Tefal®

ActiFry

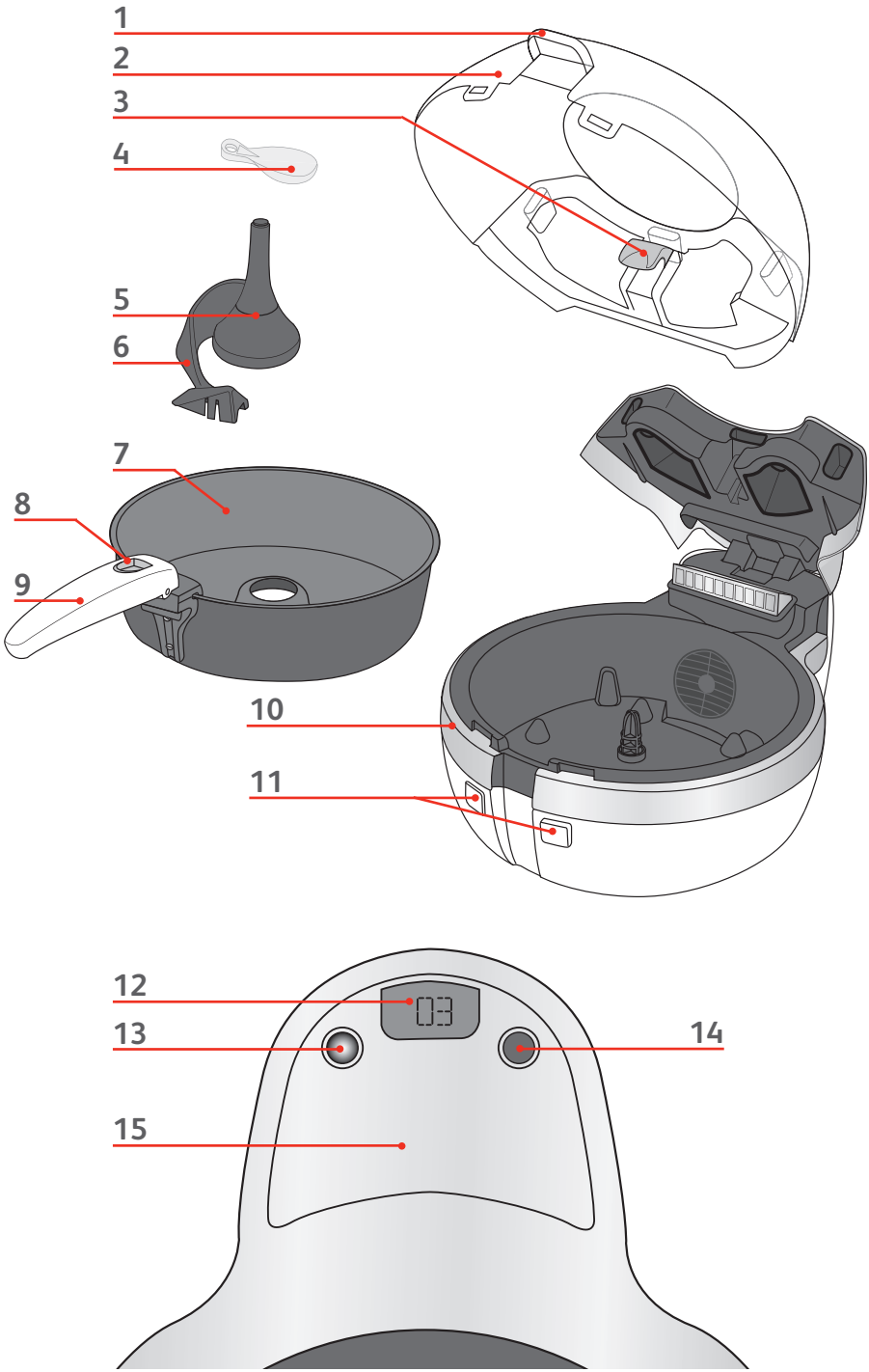
F

D

NL

I

www.tefal.com


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15

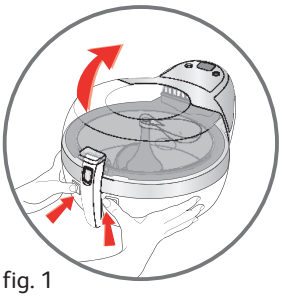


fig. 1

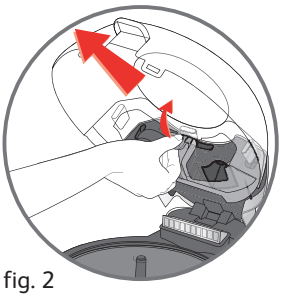


fig. 2

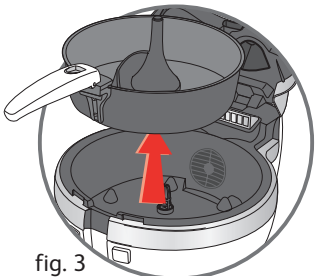


fig. 3

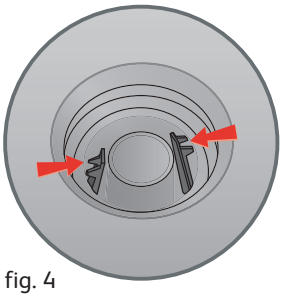


fig. 4

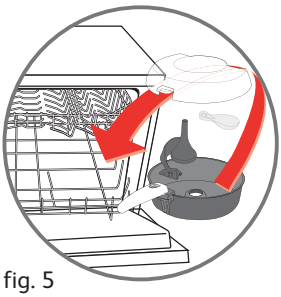


fig. 5

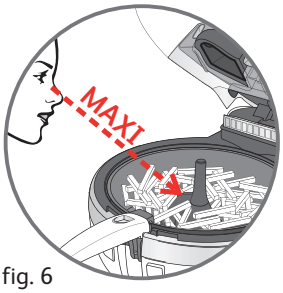


fig. 6

fig. 7

fig.8

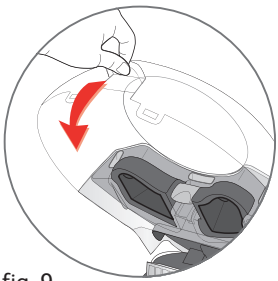


fig. 9

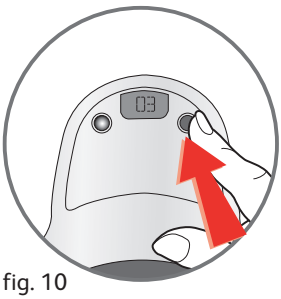


fig. 10

fig. 11

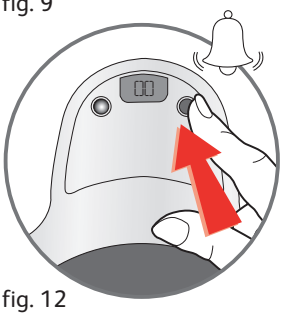


fig. 12

fig. 13

fig. 14

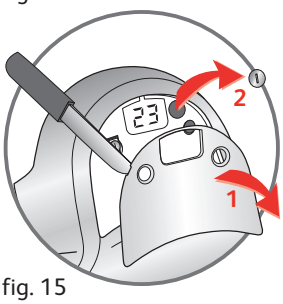


fig. 15

F

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* vous permet de préparer 1 Kg de vraies frites fraîches avec une cuillère de votre huile préférée !

Bienvenue dans l'univers *ActiFry* !

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* 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 kg de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée livrée avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.

* 1 kg de frites fraîches, section 13x13 mm, cuisson à -55 % de perte en poids avec 1,4 cl d'huile.

Des frites et bien plus encore !

ActiFry 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*

Un livret de recettes 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.

- *ActiFry* 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 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 ?

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 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 ?

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.

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 / Epaisses : 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, 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, avec sa faible quantité d'huile en usage unique, vous permet de préserver les bons acides gras essentiels à votre vitalité.

Avec Actifry 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, faites-vous plaisir et faites plaisir à ceux qui vous entourent !

Recommandations importantes

Consignes de sécurité

- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux compatibles 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.
- Lisez attentivement ces instructions et conservez-les soigneusement.

Branchement

- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son cordon 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.
- 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 cordon.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- 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, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !

Cuisson

- Cet appareil n'est pas adapté à la préparation de recettes liquides (soupes...).
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.

