

Tefal

ActiFry[®] family

FR

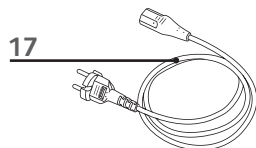
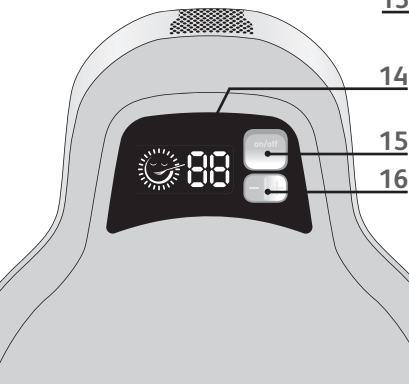
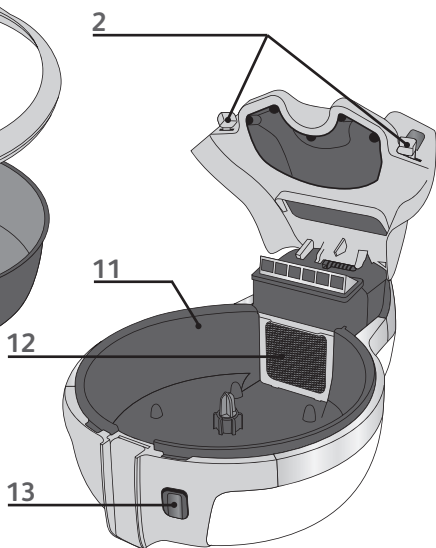
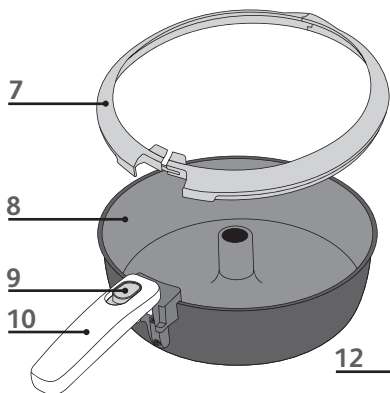
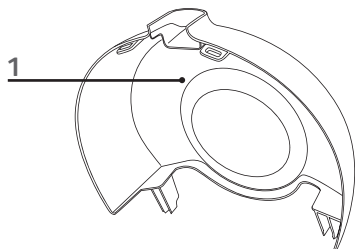
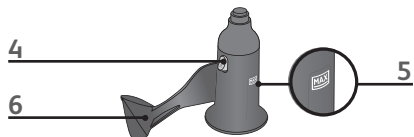
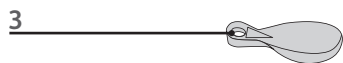
DE

NL

IT



www.tefal.com



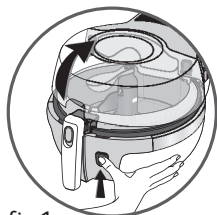


fig.1

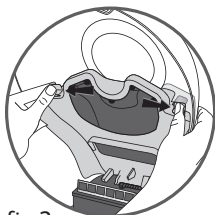


fig.2



fig.3

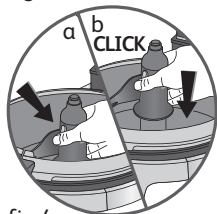


fig.4



fig.5



fig.6



fig.7



fig.8



fig.9

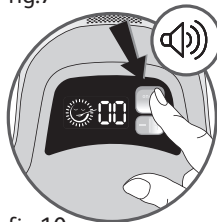


fig.10

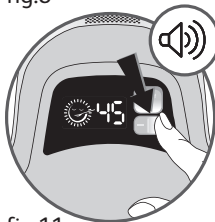


fig.11

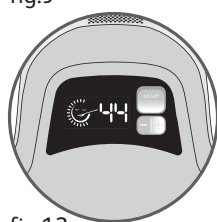


fig.12

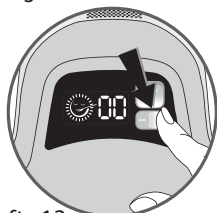


fig.13

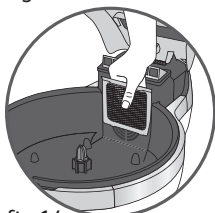


fig.14

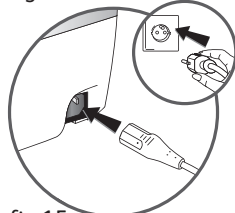


fig.15

Tefal

la Nutrition Gourmande

Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, de manger varié et équilibré... mais pas seulement, car la nutrition c'est bien plus que les ingrédients. La façon de les cuisiner joue un rôle essentiel dans leur transformation nutritionnelle et organoleptique (goût, texture...).

Aussi parce que tous les appareils ne se valent pas, **Tefal** a développé une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : des ustensiles ingénieux qui préservent l'intégrité nutritionnelle et exhalent le vrai goût des ingrédients.

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.

Vous informer

Tefal est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous apportant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas.

Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de **Tefal** vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :

- favorisant et préservant les qualités des ingrédients naturels et essentiels à votre alimentation,
- limitant l'utilisation de matières grasses,
- favorisant le retour aux goûts et aux saveurs oubliées,
- limitant le temps passé à la préparation d'un repas.

Au sein de cette gamme de produits, **ActiFry^{family}** vous permet de préparer 1,5 Kg de vraies frites fraîches avec une cuillère de votre huile préférée !

Bienvenue dans l'univers ActiFry^{family} !

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^{family} 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 1,5 kg de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée livrée avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.

* 1,5 kg de frites fraîches, section 10 x 10 mm, cuisson à -55% de perte en poids avec 2 cl d'huile.

Des frites et bien plus encore !

ActiFry^{family} 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...



: le + **ActiFry^{family}**

Un livret de recettes familiales élaboré avec de grands Chefs et des nutritionnistes vous est proposé. Vous y trouverez des idées originales de "Frites à votre façon", de plats gourmands nutritionnels et de desserts à réaliser en famille.

- **ActiFry^{family}** 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.

Pour réussir au mieux vos préparations, ActiFry^{family} vous conseille tout particulièrement sur les pommes de terre et sur les huiles.

La pomme de terre : équilibre et plaisir au quotidien !

La pomme de terre peut être consommée par tous et à tous les âges ! Elle est une excellente source d'énergie et contient des vitamines. Selon les variétés, les conditions climatiques et de culture, la pomme de terre subit des variations importantes : forme, taille, qualité gustative. Chacune possède ses propres caractéristiques de précocité, de rendement, de taille, de couleur, de qualité de conservation et d'indications culinaires. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de l'origine et de la saisonnalité.

Quelle variété utiliser pour ActiFry^{family} ?

Nous vous conseillons d'utiliser, d'une manière générale, les pommes de terre spéciales frites. Pour les pommes de terre nouvelles riches en humidité, nous vous conseillons de faire cuire les frites quelques minutes supplémentaires.

ActiFry^{family} permet aussi de préparer des frites surgelées. Celles-ci étant déjà précuites, il n'est pas nécessaire de rajouter de l'huile.

Où conserver la pomme de terre ?

Les meilleurs endroits pour conserver les pommes de terre sont une bonne cave, un placard frais (entre 6 et 8°C), à l'abri de la lumière.

Comment préparer la pomme de terre pour ActiFry^{family} ?

Pour obtenir de meilleurs résultats, il faut s'assurer que les frites ne collent pas entre elles. Pour cela, il est recommandé de laver abondamment les pommes de terre entières, puis les pommes de terre coupées, jusqu'à ce que l'eau soit claire. Ainsi vous retirez un maximum d'amidon. Séchez soigneusement les frites à l'aide d'un torchon sec très absorbant. Les frites doivent être parfaitement sèches avant de les mettre dans ActiFry^{family}.

Comment couper la pomme de terre ?

La taille de la frite influe sur le croustillant et le moelleux. Plus vos frites seront fines, plus elles seront croustillantes et à l'inverse, plus elles seront épaisses, plus elles seront moelleuses à l'intérieur. En fonction de vos désirs, vous pouvez varier les coupes de vos frites et adapter le temps de cuisson :

Fines : 8 x 8 mm / Standard : 10 x 10 mm / Épaisses : 13 x 13 mm

Variez les bonnes huiles qui vous font du bien

Vous pouvez varier les plaisirs en fonction de vos besoins avec 1 cuillère d'huile en usage unique. Tous les acides gras essentiels à la vie sont dans les huiles végétales. Elles contiennent toutes, dans des proportions différentes, des nutriments indispensables à votre équilibre. Pour apporter à votre corps tout ce dont il a besoin, diversifiez les huiles ! Avec ActiFry^{family}, vous pouvez utiliser une très grande variété d'huiles :

- Huiles standard : olive, colza*, pépins de raisin, maïs, arachide, tournesol, soja*
- Huiles aromatisées : herbes aromatiques, ail, piment, citron....
- Huiles spéciales : noisette*, sésame*, carthame*, amande*, avocat*, argan*... (*cuisson selon fabricant)

La technologie ActiFry^{family}, avec sa faible quantité d'huile en usage unique, vous permet de préserver les bons acides gras essentiels à votre vitalité.



: le + ActiFry^{family}

Avec ActiFry^{family} et une huile choisie, vous obtiendrez des frites avec une meilleure qualité nutritionnelle. En fonction de vos goûts et de vos attentes, vous avez la possibilité de rajouter 1 cuillère d'huile supplémentaire pour encore plus de gourmandise !

**Avec ActiFry^{family}, faites-vous plaisir
et faites plaisir à ceux qui vous entourent !**

Recommandations importantes

Consignes de sécurité

- Lisez attentivement ces instructions et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement, ...).
- Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un Centre Service Agréé.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes auberges,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.

Branchement

- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son câble d'alimentation est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Pour les modèles avec câble d'alimentation amovible n'utilisez que le câble d'alimentation d'origine.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
- Débranchez toujours l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.

Fonctionnement

- Utilisez une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



- La température des surfaces peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne ce qui peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (couvercle, parties métalliques apparentes...).

- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante...).
- En cas d'incendie, débranchez l'appareil puis étouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !

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.

Description

- | | |
|---|--|
| 1. Couvercle transparent | 11. Corps |
| 2. Verrous du couvercle (x2) | 12. Filtre amovible |
| 3. Cuillère doseuse | 13. Commande d'ouverture du couvercle |
| 4. Bouton de déverrouillage de la pale | 14. Ecran LCD |
| 5. Contenance maxi liquides et frites | 15. Bouton Marche / Arrêt (On = Marche, Off = Arrêt) |
| 6. Pale de brassage amovible | 16. Bouton de réglage de la minuterie +/- (en minutes) |
| 7. Anneau de retournement | 17. Câble d'alimentation amovible |
| 8. Plat amovible | |
| 9. Bouton de déverrouillage de la poignée | |
| 10. Poignée du plat | |

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les verrous vers l'extérieur pour retirer le couvercle - fig.2.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.3.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - fig.4a.
- Pour le retrait de l'anneau, maintenez la partie gauche de l'anneau et appuyez légèrement sur la languette de la partie droite de l'anneau pour défaire le crochet, écartez les deux parties de l'anneau, puis retirez-le - fig.5.
- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.6 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive 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.
- Posez l'anneau sur le bord de la cuve, le centrer sur la cuve, resserrez les 2 parties droite et gauche de l'anneau jusqu'au "CLIC".
- Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.4b.
- 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.

Le plat ActiFry Resistant Technology dispose d'un revêtement céramique 10 ans d'utilisation résistance aux rayures).

Préparez les aliments

Pour ne pas endommager votre appareil, veillez à respecter les quantités d'ingrédients et de liquide indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat amovible pendant le fonctionnement.

- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère placée à l'intérieur du plat.
- Mettez les aliments dans le plat et respectez toujours la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 8 à 10) ainsi que le repère - fig.7.
- Remplissez la cuillère avec la matière grasse recommandée (voir tableau de cuisson p. 8 à 10) et versez le contenu sur les aliments de manière homogène - fig.8.
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - fig.9.
- Fermez le couvercle.

Une cuisson légère

Démarrez la cuisson

- Reliez le câble d'alimentation amovible à l'appareil et branchez-le sur une prise électrique reliée à la terre - fig.15.
- Appuyez sur le bouton On/Off, l'appareil émet un bip sonore et l'écran affiche 00 - fig.10.
- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton + et - (voir tableau de cuisson p. 8 à 10), l'appareil émet un second bip - fig.11 et la cuisson démarre grâce à la circulation d'air chaud dans l'enceinte de cuisson.
- Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence minute par minute - fig.12. La sélection et l'affichage du temps est en minute, seul l'affichage en dessous de 1 minute est en seconde.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton de réglage +/- enfoncé pendant 2 secondes minimum et sélectionnez à nouveau le temps, augmentez ou diminuez le temps de cuisson grâce au bouton de réglage + et -.

Le décompte du temps est matérialisé par le logo Nutrition Gourmande - fig.12.

Retirez les aliments

L'ouverture du couvercle stoppe la pulsion d'air chaud.

Au-delà de 3 min d'ouverture l'appareil est réinitialisé.

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne et l'écran affiche 00 : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur l'un des deux boutons - fig.13.
- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Levez la poignée jusqu'au "CLIC" pour retirer le plat et sortir les aliments.

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 taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches	1500 g	1 cuillère d'huile	45 min
		1000 g	¾ cuillère d'huile	38 min
		750 g	½ cuillère d'huile	32 min
		500 g	⅓ cuillère d'huile	26 min
		250 g	⅓ cuillère d'huile	22 min
Frites Mac Cain Tradition	Surgelées	1200 g	sans	40 min
		750 g	sans	27 min

Autres légumes

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Courgettes	Fraîches en lamelles	1200 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	30 min
Poivrons	Frais en lamelles	1000 g	1 cuillère d'huile + 25 cl d'eau	25 min
Champignons	Frais en quartiers	1000 g	1 cuillère d'huile	20 min
Tomates	Fraîches en quartiers	1000 g	1 cuillère d'huile	20 min
Oignons	Frais en rondelles	750 g	1 cuillère d'huile	30 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 de poulet	Frais	1200 g	sans	20 min
	Surgelés	1200 g	sans	20 min
Pilons de poulet	Frais	9	sans	30 min
Cuisses de poulet	Fraîches	3	sans	35 min
Blancs de poulet	Frais	9 blancs (environ 1200 g)	sans	25 min
Nems	Frais	12 petits	1 cuillère d'huile	12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	9	1 cuillère d'huile	25 min
Côtes de porc	Fraîches	6	1 cuillère d'huile	20 min
Filet de porc	Frais	9	1 cuillère d'huile	15 min
Râbles de lapin	Frais	9	1 cuillère d'huile	20 min
Viande hachée	Fraîche	900 g	1 cuillère d'huile	15 min
	Surgelée	600 g	1 cuillère d'huile	15 min
Boulettes de viande	Surgelées	1200 g	1 cuillère d'huile	20 min
Saucisses	Fraîches	8 - 10 (piquées)	sans	12 min

Poissons - Crustacés

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Beignets de calamars	Surgelés	500 g	sans	14 min
Crevettes	Cuites	600 g	sans	8 min
Gambas	Surgelées	450 g	sans	10 min

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Bananes	en rondelles	700 g (7 bananes)	1 cuillère d'huile + 1 cuillère de sucre roux	6 min
	en papillote	3 bananes	sans	20 min
Pommes	coupées en deux	5	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	12 min
Poires	coupées en morceaux	1500 g	2 cuillères de sucre	12 min
Ananas	coupé en morceaux	2	2 cuillères de sucre	17 min

Préparations surgelées

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Ratatouille	Surgelée	1000 g	sans	32 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	1000 g	sans	22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	1000 g	sans	30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	1000 g	sans	25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	1000 g	sans	20 min
Paëlla	Surgelée	1000 g	sans	20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	1000 g	sans	20 min
Chili con Carne	Surgelé	1000 g	sans	15 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 poussez les verrous vers l'extérieur pour retirer le couvercle - fig.2.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.3.
- Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - fig.4a.
- Pour le retrait de l'anneau, maintenez la partie gauche de l'anneau et appuyez légèrement sur la languette de la partie droite de l'anneau pour défaire le crochet, écarter les deux parties de l'anneau, puis retirez-le - fig.5.

- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.6 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive 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).

N'immergez jamais l'appareil.
N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.
Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.
Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat amovible, n'utilisez aucun ustensile métallique.

Quelques conseils en cas de difficulté...

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 le bouton ON / OFF.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
	Vous avez appuyé sur le bouton ON / OFF 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'au "CLIC" - fig.4b.
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. 8 à 10).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
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. Mettez l'anneau. 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.
L'écran LCD ne fonctionne plus.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le couvercle est ouvert.	Fermez le couvercle.
	L'appareil n'a pas été mis en route.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
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 le bouton ON/OFF. Si l'écran LCD indique toujours Er, apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
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.

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Apportez celui-ci à un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Tefal

Gesund genießen

Innovationen für Ihre Gesundheit

Gesunde Ernährung zeichnet sich natürlich vor allem durch Abwechslung und Ausgewogenheit aus. Aber gesunde Ernährung beschränkt sich nicht nur auf die Zutaten. Die Art zu kochen, spielt ebenfalls eine Rolle bei der Erhaltung der Nährstoffe und der Entwicklung des Geschmacks, der Aromen und der Konsistenz. Nicht alle Kochmethoden und Kochgeräte erfüllen diesen Anspruch in gleicher Weise. Deshalb hat **Tefal**, die Produktreihe GESUND GENIESSEN entwickelt: innovative Geräte, die den Lebensmitteln ihre Nährstoffe belassen und den Geschmack der verschiedenen Zutaten hervorheben.

Noch nie da gewesene Lösungen

Tefal investierte in die Forschung, um Geräte zu entwickeln, die Lebensmittel auf noch nie da gewesene Weise schonen. Dies wurde bei wissenschaftlichen Untersuchungen nachgewiesen.

Allgemeine Informationen

Tefal ist seit jeher ein ganz besonderer Partner für Ihre Ernährung, der es Ihnen ermöglicht, Mahlzeiten schnell, praktisch und zusammen mit Freunden und der Familie zuzubereiten. Die Produktreihe GESUND GENIESSEN von **Tefal** hilft Ihnen, die Freude am Essen mit einer ausgewogenen Ernährung zu verbinden:

- die Eigenschaften der natürlichen Lebensmittel werden verstärkt und geschont,
- der Einsatz von Fett wird begrenzt,
- längst vergessene Geschmacksrichtungen und Aromen werden Ihnen wieder ins Gedächtnis zurückgerufen,
- die Zubereitungszeit für eine Mahlzeit wird verringert, bzw. garen die Speisen fast von ganz alleine.

ActiFry^{family} ist ein Gerät aus dieser Produktreihe, mit dem sich aus bis zu 1,5 kg frische Kartoffeln Pommes frites mit einem einzigen Messlöffel Ihres Lieblingsöls zubereiten lassen!

Willkommen in der Welt von ActiFry^{family} !

Frittieren light – Bereiten Sie selbst gemachte, köstliche Pommes frites zu, wie Sie sie lieben

Mit den patentierten Technologien wie etwa der Rührvorrichtung zum gleichmäßigen Verteilen des Öls und der zirkulierenden Heißluft werden die Pommes frites besonders lecker und knusprig. Sie wählen die Zutaten, das Öl, die Gewürze, die Kräuter... und **ActiFry^{family}** kümmert sich um den Rest.

Nur 3 %* Fett: 1 Messlöffel Öl genügt!

Mit nur einem Messlöffel Öl Ihrer Wahl können Sie aus bis zu 1,5 kg Kartoffeln knusprige Pommes frites herstellen. Dank mitgeliefertem Messlöffel verwenden Sie immer nur die nötige Menge Öl.

* Pommes frites aus 1,5 kg frischen Kartoffeln, Durchmesser 10 x 10 mm, beim Garen -55 % Gewichtsverlust mit 2 cl Öl.

