

A lifestyle photograph showcasing a variety of foods prepared using an ActiFry. In the top left, a wooden board holds several golden-brown fish sticks. To the right, a black plate is filled with thick-cut sweet potato fries. In the bottom left, a black plate contains several round, breaded chicken nuggets. In the bottom right, a small metal pan is filled with large, succulent shrimp, garnished with a lime wedge, fresh dill, and red chili. The background is a rustic wooden table, and a smartphone in the upper right corner displays a recipe app interface with the text "Add this recipe".

ActiFry®

ActiFry®

Welcome to the delicious universe of ActiFry.

Thanks to the exclusive Dual Motion Technology, simply prepare an infinite number of tasty recipes with only one spoonful of oil.

► An infinite number of tasty recipes

From traditional homemade chips to chicken wings, fish fillets to vegetarian wok, ActiFry offers a range of gourmet recipes great for any course. Discover hundreds of delicious recipes on the application My ActiFry to make your day a tasty one !

► Pleasure without the guilt

Thanks to a revolutionary technology that took over 10 years to create, only one spoon of oil is enough to prepare delicious fresh chips. Enjoy among friends or family, without any guilt!

► Guaranteed results

With ActiFry, no need to worry. Combining hot air circulation with gentle stirring, the Dual Motion Technology provides superb even results and hassle-free cooking.



ACTIFRY GENIUS

► 9 automatic menus

Intelligent and versatile, ActiFry Genius offers a choice of 9 automatic menus.

Designed by a French chef, the menus enable you to prepare healthy delicious fried recipes at the touch of a button.

For each type of recipe, the cooking time, temperature and gentle stirring are automatically adjusted to provide perfect results everytime.

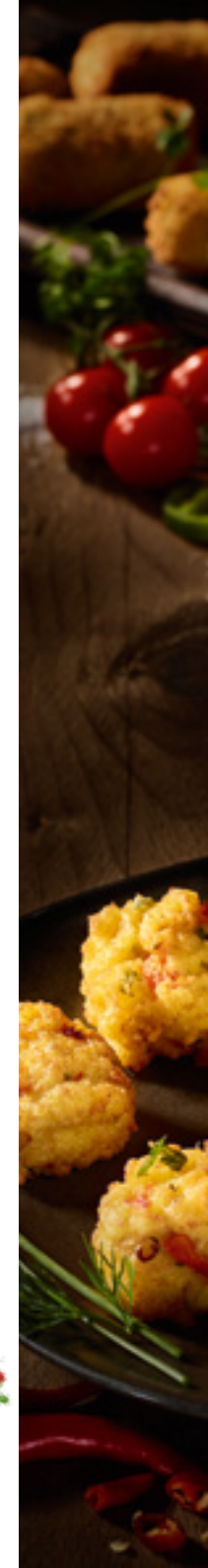
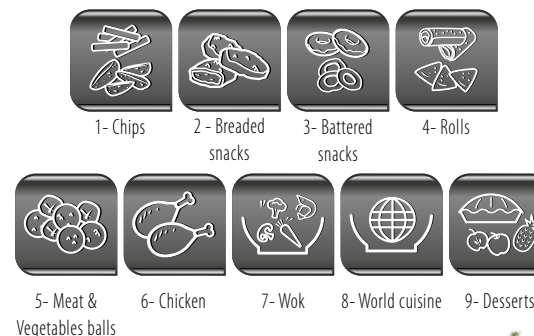
► Two exclusive «1 meal in 1 go» menus

Two innovative cooking modes – Wok and World Cuisine – are tailored to prepare a complete dish in only one cooking step.

Just add your ingredients by following the Smart Display, press start and let ActiFry do the job for you.

From fried rice with prawns to chilli con carne, from stir-fried vegetables to Chinese fried noodles, enjoy healthy and delicious main dishes so easily. ActiFry's exclusive Dual Motion Technology makes sure each ingredient is cooked for the right time at the right temperature.

With ActiFry, make everyday a Genius one!





THE REAL FRIES



PREPARATION

17 mn



SERVINGS

1.2 kg



SERVINGS

1.7 kg

- Potatoes (King Edward or Maris Piper variety)
- ActiFry spoon of vegetable oil
- Salt



COOKING

36 mn



COOKING

42 mn

- Peel the potatoes.
- Cut into chips of a size of your choice: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm or 13 x 13 mm.
- Rinse the cut chips thoroughly. Drain them and dry them thoroughly with a clean tea towel.
- Place the chips in the ActiFry and pour oil evenly over them.
- Close the lid and start cooking using mode 1. Season the chips with salt.



PARMESAN NIBBLES



PREPARATION

15 mn



SERVINGS



COOKING

17 mn

Approximately 24 nibbles:

- Grated parmesan 120 g
- Plain flour 350 g
- Milk 300 ml
- Eggs 2
- Cumin seeds 1 tsp
- Salt, pepper
- Oil
- Place all the ingredients except the oil in a bowl and mix with a fork or wooden spoon until they form a dense, elastic paste.
- Pour one ActiFry spoon of oil into the ActiFry bowl. Using two teaspoons, make 12-14 dumplings and coat them with oil using a brush (once for every 3 dumplings).
- Place them in the ActiFry bowl, making sure that they don't touch. Start cooking using mode 3. Remove the dumplings and repeat the above for the next dumplings. Leave to cook again using mode 3.

CHICKEN NUGGETS



PREPARATION

20 mn



SERVINGS



COOKING

17 mn

Approximately 20 nuggets:

- Chicken breasts 4
- Plain flour 125 g
- Eggs 3
- Breadcrumbs 120 g
- ActiFry spoon of oil 2
- Salt, pepper
- Cut the chicken breasts into 5 equal pieces. Season the meat with salt and pepper.
- Put the flour, eggs and breadcrumbs in three separate dishes. Beat the eggs. Roll a piece of chicken in the flour.
- Tap it on the edge of the dish to remove any excess. Dip it in the eggs then put it in the breadcrumbs. Press the breadcrumbs if needed so they stick.
- Repeat the above for each piece of chicken.
- Using a brush, coat the breaded chicken with oil.
- Put the nuggets in the fridge for 30 minutes.
- Pour 1 ActiFry spoon of oil into the ActiFry bowl and place the nuggets into it. Try to have only one single layer of ingredients. Cook in batches if necessary.
- Start cooking using mode 2.



MOZZARELLA AND SUN-DRIED TOMATO SAMOSAS



PREPARATION

25 mn



SERVINGS



COOKING

17 mn

- Brick pastry sheets 6
- Balls of Mozzarella 12
- Sun-dried tomatoes in oil 3
- ActiFry spoon of oil 2
- Basil
- Cut each dried tomato in half. Cut the brick pastry sheets in half and fold them lengthways to make a strip.
- Put a piece of Mozzarella at the end of a brick pastry strip and a piece of dried tomato on top. Add a little basil leaf.
- Fold the sheet into triangles to make the samosas.
- Using a brush, coat the samosas with oil and put them in the ActiFry in a single layer. Start cooking using mode 4.



MINT LAMB MEATBALLS



PREPARATION

25 mn

- Onions, peeled and chopped
- Pumpkin seeds (or pine nuts)
- ActiFry spoon of oil
- Lamb shoulder (trimmed of gristle and minced)
- Mint leaves, washed and chopped
- Cumin
- Breadcrumbs
- Salt, pepper



SERVINGS

150 g
50 g
1.5
330 g
10 g
1 tsp
80 g



SERVINGS

175 g
50 g
2
500 g
15 g
1,5 tsp
120 g

COOKING

33 mn

COOKING

35 mn

- Place the chopped onions and the pumpkin seeds in the ActiFry bowl. Add ½ spoonful of oil. Cook for 15 to 20 minutes at 160°C, using manual mode. The onions must be caramelised. Do not wash the bowl.
- Mix the lamb, mint, cumin, breadcrumbs, mixture of cooked onion and seeds, salt and pepper.
- In the bowl, place the tip of the paddle to the right of the handle.

- Form evenly sized meatballs of approximately 40 g each (12 / 18 pieces) by rolling them between both hands.
- Place the meatballs in the top half bowl on the opposite side of the handle, by stacking them. The handle side of the bowl must remain empty. Use a brush to apply the remaining oil on the meatballs.
- Start cooking using mode 5.



CHICKEN WINGS



PREPARATION

5 mn

- Chicken wings
- Salt, pepper



SERVINGS

1 kg



SERVINGS

1.5 kg



COOKING

18 mn



COOKING

20 mn

- Place the chicken wings in the ActiFry.
- Start cooking using mode 6.
- Add salt and pepper to taste.

Tip : to spice up your chicken, add 1 or 2 ActiFry spoons of sauce or paprika 5 min before the cooking ends.

FRIED RICE WITH PRAWNS



PREPARATION

10 mn

- Cooked white rice
- Frozen peas
- Peeled raw frozen prawns, thawed
- Onion
- ActiFry spoon of soy sauce
- Chicken stock cube
- Water
- ActiFry spoon of curry
- ActiFry spoon of oil
- Salt, pepper



SERVINGS

500 g
100 g
200 g
1
2
1
200 ml
1
1



SERVINGS

750 g
150 g
300 g
2
3
1
250 ml
1.5
1.5

COOKING

12 mn

COOKING

10 mn

- Thinly slice the onions.
- Mix the water, the curry and soy sauce in a bowl.
- Put the onions, peas and chicken stock cube in the ActiFry bowl. Add the rice to the handle side of the bowl.
- Put the prawns in front of the rice into the bowl. Pour the water, curry and soy sauce mixture and then oil over the rice.
- Start cooking using mode 7.





TURKEY WITH THREE PEPPERS



PREPARATION

20 mn

- Turkey breast
- Deseeded peppers (1 of each colour)
- Chopped onion
- Garlic cloves, minced
- ActiFry spoon of olive oil
- Glass of cider vinegar
- Salt, pepper



SERVINGS

600 g
3



SERVINGS

900 g
6

COOKING

30 mn

COOKING

30 mn

- Cut the turkey into 3 to 4 cm cubes, and then cut the peppers into thin strips.
- Put the onion and garlic at the bottom of the bowl.
- Arrange the turkey on the handle side of the bowl. Add the peppers in the bowl, facing the turkey.
- Cover the turkey with the cider vinegar, and then pour the oil on the peppers.
- Start cooking using mode 8.

COCOA CAKE



PREPARATION

15 mn



SERVINGS

230 g
230 g
5
200 g
50 g
4 g



SERVINGS

280 g
310 g
6
250 g
60 g
5 g

COOKING

45 mn

COOKING

45 mn

- Mix the soft butter and the sugar until you obtain pale colour and light, fluffy consistency. Add the eggs one by one.
- Sift the flour, cocoa and baking powder together. Add to the mixture.
- Make a 29cm diameter circle of baking paper. In the centre, make a cross-shaped incision. Place this paper in the ActiFry bowl.
- Pour the cake mix on top.
- Start cooking using mode 9.



COOKING TIMES

POTATOES

	TYPE	QUANTITY	ADD (ActiFry spoons of oil)	Genius 1.2kg Approximate cooking time (mins)	Genius 1.7kg Approximate cooking time (mins)
Fresh chips 10 mm x 10 mm	Fresh	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Frozen chips 13 mm x 13 mm	Frozen	750 g	None	27	24
		1000 g	None	30	28
		1200 g	None	-	37

MEAT-POULTRY

	TYPE	QUANTITY	ADD (ActiFry spoons of oil)	Genius 1.2kg Approximate cooking time (mins)	Genius 1.7kg Approximate cooking time (mins)
Chicken nuggets	Fresh	750 g	None	13	10
		1200 g	None	-	13
	Frozen	750 g	None	15	12
		1200 g	None	-	15
Chicken drumsticks	Fresh	4	None	20	20
		6	None	25	22
Chicken breast (boneless)	Fresh	6	None	22	18
		9	None	25	22
Meatballs	Frozen	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

FROZEN MAIN DISHES

	TYPE	QUANTITY	ADD (ActiFry spoons of oil)	Genius 1.2kg Approximate cooking time (mins)	Genius 1.7kg Approximate cooking time (mins)
Stir Fry	Frozen	750 g	None	18	16
		1000 g	None	24	22
Paëlla	Frozen	650 g	None	16	12
		1000 g	None	18	15

FISH - SHELLFISH

	TYPE	QUANTITY	ADD (ActiFry spoons of oil)	Genius 1.2kg Approximate cooking time (mins)	Genius 1.7kg Approximate cooking time (mins)
Battered calamari	Frozen	300 g	None	11	10
		500 g	None	13	11
King prawns (raw)	Fresh	300 g	None	11	8
		450 g	None	13	11

COOKING TIMES

VEGETABLES

	TYPE	QUANTITY	ADD (Actifry spoons of oil)	Genius 1.2kg Approximate cooking time (mins)	Genius 1.7kg Approximate cooking time (mins)
Ratatouille	Frozen	750 g	None	18	14
		1000 g	None	25	23
Courgettes (sliced)	Fresh	750 g	1 + 150ml water	25	20
		1200 g	1 + 150ml water	30	25
Peppers (sliced)	Fresh	650 g	1 + 150ml water	18	15
		1200 g	1 + 150ml water	25	20
Mushrooms, cup (whole)	Fresh	600 g	1	12	10
		1000 g	1	18	16
Tomatoes	Fresh	650 g	1 + 150ml water	14	12
		1000 g	1 + 150ml water	17	15
Onions (sliced)	Fresh	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

FRUITS

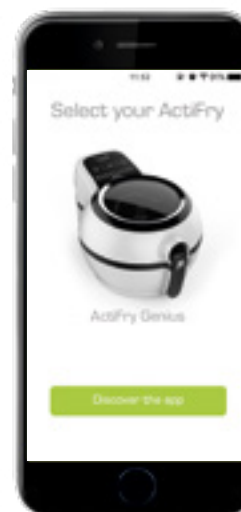
	TYPE	QUANTITY	ADD (Actifry spoons of oil)	Genius 1.2kg Approximate cooking time (mins)	Genius 1.7kg Approximate cooking time (mins)
Banana	Slices	5	1 + 1 sugar	5	5
		7	1 + 1 sugar	6	6
Strawberries	Fresh, cut in 4	Up to 1kg	2 sugars	10	8
		Up to 1.5kg	2 sugars	-	10
Apple	Cut in 2	3	1+2 sugars	10	8
		5	1+2 sugars	12	10
Pineapple	Fresh, cut into pieces	1	2 sugars	13	10
		2	2 sugars	17	15

DISCOVER HUNDREDS OF DELICIOUS RECIPES ON THE MY ACTIFRY APP!

Download for free



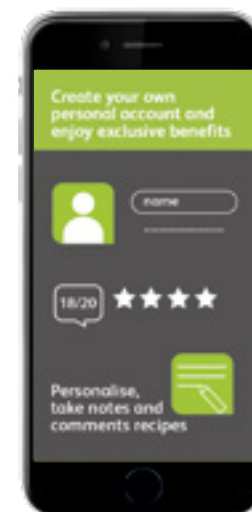
1 Select your appliance



2 Discover hundreds
of recipes



3 Create your account and
enjoy more exclusivities



ActiFry®

Bienvenue dans l'univers délicieusement croustillant d'ActiFry. Grâce à sa technologie exclusive, préparez en toute simplicité un nombre infini de recettes légères et croustillantes avec une seule cuillère d'huile.

Un nombre infini de recettes croustillantes

Des frites maison traditionnelles aux ailes de poulet, des filets de poisson frits au wok végétarien, ActiFry propose un large éventail de recettes gourmandes de l'entrée au dessert.

Découvrez des centaines de délicieuses recettes de fritures sur l'application Mon ActiFry pour faire de vos repas des moments croustillants !

Le plaisir sans la culpabilité

Grâce à une technologie révolutionnaire issue de plus de 10 ans de recherche, une seule cuillère d'huile suffit pour préparer de délicieuses frites. Savourez vos plats entre amis ou en famille, sans culpabilité !

Résultats garantis

Avec ActiFry, pas besoin de surveillance. La technologie «Double Action» combine air chaud et brassage délicat pour des résultats parfaitement homogènes et croustillants.



ACTIFRY GENIUS

9 programmes intelligents

Intelligent et polyvalent, ActiFry Genius propose 9 programmes de cuisson intelligents. Conçus par un chef, les programmes permettent de préparer de délicieuses recettes de fritures en appuyant simplement sur un bouton. Pour chaque type de recette, la durée de cuisson, la température et le brassage sont automatiquement ajustés pour fournir des résultats parfaits.

Deux programmes exclusifs pour préparer un plat complet en 1 clic

Deux modes de cuisson innovants – wok et cuisine du monde – sont conçus pour préparer un plat complet en une seule étape de cuisson. Versez vos ingrédients en suivant les instructions de la recette, appuyez sur le bouton Démarrage et laissez ActiFry faire le travail pour vous. Du riz sauté aux crevettes au chili con carne, des légumes sautés aux nouilles chinoises, dégustez des plats sains et délicieux préparés en toute facilité. La technologie exclusive «Double Action» permet à chaque ingrédient de cuire à la bonne température, le temps qu'il faut.

Avec ActiFry, chaque jour devient Genius!