Description

F

1. Zone de préhension du couvercle
2. Couvercle transparent
3. Verrou du couvercle
4. Cuillère doseuse
5. Niveau maxi de remplissage (pour les frites)
6. Pale de brassage amovible
7. Plat amovible
8. Bouton de déverrouillage de la poignée
9. Poignée du plat
10. Base
11. Commandes d'ouverture du couvercle
12. Minuterie
13. Bouton Marche / Arrêt (On = marche, Off = Arrêt)
14. Bouton de réglage de la minuterie
15. Panneau de contrôle démontable (accès au compartiment pile)

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle - fig.1 et soulevez le verrou 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.
- Retournez le plat et déclipez la pale amovible - fig.4.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.5 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement

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

Préparez les aliments

Pour les frites, ne dépassez jamais le niveau maxi indiqué sur la pale amovible - fig.6. Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 6 à 8).
- Ajoutez la matière grasse - fig.7 (voir tableau de cuisson p. 6 à 8).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - fig.8.
- Fermez le couvercle - fig.9.

Une cuisson légère

Sélectionnez le temps de cuisson

- Réglez le temps en appuyant sur le bouton du minuteur - fig.10 (voir tableau de cuisson p. 6 à 8).
- Relâchez. Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes et sélectionnez à nouveau le temps.

Attention : le minuteur signale la fin du temps de cuisson mais il n'arrête pas l'appareil.

Démarrez la cuisson

Lorsque vous ouvrez le couvercle, l'appareil s'arrête.

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, la cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson - fig.11.

Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton - fig.12.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt - fig.13 et ouvrez le couvercle - fig.1.
- Relevez la poignée et sortez le plat - fig.14 et servez sans attendre.

Pour éviter tout risque de brûlure ne touchez pas le couvercle en dehors de la zone de préhension prévue à cet effet - Fig.9.

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 rajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Frites taille standard 10mm x10mm	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 45 min
	Fraîches	750 g	3/4 cuillère d'huile	35 - 37 min
	Fraîches	500 g	1/2 cuillère d'huile	28 - 30 min
	Fraîches	250 g	1/4 cuillère d'huile	24 - 26 min
Potatoes	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	14 - 16 min
Pommes rissolées	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Allumettes	Surgelées	750 g	sans	25 - 27 min

Autres légumes

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	20 - 25 min
Champignons	Frais en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Tomates	Fraîches en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	10 - 15 min
Oignons	Frais en rondelles	500 g	1 cuillère d'huile	15 - 25 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	750 g	sans	18 - 20 min
	Surgelés	750 g	sans	18 - 20 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	30 - 32 min
Cuisses de poulet	Fraîches	2	sans	30 - 35 min
Blancs de poulet	Frais	6 blancs (environ 750 g)	sans	10 - 15 min
Nems	Frais	4 à 8 petits	1 cuillère d'huile	10 - 12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtelettes d'agneau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtes de porc	Fraîches	2 à 4	1 cuillère d'huile	15 - 18 min
Filet de porc	Frais	2 à 6 tranches	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	sans	10 - 12 min
Râbles de lapin	Frais	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Viande hachée	Fraîche	600 g	1 cuillère d'huile	10 - 15 min
	Surgelée	400 g	sans ou avec 1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1 cuillère d'huile	18 - 20 min

Poissons - Crustacés

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	sans	12 - 14 min
Lotte	Fraîche	500 g	1 cuillère d'huile	20 - 22 min
Crevettes	Cuites	400 g	sans	10 - 12 min
Gambas	Surgelées	300 g (16 pièces)	sans	12 - 14 min

Desserts

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Bananes	en rondelles	500 g (5 bananes)	1 cuillère d'huile + 1cuillère de sucre roux	4 - 6 min
	en papillote	2 bananes	sans	20 - 25 min
Cerises	entières	jusqu'à 1000 g	1 cuillère d'huile + 1 à 2 cuillères de sucre	12 - 15 min
Fraises	coupées en quatre	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	5 - 7 min
Pommes	coupées en deux	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10 - 12 min
Poires	coupées en morceaux	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min
Ananas	coupé en morceaux	1	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min

Préparations surgelées

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Ratatouille	Surgelée	750 g	sans	20- 22 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g	sans	25 - 30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	750 g	sans	20 - 25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	750 g	sans	15 - 20 min
Paëlla	Surgelée	650 g	sans	15 - 20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	650 g	sans	15 - 20 min
Chili con Carne	Surgelé	750 g	sans	12 - 15 min

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle - fig.1 et soulevez le verrou pour retirer le couvercle - fig.2.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.3.
- Retournez le plat et déclipez la pale amovible - fig.4.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.5 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.
- L'appareil est équipé d'un plat amovible : le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.
N'utilisez pas de produits d'entretien agressifs ou abrasifs.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat, 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 Marche / Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	Les moteurs tournent mais l'appareil ne chauffe pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
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 bien mise mais elle ne tourne pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de 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. 6 à 8).
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 750 g 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.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux.	Vérifiez que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
La minuterie ne fonctionne pas.	La pile est usagée.	Changez la pile (voir fig 15).
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.

Participons à la protection de l'environnement !

Cet appareil utilise une pile bouton - L1154.

- Pour la changer : enlevez le panneau de contrôle, retirez le couvercle de pile puis la pile - fig.15. Pour le respect de l'environnement, ne jetez pas la pile usagée avec les ordures ménagères mais apportez-la à un point de collecte prévu à cet effet.
- Insérez une pile neuve, replacez le couvercle de pile et reclipez le panneau de contrôle.

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Avant mise au rebut de votre appareil, retirez la pile. Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

Tefal
Ernährung mit Genuss

Innovationen für Ihre Gesundheit

Gesunde Ernährung zeichnet sich natürlich vor allem durch Abwechslung und Ausgewogenheit aus. Aber eine 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, des Geruchs und der Konsistenz. Die Kochgeräte sind nicht alle gleichwertig, deshalb hat Tefal die Produktreihe GESUND GENIESSEN entwickelt: einfallsreiche Utensilien, die den Lebensmitteln ihren gesamten Nährwert belassen und den Geschmack der verschiedenen Zutaten hervorheben.

Noch nie da gewesene Lösungen

Tefal investiert in die Forschung, um Geräte zu entwickeln, die die Lebensmittel auf noch nie da gewesene Weise schonen. Dies wurde bei wissenschaftlichen Untersuchungen nachgewiesen.
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 und für Ihre Ernährung unverzichtbaren Zutaten werden verstärkt und geschont,
- der Einsatz von Fett und Ölen wird begrenzt,
- längst vergessene Geschmacksrichtungen und Duftaromen werden Ihnen wieder ins Gedächtnis zurückgerufen,
- die Zubereitungszeit für eine Mahlzeit wird verringert.

ActiFry ist ein Gerät aus dieser Produktreihe, mit dem sich bis zu 1 kg echte, frische Pommes Frites mit einem einzigen Messlöffel Ihres Lieblingsöl zubereiten lassen!

Willkommen in der Welt von *ActiFry* !

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 pulsierende Heißluft werden die Pommes Frites besonders lecker und knusprig. Sie wählen die Zutaten, das Öl, die Gewürze, die Kräuter und die Aromastoffe... und *ActiFry* kümmert sich um den Rest.

Nur 3 %* Fett: 1 Messlöffel Öl genügt!

Mit nur einem Messlöffel Öl Ihrer Wahl können Sie bis zu 1 kg echte Pommes Frites herstellen. Dank dem mitgelieferten Messlöffel verwenden Sie immer nur die nötige Menge.

* 1 kg frische Pommes Frites, Durchmesser 13x13 mm, beim Garen -55 % Gewichtsverlust mit 1,4 cl Öl.

Pommes Frites und noch viel mehr!

Mit *ActiFry* können Sie eine Vielzahl von verschiedenen Rezepten zubereiten.

- Neben Pommes Frites und vielen anderen Kartoffelspezialitäten können Sie Ihren täglichen Speiseplan mit knackigen Gemüsepfannen, zarten und leckeren Fleischragouts, knusprigen Shrimps, Früchten uvm. bereichern.

Ein in Zusammenarbeit mit bekannten Küchenchefs und Ernährungswissenschaftlern zusammengestelltes Rezeptheft mit originellen Ideen für „ Pommes Frites nach Ihrer Art" sowie ernährungstechnisch günstigen und köstlichen Gerichten und Desserts.

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

ActiFry gibt Ihnen Tipps zu den Kartoffeln und Ölen, damit Ihre Zubereitungen stets gelingen.

Die Kartoffel: Jeden Tag für eine ausgeglichene und schmackhafte Ernährung

Kartoffelnind 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, Konservierung und Eignung zu verschiedenen kulinarischen Zubereitungen. Die Garergebnisse können je nach Ursprung und Jahreszeit variieren.