Pommes frites und noch viel mehr!

- Neben Pommes frites und vielen anderen Kartoffelspezialitäten (wie Kartoffelspalten) können Sie Ihren täglichen Speiseplan mit knackigen Gemüsepfannen, zarten und leckeren Eintöpfen aus Fleisch und Fisch, knusprigen Meeresfrüchten, Risottos, Früchten uvm. bereichern.



ActiFry^{family}

Es erwartet Sie ein in Zusammenarbeit mit renommierten Köchen und Ernährungswissenschaftlern zusammengestelltes Rezeptbuch mit Rezepten für die ganze Familie. Originelle Ideen für "Pommes frites nach Ihrer Art", köstliche ausgewogene Gerichte und Nachspeisen, die Sie im Familienkreis nachkochen können.

- Mit **ActiFry^{family}** können Sie auch tiefgefrorene Lebensmittel verarbeiten, die eine gute Alternative zu Frischprodukten sind. Sie sind praktisch und der Nährwert sowie der Geschmack der Lebensmittel bleiben erhalten.

ActiFry^{family}: Tipps zu Kartoffeln und Ölen, damit Ihre Zubereitungen stets gelingen.

Die Kartoffel: Ausgewogene und schmackhafte Ernährung für jeden Tag

Kartoffeln sind eine ausgezeichnete Energiequelle und enthalten Vitamine. Form, Größe und Geschmack der Kartoffeln hängen von der Sorte, den klimatischen Bedingungen und der Anbauweise ab. Jede Kartoffelsorte besitzt ihre eigenen, charakteristischen Eigenschaften in Bezug auf Reifezeit, Größe, Farbe, Haltbarkeit und Eignung zu verschiedenen kulinarischen Zubereitungen. Die Garergebnisse können je nach Ursprung und Jahreszeit variieren.

Für ActiFry^{family} geeignete Kartoffelsorten:

Wir raten zur Verwendung von festkochenden Kartoffelsorten. Neue Kartoffeln enthalten viel Wasser und sollten ein paar Minuten länger gegart werden. Mit ActiFry^{family} können ebenfalls tiefgefrorene Pommes frites zubereitet werden. Da diese bereits vorfrittiert sind, braucht man kein weiteres Öl hinzuzugeben.

Wo sollten Kartoffeln gelagert werden?

Kartoffeln lagert man am besten im Keller oder in einem kühlen (6 bis 8°C) und vor Licht geschütztem Lebensmittelschrank.

Wie werden die Kartoffeln für ActiFry^{family} vorbereitet?

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie dafür sorgen, dass die Pommes frites nicht aneinander kleben. Aus diesem Grund sollten die Kartoffeln im Vorfeld ausgiebig gewaschen und die geschnittenen Kartoffeln abgespült werden (2-3-mal), bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Auf diese Weise entfernen Sie einen Großteil der Stärke. Die Pommes frites müssen anschließend sorgfältig mit einem sehr saugfähigen Tuch getrocknet werden. Die Pommes frites sollten trocken sein, bevor man sie in die ActiFry^{family} gibt.

Wie werden die Kartoffeln geschnitten?

Die Größe der Pommes frites hat Einfluss darauf, wie knusprig bzw. weich sie werden. Je dünner sie sind, desto knuspriger werden sie, je dicker sie sind, desto weicher werden sie innen. Wählen Sie Größe und die Garzeit ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack:

Dünn: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Dick: 13 x 13 mm

Benutzen Sie verschiedene hochwertige Öle:

Seien Sie abwechslungsreich und experimentierfreudig bei der Auswahl der Ölsorten. Pflanzenöle enthalten essentielle Fettsäuren in unterschiedlichen Zusammensetzungen welche für eine gesunde Ernährung, insbesondere für den Zellaufbau, besonders wichtig sind. Verwenden Sie verschiedene Öle, um Ihrem Körper alles zu geben, was er braucht! Mit ActiFry^{family} können Sie zwischen einer Vielzahl von Ölen wählen:

- Standardöle: Olivenöl, Rapskernöl*, Traubenkernöl, Maisöl, Erdnussöl, Sonnenblumenöl, Sojaöl*
- Aromatisierte Öle: Kräuteröl, Knoblauchöl, Chiliöl, Zitronenöl...
- Spezialöle: Sesamöl*, Mandelöl*, Avocadoöl*... (*beim Garen die Hinweise des Herstellers beachten)

Mit der ActiFry^{family} Technologie, schonender Gartemperatur und der geringen Menge an Öl, das immer wieder frisch ist, werden die für Ihre Vitalität wichtigen essentiellen Fettsäuren geschont.



: + ActiFry^{family}

Mit ActiFry^{family} und einem hochwertigen Öl verbessern Sie die Nährwertqualität Ihrer Pommes frites. Je nach persönlichem Geschmack können Sie einen zusätzlichen Messlöffel Öl dazugeben.

Machen Sie sich und Ihren Lieben mit ActiFry^{family}, eine Freude!

Wichtige Anweisungen

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch und heben Sie sie gut auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür ausgelegt, mit einem externen Timer oder einer gesonderten Fernbedienung in Betrieb gesetzt zu werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers, Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.
- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten entspricht dieses Gerät den jeweiligen Normen und Bestimmungen (Bestimmungen über Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umwelt...).
- Versichern Sie sich, dass die Spannung der auf dem Gerät angegebenen Betriebsspannung entspricht (Wechselstrom).
- Da es zahlreiche verschiedene Normen gibt, muss das Gerät, wenn es in einem anderen Land betrieben werden soll als dem Land, in dem es gekauft wurde, von einem zugelassenen Kundendienstzentrum überprüft werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Bei gewerblichem, unsachgemäßem oder nicht der Gebrauchsanweisung entsprechendem Einsatz haftet der Hersteller nicht und die Garantie erlischt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für folgende Fälle bestimmt, bei denen die Garantie nicht gilt:
 - Gebrauch in Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumfeldern,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - Gebrauch durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
 - Gebrauch in Umfeldern wie Gästezimmern.

Anschluss

- Wenn das Gerät oder das Stromkabel beschädigt sind, wenn das Gerät zu Boden gefallen ist und sichtbare Schäden aufweist oder wenn Betriebsstörungen auftreten, darf das Gerät nicht benutzt werden. Das Gerät muss in diesem Fall an ein autorisiertes Kundendienstcenter geschickt werden.
- Benutzen Sie keine Verlängerungskabel. Wenn Sie unter eigener Verantwortung ein Verlängerungskabel benutzen, muss sich dieses in gutem Zustand befinden, geerdet sein, der Leistung des Geräts entsprechen und so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann.
- Für Modelle mit abnehmbarem Stromkabel: benutzen Sie ausschließlich das Original-Stromkabel.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall selbst auseinander. Halten Sie es von Wärmequellen fern und ziehen oder legen Sie die Zuleitung nicht über scharfe Kanten.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht herunterhängen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Stromkabel aus der Steckdose.

Betrieb

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und vor Wasserspritzern geschützte Fläche.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb. Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigten Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein. Bewahren Sie das Gerät nicht in Reichweite von Kindern auf. Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Beim Betrieb des Geräts werden seine Flächen sehr heiß werden, was zu Verbrennungen führen kann. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts (Deckel, offen liegende Teile aus Metall...).
- Nehmen Sie das Gerät nie in der Nähe von brennbaren Materialien (Gardinen, Fenstervorhänge...) oder in der Nähe einer äußeren Wärmequelle (Gasofen, Elektroplatte...) in Betrieb.
- Im Falle eines Feuers: Stecken Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.



- Transportieren Sie das Gerät nicht, wenn es heiße Lebensmittel enthält. Geben Sie kein Wasser in Öl oder andere Fettstoffe.
- Tauchen Sie das Gerät und die Zuleitung nicht ins Wasser!

Garen

DE

- 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.

Beschreibung

- | | |
|---|--|
| 1. Durchsichtiger Deckel | 11. Gehäuse |
| 2. Deckel Verriegelung (x1) | 12. Herausnehmbarer Filter |
| 3. Messlöffel | 13. Knopf zum Öffnen des Deckels |
| 4. Verriegelungsknopf für die Rührvorrichtung | 14. LCD-Display |
| 5. Maximales Fassungsvermögen Flüssigkeiten und Pommes frites | 15. An / Aus Taste (On = eingeschaltet, Off = ausgeschaltet) |
| 6. Abnehmbare Rührvorrichtung (Rührblatt) | 16. Einstelltaste für den Timer +/- (in Minuten) |
| 7. Abnehmbarer Ring | 17. Abnehmbares Stromkabel |
| 8. Herausnehmbarer Gargutbehälter | |
| 9. Entriegelungstaste für den Griff | |
| 10. Griff des Gargutbehälters | |

Schnelle Zubereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Öffnen Sie den Deckel mit einem Druck auf den Knopf zum Öffnen des Deckels - fig.1 und schieben Sie zum Abnehmen des Deckels die Verschlüsse nach außen - fig.2.
- Entfernen Sie den Löffel.
- Zum Herausnehmen des Gargutbehälters: Heben Sie den Griff des abnehmbaren Gargutbehälters waagrecht nach oben, bis ein Klicken ertönt - fig.3.
- Zum Herausnehmen der Rührvorrichtung: Drücken Sie den Entriegelungsknopf - fig.4a.
- Gehen Sie wie folgt vor, um den Ring zu entfernen: halten Sie das linke Ende des Rings an der Lasche fest und drücken Sie leicht auf die Lasche am rechten Ende des Rings, um die Verankerung zu lösen. Nun entfernen Sie den Ring, indem Sie die rechte Seite des Rings vorsichtig nach rechts und die linke Seite nach links ziehen - fig.5.
- Nehmen Sie den abnehmbaren Filter ab - fig.14.
- Alle abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschinengeeignet - fig.6 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.
- Um den Ring wieder zu befestigen, gehen Sie bitte wie folgt vor: Platzieren Sie den Ring auf der hinteren Kante des Behälters und richten Sie ihn mittig auf dem Behälter aus. Drücken Sie die rechte und linke Seite des Rings zusammen und verankern Sie die beiden Enden ineinander, bis Sie ein "KLICK"-Geräusch hören.