1 - Frites



2 - Recettes panées



3 - Beignets salés et sucrés



4 - Nems & Samoussas



5 - Boulettes



6 - Poulet



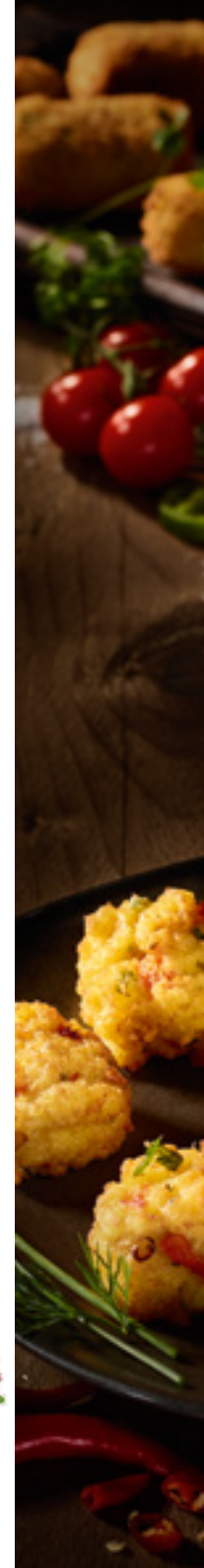
7 - Wok



8 - Cuisine du monde



9 - Desserts



1



FRITES MAISON



PRÉPARATION

17 mn



NOMBRE DE PERSONNES

1,2kg
1

NOMBRE DE PERSONNES

1,7 kg
1

- Pommes de terre
- Cuillère ActiFry d'huile végétale
- Sel



CUISSON

36 mn



CUISSON

42 mn

- Pelez les pommes de terre.
- Coupez-les en frites de la taille de votre choix : 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ou 13 x 13 mm.
- Rincez soigneusement les frites coupées. Égouttez-les et séchez-les soigneusement avec un chiffon propre.
- Placez les frites dans la cuve et versez l'huile uniformément sur elles.
- Fermez le couvercle et démarrez la cuisson en utilisant le mode 1. Assaisonnez les frites avec du sel.

3



SNACKS AU PARMESAN



PRÉPARATION

15 mn



NOMBRE DE PERSONNES

120 g
350 g

CUISSON

17 mn

Environ 24 snacks :

- Parmesan râpé
- Farine
- Lait
- Œufs
- Graines de cumin 1 cuillère à café
- Sel, poivre
- Huile

- Placez tous les ingrédients sauf l'huile dans un bol et mélangez avec une fourchette ou une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils forment une pâte dense et élastique.
- Versez une cuillère ActiFry d'huile dans le bol ActiFry. À l'aide de deux petites cuillères, formez 12 à 14 boulettes et enduisez-les d'huile à l'aide d'un pinceau.
- Placez-les dans le bol ActiFry, en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas. Démarrez la cuisson en utilisant le mode 3. Retirez les boulettes et répétez la procédure ci-dessus pour les boulettes suivantes. Laissez-les cuire à nouveau en utilisant le mode 3.

NUGGETS DE POULET



PRÉPARATION

20 mn



NOMBRE DE PERSONNES

4



CUISSON

17 mn

Environ 20 nuggets

- Filets de poulet
- Farine
- Œufs
- Chapelure
- Cuillères ActiFry d'huile
- Sel, poivre

- Coupez les filets de poulet en 5 morceaux. Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre.
- Versez la farine, les œufs battus et la chapelure dans trois plats séparés. Roulez un morceau de viande dans la farine.
- Trempez-le dans les œufs puis enveloppez-le de chapelure.
- Répétez les étapes ci-dessus pour chaque morceau de poulet.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonnez le poulet pané avec de l'huile.
- Mettez les nuggets dans le réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Versez 1 cuillère ActiFry d'huile dans la cuve et placez-y les nuggets. Essayez de garder une seule couche d'ingrédients.
- Démarrez la cuisson en utilisant le mode 2.

2



SAMOUSSAS À LA MOZZARELLA ET AUX TOMATES SÉCHÉES



PRÉPARATION

25 mn



NOMBRE DE PERSONNES

6



CUISSON

17 mn

- Feuilles de brick
- Boules de mozzarella
- Tomates séchées dans l'huile
- Cuillère ActiFry d'huile
- Basilic

- Coupez chaque tomate séchée en deux. Coupez les feuilles de brick en deux et pliez-les dans le sens de la longueur pour former une bande.
- Mettez une boule de mozzarella au bout d'une bande de brick et un morceau de tomate séchée au-dessus. Ajoutez une petite feuille de basilic.
- Pliez la feuille en triangle pour faire les samoussas.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les samoussas d'huile et placez-les dans l'ActiFry sur un seul niveau. Démarrez la cuisson en utilisant le mode 4.

4



BOULETTES DE VIANDE D'AGNEAU À LA MENTHE



PRÉPARATION

25 mn

- Oignons, pelés et hachés
- Graines de citrouille (ou pignons de pin)
- Cuillère ActiFry d'huile
- Epaule d'agneau (garnie de cartilage et de graisse)
- Feuilles de menthe lavées
- Cumin
- Chapelure
- Sel, poivre



NOMBRE DE PERSONNES

150 g

50 g

1,5

330 g

10 g

1 cuillère à café

80 g

CUISSON

33 mn



NOMBRE DE PERSONNES

175 g

50 g

2

500 g

15 g

1,5 cuillère à café

120 g

CUISSON

35 mn

- Placez les oignons hachés et les graines de citrouille dans la cuve. Ajoutez ½ cuillère d'huile. Faites cuire pendant 15 à 20 minutes à 160°C, en utilisant le mode manuel. Les oignons doivent être caramélisés. Ne lavez pas le bol.
- Mélangez l'agneau, la menthe, le cumin, la chapelure, le mélange des oignons cuits et des graines, le sel et le poivre.
- Dans la cuve, placez l'extrémité de la pale à droite de la poignée (à 5 heures).

- Formez des boulettes de viande uniformes d'environ 40 g chacune (12 à 18 morceaux) en les roulant entre les deux mains.
- Placez les boulettes de viande dans la moitié supérieure de la cuve, à l'opposé de la poignée, en les empilant. La partie la plus proche de la poignée doit rester vide. Utilisez un pinceau pour appliquer de l'huile sur les boulettes de viande.
- Démarrez la cuisson en utilisant le mode 5.



AILES DE POULET



PRÉPARATION

5 mn

- Ailes de poulet
- Sel, poivre



NOMBRE DE PERSONNES

1 kg



NOMBRE DE PERSONNES

1,5 kg



CUISSON

18 mn



CUISSON

20 mn

- Placez les ailes de poulet dans la cuve.
- Démarrez la cuisson en utilisant le mode 6.
- Assaisonnez avec du sel et du poivre si nécessaire.

Conseil : pour pimenter votre poulet, ajoutez 1 ou 2 cuillères à soupe de paprika 5 minutes avant la fin de la cuisson.



RIZ FRIT AUX CREVETTES



PRÉPARATION

10 mn

- Riz blanc cuit
- Petits pois surgelés
- Crevettes décortiquées surgelées
- Oignon
- Cuillère ActiFry de sauce soja
- Cube de bouillon de volaille
- Eau
- Cuillère ActiFry de curry
- Cuillère ActiFry d'huile
- Sel, poivre



NOMBRE DE PERSONNES

500 g

100 g

200 g

1

2

3

1

200 ml

1

1

CUISSON

12 mn



NOMBRE DE PERSONNES

750 g

150 g

300 g

2

3

1

250 ml

1,5

1,5

CUISSON

10 mn

- Tranchez finement les oignons. Mélangez l'eau, le curry et la sauce soja dans un bol.
- Versez les oignons, les petits pois et le bouillon de poulet dans la cuve. Ajoutez le riz du côté de la poignée de la cuve.
- Mettez les crevettes en face du riz dans la cuve. Versez le mélange d'eau, de curry et de sauce soja, puis versez l'huile sur le riz.
- Démarrez la cuisson en utilisant le mode 7.





DINDE AUX 3 POIVRONS



PRÉPARATION

20 mn



NOMBRE DE PERSONNES



NOMBRE DE PERSONNES

- | | | |
|---|-------|-------|
| - Poitrine de dinde, coupée en lanières | 600 g | 900 g |
| - Poivrons épinés (1 de chaque couleur) | 3 | 6 |
| - Oignon émincé | 1 | 2 |
| - Gousses d'ail émincées | 2 | 3 |
| - Cuillère ActiFry d'huile d'olive | 1 | 2 |
| - Verre de vinaigre de cidre | 1/2 | 1/2 |
| - Sel, poivre | | |



CUISSON

30 mn



CUISSON

30 mn

- Coupez la dinde en cubes de 3 à 4 cm, puis coupez les poivrons en fines lanières.
- Mettez l'oignon et l'ail au fond du bol.
- Disposez la dinde dans la cuve, côté poignée. Ajoutez les poivrons, face à la dinde.
- Badigeonnez la dinde avec le vinaigre de cidre, puis versez l'huile sur les poivrons.
- Démarrez la cuisson en utilisant le mode 8.

GÂTEAU AU CACAO



PRÉPARATION

15 mn



NOMBRE DE PERSONNES



NOMBRE DE PERSONNES

- | | | |
|------------------------|-------|-------|
| - Beurre mou | 230 g | 280 g |
| - Sucre | 230 g | 310 g |
| - Œufs | 5 | 6 |
| - Farine | 200 g | 250 g |
| - Poudre de cacao amer | 50 g | 60 g |
| - Levure | 4 g | 5 g |



CUISSON

45 mn



CUISSON

45 mn

- Mélangez le beurre mou et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance légèrement mousseuse. Ajoutez les œufs un par un.
- Tamisez la farine, le cacao et la levure ensemble. Ajoutez au mélange précédent.
- Faites un cercle de papier de cuisson de 29 cm de diamètre. Au centre, faites une incision en forme de croix. Placez ce papier de cuisson dans le bol ActiFry.
- Versez le mélange à gâteau au-dessus.
- Démarrez la cuisson en utilisant le mode 9.



TABLEAU DES DURÉES DE CUISSON

POMMES DE TERRE

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT (cuillère d'huile)	GENIUS 1,2KG DURÉES DE CUISSON (Mins)	GENIUS 1,7KG DURÉES DE CUISSON (Mins)
Frites de taille standard 10 mm x 10 mm	Frais	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Frites traditionnelles	Surgelé	750 g	Aucun	26	24
		1000 g	Aucun	30	28
		1200 g	Aucun	-	37

VIANDE - VOLAILLE

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT (cuillère d'huile)	GENIUS 1,2KG DURÉES DE CUISSON (Mins)	GENIUS 1,7KG DURÉES DE CUISSON (Mins)
Nuggets de poulet	Frais	750 g	Aucun	13	10
		1200 g	Aucun	-	13
	Surgelé	750 g	Aucun	15	12
		1200 g	Aucun	-	15
Pilons de poulet	Frais	4	Aucun	20	20
		6	Aucun	24	22
Filets de poulet	Frais	6	Aucun	22	18
		9	Aucun	25	22
Boulettes de viande	Surgelé	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

PLATS PRINCIPAUX

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT (cuillère d'huile)	GENIUS 1,2KG DURÉES DE CUISSON (Mins)	GENIUS 1,7KG DURÉES DE CUISSON (Mins)
Sauté	Surgelé	750 g	Aucun	18	16
		1000 g	Aucun	24	22
Paëlla	Surgelé	650 g	Aucun	16	12
		1000 g	Aucun	18	15

POISSON - CRUSTACÉS

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT (cuillère d'huile)	GENIUS 1,2KG DURÉES DE CUISSON (Mins)	GENIUS 1,7KG DURÉES DE CUISSON (Mins)
Beignets de calamar	Surgelé	300 g	Aucun	11	10
		500 g	Aucun	13	11
Grosses crevettes	Frais	300 g	Aucun	11	8
		450 g	Aucun	13	11

TABLEAU DES DURÉES DE CUISSON

LÉGUMES

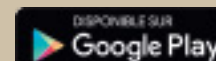
	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT (cuillère d'huile)	GENIUS 1,2KG DURÉES DE CUISSON (Mins)	GENIUS 1,7KG DURÉES DE CUISSON (Mins)
Ratatouille	Frais	750 g	Aucun	18	14
		1000 g	Aucun	25	23
Courgettes	Frais	750 g	1 + 15 cl d'eau	25	20
		1200 g	1 + 15 cl d'eau	30	25
Poivrons	Frais	650 g	1 + 15 cl d'eau	18	15
		1200 g	1 + 15 cl d'eau	25	20
Champignons	Frais	600 g	1	12	10
		1200 g	1	18	16
Tomates	Frais	650 g	1 + 15 cl d'eau	14	12
		1000 g	1 + 15 cl d'eau	17	15
Oignons, émincés	Frais	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

DESSERTS

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT (cuillère d'huile)	GENIUS 1,2KG DURÉES DE CUISSON (Mins)	GENIUS 1,7KG DURÉES DE CUISSON (Mins)
Bananes	Tranches	5	1+1 sucre	5	5
		7	1+1 sucre	6	6
Fraises	coupées en 4	Jusqu'à 1 kg	2 sucre	10	8
		Jusqu'à 1 kg	2 sucre	-	10
Pommes	moitié	3	1+2 sucre	10	8
		5	1+2 sucre	12	10
Ananas	coupé en morceaux	1	2 sucre	13	10
		2	2 sucre	17	15

DÉCOUVREZ DES CENTAINES DE RECETTES
CROUSTILLANTES SUR L'APPLICATION
MON ACTIFRY!

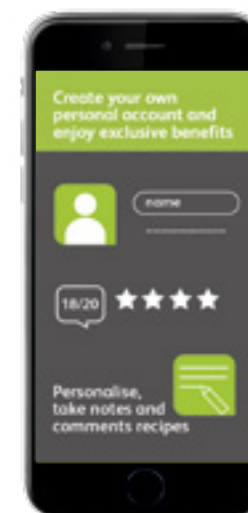
Téléchargez gratuitement



1 Choisir le produit

2 Découvrir des centaines
de recettes

3 Créer son compte et profiter
de plus d'exclusivités



ActiFry®

Willkommen zur köstlich knusprigen Welt von ActiFry.

Dank der exklusiven 2-in-1-Technologie bereiten Sie auf einfache Weise unendlich viele knusprige Rezepte mit nur einem Löffel Öl zu.

Unendlich viele knusprige Rezepte

Von traditionellen hausgemachten Pommes frites bis hin zu Hähnchenflügeln, frittierten Fischfilets oder Gemüsepfanne bietet ActiFry eine große Auswahl an Feinschmeckerrezepten für jede Mahlzeit. Entdecken Sie mit der App ActiFry hunderte köstliche Rezepte für einen knusprigen Tag!

Genuss ohne schlechtes Gewissen

Dank einer revolutionären, im Verlauf von über 10 Jahren entwickelten Technologie genügt ein Löffel Öl für die Zubereitung köstlicher Pommes frites. Genießen Sie mit Freunden oder mit der Familie ohne schlechtes Gewissen!

Garantierte Ergebnisse

Mit ActiFry gibt es kein Vorheizen und keine Sorgen. Die 2-in-1-Technologie kombiniert zirkulierende Heißluft mit sanftem Rühren und sorgt für perfekt gleichmäßige Ergebnisse und müheloses Garen.



ACTIFRY GENIUS

9 automatische Menüs

Die intelligente und vielseitige ActiFry Genius bietet 9 automatische Menüs zur Wahl. Die von einem französischen Chefkoch entwickelten Menüs ermöglichen die Zubereitung gesunder und köstlicher frittierten Gerichte auf Knopfdruck. Für jeden Rezepttyp werden die Garzeit, die Temperatur und der Rührvorgang automatisch geregelt, damit die Ergebnisse immer perfekt sind.

Zwei exklusive „One-Pot“ Menüs

Zwei innovative Garverfahren – Wok und Internationale Küche – sind so konfiguriert, dass eine komplette Mahlzeit in nur einem Schritt zubereitet werden kann. Füllen Sie lediglich Ihre Zutaten nach den Angaben des Smart Displays ein, drücken Sie auf Start und lassen Sie ActiFry die Arbeit für Sie erledigen. Von frittiertem Reis mit Garnelen bis Chili con Carne, von Gemüsepfanne bis zu chinesischen frittierten Nudeln: genießen Sie gesunde und köstliche Hauptgerichte so einfach wie nie zuvor. Die exklusive 2-in-1-Technologie von ActiFry gewährleistet, dass alle Zutaten zur richtigen Zeit mit der richtigen Temperatur gegart werden.

Mit ActiFry Genius wird jeder Tag genial!