Für ActiFry geeignete Kartoffelsorten

Wir raten ganz allgemein zur Verwendung von festkochenden Kartoffelsorten. Junge Kartoffeln enthalten viel Wasser und sollten ein paar Minuten länger gegart werden. Mit ActiFry können ebenfalls tiefgefrorene Pommes Frites zubereitet werden. Da diese bereits vorgegart 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 zubereitet?

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen Sie dafür sorgen, dass die Pommes Frites nicht aneinander kleben. Aus diesem Grunde sollten die ganzen Kartoffeln ausgiebig gewaschen und die geschnittenen Kartoffeln abgespült werden, bis das ablaufende Wasser klar bleibt. Auf diese Weise entfernen Sie so viel Stärke wie möglich. Die Pommes Frites müssen anschließend sorgfältig mit einem sehr saugfähigen Tuch getrocknet werden. Die Pommes Frites müssen ganz trocken sein, bevor man sie in die ActiFry gibt.

Wie werden die Kartoffeln geschnitten?

Die Größe der Pommes Frites hat einen 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. Die Größe und die Garzeit können ganz Ihrem persönlichen Geschmack angepasst werden:

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

Benutzen Sie verschiedene hochwertige Öle, die gut für Sie sind

Geben Sie einen einzigen Messlöffel Öl hinzu, mit dem Sie Abwechslung schaffen und sich Ihren Bedürfnissen gerecht ernähren können. Pflanzenöle enthalten alle essentiellen Fettsäuren in unterschiedlichen Zusammensetzungen die für eine gesunde Ernährung nötig sind. Verwenden Sie verschiedene Öle, um Ihrem Körper alles zu geben, was er braucht! Mit ActiFry können Sie zwischen einer Vielzahl von Ölen wählen:

- Standardöle: Olive, Raps*, Weintraubenkerne, Mais, Erdnuss, Sonnenblume, Soja*
- Aromatisierte Öle: Kräuter, Knoblauch, Chili, Zitrone….
- Spezialöle: Haselnuss*, Sesam*, Färbersaflor *, Mandel*, Avocado*, Argan*… (*beim Garen die Hinweise des Herstellers beachten)

Mit der ActiFry Technologie und ihrer geringen Menge an Öl, das nur einmal beigefügt wird, werden die für Ihre Vitalität so wichtigen essentiellen Fettsäuren geschont.

Mit ActiFry und einem ausgewählten Öl verbessern Sie die Nährwertqualität Ihrer Pommes Frites. Je nach persönlichem Geschmack und Erwartungen können Sie einen zusätzlichen Messlöffel Öl dazugeben, um die Pommes Frites noch leckerer zu machen!

Machen Sie sich und Ihren Lieben mit ActiFry, eine Freude!

Wichtige Anweisungen

Sicherheitshinweise

- Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten entspricht dieses Gerät den jeweiligen Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmittel, Umweltverträglichkeit, ...).
- 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.
- Lesen Sie diese Anweisungen aufmerksam durch und heben Sie sie gut auf.

Anschluss

- Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es selbst oder das Stromkabel beschädigt ist oder wenn das Gerät heruntergefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder wenn Betriebsstörungen auftreten. Schicken Sie es in diesem Fall zum nächstgelegenen zugelassenen Kundendienstzentrum. Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen 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.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem zugelassenen Kundendienstzentrum oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um jedwede Gefahr auszuschließen. Nehmen Sie das Gerät keinesfalls selbst auseinander.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht herunterhängen, legen Sie es nicht über scharfe Kanten und halten Sie es von heißen Teilen des Gerätes fern..
- Stecken Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel aus.
- Stecken Sie das Gerät nach dem Gebrauch sowie zum Transport und zur Reinigung aus.

Betrieb

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagrechte 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.
- Beim Betrieb des Geräts können 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 (Stores, Vorhänge…) oder in der Nähe einer äußeren Wärmequelle (Gasofen, Elektroplatte…) in Betrieb.
- Versuchen Sie bei einem Feuer nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker schließen Sie den Deckel 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.
- Verwenden Sie nur original Zubehör und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!

Garen

- Das Gerät ist nicht für Rezepte mit überwiegend flüssigen Bestandteilen (z.B. Suppen) geeignet.
- 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.

Beschreibung

1. Griffbereich des Deckels
2. Durchsichtiger Deckel
3. Schloss des Deckels
4. Dosierlöffel
5. Maximale Einfüllmenge (für die Pommes Frites)
6. Abnehmbare Rührvorrichtung (Schaufel)
7. Herausnehmbarer Gargutbehälter
8. Entriegelungsknopf des Griffs
9. Griff des Gargutbehälters
10. Basis
11. Öffnungstaste für den Deckel
12. Timer
13. An / Aus Taste
    (On = angeschaltet, Off = abgeschaltet)
14. Einstelltaste des Timers
15. Abnehmbares Bedienfeld (Zugang zum Batteriefach)

D

Schnelle Zubereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Machen Sie den Deckel auf - Abb. 1 und heben Sie das Schloss an, um den Deckel abzunehmen - Abb.2.
- Nehmen Sie den Dosierlöffel ab. Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälters horizontal an, bis ein Klicken ertönt und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus - Abb.3.
- Drehen Sie den Gargutbehälter um und nehmen Sie die abnehmbare Rührvorrichtung ab - Abb.4.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest - Abb.5 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.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu einer harmlosen Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dieses Phänomen hat keinerlei Einfluss auf die Funktionstüchtigkeit des Geräts und verschwindet schnell von selbst.

Entfernen Sie alle Aufkleber und Verpackungselemente. Halten Sie das Gerät nie unter laufendes Wasser.

Vorbereitung der Lebensmittel

Geben Sie nie mehr Pommes Frites in das Gerät, als auf der abnehmbaren Rührvorrichtung als Höchstmenge angegeben ist - Abb. 6. Lassen Sie nicht den Dosierlöffel im Gargutbehälter Teller.

- Geben Sie die Lebensmittel unter Beachtung der Höchstmenge in den Gargutbehälter (siehe Gartabelle S. 14 bis 16).
- Geben Sie Öl dazu - Abb.7 (siehe Gartabelle S. 14 bis 16).
- Entriegeln Sie den Griff und klappen Sie ihn ganz zurück - Abb.8.
- Machen Sie den Deckel zu - Abb.9.

Leichtes Garen

Einstellen der Garzeit

- Drücken Sie die Taste des Timers, um die Garzeit einzustellen - Abb. 10 (siehe Gartabelle S. 14 bis 16).
- Lassen Sie die Taste los. Die eingestellte Garzeit wird angezeigt und der Countdown läuft an.
- Sollten Sie sich geirrt haben, lässt sich die eingestellte Garzeit wie folgt löschen: drücken Sie die Taste 2 Sekunden lang. Anschließend können Sie erneut die Garzeit einstellen.

Achtung: der Timer zeigt das Ende der Garzeit an, hält aber nicht das Gerät an.

Start der Garzeit

Das Gerät schaltet sich aus, sobald der Deckel angehoben wird.

- Drücken Sie die An / Aus Taste, der Garvorgang beginnt - Abb.11.

Entnehmen der Lebensmittel

- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton. Beenden Sie den Signalton mit einem Druck auf die Taste - Abb.12.
- Schalten Sie das Gerät mit einem Druck auf An / Aus aus - Abb.13 und machen Sie den Deckel auf - Abb.1.
- Heben Sie den Griff an, nehmen Sie den Gargutbehälter heraus - Abb.14 und servieren Sie unverzüglich.

Fassen Sie den Deckel nur an dem entsprechenden Griffbereich an, um jedwedes Verbrennungsrisiko zu vermeiden. - Abb. 9.

Die Garzeit

Die Garzeiten sind nur Anhaltspunkte und können je nach Jahreszeit, Größe und Menge der Lebensmittel, entsprechend dem individuellen Geschmack abgeändert werden. Die Ölmenge kann je nach persönlichem Geschmack und persönlichen Bedürfnissen erhöht werden. Wenn die Pommes Frites besonders knusprig werden sollen, können Sie sie ein paar Minuten länger garen.