Der Gargutbehälter ist mit einer Keramikbeschichtung versiegelt, welche den Gargutbehälter vor Kratzspuren schützt.

- Setzen Sie die Rührvorrichtung wieder ein; es ertönt ein Klicken - fig.4b.
- 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.

Vorbereitung der Lebensmittel

Halten Sie die in der Gebrauchsanweisung und dem Rezeptbuch angegebenen Mengen an Lebensmitteln und Flüssigkeit ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden.

Belassen Sie den Dosierlöffel während des Betriebs des Geräts nicht im herausnehmbaren Gargutbehälter.

- Öffnen Sie den Deckel - fig.1.
- Nehmen Sie den im Gargutbehälter befindlichen Messlöffel heraus.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Gargutbehälter und berücksichtigen Sie dabei stets die maximale Füllmenge (siehe Garzeitabellen S. 18 bis 20) sowie die Markierung - fig.7.
- Geben Sie die empfohlene Menge Öl in den Messlöffel (siehe Garzeitabellen S. 18 bis 20) und verteilen Sie es gleichmäßig über den Lebensmitteln - fig.8.
- Entriegeln Sie den Griff und klappen Sie ihn ganz nach unten - fig.9.
- Schließen Sie den Deckel.

Garen mit ActiFry

Starten Sie den Garvorgang

- Stecken Sie das abnehmbare Stromkabel an das Gerät an und schließen Sie dieses an eine geerdete Steckdose an - fig.15.
- Drücken Sie die An/Aus Taste, es ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint 00 - fig.10.
- Stellen Sie mit der + und - Taste die Garzeit ein (siehe Garzeitabellen S. 18 bis 20), das Gerät gibt erneut einen Signalton von sich - fig.11 und der Garvorgang läuft an (dabei setzt eine Heißluft-Zirkulation im Garbereich ein).
- Die eingestellte Garzeit wird auf dem LCD-Display angezeigt und der Countdown läuft im Minutentakt - fig.12. Die Einstellung und die Zeitanzeige werden in Minuten angezeigt, die Anzeige von Zeiten unter 1 Minute erfolgt in Sekunden.
- Bei falscher Eingabe und zum Löschen der eingestellten Zeit: drücken Sie die +/- Taste mindestens 2 Sekunden lang und stellen Sie die Zeit erneut ein; die Garzeit kann mit der +/- Taste verlängert oder verkürzt werden.

Das Gesund Genießen Logo im LCD-Display zeigt die Sekunden an - fig.12.

Die Heißluft-Zirkulation wird durch das Öffnen des Deckels unterbrochen. Bleibt der Deckel länger als 3 Minuten geöffnet, stellt sich der Timer zurück auf 0. Stellen Sie ihn erneut ein.

- Am Ende der Garzeit ertönt ein Signalton und das Display zeigt 00 an: das Gerät beendet den Garvorgang automatisch. Zum Ausschalten des Signaltons drücken Sie bitte die + oder - Taste - fig.13.
- Öffnen Sie den Deckel - fig.1.
- Heben Sie den Griff an, bis er einrastet, um den Gargutbehälter mit den Lebensmitteln herauszunehmen.

Entnehmen der Lebensmittel

Die Garzeit

Die Garzeiten hängen vom Frischezustand, 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.

DE

Kartoffeln

TYP		MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Pommes frites aus frischen Kartoffeln in der Standard-Größe 10 mm x 10 mm	Frisch	1500 g	1 Messlöffel Öl	45 min
		1000 g	¾ Messlöffel Öl	38 min
		750 g	½ Messlöffel Öl	32 min
		500 g	⅓ Messlöffel Öl	26 min
		250 g	⅓ Messlöffel Öl	22 min
Vorfritierte Pommes frites	Tiefgefroren	1200 g	keine	40 min
		750 g	keine	27 min

Sonstige Gemüsesorten

TYP		MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Zucchini	Frisch, in Streifen geschnitten	1200 g	1 Messlöffel Öl + 15 cl Wasser	30 min
Paprikaschoten	Frisch, in Streifen geschnitten	1000 g	1 Messlöffel Öl + 25 cl Wasser	25 min
Champignons	Frisch, geviertelt	1000 g	1 Messlöffel Öl	20 min
Tomaten	Frisch, geviertelt	1000 g	1 Messlöffel Öl	20 min
Zwiebeln	Frisch, in Scheiben geschnitten oder gewürfelt	750 g	1 Messlöffel Öl	30 min

Fleisch – Geflügel

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

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Hähnchennuggets	Frisch	1200 g	keine	20 min
	Tiefgefroren	1200 g	keine	20 min
Hähnchenschenkel	Frisch	3	keine	30 min
Hähnchenkeulen	Frisch	9	keine	35 min
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	Frisch	9 St. Hähnchenbrust (etwa 1200 g)	keine	25 min
Frühlingsröllchen	Frisch	12 kleine	1 Messlöffel Öl	12 min
Lammkoteletts (2,5cm - 3cm dick)	Frisch	4 bis 8 (je nach Größe)	1 Messlöffel Öl	20 min
Schweinerippchen (2,5cm dick)	Frisch	4 bis 6 (je nach Größe)	1 Messlöffel Öl	20 min
Schweinemedallions	Frisch	9	1 Messlöffel Öl	15 min
Hackfleisch	Frisch	900 g	1 Messlöffel Öl	15 min
	Tiefgefroren	600 g	1 Messlöffel Öl	15 min
Hackbällchen	Tiefgefroren	1200 g	1 Messlöffel Öl	20 min
Würstchen	Frisch	8 bis 10 Eingestochen	keine	12 min

Fisch - Meeresfrüchte

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Tintenfischringe	Tiefgefroren	500 g	keine	14 min
Shrimps	Gekocht	600 g	keine	8 min
Gambas	Tiefgefroren	450 g	keine	10 min

Desserts

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Bananen	In Scheiben geschnitten	700 g (7 Bananen)	1 Messlöffel Öl + 1 Messlöffel Brauner Zucker	6 min
	In Alufolie	3 Bananen	keine	20 min
Äpfel	Halbiert	5	1 Messlöffel Öl + 1 bis 2 Messlöffel Zucker	12 min
Birnen	In Stücke geschnitten	1500 g	2 Messlöffel Zucker	12 min
Ananas	In Stücke geschnitten	2	2 Messlöffel Zucker	17 min

DE

Tiefgekühlte Fertiggerichte

	TYP	MENGE	ZUGABE	GARZEIT
Ratatouille	Tiefgefroren	1000 g	keine	32 min
Nudel- und Fischpfanne	Tiefgefroren	1000 g	keine	22 min
Bauernpfanne	Tiefgefroren	1000 g	keine	30 min
Pasta à la Carbonara	Tiefgefroren	1000 g	keine	20 min
Paella	Tiefgefroren	1000 g	keine	20 min
Reisgericht	Tiefgefroren	1000 g	keine	20 min
Chili con Carne	Tiefgefroren	1000 g	keine	15 min

Einfache Reinigung

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie den Deckel mit einem Druck auf den Knopf zum Öffnen des Deckels - fig.1 und schieben Sie zum Abnehmen des Deckels die Verschlüsse nach außen - fig.2.
- Zum Herausnehmen des Gargutbehälters: Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälter waagrecht nach oben, bis er hörbar einrastet - fig.3.
- Zum Herausnehmen der Rührvorrichtung: Drücken Sie den Entriegelungsknopf - fig.4a.
- Gehen Sie wie folgt vor, um den Ring zu entfernen: halten Sie das linke Ende des Rings an der Lasche fest und drücken Sie leicht auf die Lasche am rechten Ende des Rings, um die Verankerung zu

lösen. Nun entfernen Sie den Ring, indem Sie die rechte Seite des Rings vorsichtig nach rechts und die linke Seite nach links ziehen - fig.5.

- Nehmen Sie den abnehmbaren Filter ab - fig.14.
- Alle diese abnehmbaren Teile des Geräts sind spülmaschineneeignet - fig.6 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.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.
Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
Der herausnehmbare Filter muss regelmäßig gereinigt werden.
Verwenden Sie keine Scheuerschwämme zur Reinigung des Gargutbehälters, um die Keramikbeschichtung nicht zu beschädigen.

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 die AN / AUS Taste noch nicht gedrückt.	Drücken Sie die AN / AUS Taste.
	Sie haben die AN / AUS 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 - fig.4b.
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.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN
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. 18 bis 20).
	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.
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.
	Das Gerät wurde nicht in Betrieb gesetzt.	Drücken Sie die AN/AUS Taste.
Auf dem LCD-Bildschirm wird "Er" (error) angezeigt.	Dies ist eine Funktionsstörung des Geräts.	Ziehen Sie den Stecker und warten Sie 10 Minuten. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Falls die Fehlermeldung immer noch angezeigt wird müssen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstcenter bringen.
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.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt !



📌 Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➡ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Tefal

Gezond & Lekker

Innoveren voor uw gezondheid

Voeding bestaat natuurlijk uit gevarieerd en evenwichtig eten... maar niet alleen, want voeding is veel meer dan alleen de ingrediënten. De manier van bereiden speelt een belangrijke rol bij de verwerking en opname hiervan (smaak, textuur...).

Tefal heeft een assortiment ontwikkeld dat bestemd is OM ETEN PLEZIERIGER TE MAKEN: ingenieuze keukenhulpen die de voedingswaarden behouden en de ware smaak van de ingrediënten bewaren.

Unieke oplossingen bieden

Tefal investeert in onderzoek voor het ontwikkelen van apparaten met unieke prestaties op voedingsgebied, die door wetenschappelijke studies worden bevestigd.

Informatie verstrekken

Tefal is sinds jaren uw partner in voedselbereiding en zorgt voor een snelle, praktische en gezellige manier van het bereiden van uw maaltijden.

Het assortiment Gezond & Lekker van **Tefal** helpt u kookplezier en voedingsevenwicht te combineren door:

- de kwaliteit van de natuurlijke, voor uw voeding essentiële ingrediënten te behouden,
- het gebruik van vet te beperken,
- de terugkeer van geuren en smaken te doen herleven,
- de aan het bereiden van de maaltijd te besteden tijd te beperken.