1 - Pommes
frites



2 - Panierte
Snacks



3 - Frittierte
Snacks



4 - Teigrollen



5 - Frikadelle
mit Fleisch &
Gemüse



6 - Hähnchen



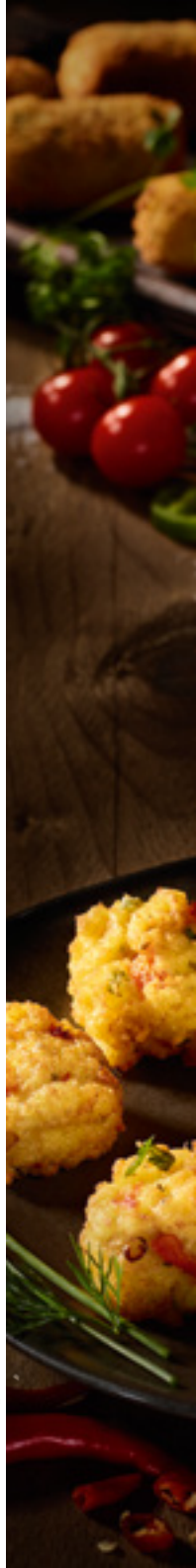
7 - Wok



8 - Internationale
Küche



9 - Desserts





DIE PERFEKTEN POMMES FRITES



VORBEREITUNG

17 min

- Kartoffeln
- ActiFry-Löffel Pflanzenöl
- Salz



PORTIONEN

1,2 kg
1



PORTIONEN

1,7 kg
1



GARZEIT
36 min



GARZEIT
42 min

- Kartoffeln schälen.
- In Pommes mit der von Ihnen gewünschten Größe schneiden: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm oder 13 x 13 mm.
- Geschnittene Pommes gründlich wässern. Wasser abgießen und die Pommes vorsichtig mit einem sauberen Geschirrtuch trocknen.
- Pommes in die ActiFry geben und gleichmäßig mit Öl beträufeln.
- Deckel schließen und Garvorgang im Modus 1 starten. Pommes frites salzen.



FISCH-KROKETTEN MIT KNOBLAUCH UND GEMISCHTEN KRÄUTERN



VORBEREITUNG

15 min

- Weißes Fischfilet (Köhler, Kabeljau etc.)
- Mehl
- Helles Paniermehl
- ActiFry-Löffel gemischte getrocknete Kräuter
- ActiFry-Löffel Knoblauchpulver
- Dunkles Paniermehl
- Eier
- ActiFry-Löffel Öl
- Salz, Pfeffer



PORTIONEN

350 g

20 g

30 g

1

1/2

100 g

2

1

1

15 min



PORTIONEN

530 g

30 g

45 g

2

1

130 g

3

1,5

16 min

- Schneiden Sie die Fischfilets klein und vermengen Sie sie mit dem Mehl, dem hellen Paniermehl, den gemischten Kräutern, dem Knoblauch und ein wenig Salz und Pfeffer. Der Fisch muss fein gehackt werden, damit die Textur gleichmäßig ist.
- Formen Sie Krokette mit einem Gewicht von ca. 50 g. Stellen Sie sie kalt.
- Pinseln Sie die ActiFry-Pfanne leicht mit Öl ein.
- Schlagen Sie die Eier in einer Schüssel mit etwas Salz, bis sie schön flüssig sind. Geben Sie das dunkle Paniermehl in eine zweite Schüssel.
- Wenden Sie die Krokette eine nach der anderen erst im Ei und dann im Paniermehl. Wiederholen Sie den Vorgang. Legen Sie die Krokette nach und nach in die ActiFry.
- Bepinseln Sie den sichtbaren Teil der Krokette mit etwas Öl. Schließen Sie den Deckel.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.

SÜSSKARTOFFEL-POMMES



VORBEREITUNG

15 min

- Süßkartoffeln
- ActiFry-Löffel Mehl
- Esslöffel Salz
- ActiFry-Löffel Rapsöl
- Gehackte frische Petersilie (optional)



PORTIONEN

1 kg

2

1/2

1,5

GARZEIT

25 min



PORTIONEN

1,4 kg

2

1

2

GARZEIT

32 min

- Schrubben Sie die Süßkartoffeln und halbieren Sie sie längs (nicht schälen). Schneiden Sie sie in gleich große Pommes; wir empfehlen eine Dicke von max. 2 cm an allen Seiten.
- Legen Sie die Süßkartoffeln in eine Schüssel und vermengen Sie sie mit dem Mehl und dem Salz, bis sie alle gleichmäßig bedeckt sind. Stellen Sie sicher, dass sie vollständig trocken sind. Füllen Sie die Süßkartoffeln in die ActiFry-Pfanne und geben Sie das Öl zu.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.
- Würzen Sie sie nach Geschmack mit Salz und frisch gehackter Petersilie.



KENTUCKY-STYLE CHICKEN-NUGGETS



VORBEREITUNG

30 min

- Hähnchenfilet
- Paniermehl
- Teelöffel schwarzer Pfeffer
- Teelöffel Knoblauchpulver
- Teelöffel Zwiebelpulver
- Teelöffel Paprikapulver
- Teelöffel Chilipulver
- Dessertlöffel Oregano (gemahlen)
- Teelöffel Sellarisalz
- Teelöffel Salz
- Eier



PORTIONEN

500 g

125 g

1/3

1,5

1,5

1

1/2

2

1

1

2

GARZEIT

17 min



PORTIONEN

750 g

170 g

1/2

2

3

1,5

3/4

3

1,5

1,5

3

GARZEIT

30 min

- Pinseln Sie die Pfanne leicht mit Öl ein. In einer Schüssel vermengen Sie das Paniermehl mit dem Pfeffer, dem Knoblauchpulver, dem Zwiebelpulver, dem Paprikapulver, dem Chilipulver, dem Oregano und dem Sellarisalz. In einer weiteren Schüssel schlagen Sie die Eier mit dem Salz, bis sie schön flüssig sind.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.





BANANEN-DONUTS



VORBEREITUNG

35 min

- Bananen
- Eier
- Milch
- ActiFry-Löffel Zucker
- Speisestärke für den Teig
- Speisestärke
- ActiFry-Löffel Öl
- Puderzucker zum Abschmecken



PORTIONEN

3

2

5 cl

1

100 g

70 g

1



PORTIONEN

3

2

5 cl

1

100 g

70 g

1



GARZEIT

14 min



GARZEIT

12 min

- Vermischen Sie die Eigelbe mit der Milch und der Stärke. Schlagen Sie die Eiweiße steif. Geben Sie den Zucker zu und schlagen Sie die Masse weiter zu einem leichten Baiser. Vermengen Sie die beiden Mischungen. Rühren Sie schnell, um etwas Luft aus der Eiweißmasse zu schlagen.
- Schälen Sie die Bananen und schneiden Sie sie in 4 etwa 3 cm große Stücke. Pinseln Sie die Pfanne leicht mit Öl ein.
- Befolgen Sie die angegebene Vorheizzeit.
- Wenden Sie die Bananenstücke erst in der Stärke und dann im Teig. Lassen Sie sie abtropfen (möglichst für mehrere Minuten auf einem Rost). Wenden Sie die dann erneut in der Stärke und im Teig. Legen Sie sie so in die ActiFry-Pfanne, dass sie nicht übereinanderliegen. Schließen Sie den Deckel.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.
- Mit Puderzucker bestreuen und genießen.

KOKOS-GOURMET-HAPPEN



VORBEREITUNG

30 min

- Kokos
- Zucker
- Mehl
- Kokosmilch
- Milch
- Eier
- gestrichene Teelöffel Backpulver
- Der Saft einer halben Zitrone oder ½ ActiFry-Löffel Weißweinessig
- Salz und Pfeffer



PORTIONEN

125 g

100 g

200 g

5 cl

5 cl

2

1



PORTIONEN

190 g

150 g

300 g

7,5 cl

7,5 cl

3

1,5



GARZEIT

32 min



GARZEIT

36 min

- Geben Sie alle Zutaten in eine Salatschüssel und vermengen Sie sie gut mit einer Gabel oder einem Holzlöffel. Sie sollten einen dicken, elastischen Teig erhalten.
- Pinseln Sie die ActiFry-Pfanne mit Öl ein.
- Befolgen Sie die angegebene Vorheizzeit.
- Formen Sie kleine Nocken à 25-30 g mithilfe von 2 Dessertlöffeln. Legen Sie 14 Happen in die ActiFry-Pfanne und achten Sie dabei darauf, dass um jeden Happen etwas Platz ist.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.
- Schließen Sie den Deckel.
- Geben Sie alle Zutaten in eine Salatschüssel und vermengen Sie sie gut mit einer Gabel oder einem Holzlöffel. Sie sollten einen dicken, elastischen Teig erhalten.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.
- Nehmen Sie die Happen aus der Pfanne und wiederholen Sie den Vorgang so oft, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Formen Sie kleine Nocken mithilfe von 2 Dessertlöffeln. Legen Sie sie in die ActiFry-Pfanne und achten Sie dabei darauf, dass um jeden Happen etwas Platz ist.
- Schließen Sie den Deckel.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.



SAMOSAS MIT MOZZARELLA UND GETROCKNETEN TOMATEN



VORBEREITUNG

25 min

- Filoteigblätter
- Kugel Mozzarella
- Getrocknete Tomaten in Öl
- ActiFry-Löffel Öl
- Basilikum



PORTIONEN

6

12

3

2



GARZEIT

17 min

- Mozzarella-Kugel in Würfelchen schneiden (1 cm). Getrocknete Tomaten halbieren. Filoteigblätter halbieren und längs zu einem Streifen falten.
- Auf das Ende eines Teigstreifens ein Stück Mozzarella und darauf eine getrocknete Tomate legen. Ein kleines Basilikumblatt hinzugeben.
- Den Teigstreifen zu Dreiecken übereinanderlegen, um die Samosas zu formen.
- Samosas mit Öl bepinseln und auf einer Ebene in die ActiFry legen. Garvorgang im Modus 4 starten.



FRÜHLINGSROLLEN MIT GARNELEN



VORBEREITUNG

30 min

- Rohe geschälte Riesengarnelen
- Eingeweichte (8 g trockene) getrocknete gemischte Wildpilze
- Eingeweichte trockene gemischte Wildpilze
- Gekochte Reismnudeln (Vermicelli)
- Ungekochte Reismnudeln
- Teelöffel Knoblauch
- Teelöffel Ingwer
- Blätter Bricketeig
- Minzblätter
- Ei zum Versiegeln der Frühlingsrollen
- Sauce zum Dippen und grüner Salat als Beilage
- Salz



PORTIONEN

80 g

30 g

5 g

80 g

25 g

1

1

1,5

1,5

4

16

1



GARZEIT

14 min



PORTIONEN

120 g

45 g

8 g

120 g

25 g

1,5

1,5

6

24

1



GARZEIT

28 min

- Pinseln Sie die ActiFry-Pfanne leicht mit Öl ein. Senken Sie das Röhrelement rechts auf der Stielseite ab.
- Hacken Sie die gekochten Reismnudeln, die eingeweichten gemischten Wildpilze und die Garnelen grob. Hacken Sie den Knoblauch und den Ingwer feiner. Vermischen Sie alle diese Zutaten (geben Sie kein Salz dazu – durch das Bräunen, den Salat als Beilage).
- Waschen Sie die Minze. Schlagen Sie das Ei mit einer Prise Salz.
- Halbieren Sie die Bricketeigblätter. Bepinseln Sie jedes halbe Blatt mit ein wenig geschlagenem Ei. Geben Sie einen Dessertlöffel von der Garnelenmischung auf die untere Ecke. Rollen Sie den Teig zu einer Frühlingsrolle und geben Sie dabei zwei Minzblätter zu – diese werden hübsch durch den Teig durchscheinen.
- Legen Sie die fertigen Frühlingsrollen nach und nach in die Pfanne. Schließen Sie den Deckel.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.





KÄSE-FLEISCHBÄLLCHEN



VORBEREITUNG

30 min

- Kalbfleisch
- Schweinefleisch
- Paniermehl
- Kreuzkümmelpulver
- Petersilie
- Würfel Greyerzer-Käse (insgesamt 25 bis 30 g)
- ActiFry-Löffel Öl
- Salz, Pfeffer



PORTIONEN

250 g
130 g
90 g
5 g
10 g
12
1



PORTIONEN

375 g
200 g
120 g
7,5 g
15 g
18
1,5

GARZEIT

16 min

GARZEIT

18 min

- Pinseln Sie die ActiFry-Pfanne leicht mit Öl ein. Platzieren Sie das Rührelement auf der Stielseite auf dem Pfannenboden.
- In einer Küchenmaschine vermengen Sie das Fleisch mit dem Paniermehl, dem Kreuzkümmel, der Petersilie sowie Salz und Pfeffer. Die Mischung sollte eine feine und gleichmäßige Konsistenz haben. Formen Sie Fleischbällchen à ca. 40 g aus der Masse. Drücken Sie einen kleinen Käsewürfel in die Mitte eines jeden Bällchens. Stellen Sie sicher, dass die Bällchen gut verschlossen sind. Arrangieren Sie sie auf dem Pfannenboden, auf der Seite gegenüber dem Stiel. Schließen Sie den Deckel.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.



WÜRZIGE CHICKEN WINGS



VORBEREITUNG

10 min

- Hähnchenflügel
- ActiFry-Löffel Zucker
- ActiFry-Löffel Honig
- ActiFry-Löffel helle Sojasauce
- ActiFry-Löffel Austernsauce
- ActiFry-Löffel Tomatensauce
- ActiFry-Löffel Chilisauce
- Eine Prise Salz



PORTIONEN

600 g
½
¼
1
2
3
2



PORTIONEN

900 g
½
¼
1
2
3
2

GARZEIT

18 min

GARZEIT

20 min

- Spülen Sie die Hähnchenflügel ab und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
- In einer großen Schüssel vermengen Sie alle Zutaten miteinander und geben dann die Flügel hinein. Lassen Sie sie für ca. 30 Minuten marinieren.
- Geben Sie die marinierten Hähnchenflügel in die ActiFry. Schließen Sie den Deckel.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.

VEGANE PANIERTE PILZE



VORBEREITUNG

10 min

- Mittelgroße Portobello-Pilze
- Feines Paniermehl
- Olivenöl
- ActiFry-Löffel Currypulver
- Salz, Pfeffer



PORTIONEN

350 g
100 g
20 cl
1



PORTIONEN

450 g
120 g
25 cl
1

GARZEIT

20 min

GARZEIT

30 min

- Säubern Sie die Pilze mit einer Bürste (wenn sie sehr schmutzig sind, schälen Sie sie). Geben Sie das Öl in eine Schüssel. Vermischen Sie das Paniermehl auf einem Teller mit Currypulver, Salz und Pfeffer.
- Tauchen Sie die Pilze nacheinander in das Öl und wälzen Sie sie in das Paniermehl. Legen Sie sie nach und nach in die Pfanne. Schließen Sie den Deckel.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.



KARAMELLISIERTE HÄHNCHENKEULEN MIT HONIG UND INGWER



VORBEREITUNG

30 min

- Hähnchenkeulen
- ActiFry-Löffel Honig
- Sojasauce
- Zwiebel, fein gehackt
- ActiFry-Löffel Ingwer, fein gehackt



PORTIONEN

8
2
6 cl
1
1



PORTIONEN

12
3
9 cl
2
1,5

GARZEIT

25 min

GARZEIT

25 min

- In einem Gefäß vermischen Sie den Honig mit der Sojasauce der gehackten Zwiebel und dem Ingwer.
- Bepinseln Sie die Keulen mit dieser Sauce und lassen Sie sie 1 Stunde ruhen.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.
- Abschmecken und genießen.



7



ASIATISCHER-REIS MIT GARNELEN



VORBEREITUNG

10 min

- Gekochter weißer Reis
- TK-Erbsen
- Geschälte TK-Garnelen
- Löffel Sojasauce
- Hühnerbrühe (oder Wasser + Salz)
- ActiFry-Löffel Currypulver
- ActiFry-Löffel Öl



PORTIONEN

500 g	750 g
100 g	150 g
200 g	300 g
2	3
20 cl	30 cl
1	1,5
1	1,5



PORTIONEN

750 g	150 g
300 g	400 g
75 cl	75 cl
2	2
1	1
1	1
1	1



GARZEIT

12 min



GARZEIT

10 min

- Vermischen Sie die Brühe mit Sojasauce, Öl und Currypulver. Geben Sie die Erbsen in die ActiFry-Pfanne. Geben Sie den Reis auf der Stielseite dazu. Geben Sie die Garnelen auf der gegenüberliegenden Seite im hinteren Bereich der Pfanne dazu. Gießen Sie die Sauce darüber. Schließen Sie den Deckel.

- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.

8



ONE-POT-FRÜHLINGSREIS



VORBEREITUNG

15 min

- Kurzkornreis
- Selleriestange
- Zuckerschoten
- Gartenerbsen
- Gemüsebrühe
- Knoblauchzehen
- Kleines Stück frische Kurkuma
- Kleine Zwiebel
- ActiFry-Löffel Olivenöl
- Pinienkerne
- Bund Kerbel
- Salz, Pfeffer



PORTIONEN

250 g	300 g
1	1
200 g	300 g
300 g	400 g
70 cl	75 cl
2	2
1	1
1	1
2	2
80 g	80 g
1	1



PORTIONEN

300 g	400 g
75 cl	75 cl
2	2
1	1
1	1
2	2
80 g	80 g
1	1



GARZEIT

25 min



GARZEIT

25 min

- Bereiten Sie das Gemüse vor: Entfernen Sie die Fäden vom Sellerie und schneiden Sie ihn in gleich große Stücke. Hacken Sie die Zwiebel fein.
- Gießen Sie das Öl in die Pfanne, geben Sie die Zwiebeln und den Reis hinten und das Gemüse auf der gegenüberliegenden Stielseite in die Pfanne. Gießen Sie heiße Brühe über den Reis, bestreuen Sie ihn mit der Kurkuma und würzen Sie ihn mit Salz.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.
- Servieren Sie das Gericht nach Geschmack mit gerösteten Pinienkernen, gehackten Kräutern und gehackten Kirschen oder sonnengetrockneten Tomaten.

VEGGIE CHILI



VORBEREITUNG

15 min

- Kidney-Bohnen aus der Dose
- Mittelgroße Tomaten
- Mittelgroße Portobello-Pilze
- Karotten, gewürfelt
- Zwiebel
- Knoblauchzehe
- ActiFry-Löffel Olivenöl
- Teelöffel Koriandersamen
- Frischer Ingwer
- Gemüsebrühwürfel
- Bund Koriander
- Salz, Pfeffer



PORTIONEN

500 g	600 g
6	10
8	10
1	2
1	1
1	1
1,5	2
2	2
10 g	10 g
1,5	2
1	1



PORTIONEN

600 g	10
10	10
2	1
1	1
2	2
2	2
10 g	10 g
2	2
1	1



GARZEIT

45 min



GARZEIT

50 min

- Hacken Sie die Zwiebel fein. Würfeln Sie die Tomaten. Würfeln Sie die Pilze. Schälen und zerdrücken Sie den Ingwer und den Knoblauch. Zerstoßen Sie die Koriandersamen in einem Mörser.
- Aromatisieren Sie alles mit Koriander, Knoblauch und Ingwer. Großzügig würzen. Schließen Sie den Deckel.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.
- 5 Minuten vor Ende der Garzeit geben Sie die abgetropften Kidney-Bohnen zu.
- Servieren Sie das Gericht mit Reis und frischem Koriander.

7



ACTIFRY-KEBAB



VORBEREITUNG

15 min

- Hammelfleisch
- Wasser
- Messerspitzen Piment d'Espelette
- Knoblauchzehen, gehackt
- Zwiebel
- ActiFry-Löffel Kreuzkümmel
- ActiFry-Löffel Mehl
- ActiFry-Löffel Tomatenmark
- ActiFry-Löffel Öl
- Salz, Pfeffer



PORTIONEN

600 g	900 g
150 ml	300 ml
2	2
2	2
1	1
1	1
1	1
1	1
1	1



PORTIONEN

900 g	300 ml
300 ml	2
2	2
2	2
1	1
1	1
1	1
1	1



GARZEIT

30 min



GARZEIT

30 min

- Hacken Sie die Zwiebel fein.
- Schneiden Sie das Hammelfleisch in 3-4 cm große Würfel. Geben Sie die Würfel in ein Gefäß und bestreuen Sie sie mit dem ActiFry-Löffel Mehl und dem Pfeffer. Rühren Sie um, bis alle Stücke rundum bedeckt sind.
- In einem zweiten Gefäß vermischen Sie das Wasser mit dem Tomatenmark.
- Geben Sie die Zwiebel, den Knoblauch und den Kreuzkümmel in die ActiFry. Geben Sie das Hammelfleisch auf der Seite gegenüber dem Stiel in die ActiFry-Pfanne. Geben Sie die Wasser-Tomatenmark-Mischung auf der Stielseite in die ActiFry-Pfanne. Verteilen Sie das Öl über das Hammelfleisch. Schließen Sie den Deckel.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.
- Servieren Sie das Gericht in Pita-Brot mit einer Sauce Ihrer Wahl oder mit Reis.

8





9

HEIDELBEERKUCHEN



4

6

VORBEREITUNG

15 min

- Heidelbeeren
- Eier in Größe M
- extrafeiner Zucker
- Backpulver
- Mehl
- Speisestärke
- Butter
- Ein paar Tropfen Essig oder Zitronensaft

200 g
4
150 g
10 g
110 g
110 g
150 g250 g
5
180 g
15 g
140 g
140 g
190 g

GARZEIT

12 min

GARZEIT

45 min

- Sieben Sie das Mehl, die Hefe und die Stärke in eine Schüssel.
- Schlagen Sie die Butter und den Zucker zu einer fluffigen, weißen Masse. Geben Sie die Eier eins nach dem anderen im Wechsel mit der Mehl-Hefe-Stärke-Mischung zu und anschließend tropfenweise den Essig. Geben Sie die Heidelbeeren zu und vermengen Sie alles miteinander.
- Nehmen Sie das Rührelement aus der Pfanne. Buttern und mehlen Sie die Pfanne und auch das mittige Rohr gut. Gießen Sie die Mischung hinein. Geben Sie die Pfanne in die ActiFry und schließen Sie den Deckel.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.
- Stürzen Sie den Kuchen, möglichst auf einen Rost, und lassen Sie ihn vor dem Verzehr auf die gewünschte Temperatur abkühlen

SCHOKO-BROWNIES



4

6

VORBEREITUNG

15 min

- Schokolade
- Sehr weiche gesalzene Butter
- Eier
- Eigelb
- Rohrzucker
- Mehl
- Walnüsse
- Ein paar Tropfen Essig (Balsamico-, Apfel- oder weißer Essig)

200 g
180 g
3
1
200 g
100 g
140 g300 g
270 g
5
1
300 g
150 g
210 g

GARZEIT

45 min

GARZEIT

45 min

- Schmelzen Sie die Schokolade (in der Mikrowelle oder im Wasserbad). Geben Sie die Butter zu und vermischen Sie beides (wenn die Butter nicht ganz schmilzt, erhitzen Sie die Masse vorsichtig).
- Geben Sie die Eier, die Eigelbe und ein paar Tropfen Essig zu und vermischen Sie alles. Geben Sie den Rohrzucker zu und rühren Sie weiter.
- Geben Sie das gesiebte Mehl zu. Umrühren. Geben Sie die Walnüsse zu.
- Nehmen Sie das Rührelement aus der Pfanne. Schneiden Sie aus einem Blatt Backpapier einen Kreis mit 29 cm Durchmesser aus. Schneiden Sie die Mitte kreuzförmig ein. Legen Sie das Backpapier in die ActiFry-Pfanne. Gießen Sie den Kuchenteig hinein. Schließen Sie den Deckel.
- Befolgen Sie die angegebene Garzeit.
- Stürzen Sie den Kuchen auf einen großen runden Teller. Abkühlen lassen. Warm oder kalt genießen.

9



GARZEITENTABELLE

KARTOFFELN

	TYP	MENGE	ZUGABE (Löffel Öl)	GENIUS 1,2kg GARZEIT (Min.)	GENIUS 1,7kg GARZEIT (Min.)
Standard Pommes frites 10 mm x 10 mm	Frische Pommes frites	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Traditionelle Pommes frites	Tiefgekühlte Pommes frites	750 g	Keine	27	24
		1000 g	Keine	30	28
		1200 g	Keine	-	37

FLEISCH - GEFLÜGEL

	TYP	MENGE	ZUGABE (Löffel Öl)	GENIUS 1,2kg GARZEIT (Min.)	GENIUS 1,7kg GARZEIT (Min.)
Chicken-Nuggets	Frisch	750 g	Keine	13	10
		1200 g	Keine	-	13
	Tiefgekühlt	750 g	Keine	15	12
		1200 g	Keine	-	15
Hühnerschlegel	Frisch	4	Keine	20	20
		6	Keine	25	22
Hühnerbrust	Frisch	6	Keine	22	18
		9	Keine	25	22
Fleischklöße	Tiefgekühlt	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

HAUPTGERICHTE

	TYP	MENGE	ZUGABE (Löffel Öl)	GENIUS 1,2kg GARZEIT (Min.)	GENIUS 1,7kg GARZEIT (Min.)
Gemüsepfanne	Tiefgekühlt	750 g	Keine	18	16
		1000 g	Keine	24	22
Paella	Tiefgekühlt	650 g	Keine	16	12
		1000 g	Keine	18	15

FISCH - MEERESFRÜCHTE

	TYP	MENGE	ZUGABE (Löffel Öl)	GENIUS 1,2kg GARZEIT (Min.)	GENIUS 1,7kg GARZEIT (Min.)
Frittierte Tintenfische tiefgekühlt	Tiefgekühlt	300 g	Keine	11	10
		500 g	Keine	13	11
Riesengarnelen	Frisch	300 g	Keine	11	8
		450 g	Keine	13	11
Fischstäbchen	Frisch	Bis zu 15 Stk	Keine	15	15

GARZEITENTABELLE

GEMÜSE

	TYP	MENGE	ZUGABE (Löffel Öl)	GENIUS 1,2kg GARZEIT (Min.)	GENIUS 1,7kg GARZEIT (Min.)
Ratatouille	Tiefgekühlt	750 g	Keine	18	14
		1000 g	Keine	25	23
Zucchini	Frische	750 g	1 + 15 cl Wasser	25	20
		1200 g	1 + 15 cl Wasser	30	25
Paprika	Frische	650 g	1 + 15 cl Wasser	18	15
		1200 g	1 + 15 cl Wasser	25	20
Champignons	Frische	600 g	1	12	10
		1200 g	1	18	16
Tomaten	Frische	650 g	1 + 15 cl Wasser	14	12
		1000 g	1 + 15 cl Wasser	17	15
Zwiebel in Scheiben	Frische	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

NACHSPEISEN

	TYP	MENGE	ZUGABE (Löffel Öl)	GENIUS 1,2kg GARZEIT (Min.)	GENIUS 1,7kg GARZEIT (Min.)
Bananen	Scheiben	5	1+1 Zucker	5	5
		7	1+1 Zucker	6	6
Erdbeeren	viergeteilt	Bis zu 1kg	2 Zucker	10	8
		Bis zu 1kg	2 Zucker	-	10
Apfel	Halbierter	3	1+2 Zucker	10	8
		5	1+2 Zucker	12	10
Ananas	in Stücke gesch- nitten	1	2 Zucker	13	10
		2	2 Zucker	17	15

ENTDECKEN SIE HUNDERTE KÖSTLICH
KNUSPRIGE REZEPTE MIT DER APP ACTIFRY!

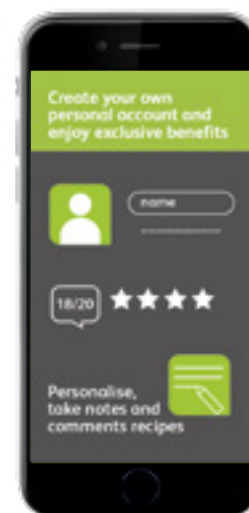
Kostenloser Download



1 Wählen Sie Ihr Gerät aus

2 Entdecken Sie hunderte von Rezepten

3 Erstellen Sie Ihr Konto und genießen Sie weitere exklusive Vorteile



ActiFry®

Welkom in de lekkere en krokante wereld van ActiFry.
Bereid oneindig veel knapperige recepten met slechts één lepel olie.

Oneindig veel knapperige recepten

Van traditioneel zelfgemaakte frietjes tot kippenvleugels, van gebakken visfilets tot een vegetarische wok, de ActiFry biedt een reeks aan lekkere recepten voor elke maaltijd. Ontdek honderden lekkere en krokante recepten in de Mijn ActiFry app om je dag krokanter te maken!

Plezier zonder schuldgevoel

Dankzij een revolutionaire technologie, is één lepel olie voldoende om lekkere, frietjes te bakken. Geniet samen met je vrienden of familie, zonder enig schuldgevoel!

Gewaarborgde resultaten

Met ActiFry is voorverwarmen of je tijdens het bakken zorgen maken overbodig. Door de combinatie tussen het circuleren van warme lucht en zachtjes roeren biedt de ActiFry perfecte en homogene bakresultaten zonder enige moeite.



ACTIFRY GENIUS

9 automatische menu's

Slim en veelzijdig, de ActiFry Genius laat u kiezen uit 9 automatische menu's, ontworpen door een Franse chef. De menu's laten u gezonde en lekkere recepten bereiden met slechts een druk op de knop. Voor elk type recept worden de baktijd, temperatuur en het zachtjes roeren automatisch aangepast om u telkens het perfecte resultaat te geven.

Twee exclusieve "1 maaltijd in 1 keer" menu's

Twee innovatieve bakmodi – Wok en World Cuisine – zijn op maat gemaakt om een volledige maaltijd in slechts één stap te bereiden. Voeg je ingrediënten toe volgens het Smart Display, druk op Start en laat de ActiFry al het werk doen. Van gebakken rijst met garnalen tot chili con carne, van roergebakken groente tot gebakken Chinese noedels, geniet van gezonde en lekkere hoofdgerechten op een eenvoudige manier.

De ActiFry Genius zorgt ervoor dat elk ingrediënt op de juiste baktijd en temperatuur wordt gebakken.

Met ActiFry, beleef elke dag iets geniaals!



1 - Friet



2 - Gepaneerde snacks



3 - Deegsnacks



4 - Loempia's & samosas



5 - Vlees & Groenten balletjes



6 - Kip



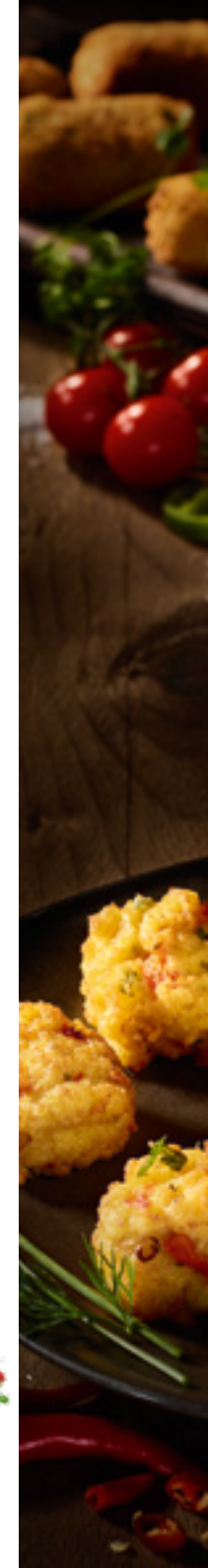
7 - Wok



8 - Wereldgerechten



9 - Desserts





ECHTE FRIETJES



BEREIDING

17 mn



PORTIES

1,2 kg
1



PORTIES

1,7 kg
1



BAKKEN

36 mn



BAKKEN

42 mn

- Schil de aardappelen.
- Snij ze in frietjes van de gewenste grootte: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm of 13 x 13 mm.
- Spoel de gesneden frietjes grondig. Voer het water af en veeg ze zorgvuldig droog met een schone theedoek.
- Doe de frietjes in de ActiFry en breng de olie gelijkmatig over de frietjes aan.
- Sluit de deksel en start met bakken op de stand 1. Breng de frietjes op smaak met zout.



PARMEZAANSE HAPJES



BEREIDING

15 mn



PORTIES

120 g



BAKKEN

17 mn

Ongeveer 24 hapjes:

- Geraspte Parmezaanse kaas
- Bloem
- Melk
- Eieren
- Komijnzaad
- Zout en peper
- Olie

- Doe alle ingrediënten, uitgezonderd de olie, in een kom en meng met een vork of houten lepel totdat een compacte en elastische massa wordt verkregen.
- Giet één ActiFry lepel olie in de ActiFry kom. Met behulp van twee theelepels, maak 12-14 knoedels en gebruik een lepel om ze met olie te bedruipen (eenmaal voor elke 3 knoedels)
- Doe ze in de ActiFry kom en zorg dat ze elkaar niet aanraken. Start met bakken op stand 3. Neem de knoedels uit en herhaal het bovenstaande voor de volgende portie knoedels. Bak opnieuw op stand 3.

KIPNUGGETS



BEREIDING

20 mn



PORTIES

4



BAKKEN

17 mn

Ongeveer 20 kipnuggets

- Kipfilets
- Bloem
- Eieren
- Paneermeel
- ActiFry lepels olie
- Zout, peper
- Snij de kipfilets in 5 gelijke stukken. Breng op smaak met zout en peper.
- Doe de bloem, de eieren en het paneermeel in drie aparte borden. Klop de eieren. Rol de stukken kip in de bloem.
- Tik ze tegen de rand van het bord om overtollige bloem te verwijderen. Dompel de stukken in de eieren en vervolgens in het paneermeel. Indien nodig, druk het paneermeel aan zodat het blijft zitten.
- Doe hetzelfde voor elk stuk kip.
- Gebruik een borstel om de gepaneerde kip met olie te bedruipen.
- Zet de nuggets 30 minuten in de koelkast.
- Giet 1 ActiFry lepel olie in de ActiFry kom en doe dan de nuggets erbij. Probeer alle ingrediënten op één laag te krijgen.
- Start met bakken op stand 2.



SAMOSA'S MET MOZZARELLA EN GEDROOGDE TOMATEN



BEREIDING

15 mn



PORTIES

6



BAKKEN

12 mn

- Rol met vellen bladerdeeg
- Bol mozzarella
- Gedroogde tomaten in olie
- ActiFry lepels olie
- Basilicum
- Snij de bol mozzarella in blokjes (1cm). Snij elke gedroogde tomaat in twee. Snij de vellen bladerdeeg in twee en vouw ze in de lengte om een strook te maken.
- Leg een blokje mozzarella op het uiteinde van een strook bladerdeeg en leg er een stukje gedroogde tomaat op. Voeg een klein basilicumblad toe.
- Vouw het vel in driehoeken om de samosa's te maken.
- Met behulp van een borstel, bedruip de samosa's met olie en breng ze op één laag aan in de ActiFry. Start met bakken op stand 4.



LAMSBALLETJES MET MUNT



BEREIDING

25 mn

- Ui, geschild en gehakt
- Pompoenzaden (of pijnboompitten)
- ActiFry lepel olie
- Lamsschouder (zonder kraakbeen en vet)
- Muntblaadjes, gewassen
- Komijn
- Paneermeel
- Zout en peper



PORTIES

150 g
50 g
1,5
330 g
10 g
1 TL
80 g

BAKKEN

33 mn



PORTIES

175 g
50 g
2
500 g
15 g
1,5 TL
120 g

BAKKEN

35 mn

- Doe de gehakte ui en de pompoenzaden in de ActiFry kom. Doe er een 1/2 lepel olie bij. Laat 15 tot 20 minuten bakken op 160°C op de handmatige stand. De ui moet gekarameliseerd zijn. Was de kom niet.
- Meng het lamsvlees, de munt, de komijn, het mengsel van de gebakken ui en zaden, het zout en de peper.
- Doe het uiteinde van de peddel in de kom naar rechts van het handvat (op 5 uur).

- Maak gelijke balletjes van ongeveer 40 g (12 / 18 stuks) door ze tussen beide handen te rollen.
- Doe de vleesballetjes in de kom, in de helft aan de andere kant van het handvat, door ze te stapelen. De andere helft van de kom, deze het dichtst bij het handvat, moet leeg blijven. Gebruik een borstel om de vleesballetjes met olie te bedruipen.
- Start met bakken op stand 5.



KIPPENVLEUGELS



BEREIDING

5 mn

- Kippenvleugels
- Zout en peper



PORTIES

1 kg



BAKKEN

18 mn



PORTIES

1,5 kg



BAKKEN

20 mn

- Doe de kippenvleugels in de ActiFry.
- Start met bakken op stand 6.
- Breng op smaak met zout en peper.

Tip: om je kip te kruiden, doe 5 minuten voor het einde van het bakproces 1 of 2 ActiFry lepels saus of paprikapoeder erbij.

GEBAKKEN RIJST MET GARNALEN



BEREIDING

10 mn

- Gekookte witte rijst
- Bevroren erwten
- Bevroren gepelde garnalen
- Ui
- ActiFry lepels sojasaus
- Blokje kippenbouillon
- Water
- ActiFry lepel kerrie
- ActiFry lepel olie
- Zout en peper



PORTIES

500 g

100 g

200 g

1

2

1

200 ml

1

1

1

1

12 mn

BAKKEN

10 mn



PORTIES

750 g

150 g

300 g

2

3

1

250 ml

1,5

1,5

BAKKEN

10 mn

- Snij de ui in dunne plakjes. Meng het water, de kerrie en de sojasaus in een kom.
- Doe de ui, de erwten en kippenbouillon in de ActiFry kom. Doe de rijst erbij aan de kant waar het handvat van de ActiFry kom zich bevindt.
- Breng de garnalen voor de rijst in de ActiFry kom aan. Giet het mengsel van water, kerrie en sojasaus in de kom en bedruip de rijst met olie.
- Start met bakken op stand 7.





KALKOEN MET 3 PAPRIKA'S



BEREIDING

20 mn



PORTIES



PORTIES

- Kalkoenborst, in reepjes gesneden	600 g	900 g
- Ontpitte paprika's (1 van elke kleur)	3	6
- Ui, gehakt	1	2
- Knoflookteentjes, gehakt	2	3
- ActiFry lepels olijfolie	1	2
- Glas appelazijn	1/2	1/2
- Zout en peper		



BAKKEN

30 mn



BAKKEN

30 mn

- Snij de kalkoen in blokjes van 3 tot 4 cm en snij de paprika's dan in dunne reepjes.
- Doe de ui en het knoflook in de onderkant van de kom.
- Rangschik de kalkoen aan de kant waar het handvat van de ActiFry kom zich bevindt. Doe de paprika's in de kom, naar de kalkoen gericht.
- Bedruip de kalkoen met de appelazijn en giet de olie dan op de paprika's.
- Start met bakken op stand 8.

CACAO-CAKE



BEREIDING

15 mn



PORTIES



PORTIES

- Zachte boter	230 g	280 g
- Suiker	230 g	310 g
- Eieren	5	6
- Bloem	200 g	250 g
- Bittere cacaopoeder	50 g	60 g
- Bakpoeder	4 g	5 g



BAKKEN

45 mn



BAKKEN

45 mn

- Meng de zachte boter en de suiker, bij voorkeur met een keukenmachine, totdat je een schuimige en lichte consistentie krijgt. Doe de eieren er één voor één bij.
- Haal de bloem, de cacao en het bakpoeder door een zeef. Voeg toe aan het vorig mengsel. Breng lichtjes op smaak met zout.
- Neem bakpapier en maak een cirkel met een diameter van 29cm. Breng in het midden een kruisvormige insnijding aan. Doe dit vel papier in de ActiFry kom.
- Giet het cakebeslag op het vel papier.
- Start met bakken op stand 9.



TABEL MET BAKTIJDEN

AARDAPPELEN

	TYPE	HOEEVEELHEID	EXTRA (lepels olie)	GENIUS 1,2kg BAKTIJD (min)	GENIUS 1,7kg BAKTIJD (min)
Gewone frietjes 10 mm x 10 mm	Verse frietjes	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Traditionele frietjes	Bevroren frietjes	750 g	Geen	27	24
		1000 g	Geen	30	28
		1200 g	Geen	-	37

VLEES - GEVUGELTE

	TYPE	HOEEVEELHEID	EXTRA (lepels olie)	GENIUS 1,2kg BAKTIJD (min)	GENIUS 1,7kg BAKTIJD (min)
Kipnuggets	Verse	750 g	Geen	13	10
		1200 g	Geen	-	13
	Bevroren	750 g	Geen	15	12
		1200 g	Geen	-	15
Kippenboutjes	Verse	4	Geen	20	20
		6	Geen	25	22
Kipfilets	Verse	6	Geen	22	18
		9	Geen	25	22
Vleesballen	Bevroren	750 g	Geen	16	14
		1200 g	Geen	-	18

HOOFDGERECHTEN

	TYPE	HOEEVEELHEID	ADD (ActiFry spoons of oil)	GENIUS 1,2kg BAKTIJD (min)	GENIUS 1,7kg BAKTIJD (min)
Roerbakken	Bevroren	750 g	Geen	18	16
		1000 g	Geen	24	22
Paella	Bevroren frietjes	650 g	Geen	16	12
		1000 g	Geen	18	15

VIS - SCHAALDIJEREN

	TYPE	HOEEVEELHEID	EXTRA (lepels olie)	GENIUS 1,2kg BAKTIJD (min)	GENIUS 1,7kg BAKTIJD (min)
Bevroren inktvisrings	Bevroren	300 g	Geen	11	10
		500 g	Geen	13	11
Reuzengarnalen	Bevroren	300 g	Geen	11	8
		450 g	Geen	13	11

TABEL MET BAKTIJDEN

GROENTE

	TYPE	HOEEVEELHEID	EXTRA (lepels olie)	GENIUS 1,2kg BAKTIJD (min)	GENIUS 1,7kg BAKTIJD (min)
Ratatouille	Bevroren	750 g	Geen	18	14
		1000 g	Geen	25	23
Courgettes	Verse	750 g	1 + 15 cl water	25	20
		1200 g	1 + 15 cl water	30	25
Paprika's	Verse	650 g	1 + 15 cl water	18	15
		1200 g	1 + 15 cl water	25	20
Champignons	Verse	600 g	1	12	10
		1200 g	1	18	16
Tomaten	Verse	650 g	1 + 15 cl water	14	12
		1000 g	1 + 15 cl water	17	15
Ui in schijfjes	Verse	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

DESSERTS

	TYPE	HOEEVEELHEID	EXTRA (lepels olie)	GENIUS 1,2kg BAKTIJD (min)	GENIUS 1,7kg BAKTIJD (min)
Bananen	Schijfjes	5	1 + 1 suiker	5	5
		7	1 + 1 suiker	6	6
Aardbeien	in 4 gesneden	Tot 1kg	2 suiker	10	8
		Tot 1kg	2 suiker	-	10
Appel	In 2 gesneden	3	1+2 suiker	10	8
		5	1+2 suiker	12	10
Ananas	in stukken gesneden	1	2 suiker	13	10
		2	2 suiker	17	15

ONTDEK HONDERDEN LEKKERE EN KNAPPERIGE RECEPTEN OP MIJN ACTIFRY APP!



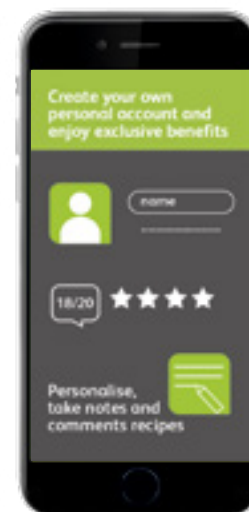
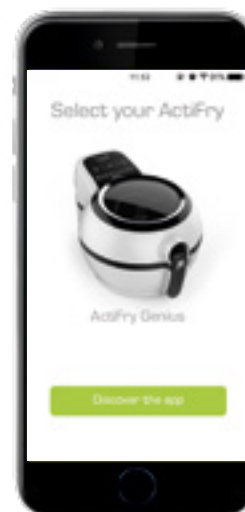
Download gratis

GET IT ON
Google Play

Download on the
App Store

1 Selecteer uw apparaat

2 Ontdek honderden recepten 3 Maak je account aan en geniet van vele extraatjes



ActiFry®

Bienvenidos al delicioso universo crujiente de ActiFry.
Gracias a la exclusiva tecnología Dual Motion, prepare de modo sencillo un número infinito de recetas crujientes con tan solo una cucharada de aceite.

Un número infinito de recetas crujientes

Desde patatas fritas caseras tradicionales hasta alitas de pollo, filetes de pescado fritos y woks vegetarianos, ActiFry ofrece un amplio abanico de recetas gourmet excelentes para cualquier ocasión. Descubra cientos de deliciosas recetas crujientes en la aplicación

My ActiFry para convertir
su día en un día crujiente.

Placer sin complejo de culpa

Gracias a una tecnología revolucionaria cuya creación nos ha llevado más de 10 años, una sola cucharada de aceite es suficiente para preparar unas deliciosas patatas fritas. ¡Disfrute con sus amigos o familiares, sin ningún tipo de culpa!

Resultados garantizados

Con ActiFry, no es necesario precalentar ni preocuparse. Combinando circulación de aire caliente con un ligero movimiento para revolver, la tecnología Dual Motion proporciona resultados perfectos y homogéneos y un cocinado sin complicaciones.



ACTIFRY GENIUS

9 menús automáticos

Inteligente y versátil, ActiFry Genius ofrece una selección de 9 menús automáticos. Los menús, diseñados por un chef francés, permiten preparar recetas fritas saludables y deliciosas con tan solo pulsar un botón. Para cada tipo de receta, el tiempo de cocinado, la temperatura y la acción de revolver se ajustan automáticamente para proporcionar unos resultados perfectos cada vez.

Dos menús exclusivos «1 comida en 1 presión»

Dos modos de cocinado innovadores — Wok and World Cuisine — personalizados para preparar un plato completo en un solo paso de cocinado. Simplemente, ponga los ingredientes siguiendo la pantalla inteligente, pulse Start (Iniciar) y deje que ActiFry haga el trabajo por usted. Desde arroz frito con gambas hasta chile con carne, desde verduras salteadas hasta tallarines fritos chinos, disfrute de platos principales saludables y deliciosos de forma sencilla. La tecnología exclusiva Dual Motion de ActiFry se asegura de que cada ingrediente se cocine en el tiempo y a la temperatura correctos.

¡Con ActiFry, convierta cada día en genial!



1 - Patatas fritas



2 - Snacks
rebozados



3 - Buñuelos
Snacks dulces



4 - Rollitos



5 - Albondigas
de carne y de
verduras



6 - Pollo



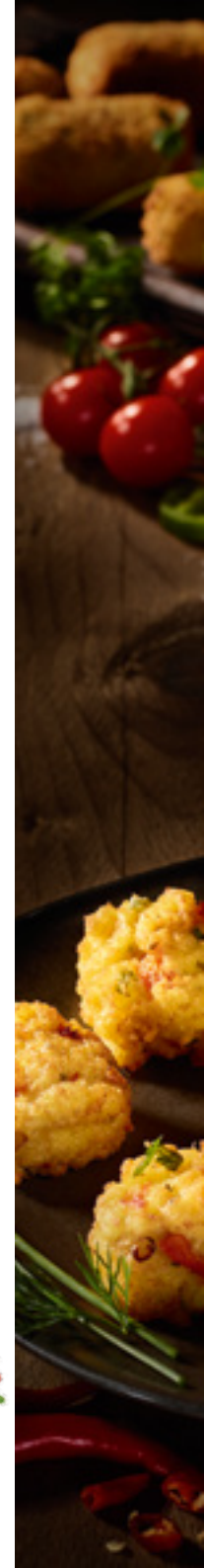
7 - Wok



8 - Comida del
mundo



9 - Postres





LAS AUTÉNTICAS PATATAS FRITAS



PREPARACIÓN

17 mn



RACIONES

1,2 kg

1



COCINADO

36 mn



RACIONES

1,7 kg

1



COCINADO

42 mn

- Pele las patatas.
- Corte en trozos del tamaño que desee: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm o 13 x 13 mm.
- Enjuague las patatas cortadas perfectamente. Escúrralas y séquelas perfectamente con un paño de cocina limpio.
- Coloque las patatas cortadas en la ActiFry y vierta el aceite homogéneamente sobre ellas.
- Cierre la tapa y ponga en marcha el cocinado utilizando el modo 1. Sazone las patatas con sal.



BOCADITOS DE PARMESANO



PREPARACIÓN

15 mn



RACIONES



COCINADO

17 mn

Aproximadamente 24 bocaditos:

- Parmesano rallado 120 g
- Harina 350 g
- Leche 30 cl
- Huevos 2
- Comino 1 Ctda
- Sal, pimienta
- Aceite

- Coloque todos los ingredientes excepto el aceite en un bol y mezcle con un tenedor o una cuchara de madera hasta que formen una pasta densa y elástica.
- Vierta una cuchara ActiFry de aceite en el bol ActiFry. Utilizando dos cucharas de café, haga 12 a 14 bolitas y cúbralas con aceite con una brocha (mojándola una vez para cada 3 bolitas).
- Introdúzcalas en el bol ActiFry, asegurándose de que no se toquen. Inicie el cocinado utilizando el modo 3. Retire las bolitas y repita lo anterior para las siguientes. Cocine de nuevo usando el modo 3.

NUGGETS DE POLLO



PREPARACIÓN

20 mn



RACIONES

4

125 g

3

120 g

2

- Sal, pimienta



COCINADO

17 mn

Aproximadamente 20 nuggets

- Pechugas de pollo
- Harina
- Huevos
- Pan rallado
- Cucharas ActiFry de aceite
- Sal, pimienta
- Corte las pechugas de pollo en 5 trozos iguales.
- Sazone la carne con sal y pimienta.
- Ponga la harina, los huevos y el pan rallado en tres platos independientes. Bata los huevos. Reboce un trozo de carne con harina.
- Dele unos golpecitos en el borde del plato para retirar cualquier exceso. Sumérjalo en el huevo y reboce adicionalmente con pan rallado. Si fuera necesario, presione el pan rallado para que se pegue.
- Repita lo anterior para cada trozo de pollo.
- Utilizando una brocha, aplique aceite sobre el pollo rebozado.
- Ponga los nuggets en el frigorífico durante 30 minutos.
- Vierta 1 cuchara ActiFry de aceite en el bol ActiFry y meta los nuggets dentro del mismo. Procure poner una sola capa de ingredientes.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 2.



MOZZARELLA Y SAMOSAS DE TOMATES SECOS



PREPARACIÓN

25 mn



RACIONES

6

12

3

2



COCINADO

17 mn

- Láminas de pasta de hojaldre
- Bola de mozzarella
- Tomates secos en aceite
- Cucharas ActiFry de aceite
- Albahaca

- Corte la bola de mozzarella en cubitos (1 cm). Corte cada tomate seco a la mitad. Corte las láminas de pasta de hojaldre a la mitad y plieguelas longitudinalmente para hacer una tira.
- Ponga un trozo de mozzarella al final de una tira de hojaldre y un trozo de tomate seco encima. Añada una hojita de albahaca.
- Pliegue la lámina en triángulos para hacer las samosas.
- Utilizando una brocha, aplique aceite a las samosas y métalas en la ActiFry en una sola capa. Inicie el cocinado utilizando el modo 4.



ALBÓNDIGAS DE CORDERO CON MENTA



PREPARACIÓN

- 25 mn
- Cebollas, peladas y cortadas
 - Pípas de calabaza (o piñones)
 - Cuchara ActiFry de aceite
 - Paletilla de cordero (con cartílagos y grasa quitados)
 - Hojas de menta, lavadas
 - Comino
 - Pan rallado
 - Sal, pimienta
- Ponga las cebollas cortadas y las pipas de calabaza en el bol ActiFry. Añada ½ cucharada de aceite. Cocine durante 15 a 20 minutos a 160 °C, empleando el modo manual. Las cebollas deberán caramelizarse. No lave el bol.
- Mezcle el cordero, la menta, el comino, el pan rallado, la mezcla de cebolla y pipas cocinadas, sal y pimienta.
- Dentro del bol, coloque la punta de la paleta a la derecha del asa (a las 5 en punto).
- Forme albóndigas consistentes de aproximadamente



RACIONES

- 150 g
50 g
1,5
330 g
- 10 g
1 Ctda
80 g

COCINADO

33 mn



RACIONES

- 175 g
50 g
2
500 g
- 15 g
1,5 Ctda
120 g

COCINADO

35 mn

- 40 g cada una (12 / 18 unidades) haciéndolas rodar entre las manos.
- Introduzca las albóndigas en el bol en la mitad del lado opuesto del asa, apilándolas. La mitad del bol más próxima al asa deberá permanecer vacía. Utilice una brocha par aplicar aceite sobre las albóndigas.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 5.



ALITAS DE POLLO



PREPARACIÓN

5 mn

- Alitas de pollo
- Sal, pimienta



RACIONES

1 kg



RACIONES

1,5 kg



COCINADO

18 mn



COCINADO

20 mn

- Introduzca las alitas de pollo en la ActiFry.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 6.
- Añada sal y pimienta al gusto.
- Consejo: para condimentar el pollo, añada 1 o 2 cucharas ActiFry de salsa de pimentón 5 minutos antes de que termine el cocinado.



ARROZ FRITO CON GAMBAS



PREPARACIÓN

10 mn

- Arroz blanco hervido
- Guisantes congelados
- Gambas congeladas peladas
- Cebolla
- Cucharas ActiFry de salsa de soja
- Cubito de caldo de pollo
- Agua
- Cuchara ActiFry de curry
- Cuchara ActiFry de aceite
- Sal, pimienta



RACIONES

- 500 g
100 g
200 g
1
2
1
200 ml
1
1



RACIONES

- 750 g
150 g
300 g
2
3
1
250 ml
1,5
1,5

COCINADO

12 mn

COCINADO

10 mn

- Corte la cebolla fina. Mezcle el agua, el curry y la salsa de soja en un bol.
- Ponga las cebollas, los guisantes y el cubito de pollo en el bol ActiFry. Añada el arroz en el lado del asa del bol ActiFry.
- Ponga las gambas en frente del arroz en el bol ActiFry. Vierta la mezcla de agua, curry y salsa de soja y luego el aceite sobre el arroz.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 7.





PAVO CON 3 PIMIENTOS



PREPARACIÓN

20 mn

- Pechuga de pavo, cortada en tiras	600 g	900 g
- Pimientos sin las semillas (1 de cada color)	3	6
- Cebolla picada	1	2
- Dientes de ajo, picados	2	3
- Cucharas ActiFry de aceite de oliva	1	2
- Vaso de vinagre de sidra	1/2	1/2
- Sal, pimienta		

COCINADO

30 mn

COCINADO

30 mn

- Corte el pavo en cubos de 3 a 4 cm y, a continuación, corte los pimientos en tiras finas.
- Ponga la cebolla y el ajo en la parte inferior del bol.
- Coloque el pavo en el lado del asa del bol. Añada los pimientos en el bol, frente al pavo.
- Riegue el pavo con el vinagre de sidra y luego vierta el aceite sobre los pimientos.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 8.

BIZCOCHO DE CACAO



PREPARACIÓN

15 mn



RACIONES



RACIONES

- Mantequilla blanda	230 g	280 g
- Azúcar	230 g	310 g
- Huevos	5	6
- Harina	200 g	250 g
- Polvo de cacao amargo	50 g	60 g
- Levadura de hornear	4 g	5 g

COCINADO

45 mn

COCINADO

45 mn

- Idealmente utilizando un procesador de alimentos, mezcle la mantequilla blanda y el azúcar hasta obtener una consistencia algo espumosa y ligera. Añada los huevos de uno en uno.
- Tamice la harina, el cacao y la levadura juntos. Añada a la mezcla anterior. Sale muy ligeramente.
- Haga un círculo de 29 cm de diámetros de papel de hornear. Realice una incisión con forma de cruz en el centro. Introduzca dicho papel en el bol ActiFry.
- Vierta la mezcla del bizcocho encima.
- Inicie el cocinado utilizando el modo 9.



TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

PATATAS

	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Patatas fritas de tamaño estándar de 10 mm x 10 mm	Recientes	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Patatas fritas tradicionales	Congeladas	750 g	Ninguna	27	24
		1000 g	Ninguna	30	28
		1200 g	Ninguna	-	37

CARNES - AVES

	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Nuggets de pollo	Recientes	750 g	Ninguna	13	10
		1200 g	Ninguna	-	13
	Congeladas	750 g	Ninguna	15	12
		1200 g	Ninguna	-	15
Muslos de pollo	Recientes	4	Ninguna	20	20
		6	Ninguna	25	22
Pechugas de pollo	Recientes	6	Ninguna	22	18
		9	Ninguna	25	22
Albóndigas	Congeladas	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

PLATOS PRINCIPALES

	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Sofrito	Congeladas	750 g	Ninguna	18	16
		1000 g	Ninguna	24	22
Paella	Congeladas	650 g	Ninguna	16	12
		1000 g	Ninguna	18	15

PESCADOS - MARISCOS

	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Buñuelos de calamar	Congelado	300 g	Ninguna	11	10
		500 g	Ninguna	13	11
Langostinos	Recientes	300 g	Ninguna	11	8
		450 g	Ninguna	13	11

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

VERDURAS

	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Ratatouille	Congela- das	750 g	Ninguna	18	14
		1000 g	Ninguna	25	23
Calabacines	Recientes	750 g	1 + 15 cl de agua	25	20
		1200 g	1 + 15 cl de agua	30	25
Pimientos	Recientes	650 g	1 + 15 cl de agua	18	15
		1200 g	1 + 15 cl de agua	25	20
Cham- piñones	Recientes	600 g	1	12	10
		1200 g	1	18	16
Tomates	Recientes	650 g	1 + 15 cl de agua	14	12
		1000 g	1 + 15 cl de agua	17	15
Cebollas en rodajas	Congela- das	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

POSTRES

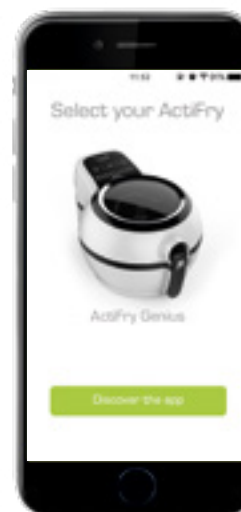
	TIPO	CANTIDAD	ADICIÓN (cucharadas de aceite)	GENIUS 1,2kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)	GENIUS 1,7kg TIEMPOS DE COCCIÓN (min.)
Plátanos	Rebana- das	5	1+1 azúcares	5	5
		7	1+1 azúcares	6	6
Fresas	cortadas en 4	Hasta 1 kg	2 azúcares	10	8
		Hasta 1 kg	2 azúcares	-	10
Manzanas	Cortadas en 2	3	1+2 azúcares	10	8
		5	1+2 azúcares	12	10
Piñas	Cortadas en trozos	1	2 azúcares	13	10
		2	2 azúcares	17	15

¡DESCUBRA CIENTOS DE DELICIOSAS RECETAS
CRUJIENTES EN LA APLICACIÓN MY ACTIFRY!

Descargue gratis



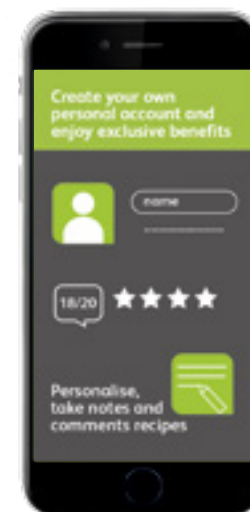
1 Seleccione su aparato



2 Descubra cientos de recetas



3 Cree su cuenta y disfrute de más exclusividades





Bem-vindo ao universo deliciosamente crocante de ActiFry.
Graças à Tecnologia exclusiva de dupla ação, prepare facilmente uma variedade infinita de receitas crocantes apenas com uma colher de óleo.

Uma variedade infinita de receitas crocantes

Desde as tradicionais batatas fritas caseiras às asas de frango, filetes de peixe frito aos legumes salteados, a ActiFry oferece uma gama de receitas deliciosas para qualquer prato. Descubra centenas de receitas crocantes deliciosas na aplicação My ActiFry para tornar as suas refeições em momentos crocantes!

Prazer sem culpa

Graças a uma tecnologia revolucionária que levou mais de 10 anos a criar, só uma colher de óleo é suficiente para preparar batatas fritas deliciosas. Desfrute entre amigos ou família, sem qualquer sentimento de culpa!

Resultados garantidos

Com ActiFry, não precisa de se preocupar com o pré-aquecimento. A tecnologia de dupla ação permite fazer circular o ar quente numa movimento suave, oferecendo desta forma resultados perfeitos e homogêneos e uma cozedura sem qualquer preocupação.



ACTIFRY GENIUS

9 menus automáticos

Inteligente e versátil, a ActiFry Genius oferece 9 menus automáticos à escolha. Concebidos por um chef francês, os menus permitem preparar receitas de fritos saudáveis e deliciosas com o simples toque de um botão. Para cada tipo de receita, o tempo de cozedura, a temperatura e o movimento são ajustados automaticamente para proporcionar resultados sempre perfeitos.

Dois menus exclusivos “1 refeição num passo”

Dois modos de cozedura inovadores — wok e cozinha mundial — estão concebidos para preparar um prato completo num único passo de cozedura. Basta deitar os seus ingredientes no as indicações Ecrã Inteligente, prima iniciar e deixe a ActiFry fazer o trabalho por si. Desde o arroz frito às gambas, ao chili com carne, desde legumes salteados à massa chinesa frita, desfrute de pratos principais saudáveis e deliciosos facilmente.

A Tecnologia exclusivo de dupla ação ActiFry garante a cozedura de cada ingrediente no tempo adequado à temperatura adequada.

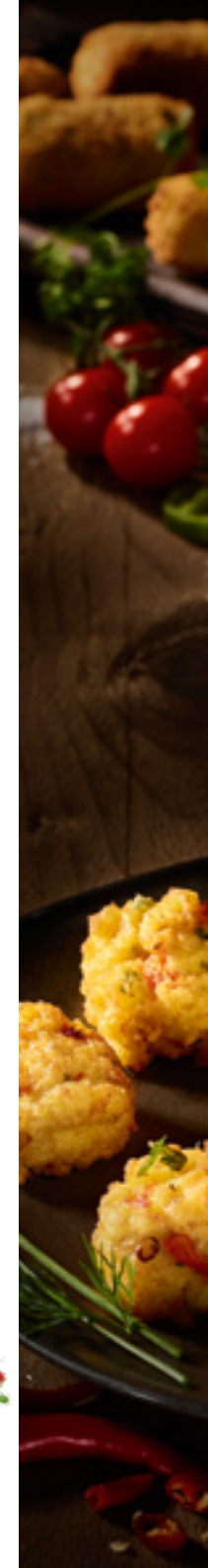
Com ActiFry, faça do seu quotidiano uma inspiração!



1- Batatas fritas 2- Panados 3- Snacks em polme 4- Folhados



5- Almôndegas de carne e vegetais 6- Frango 7- Wok 8- Cozinha mundial 9- Sobremesas





AS AUTÊNTICAS BATATAS FRITAS



PREPARAÇÃO

17 min



PORÇÕES

1,2 kg
1



PORÇÕES

1,7 kg
1

- Batatas
- Colher ActiFry de óleo vegetal
- Sal



COZEDURA

36 min



COZEDURA

42 min

- Descasque as batatas.
- Corte as batatas fritas no tamanho que quiser: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ou 13 x 13 mm.
- Lave bem as batatas fritas. Escorra-as e seque-as bem com um pano de cozinha limpo.
- Coloque as batatas na ActiFry e regue-as com óleo.
- Feche a tampa e comece a cozinhar no modo 1. Tempere as batatas com sal.



BOLINHAS DE PARMESÃO



PREPARAÇÃO

15 min



PORÇÕES



COZEDURA

17 min

Aproximadamente 24 bolinhas:

- Parmesão ralado 120 g
- Farinha 350 g
- Leite 30 cl
- Ovos 2
- Sementes de cominhos 1 c. de chá
- Sal, pimenta
- Óleo

- Coloque todos os ingredientes, exceto o óleo, numa taça e misture com um garfo ou uma colher de pau até formarem uma pasta densa, elástica.
- Verta uma colher ActiFry de óleo na cuba ActiFry. Usando duas colheres de chá, faça 12-14 bolinhos e cubra-os com óleo.
- Coloque-as na cuba ActiFry, certificando-se de que não se tocam. Comece a cozinhar usando o modo 3. Retire as bolinhas e repita o procedimento para as restantes bolinhas. Deixe cozer novamente no modo 3.

NUGGETS DE FRANGO



PREPARAÇÃO

20 min



PORÇÕES



COZEDURA

17 min

Aproximadamente 20 nuggets

- Peitos de frango 4
- Farinha 125 g
- Ovos 3
- Pão ralado 120 g
- Colher de óleo ActiFry 2
- Sal, pimenta

- Corte os peitos de frango em 5 pedaços iguais. Tempere a carne com sal e pimenta.
- Deite a farinha, os ovos e o pão ralado em três pratos separados. Bata os ovos. Passe um pedaço de carne na farinha.
- Sacuda na extremidade do prato para retirar qualquer excesso. Deite os ovos e junte o pão ralado. Pressione o pão ralado para aderir.
- Repita o procedimento para cada pedaço de frango.
- Pincele frango passado por pão ralado com óleo.
- Coloque os nuggets no frigorífico durante 30 minutos.
- Deite 1 colher ActiFry de óleo na cuba ActiFry e coloque os nuggets. Tente ter apenas uma única camada de ingredientes.
- Comece a cozinhar usando o modo 2.



CHAMUÇAS DE MOZZARELLA E TOMATE SECO



PREPARAÇÃO

25 min



PORÇÕES



COZEDURA

17 min

- Folhas de massa brick 6
- Bola de Mozzarella 12
- Tomates secos em óleo 3
- Colher de óleo ActiFry 2
- Manjerição

- Corte a bola de Mozzarella em pequenos cubos (1 cm). Corte cada tomate seco ao meio. Corte as folhas de massa brick ao meio e dobre-as sobre o comprimento para obter uma tira.
- Coloque um pedaço de Mozzarella na extremidade de uma tira de massa brick e um pedaço de tomate seco no topo. Adicione uma folha de manjerição.
- Dobre a folha em triângulos para fazer as chamuças.
- Pincele as chamuças com óleo e coloque-as na ActiFry num único nível. Comece a cozinhar usando o modo 4.



ALMÔNDEGAS DE BORREGO COM HORTELÃ



PREPARAÇÃO

25 min

- Cebola descascada e picada
- Sementes de abóbora (ou pinhões)
- Colher ActiFry de óleo
- Pá de borrego (aparaada e sem gordura)
- Folhas de hortelã, lavadas
- Cominhos
- Pão ralado
- Sal, pimenta



PORÇÕES

150 g
50 g
1,5
330 g
10 g
1 c. de chá
80 g



PORÇÕES

175 g
50 g
2
500 g
15 g
1,5 c. de chá
120 g

COZEDURA

33 min

COZEDURA

35 min

- Coloque a cebola picada e as sementes de abóbora na cuba ActiFry. Adicione ½ colher de óleo. Cozinhe durante 15 a 20 minutos a 160°C, usando o modo manual. A cebola deve ser caramelizada. Não lave a cuba.
- Misture o borrego, a hortelã, os cominhos, o pão ralado, a mistura de cebolas e sementes cozinhadas, o sal e a pimenta.
- Na cuba, coloque a extremidade da pá misturador à direita da pega.

- Forme almôndegas consistentes de aproximadamente 40 g cada (12 / 18 almôndegas) com as mãos.
- Coloque as almôndegas na cuba na metade do lado oposto à pega sobrepondo-as. A metade da cuba mais próxima da pega deve permanecer vazia. Pincele as almôndegas com óleo.
- Comece a cozinhar usando o modo 5.



ASAS DE FRANGO



PREPARAÇÃO

5 min

- Asas de frango
- Sal, pimenta



PORÇÕES

1 kg



PORÇÕES

1,5 kg



COZEDURA
18 min



COZEDURA
20 min

- Coloque as asas de frango na ActiFry.
- Comece a cozinhar usando o modo 6.
- Tempere com sal e pimenta a gosto.

Dica: para apimentar o seu frango, adicione 1 ou 2 colheres ActiFry de molho ou paprika 5 minutos antes de terminar a cozedura.



ARROZ FRITO COM CAMARÕES



PREPARAÇÃO

10 min

- Arroz branco cozido
- Ervilhas congeladas
- Camarões descascados congelados
- Cebola
- Colheres ActiFry de molho de soja
- Caldo de galinha
- Água
- Colher ActiFry de caril
- Colher ActiFry de óleo
- Sal, pimenta



PORÇÕES

500 g
100 g
200 g



PORÇÕES

750 g
150 g
300 g

COZEDURA

12 min

COZEDURA

10 min

- Corte as cebolas em fatias finas. Misture a água, o caril e o molho de soja numa taça.
- Coloque as cebolas, as ervilhas e o caldo de galinha na taça ActiFry. Adicione o arroz ao lado do puxador da taça ActiFry.
- Coloque os camarões à frente do arroz na taça ActiFry. Deite a mistura da água, do caril e do molho de soja e, depois, óleo sobre o arroz.
- Comece a cozinhar usando o modo 7.





PERU COM 3 PIMENTOS



PREPARAÇÃO

20 min



PORÇÕES

600 g

3

1

2

1

1/2



PORÇÕES

900 g

6

2

3

2

1/2

- Peito de peru, cortado em tiras
- Pimentos sem sementes (1 de cada cor)
- Cebola picada
- Dentes de alho, picados
- Colheres ActiFry de azeite
- Copo de vinagre de cidra
- Sal, pimenta

COZEDURA

30 min

COZEDURA

30 min

- Corte o peru em cubos de 3 a 4 cm e, depois, corte os pimentos em tiras finas.
- Coloque a cebola e o alho na cuba.
- Disponha o peru no lado da pega da cuba. Adicione os pimentos na taça, virados para o peru.
- Regue o peru com o vinagre de cidra e depois regue os pimentos com azeite.
- Regue os pimentos com azeite comece a cozinhar usando o modo 8.

BOLO DE CACAU



PREPARAÇÃO

15 min



PORÇÕES

230 g

230 g

5

200 g

50 g

4 g



PORÇÕES

280 g

310 g

6

250 g

60 g

5 g

COZEDURA

45 min

COZEDURA

45 min

- Manteiga amolecida
- Açúcar
- Ovos
- Farinha
- Cacau amargo em pó
- Fermento em pó

- Idealmente, com a ajuda de uma liquidificadora misture a manteiga amolecida e o açúcar até obter uma consistência leve e cremosa. Adicione os ovos um a um.
- Peneire a farinha, o cacau e o fermento juntos. Adicione à mistura anterior. Deite um pouco de sal.
- Faça um círculo com um diâmetro de 29 cm em papel vegetal. Ao centro, faça uma incisão em forma de cruz. Coloque este papel na cuba ActiFry.
- Verta a massa do bolo sobre o papel vegetal.
- Comece a cozinhar usando o modo 9.



TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA

BATATAS

	TIPO	QUANTIDADE	ADIÇÃO (colher de óleo)	GENIUS 1,2kg TEMPO DE COZEDURA (min)	GENIUS 1,7kg TEMPO DE COZEDURA (min)
Batatas fritas normais 10 mm x 10 mm	Batatas fritas frescas	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Batatas fritas tradicionais	Batatas fritas congeladas	750 g	Nenhuma	27	24
		1000 g	Nenhuma	30	28
		1200 g	Nenhuma	-	37

CARNE - AVES

	TIPO	QUANTIDADE	ADIÇÃO (colher de óleo)	GENIUS 1,2kg TEMPO DE COZEDURA (min)	GENIUS 1,7kg TEMPO DE COZEDURA (min)
Nuggets de frango	Frescos	750 g	Nenhuma	13	10
		1200 g	Nenhuma	-	13
	Congelados	750 g	Nenhuma	15	12
		1200 g	Nenhuma	-	15
Coxas de frango	Frescas	4	Nenhuma	20	20
		6	Nenhuma	25	22
Peitos de frango	Frescos	6	Nenhuma	22	18
		9	Nenhuma	25	22
Almôndegas	Congeladas	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

PRAÇOS PRINCIPAIS

	TIPO	QUANTIDADE	ADIÇÃO (colher de óleo)	GENIUS 1,2kg TEMPO DE COZEDURA (min)	GENIUS 1,7kg TEMPO DE COZEDURA (min)
Saltear	Congeladas	750 g	Nenhuma	18	16
		1000 g	Nenhuma	24	22
Paëlla	Congelada	650 g	Nenhuma	16	12
		1000 g	Nenhuma	Nenhuma	15

PEIXE - MARISCO

	TIPO	QUANTIDADE	ADIÇÃO (colher de óleo)	GENIUS 1,2kg TEMPO DE COZEDURA (min)	GENIUS 1,7kg TEMPO DE COZEDURA (min)
Argolas de calamares	Congeladas	300 g	Nenhuma	11	10
		500 g	Nenhuma	13	11
Camarões	Frescas	300 g	Nenhuma	11	8
		450 g	Nenhuma	13	11

TABELA DE TEMPOS DE COZEDURA

LEGUMES

	TIPO	QUANTIDADE	ADIÇÃO (colher de óleo)	GENIUS 1,2kg TEMPO DE COZEDURA (min)	GENIUS 1,7kg TEMPO DE COZEDURA (min)
Mistura de legumes	Congeladas	750 g	Nenhuma	18	14
		1000 g	Nenhuma	25	23
Curgetes	Frescas	750 g	1 + 15 cl água	25	20
		1200 g	1 + 15 cl água	30	25
Pimentos	Frescos	650 g	1 + 15 cl água	18	15
		1200 g	1 + 15 cl água	25	20
Cogumelos	Frescos	600 g	1	12	10
		1200 g	1	18	16
Tomates	Frescos	650 g	1 + 15 cl água	14	12
		1000 g	1 + 15 cl água	17	15
Cebolas às rodelas	Frescas	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

SOBREMESAS

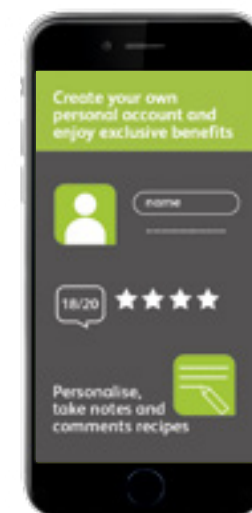
	TIPO	QUANTIDADE	ADIÇÃO (colher de óleo)	GENIUS 1,2kg TEMPO DE COZEDURA (min)	GENIUS 1,7kg TEMPO DE COZEDURA (min)
Bananas	Rodelas	5	1+1 açúcar	5	5
		7	1+1 açúcar	6	6
Morangos	Cortados em 4	Até 1kg	2 açúcar	10	8
		Até 1kg	2 açúcar	-	10
Maças	Cortadas em 2	3	1+2 açúcar	10	8
		5	1+2 açúcar	12	10
Ananás	Cortado aos pedaços	1	2 açúcar	13	10
		2	2 açúcar	17	15

DESCUBRA CENTENAS DE DELICIOSAS RECEITAS CROCANTE NA APLICAÇÃO MY ACTIFRY!

Descarregue gratuitamente



- 1 Seleccione o seu aparelho
- 2 Descubra centenas de receitas
- 3 Crie a sua conta e usufrua de mais exclusividades



ActiFry®

Il delizioso, croccante universo di ActiFry ti dà il benvenuto.

Grazie all'esclusiva tecnologia Dual Motion potrai preparare facilmente un'infinità di ricette croccanti con un solo cucchiaino d'olio.

Un'infinità di ricette croccanti

Dalle patatine fritte fatte in casa alle ali di pollo, dai filetti di pesce fritti al wok vegetariano, ActiFry offre un'ampia gamma di ricette golose per ogni portata. Scopri centinaia di ricette deliziose sull'app My ActiFry per rendere la tua giornata un po' più croccante!

Gusto senza sensi di colpa

Grazie alla sua rivoluzionaria tecnologia, il cui sviluppo ha richiesto oltre 10 anni, un solo cucchiaino di olio è sufficiente per preparare deliziose patate fritte. Gustale in famiglia o con gli amici, senza sensi di colpa!

Risultati garantiti

Con ActiFry non dovrai preoccuparti del pre-riscaldamento o di altre impostazioni. Combinando la circolazione di aria calda a un mescolamento delicato, la tecnologia Dual Motion garantisce risultati di cottura perfetti, uniformi e senza complicazioni.



ACTIFRY GENIUS

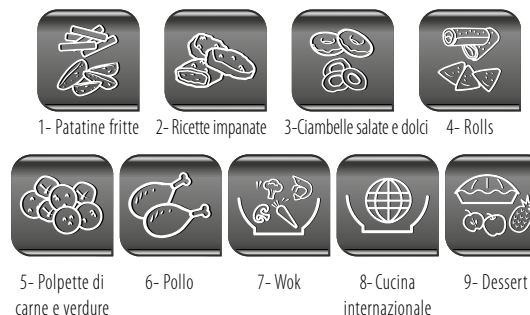
9 menu automatici

Intelligente e versatile, ActiFry Genius permette di scegliere tra 9 menu automatici. Ideati da uno chef francese, i menu consentono di preparare fritti deliziosi e salutari con il tocco di un pulsante. Per ogni ricetta, l'apparecchio regola automaticamente tempo di cottura, temperatura e mescolamento, per garantire risultati perfetti.

Due esclusivi menu «1 pasto in 1 passaggio»

Due innovative modalità di cottura – Wok e World Cuisine – consentono di preparare un pasto completo in un solo passaggio. Versa gli ingredienti seguendo lo Smart Display, avvia la cottura e lascia che ActiFry cucini per te. Dal riso fritto con gamberi al chili con carne, dalle verdure saltate ai noodle cinesi fritti, potrai gustare facilmente pietanze deliziose e salutari. L'esclusiva tecnologia Dual Motion di ActiFry assicura il giusto tempo di cottura e la giusta temperatura per ogni ingrediente.

Con ActiFry, ogni giorno è Geniale!





PATATINE FRITTE TRADIZIONALI

		
PREPARAZIONE	PORZIONI	PORZIONI
17 mn		
- Patate	1,2 kg	1,7 kg
- Un cucchiaino ActiFry di olio vegetale	1	1
- Sale		
		
	COTTURA	COTTURA
	36 mn	42 mn

- Pelare le patate.
- Tagliarle a pezzi di 8 x 8 mm, 10 x 10 mm o 13 x 13 mm.
- Risciacquare accuratamente le patate tagliate. Scolarle e asciugarle attentamente con un panno pulito.
- Versare le patate nell'ActiFry e cospargerle uniformemente con l'olio.
- Chiudere il coperchio e avviare la cottura usando la modalità 1. Condire le patate con il sale.



BOCCONCINI DI PARMIGIANO

		
PREPARAZIONE	PORZIONI	COTTURA
15 mn		17 mn

24 bocconcini circa:

- Parmigiano grattugiato 120 g
- Farina 350 g
- Latte 30 cl
- Uova 2
- Semi di cumino 1 cc
- Sale, pepe
- Olio

- Versare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'olio in un recipiente e mischiarli con una forchetta o un cucchiaino di legno finché non formano un impasto denso ed elastico.
- Versare 1 cucchiaino ActiFry di olio nel recipiente ActiFry. Usando due cucchiaini, modellare 12-14 bocconcini e rivestirli di olio usando un pennello (una spennellata ogni 3 bocconcini).
- Disporli nel recipiente ActiFry, assicurandosi che non si tocchino. Avviare la cottura usando la modalità 3. Rimuovere i bocconcini e ripetere il processo per i bocconcini rimanenti. Avviare nuovamente la cottura usando la modalità 3.

CROCCHETTE DI POLLO

		
PREPARAZIONE	PORZIONI	COTTURA
20 mn		17 mn

20 crocchette circa:

- Petti di pollo 4
- Farina 125 g
- Uova 3
- Pane in briciole 120 g
- Cucchiaini ActiFry di olio 2
- Sale, pepe

- Tagliare i petti di pollo in 5 pezzi di uguali dimensioni. Condire la carne con sale e pepe.
- Versare la farina, le uova e le briciole in tre piatti separati. Sbattere le uova. Passare un pezzo di carne nella farina.
- Picchiettarlo sul bordo del piatto per rimuovere la farina in eccesso. Intingerlo nelle uova, quindi posizionarlo sul piatto di briciole. Se necessario, premere le briciole affinché rimangano attaccate.
- Ripetere questo processo per ciascun pezzo di pollo.
- Spennellare il pollo impanato con l'olio.
- Lasciare le crocchette di pollo in frigorifero per 30 minuti.
- Versare 1 cucchiaino ActiFry di olio nel recipiente ActiFry e aggiungere le crocchette. È meglio disporre gli ingredienti su un solo livello.
- Avviare la cottura usando la modalità 2.



SAMOSA DI MOZZARELLA E POMODORI SECCHI

		
PREPARAZIONE	PORZIONI	COTTURA
25 mn		17 mn

- Fogli di pasta Brik 6
- Mozzarella 12
- Pomodori secchi sottolio 3
- Cucchiaini ActiFry di olio 2
- Basilico

- Tagliare la mozzarella a cubetti (1 cm). Tagliare ciascun pomodoro secco a metà. Tagliare i fogli di pasta brik a metà e piegarli nel senso della lunghezza per creare una striscia.
- Posizionare un pezzo di mozzarella all'estremità della striscia di pasta brik, coperta da un pezzo di pomodoro secco. Aggiungere una piccola foglia di basilico.
- Piegare i fogli a triangolo per dare la forma alle samosa.
- Spennellare le samosa con l'olio e disporle nell'ActiFry su un singolo livello. Avviare la cottura usando la modalità 4.



POLPETTE DI VITELLO ALLA MENTA



PREPARAZIONE

25 mn

- Cipolle, pelate e tritate
- Semi di zucca (o pinoli)
- Cucchiaini ActiFry d'olio
- Spalla di vitello (privata di cartilagine e grasso)
- Foglie di menta, lavate
- Cumino
- Pane in briciole
- Sale, pepe



PORZIONI

150 g
50 g
1,5
330 g

COTTURA

33 mn



PORZIONI

175 g
50 g
2
500 g

COTTURA

35 mn

- Versare la cipolla tritata e i semi di zucca nel recipiente ActiFry. Aggiungere ½ cucchiaino d'olio. Cuocere per 15-20 minuti a 160°C, usando la modalità manuale. Le cipolle devono diventare dorate. Non lavare il recipiente.
- Mescolare l'agnello, la menta, il cumino, le briciole di pane, la miscela di cipolle e semi cotti, sale e pepe.
- Nel recipiente, posizionare la punta della paletta a destra dell'impugnatura (a ore 5).

- Formare delle polpette uniformi di circa 40 g ciascuna (12 / 18 pezzi) arrotondandole tra le mani.
- Disporre le polpette nel recipiente, nella metà sul lato opposto dell'impugnatura, impilandole. La metà del recipiente vicina all'impugnatura deve rimanere vuota. Spennellare le polpette con l'olio.
- Avviare la cottura usando la modalità 5.



ALI DI POLLO



PREPARAZIONE

5 mn

- Ali di pollo
- Sale, pepe



PORZIONI

1 kg



PORZIONI

1,5 kg



COTTURA

18 mn



COTTURA

20 mn

- Versare le ali di pollo nell'ActiFry.
- Avviare la cottura usando la modalità 6.
- Aggiungere sale e pepe a piacere.

Suggerimento: per insaporire il pollo, aggiungere 1 o 2 cucchiaini ActiFry di salsa o paprika 5 minuti prima del termine della cottura.

RISO FRITTO CON GAMBERI



PREPARAZIONE

10 mn

- Riso bianco cotto
- Piselli surgelati
- Gamberi sgusciati surgelati
- Cipolla
- Cucchiaini ActiFry di salsa di soia
- Dado di brodo di pollo
- Acqua
- Cucchiaino ActiFry di curry
- Cucchiaino ActiFry d'olio
- Sale, pepe



PORZIONI

500 g
100 g
200 g
1
2
1
200 ml
1
1

COTTURA

12 mn



PORZIONI

750 g
150 g
300 g
2
3
1
250 ml
1,5
1,5

COTTURA

10 mn

- Tagliare la cipolla a fette sottili. Mescolare l'acqua, il curry e la salsa di soia in un recipiente.
- Versare la cipolla, i piselli e il dado di brodo di pollo nel recipiente ActiFry. Aggiungere il riso nel lato del recipiente ActiFry vicino all'impugnatura.
- Disporre i gamberi nel recipiente ActiFry, di fronte al riso. Versare la miscela di acqua, curry e salsa di soia e l'olio sopra il riso.
- Avviare la cottura usando la modalità 7.





TACCHINO AI 3 PEPERONI



PREPARAZIONE

20 mn

- Petto di tacchino, tagliato a striscioline
- Peperoni privati dei semi (1 per ciascun colore)
- Cipolla tritata
- Aglio tritato
- Cucchiari ActiFry di olio d'oliva
- Bicchiere di aceto di mele
- Sale, pepe



PORZIONI

600 g
3



PORZIONI

900 g
6

COTTURA

30 mn

COTTURA

30 mn

- Tagliare il tacchino a cubetti di 3-4 cm, quindi tagliare i peperoni a strisce sottili.
- Versare la cipolla e l'aglio sul fondo del recipiente.
- Disporre il tacchino nel lato del recipiente vicino all'impugnatura. Aggiungere i peperoni nel recipiente, di fronte al tacchino.
- Spennellare il tacchino con l'aceto di mele, quindi versare l'olio sui peperoni.
- Avviare la cottura usando la modalità 8.

TORTA AL CACAO



PREPARAZIONE

15 mn



PORZIONI

230 g
230 g
5
200 g
50 g
4 g



PORZIONI

280 g
310 g
6
250 g
60 g
5 g

COTTURA

45 mn

COTTURA

45 mn

- Usando preferibilmente un robot da cucina, mischiare il burro ammorbidito e lo zucchero fino a ottenere una consistenza schiumosa e leggera. Aggiungere le uova una alla volta.
- Setacciare la farina, il cacao e il lievito insieme. Aggiungere la miscela preparata in precedenza. Aggiungere un pizzico di sale.
- Preparare un cerchio di carta da forno di 29 cm di diametro. Praticare un'incisione a croce al centro. Posizionare la carta da forno nel recipiente ActiFry.
- Versare la miscela sopra la carta.
- Avviare la cottura usando la modalità 9.



TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

PATATE

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA (c. d'olio)	GENIUS 1,2kg TEMPO DI COTTURA (min.)	GENIUS 1,7kg TEMPO DI COTTURA (min.)
Patatine fritte standard 10 x 10 mm	Fresche (patatine fritte)	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Patatine fritte tradizionali	Surgelate (patatine fritte)	750 g	/	27	24
		1000 g	/	30	28
		1200 g	/	-	37

CARNE - POLLAME

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA (c. d'olio)	GENIUS 1,2kg TEMPO DI COTTURA (min.)	GENIUS 1,7kg TEMPO DI COTTURA (min.)
Crocchette di pollo	Fresche	750 g	/	13	10
		1200 g	/	-	13
	Surgelate	750 g	/	15	12
		1200 g	/	-	15
Cosce di pollo	Fresche	4	/	20	20
		6	/	25	22
Petti di pollo	Fresche	6	/	22	18
		9	/	25	22
	Surgelate	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

PORTATA PRINCIPALE

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA (c. d'olio)	GENIUS 1,2kg TEMPO DI COTTURA (min.)	GENIUS 1,7kg TEMPO DI COTTURA (min.)
Saltato in padella	Surgelate	750 g	/	18	16
		1000 g	/	24	22
Paella	Surgelate	650 g	/	16	12
		1000 g	/	18	15

PESCE - CROSTACEI

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA (c. d'olio)	GENIUS 1,2kg TEMPO DI COTTURA (min.)	GENIUS 1,7kg TEMPO DI COTTURA (min.)
Calamari fritti	Surgelate	300 g	None	11	10
		500 g	None	13	11
Gamberoni	Surgelate	300 g	None	11	8
		450 g	None	13	11

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

VERDURA

	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA (c. d'olio)	GENIUS 1,2kg TEMPO DI COTTURA (min.)	GENIUS 1,7kg TEMPO DI COTTURA (min.)
Ratatouille	Surgelate	750 g	/	18	14
		1000 g	/	25	23
Zucchine	Fresche	750 g	1 + 15 d d'acqua	25	20
		1200 g	1 + 15 d d'acqua	30	25
Peperoni	Fresche	650 g	1 + 15 d d'acqua	18	15
		1200 g	1 + 15 d d'acqua	25	20
Funghi	Fresche	600 g	1	12	10
		1200 g	1	18	16
Pomodori	Fresche	650 g	1 + 15 d d'acqua	14	12
		1000 g	1 + 15 d d'acqua	17	15
Cipolle a fette	Fresche	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

DESSERT

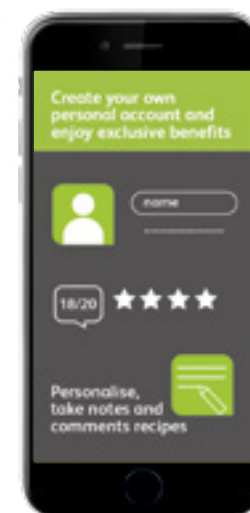
	TIPO	QUANTITÀ	AGGIUNTA (c. d'olio)	GENIUS 1,2kg TEMPO DI COTTURA (min.)	GENIUS 1,7kg TEMPO DI COTTURA (min.)
Banane	Fette	5	1 + 1 zucchero	5	5
		7	1 + 1 zucchero	6	6
Fragole	tagliare in 4	Fino a 1 kg	2 zucchero	10	8
		Fino a 1 kg	2 zucchero	-	10
Mele	tagliare in 2	3	1 + 2 zucchero	10	8
		5	1 + 2 zucchero	12	10
Ananas	tagliato a fette	1	2 zucchero	13	10
		2	2 zucchero	17	15

SCOPRI CENTINAIA DI RICETTE DELIZIOSE E CROCCANTI SULL'APP MY ACTIFRY!

Scarica gratuitamente



- 1 Seleziona il tuo apparecchio
- 2 Scopri centinaia di ricette
- 3 Crea il tuo account e accedi a contenuti esclusivi



ActiFry®

Καλωσορίσατε στον πεντανόστιμο και τραγανιστό κόσμο της φριτέζας ActiFry. Χάρη στην αποκλειστική τεχνολογία Dual Motion, μπορείτε να ετοιμάσετε εύκολα αμέτρητες τραγανιστές συνταγές μόνο με μία κουταλιά λάδι.

▶ Αμέτρητες τραγανιστές συνταγές

Επιθυμήσατε σπιτικές τηγανητές πατάτες, φτερούγες κοτόπουλο, ή μήπως τηγανητό φιλέτο ψάρι, ή κινέζικο με λαχανικά; Με τη φριτέζα ActiFry μπορείτε να ετοιμάσετε αμέτρητες γκουρμέ συνταγές όποτε θέλετε. Ανακαλύψτε εκατοντάδες πεντανόστιμες και τραγανιστές συνταγές στην εφαρμογή My ActiFry, που θα σας φτιάξουν τη μέρα!

▶ Απόλαυση χωρίς ενοχές

Χάρη σε μια επαναστατική τεχνολογία που βασίστηκε σε περισσότερα από 10 χρόνια έρευνας, μια κουταλιά λάδι μόνο είναι αρκετή για να μαγειρέψετε πεντανόστιμες τηγανητές πατάτες. Απολαύστε παρέα με φίλους ή με την οικογένειά σας, χωρίς ενοχές!

▶ Εγγυημένα αποτελέσματα

Η φριτέζα ActiFry δεν χρειάζεται προθέρμανση, ούτε επίβλεψη. Η τεχνολογία Dual Motion συνδυάζει την κυκλοφορία θερμού αέρα με ελαφρά ανάδευση, επιτυγχάνοντας απόλυτα ομοιόμορφο ψήσιμο χωρίς τάλαιπωρία.



ACTIFRY GENIUS

▶ 9 αυτόματα μενού

Η φριτέζα ActiFry Genius είναι έξυπνη και ευέλικτη και περιλαμβάνει 9 διαφορετικά αυτόματα μενού. Τα μενού έχουν σχεδιαστεί από γάλλο σεφ για να φτιάχνετε νόστιμα και υγιεινά τηγανητά πιάτα, πατώντας μόνο ένα κουμπί. Το μηχάνημα προσαρμόζει το χρόνο ψησίματος, τη θερμοκρασία και την ανάδευση σε κάθε τύπο συνταγής, για τέλειο αποτέλεσμα κάθε φορά.

▶ Δύο αποκλειστικά μενού «1 γεύμα σε 1 βήμα»

Δύο πρωτοποριακά προγράμματα ψησίματος – «Στο γουόκ» και «Διεθνής Κουζίνα» – έχουν σχεδιαστεί ειδικά για την προετοιμασία ενός ολοκληρωμένου πιάτου σε ένα μόνο βήμα. Απλώς προσθέστε τα υλικά, ακολουθώντας τις οδηγίες στην «έξυπνη» οθόνη, πατήστε το κουμπί έναρξης και αφήστε την ActiFry να σας μαγειρέψει. Φτιάξτε πανεύκολα τηγανητό ρύζι με γαρίδες, τσίλι κον κάρνε, κινέζικα τηγανητά λαχανικά ή τηγανητά νουντλς και αμέτρητα άλλα υγιεινά και πεντανόστιμα κύρια πιάτα. Η μοναδική τεχνολογία Dual Motion της ActiFry διασφαλίζει ότι όλα τα υλικά θα ψηθούν για το σωστό χρόνο και στη σωστή θερμοκρασία.

ActiFry Genius, μια ιδιοφυΐα στην κουζίνα σας!



1- πατάτες τηγανητές



2- Ψωμιά σνακ



3- κακοποιημένα σνακ



4- Τηγανητά ρολά



5- Μπάλες κρέατος και λαχανικών



6- κοτόπουλο



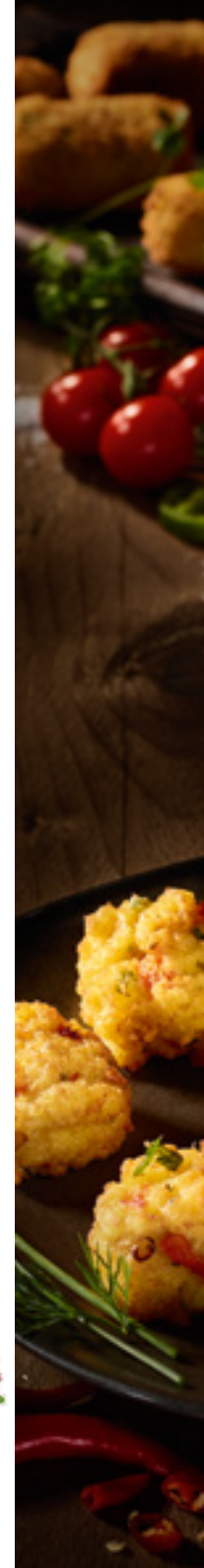
7- Wok



8- Διεθνής κουζίνα



9- επιδόρπια





1

ΑΛΗΘΙΝΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

17 mn

- Πατάτες
- Κουτάλι ActiFry φυτικό λάδι
- Αλάτι



ΜΕΡΙΔΕΣ

1,2 kg
1

ΨΗΣΙΜΟ

36 mn



ΜΕΡΙΔΕΣ

1,7 kg
1

ΨΗΣΙΜΟ

42 mn

- Καθαρίστε τις πατάτες.
- Κόψτε τες σε μπαστούνια στο μέγεθος που θέλετε: 8 x 8 mm, 10 x 10 mm ή 13 x 13 mm.
- Ξεπλύνετε καλά τις κομμένες πατάτες. Στραγγίστε και στεγνώστε τες καλά με καθαρό χαρτί κουζίνας.
- Τοποθετήστε τις πατάτες στην ActiFry και περιχύστε τες ομοιόμορφα με το λάδι.
- Κλείστε το καπάκι και ξεκινήστε το ψήσιμο στο πρόγραμμα 1. Αλατίστε τις πατάτες.



3

ΤΥΡΟΜΠΟΥΚΙΕΣ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑΣ



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

15 mn



ΜΕΡΙΔΕΣ

120 g
350 g
30 cl
2
1 κ.εκ.

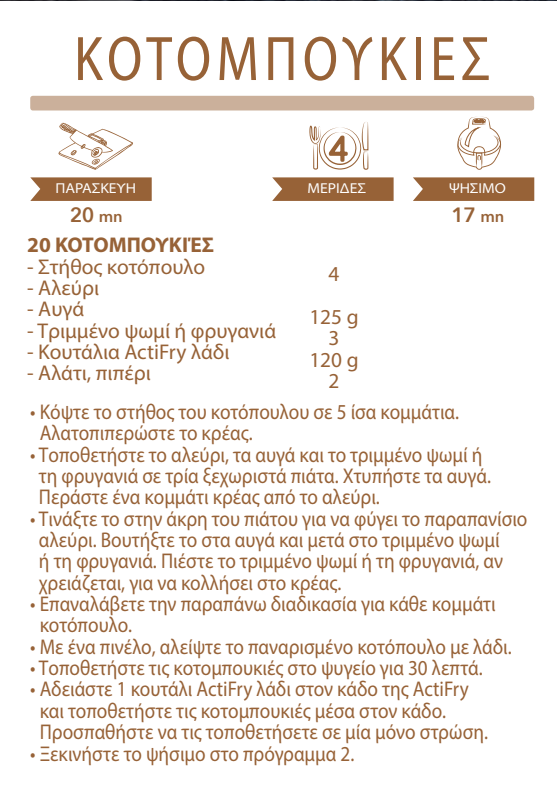
ΨΗΣΙΜΟ

17 mn

Περίπου 24 τυρομπουκιές:

- Τριμμένη παρμεζάνα
- Αλεύρι
- Γάλα
- Αυγά
- Σπόροι κύμινο
- Αλάτι, πιπέρι
- Λάδι

- Τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, σε ένα δοχείο και αναμειξτε τα με ένα πιρούνι ή ένα ξύλινο κουτάλι, μέχρι να γίνουν μια σφιχτή, ελαστική πάστα.
- Αδειάστε ένα κουτάλι ActiFry λάδι στον κάδο της ActiFry. Χρησιμοποιώντας δύο κουταλάκια του γλυκού, φτιάξτε 12-14 κεφτεδάκια και με ένα πινέλο αλείψτε τα με λάδι (μία επάλειψη για κάθε 3 κεφτεδάκια).
- Τοποθετήστε τα στον κάδο της ActiFry, φροντίζοντας να μην αγγίζουν το ένα το άλλο. Ξεκινήστε το ψήσιμο στο πρόγραμμα 3. Αφαιρέστε τα κεφτεδάκια και επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία για τα επόμενα κεφτεδάκια. Ψήστε και τα επόμενα στο πρόγραμμα 3.



2

ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

20 mn



ΜΕΡΙΔΕΣ

4



ΨΗΣΙΜΟ

17 mn

20 ΚΟΤΟΜΠΟΥΚΙΕΣ

- Στήθος κοτόπουλου 4
- Αλεύρι
- Αυγά 125 g
- Τριμμένο ψωμί ή φρυγανιά 3
- Κουτάλια ActiFry λάδι 120 g
- Αλάτι, πιπέρι 2
- Κόψτε το στήθος του κοτόπουλου σε 5 ίσα κομμάτια. Αλατοπιπερώστε το κρέας.
- Τοποθετήστε το αλεύρι, τα αυγά και το τριμμένο ψωμί ή τη φρυγανιά σε τρία ξεχωριστά πιάτα. Χτυπήστε τα αυγά. Περάστε ένα κομμάτι κρέας από το αλεύρι.
- Τινάξτε το στην άκρη του πιάτου για να φύγει το παραπανίσιο αλεύρι. Βουτήξτε το στα αυγά και μετά στο τριμμένο ψωμί ή τη φρυγανιά. Πιέστε το τριμμένο ψωμί ή τη φρυγανιά, αν χρειάζεται, για να κολλήσει στο κρέας.
- Επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία για κάθε κομμάτι κοτόπουλο.
- Με ένα πινέλο, αλείψτε το παναρισμένο κοτόπουλο με λάδι.
- Τοποθετήστε τις κοτομπουκιές στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- Αδειάστε 1 κουτάλι ActiFry λάδι στον κάδο της ActiFry και τοποθετήστε τις κοτομπουκιές μέσα στον κάδο. Προσπαθήστε να τις τοποθετήσετε σε μία μόνο στρώση.
- Ξεκινήστε το ψήσιμο στο πρόγραμμα 2.



ΣΑΜΟΣΑ (ΤΥΛΙΧΤΑ ΠΙΤΤΑΚΙΑ) ΜΕ ΜΟΤΣΑΡΕΛΑ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΕΣ ΤΟΜΑΤΕΣ



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

25 mn



ΜΕΡΙΔΕΣ

6



ΨΗΣΙΜΟ

17 mn

- Φύλλο Brick (ή φύλλο κρούστας) 6
- Μπάλα μοτσαρέλα 12
- Λιαστές τομάτες σε λάδι 3
- Κουτάλια ActiFry λάδι 2
- Βασιλικός
- Κόψτε την μπάλα μοτσαρέλα σε κυβάκια (1 cm). Κόψτε τις λιαστές τομάτες στη μέση. Κόψτε στη μέση τα φύλλα Brick (ή κόψτε σε λωρίδες τα φύλλα κρούστας) και διπλώστε τα κατά μήκος για να δημιουργηθεί μια λωρίδα.
- Τοποθετήστε ένα κομμάτι μοτσαρέλα στην άκρη της λωρίδας του φύλλου Brick και από πάνω ένα κομμάτι λιαστή τομάτα. Προσθέστε ένα μικρό φύλλο βασιλικό.
- Τυλίξτε το φύλλο σε τρίγωνο για να φτιάξετε τα σαμόσα.
- Με ένα πινέλο, αλείψτε τα σαμόσα με λάδι και τοποθετήστε τα σε μία στρώση στην ActiFry. Ξεκινήστε το ψήσιμο στο πρόγραμμα 4.



4

ΑΡΝΙΣΙΑ ΚΕΦΤΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΔΥΟΣΜΟ



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

25 mn

- Κρεμμύδια, καθαρισμένα και ψιλοκομμένα
- