

EN p. 1 - 10

FR p. 11 - 21

ES p. 22 - 32

T-fal[®]

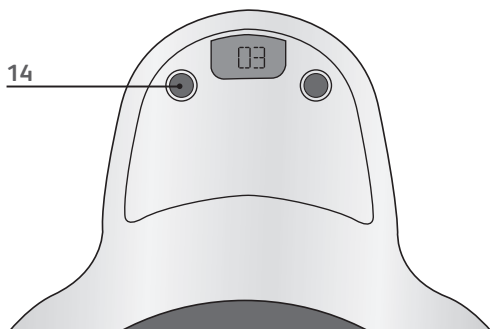
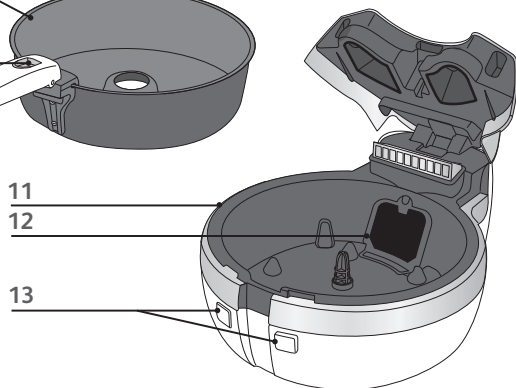
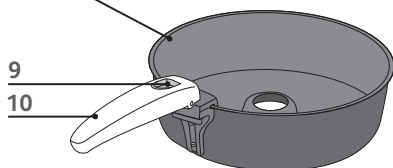
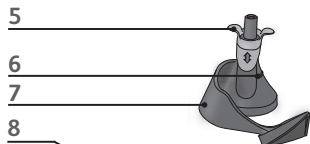
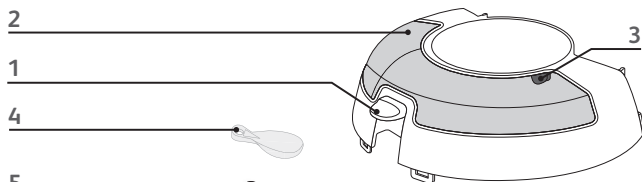
ActiFry[®]

EN

FR

ES





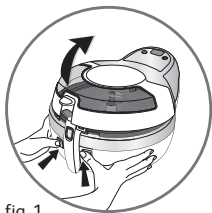


fig. 1

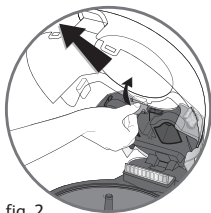


fig. 2

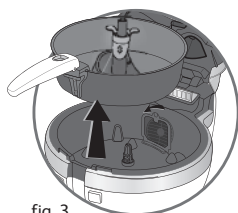


fig. 3

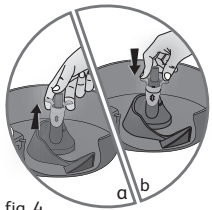


fig. 4

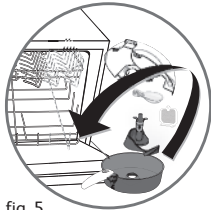


fig. 5

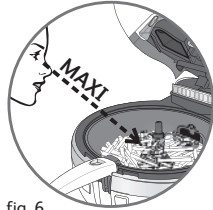


fig. 6



fig. 7



fig. 8

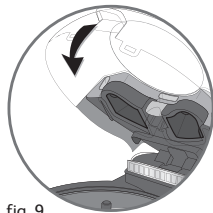


fig. 9

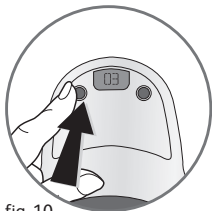


fig. 10



fig. 11

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs or fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food.
12. Always attach plug to appliance first (depending on model), then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

15. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
16. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
17. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, plastic parts...).
18. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.

19. Do not overload the pan. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
20. The cooking times are given as guidelines only.
21. Do not leave the cord hanging.
22. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
23. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.
24. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
25. Do not move the appliance when it is full of hot food.
26. Never immerse the appliance in water!
27. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
28. Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
29. Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for French fries only).
30. This appliance is not intended for deep frying.
31. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
32. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
33. If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the internet address www.t-fal.com.

POLARIZATION INSTRUCTIONS (USA)

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Important recommendations

Cooking

- Never operate your appliance when empty.
- Never overload the cooking pan. Comply with the recommended quantities.
- Read the safety instruction booklet.
- Always respect the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and recipe book.

Description

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Cool touch area of the lid | 10. Cooking pan handle |
| 2. Lid | 11. Base |
| 3. Latch for removing lid | 12. Removable filter |
| 4. Measuring spoon (14ml) | 13. Lid opening buttons |
| 5. Locking/unlocking paddle lever | 14. On/Off switch |
| 6. Maximum food level markers (for chips only) | |
| 7. Removable mixing paddle | |
| 8. Non-stick removable cooking pan | |
| 9. Cooking pan handle release button | |

Quick introduction for use

Before first use

- To remove the lid – **fig.1**, press the lid opening buttons (13) at the same time and lift the latch (3) to take off the lid – **fig. 2**.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the handle to a horizontal position until you hear a “click” as it locks.
- Take out the cooking pan – **fig. 3**.
- To remove the paddle, lift up the light grey colour locking lever positioned on part of the paddle. Position your thumb on the top of the paddle and your index and middle finger under the locking lever, lift up the locking lever using your fingers to unlock the paddle – **fig. 4a**.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and dishwashing liquid.
- Wipe the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
- To fit the paddle, pull the light grey colour locking lever up, then place the paddle in the middle of the cooking pan and push the locking lever down – **fig. 4b**.
- During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your + ActiFry.

