pala | 14. Botón de apertura de la tapa |
| 5. Capacidad máxima para líquidos y patatas fritas | 15. Pantalla LCD |
| 6. Pala mezcladora extraíble | 16. Botón de comienzo y parada de la cocción |
| 7. Bol de cocción extraíble | 17. Botón "+" para regular el tiempo de cocción |
| 8. Desbloqueo del asa | 18. Botón "-" para regular el tiempo de cocción |
| 9. Asa de la bol de cocción | 19. Cable de alimentación |
| 10. Protector | |

Instrucciones de uso

Antes del primer uso

- Después de desembalar, asegúrese de quitar bien la cuchara dosificadora del calaje.
- Abra la tapa presionando uno de los botones del mando de apertura - fig.1 y apoye en los botones para quitar la tapa - fig.2.
- Retire la pala presionando el botón de desbloqueo - fig.3.
- Retire el protector levantando los clips hacia arriba - fig.4.
- Levante el asa extraíble de la bol de cocción hasta que se oiga un "clik" de bloqueo, para poder retirar la bol de cocción - fig.5.
- Retire el filtro extraíble - fig.6.
- Todas las piezas extraíbles pueden lavarse en el lavavajillas - fig.7 o pueden limpiarse utilizando una esponja suave y detergente lavavajillas.
- Limpie el cuerpo del electrodoméstico con una esponja húmeda y un poco de detergente lavavajillas.
- Séquelo con cuidado antes de volverlo a colocar todo.
- Vuelva a colocar la palanca hasta que oiga el "clik" - fig.8.
- Cuando lo utilice por primera vez, el aparato puede desprender un olor inocuo. Este olor no afecta al uso del aparato y desaparecerá pronto.

Retire todas las pegatinas y los elementos de embalaje. No coloque jamás el aparato bajo el agua. Para una buena puesta en marcha del aparato, le aconsejamos que efectúe una primera cocción de al menos 30 minutos con ½ litro de agua. A partir de la segunda cocción, ActiFry Mini funcionará de forma totalmente satisfactoria.

Preparar los alimentos

En las recetas líquidas, no supere jamás el nivel máximo indicado sobre el aspa extraíble - fig.9. No deje la cuchara dosificadora en el plato.

- Abra la tapa - fig.1.
- Introduzca los alimentos en el plato y respete las cantidades que se indican en la tabla de tiempos de cocción de la página 48-49 y las recetas.
- Rellene la cuchara con la cantidad recomendada de aceite (véase la tabla de cocción págs. 48-49) y échelo por encima de los alimentos de forma uniforme - fig.10.
- Desbloquee el asa y vuelva a ponerlo en su carcasa - fig.11.
- Cierre la tapa.

Cocinar

Empezar a cocinar

- Enchufe el aparato en una toma eléctrica.
- El aparato emite dos bips sonoros y la pantalla muestra 00 - fig.12.
- Regule el tiempo de cocción con ayuda de las teclas + et - (ver tabla de cocción 48 a 49) - fig.13
- Apoye en la tecla ϕ - fig.14, y la cocción comienza gracias a la circulación de aire caliente en el recinto de cocción.
- El tiempo seleccionado descuenta minuto a minuto. El tiempo y la selección se muestran en minutos y sólo se mostrará en segundos el tiempo inferior a un minuto.
- Es posible modificar el tiempo en todo momento durante la cocción y con ayuda de las teclas + e - - fig 13.
- Es posible poner el aparato en pausa. Basta con apoyar sobre la tecla ϕ - fig.14, luego apoyar de nuevo en esta tecla para retomar la cocción.
- Con la abertura de la tapa, el aparato se apaga. Para volver a comenzar la cocción, cierre la tapa y apoye en la tecla ϕ - fig.14.

Usted puede hacer desfilir los minutos más rápidamente apoyando largamente en las teclas + ou -.

ES

Retirar los alimentos

Si usted deja el aparato enchufado, pasa automáticamente al modo en espera después de 3 minutos (en este modo, el consumo eléctrico del producto se reduce a su mínimo).

- Cuando la cocción se acaba, una señal de fin de cocción se mantiene y la pantalla muestra 00: el aparato para automáticamente la cocción de su preparado. Usted puede parar el timbre apoyando sobre la tecla ϕ .
- Abra la tapa - fig.1.
- Levante el asa hasta que oiga un "clac" para retirar la bol de cocción y la comida.
- Desenchufe el aparato.

Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo del estado de los alimentos, del tamaño, de las cantidades utilizadas y de los gustos personales, así como del voltaje del sistema eléctrico. La cantidad de aceite indicada puede aumentarse dependiendo de sus gustos y necesidades. Si quiere patatas fritas más crujientes, puede añadir unos minutos extra de cocción.

Patatas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
PATATAS FRITAS 8 mm x 8 mm	Frescas	600 g	1 cucharada de aceite	20 - 24 min.
		500 g	1 cucharada de aceite	18 - 21 min.
		300 g	½ cucharada de aceite	17 - 19 min.
PATATAS FRITAS 10 mm x 10 mm	Frescas	600 g	1 cucharada de aceite	22 - 26 min.
		500 g	1 cucharada de aceite	19 - 22 min.
		300 g	½ cucharada de aceite	18 - 20 min.
PATATAS FRITAS	Congeladas	600 g	sin añadidos	20 - 24 min.
Patatas	Congeladas	600 g	sin añadidos	18 - 20 min.

Otras verduras

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en rodajas	450 g	1 cucharada de aceite + 50 ml de agua fría	20 - 25 min.
Pimientos	Frescos en rodajas	400 g	1 cucharada de aceite	25 - 28 min.

Carnes - Aves

Para darle más gusto a sus carnes, mezcle especias en el aceite (paprika, curry, hierbas provenzales, tomillo, laurel,...).

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
Nuggets de pollo	Fresco	450 g	sin añadidos	8 - 11 min.
	Congelados	450 g	sin añadidos	12 - 24 min.
Muslos de pollo	Fresco	4	sin añadidos	18 - 20 min.
Pechugas de pollo	Fresco	4	sin añadidos	18 - 20 min.
Albóndigas de buey	Congeladas	300 g	sin añadidos	17 - 20 min.

Pescado y marisco

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
Calamares a la romana	Congelados	500 g	sin añadidos	15 - 18 min.
Camarones	Cocinados	550 g	sin añadidos	9 - 11 min.

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
Plátanos	en rodajas	3	1 cucharada de aceite + 2 cucharada de azúcar moreno	8 - 10 min.
Manzanas	partidas por la mitad	2	1 cucharada de aceite + 2 ccucharadas de azúcar	8 - 10 min.

Preparados congelados

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIR	TIEMPO DE COCCIÓN
Sartenada de legumbres	Congelada	450 g	-	16 - 18 min.
Poelée savoyarde	Congelada	450 g	-	15 - 17 min.

ES

Fácil limpieza

Limpie el aparato

- Deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Abra la tapa presionando uno de los botones del mando de apertura - fig.1 y apoye en los botones para quitar la tapa - fig.2.
- Retire la pala presionando el botón de desbloqueo - fig.3.
- Retire el protector levantando los clips hacia arriba - fig.4.
- Levante el asa extraíble de la bol de cocción hasta que se oiga un "clic" de bloqueo, para poder retirar la bol de cocción - fig.5.
- Retire el filtro extraíble - fig.6.
- Todas las piezas extraíbles pueden lavarse en el lavavajillas - fig.7 o pueden limpiarse utilizando una esponja suave y detergente lavavajillas.
- Limpie el cuerpo del electrodoméstico con una esponja húmeda y un poco de detergente lavavajillas.
- Séquelo con cuidado antes de volverlo a colocar todo.
- Garantizamos que la bol de cocción extraíble CUMPLE CON LA NORMATIVA de materiales en contacto con alimentos.
- La bol de cocción tiene un recubrimiento natural de alta resistencia, duradero y resistente a las ralladuras.
- Es importante limpiar el grill de la salida del recinto para evitar que los alimentos queden depositados encima. Atención a no utilizar utensilios para retirar los alimentos en este grill. Basta con deslizarlo - fig.15 y limpiarlo (paso al lavavajillas o con una esponja húmeda y con líquido lavavajillas). Vigile, igualmente, no introducir piezas en el recinto.

Le desaconsejamos el uso de otro producto detergente que no sea el lavavajillas.

Algunos consejos en caso de problemas...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado correctamente.	Asegúrese de que el aparato esté conectado correctamente.
	Usted no ha apretado todavía en la tecla ϕ .	Apoye en la tecla ϕ .
	Usted ha apretado en la tecla ϕ pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	El aparato no se calienta.	Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.
	La pala no gira.	Compruebe que esté insertada en la posición correcta, o lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.
La pala no se queda fijada.	La pala no está bloqueada.	Vuelva a colocar la pala hasta que oiga "clac" - fig.8.
La comida no se ha cocinado uniformemente.	No ha utilizado la pala.	Colóquela.
	La comida no estaba cortada uniformemente.	Corte los alimentos en el mismo tamaño.
	Las patatas fritas no estaban cortadas uniformemente.	Corte las patatas fritas en el mismo tamaño.
	La pala está colocada correctamente pero no gira.	Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.
Las patatas fritas no están crujientes.	La variedad de patatas que utiliza no es adecuada para hacer.	Escoja una variedad de patatas que sea adecuada para hacer patatas fritas.
	Las patatas no han sido lavadas y/o secadas correctamente.	Lave las patatas durante mucho rato para eliminar el almidón, escúrralas y séquelas bien antes de cocinarlas.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay suficiente aceite.	Ponga más aceite (véase la tabla de cocción en las págs. 48-49)
	El filtro está atascado.	Limpie el filtro.
Las patatas fritas se rompen rompen durante la cocción.	Hay demasiada cantidad.	Reduzca la cantidad de patatas y ajuste el tiempo de cocción.
La comida se queda en el borde de la bol de cocción.	La bol de cocción contiene demasiada comida.	Siga las cantidades recomendadas en la tabla de cocción. Coloque el protector. Reduzca la cantidad de comida.
	Ha sobrepasado el nivel máximo.	Reduzca las cantidades.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Los fluidos de cocción se han filtrado hacia la base del aparato.	Bol de cocción o pala defectuosas.	Compruebe que la pala esté colocada correctamente, o lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.
	El nivel máximo ha sido sobrepasado.	Respete los niveles máximos.
La pantalla LCD no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato.
	La tapa está abierta.	Cierre la tapa.
La pantalla LCD muestra "Er" (error).	El aparato no está funcionando correctamente.	Desenchufe el aparato, espere 10 segundos, vuelva a enchufar el aparato. Apoye sobre la tecla  . Si la pantalla LCD indica siempre Er, vuelva a la tabla de códigos de error p. 51.
El aparato emite un ruido anormal.	Sospecha que hay algún problema en la forma como el motor del aparato está funcionando.	Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.

Si tiene problemas o preguntas acerca del producto llame primero a nuestro Centro de Atención al Cliente para obtener ayuda y asesoramiento.

ES

Tabla de códigos de error: Er.

Er. 1 o 2	La ventilación de su aparato presenta un fallo.	Verifique la presencia y el buen posicionamiento de todas las partes móviles (grills de entrada y de salida de ventilación, tanque, tapa). Verificar la ausencia de cuerpos extraños en todas las partes móviles. Después de haber verificado la ausencia de cuerpos extraños en el conducto de ventilación si el defecto persiste, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
Er. 3	Este error puede aparecer si el producto ha sido almacenado de manera prolongada a una temperatura demasiado baja.	Deje el producto a una temperatura ambiente de más de 15°C durante una hora antes de volver a arrancarlo. Si el defecto persiste, llévelo a un Servicio Técnico Autorizado.
Er. 4	Su producto presenta un fallo de la sonda de temperatura.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
Er. 5	La tensión de su red doméstica presenta un valor demasiado débil. Los valores de cocción podrán ser alterados.	Contacte con su Proveedor de energía eléctrica.
Er. 6	La tensión de su red doméstica presenta un valor elevado, por seguridad su producto se protege de los riesgos de sobrecalentamiento.	Contacte con su Proveedor de energía eléctrica.

Tefal[®]

Nutritivo & Delicioso

Apresentar soluções únicas

Tefal[®] investe na pesquisa para criar aparelhos com desempenhos nutricionais únicos e comprovados por estudos científicos.

Bem-vindo(a) ao universo ACTIERY mini !

Prepare autênticas batatas fritas à sua maneira...

As batatas fritas ficam estaladiças e macias graças à sua tecnologia patenteada: a pá misturadora reparte o óleo delicadamente e o ar quente pulsado. Seleccione os ingredientes, o óleo, as especiarias, ervas aromáticas, condimentos... a ACTIERY mini trata do resto.

Apenas 3% de matéria gorda: basta 1 colher de óleo!

Uma colher de óleo à sua escolha permite preparar 600 g de autênticas batatas fritas. Graças à colher doseadora fornecida com o aparelho, utilize apenas a quantidade necessária.

* -600 g de batatas fritas frescas, cortadas com 10 x 10 mm, cozedura com -55% de perda em peso com 0,85 cl de óleo.

Prepare batatas fritas e muito mais!

A ACTIERY mini permite cozinhar uma grande variedade de receitas.

- Para além de batatas fritas, pode variar o seu dia-a-dia com legumes salteados, carnes estufadas tenras e saborosas, gambas estaladiças e fruta...
- ACTIERY mini também cozinha muito bem os alimentos congelados que oferecem uma boa alternativa aos produtos frescos. São práticos de utilizar, conservam as qualidades nutricionais e o sabor dos alimentos.

Mais receitas em www.tefal.pt
E na aplicação mobile "A minha Actify" (download grátis)



Recomendações importantes

Cozedura

- Nunca ligue o aparelho vazio.
- Nunca sobrecarregue a cuba e respeite as quantidades recomendadas.
- O aparelho vem com um anel amovível, concebido para fritar batatas, mas que pode ser utilizado para preparar receitas com a quantidade máxima de alimentos e deve ser retirado ao preparar receitas líquidas.
- Consulte o folheto de conselhos de segurança.
- Respeite sempre as quantidades máximas de ingredientes e de líquidos indicadas nas instruções de utilização e no livro de receitas.

Descrição

- | | |
|--|--|
| 1. Tampa transparente | 11. Base |
| 2. Encaixes da tampa (x2) | 12. Filtro amovível |
| 3. Colher doseadora 0,85 cl | 13. Grelha de saída de ar |
| 4. Pegas de bloqueio/desbloqueio da pá | 14. Botão de abertura da tampa |
| 5. Nível máximo de enchimento (líquidos e batatas) | 15. Ecrã LCD |
| 6. Pá de mistura amovível | 16. Botão de arranque e paragem da cozedura |
| 7. Cuba amovível | 17. Botão "+" para regular o tempo de cozedura |
| 8. Botão de desbloqueio da pega | 18. Botão "-" para regular o tempo de cozedura |
| 9. Pega da cuba | 19. Cabo de alimentação |
| 10. Anel | |

PT

Instruções de utilização

Antes da primeira utilização

- Quando desembalar o aparelho, certifique-se de que retira a colher doseadora.
- Abra a tampa pressionando um dos botões de comando de abertura - fig.1 e pressione os botões para retirar a tampa - fig.2.
- Pressione as pegas de bloqueio/desbloqueio para soltar a pá - fig.3.
- Retire o anel levantando os encaixes - fig.4.
- Para retirar a cuba, levante a pega até ouvir um clique - fig.5.
- Retire o filtro amovível - fig.6.
- Todas as peças amovíveis podem ser colocadas na máquina de lavar a loiça - fig.7 ou limpas com uma esponja não abrasiva e detergente para a loiça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja húmida e um pouco de detergente para a loiça.
- Seque cuidadosamente antes de colocar todos os elementos.
- Volte a colocar a pá até ouvir um clique - fig.8.
- Aquando da primeira utilização, o aparelho liberta um odor característico, que não interfere em nada no seu bom funcionamento e depressa desaparece.

Retire todos os autocolantes e elementos da embalagem. Nunca passe o aparelho por água.

Para o bom funcionamento do aparelho, aconselhamos a fazer uma primeira cozedura de, pelo menos, 30 minutos com ½ litro de água.

A partir da segunda cozedura, a ActiFry Mini garante resultados perfeitos.

Preparação dos alimentos

No caso de receitas líquidas, nunca exceda o nível máximo indicado na pá amovível - fig.9. Não deixe a colher doseadora dentro da cuba.

- Abra a tampa - fig.1.
- Coloque os alimentos dentro da cuba e respeite as quantidades indicadas na tabela de tempo de cozedura, na pág. 55, e nas receitas.
- Coloque na colher doseadora a quantidade recomendada de óleo (ver tabela de preparação de alimentos nas páginas 55 a 56) e verta-o uniformemente sobre os alimentos - fig.10.
- Desbloquee a pega e rebata-a por completo no respectivo compartimento - fig.11.
- Feche a tampa.

Preparação de alimentos

Comece a cozinhar

- Ligue o aparelho a uma tomada.
- O aparelho emite dois sinais sonoros e o ecrã apresenta 00 - fig.12.
- Regule o tempo de cozedura através dos botões + e - (consultar tabela de cozedura, da pág. 55 à pág. 56) - fig.13
- Pressione o botão  - fig.14, e a cozedura é iniciada graças à circulação de ar quente no interior do aparelho.
- O tempo seleccionado é descontado minuto a minuto. A selecção e a hora serão exibidas em minutos. O tempo só será exibido em segundos quando faltar menos de um minuto.
- É possível modificar o tempo a qualquer momento durante a cozedura com os botões + e - - fig.13.
- É possível colocar o aparelho em pausa. Basta pressionar o botão  - fig.14 e, em seguida, premir novamente nesse botão para continuar a cozedura.
- Aquando da abertura da tampa, o aparelho desliga-se. Para voltar à cozedura, feche a tampa e pressione o botão  - fig.14.

É possível fazer desfilir os minutos mais rapidamente pressionando durante algum tempo os botões + ou -.

Caso o aparelho fique ligado à corrente, passa automaticamente para o modo de poupança de energia após 3 minutos (nesse modo, o consumo eléctrico é reduzido ao mínimo).

- Após a cozedura terminar, o aparelho emite um aviso sonoro e o ecrã apresenta 00: o aparelho pára automaticamente a cozedura. É possível desligar o aviso sonoro pressionando o botão .
- Abra a tampa - fig.1.
- Levante a pega até ouvir um clique para retirar a cuba e os alimentos.
- Desligue o aparelho.

Retire o alimento

Tempo de preparação

Os tempos de preparação são dados a título indicativo e podem variar consoante a estação em que o alimento é colhido, o tamanho, as quantidades utilizadas e o gosto individual, além da voltagem da rede eléctrica. A quantidade de óleo indicada pode ser diminuída de acordo com o seu gosto ou necessidades. Se quiser batatas mais estaladiças, cozinhe por mais alguns minutos.

Batatas

	TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE COZEDURA
BATATAS FRITAS 8 mm x 8 mm	Frescas	600 g	1 colher de óleo	20 - 24 min.
		500 g	1 colher de óleo	18 - 21 min.
		300 g	½ colher de óleo	17 - 19 min.
BATATAS FRITAS 10 mm x 10 mm	Frescas	600 g	1 colher de óleo	22 - 26 min.
		500 g	1 colher de óleo	19 - 22 min.
		300 g	½ colher de óleo	18 - 20 min.
BATATAS FRITAS	Congeladas	600 g	nada	20 - 24 min.
Batatas	Congeladas	600 g	nada	18 - 20 min.

Outros legumes

	TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE COZEDURA
Curgetes	Frescas em rodela	450 g	1 colher de óleo + 50 ml de água fria	20 - 25 min.
Pimentos	Frescas em rodela	400 g	1 colher de óleo	25 - 28 min.

PT

Carnes - Aves

Para tornar os seus pratos de carne mais saborosos, não hesite em misturar especiarias no óleo (paprica, caril, ervas da Provença, tomilho, louro...).

	TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE COZEDURA
Nuggets de frango	Frescos	450 g	nada	8 - 11 min.
	Congelados	450 g	nada	12 - 24 min.
Pernas de frango	Frescas	4	nada	18 - 20 min.
Peitos de frango	Frescos	4	nada	18 - 20 min.
Almôndegas de carne de vaca	Congeladas	300 g	nada	17 - 20 min.

Peixe e marisco

	TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE COZEDURA
Calamares	Congeladas	500 g	nada	15 - 18 min.
Camarões	Cozidos	550 g	nada	9 - 11 min.

Sobremesas

	TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE COZEDURA
Bananas	às rodelas	3	1 colher de óleo + 2 colheres de açúcar amarelo	8 - 10 min.
Maçãs	Cortadas ao meio	2	1 colher de óleo + 2 colheres de açúcar	8 - 10 min.

Preparações congeladas

	TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE COZEDURA
Guisado de legumes	Congelado	450 g	-	16 - 18 min.
Bacalhau à Brás	Congelado	450 g	-	15 - 17 min.

Fácil de limpar

Procedimento de limpeza

- Aguarde que o aparelho arrefeça completamente antes de proceder à sua limpeza.
- Abra a tampa pressionando um dos botões de comando de abertura - **fig.1** e pressione os botões para retirar a tampa - **fig.2**.
- Pressione as pegas de bloqueio/desbloqueio para soltar a pá - **fig.3**.
- Retire o anel levantando os encaixes - **fig.4**.
- Para retirar a cuba, levante a pega até ouvir um clique - **fig.5**.
- Retire o filtro amovível - **fig.6**.
- Todas as peças amovíveis podem ser colocadas na máquina de lavar a loiça - **fig.7** ou limpas com uma esponja não-abrasiva e detergente para a loiça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja húmida e um pouco de detergente para a loiça.
- Seque cuidadosamente antes de colocar todos os elementos.
- Garantimos que a cuba ESTÁ EM CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS sobre materiais próprios para entrar em contacto com alimentos.
- A cuba tem um revestimento natural altamente resistente, durável e resistente a riscos.
- É importante limpar a grelha de saída de ar para evitar que algumas partículas de alimentos fiquem agarradas. Não utilize qualquer tipo de utensílios para retirar os alimentos da grelha. Basta desencaixá-la - **fig.15** e limpá-la (no lava-loiças ou com uma esponja húmida e detergente para a loiça). Certifique-se igualmente de que não introduz nada na área de cozedura.

Aconselhamo-lo a não utilizar qualquer outro produto detergente para além do detergente da loiça.

Algumas sugestões, em caso de dificuldades...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado correctamente.	Verifique se o aparelho está correctamente ligado.
	Ainda não pressionou o botão  .	Pressione o botão  .
	Pressionou o botão  , mas o aparelho não funciona.	Fechou a tampa.
	O aparelho não está a aquecer.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.
	A pá não gira.	Verifique se a pá foi correctamente colocada. Se foi, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.
A pá não fica no lugar.	A pá não está bloqueada.	Volte a colocar a pá até ouvir um clique - fig.8 .
Os alimentos não cozinham de maneira uniforme.	A pá não foi utilizada.	Coloque a pá na cuba.
	Os alimentos não foram cortados em pedaços iguais.	Corte todos os alimentos em tamanhos iguais.
	As batatas não foram cortadas de maneira uniforme.	Corte todas as batatas do mesmo tamanho.
	A pá foi encaixada correctamente, mas não está a girar.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.
As batatas não estão estaladiças.	Não foi usado um tipo de batata apropriado para fritura.	Escolha um tipo de batata recomendado para fritura.
	As batatas não foram lavadas o suficiente ou não acabaram de secar.	Lave as batatas por mais tempo para retirar o amido, enxágue e seque muito bem antes de cozinhar.
	As batatas são grossas demais.	Corte batatas mais finas.
	O óleo não foi suficiente.	Use mais óleo (veja a tabela de preparação nas páginas 55 a 56).
	O filtro está saturado.	Limpe o filtro.
As batatas partem-se ao cozinhar.	Quantidade excessiva de batatas.	Reduza a quantidade de batatas e ajuste o tempo de preparação.
Os alimentos ficam no rebordo da cuba.	A quantidade de alimentos na cuba é excessiva.	Respeite as quantidades recomendadas na tabela de preparação. Coloque o anel no lugar. Reduza a quantidade de alimentos.
	O nível máximo foi excedido.	Reduza as quantidades.
Sai líquido pela base do aparelho	Defeito na cuba ou na pá.	Verifique se a pá está posicionada correctamente. Se estiver, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica Tefal.
	O nível máximo foi excedido.	Respeite o nível máximo.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O ecrã LCD não funciona.	O aparelho não está ligado.	Ligue o aparelho.
	A tampa está aberta.	Feche a tampa.
O ecrã LCD mostra 'Er' (erro).	O aparelho não está a funcionar correctamente.	Desligue o aparelho, aguarde 10 segundos, volte a ligar o aparelho e pressione o botão $\odot$. Se o ecrã LCD continua a indicar Er, consulte a tabela de códigos de erro na pág. 58.
O aparelho está a fazer demasiado ruído.	Suspeita que o motor do aparelho não está a funcionar correctamente.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.

Se tiver dúvidas ou alguma dificuldade com o aparelho, contacte o nosso Centro de Contacto do Consumidor Tefal.

Telefone: 808 284 735 – Custo de uma chamada local – Dias úteis das 09h00 às 19h00

E-mail: consumidor@pt.groupeseb.com

Tabela dos códigos de erro: Er.

Er. 1 ou 2	A ventilação do aparelho apresenta uma falha.	Certifique-se de que todas as peças amovíveis (grelhas de entrada e de saída de ventilação, cuba, tampa, etc.) estão presentes e a funcionar correctamente. Certifique-se de que não existem corpos estranhos nas peças amovíveis. Após garantir a ausência de corpos estranhos na conduta de ventilação, caso o defeito persista, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Er. 3	Esse erro pode aparecer se o aparelho tiver sido guardado durante longos períodos de tempo a uma temperatura demasiado baixa.	Deixe o aparelho a uma temperatura ambiente de mais de 15 °C durante uma hora antes de voltar a ligá-lo. Se o defeito persistir, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Er. 4	O aparelho apresenta uma falha na sonda de temperatura.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Er. 5	A tensão da sua rede doméstica apresenta um valor demasiado fraco. O desempenho de cozedura pode ser alterado.	Contacte o seu fornecedor de energia eléctrica.
Er. 6	A tensão da sua rede doméstica apresenta um valor elevado. Por segurança, o seu aparelho está protegido contra riscos de sobreaquecimento.	Contacte o seu fornecedor de energia eléctrica.

Tefal

Κουζίνα για καλοφαγάδες

Σας προσφέρουμε μοναδικές λύσεις

Η **Tefal** επενδύει στην έρευνα για τη δημιουργία συσκευών με μοναδικές διατροφικές επιδόσεις, οι οποίες υποστηρίζονται από επιστημονικές μελέτες.

Καλώς ήλθατε στον κόσμο του **ACTIERY mini** !

Φτιάξτε πραγματικές πεντανόστιμες τηγανιτές πατάτες με το δικό σας τρόπο...

Οι τηγανιτές πατάτες γίνονται τραγανές και λαχταριστές χάρη σε αποκλειστικές τεχνολογίες: τον αναδευτήρα που κατανέμει ομοιόμορφα το λάδι και τους παλμούς θερμού αέρα. Επιλέξτε τα υλικά, το λάδι, τα καρυκεύματα, τα μυρωδικά, τα αρώματά σας κλπ. Όλα τα υπόλοιπα τα αναλαμβάνει το **ACTIERY mini**.

Μόνο 3 %* λιπαρής ουσίας : 1 κουταλιά λάδι είναι αρκετή !

Μία κουταλιά λάδι της επιλογής σας σάς επιτρέπει να παρασκευάσετε 600 g πραγματικές τηγανιτές πατάτες. Χάρη στο κουτάλι δοσομέτρησης που παρέχεται με τη συσκευή, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σωστή απαιτούμενη ποσότητα.

* 600 g φρέσκες τηγανιτές πατάτες 10x10 mm, μαγείρεμα με -55% απώλεια βάρους με 0,85 cl λάδι.

Τηγανιτές πατάτες και όχι μόνο !

Το **ACTIERY mini** σας επιτρέπει να παρασκευάζετε πολλές και διαφορετικές συνταγές.

- Εκτός από τηγανιτές πατάτες, μπορείτε να εμπλουτίσετε την καθημερινή σας διατροφή με ανάμικτα τραγανά λαχανικά, τρυφερές και νόστιμες τηγανιές κρεάτων, τραγανές γαρίδες, φρούτα κλπ.
- Το **ACTIERY mini** μαγειρεύει επίσης καταπληκτικά τα κατεψυγμένα τρόφιμα, τα οποία αποτελούν μία καλή εναλλακτική για τα φρέσκα προϊόντα. Είναι πρακτικά, διατηρούν τις θρεπτικές ιδιότητες και τη γεύση των τροφίμων.

Για περισσότερες συνταγές, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας:
www.nutrition-gourmande.fr
Και εφαρμογή για κινητά τηλέφωνα "Mon ActiFry" (δωρεάν λήψη).



Σημαντικές συστάσεις

Μαγείρεμα

- Ποτέ μην θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία όταν αυτή είναι άδεια.
- Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον κάδο, μην υπερβαίνετε τις συνιστώμενες ποσότητες.
- Η συσκευή σας διαθέτει έναν αναστρεφόμενο δακτύλιο. Ο δακτύλιος αυτός είναι ειδικά σχεδιασμένος για να τηγανίζετε πατάτες, αλλά σας συνιστούμε να τον χρησιμοποιείτε επίσης όταν μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας τις μέγιστες επιτρεπόμενες ποσότητες υλικών. Ο δακτύλιος πρέπει να αφαιρείται για συνταγές που περιέχουν υγρά.
- Ανατρέξτε στο εγχειρίδιο συμβουλών ασφαλείας.
- Τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υλικών και υγρών, όπως αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης και στο βιβλίο συνταγών.

Περιγραφή

- | | |
|--|---|
| 1. Διαφανές καπάκι | 12. Αποσπώμενο φίλτρο |
| 2. Ασφάλειες καπακιού (x2) | 13. Σχάρα εξόδου του κάδου |
| 3. Κουτάλι δοσομέτρησης 8,5 ml | 14. Κουμπί απελευθέρωσης καπακιού |
| 4. Κουμπί απελευθέρωσης αναδευτήρα | 15. Οθόνη LCD |
| 5. Μέγιστη χωρητικότητα για υγρά και πατάτες | 16. Κουμπί εκκίνησης και λήξης λειτουργίας |
| 6. Αποσπώμενος αναδευτήρας | 17. Κουμπί "+" για τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος |
| 7. Αποσπώμενος κάδος με κεραμική επικάλυψη | 18. Κουμπί "-" για τη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος |
| 8. Απελευθέρωση χερουλιού | 19. Καλώδιο τροφοδοσίας |
| 9. Χερούλι κάδου | |
| 10. Δακτύλιος | |
| 11. Κύριο μέρος | |

Οδηγίες Χρήσης

Πριν από την πρώτη χρήση

- Όταν αποσυσκευάζετε το προϊόν, προσέξτε ώστε να αφαιρέσετε το κουτάλι δοσομέτρησης από το σημείο όπου στηρίζεται.
- Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας ένα από τα κουμπιά ανοίγματος - fig.1. Πιέστε και τα δύο κουμπιά για να αφαιρέσετε το καπάκι - fig.2.
- Αφαιρέστε τον αναδευτήρα πιέζοντας το κουμπί απελευθέρωσης - fig.3.
- Αφαιρέστε τον δακτύλιο σπρώχνοντας τα κλιπ προς τα πάνω - fig.4.
- Σηκώστε το αποσπώμενο χερούλι του τηγανιού ώπου να ακουστεί ένα «ΚΛΙΚ» την ώρα που κλειδώνει, ώστε να αφαιρέσετε τον κάδο - fig.5.
- Αφαιρέστε το αποσπώμενο φίλτρο - fig.6.
- Όλα τα αποσπώμενα μέρη είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων - fig.7, ενώ μπορούν επίσης να πλυθούν με ένα μαλακό αφουγγάρι, το οποίο να μην χαράζει, και με λίγο σαπούνι πιάτων.
- Καθαρίστε το κυρίως μέρος της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και λίγο σαπούνι πιάτων.
- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη πριν τα επανατοποθετήσετε.
- Επανατοποθετήστε τον αναδευτήρα έως ότου ακούσετε ένα «ΚΛΙΚ» - fig.8.
- Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, ενδέχεται να αναδυθεί μία - ακίνδυνη - οσμή. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής και η οσμή θα εξαφανιστεί σύντομα.

Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα και τα υλικά συσκευασίας. Μην βάζετε ποτέ τη συσκευή κάτω από το νερό.
Για την ορθή έναρξη χρήσης της συσκευής, καλό είναι να τη θέσετε για πρώτη φορά σε λειτουργία για τουλάχιστον 30 λεπτά με ½ λίτρο νερό. Από τη δεύτερη κιόλας χρήση, το ActiFry Mini θα σας ικανοποιήσει πλήρως.

Ετοιμασία του φαγητού

Για τις ρευστές συνταγές, μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύεται επάνω στον αποσπώμενο αναδευτήρα - fig.9. Μην αφήνετε ποτέ το κουτάλι δοσομέτρησης μέσα στο δίσκο.

- Ανοίξτε το καπάκι - fig.1.
- Βάζετε τα τρόφιμα μέσα στο δίσκο τηρώντας πάντοτε τις ποσότητες που υποδεικνύονται στον πίνακα χρόνων μαγειρέματος στη σελ. 62 και 63 στις συνταγές.
- Γεμίστε το κουταλάκι με τη συνιστώμενη ποσότητα λαδιού (βλ. πίνακα μαγειρικής σελίδες 62 και 63) και περιχύστε το περιεχόμενο ομοιόμορφα πάνω στο φαγητό - fig.10.
- Απελευθερώστε το χερούλι και σπρώξτε το μέσα στη θήκη της - fig.11.
- Κλείστε το καπάκι.

Ελαφρύ μαγείρεμα

Αρχίστε να μαγειρεύετε

- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Η συσκευή θα εκπέμψει δύο προειδοποιητικούς ήχους και η οθόνη θα δείχνει 00 - fig.12.
- Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος με τα πλήκτρα + και - (συμβουλευθείτε τον πίνακα μαγειρέματος στις σελ. 62 και 63) - fig.13
- Πιέστε το πλήκτρο ϕ - fig.14, για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με κυκλοφορία θερμού αέρα στον κάδο μαγειρέματος.
- Ο επιλεγμένος χρόνος επιμετράται ανά λεπτό. Η επιλογή και η ώρα εμφανίζεται σε λεπτά και μόνον ο χρόνος που εμφανίζεται κάτω από το ένα λεπτό είναι σε δευτερόλεπτα.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τον χρόνο ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με τα πλήκτρα + και - - fig.13.
- Υπάρχει η δυνατότητα να τεθεί η συσκευή σε παύση. Αρκεί να πατήσετε το πλήκτρο ϕ - fig.14, Πατήστε στη συνέχεια το ίδιο πλήκτρο για να ξεκινήσει πάλι το μαγείρεμα.
- Μόλις ανοίξετε το σκέπασμα η συσκευή σβήνει. Για να ξεκινήσει πάλι το μαγείρεμα, κλείστε το σκέπασμα και πατήστε το πλήκτρο ϕ - fig.14.

Για να προχωρήσουν γρηγορότερα τα λεπτά, πιέστε συνεχόμενα το αντίστοιχο πλήκτρο + ή -.

Αν αφήσετε τη συσκευή συνδεδεμένη στο ρεύμα, μετά από 3 λεπτά τίθεται αυτόματα σε λειτουργία αναμονής (με τον τρόπο αυτόν η κατανάλωση ενέργειας περιορίζεται στο ελάχιστο).

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ηχείο ο προειδοποιητικός ήχος λήξης μαγειρέματος και η οθόνη δείχνει 00: η συσκευή σταματά αυτόματα το μαγείρεμα του φαγητού σας. Μπορείτε να διακόψετε τον ήχο πατώντας το πλήκτρο ϕ .
- Ανοίξτε το καπάκι - fig.1.
- Ανασηκώστε το καπάκι έως ότου κάνει «ΚΛΙΚ» για να αφαιρέσετε το τηγάνι και το φαγητό.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.

Οι χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί και μπορεί να αυξομειώνονται ανάλογα με την εποχικότητα των τροφών, το μέγεθός τους, τις ποσότητες που χρησιμοποιείτε και τις προσωπικές προτιμήσεις, καθώς και την τάση του ηλεκτρικού σας δικτύου. Η ποσότητα λαδιού που προτείνεται μπορεί να αυξάνεται ανάλογα με τα γούστα και τις ανάγκες σας. Εάν θέλετε πιο τραγανιστές τηγανητές πατάτες, μπορείτε να αυξήσετε το χρόνο μαγειρέματος για μερικά ακόμα λεπτά.

Πατάτες

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ 8 mm x 8 mm	Φρέσκες	600 g	1 κουταλιά λάδι	20 - 24 λεπτά
		500 g	1 κουταλιά λάδι	18 - 21 λεπτά
		300 g	½ κουταλιά λάδι	17 - 19 λεπτά
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ 10 mm x 10 mm	Φρέσκες	600 g	1 κουταλιά λάδι	22 - 26 λεπτά
		500 g	1 κουταλιά λάδι	19 - 22 λεπτά
		300 g	½ κουταλιά λάδι	18 - 20 λεπτά
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	Κατεψυγμένες	600 g	χωρίς	20 - 24 λεπτά
Πατάτες	Κατεψυγμένες	600 g	χωρίς	18 - 20 λεπτά

Άλλα λαχανικά

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κολοκυθάκια	Φρέσκα κομμένα σε φέτες	450 g	1 κουταλιά λάδι + 50 ml κρύο νερό	20 - 25 λεπτά
Πιπεριές	Φρέσκιες κομμένες σε φέτες	400 g	1 κουταλιά λάδι	25 - 28 λεπτά

Κρέατα - πουλερικά

Για να δώσετε γεύση στο κρέας σας, μη διστάσετε να ανακατέψετε μυρωδικά μέσα στο λάδι (πάπρικα, κάρι, βότανα, θυμάρι, δάφνη κλπ.).

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κοτομπουκιές	Φρέσκες	450 g	χωρίς	8 - 11 λεπτά
	Κατεψυγμένες	450 g	χωρίς	12 - 24 λεπτά
Μπουτάκια από κοτόπουλο	Φρέσκα	4	χωρίς	18 - 20 λεπτά
Στήθος από κοτόπουλο	Φρέσκο	4	χωρίς	18 - 20 λεπτά
Μοσχαρίσιοι κεφτέδες	Κατεψυγμένοι	300 g	χωρίς	17 - 20 λεπτά

Ψάρια - Οστρακοειδή

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Καλαμαράκια πανέ	Κατεψυγμένα	500 g	χωρίς	15 - 18 λεπτά
Γαρίδες	Φρέσκιες	550 g	χωρίς	9 - 11 λεπτά

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Μπανάνες	Σε ροδέλες	3	1 κουταλιά λάδι + 2 κουταλιές μαύρη ζάχαρη	8 - 10 λεπτά
Μήλα	Κομμένα στα δύο	2	1 κουταλιά λάδι + 2 κουταλιές ζάχαρη	8 - 10 λεπτά

Κατεψυγμένα φαγητά

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Μαγειρευτά λαχανικά	Κατεψυγμένα	450 g	-	16 - 18 λεπτά
Πατάτες μαγειρευτές με τυριά και αλλαντικά	Κατεψυγμένες	450 g	-	15 - 17 λεπτά

Ευκολία στο καθάρισμα

Καθαρισμός συσκευής

- Αφίστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.
- Ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας ένα από τα κουμπιά ανοίγματος - **fig.1**. Πιέστε και τα δύο κουμπιά για να αφαιρέσετε το καπάκι - **fig.2**.
- Αφαιρέστε τον αναδευτήρα πιέζοντας το κουμπί απελευθέρωσης - **fig.3**.
- Αφαιρέστε τον δακτύλιο σπρώχνοντας τα κλιπ προς τα πάνω - **fig.4**.
- Σηκώστε το αποσπώμενο χερούλι του τηγανιού ώσπου να ακουστεί ένα «ΚΛΙΚ» την ώρα που κλειδώνει, ώστε να αφαιρέσετε το τηγάνι - **fig.5**.
- Αφαιρέστε το αποσπώμενο φίλτρο - **fig.6**.
- Όλα τα αποσπώμενα μέρη είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων - **fig.7**, ενώ μπορούν επίσης να πλυθούν με ένα μαλακό σφουγγάρι, το οποίο να μην χαράζει, και με λίγο σαπούνι πιάτων.
- Καθαρίστε το κυρίως μέρος της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και λίγο σαπούνι πιάτων.
- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη πριν τα επανατοποθετήσετε.
- Εγγυόμαστε ότι ο αποσπώμενος κάδος ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ για υλικά που έρχονται σε επαφή με τροφές.
- Το τηγάνι έχει μια φυσική επένδυση που είναι εξαιρετικά ανθεκτική και αντιστέκεται στις γρατσουνιές.
- Είναι σημαντικό να καθαρίζετε τη σχάρα εξόδου του κάδου, ώστε να μην παραμένουν τρόφιμα κολλημένα πάνω της. Προσοχή! Μην προσπαθείτε να αφαιρέσετε τα τρόφιμα από τη σχάρα με τη βοήθεια αντικειμένων. Αρκεί να την αποσπάσετε - **fig.15** και να την καθαρίσετε (στο πλυντήριο πιάτων ή με ένα βρεγμένο σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων).
- Προσέχετε, επίσης, ώστε να μην εισάγετε αντικείμενα μέσα στον κάδο.