Met **ActiFry^{family}** uit dit productassortiment kunt u 1,5 kg lekkere verse frites bereiden met een lepel van uw favoriete olie!

Welkom in de wereld van ActiFry^{family}!

Maak uw eigen lekkere verse frites

Dankzij gepatenteerde technologieën is de frites knapperig en zacht: een pendelarm die voorzichtig de olie en de hetelucht verspreidt. Selecteer uw ingrediënten, uw olie, uw specerijen, tuinkruiden, aroma's... **ActiFry^{family}** zorgt voor de rest.

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

Eén lepel olie naar keuze om 1,5 kg lekkere frites 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.

* 1,5 kg verse frites, van 10 x 10 mm, bereid met 1 eetlepel olie (2 cl), zorgt voor 55% minder calorieën.

Frites en nog veel meer!

Met **ActiFry^{family}** kunt u een grote verscheidenheid aan recepten maken.

- Behalve frites en aardappeltjes kunt u uw dagelijkse kost afwisselen met schotels van knapperige groenten, malse, smakelijke vleesreepjes, knapperige garnalen, fruit...



: + **ActiFry^{family}**

U wordt een receptenboek aangeboden dat in samenwerking met bekende Chef-koks en voedingsdeskundigen werd samengesteld. Hier vind u originele ideeën voor "Frites op uw manier", heerlijke en voedzame gerechten en toetjes voor het hele gezin.

- Met **ActiFry^{family}** kunt u ook uitstekend diepvriesproducten bereiden, een goed alternatief voor verse producten. Zij zijn praktisch en behouden de voedingskwaliteiten en de smaak van het voedsel.

Voor succesvolle gerechten geeft ActiFry^{family} u in het bijzonder adviezen over aardappelen en olie.

De aardappel: evenwichtig en lekker voor elke dag!

De aardappel is geschikt voor iedereen en iedere leeftijd! Zij vormt een uitstekende energiebron en bevat vitamines. Afhankelijk van de soort, het klimaat en de teelt kunnen de aardappels onderling flink verschillen: vorm, grootte, smaak. Iedere aardappel heeft zijn eigenschappen betreffende vroegrijpheid, productie, grootte, kleur, het bewaren en de toepasbaarheid in gerechten. De bereidingsresultaten kunnen variëren aan de hand van de oorsprong en het seizoen.

Welke soort gebruikt u voor ActiFry^{family}?

Wij raden u aan om over het algemeen speciaal voor frites geschikte aardappelen te gebruiken. Bij nieuwe aardappeltjes, die veel vocht bevatten, raden wij u aan de frites enkele minuten extra te bakken. Met ActiFry^{family} kunt u ook diepvries frites bereiden. Omdat deze voorgebakken is, hoeft u geen olie toe te voegen.

Waar moet u aardappelen bewaren?

De beste plaats om aardappelen te bewaren is in een goede kelder, een koude kast (tussen 6 en 8°C), op een donkere plaats.

Hoe bereidt u aardappelen voor ActiFry^{family} voor?

Voor het beste resultaat moet u controleren of de frites niet aan elkaar plakt. Hiervoor is het aan te raden de hele aardappelen met veel water af te spoelen en daarna de gesneden aardappelen, tot het water helder blijft. U verwijdert op die manier zo veel mogelijk zetmeel. Droog de frites goed af met een zeer droge, goed absorberende theedoek. De frites moet goed droog zijn voordat u deze in de ActiFry^{family} doet.

Hoe snijdt u de aardappelen?

De grootte van de frites heeft invloed op de knapperigheid en zachtheid. Hoe dunner de frites, hoe knapperiger en omgekeerd, hoe dikker, hoe zachter van binnen. U kunt de grootte van de frites en de baktijd aanpassen aan uw smaak:

Dun: 8 x 8 mm / Standaard: 10 x 10 mm / Dik: 13 x 13 mm

Varieer met olie die goed voor u is

U kunt uw favoriete olie gebruiken, 1 eetlepel per keer dat u de ActiFry^{family} gebruikt. Plantaardige olie bevat alle voor het leven essentiële vetzuren. In verschillende verhoudingen bevat zij alle voedingsstoffen die u nodig heeft voor uw evenwicht. Verwissel regelmatig van olie om uw lichaam alles te geven wat het nodig heeft! Met ActiFry^{family} kunt u een zeer grote verscheidenheid aan oliesoorten gebruiken:

- Gewone olie: olijf-, koolzaad-, druivenpit-, maïs-, arachide-, zonnebloem- en soja*-olie
- Gearomatiseerde olie: met aromatische kruiden, knoflook, Spaanse peper, citroen....
- Speciale olie: hazelnoot*, sesam*, safflor*, amandel*, avocado*, argan*-olie... (*bakinstructie volgens de fabrikant)

Door het gebruik van een kleine hoeveelheid kunt u dankzij de ActiFry^{family}, de goede essentiële vetzuren behouden voor een goede vitaliteit.



: + ActiFry^{family}

Met ActiFry^{family} en een olie naar keuze maakt u frites met een betere voedingswaarde. Aan de hand van uw smaak en verwachtingen kunt u 1 extra lepel olie toevoegen voor nog meer smaak!

**Doe uzelf een plezier met ActiFry^{family},
en alle mensen om u heen!**

Belangrijke instructies

Veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies aandachtig door en bewaar ze zorgvuldig.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Leidraad Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingsmiddelen, Milieu, ...).
- Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat (wisselstroom).
- Rekening houdend met de grote verscheidenheid aan geldende normen, dient u het apparaat door een erkende Servicedienst te laten controleren als u het in een ander land gebruikt dan waar u het gekocht heeft.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik of een gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is, of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik. Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
 - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
 - op boerderijen,
 - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
 - in bed & breakfast locaties.

Aansluiting

- Gebruik het apparaat niet indien het apparaat of het snoer defect is, indien het apparaat in gevallen en zichtbare schade vertoont of niet goed functioneert. Stuur het apparaat in zulke gevallen naar een Erkend Service Centre.
- Wij raden u aan geen verlengsnoer te gebruiken. Indien u er toch voor kiest, gebruik dan een in goede staat verkerend verlengsnoer dat voor het vermogen van het apparaat geschikt is.
- Voor de modellen met verwijderbaar snoer dient u alleen het originele snoer te gebruiken.
- Indien het snoer beschadigd is dient het door de fabrikant, het Erkend Service Centrum of een overeenkomstig kundige persoon te worden vervangen om elk risico te vermijden. Demonteer het apparaat nooit zelf.
- Laat het snoer niet los hangen.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen: na gebruik, om het apparaat te verplaatsen of om het te reinigen.

Werking

- Gebruik het apparaat op een stevige, vlakke ondergrond, ver van waterspatten.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon. Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
 - De temperatuur van het apparaat kan hoog oplopen wanneer het apparaat aanstaat, waardoor brandwonden kunnen ontstaan. Raak de warme oppervlakken van het apparaat niet aan (deksel, zichtbare metalen delen...).
- Laat het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen werken (jaloezieën, gordijnen...), of in de buurt van een externe warmtebron (gasfornuis, warmhoudplaatje...).



- Bij brand de stekker uit het stopcontact halen en de vlammen doven met een vochtige doek of blusdeken.
- Het apparaat niet verplaatsen wanneer het aanstaat.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen!

Bakken

- Laat het apparaat nooit werken 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.

NL

Omschrijving

- | | |
|--|---|
| 1. Transparant deksel | 11. Behuizing |
| 2. Ontgrendelingsknop deksel (x2) | 12. Afneembaar filter |
| 3. Maatschepje / doseerlepel | 13. Bedieningsknop voor het openen van het deksel |
| 4. Ontgrendelknop van de pendelarm | 14. LCD display |
| 5. Max. inhoud vloeistoffen en frites | 15. Aan/uit-knop
(On = aan, Off = uit) |
| 6. Afneembaar pendelarm | 16. Instelknop timer +/- (in minuten) |
| 7. Voedselkeerring | 17. Afneembaar snoer |
| 8. Uitneembare binnenpan | |
| 9. Ontgrendelingsknop van de handgreep | |
| 10. Handgreep van de binnenpan | |

Een snelle voorbereiding

Voor het eerste gebruik

- Open het deksel door op de bedieningsknop voor openen te drukken - fig.1 en duw de schuifjes naar buiten om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Verwijder de doseerlepel.
- Plaats de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal tot aan de "KLIK" om de binnenpan te kunnen verwijderen - fig.3.
- Neem de pendelarm uit door op de ontgrendelknop te drukken - fig.4a.
- Om de voedselkeerring te verwijderen: maak de lipjes aan beide zijden van de voedselkeerring los, duw de beide delen uit elkaar en verwijder hem van de rand van de binnenpan - fig.5.
- Het uitneembare filter verwijderen - fig.14.
- Alle uitneembare delen mogen in de vaatwasmachine worden gewassen - fig.6 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.
- Plaats de voedselkeerring op de rand van de binnenpan en bevestig de lipjes aan beide zijden.
- Breng de pendelarm tot de "KLIK" op zijn plaats - fig.4b.
- 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.

De ActiFry Resistant Technology binnenpan heeft een keramische coating die gedurende 10 jaar tegen krassen is bestand.

Het bereiden van de etenswaren

Om uw apparaat geen schade toe te brengen dient u de hoeveelheden van ingrediënten en vloeistoffen die in de handleiding en het receptenboekje staan aangegeven in acht te nemen.

Laat tijdens het gebruik de doseerlepel niet in de uitneembare binnenpan liggen.

- Open het deksel - fig.1.
- Verwijder de doseerlepel die zich in de binnenpan bevindt.
- Plaats de voedingsmiddelen in de binnenpan en houdt u zich altijd aan de maximumhoeveelheid (zie baktijdentabel p. 28 tot 30) en het merkteken - fig.7.
- Vul de doseerlepel met de aanbevolen hoeveelheid olie (zie baktijdentabel p. 28 tot 30) en schenk de inhoud gelijk verdeeld over de voedingsmiddelen - fig.8.
- Ontgrendel de handgreep en klap deze volledig in - fig.9.
- Sluit het deksel.