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

For your first use, we advise preparing a recipe that cooks for 30 minutes or more, to obtain the best results from your new product.

For french fries, never exceed the maximum level indicated on the paddle – fig. 6. Do not leave the measuring spoon inside the pan while cooking food.

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 30 to 32).
- Add the oil to the food with the spoon – **fig. 7**, spreading it evenly (see cooking tables p. 30 to 32).
(1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 8**.
- Close the lid – **fig. 9**.
- Never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

Preparing food

Cooking

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – **fig.10**. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

Taking food out

- Once cooking is completed, press on On/Off to stop the appliance – **fig. 10** and open the lid – **fig. 1**.
 - Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan – **fig. 11**.
 - Serve at once.
- To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.**

Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used.

Potatoes

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
French Fries standard thickness 10mm x 10mm length up to 9cm	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potatoes	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
French fries	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Thick 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Standard 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

*Weight of unpeeled potatoes

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

TYPE		QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Courgettes	Fresh, in slices	750 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	650 g	1 spoonful oil + 150 ml cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	500 g	1 spoonful oil	15 - 25 min

Meat - Poultry

To add flavour to meat and poultry, mix some spices (such as paprika, curry, mixed herbs, thyme.....) with the oil.

TYPE		QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chicken nuggets	Fresh	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	750 g	None	18 - 20 min
	Frozen	12 pieces (160 g)	None	12 - 15 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	30 - 32 min
Chicken legs	Fresh	2	None	30 - 35 min
Chicken breasts (boneless)	Fresh	6 (about 750 g)	None	10 - 15 min
Chinese Spring Rolls	Fresh	4 to 8 small	1 spoonful oil	10 - 12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm thick)	2 to 6	None	20 - 25 min*
Pork chops	Fresh (2.5 cm thick)	2 to 3	None	18 - 23 min*
Pork fillet	Fresh	2 to 6 thin slices or strips	1 spoonful oil	12 - 15 min
Sausages	Fresh	4 to 8 (pricked)	None	10 - 12 min
Chili with meat	Fresh (made from minced beef)	500 g	1 spoonful oil	30 - 40 min
Beef steak	Fresh (rump or sirloin cut into 1 cm thick strips)	600 g	None	8 - 10 min
Meatballs	Fresh	12 pieces	None	18 - 20 min

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

TYPE		QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Breaded shrimp	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	500 g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Prawns	Cooked	400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

Desserts

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Bananas	Cut in slices	500 g (5 bananas)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
	Wrapped in tinfoil	2 bananas	None	20 - 25 min
Cherries	Whole	Up to 1000 g	1 spoonful oil + 1 to 2 spoonful sugar	12 - 15 min
Strawberries	Cut in quarters if large or halves if small	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	5 - 7 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonful sugar	15 - 18 min
Pears	Cut in pieces	Up to 1000 g	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min
Pineapple	Cut in pieces	1	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min

Frozen products

FOOD	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 minutes
Paella	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Cantonese rice	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Chilli with meat	Frozen	750 g	None	12 - 15 minutes

Easy cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid – **fig. 1** and lift the latch to take off the lid – **fig. 2**.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a “click” as it locks – **fig. 3**.
- Take out the cooking pan.
- To remove the mixing paddle, lift up the locking lever – **fig. 4a**.
- Remove the filter by pulling the top – **fig. 3** and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and dishwashing liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
- We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with food.

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

To retain the non-stick qualities of the cooking pan for as long as possible, do not use metal utensils when serving food.

If your fryer is not working correctly

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The french fries are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The french fries are too thick.	Cut the french fries thinner. The maximum dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 30 to 32).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The french fries break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team at:
www.t-fal.ca

Recipes

Real Homemade French Fries

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 40 mins

1 kg potatoes (peeled, washed)*

1  oil, salt

- 1 Cut the potatoes into chips the size of your choice: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm or 13 x 13 mm. Wash the cut chips well under cold running water, drain and dry carefully with a clean absorbent tea towel.
- 2 Put the chips in the ActiFry®. Pour the oil evenly over the chips.
- 3 Cook for 40-45 minutes depending on the thickness of the chips.

Turkey breast with three Peppers

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 15 mins • COOKING TIME 25 mins

600 g strips of turkey breast (1 cm x 3 cm)

3 seeded peppers (1 red, 1 green, 1 yellow)

1 diced onion

2 chopped garlic cloves

2  olive oil

½ a cup of chicken stock

½  vinegar

100 ml water

salt, pepper

- 1 Slice the peppers into 2 cm strips in the ActiFry® with the onions, add the olive oil and cook for 10 mins.
- 2 Add the garlic and cook for 5 mins. Season with salt and pepper.
- 3 Add the turkey strips, stock, water, vinegar to the vegetables and cook for 10 to 15 mins.

Provencale style King Prawns

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 20 mins • COOKING TIME 12 mins

800 g uncooked king prawns, shelled

1 onion diced

5 garlic cloves, chopped (or 2-3 if you prefer less garlic flavour)

½ bunch of parsley chopped

3  olive oil

1 lemon

salt, pepper

- 1 Wash and dry prawns. Put the prawns in a bowl, add garlic, onion, parsley and oil. Cover and leave to marinate for 15 mins.
- 2 Cook the prawns with the marinade for 12 to 15 mins. The prawns are cooked once they have turned a nice orange colour, add salt and pepper.
- 3 Serve with lemon wedges.

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 10 mins • COOKING TIME 25 mins

1 zucchini (200 g)
150 g fresh mushrooms
1 eggplant
1 red pepper
1 green pepper
100 ml tomato juice
2  garlic cloves
parsley
2  olive oil
salt, pepper

- 1 Cut the zucchini and eggplant into cubes. Slice the mushrooms and cut the peppers into strips.
- 2 Put the vegetables in the ActiFry® together with the oil and cook for 15 mins.
- 3 Chop the garlic and the parsley and add them to the ActiFry® with the tomato juice. Season and cook for a further 10 to 15 mins.

Crispy Banana and Chocolate Packets

FOR 4 PEOPLE

PREPARATION 30 mins • COOKING TIME 8-10 mins

4 bananas (not too ripe)
20 g milk chocolate chips
8 sheets filo pastry
1 egg (beaten)

Dipping chocolate sauce:

50 g good quality plain chocolate (70% cocoa solids)
30 ml skimmed milk

- 1 Cut the bananas into slices 1 cm thick. Cut the circular pastry sheets into 24 squares 11cm x 11cm.
- 2 Put chocolate chips in the centre of each piece of brick pastry and top with a banana slice. Brush the edges with beaten egg to seal and fold the edges over to form a neat square shape packet. For this recipe only, remove the paddle. Cook in two batches. Put half the packets in the ActiFry®, sealed side down, and cook for 8-10 mins. Cook the remaining packets.
- 3 Meanwhile, heat the milk in a saucepan. Remove from the heat and add the chocolate a piece at time, whisking after each addition. Whisk until smooth. Serve the warm chocolate dipping sauce in individual glasses.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, veillez à prendre quelques précautions élémentaires en matière de sécurité et en particulier les suivantes :

1. Lisez entièrement ce mode d'emploi.
2. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
3. Pour vous protéger d'une décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, les prises de courant ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout l'appareil électrique est utilisé par des enfants ou à leur portée.
5. Débranchez l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des accessoires, ou de le nettoyer.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon d'alimentation ou la prise ont été endommagés, quand l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez tout appareil défectueux à un centre de service pour un examen, un réglage ou une réparation.
7. L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait occasionner des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas au contact de surfaces chaudes.
10. Ne posez jamais l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque électrique ou dans un four chaud.
11. Soyez extrêmement prudent si vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Fixez toujours la prise à l'appareil en premier (selon le modèle), puis dans la prise de courant. Pour éteindre l'appareil, mettez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez-le.
13. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

14. GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

15. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique située sous l'appareil : elle indique sa tension nominale ex. : 120V).
16. Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 15A ou 15 ampères. Si la fiche de l'appareil ne rentre pas dans votre prise de courant, faites appel à un

- électricien professionnel afin de remplacer la prise.
17. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon le modèle), autres parties métalliques apparentes...).
 18. Pour une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
 19. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
 20. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
 21. Ne laissez pas pendre le cordon.
 22. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
 23. Débranchez toujours l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
 24. En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide.
 25. Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
 26. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
 27. Cet appareil ne convient pas à la préparation de recettes liquides (soupes...).
 28. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide..
 29. Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
 30. Cet appareil n'est pas destiné aux cuissons en huile profonde.
 31. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, 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.
 32. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet www.t-fal.com.

INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION (États-Unis)

Si votre appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre), ceci a pour but de réduire les risques de décharges électriques. Cette fiche ne se branche que dans un sens. Si la fiche ne rentre pas correctement dans la prise murale, mettez-la dans l'autre sens. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien. Ne modifiez en aucune façon la prise.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

N'utilisez pas de rallonge ; le produit est fourni avec un cordon d'alimentation court afin d'éviter que celui-ci ne s'emmêle ou que l'on trébuche dessus.

Recommandations importantes

Cuisson

- Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
- Reportez-vous au livret d'instructions.
- Respectez toujours les quantités maximum d'ingrédients et de liquides indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

Description

- | | |
|--|---|
| 1. Zone de préhension du couvercle | 8. Plat amovible |
| 2. Couvercle | 9. Bouton de déverrouillage de la poignée |
| 3. Verrou du couvercle | 10. Poignée du plat |
| 4. Cuillère doseuse | 11. Base |
| 5. Manette de verrouillage/déverrouillage de la pale (de couleur gris clair) | 12. Filtre amovible |
| 6. Niveau maxi de remplissage (pour les frites) | 13. Commandes d'ouverture du couvercle |
| 7. Pale de brassage amovible | 14. Bouton Marche / Arrêt
(On = marche, Off = Arrêt) |

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Pour retirer le couvercle - **fig.1** - appuyez simultanément sur les commandes d'ouverture (13), puis soulevez le verrou du couvercle (3) - **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 soulevant la manette de verrouillage : prenez appui avec le pouce sur la partie supérieure de la pale et avec l'index et le majeur sous la manette de verrouillage - **fig.4a**.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle - **fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non abrasive et du détergent à vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du détergent à vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Pour remettre la pale en place, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette - **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.

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

À la première utilisation, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes.

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 9).
- Ajoutez la matière grasse - **fig.7** (voir tableau de cuisson p. 6 à 9).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - **fig.8**.
- Fermez le couvercle - **fig.9**.

Préparation des aliments

Une cuisson légère

Pour commencer la cuisson

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt, la cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson - **fig.10**.

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

Retrait des aliments

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

- Lorsque la cuisson est terminée, arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt - **fig.10** et ouvrez le couvercle - **fig.1**.
- Relevez la poignée et sortez le plat - **fig.11** et servez sans attendre.

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 obtenir des frites encore plus croustillantes, vous pouvez rajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

	TYPE	QUANTITÉ	HUILE	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
Pommes en quartier	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	Congelées – à faire frire dans un bain d'huile	750 g Bâtonnets épais 13 mm x 13 mm	sans	35 - 40 min
	Congelées – à faire cuire de 2 ou 3 façons : au four, au grilloir ou dans un bain d'huile	750 g Bâtonnets standard 10 mm x 10 mm	sans	30 - 32 min
		500 g Bâtonnets allumettes 8 mm x 8 mm	sans	25 - 27 min

Poids des pommes de terre non pelées

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager votre appareil, ne dépassez jamais les quantités maximales d'ingrédients et de liquides indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

	TYPE	QUANTITÉ	HUILE	TEMPS DE CUISSON
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g	1 cuillère d'huile + 150 ml d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650 g	1 cuillère d'huile + 150 ml 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 + 150 ml 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	HUILE	TEMPS DE CUISSON
Pépites 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
Poitrines de poulet	Fraîches	6 poitrines (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
Chili con carne	Frais (fait avec du boeuf haché)		1 cuillère d'huile	30 - 40 min
Bifteck	Frais (croupe ou surlonge coupée en lanières de 1 cm d'épaisseur)	600 g	sans	8 - 10 min
Boulettes de viande	Fraîches	12 boulettes	sans	18 - 20 min

* Retourner à la mi-cuisson

Poissons - Crustacés

	TYPE	QUANTITÉ	HUILE	TEMPS DE CUISSON
Langoustines panées	Surgelés	18 (280 g)	sans	10 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	HUILE	TEMPS DE CUISSON
Bananes	en rondelles	500 g (5 bananes)	1 cuillère d'huile + 1 cuillère 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	HUILE	TEMPS DE CUISSON
Ratatouille	Surgelée	750 g	sans	20- 22 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 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

Nettoyage de l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Soulevez 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**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage - **fig.4b**.
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le - **fig.3**.
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle - **fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non abrasive et du détergent à vaisselle.
- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec une éponge humide et du détergent à vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- L'appareil est muni 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 À LA RÉGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.

N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

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.	Assurez-vous 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.	Assurez-vous qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour fixer correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
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 9).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
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.	Assurez-vous que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
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.

Si vous avez des problèmes ou des questions à propos de votre produit, veuillez joindre notre équipe de relations-clients à l'adresse www.tefal.com

Recettes

Les vraies frites

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 15 min • CUISSON 40 min

1 kg de pommes de terre (épluchées, lavées)

1  d'huile, sel

- 1 Coupez les pommes de terre en bâtonnets selon votre goût : coupe 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ou 13 x 13 mm. Rincez abondamment les frites coupées, égouttez-les et séchez-les soigneusement.
- 2 Placez les frites dans ActiFry®. Versez l'huile uniformément sur les frites.
- 3 Laissez cuire 40 à 45 min. selon l'épaisseur des frites.

Filet de dinde aux 3 poivrons

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 15 min • CUISSON 25 min

600 g de poitrine de dinde en lanières (1 cm par 3 cm)

3 poivrons épépinés (1 rouge, 1 vert, 1 jaune)

1 oignon émincé

2 gousses d'ail hachées

2  d'huile d'olive

½ verre de porto blanc

½  de vinaigre de cidre

100 ml d'eau

sel, poivre

- 1 Coupez les poivrons en losanges de 2 cm de côté. Mettez-les dans l'ActiFry® avec les oignons, ajoutez l'huile d'olive et faites cuire 10 à 15 min.
- 2 Rajoutez l'ail et faites cuire 5 min. Assaisonnez.
- 3 Rajoutez les lanières de dinde aux légumes, le porto blanc, l'eau, le vinaigre de cidre et laissez cuire 10 à 15 min.

Gambas provençales

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 20 min • CUISSON 12 min

800 g de gambas

1 oignon émincé

5 gousses d'ail hachées

½ bouquet de persil haché

3  d'huile d'olive

1 citron

sel, poivre

- 1 Passez les gambas à l'eau froide et essuyez-les. Dans un plat, recouvrez les gambas d'ail, d'oignon, de persil et d'huile. Laissez mariner 15 min.
- 2 Mettez les gambas à cuire avec la marinade pendant 12 à 15 min. Quand les gambas prennent une belle couleur orangée, salez et poivrez.
- 3 Servez avec des quartiers de citrons.

Sauté méditerranéen de légumes

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 10 min • CUISSON 25 min

- 1 courgette (200 g)**
- 150 g de champignons frais**
- 1 aubergine**
- 1 poivron rouge**
- 1 poivron vert**
- 100 ml de jus de tomate**
- 2  de gousses d'ail**
- Persil (quelques brins)**
- 2  d'huile d'olive, sel, poivre**

- 1 Coupez les courgettes et les aubergines en cubes. Emincez les champignons de Paris. Coupez les poivrons en fines lanières.
- 2 Mettez les aubergines, les courgettes, les poivrons et les champignons dans ActiFry®. Versez l'huile et faites cuire pendant 15 min.
- 3 Pilez l'ail et le persil. Rajoutez-les avec le jus de tomate.. Assaisonnez et prolongez la cuisson de 10 à 15 min.

Minis pannequets de bananes

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 30 min • CUISSON 10 min

- 4 bananes pas trop mûres**
- 20 g de gruë de cacao**
- 8 feuilles de brick**
- 1 œuf**

Sauce :

- 50 g chocolat 70 %**
- 30 ml de lait écrémé**

- 1 Taillez les bananes en tronçons de 1 cm d'épaisseur. Coupez les feuilles de brick en 4.
- 2 Placez une pincée de gruë sur le centre de la feuille. Déposez un tronçon de banane. Refermez en rabattant 2 côtés opposés puis les deux autres côtés et dorez avec l'œuf battu. Placez les pannequets dans l'ActiFry® et cuire 10 min.
- 3 Pendant ce temps, chauffez le lait. Versez-le sur le chocolat et mixez pour homogénéiser la sauce. Vous pouvez remplacer les bananes par des kiwis, poires, ananas, fraises...

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar el aparato, en él encontrará instrucciones características e ideas para su mejor aprovechamiento.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las agarraderas o los botones.
3. Para protegerse contra una posible descarga eléctrica, no sumerja el cable de alimentación, la toma de corriente o el aparato, en el agua ni en ningún otro líquido.
4. Se necesita una vigilancia atenta cuando cualquier aparato eléctrico es utilizado por los niños o está a su alcance.
5. Desconecte el aparato después de usar y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de instalar, de retirar los accesorios o de limpiarlo.
6. No utilice ningún aparato eléctrico con un cable de alimentación o una toma dañados, cuando el aparato funciona mal o después de que haya sido dañado de cualquier forma. Lleve los aparatos defectuosos a un centro de servicio.
7. El uso de determinados accesorios no recomendados por el fabricante, pudiera ocasionar daños y heridas.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No deje el cordón de alimentación colgar de una mesa. Esto podría ocasionar accidentes graves. No lo deje en contacto con superficies calientes.
10. No coloque nunca el aparato sobre/cerca de un quemador de gas, de una hornilla eléctrica o dentro de un horno caliente.
11. Sea muy prudente cuando desplaza un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
12. Siempre fije la toma al aparato en primer (según el modelo) lugar y luego conecte. Para apagar, coloque el termostato en la posición O/I, después desconecte.
13. Este aparato es para uso exclusivamente doméstico.

14. CONSERVE CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES UNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

15. Antes de utilizar su electrodoméstico, asegúrese que el voltaje corresponda con el que viene marcado en la placa metálica que se encuentra debajo del aparato.
16. Únicamente conecte su aparato electrodoméstico en una conexión de mínimo 15A. Si la entrada y la clavija del electrodoméstico no son compatibles, llame a un técnico especializado para reemplazar la clavija por una adecuada.

17. Este equipo eléctrico funciona a altas temperaturas por lo que puede provocar quemaduras. No toque el fitro, ventana, paredes metálicas (dependiendo del modelo), ni otros metales aparentes.
18. Para garantizar una operación segura, no coloque alimentos muy grandes.
19. No sature nunca la canastilla, ni exceda la capacidad máxima de aceite.
20. Los tiempos de cocción son indicativos.
21. No deje el cable colgando.
22. No desconecte el aparato tirando del cable.
23. Desconecte siempre el aparato: después de su utilización, o para desplazarlo o limpiarlo.
24. En caso de incendio, nunca intente apagar las llamas con agua. Sofoque las llamas con un paño húmedo.
25. No desplace el aparato cuando contenga alimentos calientes.
26. Nunca sumerja el aparato en el agua.
27. Este electrodoméstico no es apto para recetas con base líquida (por ejemplo sopas).
28. Nunca ponga a funcionar el aparato en vacío.
29. No sobrecargue la fuente, respete las cantidades recomendadas.
30. Este aparato no está hecho para freír profundo.
31. Este aparato no está previsto para que lo utilicen personas (incluso niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté disminuida, o personas sin experiencia o conocimientos, excepto si pueden recibir a través de otra persona responsable de su seguridad, una vigilancia adecuada o instrucciones previas relativas a la utilización del aparato. Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
32. En caso de problemas contacte nuestros centros servicios autorizados T-FAL.

INSTRUCCIONES PARA LA POLARIZACIÓN: ESPECIAL PARA USA

Si su aparato está equipado con una toma polarizada (una espiga es más ancha que la otra), esto tiene por objetivo reducir los riesgos de choques eléctricos y, esta toma sólo puede conectarse en un sentido. Si la toma no entra correctamente en el enchufe, voltéela. Si aún no entra, contacte un electricista. No trate de modificar la toma de ninguna forma.

MODO DE EMPLEO PARA LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN CORTOS

No utilice un cable de alimentación largo, se le suministrará un cable de alimentación corto para evitar que éste se enrede o que se pueda enredar los pies con él.

Recomendaciones importantes

Cocción

- No ponga en marcha el electrodoméstico si está vacío.
- No sobrepase la cantidad recomendada para la bol de cocción.
- Consulte el manual con las indicaciones de seguridad.
- Respete siempre las cantidades máximas de ingredientes y de líquidos indicados en el modo de empleo y en el libro de recetas.

Descripción

- | | |
|--|---|
| 1. Zona de presión de la tapa | 8. Fuente extraíble |
| 2. Tapa | 9. Botón de desbloqueo del asa |
| 3. Cierre de la tapa | 10. Asa de la fuente |
| 4. Cuchara dosificadora | 11. Base |
| 5. Maneta para cerrar / abrir la pala (color gris claro) | 12. Filtro removible |
| 6. Nivel máximo de llenado (para las patatas fritas) | 13. Mandos de desbloqueo de la tapa |
| 7. Pala de braseado extraíble | 14. Botón On / Off
(On = funcionamiento, Off = parada) |

Una preparación rápida

Antes de la primera utilización

- Abra la tapa - fig.1 y levante el bloqueo para retirar la tapa - fig.2.
- Retire la cuchara dosificadora.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente - fig.3.
- Para retirar la pala, tire hacia arriba la maneta de color gris claro situada en la parte superior de la pala. Ponga su dedo pulgar en la parte superior de la pala y sus dedos índice y el del medio debajo de la maneta, eleve la maneta utilizando sus dedos para abrir la pala - fig.4a.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas - fig.5 o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie la base del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Para insertar la pala, tire de la maneta de color gris claro, luego sitúe la pala en el centro de la fuente de cocción y pulse hacia abajo la maneta - fig.4b.
- Durante la primera utilización, se puede producir un desprendimiento de olor que no es nocivo. Este fenómeno sin consecuencias derivado de la utilización del aparato, desaparecerá rápidamente.

Retire todos los adhesivos y elementos del embalaje.

Nunca pase el aparato por agua.

Para obtener los mejores resultados de este producto durante el primer uso, le recomendamos una primera cocción de al menos 30 minutos.

Para patatas fritas, nunca sobrepase el nivel máximo indicado en la pala extraíble - fig.6. No deje la cuchara dosificadora en la fuente.

- Introduzca los alimentos en la fuente y respete la cantidad máxima (ver tabla de cocción p. 37 a 39).
- Añada la materia grasa - fig.7 (ver tabla de cocción p. 37 a 39).
- Desbloquee el asa y péguela completamente en su compartimento - fig.8.
- Cierre la tapa - fig.9.
- Respete siempre las cantidades máximas de los ingredientes y de los líquidos indicados en el libro de instrucciones y de recetas

Prepare los alimentos

Una cocción ligera

Inicie la cocción

- Presione el botón On/ Off y la cocción empezará gracias a la circulación del aire caliente en el recinto de cocción - fig. 10.
- Cuando abre la tapa, el aparato se para.**

Retire los alimentos

Para evitar cualquier riesgo de quemadura, no toque la tapa fuera de la zona de presión prevista para este fin - Fig.9.

- Cuando la cocción haya terminado, pare el aparato presionando en On / Off - fig.10 y abra la tapa - fig.1.
- Levante el asa y saque la fuente- fig.11 y sirva sin esperar.

Los tiempos de cocción

Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo, pueden variar en función de la estacionalidad de los alimentos, su tamaño, cantidades, sabor de cada uno y la tensión de la red eléctrica. La cantidad de aceite indicada puede aumentar en función de su gusto y sus necesidades.

Si desea patatas fritas todavía más crujientes, podrá añadir unos minutos de cocción adicionales.

Patatas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Patatas fritas Tamaño estándar 10mm x10mm	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 45 min
	Frescas	750 g	3/4 cuchara de aceite	35 - 37 min
	Frescas	500 g	1/2cuchara de aceite	28 - 30 min
	Frescas	250 g	1/4 cuchara de aceite	24 - 26 min
Patatas	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	14 - 16 min
Patatas fritas a dados	Frescas	1000 g	1 cuchara de aceite	40 - 42 min
	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Tradicionales	Congeladas	750 g	sin	30 - 32 min
Patatas fritas Paja	Congeladas	750 g	sin	25 - 27 min

IMPORTANTE: Para no dañar su aparato, respete siempre las cantidades máximas de ingredientes y de líquidos que se indican en el libro de recetas y de instrucciones

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en laminas	750 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	25 - 35 min
Pimientos	Frescos en laminas	650 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	20 - 25 min
Champiñones	Frescos en cuartos	650 g	1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Tomates	Frescos en cuartos	650 g	1 cuchara de aceite + 15 cl de agua	10 - 15 min
Cebollas	Frescos en rodajas	500 g	1 cuchara de aceite	15 - 25 min

Carnes – Aves

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

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Nuggets de pollo	Frescos	750 g	Sin	18 - 20 min
	Congelados	750 g	Sin	18 - 20 min
Alitas de Pollo	Frescos	4 a 6	Sin	30 - 32 min
Muslos de pollo	Frescos	2	Sin	30 - 35 min
Pechugas de pollo	Frescas	6 pechugas (aprox. 750 g)	Sin	10 - 15 min
Rollitos de primavera	Frescos	4 a 8 pequeños	1 cuchara de aceite	10 - 12 min
Ternera rellena	Fresca	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cordero	Frescas	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Chuletas de cerdo	Frescas	2 a 4	1 cuchara de aceite	15 - 18 min
Lomo de cerdo	Fresco	2 a 6 rodajas	1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Salchichas	Frescas	4 a 8 (pinchadas)	Sin	10 - 12 min
Cuartos traseros de conejo	Frescos	2 a 6	1 cuchara de aceite	15 - 20 min
Carne picada	Fresca	600 g	1 cuchara de aceite	10 - 15 min
	Congelada	400 g	Sin o con 1 cuchara de aceite	12 - 15 min
Albóndigas de carne	Congeladas	750 g	1 cuchara de aceite	18 - 20 min

Pescados - Crustáceos

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Calamares	Congelados	300 g	Sin	12 - 14 min
Rape	Fresco	500 g	1 cuchara de aceite	20 - 22 min
Gambas	Cocidas	400 g	Sin	10 - 12 min
Gambas	Congeladas	300 g (16 piezas)	Sin	12 - 14 min

ES

Postres

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Plátanos	en rodajas	500 g (5 plátanos)	1 cuchara de aceite + 1 cuchara de azúcar moreno	4 - 6 min
	en papillote	2 plátanos	Sin	20 - 25 min
Cerezas	Enteras	Hasta 1000g	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	12 - 15 min
Fresas	Cortadas en cuartos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	5 - 7 min
Manzanas	Cortadas en dos	3	1 cuchara de aceite + 1 a 2 cucharas de azúcar	10 - 12 min
Peras	Cortadas en trozos	Hasta 1000g	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min
Piñas	Cortadas en trozos	1	1 a 2 cucharas de azúcar	8 - 12 min

Preparaciones congeladas

	TIPO	CANTIDAD	AÑADIDO	TIEMPO DE COCCIÓN
Pisto	Congelado	750 g	Sin	20- 22 min
Salteado pasta y pescado	Congelado	750 g	Sin	20 - 22 min
Salteado campesino	Congelado	750 g	Sin	25 - 30 min
Salteado saboyano	Congelado	750 g	Sin	20 - 25 min
Pastas a la carbonara	Congeladas	750 g	Sin	15 - 20 min
Paella	Congelada	650 g	Sin	15 - 20 min
Arroz Cantonés	Congelado	650 g	Sin	15 - 20 min
Chili con carne	Congelado	750 g	Sin	12 - 15 min

Una limpieza fácil

Limpie el aparato

- Déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo.
- Abra la tapa - fig.1 y levante el bloqueo para retirar la tapa - fig.2.
- Lleve el asa de la fuente extraíble a la posición horizontal hasta oír el "CLIC" para sacar la fuente - fig.3.
- Para retirar la pala mezcladora, tire hacia arriba la maneta - fig.4a.
- Remueva el filtro y límpielo - fig.3.
- Todas las piezas extraíbles van al lavavajillas - fig.5 o se pueden lavar con una esponja no abrasiva y detergente para vajillas.
- Limpie el cuerpo del aparato con una esponja húmeda y detergente para vajillas.
- Seque cuidadosamente antes de volver a poner todo en su sitio.
- El aparato está provisto de una fuente extraíble: el ennegrecimiento y las rayaduras que pueden aparecer tras una larga utilización no presentan inconvenientes.
- Garantizamos que la fuente CUMPLE LA REGLAMENTACIÓN referente a los materiales en contacto con los alimentos.

Nunca sumerja el aparato.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

El filtro removible debe ser removido y limpiado regularmente.

Para conservar durante más tiempos las cualidades de su fuente, no utilice ningún utensilio metálico.

Algunos consejos en caso de dificultad...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado.	Compruebe que el aparato está correctamente conectado.
	Todavía no ha presionado el botón on/off.	Presione el botón On / Off.
	Ha presionado el botón on/off pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	Los motores giran pero el aparato no calienta.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
	La pala no gira.	Compruebe que está en su sitio sino lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
La pala mezcladora no está en su posición.	La pala mezcladora no está cerrada.	Cerciórese que ha pulsado hacia abajo la maneta.
Las patatas fritas no son bastante crujientes.	No ha utilizado la pala.	Póngala en su sitio.
	Los alimentos no se han cortado de manera regular.	Corte todos los alimentos con el mismo tamaño.
	Las patatas fritas no se han cortado de manera regular.	Corte todas las patatas fritas con el mismo tamaño.
	La pala está bien puesta pero no gira.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico autorizado.
La cocción de las preparaciones no es homogénea.	No utiliza patatas especiales para patatas fritas.	Elija patatas especiales para patatas fritas.
	Las patatas no se han lavado y secado lo suficiente	Lave, escurra y seque bien las patatas antes de la cocción.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	Córtelas más finas.
	No hay suficiente aceite.	Aumente la cantidad de aceite (ver tabla de cocción p. 37 a 39).
	El filtro está obstruido.	Limpie el filtro removible.
Las patatas fritas se han roto durante la cocción.	Ha utilizado patatas recién cosechadas y con alto contenido de agua.	Reduzca la cantidad de patatas a 750 g y adapte el tiempo de cocción.
Los alimentos permanecen en el borde de la fuente	La fuente está demasiado cargada.	Respete las cantidades indicadas en la tabla de cocción.
Líquidos de cocción se han vertido por la base del aparato	La pala está mal colocada o la junta de la pala está defectuosa.	Compruebe que la pala está correctamente colocada. Si el problema persiste, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.
El aparato produce un ruido que no es normal.	Sospecha de una anomalía en el funcionamiento de los motores del aparato.	Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado.

Recetas

Auténticas patatas fritas

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN 15 min • COCCIÓN 40 min

1 kg de patatas (peladas y lavadas),

1  de aceite, sal

- 1 Corte las patatas en bastoncillos a su gusto: cortar trozos de 8 x 8 mm, 10 x 10 mm o 13 x 13 mm. Aclare las patatas cortadas con agua abundante, escúrralas y séquelas cuidadosamente.
- 2 Ponga las patatas en ActiFry®. Reparta el aceite uniformemente por las patatas.
- 3 Deje freír de 40 a 45 min según el espesor de las patatas.

Tiras de pavo a los tres pimientos

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN 15 min • COCCIÓN 25 min

600 g de pechugas de pavo en tiras (1 cm por 3 cm)

3 pimientos despepitados (1 rojo, 1 verde, 1 amarillo)

1 cebolla laminada

2 dientes de ajo picado

2  de aceite de oliva

½ vaso de caldo de ave

½  de vinagre

100 ml de agua

sal, pimienta

- 1 Corte los pimientos en rombos de 2 cm de lado. Introdúzcalos en ActiFry® con las cebollas, añádales el aceite de oliva y déjelos cocer 10 min.
- 2 Añada el ajo y cocine durante 5 min. Sazone.
- 3 Añada las tiras de pavo a las verduras, el caldo, el agua y el vinagre y déjelo cocer de 10 a 15 min.

Gambas a la provenzal

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN 20 min • COCCIÓN 12 min

800 g de gambas

1 cebolla laminada

5 dientes de ajo picado

½ ramito de perejil picado

3  de aceite de oliva

1 limón

sal, pimienta

- 1 Pase las gambas por agua fría y escúrralas. En un plato, cubra las gambas de ajo, cebolla, perejil y aceite. Dejar marinar durante 15 min.
- 2 Cocine las gambas marinadas de 12 a 15 minutos. Cuando se doren, salpimente.
- 3 Sirvalo con gajos de limón.

Salteado mediterráneo de verduras

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN 10 min • COCCIÓN 25 min

1 calabacín (200 g)
150 g de champiñones frescos
1 berenjena
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
100 ml de zumo de tomate
2  **de cabezas de ajo**
Perejil (unas ramitas),
2  **de aceite de oliva**
sal, pimienta

- 1 Corte los calabacines y la berenjena en dados. Corte en láminas los champiñones y los pimientos en tiras finas.
- 2 Introduzca las berenjenas, los calabacines, los pimientos y los champiñones en ActiFry®. Añada el aceite y cocine durante 15 min.
- 3 Machaque el ajo y el perejil. Añádalos con zumo de tomate. Sazónelo y alargue la cocción de 10 a 15 min.

Minicreps de plátano

PARA 4 PERSONAS

PREPARACIÓN 30 min • COCCIÓN 10 min

4 plátanos que no estén demasiado maduros
20 g de pepitas de cacao
8 hojas de brick
1 huevo

Salsa:

50 g chocolate 70%
3 cl de leche

- 1 Corte los plátanos en trozos de 1 cm de grosor. Corte las hojas de brick en 4.
- 2 Ponga una pizca de pepitas de cacao en el centro de la hoja. Introduzca un trozo de plátano. Ciérrelo doblando dos lados opuestos y después los otros dos, y dórelo con el huevo batido. Introduzca los creps en ActiFry® y cocine durante 10 min.
- 3 Durante ese tiempo, caliente la leche. Viértala sobre el chocolate y mézclelo todo para homogeneizar la salsa. Puede utilizar kiwis, peras, piña, fresas, etc. en lugar de plátanos.