Δεν συνιστάται η χρήση κανενός άλλου απορρυπαντικού προϊόντος, εκτός του υγρού απορρυπαντικού πιάτων.

Μερικές συμβουλές σε περίπτωση προβλημάτων...

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι καλά συνδεδεμένη στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Δεν πατήσατε ακόμα το πλήκτρο Φ.	Πατήστε το πλήκτρο Φ.
	Πατήσατε το πλήκτρο Φ αλλά η συσκευή δεν λειτουργεί.	Κλείστε το καπάκι.
	Η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
	Ο αναδευτήρας δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος, διαφορετικά πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ο αναδευτήρας δεν μένει στη θέση του.	Ο αναδευτήρας δεν είναι ασφαλισμένος.	Επανατοποθετήστε τον αναδευτήρα μέχρι να ακούσετε ένα «ΚΛΙΚ» - fig.8 .
Το μαγείρεμα των τροφών δεν είναι ομοιογενές.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον αναδευτήρα.	Τοποθετήστε τον στη θέση του.
	Τα υλικά δεν είναι κομμένα στο ίδιο μέγεθος.	Κόψτε τα υλικά στο ίδιο μέγεθος.
	Οι τηγανητές πατάτες δεν είναι κομμένες στο ίδιο μέγεθος.	Κόψτε τις τηγανητές πατάτες στο ίδιο μέγεθος.
	Ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος, αλλά δεν περιστρέφεται.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Οι τηγανητές πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Χρησιμοποιείτε πατάτες που δεν είναι ειδικές για τηγάνισμα.	Επιλέξτε πατάτες που είναι ειδικές για τηγάνισμα.
	Οι πατάτες δεν έχουν πλυθεί ή/και δεν έχουν στεγνώσει επαρκώς.	Πλύνετε τις πατάτες για αρκετή ώρα ώστε να φύγει το άμυλο, αποστραγγίστε και στεγνώστε τις καλά πριν το μαγείρεμα.
	Οι πατάτες είναι πολύ χοντρές.	Κόψτε τις πατάτες πιο λεπτές.
	Δεν υπάρχει αρκετό λάδι.	Αυξήστε την ποσότητα του λαδιού (βλ. πίνακα μαγειρέματος σελ. 62 έως 63).
	Το φίλτρο έχει στομώσει.	Καθαρίστε το φίλτρο.
Οι πατάτες διαλύονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Η ποσότητα είναι πολύ μεγάλη.	Μειώστε την ποσότητα των πατατών και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Οι τροφές παραμένουν στο χέιλος του τηγανιού.	Το τηγάνι έχει υπερβολική ποσότητα υλικών.	Τηρείτε τις ποσότητες που επισημαίνονται στον πίνακα μαγειρέματος. Τοποθετείτε τον αναστρεφόμενο δακτύλιο στη θέση του. Μειώστε την ποσότητα της τροφής.
	Υπέρβαση ανώτατου ορίου.	Ελαττώστε τις ποσότητες.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Υγρά ψησίματος έχουν στάξει στη βάση της συσκευής.	Ελλατωματικός κάδος ή αναδευτήρας.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος, διαφορετικά πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
	Έχετε υπερβεί το ανώτατο όριο.	Τηρείτε το ανώτατο όριο. Μην χρησιμοποιείτε το ActiFry για συνταγές με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά.
Η οθόνη LCD δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι καλά συνδεδεμένη στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Το καπάκι είναι ανοικτό.	Κλείστε το καπάκι.
Η οθόνη LCD εμφανίζει «Er» (σφάλμα).	Η συσκευή δεν λειτουργεί κανονικά.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, περιμένετε 10 δευτερόλεπτα, συνδέστε την και πάλι στο ρεύμα και πατήστε το πλήκτρο Φ . Αν η οθόνη LCD εμφανίζει ακόμα Er, συμβουλευθείτε τον πίνακα κωδικών βλάβης, στην σελ. 65.
Η συσκευή είναι ιδιαίτερα θορυβώδης.	Πιστεύετε ότι υπάρχει πρόβλημα με τη λειτουργία του μοτέρ της συσκευής.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή εάν έχετε απορίες, καλέστε την Ομάδα Εξυπηρέτησης Πελατών μας για εξειδικευμένη βοήθεια και συμβουλές.

Πίνακας κωδικών βλάβης: Er.

Er. 1 ή 2	Ο εξαερισμός της συσκευής σας παρουσιάζει βλάβη.	Ελέγξτε την παρουσία όλων των αφαιρούμενων εξαρτημάτων και τη σωστή τοποθέτησή τους (σχάρες εισόδου και εξόδου αέρα, κάδος, σκέπασμα). Βεβαιωθείτε ότι απουσιάζουν ξένα σώματα από όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα. Αν βεβαιωθείτε για την απουσία ξένων σωμάτων μέσα στον αγωγό εξαερισμού και η βλάβη επιμένει, μεταφέρετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.
Er. 3	Η βλάβη αυτή μπορεί να εμφανιστεί αν το προϊόν έχει αποθηκευθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία.	Αφήστε το προϊόν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος υψηλότερη από 15°C για μία ώρα προτού το θέσετε ξανά σε λειτουργία. Αν η βλάβη επιμένει, μεταφέρετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.
Er. 4	Η συσκευή σας παρουσιάζει βλάβη στον αισθητήρα θερμοκρασίας.	Μεταφέρετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης.
Er. 5	Η τάση του οικιακού σας δικτύου είναι ιδιαίτερα χαμηλή. Η επιδόσεις στο μαγείρεμα ενδέχεται να επηρεαστούν.	Επικοινωνήστε με τον πάροχο ηλεκτρικής ενέργειας.
Er. 6	Η τάση του οικιακού σας δικτύου είναι ιδιαίτερα υψηλή. Για λόγους ασφαλείας, η συσκευή σας προστατεύεται από τον κίνδυνο υπερθέρμανσης.	Επικοινωνήστε με τον πάροχο ηλεκτρικής ενέργειας.

Tefal®

Nutritious & Delicious produktlinjen

Unikke løsninger

Tefal Vi investerer i forskning, for at opfinde apparater med unikke ernæringsmæssige egenskaber, som valideres af videnskabelige undersøgelser.

Velkommen til ACTIFRY mini s univers!

Lav dine egne lækre pomfritter

Pomfritterne bliver sprøde og bløde inde, takket være en patenteret teknologi - fordelingsbladet fordeler skånsomt olien og varmluften. Vælg selv ingredienserne: Olie, krydderier, krydderurter, smagsstoffer, m.m. ACTIFRY mini tager sig af resten.

Kun 3 %* fedtstof - én skefuld olie er nok!

Med én skefuld olie, som du selv vælger, kan du lave 600 g rigtige pomfritter. Takket være den medfølgende måleske, er du sikret en korrekt dosering.

* 600 g friske pomfritter med en tykkelse på 10 x 10 mm, vægtreduktion på 55 % med 0,85 cl olie.

Lav ikke blot pomfritter!

ACTIFRY mini gør det muligt at tilberede mange forskellige retter.

- Udover pomfritter og "potatoes", kan du variere dine måltider med sprøde, friturestegte grøntsager, møre og saftige kødstykker, sprødstegte rejer, frugt m.m.
- ACTIFRY mini er også rigtig god til tilberedning af frostvarer, som er gode alternativer til friske råvarer. De er praktiske, og de bevarer de ernæringsmæssige egenskaber, samt den gode smag af fødevarerne.

Find endnu flere opskrifter på vores website: www.tefal.dk
og på mobilapplikationen "Min ActiFry" (gratis download).



Vigtige anbefalinger

Tilberedning

- Lad aldrig apparatet køre uden indhold.
- Overhold de anbefalede mængder og overfyld ikke skålen.
- Apparatet er udstyret med en ring til at vende pomfritterne. Denne ring er beregnet til tilberedning af pomfritter. Det anbefales også at benytte den, når du tilbereder opskrifter med den maksimale mængde fødevarer. Den skal fjernes ved opskrifter med væske.
- Se sikkerhedsanvisningerne.
- Overhold altid den maksimale mængde af ingredienser og væske angivet i brugsanvisningen og opskriftsbogen.

Beskrivelse

- | | |
|---|--|
| 1. Gennemsigtigt låg | 12. Udtageligt filter |
| 2. Lås på låget (x2) | 13. Rist til udtagning af rum |
| 3. Måleske, 0,85 cl | 14. Knap til åbning af låget |
| 4. Oplåsningsknap til blad | 15. LCD-skærm |
| 5. Maks. indhold af væske og pomfritter | 16. Knap til start og stop af apparat |
| 6. Udtageligt omrøringsblad | 17. "+"-knap til indstilling af tilberedningstid |
| 7. Udtagelig skål | 18. "-"-knap til indstilling af tilberedningstid |
| 8. Oplåsningsknap til håndtag | 19. El-ledning |
| 9. Håndtag til skålen | |
| 10. Ring | |
| 11. Apparatets base | |

Hurtig tilberedning

Før første brug

- Sørg for at tage måleskeen ud af rummet, når apparatet pakkes ud.
- Åbn låget ved at trykke på en af knapperne til åbning - **fig. 1**, og tryk på knapperne, for at fjerne låget - **fig. 2**.
- Tag bladet ud ved at trykke på oplåsningsknappen - **fig. 3**.
- Fjern ringen ved at løfte clipsen opad - **fig. 4**.
- Løft op i håndtaget på den udtagelige skål, indtil der lyder et "klik", og tag kurven ud - **fig. 5**.
- Fjern det udtagelige filter - **fig. 6**.
- Alle de aftagelige dele kan vaskes i opvaskemaskinen - **fig. 7** eller rengøres med en ikke-slibende svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatets base med en fugtig svamp og opvaskemiddel.
- Tør omhyggeligt alle delene, inden de sættes på plads igen.
- Sæt bladet på plads igen, til der høres et KLIK - **fig. 8**.
- Ved den første brug kan apparatet afgive en ikke-skadelig lugt. Dette fænomen, som ikke har nogen indflydelse på brugen af apparatet, forsvinder hurtigt.

Fjern alle klistermærker og emballageelementer.

Nedsæk aldrig apparatet i vand.

For god start af apparatet anbefales det først at lade det koge i mindst 20 minutter med 1/2 liter vand. Allerede fra den anden brug vil Actifry Mini give dig fuld tilfredshed.

DA

Tilberedning af madvarer

Overstig aldrig det maksimale niveau angivet på det aftagelige blad ved tilberedelse af flydende opskrifter – fig. 9. Efterlad ikke måleskeen i skålen.

- Løft låget - fig. 1.
- Læg fødevarerne i skålen og overhold mængderne angivet i skemaet for tilberedningstider på s. 69 og 70 og i opskrifterne.
- Fyld skeen med den anbefalede mængde af fedtstof (se skemaet for tilberedningstider på side 69 og 70), og hæld indholdet jævnt ud over fødevarerne - fig. 10.
- Lås håndtaget op og fold det helt ind i rummet - fig. 11.
- Luk låget.

Fedtfattig tilberedning

Start af tilberedningen

- Tilslut apparatet til en stikkontakt.
- Apparatet udsender to bip, og skærmen viser 00 - fig. 12.
- Indstil tilberedningstiden ved hjælp af tasterne + og - (skemaet for tilberedningstider på side 69 og 70) - fig. 13
- Tryk på tasten $\odot$ - fig. 14, hvorefter tilberedningen starter takket være varmluftcirkulationen i apparatet.
- Den indstillede tid tæller ned minut for minut. Valg og angivelse af tid er i minutter, kun angivelsen under 1 minut er i sekunder.
- Det er altid muligt at ændre tiden under tilberedningen ved hjælp af tasterne + og - - fig 13.
- Det er muligt at sætte apparatet på pause. Du skal blot trykke på tasten - fig. 14 og derefter trykke på den samme tast igen, for at genoptage tilberedningen.
- Når låget åbnes, slukker apparatet. For at starte tilberedningen igen skal du lukke låget og trykke på tasten $\odot$ - fig. 14.

Du kan rulle hurtigere gennem minutterne ved at holde tasten + eller - nedtrykket.

Tag fødevarerne op

Hvis du lader apparatet stå tændt, vil det automatisk gå i standby-tilstand efter 3 minutter (i denne tilstand er apparatets strømforbrug reduceret til et minimum).

- Når tilberedningen er færdig, lyder der et lydsignal, og skærmen viser 00: Apparatet stopper automatisk tilberedningen. Du kan stoppe ringetonen ved at trykke på tasten $\odot$.
- Åbn låget - fig. 1.
- Løft håndtaget op, indtil der høres et "klik", for at tage skålen med fødevarerne ud.
- Tag stikket ud af stikkontakten.

Tilberedningstider

De angivne tilberedningstider er kun vejledende og de kan variere alt efter, om fødevarerne er helt friske, deres størrelse, hvordan de smager og den elektriske spænding. Mængden af den angivne olie kan øges alt efter smag og behov. Hvis du gerne vil have, at dine pommes frites er endnu sprødere, kan du prøve at tilberede dem nogle ekstra minutter.

Kartofler

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TID
Pomfritter 8 mm x 8 mm	Friske	600 g	1 skefuld olie	20 - 24 min.
		500 g	1 skefuld olie	18 - 21 min.
		300 g	½ skefuld olie	17 - 19 min.
Pomfritter 10 mm x 10 mm	Friske	600 g	1 skefuld olie	22 - 26 min.
		500 g	1 skefuld olie	19 - 22 min.
		300 g	½ skefuld olie	18 - 20 min.
Pomfritter	Frosne	600 g	Ude	20 - 24 min.
Potatoes	Frosne	600 g	Ude	18 - 20 min.

Andre grøntsager

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TID
Courgetter	Rå i skiver	450 g	1 skefuld olie + 50 ml koldt vand	20 - 25 min.
Peberfrugter	Rå i skiver	400 g	1 skefuld olie	25 - 28 min.

Kød - Fjerkræ

Hvis du ønsker ekstra smag til kødet, kan du blande krydderier i olien (paprika, karry, basilikum, oregano, kommen, timian osv.).

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TID
Kyllingenuggets	Rå	450 g	Ude	8 - 11 min.
	Frosne	450 g	Ude	12 - 24 min.
Kyllingedrumsticks	Rå	4	Ude	18 - 20 min.
Kyllingebryst	Rå	4	Ude	18 - 20 min.
Kødboller	Frosne	300 g	Ude	17 - 20 min.

DA

Fisk – Skaldyr

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TID
Calamari fritti (stegt blæksprutte)	Frosne	500 g	Ude	15 - 18 min.
Rejer	Kogt	550 g	Ude	9 - 11 min.

Desserten

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TID
Bananer	I skiver	3	1 skefuld olie + 2 skefuld brun sukker	8 - 10 min.
Æbler	Halveret	2	1 skefuld olie + 2 skefulde sukker	8 - 10 min.

Frosne madvarer

	TYPE	MÆNGDE	OLIE	TID
Grøntsagspande	Frosne	450 g	-	16 - 18 min.
Grøntsagspande med ost	Frosne	450 g	-	15 - 17 min.

Nem rengøring

Rengør apparatet

- Lad det køle helt af inden rengøring.
- Åbn låget ved at trykke på åbningsknappen - **fig. 1**, og tryk på knapperne for at fjerne låget - **fig. 2**.
- Tag bladet ud ved at trykke på oplåsningsknappen - **fig. 3**.
- Fjern ringen ved at løfte clipsen opad - **fig. 4**.
- Løft håndtaget på den udtagelige skål op i vandret stilling, indtil der lyder et "klik", og tag kurven ud - **fig. 5**.
- Fjern det udtagelige filter - **fig. 6**.
- Alle de aftagelige dele kan vaskes i opvaskemaskinen - **fig. 7**, eller rengøres med en ikke-slibende svamp og opvaskemiddel.
- Rengør apparatets base med en fugtig svamp og opvaskemiddel.
- Tør omhyggeligt alle delene, inden de sættes på plads igen.
- Vi garanterer, at den udtagelige skål er i OVERENSSTEMMELSE MED LOVGIVNINGEN vedrørende materialer, der kommer i kontakt med fødevarer.
- Den udtagelige skål er forsynet med en naturlig, højresistent og langtidsholdbar beklædning (gryden kan genbruges og modstår ridser).
- Det er vigtigt at rengøre risten til udtagning af rummet for at undgå, at fødevarerne sætter sig fast på denne. Der må ikke benyttes redskaber til at fjerne fødevarerne på denne rist. Den skal blot clipses af - **fig. 15** og rengøres (enten i opvaskemaskinen eller ved hjælp af en fugtig svamp med opvaskemiddel). Der må heller ikke indføres dele i rummet.

Det frarådes at benytte andre rengøringsmidler end opvaskemiddel.

Gode råd i tilfælde af problemer

PROBLEM	ÅRSAGER	LØSNINGER
Apparatet virker ikke.	Apparatets stik er ikke sat ordentligt i stikkontakten.	Kontrollér, om apparatet er korrekt tilsluttet.
	Du har ikke trykket på tasten ϕ endnu.	Tryk på tasten ϕ .
	Du har trykket på tasten ϕ , men apparatet virker ikke.	Luk låget.
	Apparatet opvarmer ikke.	Bring apparatet til et autoriseret servicecenter.
	Bladet drejer ikke rundt.	Kontroller, at det er korrekt placeret, og hvis det ikke hjælper, bringes apparatet til et autoriseret servicecenter.
Bladet sidder ikke fast.	Bladet er ikke fastlåst.	Sæt bladet på plads igen, til der høres et KLIK - fig.8.
Tilberedningen er ikke jævn.	Du har ikke benyttet bladet.	Sæt bladet på plads.
	Fødevarerne er ikke skåret ensartet ud.	Skær alle fødevarerne ud i ensartede stykker.
	Pomfritterne er ikke skåret ensartet ud.	Skær alle pomfritterne ud i ensartede stykker.
	Bladet er sat rigtigt på plads, men drejer ikke rundt.	Bring apparatet til et autoriseret servicecenter.
Pomfritterne er ikke sprøde nok.	Du har ikke brugt kartofler, der er velegnede til pomfritter.	Vælg kartofler, der er velegnede til pomfritter.
	Kartoflerne er ikke vasket og tørret ordentligt.	Vask, afdryp og tør kartoflerne grundigt inden stegning.
	Pomfritterne er for tykke.	Skær dem ud i finere stykker.
	Der er ikke nok olie.	Øg mængden af olie (se skemaet for tilberedningstider på s. 69-70).
	Filtret er stoppet.	Rengør filtret.
Pomfritterne går i stykker under tilberedningen.	Mængden er ikke tilpasset.	Reducer mængden af kartofler og tilpas tilberedningstiden.
Fødevarerne bliver på kanten af skålen.	Du har fyldt for meget i skålen.	Overhold de angivne mængder i skemaet for tilberedningstider. Reducer mængden af fødevarer.
	Den maksimale mængde er overskredet.	Reducer mængderne.
Væske fra stegningen er løbet ned i apparatets base.	Skålen er defekt.	Udskift skålen.
	Det maksimale niveau er blevet overskredet.	Overhold det maksimale niveau.

DA

PROBLEM	ÅRSAGER	LØSNINGER
LCD-skærmen virker ikke længere.	Apparatets stik er ikke sat i stikkontakten.	Tilslut apparatet.
	Låget er åbent.	Luk låget.
LCD-skærmen angiver "Er" (error).	Det angiver en funktionsfejl ved apparatet.	Afbryd apparatet fra stikkontakten, vent i 10 sekunder. Tilslut apparatet igen og tryk på tasten ϕ . Hvis LCD-skærmen stadig angiver "Er" (error), skal du se fejlkodeskemaet på side 72.
Apparatet larmer usædvanligt meget.	Du har mistanke om, at apparatets motor ikke fungerer ordentligt.	Bring apparatet til et autoriseret servicecenter.

Hvis apparatet stadig ikke virker trods alle forsøg på at løse problemet, som beskrevet ovenfor, tag det til et autoriseret service center.

Fejlkodeskema: "Er"

Er. 1 eller 2	Der er en fejl ved apparatets ventilation.	Kontroller, at alle de aftagelige dele er på plads og fungerer korrekt (ventilationens indsugnings- og udsugningsgitter, skål og låg). Kontroller, at der ikke er fremmedlegemer i nogen af de aftagelige dele. Hvis fejlen vedvarer efter at have kontrolleret, at der ikke er fremmedlegemer i nogen af de aftagelige dele, bringes apparatet til et autoriseret servicecenter.
Er. 3	Denne fejl kan opstå, hvis apparatet er blevet opbevaret i længere tid ved for lav temperatur.	Lad apparatet stå ved en omgivende temperatur på mere end 15 °C i en time, før det startes igen. Bring apparatet til et autoriseret servicecenter, hvis fejlen vedvarer.
Er. 4	Der er en fejl på apparatets temperatursonde.	Bring apparatet til et autoriseret servicecenter.
Er. 5	Netspændingen på dit lysnet er for lav. Det kan ændre apparatets ydelse.	Kontakt din el-udbyder.
Er. 6	Netspændingen på dit lysnet er for høj, apparatet går i sikkerhedstilstand, for at undgå overopvarmning.	Kontakt din el-udbyder.

Tefal[®]

Näringsriktig smakrik kost

Unika lösningar

Tefal[®] investerar i forskning och utveckling för att ta fram utrustning med unika näringsmässiga prestanda, bekräftade genom vetenskapliga studier.

Välkommen till ACTIERY mini universum!

Gör gourmetfrites på eget sätt...

Dina pommes frites blir knapriga och saftiga tack vare patenterad teknik: ett omröringsblad som finfördelar oljan och pulserande varmluft. Välj dina ingredienser, din favoritolja, kryddning och kanske färska kryddor.

ACTIERY mini tar hand om resten

Bara 3 %* fett: 1 sked olja räcker!

Med bara en sked olja kan du göra 600 g riktiga pommes frites. Tack vare den graderade skeden som medföljer apparaten tar du precis rätt mängd.

* 600 g färska pommes frites, 10x10 mm, tillagning med 55 % vikt förlust med 0,85 cl olja.

Pommes frites och mycket mer!

Med ACTIERY mini kan du laga en mängd olika recept.

- Förutom pommes frites och potatis kan du variera den dagliga kosten med krispiga grönsaker, mört och smakrikt kött i skivor, perfekt kokta skaldjur, frukt m.m. ...
- ACTIERY mini kan också med fördel användas för att tillaga frysta råvaror som ett alternativ till färskvaror. Frysta alternativ är praktiska och frysprocessen bevarar både näringsvärdet och smakkvaliteten hos olika livsmedel.

Fler recept finner du på vår app "My ActiFry" (kostnadsfri).



SV

Viktiga rekommendationer

Tillagning

- Kör aldrig apparaten tom.
- Överbelasta inte apparaten, utan följ angivna mängder.
- Den här apparaten är försedd med en ring för att blanda pommes fritesen. Den ringen är avsedd för tillagning av pommes frites. Vi rekommenderar även att du använder den när du lagar recept med maxmängden ingredienser. Den går inte att använda vid recept med vätska.
- Läs säkerhetsanvisningarna i häftet.
- Följ alltid de angivna maxmängderna och angiven vätskemängd i bruksanvisningen och recepthäftet.

Beskrivning

- | | |
|--|---|
| 1. Genomskinligt lock | 12. Löstagbart galler |
| 2. Lås till lock (x2) | 13. Utgaller |
| 3. Mått 0,85 cl | 14. Knapp för att öppna locket |
| 4. Knapp för att låsa upp omrörningsbladet | 15. LCD-skärm |
| 5. Maxvolym för vätska och pommes frites | 16. Start- och stoppknapp för tillagning |
| 6. Löstagbart omrörningsblad | 17. Knapp "+" för att ange tillagningstid |
| 7. Löstagbar insats | 18. Knapp "-" för att ange tillagningstid |
| 8. Knapp för att låsa upp handtaget | 19. Nätsladd |
| 9. Handtag till insatsen | |
| 10. Ring | |
| 11. Bas | |

Snabb tillagning

Innan du använder apparaten första gången

- Se till att ta ur måttet ur förpackningsmaterialet när du packar upp apparaten.
- Öppna locket genom att trycka på någon av öppningsknapparna - fig.1 och tryck på knapparna för att ta av locket - fig.2.
- Ta ur omrörningsbladet genom att trycka på knappen för upplåsning - fig.3.
- Ta av ringen genom att lyfta clipsen uppåt - fig.4.
- Lyft upp handtaget på den löstagbara insatsen tills du hör ett "KLICK" så kan du ta ur insatsen - fig.5.
- Ta av det löstagbara filtret - fig.6.
- Alla löstagbara delar går att diska i maskin - fig.7 eller går att rengöra med en mjuk svamp och handdiskmedel.
- Rengör apparatens bas med en fuktig svamp och handdiskmedel.
- Torka noga innan du sätter tillbaka allt på plats.
- Sätt tillbaka omrörningsbladet tills du hör ett "KLICK" - fig. 8.
- Under första användningstillfället kan det lukta lite, det är inte skadligt. Det försvinner snabbt och påverkar inte användningen av apparaten.

Ta av alla klistermärken och ta ur allt förpackningsmaterial.

Håll aldrig apparaten under vatten.

För en bra start med apparaten rekommenderar vi att du använder apparaten en första gång i minst 20 minuter med 0,5 l vatten. Från andra användningstillfället kommer ActiFry fungera optimalt.

För recept med mycket vätska måste du tänka på att inte överskrida maxnivån som anges på omrörningsbladet - fig. 9. Kom ihåg att ta upp doseringsskeden från insatsen.

- Öppna locket - fig.1.
- Lägg ingredienserna i insatsen och följ den rekommenderade mängd som anges i tabellen över tillagningstid på sid. 76-77 och i recepten.
- Fyll måttet med det fett som rekommenderas (se tillagningstabellen på sid. 76 och 77) och fördela det över ingredienserna så jämnt som möjligt - fig.10.
- Lås upp handtaget och fäll ned det i sitt fack - fig.11.
- Stäng locket.

Enkel tillagning

Börja laga

- Sätt i kontakten i ett vägguttag:
- Två pip hörs från apparaten och på skärmen visas 00 - fig.12.
- Ställ in tillagningstiden med knapparna + och - (se tillagningstabellen på sid. 76 och 77) - fig.13.
- Tryck på knappen  - fig.14, så startas tillagningen med het varmluft som cirkulerar.
- Vald tid räknas ned minut för minut. Tidsangivelser visas i minuter, det är bara tid kortare än en minut som visas i sekunder.
- Det går när som helst att ändra under tillagningen med knapparna + och - - fig 13.
- Det går att pausa apparaten. Tryck bara på knappen - fig. 14, och sedan på samma knapp igen när du vill fortsätta tillagningen.
- Apparaten stängs av när locket öppnas. Om du vill fortsätta tillagningen stänger du bara locket och trycker på knappen  - fig.14.

Genom att hålla inne knapparna+ eller - kan du ange minuterna snabbare.

Om du låter kontakten sitta i vägguttaget går apparaten automatiskt över i standby-läge efter 3 minuter (apparaten drar då minsta möjliga energi).

- När tillagningen är klar hörs en signal och skärmen visar 00 : apparaten avslutar automatiskt tillagningen. Stäng av signalen med knappen .
- Öppna locket - fig.1.
- Lyft handtaget tills du hör ett "KLICK" för att kunna ta upp insatsen och ta ur maten.
- Dra ur strömsladden ur vägguttaget.

Ta upp maten

Tillagningstid

Angivna tillagningstider är ungefärliga, tiden kan variera beroende på livsmedlens säsong, storlek, mängd, individuell smak och nätspänning. Den angivna mängden olja kan ökas efter smak och behov. Om du vill ha ännu fräsigare pommes frites kan du förlänga tillagningstiden med några minuter.

Potatis

	SORT	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
POMMES FRITES 8 mm x 8 mm	Färska	600 g	1 sked olja	20 - 24 min.
		500 g	1 sked olja	18 - 21 min.
		300 g	½ sked olja	17 - 19 min.
POMMES FRITES 10 mm x 10 mm	Färska	600 g	1 sked olja	22 - 26 min.
		500 g	1 sked olja	19 - 22 min.
		300 g	½ sked olja	18 - 20 min.
POMMES FRITES	Frysta	600 g	utan	20 - 24 min.
Potatis	Frysta	600 g	utan	18 - 20 min.

Andra grönsaker

	SORT	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Squash	Färsk i skivor	450 g	1 sked olja + 50 ml kallt vatten	20 - 25 min.
Paprika	Färsk i skivor	400 g	1 sked olja	25 - 28 min.

Kött – Fågel

Om du vill ha extra smak på köttet kan du blanda olika kryddor i oljan (paprika, curry, basilika, oregano, kummin, timjan, lagerblad ...).

	SORT	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Chicken nuggets	Färska	450 g	utan	8 - 11 min.
	Frysta	450 g	utan	12 - 24 min.
Kycklinglår	Färska	4	utan	18 - 20 min.
Kycklingbröst	Färska	4	utan	18 - 20 min.
Köttbullar	Frysta	300 g	utan	17 - 20 min.

Fisk – Skaldjur

	SORT	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Friterade calamares	Frysta	500 g	utan	15 - 18 min.
Räkor	Kokta	550 g	utan	9 - 11 min.

Dessert

	SORT	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Bananer	I skivor	3	1 sked olja + 2 matskedar råsocker	8 - 10 min.
Äpplen	Halverade	2	1 sked olja + 2 matskedar socker	8 - 10 min.

Frysta rätter

	SORT	MÄNGD	OLJA	TILLAGNINGSTID
Grönsaksgryta	Frysta	450 g	-	16 - 18 min.
Potatisgratäng	Frysta	450 g	-	15 - 17 min.

Enkel rengöring

Göra ren apparaten

- Se till att apparaten har svalnat helt innan du börjar göra ren den.
- Öppna locket genom att trycka på någon av öppningsknapparna - **fig.1** och tryck på knapparna för att ta av locket - **fig.2**.
- Ta ur omrörningsbladet genom att trycka på knappen för upplåsning - **fig.3**.
- Ta av ringen genom att lyfta clipsen uppåt - **fig.4**.
- Lyft upp handtaget på den löstagbara insatsen tills du hör ett "KLICK" så kan du ta ur insatsen - **fig.5**.
- Ta av det löstagbara filtret - **fig.6**.
- Alla löstagbara delar går att diska i maskin - **fig.7** eller går att rengöra med en mjuk svamp och handdiskmedel.
- Rengör apparatens bas med en fuktig svamp och handdiskmedel.
- Torka noga innan du sätter tillbaka allt på plats.
- Vi garanterar att insatsen UPPFYLLER KRAVEN på material som kommer i kontakt med livsmedel.
- Den löstagbara insatsen är försedd med en naturlig beläggning med hög tålighet (återanvändbart kärl, reptålig).
- Det är viktigt att rengöra utgallret för att undvika att det sitter kvar matrester där. Använd inte redskap för att ta av rester från det här gallret. Det är bara att clipsa av det – **fig.15** och rengöra det (diska i maskin eller handdiska med mjuk svamp och diskmedel). Se också till att du inte för in något i utrymmet.

Vi avråder från andra rengöringsmedel än handdiskmedel

Några råd om problem uppstår ...

PROBLEM	ORSAK	LÖSNINGAR
Apparaten fungerar inte.	Kontakten sitter inte i ordentligt.	Kontrollera att kontakten sitter i vägguttaget ordentligt.
	Du har inte tryckt på knappen  än.	Tryck på knappen  .
	Du har tryckt på knappen  men apparaten fungerar inte.	Stäng locket.
	Apparaten blir inte varm.	Lämna in apparaten på ett godkänt servicecenter
	Omrörningsbladet rör sig inte.	Kontrollera att det är korrekt monterat. Om det ändå inte fungerar måste apparaten lämnas in på ett godkänt servicecenter
Omrörningsbladet greppar inte.	Omrörningsbladet är inte fastlåst.	Sätt tillbaka omrörningsbladet tills du hör ett "KLICK" - fig. 8.
Livsmedlen tillagas ojämnt.	Du har inte använt omrörningsbladet.	Montera det.
	Ingredienserna är olika stora.	Skär ingredienserna i lika stora bitar.
	Pommes fritesen är olika stora.	Skär pommes fritesen i lika stora bitar.
	Omrörningsbladet är monterat men rör sig inte.	Lämna in apparaten på ett godkänt servicecenter.
Pommes fritesen är inte tillräckligt fräsiga.	Du använder inte potatis som avsedd för pommes frites.	Välj specialpotatis som är till för pommes frites.
	Potatisen är inte tillräckligt sköljd och torkad.	Skala, skölj och torka potatisen före tillagning.
	Pommes fritesen är för tjocka.	Skär tunnare pommes frites.
	Det är inte tillräckligt med olja.	Tillsätt mer olja (se tillagningstabellen på sid. 76-77).
	Filtret är igentäppt.	Rengör filtret.
Pommes fritesen går sönder under tillagningen.	Mängden är inte anpassad.	Minska mängden potatis och anpassa tillagningstiden.
Det sitter kvar matrester på insatsens kant.	Insatsen är överbelastad.	Följ de mängder som anges i tillagningstabellen. Minska mängden ingredienser.
	Maxmängden är överskriden.	Minska mängden.
Vätska från tillagningen har runnit ner i apparatens bas.	Fel på insatsen.	Byt ut insatsen.
	Maxnivån har överskridits.	Följ angiven maxnivå.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNINGAR
LCD-skärmen har slutat att fungera.	Kontakten sitter inte i ordentligt.	Sätt i strömsladden i väggkontakten.
	Locket är öppet.	Stäng locket.
LCD-skärmen visar "Er"	Driftfel.	Dra ur kontakten, vänta 10 sekunder, sätt i kontakten igen och tryck på knappen  Titta i tabellen över felkoder på sid. 79 om LCD-skärmen fortfarande visar "Er".
Apparaten låter ovanligt mycket.	Du misstänker motorfel i apparaten.	Lämna in apparaten på ett godkänt servicecenter

Kontakta ett godkänt servicecenter om apparaten ändå inte fungerar.

Tabell över felkoder: "Er."

Er. 1 eller 2	Apparatens ventilation fungerar inte som den ska.	Kontrollera att alla löstagbara delar sitter som de ska (in- och utgaller för ventilation, kärl, lock). Kontrollera att de löstagbara delarna inte innehåller främmande föremål. Om problemet kvarstår efter att du konstaterat att det inte är några främmande föremål i ventilationen bör du kontakta ett godkänt servicecenter.
Er. 3	Det här felet kan uppstå om apparaten förvarats för svalt under för lång tid.	Låt apparaten uppnå minst 15° C i en timma innan du startar den på nytt. Lämna in apparaten på ett godkänt servicecenter om problemet kvarstår.
Er. 4	Apparatens temperatursensor fungerar inte korrekt.	Lämna in apparaten på ett godkänt servicecenter .
Er. 5	För svag ström i elnätet.	Kontakta din elleverantör.
Er. 6	Spänningen i elnätet är för hög, och apparatens överhettningsskydd har slagit till.	Kontakta din elleverantör.

Tefal[®]

Herkullista

Tarjoaa ainutlaatuisia ratkaisuja

Tefal[®] sijoittaa varoja tutkimukseen luodakseen laitteita, joiden ravitsemusominaisuudet ovat ainutlaatuisia ja jotka on tarkastettu tieteellisissä tutkimuksissa.

Tervetuloa ACTIERY mini maailmaan!

Tee oikeita ranskanperunoita omaan tapaasi...

Ranskanperunat ovat rapeita ja mehukkaita patentoidun teknologian ansiosta: sekoituslasta jakaa öljyn ja impulsseina saapuvan ilman varovasti. Valitse aineksesi, öljysi, mausteesi, yrttisi, aromiaineesi... ACTIERY mini hoitaa loput.

Vain 3 %* rasvaa: 1 lusikka öljyä riittää!

Yhdellä lusikalla valitsemaasi öljyä voit valmistaa 600 g oikeita ranskanperunoita. Asteikolla varustettu lusikka toimitetaan laitteen kanssa, käytä vain välttämätön määrä.

* 600 g tuoreita ranskanperunoita, poikkileikkaus 10x10 mm, valmistuksessa -55 % vähemmän painonmenetystä 0,85 cl :lla öljyä.

Ranskanperunoita ja paljon muuta!

ACTIERY mini avulla voit valmistaa monia eri reseptejä.

- Ranskanperunoiden ja lohkopurunoiden lisäksi voit tuoda vaihtelua arkipäiväsi rapealla vihannespaistoksella, murealla ja maukaalla suikalelihalla, rapeilla katkaravuilla, hedelmillä...
- ACTIERY mini valmistaa yhtä hyvin myös pakasteita, jotka tarjoavat hyvän vaihtoehdon tuoretuotteille. Ne ovat käytännöllisiä, ne säilyttävät ruoan ravintoaineet ja maun.

Lisää reseptejä meidän Internet-sivuillamme: www.tefal.com
ja älypuhelinsovelluksessamme "Mon ActiFry" (ilmainen lataus).



Tärkeitä suosituksia

Valmistus

- Älä käytä laitetta koskaan tyhjänä.
- Älä täytää astiaa liikaa, noudata suositeltuja määriä.
- Laite on varustettu ranskanperunoiden kääntörenkaalla. Tämä rengas on tarkoitettu vain ranskalaisten valmistukseen. Suosittelemme, että käytät sitä myös, kun valmistat maksimimäärän ruokaa. Se täytyy ottaa pois, kun valmistat reseptejä, joissa on nesteitä.
- Katso ohjekirjan turvaohjeita.
- Noudata käyttöohjeessa ja reseptikirjassa ilmoitettuja aineiden maksimimääriä.

Kuvaus

- | | |
|---|--|
| 1. Läpinäkyvä kansi | 12. Irrotettava suodatin |
| 2. Kannen lukitukset (x2) | 13. Ulostuloritilä |
| 3. Annoslusikka 0,85 cl | 14. Kannen avaus |
| 4. Lastan lukituksen avauspainike | 15. LCD-näyttö |
| 5. Nesteiden ja ranskalaisten maksimitaso | 16. Valmistuksen käynnistys- ja sammutusvalitsin |
| 6. Irrotettava sekoituslasta | 17. Painike "+" paistoajan säätämiseksi |
| 7. Irrotettava astia | 18. Painike "-" paistoajan säätämiseksi |
| 8. Kahvan lukituksen avauspainike | 19. Syöttöjohto |
| 9. Astian kahvat | |
| 10. Rengas | |
| 11. Runko | |

Nopea valmistus

Ennen ensimmäistä käyttöä

- Kun avaat pakkausta, ota annostelulusikka pois pakkausmateriaalista.
- Avaa kansi painamalla laitteen avauspainiketta - **kuva 1** ja paina painikkeita kannen irrottamiseksi - **kuva 2**.
- Irrota lasta painamalla lukituksen avauspainiketta - **kuva 3**.
- Irrota rengas nostamalla kiinnikkeitä ylöspäin - **kuva 4**.
- Laita irrotettavan astian kahva vaakasuoraan, kunnes kuulet naksahduksen - **kuva 5**.
- Irrota suodatin - **kuva 6**.
- Kaikki irrotettavat osat voi pestä astianpesukoneessa - **kuva 7** tai ne voi pestä pehmeällä sienellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen runko kostealla sienellä ja astianpesuaineella.
- Kuivaa osat huolella ennen asentamista.
- Asenna lasta, sen tulee naksahdtaa kiinni - **kuva 8**.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta voi lähteä hajua, mutta se ei ole haitallista. Tämä vaaraton ilmiö häviää nopeasti laitteen käytön myötä.

Poista kaikki tarrat ja pakkausmateriaali.

Älä koskaan laita laitetta veden alle.

Jotta laitteen käyttöönotto onnistuu hyvin, me kehotamme tekemään ensimmäisen ainakin 20 minuutin pituisen valmistuskerran käyttämällä 1/2 litraa vettä. Heti toisesta valmistuskerrasta lähtien ActiFry Mini takaa täyden tyytyväisyyden.

Kun valmistat nestemäisiä reseptejä, et saa ylittää maksimitasoa, joka on merkitty irrotettavaan lastaan - kuva 9. Älä jätä annostelulusikkaa astiaan.

- Avaa kansi - kuva 1.
- Laita ruoka-aineet astiaan ja noudata valmistusaikataulukkoa s. 83-84 ja reseptejä.
- Täytä lusikka suositellulla rasvalla (katso valmistustaulukkoa s. 83-84) ja kaada tasaisesti ruoan joukkoon - kuva 10.
- Avaa kahvan lukitus ja taita se kokonaan lokeroonsa – kuva 11.
- Sulje kansi.

Kevyt valmistus

Valmistuksen aloitus

- Kytke laite pistorasiaan.
- Laite päästää kaksi merkkiääntä ja näytössä on 00 - kuva 12.
- Säädä valmistusaika valitsimilla + ja - (katso valmistusaikojen s. 83-84) - kuva 13
- Paina valitsinta  - kuva 14, valmistus alkaa kuuman ilman kiertäessä laitteen sisällä.
- Valittua aikaa lasketaan alaspäin minuutti kerrallaan. Valinta ja näytön aika on annettu minuutteina, vain alle 1 minuutin aikana se näkyy sekunteina.
- Voit muuttaa aikaa koska tahansa valmistuksen aikana painamalla valitsimia + ja - . - kuva 13.
- Voit keskeyttää laitteen toiminnan. Tällöin tarvitsee vain painaa valitsinta (picto) - kuva 14, paina sitten uudestaan tätä valitsinta valmistuksen jatkamiseksi.
- Kun kansi avataan, laite sammuu. Valmistuksen jatkamiseksi kansi on suljettava ja on painettava valitsinta  - kuva 14.

Voit selata minuitteja nopeammin painalla pitkään valitsimia + tai -.

Ruoan ottaminen pois

Jos jätät laitteen kytketyksi sähköverkkoon, se siirtyy automaattisesti valmiustilaan 3 minuutin kuluttua (tässä tilassa sähkönkulutus on minimissä).

- Kun valmistus on loppunut, kuulet äänimerkin ja näytössä on 00: laite pysäyttää valmistuksen y automaattisesti. Voit katkaista äänimerkin toiminnan painamalla .
- Avaa kansi - kuva 1.
- Nosta kahvaa, kunnes kuulet naksahduksen, jotta voit ottaa ruoan pois.
- Irrota laite sähköverkosta.

Valmistusajat

Pastoaajat ovat viitteellisiä ja vaihtelevat aineiden kauden, koon, maun ja mieltymysten sekä käyttäjänitteen mukaan. Mainittua öljyn määrää voidaan lisätä mieltymysten ja tarpeiden mukaan. Jos haluat ranskalaisista erityisen rapeita, lisää keittoaikaa muutamalla minuutilla.

Perunat

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
RANSKANPERUNAT 8 mm x 8 mm	Tuoreet	600 g	1 lusikallinen öljyä	20 - 24 min.
		500 g	1 lusikallinen öljyä	18 - 21 min.
		300 g	½ lusikallinen öljyä	17 - 19 min.
RANSKANPERUNAT 10 mm x 10 mm	Tuoreet	600 g	1 lusikallinen öljyä	22 - 26 min.
		500 g	1 lusikallinen öljyä	19 - 22 min.
		300 g	½ lusikallinen öljyä	18 - 20 min.
RANSKANPERUNAT	Pakastetut	600 g	ei mitään	20 - 24 min.
Peruna	Pakastetut	600 g	ei mitään	18 - 20 min.

Muut vihannekset

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Kesäkurpitsat	Tuoreet viipaleina	450 g	1 lusikallinen öljyä + 50 ml kylmää vettä	20 - 25 min.
Paprikat	Tuoreet viipaleina	400 g	1 lusikallinen öljyä	25 - 28 min.

Liha ja kana

Jotta lihaan saataisiin makua, öljyyn kannattaa lisätä mausteita (paprikaa, currya, basilikaa, oreganoa, kuminaa, timjamaa, laakerinlehteä jne.)

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Kananugetit	Tuore	450 g	ei mitään	8 - 11 min.
	Pakastetut	450 g	ei mitään	12 - 24 min.
Pienet kanakoivet	Tuore	4	ei mitään	18 - 20 min.
Kananfilee	Tuore	4	ei mitään	18 - 20 min.
Lihapullat	Pakastetut	300 g	ei mitään	17 - 20 min.

Kala ja äyriäiset

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Friteeratut mustekalat	Pakastetut	500 g	ei mitään	15 - 18 min.
Katkaravut	Kypsät	550 g	ei mitään	9 - 11 min.

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Banaanit	viipaleina	3	1 lusikallinen öljyä + 2 lusikallista fariinisokeria	8 - 10 min.
Omenat	puolikkaina	2	1 lusikallinen öljyä + 2 lusikallista sokeria	8 - 10 min.

Pakasteet

	TYYPPI	MÄÄRÄ	ÖLJY	PAISTOAIKA
Kasvispannu	Pakaste	450 g	-	16 - 18 min.
Savoien pannu	Pakaste	450 g	-	15 - 17 min.

Helppo puhdistus

Laitteen puhdistus

- Anna laitteen jäähtyä täydellisesti ennen puhdistusta.
- Avaa kansi painamalla laitteen avauspainiketta - **kuva 1** ja paina painikkeita kannen irrottamiseksi. - **kuva 2**.
- Irrota lasta painamalla lukituksen avauspainiketta - **kuva 3**.
- Irrota rengas nostamalla kiinnikkeitä ylöspäin - **kuva 4**.
- Laita irrotettavan astian kahva vaakasuoraan, kunnes kuulet naksahduksen - **kuva 5**.
- Irrota irrotettava suodatin - **kuva 6**.
- Kaikki irrotettavat osat voi pestä astianpesukoneessa - **kuva 7** tai ne voi pestä pehmeällä sienellä ja astianpesuaineella.
- Puhdista laitteen runko kostealla sienellä ja astianpesuaineella.
- Kuivaa osat huolella ennen takaisin laittamista.
- Me takaamme, että irrotettava astia TÄYTTÄÄ VAATIMUKSET, jotka koskevat elintarvikkeiden kanssa kontaktissa olevia aineita.
- Irrotettavassa astiassa on luonnollinen kestävä pinnoite (kierätettävä, kestää naarmuja).
- On tärkeä puhdistaa laitteen ulostuloritilä, jotta ruoka-aineet eivät jää sen päälle. Huomio, älä käytä työvälineitä ruoka-aineiden poistamiseksi tältä ritilältä. Se tarvitsee vain irrottaa - **kuva 15** ja puhdistaa (astianpesukoneessa tai kostealla sienellä ja astianpesuaineella). Älä laita mitään osia laitteen sisään.

Me suosittelemme, että et käytä muita puhdistusaineita kuin astianpesuainetta.

Muutamia ohjeita vaikeita tapauksia varten...

ONGELMAT	SYYT	RATKAISUT
Laitte ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon.	Tarkasta, että laite on kytketty oikein sähköverkkoon.
	Et ole vielä painanut valitsinta ϕ .	Paina valitsinta ϕ .
	Olet painanut valitsinta ϕ , mutta laite ei toimi.	Sulje kansi.
	Laitte ei lämpiä.	Vie laite valtuutettuun huoltokeskukseen.
	Lasta ei pyöri.	Varmista, että lasta on oikein paikoillaan, jos on, vie laite valtuutettuun huoltokeskukseen
Lasta ei pysy paikoillaan	Lastaa ei ole lukittu.	Aseta lasta uudestaan, kunnes kuulet naksahduksen - kuva 8.
Valmistus ei ole tasaista.	Et ole käyttänyt lastaa.	Aseta lasta paikoilleen.
	Ruoka-aineet on leikattu epätasaisesti.	Leikkaa kaikki ruoka-aineet samankokoisiksi.
	Ranskanperunat on leikattu epätasaisesti.	Leikkaa perunat kaikki samankokoisiksi.
	Lasta on paikoillaan, mutta ei pyöri.	Vie laite valtuutettuun huoltokeskukseen.
Ranskanperunat eivät ole tarpeeksi rapeita.	Et käytä ranskalaisten valmistukseen sopivia perunoita.	Valitse ranskalaisten valmistukseen sopivia perunoita.
	Perunoita ei ole pesty ja kuivattu riittävästi.	Pese, valuta ja kuivaa perunat kunnolla ennen valmistusta.
	Ranskalaiset ovat liian paksuja.	Leikkaa perunat ohuemmiksi.
	Öljyä ei ole tarpeeksi.	Lisää öljyn määrää (katso valmistustaulukkoa s. 83-84).
	Suodatin on tukossa.	Puhdista suodatin.
Ranskanperunat hajoavat valmistuksessa.	Määrä ei ole sopiva.	Vähennä perunoiden määrää ja sovita valmistusaikaa.
Ruoka-aineet jäävät astian reunalle.	Astia on liian täynnä.	Noudata valmistustaulukossa ilmoitettuja määriä. Vähennä valmistettavan ruoan määrää.
	Maksimitaso ylitetty.	Vähennä määriä.
Valmistusnesteitä on valunut laitteen runkoon.	Astia on viallinen.	Vaihda astia.
	Maksimitaso on ylitetty.	Noudata maksimitasoa.

ONGELMAT	SYYT	RATKAISUT
LCD-näyttö Ei toimi.	Laitetta ei ole kytketty sähköverkkoon.	Kytke laite sähköverkkoon.
	Kansi on auki.	Sulje kansi.
LCD-näyttö ilmoittaa Er.	Kyseessä on laitteen toimintahäiriö	Irrota laite sähköverkosta, odota 10 sekuntia, käynnistä laite uudestaan. Paina valitsinta ϕ . Jos LCD-näytössä on edelleen Er, katso virhekooditaulukkoa s. 86.
Laite pitää epätavallisen kovaa ääntä.	On syytä epäillä laitteen moottorin toimintahäiriötä.	Vie laite valtuutettuun huoltokeskukseen.

Jos laite ei toimi vieläkaan kaikista näistä ohjeista huolimatta, toimita se valtuutettuun huoltokeskukseen.

Virhekooditaulukko: Er.

Er. 1 tai 2	Laitteen ilmanvaihdoissa on vika.	Tarkasta, että kaikki liikkuvat osat ovat paikoillaan ja toimivat oikein (ilmanvaihdon tulo- ja lähtötilä, astian kansi). Varmista, että liikkuvissa osissa ei ole vieraita esineitä. Kun olet varmistanut, että ilmanvaihdoissa ei ole vieraita esineitä, mutta vika toistuu edelleen, vie laite valtuutettuun huoltokeskukseen.
Er. 3	Tämä vika voi ilmetä, jos laitetta on säilytetty liian pitkään liian kylmässä.	Jätä laite huoneen lämpöön yli 15 °C tunniksi ennen käynnistystä. Jos vika toistuu, vie laite valtuutettuun huoltokeskukseen.
Er. 4	Laitteen lämpötila-anturissa on vika.	Vie laite valtuutettuun huoltokeskukseen.
Er. 5	Kotiverkon jännite on liian matala, laitteen valmistusteho voi kärsiä siitä.	Ota yhteys omaan sähkötoimittajaasi.
Er. 6	Kotisi verkon jännite on liian korkea, laite suojaa itseään ylikuumentumisen vaaroilta.	Ota yhteys omaan sähkötoimittajaasi.

Tefal

"Næringsrik og lekker"-serien

Gir deg unike løsninger

Tefal investerer i forskning for å utvikle apparater med unike ernæringsmessige prestasjoner som er vitenskapelig anerkjente.

Velkommen til ACTIERY mini -universet!

Lag ekte, velsmakende pommes frites på din egen måte...

Pommes fritesene blir sprø utenpå og myke inni takket være de patenterte teknikkene: Rørebladet som fordeler oljen forsiktig og den pulserende varmluften. Du velger ingrediensene - oljen, krydderne, urtene, aromastoffene osv. **ACTIERY mini** tar seg av resten.

Bare 3 %* fettstoff: 1 skje olje er nok!

Med én skje olje etter eget valg, kan du lage 600 g ekte pommes frites. Ved hjelp av doseringsskjeen som leveres med apparatet, kan du bruke akkurat nøyaktig mengde.

* 600 g ferske pommes frites med et tverrsnitt på 10 x 10 mm., vektreduksjon på - 55 % ved steking i 8,5 ml olje.

Pommes frites og enda mer!

Med **ACTIERY mini** kan du tilberede et utall varierte retter.

- I tillegg til pommes frites og potetbåter, kan du skape variasjon i hverdagen med pannestekte sprø grønnsaker, møre og velsmakende stykker av kjøtt, sprø reker, frukt osv.
- **ACTIERY mini** er også velegnet til å tilberede frosne varer som kan være et godt alternativ til ferske produkter. De er praktiske og bevarer de ernæringsmessige kvalitetene og smaken.

Finn flere oppskrifter på nettsiden vår www.tefal.com
Du kan også bruke mobilappen "Min ActiFry" (gratis).



Viktige anbefalinger

Steking

- Apparatet må ikke brukes uten ingredienser.
- Ikke overfyll fatet, overhold de anbefalte mengdene.
- Apparatet ditt kommer med en ring for blanding av pommes frites. Denne ringen er nødvendig for steking av pommes frites. Vi anbefaler derfor at du bruker denne for oppskrifter med maksimal mengde ingredienser. Den må fjernes ved oppskrifter med væske.
- Se sikkerhetskåndboken.
- Alltid overhold maksimal mengde av ingredienser og væske som er angitt i bruksanvisningen og kokeboken.

Beskrivelse

- | | |
|--|--|
| 1. Transparent lokk | 11. Hoveddel |
| 2. Lås på lokket (x2) | 12. Avtakbart filter |
| 3. Doseringsskje 8,5 ml | 13. Rist på utløpet i stekerommet |
| 4. Knapp for utløsning av rørebladet | 14. Knapp for åpning av lokket |
| 5. Maksimalt innhold av væske og pommes frites | 15. LCD-skjerm |
| 6. Avtakbart røreblad | 16. Start-/stopppknapp for steking |
| 7. Avtakbart fat | 17. "+"-knapp for regulering av steketid |
| 8. Knapp for utløsning av håndtaket | 18. "-"-knapp for regulering av steketid |
| 9. Håndtak på fatet | 19. Strømledning |
| 10. Ring | |

En rask tilberedning

Før første gangs bruk

- Ved utpakking, sørg for at du fjerner doseringsskjeen fra pakningen.
- Åpne lokket ved å trykke på en av knappene som åpner det - fig. 1 og trykk på knappene for å fjerne lokket - fig. 2.
- Fjern rørebladet ved å trykke på låseknappen - fig. 3.
- Fjern ringen ved å løfte opp klipsene - fig. 4.
- Sett håndtaket horisontalt på det avtakbare fatet til et "KLIKK" høres. Deretter tas fatet ut - fig. 5.
- Ta ut det avtakbare filteret - fig. 6.
- Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskin - fig. 7 eller de kan rengjøres med en ikke-slipende svamp og oppvaskmiddel.
- Rengjør hoveddelen av apparatet med en fuktig svamp og oppvaskmiddel.
- Tørk grundig før alt settes tilbake på plass.
- Skru rørebladet til et "KLIKK" høres - fig. 8.
- Ved første gangs bruk kan det frigjøres en ufarlig lukt. Dette harmløse fenomenet forsvinner raskt ved bruk av apparatet.

Fjern alle klistremerker og deler av emballasjen.

Aldri hold apparatet under vann.

For å komme godt i gang med bruken av apparatet, anbefaler vi at du bruker 1/2 liter vann og steker i minst 20 minutter. Fra andre steking vil Actifry Mini gi deg full tilfredshet.

For retter med væske må maksimumsgrensen markert på det avtakbare fatet, aldri overskrides - fig. 9. Ikke la doseringsskjeen bli i fatet.

- Åpne lokket - fig. 1.
- Legg ingrediensene på fatet. Respekter mengdene som er angitt i steketabellen s. 90 til 91 og i oppskriftene.
- Fyll skjeen med anbefalt mengde fettstoff (se steketabellen på s. 90 til 91) og hell det jevnt over ingrediensene - fig. 10.
- Fjern håndtaket og legg det på oppbevaringsplassen - fig. 11.
- Lukk lokket.

En lett steking

Påbegynne steking

- Koble apparatet til strømforsyningen.
- Apparatet lager to pipelyder og skjermen viser 00 - fig. 12.
- Still inn steketiden ved hjelp av + og - knappene (se steketabellen på s. 90 til 91) - fig. 13
- Trykk på knappen  - fig. 14, og steking starter ved sirkulasjon av varm luft i stekerommet.
- Valgt tid telles ned minutt for minutt. Valget og visningen av tid er i minutter. Bare det siste minuttet vises i sekunder.
- Det er mulig å endre tiden når som helst i løpet av steking ved hjelp av knappene + og - - fig 13.
- Det er mulig å sette apparatet på pause. Du trenger bare å trykke på knappen - fig. 14. Deretter trykker du på knappen på nytt for å starte steking igjen.
- Apparatet slukkes ved åpning av lokket. Lukk lokket og start steking ved å trykke på knappen  - fig. 14.

Du kan bli hurtigere i minuttene ved å trykke og holde inne knappene + eller -.

Ta ut matvarene

Hvis du lar apparatet være tilkoblet, vil det automatisk gå over i hvilemodus etter 3 minutter (det elektriske forbruket reduseres til et minimum i denne modusen).

- Etter at steking er ferdig, høres et sluttssignal og skjermen viser 00: apparatet stopper automatisk steking av retten din. Du kan stoppe alarmen ved å trykke på knappen .
- Åpne lokket - fig. 1.
- Løft håndtaket til du hører et "KLIKK" for å ta ut platen og fjerne maten.
- Koble fra apparatet.

Steketidene

Steketidene er veiledende, de kan variere avhengig av modenhet, størrelsen, de forskjellige smakene og den elektriske spenningen som brukes. Angitt mengde olje kan økes etter smak og behov. Hvis du liker pommes fritesene dine mer sprø, prøv å steke dem i noen minutter ekstra.

Poteter

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
POMMES FRITES 8 mm x 8 mm	Fersk	600 g	1 skje olje	20 - 24 min
		500 g	1 skje olje	18 - 21 min
		300 g	½ skje olje	17 - 19 min
POMMES FRITES 10 mm x 10 mm	Fersk	600 g	1 skje olje	22 - 26 min
		500 g	1 skje olje	19 - 22 min
		300 g	½ skje olje	18 - 20 min
POMMES FRITES	Frossen	600 g	uten	20 - 24 min
Poteter	Frossen	600 g	uten	18 - 20 min

Andre grønnsaker

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Squash	Fersk i skiver	450 g	1 skje olje + 50 ml kaldt vann	20 - 25 min
Paprika	Fersk i skiver	400 g	1 skje olje	25 - 28 min

Kjøtt - fjærkre

Hvis du ønsker å gi kjøttet litt ekstra smak, kan du blande krydder i oljen (paprika, karri, basilikum, oregano, spisskum, timian, laurbær osv.).

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Kylling nuggets	Fersk	450 g	uten	8 - 11 min
	Frossen	450 g	uten	12 - 24 min
Kyllingvinger	Fersk	4	uten	18 - 20 min
Kyllingbryst	Fersk	4	uten	18 - 20 min
Kjøttboller	Frossen	300 g	uten	17 - 20 min

Fisk - skalldyr

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Frityrstekt calamari	Frossen	500 g	uten	15 - 18 min
Reker	Kokt	550 g	uten	9 - 11 min

Desserten

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Bananer	i skiver	3	1 skje olje + 2 skjeer brunt sukker	8 - 10 min
Epler	delt i to	2	1 skje olje + 2 skjeer sukker	8 - 10 min

Frostvarer

	TYPE	MENGDE	OLJE	STEKETID
Stekte grønnsaker	Frossen	450 g	-	16 - 18 min
Pytt-i-panne	Frossen	450 g	-	15 - 17 min

Enkel rengjøring

Rengjøre apparatet

- Åpne lokket ved å trykke på knappen for åpning - **fig. 1**, og trykk på knappene for å ta av lokket - **fig. 2**.
- Fjern rørebladet ved å trykke på låseknappen - **fig. 3**.
- Fjern ringen ved å løfte opp klipsene - **fig. 4**.
- Sett håndtaket horisontalt på det avtakbare fatet til et "KLIKK" høres. Deretter tas fatet ut - **fig. 5**.
- Trekk ut det avtakbare filteret - **fig. 6**.
- Alle de avtakbare delene kan vaskes i oppvaskmaskin - **fig. 7** eller de kan rengjøres med en ikke-slipende svamp og oppvaskmiddel.
- Rengjør hoveddelen av apparatet med en fuktig svamp og oppvaskmiddel.
- Tørk grundig før alt settes tilbake på plass.
- Vi garanterer at det avtakbare fatet er i SAMSVAR MED REGLENE for materialer i kontakt med matvarer.
- Det avtakbare fatet har et naturlig belegg, høy motstand og varighet (resirkulerbar og ripebestandig).
- Det er viktig å rengjøre risten for utløpet i stekerommet slik at ikke matvarer dekker over den. Pass på at du ikke bruker redskaper for å fjerne matvarer som er på risten. Det er tilstrekkelig å klippe den av – **fig. 15** og rengjøre den (kan vaskes i oppvaskmaskin eller med en fuktig svamp og oppvaskmiddel). Pass også på at ingen gjenstander kommer ned i stekerommet.

Vi fraråder bruk av andre vaskemidler enn oppvaskmiddel.

Noen råd i tilfelle problemer...

PROBLEMER	ÅRSAKER	LØSNINGER
Apparatet fungerer ikke:	Apparatet er ikke riktig koblet til.	Kontroller at apparatet er riktig koblet til.
	Du har ikke trykket på knappen  .	Trykk på knappen  .
	Du har trykket på knappen  , men apparatet virker ikke.	Lukk lokket.
	Apparatet varmer ikke:	Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
Rørebladet festes ikke.	Rørebladet roterer ikke.	Kontroller at det er satt riktig på plass. Hvis ikke tas apparatet med til et godkjent servicesenter.
	Rørebladet er ikke låst fast.	Skru rørebladet til et "KLIKK" høres - fig. 8.
Steking av rettene er ikke jevn.	Du har ikke brukt rørebladet.	Sett det på plass.
	Ingrediensene er ikke skjært i like store biter.	Skjær ingrediensene i like store biter.
	Pommes fritesene er ikke skjært i like store biter.	Skjær pommes fritesene i like store biter.
	Rørebladet er på plass, men det roterer ikke.	Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
Pommes fritesene er ikke sprøe nok.	Du har ikke brukt poteter som er spesielt egnet til pommes frites.	Velg poteter som er spesielt egnet til pommes frites.
	Potetene er ikke godt nok vasket og tørket.	Vask potetene, la dem dryppe av og tørk dem godt av før steking.
	Pommes fritesene er for tykke.	Skjær dem i finere strimler.
	Det er ikke nok olje	Øk mengden olje (se steketabellen på s. 90 til 91).
	Filteret er tilstoppet.	Rengjør filteret.
Pommes fritesene har blitt ødelagt under steking.	Mengden er ikke riktig.	Reduser mengden poteter og tilpass steketiden.
Matvarene ligger på kanten av fatet.	Fatet har for mye innhold.	Overhold mengdene som er angitt i steketabellen. Reduser mengden matvarer.
	Maksimalt nivå er passert.	Reduser mengdene.
Stekevæsken har strømmet inn i hoveddelen av apparatet.	Fatet er defekt.	Skift ut fatet.
	Maksimumsnivået er passert.	Overhold maksimumsnivået.

PROBLEMER	ÅRSAKER	LØSNINGER
LCD-skjermen virker ikke mer.	Apparatet er ikke koblet til.	Koble til apparatet.
	Lokket er åpent.	Lukk lokket.
LCD-skjermen viser Er.	Det er en funksjonsfeil ved apparatet.	Koble fra apparatet, vent 10 sekunder og koble apparatet til igjen. Trykk på knappen ϕ . Se tabellen for feilkoder på s. 93 hvis LCD-skjermen fremdeles viser Er.
Apparatet lager unormale lyder.	Du mistenker at det er en funksjonsfeil ved motorene i apparatet.	Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.

Hvis apparatet ditt fremdeles ikke virker til tross for disse rådene, må du ta det med til et godkjent servicesenter.

Tabell for feilkoder: Er.

Er. 1 eller 2	Ventilasjonen i apparatet ditt svikter.	Kontroller at alle de avtakbare delene er til stede og satt riktig på plass (risten på ventilasjonsinnløpet og utløpet, bollen, lokket). Se etter fremmedlegemer blant disse avtakbare delene. Dersom du har avkreftet at det er fremmedlegemer i ventilasjonen og feilen fremdeles er der, må apparatet tas med til et godkjent servicesenter.
Er. 3	Denne feilen kan oppstå hvis apparatet har vært lagret ved lav temperatur i lengre tid.	La apparatet stå i en romtemperatur på mer enn 15°C i en time før det startes. Hvis feilen vedvarer, ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
Er. 4	Produktet har en feil ved temperatursensoren.	Ta apparatet med til et godkjent servicesenter.
Er. 5	Nettspenningen din er for svak. Apparatets yteevne ved steking kan endres.	Kontakt strømlleverandøren din.
Er. 6	Nettspenningen din er for høy. For din egen sikkerhet, beskytter produktet seg mot overoppheting.	Kontakt strømlleverandøren din.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	(0)41 28 18 53
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	0800-122-2732
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ "Գրուպալ ՄԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	(010) 55-76-07
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	02 97487944
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	01 866 70 299 00
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	070 23 31 59
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	017 2239290
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	Info-linija za potrošače 033 551 220
BRASIL BRAZIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	0800-119933
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	0700 10 330
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	800-418-3325
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	12300 209207

COLOMBIA	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	18000919288
HRVATSKA CROATIA	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	01 30 15 294
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	GRUPE SEB ČR spol. s r.o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	731 010 111
DANMARK DENMARK	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	44 663 155
DEUTSCHLAND GERMANY	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	0212 387 400
EESTI ESTONIA	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	5 800 3777
SUOMI FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	09 622 94 20
FRANCE Incluant uniquement Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	09 74 50 47 74
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	2106371251
香港 HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	852 8130 8998
MAGYARORSZÁG HUNGARY	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	06 1 801 8434
INDONESIA	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	+62 21 5793 6881
ITALIA ITALY	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	199207354
JAPAN	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	0570-077772

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі, 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	727 378 39 39
한국어 KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1 year	1588-1588
LATVJA LATVIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	6 716 2007
LIETUVA LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	6 470 8888
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	0032 70 23 31 59
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	(0)2 20 50 022
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Square No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	1 year	65 6550 8900
MEXICO	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	(01800) 112 8325
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	(22) 929249
NEDERLAND The Netherlands	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	0318 58 24 24
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	0800 700 711
NORGE NORWAY	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	815 09 567
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	441 4455

POLSKA POLAND	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	0801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne
PORTUGAL	GRUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	808 284 735
REPUBLIC OF IRELAND	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	01 677 4003
ROMÂNIA ROMANIA	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	0 21 316 87 84
РОССИЯ RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	495 213 32 30
SRBIJA SERBIA	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	060 0 732 000
SINGAPORE	GRUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	65 6550 8900
SLOVENSKO SLOVAKIA	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	233 595 224
SLOVENIJA SLOVENIA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	02 234 94 90
ESPAÑA SPAIN	GRUPE SEB IBERICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	902 31 24 00
SVERIGE SWEDEN	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	08 594 213 30
SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	044 837 18 40
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	886-2-27333716
THAILAND	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 ItalThai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	662 351 8911

TÜRKİYE TURKEY	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	216 444 40 50
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	800-395-8325
Україна UKRAINE	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	044 492 06 59
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	0845 602 1454
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	0800-7268724
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	+84-8 3821 6395

 : **www.tefal.com**

GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Ісгигімо дата/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupe / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылган мэрзімі / Ημερομηνία αγοράς / Ψάδωνηφ ορη / ວັນທີຳ ກູ້າມັດ / 購買日期/購入日/구입일자/تاريخ الشراء/ تاريخ خري

Product reference: / Référéncie du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencennummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauce numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produkt rujuikan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Úrün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Modeli / Кодικός προϊόντος / Уηηηη / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Pardutotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodeje / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش /

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negoziio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zímogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razítko prodejece/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đồng dáu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушынын мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Ψαδωννηη λήρηη / مهر خرده فرو/ ختم بائع التجزئة / 零售商的蓋印/販売店印/소매점 직인/ ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ

FR p. 4

DE p. 11

NL p. 18

EN p. 25

IT p. 38

ES p. 45

PT p. 52

EL p. 59

DA p. 66

SV p. 73

FI p. 80

NO p. 87