Kartoffeln

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Pommes Frites Standardgröße 10mm x10mm	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 45 Minuten
	frisch	750 g	3/4 Messlöffel Öl	35 - 37 Minuten
	frisch	500 g	1/2 Messlöffel Öl	28 - 30 Minuten
	frisch	250 g	1/4 Messlöffel Öl	24 - 26 Minuten
Country Potatoes (Kartoffeln geviertelt)	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 42 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	14 - 16 Minuten
Bratkartoffeln	frisch	1000 g	1 Messlöffel Öl	40 - 42 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	30 - 32 Minuten
Herkömmliche Pommes Frites	tiefgefroren	750 g	keine	30 - 32 Minuten
Dünne Pommes Frites	tiefgefroren	750 g	keine	25 - 27 Minuten

Sonstige Gemüsesorten

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Zucchini	frisch, in Streifen geschnitten	750 g	1 Messlöffel Öl + 15 cl Wasser	25 - 35 Minuten
Paprikaschoten	frisch, in Streifen geschnitten	650 g	1 Messlöffel Öl+ 15 cl Wasser	20 - 25 Minuten
Champignons	frisch, geviertelt	650 g	1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Tomaten	frisch, geviertelt	650 g	1 Messlöffel Öl+ 15 cl Wasser	10 - 15 Minuten
Zwiebeln	frisch, in Streifen geschnitten	500 g	1 Messlöffel Öl	15 - 25 Minuten

D

Fleisch – Geflügel

Um dem Fleisch mehr Geschmack zu verleihen können Sie Gewürze (Paprika, Curry, Kräuter aus der Provence, Thymian, Lorbeer…) in das Öl geben.

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Hähnchennuggets	frisch	750 g	keine	18 - 20 Minuten
	tiefgefroren	750 g	keine	18 - 20 Minuten
Hähnchenschenkel	frisch	4 bis 6	keine	30 - 32 Minuten
Hähnchenkeulen	frisch	2	keine	30 - 35 Minuten
Hähnchenbrust	frisch	6 St.ücke Hähnchenbrust (etwa 750 g)	keine	10 - 15 Minuten
Frühlingsröllchen	frisch	4 bis 8 kleine	1 Messlöffel Öl	10 - 12 Minuten
Kalbsrouladen	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Lammkoteletts	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Schweinerippchen	frisch	2 bis 4	1 Messlöffel Öl	15 - 18 Minuten
Schweinefilet	frisch	2 bis 6 Scheiben	1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Würstchen oder Bratwurst	frisch	4 bis 8 (eingestochen)	keine	10 - 12 Minuten
Kaninchenrücken	frisch	2 bis 6	1 Messlöffel Öl	15 - 20 Minuten
Hackfleisch	frisch	600 g	1 Messlöffel Öl	10 - 15 Minuten
	tiefgefroren	400 g	mit oder ohne 1 Messlöffel Öl	12 - 15 Minuten
Hackbällchen	tiefgefroren	750 g	1 Messlöffel Öl	18 - 20 Minuten

Fisch - Schalentiere

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Tintenfischringe	tiefgefroren	300 g	keine	12 - 14 Minuten
Seeteufel	frisch	500 g	1 Messlöffel Öl	20 - 22 Minuten
Shrimps	gekocht	400 g	keine	10 - 12 Minuten
Gambas	tiefgefroren	300 g (16 Stück)	keine	12 - 14 Minuten

Desserts

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Bananen	in Scheiben geschnitten	500 g (5 Bananen)	1 Messlöffel Öl + 1 Messlöffel Brauner Zucker	4 - 6 Minuten
	in Alufolie	2 Bananen	keine	20 - 25 Minuten
Kirschen	ganz	bis zu 1000g	1 Messlöffel Öl + 1 bis 2 Messlöffel Zucker	12 - 15 Minuten
Erdbeeren	geviertelt	bis zu 1000g	1 bis 2 Messlöffel Zucker	5 - 7 Minuten
Äpfel	in die Hälfte geschnitten	3	1 Messlöffel Öl + 2 Messlöffel Zucker	10 - 12 Minuten
Birnen	in Stücke geschnitten	bis zu 1000g	1 bis 2 Messlöffel Zucker	8 - 12 Minuten
Ananas	in Stücke geschnitten	1	1 bis 2 Messlöffel Zucker	8 - 12 Minuten

tiefgefrorene Zubereitungen

	Typ	Menge	Zugabe	Garzeit
Ratatouille	tiefgefroren	750 g	keine	20- 22 Minuten
Nudel- und Fischpfanne	tiefgefroren	750 g	keine	20 - 22 Minuten
Bauernpfanne	tiefgefroren	750 g	keine	25 - 30 Minuten
Savoyen-Pfanne	tiefgefroren	750 g	keine	20 - 25 Minuten
Pasta à la Carbonara	tiefgefroren	750 g	keine	15 - 20 Minuten
Paella	tiefgefroren	650 g	keine	15 - 20 Minuten
Kantonreis	tiefgefroren	650 g	keine	15 - 20 Minuten
Chili con Carne	tiefgefroren	750 g	keine	12 - 15 Minuten

Einfache Reinigung

Reinigen Sie das Gerät

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung gänzlich abkühlen.
- Machen Sie den Deckel auf - Abb.1 und heben Sie das Schloss an, um den Deckel abzunehmen - Abb.2.
- Heben Sie den Griff des herausnehmbaren Gargutbehälters horizontal an, bis ein Klicken ertönt und nehmen Sie den Gargutbehälter heraus - Abb.3.
- Drehen Sie den Gargutbehälter um und nehmen Sie die Rührvorrichtung ab - Abb.4.
- Alle abnehmbaren Teile sind spülmaschinenfest - Abb.5 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.
- Das Gerät ist mit einem herausnehmbaren Gargutbehälter ausgestattet: dieser kann sich nach längerem Gebrauch braun verfärben und Kratzer bekommen, was aber nicht störend ist.
- Wir garantieren, dass der Gargutbehälter den BESTIMMUNGEN über Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln ENTSPRICHT.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser. Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.

Benutzen Sie zur Schonung der Eigenschaften des Gargutbehälters keine Utensilien aus Metall.

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.
	Die Motoren laufen, aber das Gerät heizt sich nicht auf.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.
	Die Rührvorrichtung dreht sich nicht.	Überprüfen Sie, ob sie richtig eingesetzt ist. Bringen Sie das Gerät andernfalls zu einem zugelassenen Servicezentrum.
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 zu einem zugelassenen Servicezentrum.
Die Pommes Frites sind nicht knusprig genug.	Sie haben keine festkochenden Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie 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 Fritten sind zu dick.	Schneiden Sie sie dünner.
	Sie haben nicht genug Öl hinzugegeben.	Geben Sie mehr Öl hinzu (siehe Gartabelle S. 14 bis 16).
Die Pommes Frites zerbrechen beim Garen.	Sie haben junge Kartoffeln verwendet.	Geben Sie nur 750 g Kartoffeln in das Gerät und passen Sie die Garzeit an.
Die Lebensmittel bleiben am Rand des Gargutbehälters liegen.	Der Gargutbehälter ist zu voll.	Halten Sie sich an die in der Gartabelle angegebenen Mengen.
Es sind Kochflüssigkeiten in die Basis des Geräts gelaufen.	Die Rührvorrichtung wurde nicht richtig eingesetzt oder die Dichtung der Rührvorrichtung ist schadhaft.	Überprüfen Sie, ob Die Rührvorrichtung richtig eingesetzt ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, muss das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum gebracht werden.
Der Timer funktioniert nicht.	Die Batterie ist leer.	Wechseln Sie die Batterie aus (siehe Abb. 15).
Das Gerät läuft ungewöhnlich laut.	Sie haben den Verdacht, dass die Motoren des Geräts nicht richtig funktionieren.	Bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Servicezentrum.

Tun Sie etwas für den Umweltschutz!

Dieses Gerät enthält eine L1154 Knopfbatterie.

- Auswechseln der Batterie: nehmen Sie das Bedienfeld ab, entfernen Sie den Deckel des Batteriefachs und entnehmen Sie die Batterie - Abb.15. Tun Sie etwas für den Umweltschutz, indem Sie die leere Batterie nicht in den Hausmüll werfen, sondern zu einer Sammelstelle zur Entsorgung bringen.
- Legen Sie eine neue Batterie ein, setzen Sie den Deckel des Batteriefachs wieder ein und schalten Sie das Bedienfeld wieder an.

ⓘ Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.
➲ Entnehmen Sie die Batterie, bevor Sie das Gerät entsorgen. Bringen Sie dieses zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

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.

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* uit dit productassortiment kunt u 1 kg lekkere verse patat bereiden met een lepel van uw favoriete olie!

Welkom in de wereld van *ActiFry* !

Maak uw eigen lekkere verse patat

Dankzij gepatenteerde technologieën is de patat knapperig en zacht: een roerblad dat voorzichtig de olie en de hetelucht verspreidt. Selecteer uw ingrediënten, uw olie, uw specerijen, tuinkruiden, aroma's... *ActiFry* zorgt voor de rest.

