

# Tefal®

## ActiFry® 2 in 1

EN

FR

EL

AR

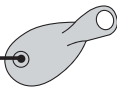
FA



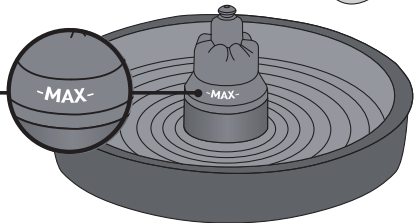
3a



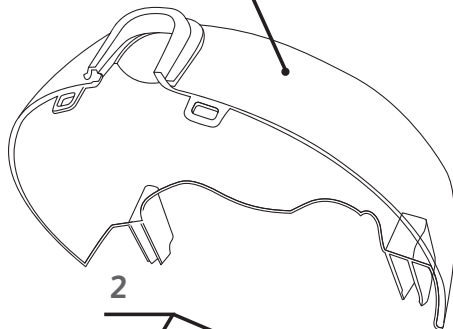
3b



4

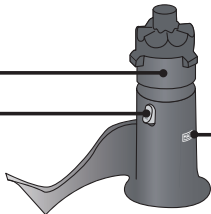


1



5

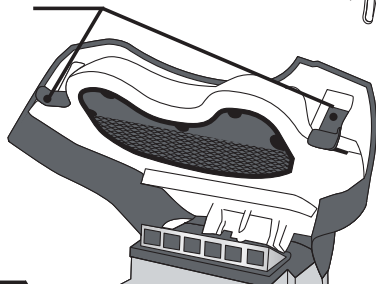
6



7



2



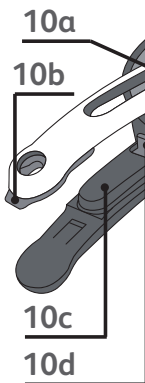
9

10a

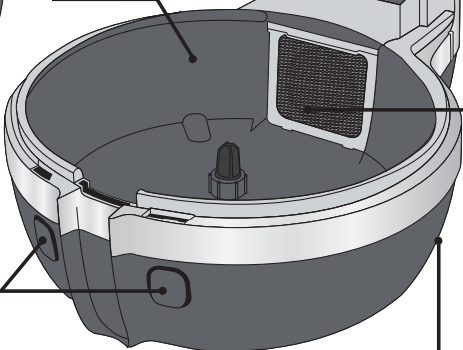
10b

10c

10d



11



12

13

14



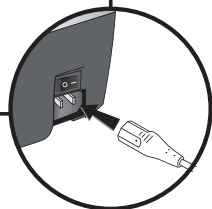
15

16

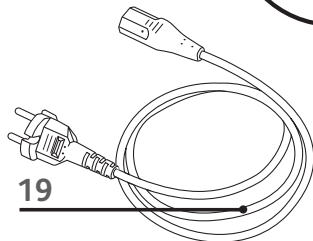
17



18



19



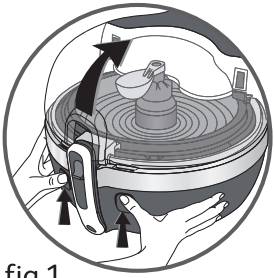


fig.1

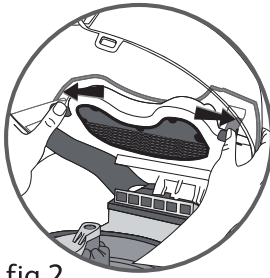


fig.2

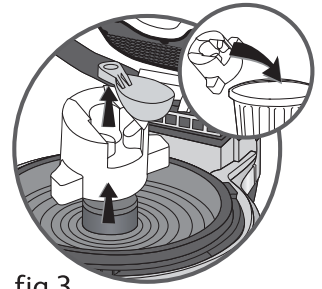


fig.3

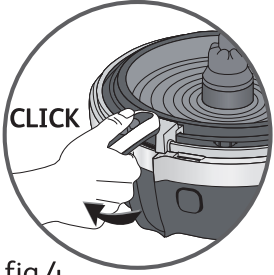


fig.4

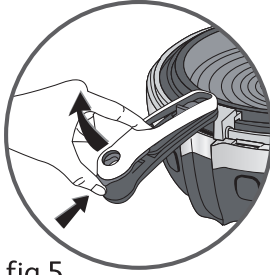


fig.5



fig.6



fig.7

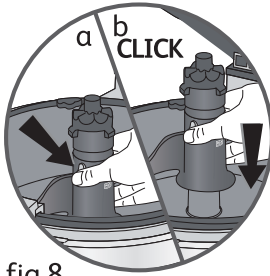


fig.8



fig.9

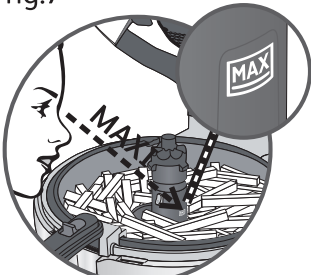


fig.10



fig.11



fig.12

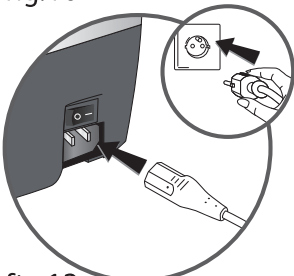


fig.13

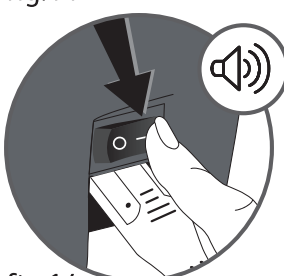


fig.14

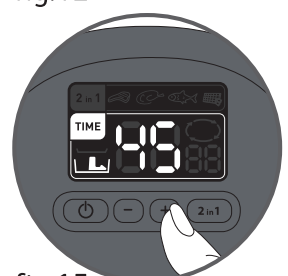


fig.15



fig.16



fig.17



fig.18

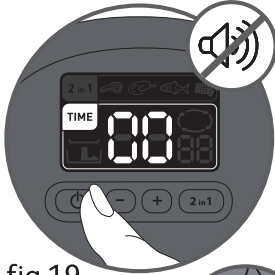


fig.19

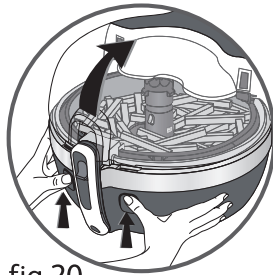


fig.20

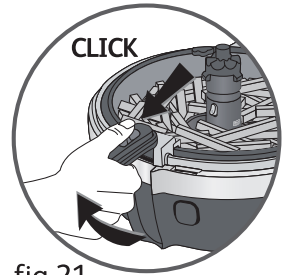


fig.21

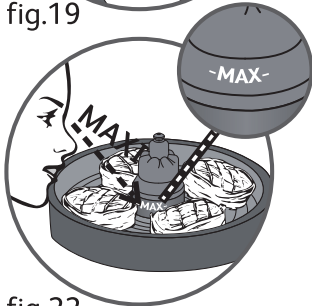


fig.22



fig.23

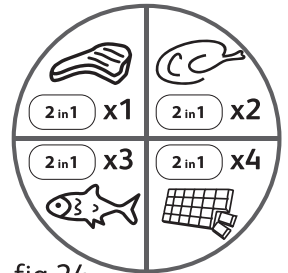


fig.24

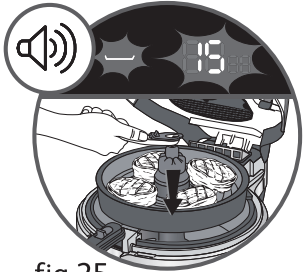


fig.25



fig.26



fig.27

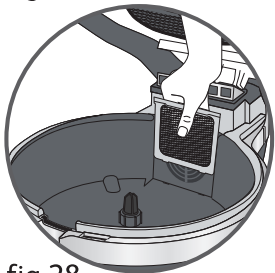


fig.28

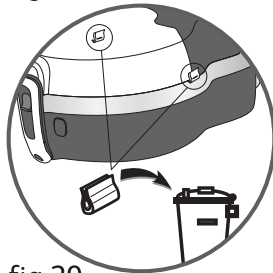


fig.29



fig.30

# So that you can get the best results from your cooking, Tefal offers you special advice on potatoes and oils.

## The potato: for an enjoyable and balanced diet every day!

Potatoes are a great food for everybody at every age. They are an excellent source of energy and are rich in vitamins. Depending on the varieties, the climatic conditions and cultivation, the potato can vary greatly in terms of: shape, size, quality of taste. Each one has its own characteristics. In respect of earliness, yield, size, colour, storage quality and directions for cooking. The cooking results may vary depending on the origin and seasonality.

### What variety should be used for ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1?

As a rule we recommend you use special "chip" potatoes. For high moisture content new potatoes, we recommend that you cook your fries for a few extra minutes.

With **ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1** it's also possible to cook frozen fries. Because they are already pre-cooked, there is no need to add any oil.

### Where should you store potatoes?

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

### How should potatoes be prepared for ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1?

For best results, you must make sure that the fries do not stick together. For this we recommend you wash the peeled potatoes thoroughly before cutting them and then once again when they have been cut up, until the water has turned clear.

This will allow you to remove the maximum amount of starch. Carefully dry the fries using a dry and highly absorbent clean tea towel. The fries must be perfectly dry before they are put in the **ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1**.

### How should the potatoes be cut?

The chip's crispiness and fluffiness depends on its size. The more thinly cut your fries are, the crispier they will be and vice-versa, the thicker they are the fluffier they will be on the inside. Depending on your preference, you can vary the size of your fries and change the cooking time accordingly:

Thickness: Thin American style: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Thick: 13 x 13 mm  
Length up to 9 cm.

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

## Try using different oils which are good for you

If you fancy treating yourself to a different taste, then one spoonful of oil added once is all you need. All the fatty acids which are essential for life can be found in vegetable oils. They all contain in different proportions, the nutrients which are essential for a balanced diet. It's important to vary the oils you use in order to provide your body with everything it needs! With **ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1**, you can use a very large variety of oils:

- Standard oils: sunflower, olive, corn, rapeseed\*, grapeseed, groundnut (peanut), soya\*.
- Flavoured oils: oils infused with herbs, garlic, peppers, lemon...
- Speciality oils: hazelnut\*, sesame\*, safflower\*, almond\*, avocado\*, argan\* (\* cooking time varies according to the manufacturer).

\***Note:** Some of these oils may not be readily available in your supermarket. Please substitute according to your preferred taste.

The **ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1** technology with its low quantity of fats, allows you to retain the good fatty acids which are essential for providing you with the energy you need.

With **ActiFry<sup>®</sup> 2 in 1**, you can treat yourself and your friends too!  
To find out more or if you've any questions, please visit [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

# Some helpful advice

- When using the appliance for the first time you may notice a harmless smell. This smell, which will not affect the appliance in any way, will quickly disappear.
- So as not to damage your appliance make sure you stick to the quantities of ingredients and liquid given in the instruction booklet and recipe book.
- Never overload the tray and do not exceed the recommended quantities.
- Never leave your 2in1 spoon in the appliance whilst it is on.
- Never place the tray in the appliance without the bowl.
- Never put the paddle in without the bowl.
- Never exceed the height indicated by the maximum level marker on the paddle and the maximum mark on the tray.
- Place the tray in the appliance when the reminder beep sounds and not at the beginning of cooking (except if the cooking time in the pan and the tray are the same).
- Never leave the appliance unattended whilst in operation.

## Description

1. Transparent lid
2. Lid latches
3. 2in1 spoon (2in1)
  - a. oil side  
min= 14 ml (4 people)  
max= 20 ml (6 people)
  - b. salt side
4. 2in1 cooking tray with "MAX" level
5. Detachable mixing paddle
6. Paddle unlocking button
7. "MAX" liquid contents level
8. Tray support pads
9. Detachable bowl
10. 2in1 handle
  - a. tray handle
  - b. button for disconnecting the two handles
  - c. bowl handle
  - d. button for unlocking the bowl handle
11. Body
12. Detachable filter
13. Lid opening control
14. LCD screen
15. Button for activating the 2in1 function
16. + and – button for adjusting cooking time
17. Button for starting and stopping cooking
18. On/off switch and plug-in socket
19. Detachable power cord

## For fast cooking

### Before using for the first time

---

- ⚠ • Don't forget to remove the protective sleeves located on the lid before using the appliance – fig.29.**
- The inside of the ActiFry pan has a highly resistant ceramic coating.**
- Open the lid by pressing on the lid opening control buttons – fig.1 and push the two grey latches outwards to remove the lid – fig.2.
  - Remove the 2 in 1 spoon, and then remove its polystyrene packing which you can throw away – fig.3.
  - Lift up the bowl's handle horizontally until you hear a "CLICK" sound – fig.4.
  - Remove the tray handle by pushing on the button 10b – fig.5.
  - You can use this handle for taking out the tray – fig.6-7.
  - Remove the paddle by pushing the unlocking button – fig.8a.
  - Take the bowl out.
  - Remove the detachable filter – fig.28.

- All these detachable parts are dishwasher friendly – fig.9 or can be cleaned with a non-abrasive sponge and some washing-up liquid.
- Dry thoroughly before putting back.
- Adjust the position of the paddle until you hear a “CLICK” sound – fig.8b

**When using the appliance for the first time you may notice a harmless smell. This smell, which will not affect the appliance in any way, will quickly disappear.**

## Prepare the food




**When using the bowl on its own, never place the tray in the appliance.**

**Do not use the paddle without the bowl.**

- Open the lid – fig.1.
- Remove the 2in1 spoon – fig.3 and the tray – fig.7.
- Lift the handle up – fig.4 and remove the bowl from the appliance.
- Place your food on the tray making sure you always keep to the quantities recommended in the cooking tables and/or the recipe book (please see: “Cooking table”). Never exceed the “MAX” level marker – fig.10.
- Depending on the food, add the recommended amount of fat in the spoon and pour the contents evenly in to the bowl – fig.11.
- Put the bowl back into the appliance and close the lid.
- Push the handle back – fig.12.

## Using the bowl on its own


### Start cooking

- Connect the detachable power cable to the appliance and plug it in – fig.13.
- Push the switch 0/I – fig.14, the appliance will make a beep sound and the screen displays 00.
- Adjust the cooking time using the buttons  – fig.15 (see “Cooking table”).
- Press the start button  – fig.16. The minute countdown starts. The countdown will only be displayed in seconds when there is less than a minute left.
- You can adjust the cooking time at any time by pressing on the buttons  – fig.17.

**Opening the lid stops the cooking. You can start cooking again by pressing on the start button after it has been switched off.**

**Once the lid has been open for 2 minutes the appliance will go into stand-by mode.**

## Remove the food

- When the cooking is finished, the timer will sound and the screen will start blinking and displaying 00 – fig.18: the appliance automatically stops cooking your food. You can stop the buzzer by pressing on the start button  – fig.19.
- Open the lid – fig.20.
- Lift the handle up until you hear the “CLICK” sound – fig.21.
- Remove the bowl and take the food out.

# Cooking tables

The cooking times given are indicative only, they may vary depending on whether the food items are in season, their size, how they each taste and the electrical voltage used. The quantity of oil indicated may be increased in accordance with your tastes and needs. If you like your fries even more crispy, try cooking for a few extra minutes.

## Potatoes

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Standard sized fries 10 mm x 10 mm	Fresh	1500 g**	1 spoonful of oil	41-43 min
		1250 g**	1 spoonful of oil	38-40 min
		1000 g**	¾ spoonful of oil	35-37 min
		750 g**	½ spoonful of oil	30-32 min
		500 g**	⅓ spoonful of oil	24-26 min
		250 g**	⅓ spoonful of oil	20-22 min
Mac Cain Traditional Frozen Fries Straight cut frozen fries 10 mm x 10 mm***	Frozen	1200 g	without	36-38 min
		750 g	without	24-26 min

\*\* Weight of unpeeled potatoes.

\*\*\* for American Style Thin Cut Frozen Fries (8 mm x 8 mm) cook for the same time as 10 mm x 10 mm frozen fries.

## Other vegetables

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Zucchini	Fresh in slices	1200 g	1 spoon of oil + 150 ml cold water	30 min
Peppers	Fresh in slices	1000 g	1 spoon of oil + 250 ml cold water	25 min
Mushrooms	Fresh in quarters	1000 g	1 spoon of oil	20 min
Tomatoes	Fresh in quarters	1000 g	1 spoon of oil	20 min
Onions	Fresh in round slices	750 g	1 spoon of oil	30 min

## Meats - Poultry

To give extra taste to your meat, feel free to mix the spices in the oil (paprika, curry, basil, oregano, cumin, thyme, laurel...).

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chicken nuggets	Fresh	1200 g	without	18-20 min
	Frozen	1200 g	without	18-20 min
Chicken drumsticks	Fresh	9	without	25-30 min
Chicken legs	Fresh	3	without	30-35 min
Chicken breasts	Fresh	9 small chicken breasts (about 1200 g)	without	22-25 min
Spring Rolls	Fresh	12 small	1 spoonful of oil	10-12 min
Veal cutlets	Fresh	9	1 spoonful of oil	22-25 min
Pork chops	Fresh (2.5 cm thick)	6	1 spoonful of oil	18-20 min
Pork fillet	Fresh (cut into thin slices or strips)	9	1 spoonful of oil	13-15 min
Saddle of rabbit	Fresh	9	1 spoonful of oil	18-20 min
Minced meat	Fresh	900 g	1 spoonful of oil	13-15 min
	Frozen	600 g	1 spoonful of oil	13-15 min
Meatballs	Frozen	1200 g	1 spoonful of oil	18-20 min
Sausages	Fresh	8 - 10	without	10-12 min



	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Battered calamari	Frozen	500 g	without	12-14 min
Prawns	Cooked	600 g	without	8-10 min
King prawns	Frozen and thawed	450 g	without	9-11 min

## Desserts

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Bananas	in slices	700 g (7 bananas)	1 spoonful of oil + 1 spoonful of brown sugar	4-6 min
	in foil	3 bananas	without	15-17 min
Apples	cut in two	5	1 spoonful of oil + 2 spoonfulls of sugar	10-12 min
Pears	diced	1500 g	2 spoonfuls of sugar	10-12 min
Pineapple	diced	2	2 spoonfuls of sugar	15-17 min

## Frozen preparations

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	1000 g	without	25-30 min
Pan-fried pasta and fish	Frozen	1000 g	without	20-22 min
Farmer's pan-fry	Frozen	1000 g	without	25-30 min
Mountain pan-fry	Frozen	1000 g	without	20-25 min
Carbonara pasta	Frozen	1000 g	without	18-20 min
Paella	Frozen	1000 g	without	18-20 min
Cantonese rice	Frozen	1000 g	without	18-20 min
Chili con Carne	Frozen	1000 g	without	15-20 min

# Using the 2in1: bowl + tray








## Get your food ready

- Open the lid – fig.1.
- Remove the 2in1 spoon and the tray – fig.3.
- Lift the handle up - fig.4 and remove the bowl from the appliance
- Place your food in the bowl making sure you always keep to the quantities recommended in the cooking tables and/or the recipe book (please see “Cooking table”). Never exceed the “MAX” level marker on the paddle – fig.10.
- Depending on the food, add the recommended amount of fat in a spoon and pour the contents evenly in to the bowl – fig.11
- Put the bowl back in the appliance and close the lid.
- Fold away the handle – fig.12.


## Start 2in1 cooking

There is a pre-set time for each type of food which you can adjust.

When you are not using it, the appliance will automatically switch itself off after 10 minutes.





- Connect detachable power cable to the appliance and plug it in – fig.13.
- Push the switch 0/I , the appliance will make a beep sound and the screen displays 00 – fig.14.
- Adjust the total cooking time (=cooking the food in the bowl) using the buttons   (see “Cooking table”) – fig.15.
- Select the type of food you want to cook in the tray using the button  – fig.23 and 24.
- Adjust the cooking time for the tray using the buttons   (please see “Cooking table”).
- Push the start button . The cooking starts.
- The minute by minute countdown starts.
- Place the food on the tray making sure you don’t exceed the maximum level – fig.22.
- When the appliance beeps and stops automatically, open the lid and put the tray in – fig.25.
- Close the lid again and press the start button .
- The countdown resumes.

## Remove your food

- When cooking is finished, the timer will sound and the screen will start blinking and displaying 00: the appliance automatically stops cooking your food. You can stop the buzzer by pressing on the start button  – fig.19.
- Open the lid – fig.20.
- Lift up the handle until you hear the “CLICK” – fig.21.
- Disconnect the two handles by pressing the button 10b.
- Turn over the tray handle so that it can fit on to the tray – fig.26.
- Remove the tray and take your food out – fig.27.
- Remove the bowl and take your food out.

**Be careful, because the tray is very hot after cooking. Always use the tray handle to remove it. If you want even crispier fries, you can cook them for a further 2 minutes after you’ve removed the tray.**

# Cooking table

FOOD FOR THE BOWL	QUANTITY BOWL	TOTAL TIME	FOOD ON TRAY	TRAY QUANTITY	TRAY TIME
Potatoes	1250 g	45 min	Beef Burgers 	4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Zucchini	1000 g	30 min	Salmon 	4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Fries	1250 g	50 min	Chicken drumsticks 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Figs	10	20 min	Crunchy chocolate 	4	5 min

## Easy to clean

### Clean the appliance

- Allow it to cool down completely.
- Open the lid by pressing on the buttons – fig.1 push the two latches outwards to remove the lid – fig.2.
- Lift the bowl's handle up horizontally until you hear a "CLICK" sound – fig.4.
- Remove the tray – fig.7.
- Remove the paddle by pressing on the unlocking button – fig.8a.
- Take the bowl out.
- Remove the detachable filter – fig.28.
- All these detachable parts are dishwasher friendly – fig.9 or can be cleaned with a non-abrasive sponge and some washing-up liquid.
- Clean the inside and outside of the appliance with a slightly damp sponge.

**⚠️ If you're cooking any fatty food on the tray which may cause spray we recommend that you clean the spray off using a slightly damp sponge each time you've finished using your appliance. In particular the internal areas of the blower marked by black arrows – fig.30.**

- Dry thoroughly before putting back.

**Never immerse the appliance in water.**

**Never use corrosive or abrasive cleaning substances.**

**The detachable filter must be cleaned regularly.**

**So as to keep your bowl and tray in the best possible condition, do not use any metallic utensils.**

# A few tips in case of problems...

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance won't work.	The appliance isn't correctly plugged in.	Check that the appliance is correctly plugged in.
	You haven't yet pressed the ON / OFF button.	Press the ON / OFF button.
	You've pressed the ON / OFF button but the appliance won't work.	Close the lid.
	The appliance won't heat up.	Bring your appliance to an Approved Service Centre.
	The paddle is not turning correctly.	Check that it is correctly in place otherwise take your appliance to an Approved Service Centre.
The paddle is not turning correctly.	The paddle isn't locked.	Adjust the position of the paddle until you hear the "CLICK" sound - fig.8b.
The tray won't turn.	The tray isn't locked.	Adjust the position of the tray until you hear the "CLICK" sound.
The food is not cooked evenly.	You haven't used the paddle.	Put it in position.
	The food is not chopped up the same way.	Chop all the food to the same size.
	The fries are not chopped the same way.	Chop all the fries to the same size.
	The paddle is in the right position but it won't turn.	Bring the appliance to an Approved Service Centre.
The fries are not crispy enough.	You are not using special chip potatoes	Choose special chip potatoes.
	The potatoes haven't been sufficiently washed and dried.	Wash, drain and dry the potatoes thoroughly before cooking.
	The fries are too thick.	Chop them more thinly.
	There's not enough oil.	Increase the quantity of oil (see "Cooking table").
	The filter (12) is blocked.	Clean the filter.
The food won't turn with the tray.	The food is too thick.	Reduce the thickness of your food.
The food in the bowl isn't cooked.	The tray was put on the bowl when the cooking started.	Only put the tray in during the second half of the cooking phase.
The fries become cracked whilst they are being cooked.	You're not using the right quantity.	Reduce the quantity of potatoes and change the cooking time.
The food remains on the edge of the dish.	The bowl is overloaded.	Stick to the quantities indicated in the cooking table. Reduce the quantity of food.
	Maximum level exceeded.	Reduce the quantities.
Liquids from the cooking have seeped into the body of the appliance.	Bowl faulty.	Check that there aren't any leaks by filling the bowl up to the MAX level of the paddle. If you do find a leak, take your bowl to an Approved Service Centre.
	The maximum level has been exceeded.	Don't go over the maximum level.
The LCD screen doesn't work anymore.	The appliance isn't plugged in.	Plug the appliance in.
	The appliance hasn't been turned on.	Press the ON / OFF button.
	The appliance has been used incorrectly and as a result has gone into safety mode.	Take the appliance to an Approved Service Centre.
The LCD screen is indicating Err.	The appliance has a malfunction.	Unplug the appliance, wait 10 seconds, plug the appliance back. In again, and press the ON/OFF button. If the LCD screen is still indicating Err, take the appliance to an Approved Service Centre.
The appliance is making an abnormal amount of noise.	You suspect that the appliance's motors are not working properly.	Take the appliance to an Approved Service Centre.
During combined cooking, the machine won't stop for you to put the tray in.	The tray cooking has not been programmed.	Use the 2in1 function during combined cooking.

# Recommandations

- 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.
- Pour ne pas endommager votre appareil, veillez à respecter les quantités d'ingrédients et de liquide indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.
- Ne surchargez pas le plateau, respectez les quantités recommandées.
- Ne laissez jamais la cuillère 2en1 dans l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne jamais positionner le plateau dans l'appareil sans la cuve.
- Ne jamais positionner la pale sans la cuve.
- Ne jamais dépasser la hauteur indiquée par le niveau max de la pale et maxi du plateau.
- Ne positionnez jamais le plateau dans l'appareil au début de cuisson en utilisation 2en1, attendez l'avertissement sonore qui vous indique à quel moment le positionner.

## Description

1. Couvercle transparent
2. Verrous du couvercle
3. Cuillère 2en1 (2in1)
  - a. face huile  
min= 1,4 cl (4 personnes)  
max= 2 cl (6 personnes)
  - b. face sel
4. Plateau de cuisson 2en1 avec niveau "MAX"
5. Pale de brassage amovible
6. Bouton de déverrouillage de la pale
7. Niveau contenance "MAX" liquide
8. Patins d'appui du plateau
9. Cuve amovible
10. Poignée 2en1
  - a. poignée plateau
  - b. bouton de désolidarisation des deux poignées
  - c. poignée cuve
  - d. bouton de déverrouillage de la poignée cuve
11. Corps
12. Filtre amovible
13. Commande d'ouverture du couvercle
14. Ecran LCD
15. Bouton d'activation de la fonction 2en1
16. Bouton + et – pour régler le temps de cuisson
17. Bouton de démarrage et arrêt de la cuisson
18. Interrupteur marche/arrêt et point de branchement
19. Cordon amovible

## Une préparation rapide

### Avant la première utilisation

- !** • Avant d'utiliser le produit, n'oubliez pas de retirer les manchons de protection situés sur le couvercle - fig.29.
- L'intérieur de la cuve ActiFry dispose d'un revêtement céramique haute résistance.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les deux verrous gris vers l'extérieur pour retirer le couvercle - fig.2.
  - Enlevez la cuillère 2en1 et son calage en polystyrène que vous pouvez jeter - fig.3.
  - Remontez la poignée de la cuve à l'horizontale jusqu'au "CLIC" - fig.4.
  - Retirez la poignée de plateau en poussant sur le bouton 10b - fig.5.
  - Vous pouvez utiliser cette poignée pour sortir le plateau - fig.6-7.
  - Retirez la pale en poussant le bouton de déverrouillage - fig.8a.
  - Sortir la cuve.
  - Retirez le filtre amovible - fig.28.

# Tableaux de cuisson

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

## Pommes de terre

TYPE		QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Frites taille standard 10 mm x 10 mm	Fraîches	1500 g	1 cuillère d'huile	41-43 min
		1250 g	1 cuillère d'huile	38-40 min
		1000 g	¾ cuillère d'huile	35-37 min
		750 g	½ cuillère d'huile	30-32 min
		500 g	⅓ cuillère d'huile	24-26 min
		250 g	⅓ cuillère d'huile	20-22 min
Frites Mac Cain Tradition	Surgelées	1200 g	sans	36-38 min
		750 g	sans	24-26 min

## Autres légumes

TYPE		QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Courgettes	Fraîches en lamelles	1200 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	30 min
Poivrons	Frais en lamelles	1000 g	1 cuillère d'huile + 25 cl d'eau	25 min
Champignons	Frais en quartiers	1000 g	1 cuillère d'huile	20 min
Tomates	Fraîches en quartiers	1000 g	1 cuillère d'huile	20 min
Oignons	Frais en rondelles	750 g	1 cuillère d'huile	30 min

## Viandes - Volailles

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

TYPE		QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Nuggets de poulet	Frais	1200 g	sans	18-20 min
	Surgelés	1200 g	sans	18-20 min
Pilons de poulet	Frais	9	sans	25-30 min
Cuisses de poulet	Fraîches	3	sans	30-35 min
Blancs de poulet	Frais	9 blancs (environ 1200 g)	sans	22-25 min
Nems	Frais	12 petits	1 cuillère d'huile	10-12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	9	1 cuillère d'huile	22-25 min
Côtes de porc	Fraîches	6	1 cuillère d'huile	18-20 min
Filet de porc	Frais	9	1 cuillère d'huile	13-15 min
Râbles de lapin	Frais	9	1 cuillère d'huile	18-20 min
Viande hachée	Fraîche	900 g	1 cuillère d'huile	13-15 min
	Surgelée	600 g	1 cuillère d'huile	13-15 min
Boulettes de viande	Surgelées	1200 g	1 cuillère d'huile	18-20 min
Saucisses	Fraîches	8 – 10 (piquées)	sans	10-12 min

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Beignets de calamars	Surgelés	500 g	sans	12-14 min
Crevettes	Cuites	600 g	sans	8-10 min
Gambas	Surgelées	450 g	sans	9-11 min





## Desserts

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Bananes	en rondelles	700 g (7 bananes)	1 cuillère d'huile + 1 cuillère de sucre roux	4-6 min
	en papillote	3 bananes	sans	15-17 min
Pommes	coupées en deux	5	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10-12 min
Poires	coupées en morceaux	1500 g	2 cuillères de sucre	10-12 min
Ananas	coupé en morceaux	2	2 cuillères de sucre	15-17 min

## Préparations surgelées

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Ratatouille	Surgelée	1000 g	sans	25-30 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	1000 g	sans	20-22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	1000 g	sans	25-30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	1000 g	sans	20-25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	1000 g	sans	18-20 min
Paëlla	Surgelée	1000 g	sans	18-20 min
Riz Cantonais	Surgelé	1000 g	sans	18-20 min
Chili con Carne	Surgelé	1000 g	sans	15-20 min

# Tableau de cuisson

ALIMENTS CUVE	QUANTITÉ CUVE	TEMPS TOTAL	ALIMENTS PLATEAU	QUANTITÉ PLATEAU	TEMPS PLATEAU
Pommes de terre	1250 g	45 min		4	7 min
	1000 g	35 min		4	7 min
	750 g	30 min		3	6 min
	250 g	25 min		1	5 min
Courgettes	1000 g	30 min		4	10 min
	750 g	25 min		3	10 min
	500 g	20 min		2	8 min
	250 g	18 min		1	7 min
Frites	1250 g	50 min	Pilons de poulets 	5	18 min
	1000 g	45 min		4	16 min
	750 g	40 min		3	16 min
	250 g	33 min		1	15 min
Figues	10	20 min	Croustillants chocolat 	4	5 min

## Un nettoyage facile

### Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement.
- Ouvrez le couvercle en appuyant sur les boutons - fig.1 et poussez les deux verrous vers l'extérieur pour retirer le couvercle - fig.2.
- Remontez la poignée de la cuve à l'horizontale jusqu'au "CLIC" - fig.4.
- Retirez le plateau - fig.7.
- Retirez la pale en poussant sur le bouton de déverrouillage - fig.8a.
- Sortez la cuve.
- Retirez le filtre amovible - fig.28.
- Toutes ces pièces amovibles passent au lave-vaisselle - fig.9 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec une éponge légèrement humide.

**!** Pour toute cuisson grasse sur le plateau et qui génère des projections, nous vous recommandons de nettoyer celles-ci après chaque utilisation à l'aide d'une éponge légèrement humide. En particulier les zones internes de la soufflerie repérées par les flèches noires - fig.30.

- Séchez soigneusement avant de remettre en place.

**N'immergez jamais l'appareil.**

**N'utilisez pas de produit d'entretien agressifs ou abrasifs.**

**Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.**

**Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cuve et plateau, n'utilisez aucun ustensile métallique.**



# Quelques conseils en cas de difficulté...

FR

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton ON / OFF.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
	Vous avez appuyé sur le bouton ON / OFF mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	L'appareil ne chauffe pas.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tourne pas correctement.	La pale n'est pas verrouillée.	Repositionnez la pale jusqu'au "CLIC" - fig.8b.
Le plateau ne tourne pas.	Le plateau n'est pas verrouillé.	Repositionnez le plateau jusqu'au "CLIC".
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 toutes les frites de la même taille.
	La pale est en place mais elle ne tourne pas.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.	Choisissez des pommes de terre spéciales frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir "Tableau de cuisson").
	Le filtre (12) est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les aliments ne tournent pas avec le plateau.	Les aliments sont trop épais.	Réduisez l'épaisseur de vos aliments.
Les aliments dans la cuve ne sont pas cuits.	Le plateau à été mis sur la cuve au démarrage de la cuisson.	Mettez uniquement le plateau en deuxième partie de cuisson.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	La quantité n'est pas adaptée.	Réduisez la quantité de pommes de terre et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	La cuve est trop chargée.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson. Réduisez la quantité d'aliments.
	Niveau maxi dépassé.	Réduisez les quantités.
Des liquides de cuisson ont coulé dans le corps de l'appareil.	Cuve défectueuse.	Vérifier l'absence de fuite en remplissant la cuve jusqu'au niveau MAX de la pale. En cas de fuite apportez votre cuve à un Centre Service Agréé.
	Le niveau maxi a été dépassé.	Respecter le niveau maxi.
L'écran LCD ne fonctionne plus.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	L'appareil n'a pas été mis en fonctionnement.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
	Suite à un dysfonctionnement dans l'utilisation du produit, il s'est mis en sécurité.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
L'écran LCD indique Err.	C'est une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil.	Débranchez l'appareil, attendez 10 secondes, rebranchez l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF. Si l'écran LCD indique toujours Err, apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Apportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
Lors d'une cuisson combinée, il n'y a pas d'arrêt de la machine pour mettre le plateau.	La cuisson plateau n'a pas été programmée.	Utilisez la fonction 2en1 lors d'une cuisson combinée.

# بعض النصائح في حال وجود مشاكل.

المشاكل	الأسباب	الحلول
	المنتج غير موصل بالتيار الكهربائي بشكل صحيح.	تأكد بأن المنتج موصل بشكل جيد بالتيار الكهربائي
	لم تضغط على مفتاح التشغيل ON/OFF	اضغط على مفتاح التشغيل ON/OFF
المنتج لا يعمل	قمت بالضغط على مفتاح التشغيل ON/OFF، ولكن المنتج لا يعمل	اغلق الغطاء
	المنتج لا يسخن	اعرض المنتج على مركز خدمة مُعتمد
	ذراع التحريك لا تتحرك بشكل صحيح.	تأكد انها تأخذ موقعها الصحيح، وإلا اعرض المنتج على مركز خدمة مُعتمد
ذراع التحريك لا تتحرك بشكل صحيح.	ذراع التحريك غير مقفلة	عدّل وضعية ذراع التحريك الى أن تسمع صوت الإقفال "كليك" - الشكل 8b
الصينية لا تدور	الصينية غير مقفلة	عدّل من وضع الصينية الى أن تسمع صوت "كليك".
	انت لم تستعمل ذراع التحريك	ضعها في موقعها الصحيح
	الطعام غير مُقطع بنفس الطريقة	قطع الطعام قطعاً متساوية
الطعام غير مطهوء بالتساوي	البطاطس المُقرمشة غير مُقطعة بنفس الطريقة	تُقطّع جميع قطع البطاطس الى قطع متساوية
	ذراع التحريك مركبة في موقعها بشكل صحيح ولكنها لا تدور.	اعرض المنتج على مركز خدمة مُعتمد
	انت لم تستعمل بطاطس من النوع الخاص	اختر نوعاً خاصاً من البطاطس
	البطاطس لم تُغسل بما فيه الكفاية ولم تُجفف.	تُغسل البطاطس، تُصَفَى وتُجفف جيداً قبل الطهي
البطاطس غير مقرمشة بشكل كاف	قطع البطاطس المقرمشة سميكة	تُقطّع البطاطس قطعاً رقيقة
	الزيت غير كاف	تُضاف كمية من الزيت (انظر "جدول الطهي")
	الفلتر (12) مسدود	نظّف الفلتر
الطعام لا يدور في الصينية	الطعام سميك جداً	خفف سماكة قطع الطعام
الطعام في الوعاء غير مطهوء	وُضعت الصينية فوق الوعاء عند بداية الطهي	توضع الصينية فقط أثناء النصف الثاني من دورة الطهي
البطاطس المقرمشة تصبح مُشفقة أثناء الطهي	انت لا تستعمل الكمية الصحيحة	تُخفف كمية البطاطس و يُغيّر وقت الطهي
يبقى الطعام على حافة الطبق	الوعاء مليء بشكل زائد	يُرجى التقيد بالكميات المذكورة في جدول الطهي
	زيادة عن مستوى الحد الأقصى	خفف الكميات
السوائل من الطعام تسربت الى داخل جسم المنتج	الوعاء تالف	تأكد من عدم وجود أي تسرب وذلك بتعبئة الوعاء لغاية مستوى الحد الأقصى من ذراع التحريك. إذا وجدت تسرب ، يَرجى عرض الوعاء على مركز خدمة مُعتمد.
	ارتفاع فوق مستوى الحد الأقصى	لا تتعدى مستوى الحد الأقصى
	المنتج غير موصل بالتيار الكهربائي	اوصل المنتج بالتيار الكهربائي
شاشة العرض الرقمية لم تعد تعمل	لم يتم تشغيل المنتج	اضغط على مفتاح التشغيل ON/OFF
	لقد تم استعمال المنتج بشكل غير صحيح والنتيجة أن المنتج قد تحول أوتوماتيكياً الى وضعية الأمان	اعرض المُنتج على مركز خدمة مُعتمد
شاشة العرض تعرض رسالة Err	توجد مشكلة في المنتج	افصل المنتج عن التيار الكهربائي ، انتظر ١٠ دقائق ، اوصل المنتج ثانية بالتيار الكهربائي، اضغط على مفتاح التشغيل ON/OFF. إذا بقيت شاشة العرض تعرض رسالة Err، اعرض المُنتج على مركز خدمة مُعتمد
المنتج يصدر أصواتاً غير طبيعية	الشك بأن المُحرك لا يعمل بشكل صحيح	اعرض المُنتج على مركز خدمة مُعتمد
أثناء الطهي المدمج، لا تتوقف الماكينة لكي تضع فيها الصينية	صينية الطهي غير مُبرمجة	استعمل وظيفة 2in1 أثناء الطهي المدمج

طعام الوعاء	الكمية في الوعاء	الوقت الإجمالي	طعام الصينية	الكمية في الصينية	الوقت للصينية
البطاطس	١٢٥٠ جرام	٤٥ دقيقة	لحم بقر برغر 	٤	٧ دقيقة
	١٠٠٠ جرام	٣٥ دقيقة		٤	٧ دقيقة
	٧٥٠ جرام	٣٠ دقيقة		٣	٦ دقيقة
	٢٥٠ جرام	٢٥ دقيقة		١	٥ دقيقة
كوسى	١٠٠٠ جرام	٣٠ دقيقة	سمك سلمون 	٤	١٠ دقيقة
	٧٥٠ جرام	٢٥ دقيقة		٣	١٠ دقيقة
	٥٠٠ جرام	٢٠ دقيقة		٢	٨ دقيقة
	٢٥٠ جرام	١٨ دقيقة		١	٧ دقيقة
البطاطس المقرمشة	١٢٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	أفخاذ الدجاج 	٥	١٨ دقيقة
	١٠٠٠ جرام	٤٥ دقيقة		٤	١٦ دقيقة
	٧٥٠ جرام	٤٠ دقيقة		٣	١٦ دقيقة
	٢٥٠ جرام	٣٣ دقيقة		١	١٥ دقيقة
فطر	١٠	٢٠ دقيقة	شوكولاته 	٤	٥ دقيقة

## سهولة التنظيف تنظيف المنتج

- يُترك إلى أن يبرد تماماً
- أفتح الغطاء بالضغط على الأزرار - الشكل 1 ادفع المزلاجين الى الخارج
- لفصل الغطاء - الشكل 2.
- ارفع مقبض الوعاء أفقياً إلى أن تسمع صوت "كليك" - الشكل 4.
- افصل الصينية - الشكل 7.
- انزع ذراع التحريك بالضغط على زر الفتح - الشكل 8a.
- اخرج الوعاء
- انزع الفلتر القابل للفصل - الشكل 28
- جميع هذه الأجزاء القابلة للفصل ، قابلة أيضاً للتنظيف في جلاية الصحون
- الشكل 9، أو يمكن تنظيفها بواسطة اسفنجة غير معدنية مع القليل من سائل تنظيف الصحون.
- يُنظف الجزئين الداخلي والخارجي للمنتج بقطعة قماش رطبة قليلاً.
- ⚠ إذا كنت بصدد طهي أي نوع من الأطعمة الدهنية على الصينية، قد يصدر عنها بعض البخار أو الرذاذ الدهني، ننصح أن يُنظف هذا الرذاذ بأسفنجة رطبة قليلاً في كل مرة تنتهي من استعمال المنتج. وبالتحديد من المساحات الداخلية من الوعاء المحددة بالأسهم السوداء - الشكل 30.
- تُجفف تماماً قبل وضعها ثانية.

# استعمال 2in1 : الوعاء + الصينية إجعل طعامك جاهزاً

- افتح الغطاء - الشكل 1.
- انزع ملعقة 2in1 - الشكل 3-6-7.
- ارفع المقبض - الشكل 4 وافصل الوعاء عن المنتج.
- ضع الطعام في الوعاء مع الحرص على الإحتفاظ بالكميات الموصى بها في جدول الطهي و/أو كتاب وصفات الطهي (يُرجى مراجعة "جدول الطهي"). لا تتعدى مستوى علامة الحد الأقصى الظاهرة على ذراع التحريك - الشكل 10.
- حسب نوعية الطعام، تُضاف كمية الدهون بالملعقة وتُسكب محتوياتها بالتساوي في الوعاء - الشكل 11.
- ارجع الوعاء ثانية الى مكانه في المنتج واغلق الغطاء.
- ادفع المقبض - الشكل 12.

## ابدأ الطهي في 2in1

- هنالك ضبط مُسبق للوقت لكل نوع من أنواع الطعام الذي يمكنك تعديله.
- اوصل السلك الكهربائي القابل للفصل بالمنتج ، ثم أوصله بالتيار الكهربائي - الشكل 13.
- ادفع المفتاح 0/1 ، سيصدر عن المنتج إشارة صوتية "بيب" ويُعرض على الشاشة الرمز 00 - الشكل 14.
- عندما لا تكون بحاجة الى استعمال المنتج، سوف يتوقف المنتج أوتوماتيكياً بعد ١٠ دقائق.
- عدل وقت الطهي الإجمالي (= طهي الطعام في الوعاء) باستعمال الأزرار (يُرجى مراجعة : جدول الطهي) - الشكل 15.
- اختر نوع الطعام الذي تُعده للطهي في الصينية باستعمال الزر (2in1) - الشكل 23 و 24.
- عدل وقت الطهي للصينية باستعمال الأزرار (يُرجى مراجعة "جدول الطهي").
- ادفع زر التشغيل (2in1). تبدأ عملية الطهي.
- يبدأ العد العكسي دقيقة بدقيقة.
- ضع الطعام على الصينية مع الحرص بعدم تخطي مستوى الحد الأقصى - الشكل 22.
- عندما يُطلق المنتج الإشارة الصوتية "بيب" ويتوقف أوتوماتيكياً، افتح الغطاء وضع الصينية في الداخل - الشكل 25.
- اغلق الغطاء مرة ثانية واضغط على زر التشغيل (2in1).
- يتابع العد التنازلي .

## ارفع الطعام

- عند انتهاء الطهي، سوف يُطلق المؤقت إشارة صوتية وتبدأ شاشة العرض يُرجى الإنتباه، لأن الصينية بالوميض ويُعرض عليها الرمز 00 : يتوقف المنتج عن طهي الطعام أوتوماتيكياً. ساخنة جداً بعد عملية يمكنك توقيف الإشارة الصوتية بالضغط على مفتاح التشغيل (2in1) - الشكل 19. الطهي. استعمل دائماً مقبض الصينية لرفعها. إذا اردت ا تكون التشيبس مقرمشة أكثر ، يمكنك تمديد فترة الطهي دقيقتين .إضافيتين بعد رفع الصينية.
- افتح الغطاء - الشكل 20
- ارفع المقبض الى أن تسمع صوت "كليك" - الشكل 21.
- افصل المقبضين بالضغط على زر 10b.
- اقلب مقبض الصينية بحيث يمكن أن يُركب على الصينية - الشكل 26.
- افصل الصينية وارفع منها الطعام - الشكل 27.
- افصل الوعاء وارفع منه الطعام

## استعمال الصينية لوحدها إجعل طعامك جاهزاً

- افتح الغطاء - الشكل 1.
- انزع ملعقة 2in1 - الشكل 3.
- ارفع المقبض - الشكل 4 وافصل المقبض - الشكل 5.
- ضع المقبض على الصينية - الشكل 6.
- افصل الصينية - الشكل 7.
- ضع الطعام على الصينية مع الحرص على الإحتفاظ بالكميات الموصى بها في جدول الطهي و/أو كتاب وصفات الطهي (يُرجى مراجعة "جدول الطهي"). لا تتعدى مستوى علامة الحد الأقصى الظاهرة في وسط الصينية - الشكل 22.
- ضع الصينية ثانية في المنتج.
- أرجع مقبض 2in1 الى مكانه، ثم اطويه.
- اغلق الغطاء.

## ابدأ الطهي

- اوصل السلك الكهربائي القابل لفصل الى المنتج وأوصله بمأخذ التيار الكهربائي - الشكل 13.
- ادفع المفتاح 0/I - الشكل 14، سيصدر عن المنتج إشارة صوتية "بيب" ويُعرض على الشاشة الرمز 00.
- عدل وقت الطهي باستعمال الأزرار + - (يُرجى مراجعة : جدول الطهي).
- اضغط على زر التشغيل . سيبدأ العد التنازلي بالدقائق. سوف يُعرض العد التنازلي بالثواني فقط عندما يكون الوقت المتبقي هو أقل من دقيقة.
- يمكنك تعديل وقت الطهي في أي وقت تشاء وبالضغط على الأزرار + -.

إذا فُتح الغطاء ستتوقف عملية الطهي. يمكنك متابعة عملية الطهي بالضغط على زر التشغيل بعد أن يكون قد أُطفئ.

إذا فُتح الغطاء لمدة ٢ دقيقة بشكل مستمر، سوف يتحول المنتج الى وضعية الإستعداد.

## ارفع الطعام

- عند انتهاء الطهي، سوف يُطلق المؤقت إشارة صوتية وتبدأ شاشة العرض بالوميض ويُعرض عليها الرمز 00 : يتوقف المنتج عن طهي الطعام أوتوماتيكياً. يُمكنك توقيف الإشارة الصوتية بالضغط على مفتاح التشغيل - الشكل 19.
- افتح الغطاء.
- ركب المقبض على الصينية - الشكل 26.
- افصل الصينية.
- قدم الطعام.

النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
فطائر الحبار	٥٠٠ جرام	بدون	١٢-١٤ دقيقة
روبيان	٦٠٠ جرام	بدون	٨-١٠ دقيقة
روبيان جامباس	٤٥٠ جرام	بدون	٩-١١ دقيقة

## حلويات

النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
موز	٧٠٠ جرام (٧ موزات)	ملعقة كاملة من الزيت + ملعقة كاملة من السكر الأسمر	٤-٦ دقيقة
في فويل	٣ موزات	بدون	١٥-١٧ دقيقة
تفاح	٥	ملعقة كاملة من الزيت + ملعقتان كاملتان من السكر	١٠-١٢ دقيقة
كمثري	١٥٠٠ جرام	ملعقتان كاملتان من السكر	١٠-١٢ دقيقة
أناناس	٢	ملعقتان كاملتان من السكر	١٥-١٧ دقيقة

## تحضيرات مُثلَّجة

النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
راتاتوي	١٠٠٠ جرام	بدون	٢٥-٣٠ دقيقة
معكرونة مقلية وسمك	١٠٠٠ جرام	بدون	٢٠-٢٢ دقيقة
مقلاة المزارع	١٠٠٠ جرام	بدون	٢٥-٣٠ دقيقة
مقلاة الجبل	١٠٠٠ جرام	بدون	٢٠-٢٥ دقيقة
معكرونة كاربونارا	١٠٠٠ جرام	بدون	١٨-٢٠ دقيقة
باثيلا	١٠٠٠ جرام	بدون	١٨-٢٠ دقيقة
أرز كاتونيه	١٠٠٠ جرام	بدون	١٨-٢٠ دقيقة
فلفل كون كارنيه	١٠٠٠ جرام	بدون	١٥-٢٠ دقيقة

## جداول الطهي

أوقات الطهي المُعطاة هي من باب الإرشاد فقط، وقد تختلف حسب الموسم، الحجم، وطعم كل منها وحسب القوة الكهربائية المُستعملة. أما كميات الزيت المشار إليها قد تزيد حسب ما ترغبه من مذاق ومن حاجة. فإذا كنت ترغب أن تكون البطاطس مقرمشة أكثر، حاول أن تزيد وقت الطهي بضع دقائق قليلة.

### البطاطس

وقت الطهي	الزيت	الكمية	النوع	حجم الرقائق القياسي
٤٣ - ٤١ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٥٠٠ جرام	طازجة	١٠ × ١٠ ملم
٤٠ - ٣٨ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٢٥٠ جرام		
٣٧ - ٣٥ دقيقة	٢/٤ ملعقة من الزيت	١٠٠٠ جرام		
٣٢ - ٣٠ دقيقة	١/٢ ملعقة من الزيت	٧٥٠ جرام		
٢٦ - ٢٤ دقيقة	١/٣ ملعقة من الزيت	٥٠٠ جرام		
٢٢ - ٢٠ دقيقة	١/٥ ملعقة من الزيت	٢٥٠ جرام		
٣٨ - ٣٦ دقيقة	بدون	١٢٠٠ جرام	مُتَلَج	ماك كين رقائق تقليدية طازجة
٢٦ - ٢٤ دقيقة	بدون	٧٥٠ جرام		

### أنواع أخرى من الخضار

وقت الطهي	الزيت	الكمية	النوع	
٣٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت ١٥٠+ مللتر من الماء البارد	١٢٠٠ جرام	شرائح طازجة	كوسى
٢٥ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت ٢٥٠+ مللتر من الماء البارد	١٠٠٠ جرام	شرائح طازجة	فليفلة
٢٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٠٠٠ جرام	ارباع طازجة	فطر
٢٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٠٠٠ جرام	ارباع طازجة	طماطم
٣٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	٧٥٠ جرام	شرائح مستديرة طازجة	بصل

### اللحوم - الطيور

لإعطاء نكهة إضافية للحمة، لا تتردد بمزج التوابل في الزيت (الفلفل والكاري، أعشاب البروفانس المُعطرة، الزعتر، الغار...)

وقت الطهي	الزيت	الكمية	النوع	
١٨ - ٢٠ دقيقة	بدون	١٢٠٠ جرام	طازجة	دجاج ناغتس
١٨ - ٢٠ دقيقة	بدون	١٢٠٠ جرام	الأطعمة المُتَلَجَة	دجاج ناغتس
٢٥ - ٣٠ دقيقة	بدون	٩	طازجة	افخاذ الدجاج
٣٥ - ٣٠ دقيقة	بدون	٢	طازجة	جوانح الدجاج
٢٥ - ٢٢ دقيقة	بدون	٩ صدور دجاج (حوالي ١٢٠٠ جرام)	طازجة	صدور الدجاج
١٢ - ١٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٢ صغيرة	طازجة	نمس
٢٥ - ٢٢ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	٩	طازجة	شرائح لحم العجل
١٨ - ٢٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	٩	طازجة	ظهر الأرنب
١٥ - ١٣ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	٩٠٠ جرام	طازجة	لحمة مفرومة
١٥ - ١٣ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	٦٠٠ جرام	مُتَلَج	لحمة مفرومة
١٨ - ٢٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٢٠٠ جرام	مُتَلَج	كراة لحمة
١٢ - ١٠ دقيقة	بدون	من ٨-١٠ اصابع	طازجة	سجق

- جميع هذه الأجزاء القابلة للفصل ، قابلة أيضاً للتنظيف في جلاية الصحون - الشكل 9، أو يمكن تنظيفها بواسطة اسفنجة غير معدنية مع القليل من سائل تنظيف الصحون.
  - يُرجى تجفيف الأجزاء تماماً قبل إعادة تركيبها مُجدداً.
  - يرجى تعديل موقع ذراع التحريك الى أن تسمع صوت إقفالها "كليك" - الشكل 8b.
- عند استعمال المنتج للمرة الأولى قد يصدر عنه القليل من الرائحة الغير ضارة. لا تؤثر هذه الرائحة على فعالية المنتج بأي شكل من الأشكال، وسوف تختفي هذه الرائحة سريعاً.

## تحضير الطعام

- افتح الغطاء - الشكل 1.
- انزع ملعقة 2in1 - الشكل 3 والصينية - الشكل 7.
- ارفع المقبض - الشكل 4 وافصل الوعاء عن المنتج.
- ضع الطعام في الصينية مع الحرص على التقيد بالكميات الواردة في جداول وصفات الطهي/أو حسب ما ينصح به كتاب الوصفات (يرجى مراجعة: جداول الطهي)./لا تتعدى علامة مستوى الحد الأقصى - الشكل 10.
- حسب نوعية الطعام، تُضاف كمية الدهون بالملعقة وتُسكب محتوياتها بالتساوي في الوعاء - الشكل 11.
- ارجع الوعاء ثانية الى مكانه في المنتج واغلق الغطاء.
- ادفع المقبض - الشكل 12.

عند استعمال الوعاء لوحده، لا تضع الصينية في المنتج.

لا تستعمل ذراع التحريك دون وجود الوعاء.

## استعمال الوعاء لوحده ابدأ الطهي

- اوصل السلك الكهربائي القابل لفصل الى المنتج وأوصله بمأخذ التيار الكهربائي - الشكل 13.
- ادفع المفتاح 0/I - الشكل 14، سيصدر عن المنتج إشارة صوتية "بيب" ويُعرض على الشاشة الرمز 00.
- عدّل وقت الطهي باستعمال الأزرار (يرجى مراجعة الشكل 15) يكون قد أُطفئ. (جدول الطهي):
- اضغط على زر التشغيل (⏻) - الشكل 16. سيبدأ العد التنازلي بالدقائق. سوف يُعرض العد التنازلي بالتواني فقط عندما يكون الوقت المتبقي هو أقل من دقيقة.
- يمكنك تعديل وقت الطهي في أي وقت تشاء وبالضغط على الأزرار (⏻) المنتج الى وضعية الإستعداد. - شكل 17.

## ارفع الطعام

- عند انتهاء الطهي ، سوف يُطلق المؤقت إشارة صوتية وتبدأ شاشة العرض بالوميض ويُعرض عليها الرمز 00 - الشكل 18: يتوقف المنتج عن طهي الطعام أوتوماتيكياً. يمكنك توقيف الإشارة الصوتية بالضغط على مفتاح التشغيل (⏻) - الشكل 19.
- افتح الغطاء - الشكل 20.
- ارفع المقبض الى أن تسمع صوت "كليك" - الشكل 21.
- افصل الوعاء وافرغه من الطعام



# أهلاً بك الى عالم ActiFry® 2 in 1!

## هكذا يمكنك تحضير وجبة الطعام اللذيذة الخاصة بك

إنها تقنية براءة اختراعنا التي تجعل من رقائق البطاطس رقيقة ومقرمشة. فما عليك سوى اختيار المكونات، الزيت، التوابل، الأعشاب والتتبيلة... وسوف تهتم ActiFry® 2 in 1 بالباقي.

## ٣٪ فقط من الدهون، ومجرد رشّة ملح: ملعقة واحدة من الزيت هو كل ما تحتاج إليه.

ملعقة واحدة من الزيت الذي تختاره، هي كل شيء تحتاجه لتحضير ١,٥ كلج من البطاطس المقرمشة الحقيقية. تُتيح لك ملعقة القياس من ActiFry® 2 in 1 تخفيض كمية الملح التي تستعملها دون المساس بجودة المذاق.

\* ١,٥ كلج من رقائق البطاطس الطازجة، مقطّعة الى شرائح ١٠×١٠ ملم، تُطهى الى أن تخسر من وزنها ٥٥٪ مع ٢٠ مللتر من الزيت.

## وأكثر من ذلك بكثير من اللحم والبطاطس العادية!

مع ActiFry® 2 in 1 يمكنك طهي الكثير من الوصفات المختلفة. أضف قليلاً من التنوع في نظامك الغذائي اليومي مع بعض من اللحم ورقائق البطاطس وبعض الخضروات المقليّة المقرمشة، اللحم المفروم المقلي اللذيذ، الروبيان المُعطر، الفواكه والكثير من الأطباق الجانبية...

### ActiFry® 2 in 1 +



مُرفق أيضاً كتاب وصفات الطهي من إعداد بعض الطهاة من الدرجة الأولى وإختصاصيي التغذية. أفكارها الأصلية المليئة بكيفية جعل وجبات الطعام الرئيسية لذيذة، بالإضافة الى الأطباق الجانبية المُرافقة، وكذلك الحلويات التي يمكنك تحضيرها لجميع أفراد العائلة.

# چند نکته در صورت بروز مشکل ...

مشکلات	علل	راه حل
	دستگاه بطور صحیح به برق وصل نمی شود.	اتصال صحیح دستگاه به برق را بررسی کنید.
	شما هنوز دکمه روشن/خاموش را فشار نداده اید.	دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.
دستگاه یار نمی کند.	شما دکمه روشن / خاموش را فشار داده اید ولی دستگاه کار نمی کند.	سرپوش را ببندید.
	دستگاه گرم نمی شود.	دستگاه را به یک مرکز خدمت مجاز ارسال کنید.
	کاردک بور صحیح نمی چرخد.	صحیح قرار گرفتن را بررسی کنید و در غیر اینصورت دستگاه را به خدمات مجاز ارسال کنید.
کاردک بور صحیح نمی چرخد.	کاردک قفل نشده است.	وضعیت کاردک را تنظیم کنید تا صدای "کلیک" شنیده شود - تصویر 8b.
سینی نمی چرخد.	سینی قفل نشده است.	وضعیت سینی را تنظیم کنید تا صدای "کلیک" شنیده شود.
	شما کاردک را استفاده نکرده اید.	آنرا در جای خود قرار دهید.
	غذا به همان صورت بریده نشده است.	غذا به همان اندازه بریده شود.
غذا بطور یکدست پخته نمی شود.	سیب زمینی تُرد به همان صورت بریده نشده است.	سیب زمینی تُرد ها را به همان اندازه برش دهید.
	کاردک در وضعیت درست قرار گرفته ولی نمی چرخد.	دستگاه را به خدمات مجاز ارسال کنید.
	شما از سیب زمینی تُرد مخصوص استفاده نمی کنید.	سیب زمینی تُرد مخصوص انتخاب کنید.
سیب زمینی تُرد به اندازه کافی ترد نشده است.	سیب زمینی به اندازه کافی شسته و خشک نشده است.	قبل از پختن، سیب زمینی را بشوئید و خشک کنید.
سیب زمینی تُرد به اندازه کافی ترد نشده است.	سیب زمینی تُرد بسیار ضخیم است.	سیب زمینی تُرد را باریک تر ببرید.
	روغن کافی نمی باشد.	مقدار روغن را زیاد کنید (جدول پخت و پز' را رویت کنید).
	فیلتر (12) بسته می باشد.	فیلتر را تمیز کنید.
غذا با سینی نمی چرخد.	غذا بسیار ضخیم می باشد.الطعام سمیک جداً	ضخامت غذا را کم کنید.
غذا در کاسه پخته نمی باشد.	سینی هنگام شروع پختن روی کاسه نبوده است.	سینی را فقط هنگام نیمه پخت شدن در دستگاه قرار دهید.
چیپس در حال پخته شدن خرد نمی شود.	شما از مقدار درست استفاده نمی کنید.	مقدار سیب زمینی را کم کرده و زمان پخت را تغییر دهید.
غذا در لبه بشقاب باقی می ماند.	کاسه بیش از حد پر شده است.	از مقدار مندرج در جدول پختن پیروی کنید.
	سطح حداکثر لازم می باشد.	مقدار را کم کنید.
مایع غذا به بدنه دستگاه تراوش کرده است.	کاسه معیوب.	عدم تراوش با پر شدن کاسه تا سطح حداکثر کاردک را بررسی کنید. در عدم تراوش با پر شدن کاسه تا سطح حداکثر کاردک را بررسی کنید. در صورت تراوش، کاسه را به مرکز خدمات مجاز ارسال کنید.
	از سطح حداکثر فراتر رفته است.	از بالا رفتن از سطح حداکثر خودداری کنید.
	دستگاه به برق وصل نشده است.	دستگاه را به برق وصل کنید.
صفحه LCD دیگر کار نمی کند.	دستگاه نپر خیده است.	دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.
	دستگاه بخاطر استفاده نادرست به حالت ایمنی رفته است.	دستگاه را به مرکز خدمات مجاز ارسال کنید.
صفحه LCD طا را نشان می دهد.	دستگاه نقص دارد.	دستگاه را خاموش کنید، 10 ثانیه منتظر باشید، دستگاه را دوباره روشن کنید، و دکمه روشن/خاموش را فشار دهید. در صورتیکه صفحه LCD هنوز غلط را نشان می دهد، دستگاه را به مرکز خدمات مجاز ارسال کنید.
دستگاه صدای زیاد غیر عادی می دهد.	به کار نکردن صحیح موتور دستگاه شک دارید.	دستگاه را به مرکز خدمات مجاز ارسال کنید.
هنگام پخت مخلوط، دستگاه تا قرار دادن سینی کار نمی کند.	سینی پختن برنامه ریزی نشده است.	از عملکرد 2in1 در حین پختن استفاده کنید.

غذا برای کاسه	ظرفیت کاسه	کل زمان	سینی غذا	ظرفیت سینی	زمان سینی
سیب زمینی	1250 گرم	45 دقیقه	همبرگر گوشت گاو 	4	7 دقیقه
	1000 گرم	35 دقیقه		4	7 دقیقه
	750 گرم	30 دقیقه		3	6 دقیقه
	250 گرم	25 دقیقه		1	5 دقیقه
کورگنز	1000 گرم	30 دقیقه	سالمون 	4	10 دقیقه
	750 گرم	25 دقیقه		3	10 دقیقه
	500 گرم	20 دقیقه		2	8 دقیقه
	250 گرم	18 دقیقه		1	7 دقیقه
سیب زمینی تُرد	1250 گرم	50 دقیقه	تکه های مرغ 	5	18 دقیقه
	1000 گرم	45 دقیقه		4	16 دقیقه
	750 گرم	40 دقیقه		3	16 دقیقه
	250 گرم	33 دقیقه		1	15 دقیقه
انجیر	10	20 دقیقه	شکلات ترد 	4	5 دقیقه

## نظافت آسان نظافت دستگاه

- بگذارید تا کاملاً سرد شود.
- با فشار بر دکمه‌ها سرپوش را باز کنید - تصویر 1 دو دریچه را بیرون بکشید تا سرپوش را خارج کنید - تصویر 2.
- دستگیره کاسه را بصورت افقی بالا ببرید تا صدای "کلیک" شنیده شود - تصویر 4.
- سینی را بردارید - تصویر 7.
- با فشار بر دکمه باز کردن کاردک را بردارید - تصویر 8a.
- کاسه را خارج کنید.
- فیلتر انفصالی را بردارید - تصویر 28.
- تمام قطعات انفصالی قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند - تصویر 9 یا می‌توان آن‌ها را با اسفنج نرم و مایع ظرفشویی تمیز کرد.
- داخل و خارج دستگاه را با یک اسفنج مرطوب تمیز کنید.
- **!** در صورت پختن غذای چرب روی سینی که باعث ترشح شود، توصیه می‌کنیم که هر زمان پس از پایان کار، دستگاه را با اسفنج کمی مرطوب تمیز کنید. به ویژه مناطق داخلی دمنده که با فلش سیاه مشخص شده اند - تصویر 30.
- قبل از برگرداندن کاملاً خشک کنید.

## ماهی - حلزون صدف دار

نوع	مقدار	روغن	زمان آشپزی
سرخ ماهی مرکب	500 گرم	بدون	12-14 دقیقه
میگو	600 گرم	بدون	8-10 دقیقه
میگو گامباس	450 گرم	بدون	9-11 دقیقه

## دسرها

نوع	مقدار	روغن	زمان آشپزی
موز	700 گرم (7 موز)	1 قاشق پر از روغن + 1 قاشق پر شکر قهوه ای	4-6 دقیقه
		بدون	15-17 دقیقه
سیب	5	1 قاشق پر از روغن + 2 قاشق پر شکر	10-12 دقیقه
کلابی	1500 گرم	2 قاشق پر شکر	10-12 دقیقه
اناناس	2	2 قاشق پر شکر	15-17 دقیقه

## غذاهای منجمد

نوع	مقدار	روغن	زمان آشپزی
راتاتوئیل	1000 گرم	بدون	25-30 دقیقه
پاستا سرخ شده و ماهی	1000 گرم	بدون	20-22 دقیقه
سرخ کن کشاورز	1000 گرم	بدون	25-30 دقیقه
سرخ کن کوهستان	1000 گرم	بدون	20-25 دقیقه
پاستا کاربونارا	1000 گرم	بدون	18-20 دقیقه
پائلا	1000 گرم	بدون	18-20 دقیقه
برنج کانتونز	1000 گرم	بدون	18-20 دقیقه
خوراک لوبیای پر ادویه	1000 گرم	بدون	15-20 دقیقه

## میزهای آشپزی

زمان آشپزی فقط نشان دهنده است و ممکن است بخاطر فصلی بودن اقلام غذائی، اندازه آنها و مزه هریک و نیز ولتاژ الکتریکی استفاده شده، تغییر کند. مقدار روغن مندرج می تواند بر طبق طعم و نیاز شما زیاد شود. در صورتیکه دوست دارید سیب زمینی ترد شما ترد تر شود، آشپزی با چند دقیقه بیشتر را امتحان کنید.

## سیب زمینی

زمان آشپزی	روغن	مقدار	نوع	
41-43 دقیقه	1 قاشق پر از روغن	1500 گرم	تازه	سایز استاندارد چپیس 10 mm × 10 mm
38-40 دقیقه	1 قاشق پر از روغن	1250 گرم		
35-37 دقیقه	3/4 قاشق روغن	1000 گرم		
30-32 دقیقه	1/2 قاشق روغن	750 گرم		
24-26 دقیقه	1/3 قاشق روغن	500 گرم		
20-22 دقیقه	1/5 قاشق روغن	250 گرم		
36-38 دقیقه	بدون	1200 گرم	یخ زده	سیب زمینی تُرد سنٹی مک کین
24-26 دقیقه	بدون	750 گرم		

FA

## سایر سبزیجات

زمان آشپزی	روغن	مقدار	نوع	
30 دقیقه	1 قاشق روغن + 150 میلی لیتر آب سرد	1200 گرم	تازه و حلقه شده	کورگتنز
25 دقیقه	1 قاشق روغن + 250 میلی لیتر آب سرد	1000 گرم	تازه و حلقه شده	لفل
20 دقیقه	1 قاشق روغن	1000 گرم	تازه بصورت ربع	قارچ
20 دقیقه	1 قاشق روغن	1000 گرم	تازه بصورت ربع	کوجه فرنگی
30 دقیقه	1 قاشق روغن	750 گرم	تازه در حلقه های گرد	پیاز

## گوشت - مرغ

برای مزه دادن بیشتر به گوشت، ادویه را در روغن (لفل قرمز هندی، کاری، سبزی پراونس، آویشن، برگ بو...) مخلوط کنید.

زمان آشپزی	روغن	مقدار	نوع	
18-20 دقیقه	بدون	1200 گرم	تازه	ناگت مرغ
18-20 دقیقه	بدون	1200 گرم	غذاهای منجمد	
25-30 دقیقه	بدون	9	تازه	قطعات مرغ
30-35 دقیقه	بدون	3	تازه	ران مرغ
22-25 دقیقه	بدون	9 تکه گوشت سفید سینه (حدود 1200 گرم)	تازه	سینه مرغ
10-12 دقیقه	1 قاشق پر روغن	12 تکه کوچک	تازه	نم ها
22-25 دقیقه	1 قاشق پر روغن	9	تازه	کتلت گوشت گوساله
18-20 دقیقه	1 قاشق پر روغن	9	تازه	گوشت خردکوش
13-15 دقیقه	1 قاشق پر روغن	900 گرم	تازه	گوشت چرخ کرده
13-15 دقیقه	1 قاشق پر روغن	600 گرم	غذاهای	
18-20 دقیقه	1 قاشق پر روغن	1200 گرم	غذاهای	گوشت های گرد شده
10-12 دقیقه	بدون	10-8 (قطعه)	تازه	سوسیس سرخ کرده

## برخی از توصیه های مفید

- هنگام استفاده از این دستگاه برای اولین بار، شما ممکن است متوجه یک بوی بی ضرر شوید. این بو، که به هیچ وجه تاثیری روی دستگاه نمی گذارد، به سرعت ناپدید می شود.
- بنابراین برای خراب نشدن دستگاه، از مقادیر مواد و مایعات طبق دستورالعمل های مندرج در جزوه اطمینان حاصل کنید.
- از پر کردن بیش از حد سینی و فراتر رفتن از حد مقدار ماکزیمم اکیدا" خودداری کنید.
- از رها کردن قاشق 2in1 در دستگاه در حالیکه روشن است، اکیدا" خودداری کنید.
- از قرار دادن سینی در دستگاه بدون کاسه اکیدا" خودداری کنید.
- از قرار دادن کاردک در دستگاه بدون کاسه اکیدا" خودداری کنید.
- از تجاوز از حد ماکزیمم ارتفاع مندرج روی کاردک و علامت ماکزیمم روی سینی اکیدا" خودداری کنید.
- سینی را پس از شنیدن بوق تذکر در دستگاه قرار دهید و از قرار دادن در شروع پخت خودداری کنید (بجز مواردی که زمان پخت در ماهی تابه و سینی یکی باشد)
- از رها کردن دستگاه بدون مراقبت در حالیکه کار می کند اکیدا" خودداری کنید.

FA

## مشخصات

1. سرپوش شفاف
2. دریچه سرپوش
3. قاشق 2in1 (2in1) سمت چربی  
a. 14 میلی لیتر (4 نفر)  
b. 20 میلی لیتر (6 نفر)  
c. 14 میلی لیتر (4 نفر)  
d. 20 میلی لیتر (6 نفر)
4. سینی آشپزی 2in1 با سطح " حداکثر"
5. کاردک مخلوط کردن جداشدنی
6. دکمه باز کردن کاردک
7. سطح گنجایش " حداکثر" مایع
8. لایه پشتیبانی سینی
9. کاسه انفصال
10. دستگیره 2in1  
a. دستگیره سینی.  
b. دکمه برای وصل کردن دو دستگیره.  
c. دستگیره کاسه.  
d. دکمه برای باز کردن دستگیره کاسه.
11. بدنه
12. فیلتر انفصال
13. کنترل باز کردن سرپوش
14. صفحه LCD
15. دکمه برای فعال کردن عملکرد 2in1
16. دکمه + و - برای تنظیم زمان آشپزی
17. دکمه برای شروع و توقف آشپزی
18. سوئیچ روشن/خاموش و سرپیچ پریز برق
19. سیم برق قابل جدا شدن

## برای پخت سریع

### قبل از استفاده برای اولین بار

- ⚠️ فراموش نکنید که محافظ روی سرپوش را قبل از استفاده از دستگاه داخل ماهی تابه اکتی فرای بردارید - تصویر 29.
- سرپوش را با فشار روی دکمه های کنترل باز کردن سرپوش باز کنید - تصویر 1، یک پوشش بسیار مقاوم سرامیکی وجود دارد.
- ودو دریچه خاکستری را برای برداشتن سرپوش، به طرف خارج فشار دهید - تصویر 2.
- قاشق 2in1 و بسته بندی پلی استایرن را بردارید چون می توانید بعداً آنها را دور اندازید - تصویر 3
- دستگیره کاسه را به صورت افقی بردارید تا صدای "کلیک" را بشنوید - تصویر 4.
- دستگیره سینی را با فشار بر دکمه 10b بردارید - تصویر 5.
- شما می توانید از این دستگیره برای برداشتن سینی استفاده کنید - تصویر 6-7.
- کاردک را با فشار بر دکمه باز کردن بردارید - تصویر 8a.
- کاسه را بردارید.
- فیلتر قابل جدا شدن را بردارید - تصویر 28.