“Light” bakken

Begin met bakken

- Sluit het afneembare snoer op het apparaat aan en steek de stekker in een geaard stopcontact - fig.15.
- Druk op de aan/uit-knop, het apparaat laat een geluidssignaal horen en op het display staat 00 te lezen - fig.10.
- Stel de baktijd met behulp van de + en - knop in (zie baktijdentabel p. 28 tot 30), het apparaat laat een tweede geluidssignaal horen - fig.11 en het bakproces start dankzij de circulerende hetelucht in het bakcompartiment.
- De gekozen baktijd wordt getoond en de timer begint minuut voor minuut af te tellen - fig.12. De selectie en de weergave van de tijd is in minuten, alleen tijden onder 1 minuut worden in seconden weergegeven.
- Houd bij een fout of voor het wissen van de geselecteerde tijd de instelknop +/- minstens 2 seconden ingedrukt en selecteer opnieuw de tijd, verhoog de baktijd met behulp van de instelknop + en -.

Het aftellen wordt door het logo Nutrition Gourmande uitgebeeld - fig.12.

Opening van het deksel stopt de heteluchtcirculatie.

Indien het deksel langer dan 3 minuten geopend is, wordt het apparaat gereset.

- Wanneer het bakproces voltooid is geeft de timer een geluidssignaal en staat er 00 op het display: het apparaat stopt automatisch met het koken van uw gerecht. U zet het geluidssignaal uit door op een van de twee knoppen te drukken - fig.13.
- Open het deksel - fig.1.
- Plaats de handgreep tot aan de “KLIK” om de binnenpan uit te nemen en de voedingsmiddelen te verwijderen.

Verwijder de etenswaren

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 frites wenst, dient u een paar minuten langer te bakken.

Aardappelen

NL

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Frites Standaard afmetingen 10 mm x 10 mm	Vers	1500 g	1 lepel olie	45 min
		1000 g	¾ lepel olie	38 min
		750 g	½ lepel olie	32 min
		500 g	⅓ lepel olie	26 min
		250 g	⅓ lepel olie	22 min
Traditionele frites	Diepvries	1200 g	Geen	40 min
		750 g	Geen	27 min

Groenten

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Courgettes	Vers in plakjes	1200 g	1 lepel olie + 15 cl water	30 min
Paprika	Vers in reepjes	1000 g	1 lepel olie + 25 cl water	25 min
Paddestoelen	Vers in vieren	1000 g	1 lepel olie	20 min
Tomaten	Vers in vieren	1000 g	1 lepel olie	20 min
Uien	Vers in ringen	750 g	1 lepel olie	30 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	1200 g	Geen	20 min
	Diepvries	1200 g	Geen	20 min
Drumsticks	Vers	9	Geen	30 min
Kippenbouten	Vers	3	Geen	35 min
Kipfilet	Vers	9 filets (ca. 1200 g)	Geen	25 min
Vietnamese loempia's	Vers	12 kleine	1 lepel olie	12 min
Blindevinken	Vers	9	1 lepel olie	25 min
Lamskoteletten	Vers	8	1 lepel olie	20 min
Varkenskoteletten	Vers	6	1 lepel olie	20 min
Varkensfilet	Vers	9	1 lepel olie	15 min
Konijnenrug	Vers	9	1 lepel olie	20 min
Gehakt	Vers	900 g	1 lepel olie	15 min
	Diepvries	600 g	1 lepel olie	15 min
Gehaktballetjes	Diepvries	1200 g	1 lepel olie	20 min
Saucijzen	Vers	8-10 (ingeprikt)	1 lepel olie	12 min

Vis - Schaaldieren

	TYPE	HOEEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Calamarisbeignets	Diepvries	500 g	Geen	14 min
Garnalen	Gaar	600 g	Geen	8 min
Gamba's	Diepvries	450 g	Geen	10 min

Desserts

	TYPE	HOEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Bananen	in plakjes	700 g (7 bananen)	1 lepel olie + 1 lepel bruine suiker	6 min
	in aluminiumfolie	3 bananen	Geen	20 min
Appels	in tweeën gesneden	5	1 lepel olie + 2 lepels suiker	12 min
Peren	in stukken gesneden	1500 g	2 lepels suiker	12 min
Ananas	in stukken gesneden	2	2 lepels suiker	17 min

Diepvriesbereidingen

	TYPE	HOEVEELHEID	TOEVOEGEN	BAKTIJDEN
Ratatouille	Diepvries	1000 g	Geen	32 min
Pastaschotel met vis	Diepvries	1000 g	Geen	22 min
Boerenschotel	Diepvries	1000 g	Geen	30 min
Schotel uit de Savoie	Diepvries	1000 g	Geen	25 min
Pasta met carbonarasaus	Diepvries	1000 g	Geen	20 min
Paëlla	Diepvries	1000 g	Geen	20 min
Kantonese rijst	Diepvries	1000 g	Geen	20 min
Chili con Carne	Diepvries	1000 g	Geen	15 min

Eenvoudig te reinigen

Het apparaat reinigen

- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het gaat reinigen.
- Open het deksel door op de bedieningsknop voor openen te drukken - fig.1 en duw de schuifjes naar buiten om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Plaats de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal tot aan de "KLIK" om de binnenpan te kunnen verwijderen - fig.3.
- Neem de pendelarm uit door op de ontgrendelknop te drukken - fig.4a.
- Om de voedselkeerring te verwijderen: maak de lipjes aan beide zijden van de voedselkeerring los, duw de beide delen uit elkaar en verwijder hem van de rand van de binnenpan - fig.5.

- Het uitneembare filter verwijderen - fig.14.
- Alle uitneembare onderdelen mogen in de vaatwasmachine worden gewassen - fig.6 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 DE REGLEMENTERING 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).

Dompel het apparaat nooit onder.
Gebruik geen agressieve reinigingsproducten of schuurmiddelen.
Het uitneembare filter dient regelmatig te worden gereinigd.
Om de eigenschappen van uw uitneembare binnenpan zo lang mogelijk te behouden dient u geen metalen keukengeri te gebruiken.

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 heeft nog niet op de aan/uit-knop gedrukt.	Druk op de aan/uit-knop.
	U heeft op de aan/uit-knop gedrukt maar het apparaat doet het 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.4b.
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 frites is niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de frites 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 frites.	Kies speciale aardappelen voor frites.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De frites is te dik.	Snijd de frites dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie baktijdentabel p. 28 tot 30).
	Het filter zit verstopt.	Reinig het uitneembare filter.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
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.
Het LCD display werkt niet meer.	Het apparaat is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan.
	Het deksel staat open.	Sluit het deksel.
	Het apparaat werd niet opgestart.	Druk op de aan/uit-knop.
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 aan/uit-knop. Indien het display nog steeds de melding Er (error) geeft, neem dan contact op met de klantenservice.
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.

Wees vriendelijk voor het milieu !



- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever de in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

Tefal

Nutritious & Delicious

Innovazione per la salute

Per nutrizione si intende sicuramente una dieta varia e bilanciata, ma non solo! E' un concetto che va ben oltre a semplici ingredienti. Il modo di cucinare gioca un ruolo chiave nella loro trasformazione nutrizionale e organolettica (gusto, consistenza ecc.).

E dal momento che gli apparecchi di cottura non vantano tutti le stesse capacità, **Tefal** ha sviluppato una gamma dedicata alla ALIMENTAZIONE COME SUPREMO PIACERE: utensili geniali che conservano l'integrità nutrizionale e consentono di sprigionare il vero sapore degli ingredienti.

Vi forniamo soluzioni uniche

Tefal investe continuamente nella ricerca per sviluppare apparecchi dal rendimento unico dal punto di vista nutrizionale (così come affermato dagli studi scientifici effettuati).

Vi manteniamo in forma...

Tefal è da sempre compagna in cucina: preparare i piatti è più semplice, pratico e semplicemente più divertente.

Giorno dopo giorno la gamma Nutritious & Delicious di **Tefal** vi porterà a condividere il piacere della cucina e di una dieta equilibrata:

- conservando le qualità degli ingredienti naturali così importanti nella vostra dieta;
- limitando l'uso dei grassi;
- promuovendo il ritorno ai profumi e ai sapori tradizionali;
- riducendo il tempo di preparazione.

All'interno di questa gamma, **ActiFry^{family}** consente di preparare patatine fatte in casa utilizzando 1,5 kg di patate e un solo cucchiaino del vostro olio preferito!

Benvenuti nel mondo di ActiFry^{family} !

Patatine deliziose come le volete voi

Le patatine sono croccanti fuori e morbide dentro grazie a tecnologie brevettate: l'elica miscelatrice che distribuisce uniformemente l'olio e l'aria calda. Scegliete gli ingredienti, l'olio, le erbe e le spezie e lasciate che **ActiFry^{family}** faccia il resto.

Solo il 3% di grassi: è sufficiente un cucchiaino di olio (20 ml)!

Con solo un cucchiaino del vostro olio si possono preparare 1,5 kg di vere patatine. Grazie al misurino in dotazione si utilizza esclusivamente la quantità di olio necessaria.

* 1,5 kg di patatine a sezione trasversale di 10x10 mm, con una perdita di peso fino al 55% in 20 ml di olio.

Patatine e non solo!

Con **ActiFry^{family}** una varietà di ricette.

- Una alternativa a patatine e patate è di variare le pietanze con verdure croccanti, fette di carne tenere e gustose, gamberetti fritti e croccanti, frutta e tanto altro ancora.



: the + **ActiFry^{family}**

In dotazione è incluso un ricettario preparato da grandi chef e nutrizionisti.
Idee originali per "Patine come le volete voi", piatti nutritivi e sani e persino gustosi dessert da preparare con tutta la famiglia.

- **ActiFry^{family}** consente di cucinare bene anche cibo surgelato, una buona alternativa ai cibi freschi. Il cibo surgelato è molto pratico e conserva qualità nutrizionali e gusto.

Per piatti di successo, ActiFry^{family} i consigli di ActiFry^{family} su patate e olii.

Le patate: equilibrio e piacere ogni giorno!

Le patate sono un alimento favoloso per tutte le età! Sono una fonte eccellente di energia e vitamine. Esistono diversi tipi di patate, a seconda della varietà, del clima e del tipo di coltivazione: forma, misura, sapore. Ognuna ha caratteristiche proprie in termini di stagionalità, resa, misura, colore, conservazione e utilizzi culinari. I risultati in cucina, pertanto, variano a seconda dell'origine e della stagione.

Che varietà utilizzare con ActiFry^{family}?

In generale si raccomandano quelle patate vendute specificatamente per la preparazione di patatine fritte. Per le patate appena raccolte che hanno un alto contenuto di acqua, si consiglia di friggere per qualche minuto in più.

ActiFry^{family} consente di cucinare anche patatine surgelate. E non è necessario aggiungere olio in quanto sono già precotte.

Dove conservare le patate?

Il posto migliore è al buio di una cantina o una credenza fresca (tra 6 e 8° C).

Come preparare le proprie patate con ActiFry^{family}?

Per un perfetto risultato, devi assicurarti che le patatine non si attacchino tra di loro. Per fare questo, raccomandiamo di lavare bene le patate intere e ripetere l'operazione dopo averle tagliate, finché l'acqua non scorre pulita. Questo rimuoverà più amido possibile. Asciuga le patatine utilizzando uno strofinaccio asciutto e altamente assorbente. Le patatine devono essere perfettamente asciutte prima di metterle nell'olio. Attenzione! Il tempo di cottura delle patate varierà a seconda del peso delle patatine e dalla loro quantità.

Di che dimensioni tagliare le patate?

La croccantezza e la morbidezza delle patatine dipende dalla loro dimensione. Le patatine più sottili saranno anche le più croccanti e, viceversa, quelle più spesse saranno le più morbide al centro. Si tagliano le patatine a seconda del risultato che si vuole ottenere. Il tempo di cottura verrà regolato di conseguenza.

Stile americano: sottili 8 x 8 mm / standard: 10 x 10 mm / spessore: 13 x 13 mm

Lunghezza: fino a circa 9 cm

Con ActiFry^{family} il massimo di spessore consentito è 13 x 13 mm e la lunghezza massima è 9 cm.

Variare gli olii più salutari per voi

A scelta si può variare il tipo di olio a seconda delle necessità. Tutti gli olii contengono in varie proporzioni quei nutrienti essenziali per una dieta equilibrata. Pertanto occorre cambiare il tipo di olio in modo da dare al proprio corpo tutto ciò di cui necessita. Con ActiFry^{family}, si possono impiegare gli olii più disparati.

- Olii standard: olio di oliva, di semi di colza, di vinaccioli, di arachidi, di girasoli, di soia*.
- Olii aromatizzati: alle erbe, all'aglio, al pepe, al limone.
- Olii speciali: olio di nocciola*, sesamo*, mandorla*, avocado*, Argan*, (*tempo di cottura a seconda del produttore).

Nota: alcuni di questi olii non sono disponibili in Italia.

Dal momento che ActiFry^{family} utilizza poco olio per la cottura, è possibile conservare tutti i grassi buoni necessari per garantirvi energia e vitalità.



: the + ActiFry^{family}

ActiFry^{family} combinato con il vostro olio, vi darà patatine con valore nutritivo di gran lunga maggiore. A seconda dei vostri gusti, si può aggiungere un cucchiaino in più di olio per una fragranza extra! Attenzione: il contenuto di grassi sarà proporzionalmente maggiore.

**Con ActiFry^{family}, patatine più sane e gustose,
davvero buonissime.**

Consigli importanti

Norme sulla sicurezza

- Leggere le istruzioni attentamente e conservarle in luogo sicuro.
- L'apparecchio non è stato ideato per funzionare con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Per la sicurezza degli operatori il presente apparecchio è stato costruito in conformità agli standard e alle norme applicabili (Direttive sul Basso Voltaggio, sulla Compatibilità Elettromagnetica, sui Materiali a contatto con cibo, ambiente ecc.).
- Controllare che il voltaggio della rete corrisponda a quello indicato sulla targhetta dell'apparecchio (corrente alternativa).
- Alla luce dei diversi standard presenti, qualora l'apparecchio venga utilizzato in un paese diverso da quello di acquisto, si consiglia un controllo presso un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Il presente prodotto è stato progettato e concepito solo per uso domestico. Il produttore si solleva da ogni responsabilità per qualsiasi uso commerciale o uso inappropriato o comunque qualsiasi non conformità alle istruzioni. In tali casi la garanzia non avrà più validità.
- Il presente apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. Non è previsto il suo impiego e non si potrà applicare la garanzia nei seguenti casi:
 - aree cucina per lo staff in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - clienti in hotel, motel e altre tipologie residenziali;
 - locali tipo bed and breakfast.

Collegamento alla rete

- Non utilizzare se l'apparecchio o il relativo cavo sono danneggiati, se è caduto e ha danni visibili o sembra non funzionare correttamente. In tal caso portare l'apparecchio presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non utilizzare prolunghe. In caso contrario, sotto la propria responsabilità, utilizzare prolunghe in buone condizioni e corrispondenti alla potenza dell'apparecchio.
- Per modelli con cavi smontabili, utilizzare solo il cavo di alimentazione originale.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, occorre che venga sostituito dal produttore, da un Centro Post-Vendita autorizzato o da persona qualificata al fine di evitare pericoli. Non smontare mai l'apparecchio di propria iniziativa.
- Non far ciondolare il cavo di alimentazione.
- Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione dalla presa.
- Spegner l'apparecchio: dopo l'uso, per spostarlo o per pulirlo.

Funzionamento

- Utilizzare l'apparecchio su di una superficie di lavoro piana, stabile, resistente al calore e lontano da possibili spruzzi d'acqua.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con problemi fisici, mentali o sensoriali, o da persone non competenti, a meno che non venga data loro assistenza o informazioni circa l'uso da parte di qualcuno responsabile della loro sicurezza. Assicurarsi che i bambini non utilizzino l'apparecchio come gioco.



- La superficie di lavoro si può scaldare durante il funzionamento e quindi causare bruciate. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio (coperchio, parti metalliche visibili ecc.).
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (tende ecc.) e nemmeno a fonti di calore esterne (piastre da cucina a gas, fornelli ecc.).
- In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e spegnere le fiamme con uno strofinaccio umido.

- Non spostare l'apparecchio quando ancora contiene alimenti caldi.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!

Cucinare

- Non far funzionare l'apparecchio se vuoto.
- Non sovraccaricare il brasiere, rispettare le quantità consigliate.
- 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.

Descrizione

- | | |
|---|--|
| 1. Coperchio trasparente | 10. Impugnatura |
| 2. Fermi coperchio (x2) | 11. Corpo |
| 3. Misurino | 12. Filtro removibile |
| 4. Tasto sblocco pala | 13. Tasto apertura coperchio |
| 5. Capacità massima per liquidi e patatine | 14. Display LCD |
| 6. Pala miscelatrice removibile | 15. Interruttore ON/OFF e tasto sblocco impugnatura |
| 7. Cerchio girevole | 16. Tasti regolazione timer +/- (espresso in minuti) |
| 8. Brasiera di cottura in ceramica removibile | 17. Cavo removibile |
| 9. Sblocco impugnatura | |

IT

Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

- Per rimuovere il coperchio: aprire il coperchio premendo il relativo tasto di apertura come mostrato nella - fig.1. Premere i fermi coperchio verso l'esterno per rimuovere il coperchio - fig.2.
- Rimuovere il misurino.
- Per rimuovere il brasiere, sollevare la relativa impugnatura fino a sentire un "CLICK" di blocc - fig.3.
- Rimuovere la pala di miscelazione premendo il relativo bottone di rilascio - fig.4a.
- Per rimuovere il cerchio tenerlo per il lato sinistro e premere leggermente sull'attacco di sicurezza del lato destro e rilasciare la presa. Separare le due parti dell'anello ed estrarle - fig.5.
- Rimuovere il filtro removibile - fig.14.
- Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie - fig.6 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.
- Disporre il cerchio smontato sul bordo della brasiera e centrare le parti. Premere la parte sinistra e destra l'una contro l'altra fino a sentire il "CLICK".
- Riposizionare la pala di miscelazione fino al "CLICK" - fig.4b.
- 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.

Tecnologia alta resistenza ActiFry applicata al brasiere.
E' costituito da un rivestimento con elevata resistenza ai graffi.

Preparazione delle pietanze

Per non danneggiare l'apparecchio, rispettare le quantità di ingredienti e liquidi previsti nel manuale e nel ricettario.

Non lasciare il misurino nel brasiere durante la cottura.

- Aprire il coperchio - fig.1.
- Rimuovere il misurino dentro al brasiere.
- Posizionare gli alimenti nel brasiere e controllare sempre l'indicatore della massima capacità (vedere tavola di cottura da pag. 38 a pag. 40); attenersi alle istruzioni della ricetta - fig.7. Non modificare quantità e ingredienti da utilizzare.
- Riempire il cucchiaino con la quantità di olio consigliata (vedere tavola di cottura da pag. 38 a pag. 40) e versarne il contenuto sugli alimenti in modo uniforme - fig.8.
- Sbloccare l'impugnatura e spingerla nel proprio alloggiamento - fig.9.
- Chiudere il coperchio.

Cottura

Fasi della cottura

- Inserire il cavo di alimentazione nell'apparecchio e in una presa elettrica collegata a terra - fig.15.
- Premere il tasto ON/OFF: l'apparecchio emetterà un beep e il display visualizzerà 00 - fig.10.
- Impostare il tempo di cottura con il tasto +/- (vedere tabella di cottura da pag. 38 a pag. 40). L'apparecchio emetterà un secondo beep - fig.11 e si avvierà la cottura grazie al movimento dell'aria calda nella camera di cottura.
- Il display visualizzerà il tempo impostato e l'orologio farà il conto alla rovescia minuto dopo minuto - fig.12. L'impostazione e la visualizzazione del tempo è in minuti e il tempo visualizzato al di sotto è in secondi.
- In caso di errore o di cancellazione del tempo, tenere premuto il tasto +/- per 2 secondi e rileselionare il tempo (aumentare o diminuire i minuti utilizzando lo stesso tasto +/-).

Il timer è espresso dal logo Tasty Nutrition - fig.12.

Il timer segnalerà il termine della cottura. Il display visualizzerà 00 e l'apparecchio fermerà automaticamente la cottura. Per spegnere l'apparecchio completamente premere il tasto on/off.

Estrarre gli alimenti pronti

Aprendo il coperchio non verrà più emessa aria calda. Se il coperchio rimane aperto per più di 3 minuti, il timer si azzerà. Reimpostare il timer.

- A fine cottura il timer emetterà dei beep e il display visualizzerà 00: l'apparecchio in automatico termina la cottura degli alimenti preparati. Azzerare i beep premendo uno dei tasti +/- - fig.13.
- Aprire il coperchio - fig.1.
- Sollevare l'impugnatura fino al "CLICK" per rimuovere il brasiere e gli alimenti.

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	QUANTITA'	OLIO	COOKING TIME
Patatine misura standard 10 mm x 10 mm Lunghezza fino a 9 cm*	Fresche	1500 g**	1 cucchiaio di olio	45 min
		1000 g**	¾ cucchiaio di olio	38 min
		750 g**	½ cucchiaio di olio	32 min
		500 g**	⅓ cucchiaio di olio	26 min
		250 g**	⅓ cucchiaio di olio	22 min
Misura standard Patatine surgelate 10 mm x 10 mm***	Surgelate	1200 g	Niente olio	40 min
		750 g	Niente olio	27 min

* Per patatine più spesse stile UK tagliare 13 mm x 13 mm e aumentare leggermente il tempo di cottura.

** Peso delle patate da pelare.

*** Per le patatine surgelate sottili all'americana (8 mm x 8 mm) il tempo di cottura è lo stesso delle patatine surgelate 10 mm x 10 mm.

Altre verdure

	TIPO	QUANTITA'	OLIO	TEMPO DI COTTURA
Zucchine	Fresche a fettine	1200 g	1 cucchiaio di olio + 150 ml acqua fredda	30 min
Peperoni	Fresche a fettine	1000 g	1 cucchiaio di olio + 250 ml acqua fredda	25 min
Funghi	Freschi in quarti	1000 g	1 cucchiaio di olio	20 min
Pomodori	Freschi in quarti	1000 g	1 cucchiaio di olio	20 min
Cipolle	Fresche a rondelle	750 g	1 cucchiaio di olio	30 min

Carne - Pollame

Per carne un po' più gustosa, aggiungere spezie all'olio (paprika, curry, erbe miste, timo, alloro ecc.).

	TIPO	QUANTITA'	OLIO	TEMPO DI COTTURA
Bocconcini di pollo	Freschi	1200 g	Niente olio	20 min
	Surgelati	1200 g	Niente olio	20 min
Cosce di pollo	Fresche	3	Niente olio	30 min
Cosce di pollo	Fresche	9	Niente olio	35 min
Petto di pollo (senza osso)	Fresco	9 petti (circa 1200g)	Niente olio	25 min
Involtini primavera	Freschi	12 piccoli	1 cucchiaio di olio	12 min
Braciole di agnello	Fresche (spessore 2.5 cm-3 cm)	8	1 cucchiaio di olio	20 min*
Braciole di maiale	Fresche (spessore 2.5cm)	6	1 cucchiaio di olio	20 min*
Filetto di maiale	Fresco (spessore pezzi 2.5 cm)	9	1 cucchiaio di olio	15 min
Carne di manzo macinata	Fresca	900 g	1 cucchiaio di olio	15 min
	Surgelata	600 g	1 cucchiaio di olio	15 min
Polpette di carne	Surgelata	1200 g	1 cucchiaio di olio	20 min
Salsicce	Fresche	8 to 10 (forate)	Niente olio	12 min

* Cucinare più a lungo per ottenere carne ben cotta.

Pesce – Molluschi

	TIPO	QUANTITA'	OLIO	TEMPO DI COTTURA
Calamari in pastella	Surgelati	500 g	Niente olio	14 min
Gamberetti	Cotti	600 g	Niente olio	8 min
Gamberoni	Surgelati e scongelati	450 g	Niente olio	10 min

Desserts

	TIPO	QUANTITA'	OLIO	TEMPO DI COTTURA
Banane	A fette	700 g (7 banane)	1 cucchiaino di olio + 1 cucchiaino di zucchero di canna	6 min
	Avvolti in fogli di alluminio	3 banane	Senza olio	20 min
Mele	A metà	5	1 cucchiaino di olio + 2 cucchiaini di zucchero	12 min
Pere	A pezzettini	1500 g	2 cucchiaini di zucchero	12 min
Ananas	A mezza luna	2	2 cucchiaini di zucchero	17 min

Cibo surgelato

	TIPO	QUANTITA'	OLIO	TEMPO DI COTTURA
Ratatouille*	Surgelate	1000 g	Niente olio	32 min
Pasta e pesce*	Surgelate	1000 g	Niente olio	22 min
Patatine alla contadina*	Surgelate	1000 g	Niente olio	30 min
Patatine savoirdi*	Surgelate	1000 g	Niente olio	25 min
Pasta carbonara*	Surgelate	1000 g	Niente olio	20 min
Paella*	Surgelate	1000 g	Niente olio	20 min
Riso alla contonese*	Surgelate	1000 g	Niente olio	20 min
Chili con solo carne	Surgelate	1000 g	Niente olio	15 min

* Non disponibile nel Regno Unito

I consigli in cucina di ActiFry

- Non aggiungere sale alle patatine nel brasier. Aggiungere sale una volta estratte le patatine dall'apparecchio al termine della cottura.
- Quando si aggiungono erbe e spezie secche ad ActiFry, mescolarle con un pò di olio o liquido. Se si tenta di cospargerle nel brasier verranno soffiate via dal sistema ad aria calda.
- Spezie e cibi con colori forti come pomodori possono macchiare leggermente il brasier e le parti dell'apparecchio. Questo è normale.
- Per migliori risultati utilizzare aglio tagliato fine invece di aglio intero per evitare che si incolli all'elica centrale.
- Se si utilizzano cipolle nelle ricette ActiFry meglio se affettate sottili e non tagliate a cubetti in quanto cuociono meglio. Separate gli anelli della cipolla prima di disporle nel brasier e mescolarle leggermente per distribuirle meglio.
- Per piatti con carne e pollo, fermare l'apparecchio e mescolare il brasier uno o due volte durante la cottura in modo che le parti sopra non seccino e che tutto si addensi uniformemente.
- Preparare le verdure in piccoli pezzi o mescolare in modo che cuociano completamente.
- Questo apparecchio non è adatto per ricette con un alto contenuto di liquidi (es.: zuppe, salse...).

Facile da pulire

Come pulire l'apparecchio

- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Aprire il coperchio premendo il tast - fig.1 e spingendo i 2 fermi coperchio verso l'esterno per rimuovere il coperchio - fig.2.
- Per rimuovere il brasiere, sollevare la relativa impugnatura fino a sentire un "CLICK" di blocco - fig.3.
- Rimuovere la pala di miscelazione premendo il relativo bottone di rilascio - fig.4a.
- Per rimuovere l'anello, separare i due lati spingendo il lato destro (poi tirare - fig.5).
- Rimuovere il filtro removibile - fig.14.
- Tutte le parti removibili possono essere lavate in lavastoviglie - fig.6 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 brasiere removibile è CONFORME ALLE NORME relative ai materiali a contatto col cibo.
- Il brasiere ha un rivestimento naturale altamente resistente, durevole e antigraffio.
- Se il cibo si attacca alla pala o al brasiere, immergere in acqua calda prima di pulire (brasiere removibile con rivestimento ceramico riciclabile, altamente resistente ai graffi).

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!

Non utilizzare alcun detersivo abrasivo o corrosivo.

Il filtro removibile deve essere pulito regolarmente.

Per garantire la durabilità del brasiere non usare utensili in metallo.

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 si è premuto il tasto ON / OFF.	Premere il tasto ON / OFF.
	Si è premuto il tasto ON / OFF ma l'apparecchio non funziona.	Chiudere il coperchio.
	L'apparecchio non si scalda.	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.4b.
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.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
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.	Spessore massimo 13 mm x 13 mm. Tagliarle più finemente.
	Manca olio sufficiente.	Aggiungere più olio (vedere la tabella di cottura da pag. 38 a pag. 40).
	Il filtro è ostruito.	Pulire il filtro.
Le patatine si rompono durante la cottura.	La quantità è troppo elevata.	Reduce the amount of potatoes and adjust the cooking time.
	Le patate sono appena colte e pertanto con elevato contenuto di acqua.	Scegliere una varietà di patate consigliata per le patatine.
Il cibo arriva sul bordo del brasier.	Il brasier 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.
I liquidi di cottura sono fuoriusciti sulla base dell'apparecchio.	Brasier 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. Non utilizzare ActiFry per ricette con elevato contenuto di liquido.
Lo schermo LCD NON FUNZIONA.	L'apparecchio non è collegato alla rete.	Collegare l'apparecchio alla rete.
	Il coperchio è aperto.	Chiudere il coperchio.
	L'apparecchio non è stato avviato.	Premere il tasto ON / OFF.
Il display LCD visualizza "Er" (errore).	L'apparecchio non funziona correttamente.	Scollegare l'apparecchio dalla rete per 10 secondi, dopo di che ricollegarlo alla rete e premere ON / OFF. Se il display LCD visualizza ancora "Er" (errore) portare l'apparecchio presso un Centro di Assistenza autorizzato.
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 pregasi chiamare prima il nostro Customer Service per consigli mirati.

La protezione dell'ambiente prima di tutto!



- ① Il vostro apparecchio contiene materiale prezioso che può essere recuperato o riciclato.
- ➔ Consegnatelo presso l'isola ecologica della vostra zona.