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

Eén lepel olie naar keuze om 1 kg lekkere patat te maken. Met behulp van de met het apparaat meegeleverde lepel met maatverdeling gebruikt u de juiste hoeveelheid. Het gebruik van frituurvet is hierdoor overbodig.

* 1 kg verse patat, van 13 x 13 mm, bereid met 1 eetlepel olie (1,4 cl), zorgt voor 55 % minder calorieën.

Patat en nog veel meer!

Met *ActiFry* kunt u een grote verscheidenheid aan recepten maken.

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

Wij hebben een door chefkoks en voedingsdeskundigen samengesteld receptenboek voor u. Hierin vindt u originele ideeën voor « eigengemaakte patat », lekkere, voedzame gerechten en desserts.

- Met *ActiFry* 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 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 vitaminen. 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 ?

Wij raden u aan om over het algemeen speciaal voor patat geschikte aardappelen te gebruiken. Bij nieuwe aardappeltjes, die veel vocht bevatten, raden wij u aan de patat enkele minuten extra te bakken. Met ActiFry kunt u ook diepvries patat 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 koele kast (tussen 6 en 8°C), op een donkere plaats.

Hoe bereidt u aardappelen voor ActiFry voor?

Voor het beste resultaat moet u controleren of de patat 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 patat goed af met een zeer droge, goed absorberende theedoek. De patat moet goed droog zijn voordat u deze in de ActiFry doet.

Hoe snijdt u de aardappelen?

De grootte van de patat heeft invloed op de knapperigheid en zachtheid. Hoe dunner de patat, hoe knapperiger en omgekeerd, hoe dikker, hoe zachter van binnen. U kunt de grootte van de patat 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 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 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*-, saffloer*-, amandel*-, avocado*-, argan*-olie… (*bakinstructie volgens de fabrikant)

Door het gebruik van een kleine hoeveelheid kunt u dankzij de ActiFry de goede essentiële vetzuren behouden voor een goede vitaliteit.

Met ActiFry en een gekozen olie maakt u patat 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, en alle mensen om u heen!

Belangrijke instructies

Veiligheidsinstructies

- Voor uw veiligheid beantwoordt dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Met voedingswaren te gebruiken materialen, 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.
- Lees deze instructies aandachtig door en bewaar ze zorgvuldig.

Aansluiting

- Gebruik het apparaat niet wanneer dit, of het netsnoer, defect is of wanneer het apparaat gevallen is en zichtbare schade of een storing vertoont. In dat geval moet het apparaat naar een erkende Servicedienst gestuurd worden.
- 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. Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, diens erkende Servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, om ieder gevaar te voorkomen. Nooit het apparaat zelf demonteren.
- Het snoer niet laten 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 vemogen 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…).
- In geval van brand nooit proberen de vlammen met water te blussen. Doof de vlammen met een vochtige doek.
- Het apparaat niet verplaatsen wanneer het aanstaat.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen!

Bakken

- Dit apparaat is niet geschikt om vloeibare gerechten in te bereiden (bijv. soep...).
- Laat het apparaat nooit werken als het leeg is.
- Leg niet te veel op de schaal, neem de aanbevolen hoeveelheden in acht.

Omschrijving

1. Handgreepje voor het openen van het deksel
2. Doorzichtig deksel
3. Ontgrendelingsknop deksel
4. Maatschepje
5. Max. vulniveau (voor patat)
6. Afneembaar roerblad
7. Uitneembare binnenpan
8. Ontgrendelingsknop van de handgreep
9. Handgreep van de schaal
10. Behuizing
11. Bedieningsknoppen voor opening deksel
12. Timer
13. Aan/uit-knop (On = aan, Off = uit)
14. Instelknop timer
15. Afneembaar bedieningspaneel (toegang tot het batterijvakje)

NL

Een snelle voorbereiding

Voor het eerste gebruik

- Open het deksel - fig.1 en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Verwijder het maatschepje.
- Zet de handgreep van de afneembare schaal horizontaal terug tot u een "KLIK" hoort, om de schaal uit te nemen - fig.3.
- Draai de schaal om en klik het afneembare roerblad los - fig.4.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser - fig.5 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Droog het apparaat goed af voordat u het weer in elkaar zet.
- Bij het eerste gebruik kan een onschadelijke geur vrijkomen. Dit heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat en zal snel verdwijnen.

Verwijder alle stickers en verpakkingselementen.
Zet het apparaat nooit onder de kraan.

Het bereiden van de etenswaren

Voor patat nooit het max. niveau overschrijden dat op het roerblad staat - fig.6.
Het maatschepje niet in de schaal laten.

- Doe de etenswaren in de schaal en overschreid daarbij de maximale hoeveelheid niet (zie de baktabel p. 22 t/m 24).
- Voeg de olie toe - fig.7 (zie de baktabel p. 22 t/m 24).
- Ontgrendel de handgreep en klap deze volledig in - fig.8.
- Sluit het deksel - fig.9.

"Light" bakken

Selecteer de baktijd

- Stel de tijd in door op de knop van de timer te drukken - fig.10 (zie de baktabel p. 22 t/m 24).
- De gekozen tijd wordt weergegeven en het aftellen begint.
- Houd in geval van het wissen van de gekozen tijd, de knop gedurende 2 seconden ingedrukt en selecteer opnieuw.

Let op: de timer meldt het einde van de baktijd maar schakelt het apparaat niet uit.

Wanneer u het deksel opent, schakelt het apparaat uit.

- Druk op de aan/uit-knop, het bakken begint, dankzij het circuleren van de hetelucht in de bakruimte - fig.11.

Verwijder de etenswaren

- Wanneer het bakken klaar is, hoort u een geluidssignaal. Schakel het geluid uit door op de knop te drukken - fig.12.
- Schakel het apparaat uit door te drukken op de aan/uit-knop - fig.13 en open het deksel - fig.1.
- Til de handgreep op en neem de binnenpan uit - fig.14 onmiddellijk opdienen.

Om brandwonden te voorkomen het deksel niet buiten de aangegeven zone vastpakken - Fig.9.

De baktijden

De aangegeven baktijden zijn slechts een indicatie en kunnen variëren aan de hand van de seizoengebondenheid van de etenswaren, hun grootte, de hoeveelheid, de persoonlijke smaak en de spanning van het elektriciteitsnet. De aangegeven hoeveelheid olie kan verhoogd worden aan de hand van uw smaak en behoeften. Als u nog knapperigere patat wilt, kunt u deze enkele minuten extra bakken. Indien u diepvriesfrites gebruikt, hoeft u geen olie toe te voegen.

Aardappelen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Patat gewone grootte 10mm x10mm	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 45 min
	Vers	750 g	3/4 lepel olie	35 - 37 min
	Vers	500 g	1/2 lepel olie	28 - 30 min
	Vers	250 g	1/4 lepel olie	24 - 26 min
Ronde aardappeltjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	14 - 16 min
Gebakken aardappelblokjes	Vers	1000 g	1 lepel olie	40 - 42 min
	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
Traditionele patat	Diepvries	750 g	geen	30 - 32 min
French Fries	Diepvries	750 g	geen	25 - 27 min

Groenten

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Courgettes	Vers in plakjes	750 g	1 lepel olie + 15 cl water	25 - 35 min
Paprika	Vers in plakjes	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	20 - 25 min
Paddestoelen	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie	12 - 15 min
Tomaten	Vers in vieren	650 g	1 lepel olie + 15 cl water	10 - 15 min
Uien	Vers in ringen	500 g	1 lepel olie	15 - 25 min

NL

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	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Kipnuggets	Vers	750 g	geen	18 - 20 min
	Diepvries	750 g	geen	18 - 20 min
Drumsticks	Vers	4 tot 6	geen	30 - 32 min
Kippenbouten	Vers	2	geen	30 - 35 min
Kipfilet	Vers	6 filets (ca. 750 g)	geen	10 - 15 min
Vietnamese loempia's	Vers	4 tot 8 kleine	1 lepel olie	10 - 12 min
Blindevinken	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Lamskoteletten	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Varkensrib	Vers	2 tot 4	1 lepel olie	15 - 18 min
Varkensfilet	Vers	2 tot 6 plakjes	1 lepel olie	12 - 15 min
Worstjes of merguez	Vers	4 tot 8 (ingeprikt)	geen	10 - 12 min
Konijnenrug	Vers	2 tot 6	1 lepel olie	15 - 20 min
Gehakt	Vers	600 g	1 lepel olie	10 - 15 min
	Diepvries	400 g	met of zonder 1 lepel olie	12 - 15 min
Gehaktballetjes	Diepvries	750 g	1 lepel olie	18 - 20 min

Vis - Schaaldieren

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Calamarisbeignets	Diepvries	300 g	geen	12 - 14 min
Zeeduivel	Vers	500 g	1 lepel olie	20 - 22 min
Garnalen	Gaar	400 g	geen	10 - 12 min
Gamba's	Diepvries	300 g (16 stuks)	geen	12 - 14 min

Desserts

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Bananen	in plakjes	500 g (5 bananen)	1 lepel olie + 1 lepel bruine suiker	4 - 6 min
	in aluminiumfolie	2 bananen	geen	20 - 25 min
Kersen	heel	tot 1000g	1 lepel olie + 1 tot 2 lepels suiker	12 - 15 min
Aardbeien	in vieren gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	5 - 7 min
Appels	in tweeën gesneden	3	1 lepel olie + 2 lepels suiker	10 - 12 min
Peren	in stukken gesneden	tot 1000g	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min
Ananas	in stukken gesneden	1	1 tot 2 lepels suiker	8 - 12 min

Diepvriesbereidingen

	Type	Hoeveelheid	Toevoegen	Baktijden
Ratatouille	Diepvries	750 g	geen	20- 22 min
Pastaschotel met vis	Diepvries	750 g	geen	20 - 22 min
Boerenschotel	Diepvries	750 g	geen	25 - 30 min
Schotel uit de Savoie	Diepvries	750 g	geen	20 - 25 min
Pasta met carbonarasaus	Diepvries	750 g	geen	15 - 20 min
Paëlla	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Kantonese rijst	Diepvries	650 g	geen	15 - 20 min
Chili con Carne	Diepvries	750 g	geen	12 - 15 min

Eenvoudig te reinigen

Het apparaat reinigen

- Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u het gaat reinigen.
- Open het deksel - fig.1 en til de ontgrendelingsknop op om het deksel te verwijderen - fig.2.
- Zet de handgreep van de uitneembare binnenpan horizontaal terug tot u een "KLIK" hoort, om de binnenpan uit te nemen - fig.3.
- Draai de binnenpan om en klik het afneembare roerblad los - fig.4.
- Alle afneembare onderdelen kunnen in de vaatwasser - fig.5 of met een niet schurend sponsje en afwasmiddel gereinigd worden.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige spons en afwasmiddel.
- Droog het apparaat goed af voordat u het weer in elkaar zet.
- Het apparaat heeft een uitneembare binnenpan: Het bruin worden en verschijnen van krassen die na langdurig gebruik kunnen optreden, zijn niet nadelig voor de goede werking.
- Wij garanderen dat de anti-aanbaklaag BEANTWOORDT AAN DE REGELGEVING betreffende materialen die in contact komen met etenswaren.

Dompel het apparaat nooit onder in water.
Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Gebruik geen metalen keukengerei in het apparaat om de levensduur van uw apparaat te verlengen.

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 werkt niet.	Sluit het deksel.
	Het apparaat staat aan, maar wordt niet warm.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
	Het roerblad draait niet.	Controleer of het goed op zijn plaats zit, breng het apparaat anders naar een erkende servicedienst.
De gerechten worden niet gelijkmatig gebakken.	U heeft het roerblad niet gebruikt.	Zet het op zijn plaats.
	De etenswaren zijn niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de etenswaren in gelijke stukken.
	De patat is niet in gelijke stukken gesneden.	Snijd de patat in gelijke stukken.
	Het roerblad zit op zijn plaats, maar draait niet.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.
De patat wordt niet knapperig genoeg.	U gebruikt geen speciale aardappelen voor patat.	Kies speciale aardappelen voor patat.
	De aardappelen zijn onvoldoende gewassen en afgedroogd.	Was de aardappelen, laat ze uitlekken en droog ze af voor het bakken.
	De patat is te dik.	Snijd de patat dunner.
	Er is onvoldoende olie.	Gebruik meer olie (zie de baktabel p. 22 t/m 24).
De patat breekt tijdens het bakken.	U heeft nieuwe aardappeltjes gebruikt.	Verminder de hoeveelheid aardappelen tot 750 g en pas de baktijd aan.
De etenswaren blijven aan de rand van de schaal plakken.	De schaal is te vol.	Neem de in de baktabel aangegeven hoeveelheden in acht.
Het bakvocht druppelt in het voetstuk van het apparaat.	Het roerblad zit niet goed op zijn plaats of de pakking van het roerblad is defect.	Controleer of het roerblad goed op zijn plaats zit. Indien het probleem blijft bestaan, breng het apparaat dan naar een erkende Servicedienst
De timer werkt niet.	De batterij is leeg.	Vervang de batterij (zie fig. 15).
Het apparaat maakt abnormaal veel lawaai.	U denkt dat er een probleem is met de werking van het apparaat.	Breng het apparaat naar een erkende servicedienst.

Wees vriendelijk voor het milieu!

De timer werkt op een batterij – L1154.

- Voor het vervangen hiervan: verwijder het bedieningspaneel, verwijder het deksel van het batterijvakje en vervolgens de batterij - fig.15. Wees milieuvriendelijk en werp de lege batterij niet weg met huishoudelijk afval, maar breng het naar een hiervoor bedoeld verzamelpunt.
- Plaats de nieuwe batterij, zet het deksel terug en klik het bedieningspaneel weer vast.

ⓘ Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

NL

Tefal
Cucina Golosa

Innovazioni per la vostra salute

Alimentazione significa nutrirsi in maniera varia ed equilibrata… ma non solo, perché l'alimentazione è molto più di un semplice insieme di ingredienti. II modo in cui gli alimenti vengono cucinati ha un ruolo essenziale nella loro trasformazione nutrizionale ed organolettica (gusto, consistenza…)
Dato che non tutti gli apparecchi da cucina sono uguali, Tefal ha messo a punto una gamma dedicata all'ALIMENTAZIONE CON PIÙ GUSTO: utensili intelligenti che preservano le caratteristiche nutrizionali ed esaltano il vero gusto degli alimenti.

TEFAL vi offre soluzioni uniche

Tefal ha investito molto nella ricerca per produrre apparecchi dalle prestazioni nutrizionali uniche, certificate da studi scientifici.

TEFAL vi tiene informati

Tefal è da sempre il migliore alleato della vostra alimentazione, aggiungendo rapidità, praticità e allegria alla preparazione dei vostri piatti.
Giorno dopo giorno, la gamma "Nutrition Gourmande" di TEFAL vi aiuterà a bilanciare piacere della cucina ed equilibrio alimentare. Come?

- Favorendo e preservando le qualità degli ingredienti naturali, essenziali per la vostra alimentazione,
- limitando l'uso di grassi,
- favorendo il ritorno ai gusti e ai sapori di una volta,
- diminuendo i tempi di preparazione dei pasti.

Nell'ambito di questa gamma di prodotti, *ActiFry* vi permette di preparare 1 kg di patate fritte fresche con un solo cucchiaio del vostro olio preferito!

Benvenuti nell'universo di *ActiFry* !

Patate fritte da veri intenditori

Le patate fritte rimangono croccanti e morbide grazie alle tecnologie brevettate: la pala mescolatrice ripartisce delicatamente l'olio e l'aria calda intermittente. Scegliete gli ingredienti, il vostro olio preferito, le vostre spezie, le erbe, gli aromi... *ActiFry* si occupa del resto.

Solo il 3%* di grassi: vi basterà un solo cucchiaio d'olio!

Un cucchiaio dell'olio che preferite basterà per cuocere 1 kg di patate fritte. Grazie al cucchiaio graduato in dotazione con l'apparecchio potrete utilizzare la giusta quantità.

* 1 kg di patate fresche, misura 13x13 mm, cucinate con 1,4 cl di olio perdono il 55 % di peso in meno.

Patate fritte e molto altro ancora!

ActiFry vi permette di preparare una grande varietà di ricette.

- Oltre alle patate fritte, potrete variare la vostra alimentazione preparando piatti appetitosi a base di verdura, fette di carne tenera e gustosa, gamberetti croccanti, frutta...

Vi proponiamo anche un libro di ricette, scritto in collaborazione con grandi Chef e nutrizionisti, dove troverete molte idee originali per preparare "Fritti a vostro piacimento", piatti sani e golosi e dolci.

- *ActiFry* è ideale anche per la cottura dei surgelati che possono rappresentare una valida alternativa ai prodotti freschi. Comodi da usare, mantengono le qualità nutrizionali e il gusto degli alimenti freschi.

Per preparare al meglio i vostri piatti *ActiFry* vi dà consigli specifici sulle patate e sui vari tipi di olio.

Le patate: equilibrio e gusto in ogni momento!

Le patate possono essere consumate da tutti e a tutte le età. Sono una straordinaria fonte di energia e contengono vitamine. A seconda della qualità, delle condizioni climatiche e del metodo con cui vengono coltivate, le patate possono subire importanti variazioni: forma, grandezza e gusto. Ognuna ha le sue caratteristiche di crescita, resa, grandezza, colore, conservazione e impiego in cucina. I risultati dopo la cottura possono essere diversi a seconda della provenienza e della stagionalità.

Quale tipo di patate usare con *ActiFry*

Vi consigliamo, in generale, di utilizzare delle patate specifiche per la frittura. Per le patate novelle, ricche di umidità, il nostro consiglio è di lasciarle cuocere qualche minuto in più. Con *ActiFry* potete preparare anche le patate fritte surgelate che, essendo pre-cotte, non richiedono aggiunta di olio.

Dove conservare le patate?

I posti più indicati per la conservazione delle patate sono una cantina o comunque un luogo fresco (tra i 6 e gli 8°C), al riparo dalla luce.

Preparazione delle patate per l'utilizzo con *ActiFry* ?

Per ottenere i migliori risultati, occorre controllare che le patate non si attacchino tra loro. Per questo, è utile lavare bene le patate ancora intere e lavarle nuovamente dopo averle tagliate, finché l'acqua non diventa limpida. Così facendo eliminerete molto dell'amido contenuto nelle patate. Asciugatele con cura con un panno asciutto molto assorbente. Le patate devono essere perfettamente asciutte prima di essere introdotte nell' *ActiFry*.

Come tagliare le patate?

Il risultato più o meno croccante della cottura dipende dalla grandezza della patata . Più le vostre patate saranno tagliate sottili, più il risultato della cottura sarà croccante e, al contrario, più saranno tagliate spesse più rimarranno soffici all'interno. Seguendo i vostri gusti, potrete variare lo spessore delle vostre patate e regolare i tempi di cottura:

Sottile: 8 x 8 mm / 10 x 10 mm / Spesso: 13 x 13 mm

Usate diverse qualità di olio: quando è buono fa bene

Potete assaporare gusti diversi a seconda delle vostre preferenze usando un cucchiaio d'olio (senza riutilizzarlo). Negli oli vegetali si trovano tutti gli acidi grassi essenziali per la salute. In più contengono, in proporzioni variabili, dei nutrimenti indispensabili al vostro equilibrio. Per fornire al vostro organismo tutto ciò di cui ha bisogno, abituatevi ad usare diverse qualità di olio! Con *ActiFry*, potete usare diverse qualità:

- Oli standard: oliva, colza*, vinaccioli, mais, arachidi, girasole, soia*
- Oli aromatizzati: erbe aromatiche, aglio, peperoncino, limone…
- Oli speciali: noci, sesamo, cartamo lanoso, mandorla, avocado, argan*… (*per la cottura seguite le indicazioni del produttore)

La tecnologia Actifry, con la minima quantità di olio necessaria da usarsi una sola volta, vi permette di mantenere inalterati gli acidi grassi essenziali per la vostra salute.

Con Actifry e un olio a vostra scelta otterrete delle patate fritte con una qualità nutrizionale più alta. In base ai vostri gusti e ai risultati che vorrete ottenere, potrete aggiungere un altro cucchiaio d'olio per patatine ancora più gustose!

Con *ActiFry*, trattatevi bene e trattate bene chi vi sta intorno!

Raccomandazioni importanti

Consigli di sicurezza

- Per garantire la vostra sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti (direttive sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, materiali a contatto con gli alimenti, ambiente…).
- Verificate che l'alimentazione di rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Tenuto conto della differenza delle norme in vigore, se questo apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello nel quale è stato acquistato, è necessario farlo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
- Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per un uso domestico; qualsiasi utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni d'uso non vincolerà il produttore ad alcuna responsabilità o garanzia.
- Leggete attentamente queste istruzioni e conservatele con cura.

Collegamento

- Non utilizzate l'apparecchio se lo stesso o il cavo di alimentazione sono danneggiati o se l'apparecchio è caduto e presenta danni visibili o anomalie di funzionamento. In questi casi, l'apparecchio dovrà essere inviato presso un centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzate prolunghe elettriche. Se vi assumete la responsabilità di usarla, utilizzate una prolunga in buono stato e adatta alla potenza dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, per la sostituzione rivolgetevi alla casa produttrice, a un centro di assistenza autorizzato o a una persona di pari qualifica al fine di evitare qualsiasi pericolo. Non smontate mai l'apparecchio da soli.
- Non lasciate pendere il cavo di alimentazione.
- Evitate di scollegare l'apparecchio tirando il cavo.
- Scollegate sempre l'apparecchio dopo l'uso, per spostarlo o per pulirlo.

Funzionamento

- Scegliete una superficie di lavoro stabile, piana e al riparo da eventuali schizzi d'acqua.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La temperatura delle superfici può diventare elevata quando l'apparecchio è in funzione, provocando perciò delle bruciature. Non toccate le superfici calde dell'apparecchio (coperchio, parti metalliche in vista...).
- Non mettete in funzione l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende…), né in prossimità di una fonte di calore esterna (cucina a gas, piastra riscaldante…).
- In caso di incendio, non tentate in nessun caso di spegnere le fiamme con acqua. Soffocate le fiamme con un panno umido.
- Non spostate l'apparecchio quando contiene alimenti caldi.
- Non immergete per nessun motivo l'apparecchio in acqua!

Cottura

- Questo apparecchio non è adatto a ricette con liquidi (es. zuppe....)
- Non mettete mai in funzione l'apparecchio vuoto.
- Non sovraccaricate il piatto, rispettate le quantità raccomandate.

Descrizione

1. Maniglia di presa del coperchio
2. Coperchio trasparente
3. Blocco del coperchio
4. Cucchiaio dosatore
5. Livello massimo di riempimento (per le patate fritte)
6. Miscelatore amovibile
7. Cestello amovibile
8. Tasto di sblocco dell'impugnatura
9. Impugnatura del piatto contenitore
10. Base
11. Comandi di apertura del coperchio
12. Timer
13. Interruttore On / Off (On = acceso, Off = spento)
14. Manopola di regolazione del timer
15. Pannello di controllo smontabile (accesso allo scomparto della pila)

Per una rapida preparazione

Primo utilizzo

- Aprite il coperchio - fig.1 e alzate la leva per rimuoverlo - fig.2.
- Rimuovete il cucchiaio dosatore.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello - fig.3.
- Girate il piatto contenitore e sganciate la pala amovibile - fig.4.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie - fig.5 o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite la base dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- Al primo utilizzo, può verificarsi un'emissione di odore non pericolosa. Il fenomeno non pregiudica l'utilizzo dell'apparecchio e scompare rapidamente.

Rimuovete tutti gli adesivi e gli imballaggi.
Non passate mai l'apparecchio sotto l'acqua.

Preparare gli alimenti

Per le patate fritte, non superate mai il livello massimo indicato sulla miscelatore - fig. 6.
Non lasciate il cucchiaio dosatore nel piatto contenitore.

- Mettete gli alimenti nel cestello e rispettate le dosi massime (vedi tabella di cottura pp. 30-32).
- Aggiungete l'olio - fig.7 (vedi tabella di cottura pp. 30-32).
- Sbloccate l'impugnatura e introducetela completamente nel suo alloggiamento - fig.8.
- Chiudete il coperchio - fig.9.

Una cottura leggera

Selezionate il tempo di cottura

- Regolate il tempo tenendo premuto il tasto del timer - fig.10 (vedi tabella di cottura pp. 30-32).
- Rilasciate il tasto. Il tempo scelto viene visualizzato e il conteggio del tempo comincia.
- In caso di errore o per annullare il tempo selezionato, tenere premuto il tasto per 2 secondi e selezionare nuovamente il tempo.

Attenzione: il timer segnala la fine del tempo di cottura ma non spegne l'apparecchio.

Iniziare la cottura

Nel momento in cui aprite il coperchio, l'apparecchio si ferma

- Premete il tasto on / off, la cottura ha inizio grazie alla circolazione dell'aria calda nel vano di cottura - fig.11.

Estrarre gli alimenti

- Quando la cottura è terminata, il timer suona. Spegnete la suoneria premendo il tasto - fig.12.
- Spegnete l'apparecchio premendo il tasto on / off - fig.13 e aprite il coperchio - fig.1.
- Alzate l'impugnatura, fate uscire il cestello - fig.14 e servite subito.

Per evitare ogni rischio di bruciatura toccate il coperchio solo con l'apposita maniglia - Fig. 9.

I tempi di cottura

I tempi di cottura sono indicativi, possono variare a seconda della stagionalità degli alimenti, della loro grandezza, della quantità, dei gusti personali e della tensione della rete di alimentazione.
La quantità d'olio riportata può essere aumentata in base ai vostri gusti e alle vostre esigenze. Se volete delle patate fritte ancora più croccanti, potete farle cuocere qualche minuto in più.

Patate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Patate fritte misura standard 10 mm x 10 mm	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 45 min
	Fresche	750 g	3/4 di cucchiaio d'olio	35 - 37 min
	Fresche	500 g	1/2 cucchiaio d'olio	28 - 30 min
	Fresche	250 g	1/4 di cucchiaio d'olio	24 - 26 min
Patate	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	14 - 16 min
Patate rosolate	Fresche	1000 g	1 cucchiaio d'olio	40 - 42 min
	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte tradizionali	Surgelate	750 g	senza olio	30 - 32 min
Patate fritte a bastoncino	Surgelate	750 g	senza olio	25 - 27 min

Altre verdure

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Zucchine	Fresche a lamelle	750 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	25 - 35 min
Peperoni	Fresche a lamelle	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	20 - 25 min
Funghi	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Pomodori	Freschi a pezzetti	650 g	1 cucchiaio d'olio + 15 cl d'acqua	10 - 15 min
Cipolle	Fresche a rondelle	500 g	1 cucchiaio d'olio	15 - 25 min

Carne – Pollame

Per dare più gusto alla vostra carne, potrete aggiungere all'olio varie qualità di spezie (paprica, curry, erbe di Provenza, timo, alloro…)

I

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Crocchette di pollo	Fresche	750 g	senza olio	18 - 20 min
	Surgelate	750 g	senza olio	18 - 20 min
Sottocosce di pollo	Fresche	da 4 a 6	senza olio	30 - 32 min
Cosce di pollo	Freschi	2	senza olio	30 - 35 min
Petti di pollo	Fresche	6 petti (circa 750 g)	senza olio	10 - 15 min
Involtini	Fresche	da 4 a 8 piccoli	1 cucchiaio d'olio	10 - 12 min
Involtini di vitello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di agnello	Freschi	2 à 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Costolette di maiale	Freschi	2 à 4	1 cucchiaio d'olio	15 - 18 min
Filetto di maiale	Fresche	da 2 a 6 pezzi	1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Salsicce	Freschi	da 4 a 8 pezzi	senza olio	10 - 12 min
Dorso di coniglio	Fresche	da 2 a 6	1 cucchiaio d'olio	15 - 20 min
Carne macinata	Freschi	600 g	1 cucchiaio d'olio	10 - 15 min
	Surgelate	400 g	senza o con 1 cucchiaio d'olio	12 - 15 min
Polpette di carne	Surgelate	750 g	1 cucchiaio d'olio	18 - 20 min

Pesce - Crostacei

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Frittelle di calamari	Surgelate	300 g	senza olio	12 - 14 min
Rana pescatrice	Fresca	500 g	1 cucchiaio d'olio	20 - 22 min
Gamberetti	Cotti	400 g	senza olio	10 - 12 min
Gamberoni	Surgelati	300 g (16 pezzi)	senza olio	12 - 14 min

Dolci

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Banane	a rondelle	500 g (5 banane)	1 cucchiaio d'olio + 1 cucchiaio di zucchero grezzo	4 - 6 min
	al cartoccio	2 bananes	senza olio	20 - 25 min
Ciliege	intere	fino a 1.000 g	1 cucchiaio d'olio + 1 o 2 cucchiai di zucchero	12 - 15 min
Fragole	tagliate in quattro	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiai di zucchero	5 - 7 min
Mele	tagliate in due	3	1 cucchiaio d'olio + 2 cucchiai di zucchero	10 - 12 min
Pere	tagliate a pezzetti	fino a 1.000 g	1 o 2 cucchiai di zucchero	8 - 12 min
Ananas	tagliato a pezzetti	1	1 o 2 cucchiai di zucchero	8 - 12 min

Pietanze surgelate

	Tipo	Quantità	Aggiunta	Tempi di cottura
Ratatouille	Surgelata	750 g	senza olio	20- 22 min
Pasta e pesce	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 22 min
Piatto campagnolo (a base di patate)	Surgelata	750 g	senza olio	25 - 30 min
Piatto savoiardo (a base di patate e formaggio)	Surgelata	750 g	senza olio	20 - 25 min
Pasta alla carbonara	Surgelata	750 g	senza olio	15 - 20 min
Paella	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Riso cantonese	Surgelata	650 g	senza olio	15 - 20 min
Chili con carne	Surgelata	750 g	senza olio	12 - 15 min

Facile da pulire

Pulizia dell'apparecchio

- Lasciate raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.
- Aprite il coperchio - fig.1 e alzate la leva per rimuoverlo - fig.2.
- Posizionate l'impugnatura del cestello amovibile in orizzontale fino al "CLIC" per estrarre il cestello - fig.3.
- Girate il cestello e sganciate il miscelatore - fig.4.
- Tutti i pezzi amovibili possono essere lavati in lavastoviglie - fig.5 o con una spugna non abrasiva e del detersivo per piatti.
- Pulite il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e del detersivo per piatti.
- Asciugate tutti i pezzi con cura prima di riposizionarli nell'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un piatto contenitore amovibile: in seguito a un utilizzo prolungato la superficie del recipiente può presentare righe o zone scure. Questo fenomeno non provoca inconvenienti.
- Garantiamo che il piatto contenitore è CONFORME ALLA REGOLAMENTAZIONE sui materiali a contatto con gli alimenti.

Per mantenere inalterata più a lungo la qualità del vostro cestello, non utilizzate mai utensili metallici.

Non immergete mai l'apparecchio.
Non utilizzate mai dei prodotti aggressivi o abrasivi.

Consigli utili in caso di difficoltà…

Problemi	Cause	Soluzioni
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Verificate che l'apparecchio sia collegato correttamente.
	Non avete ancora premuto il tasto on / off.	Premere il tasto on / off.
	Avete premuto il tasto on / off ma l'apparecchio non funziona.	Chiudete il coperchio.
	I motori sono in funzione ma l'apparecchio non scalda.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
	Il miscelatore non gira.	Verificate che il miscelatore sia nella posizione corretta, altrimenti portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
La cottura degli alimenti non è uniforme.	Non avete utilizzato la pala.	Posizionatela.
	Gli alimenti non sono tagliati in modo regolare.	Tagliate gli alimenti della stessa misura.
	Le patate fritte non sono tagliate in modo regolare.	Tagliate le patate fritte della stessa misura.
	Il miscelatore è posizionato correttamente ma non gira.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.
Le patate fritte non sono abbastanza croccanti.	Non state utilizzando delle patate adatte ad essere fritte.	Scegliete delle patate adatte.
	Le patate non sono lavate e asciugate bene.	Lavate, scolate e asciugate bene le patate prima della cottura.
	Le patate fritte sono troppo spesse.	Tagliatele più fini.
	L'olio non è sufficiente.	Aumentate la quantità di olio (vedere tabella di cottura pp. 30-32).
Le patate fritte si rompono durante la cottura.	Avete utilizzato delle patate novelle.	Riducete la quantità di patate a 750 g e impostate il relativo tempo di cottura.
Gli alimenti superano il bordo del piatto contenitore.	Il piatto contenitore è troppo pieno.	Rispettate le quantità indicate sulla tabella di cottura.
I liquidi di cottura sono colati nella base dell'apparecchio.	Il miscelatore non è posizionato correttamente o la guarnizione è difettosa.	Verificate che il miscelatore sia posizionato correttamente. Se il problema persiste, portate l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
Il timer non funziona.	La pila è esaurita.	Cambiate la pila (vedere fig. 15).
L'apparecchio è troppo rumoroso.	Ipotizzate una anomalia nel funzionamento del motore dell'apparecchio.	Portate l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.

Partecipiamo alla tutela dell'ambiente!

Questo apparecchio utilizza una pila a pastiglia – L1154.

- Per sostituirla: sollevate il pannello di controllo, rimuovete il coperchio e togliete la pila - fig.15. Nel rispetto dell'ambiente, non gettate la pila usata insieme ai rifiuti domestici, ma portatela presso un centro per la raccolta differenziata.
- Inserite una pila nuova, posizionate nuovamente il coperchio e richiudete il pannello di controllo.

ⓘ Il vostro apparecchio contiene numerosi materiali valorizzabili o riciclabili.
➲ Prima di gettare il vostro apparecchio, rimuovete la pila. Portate il vostro apparecchio in un centro per la raccolta differenziata.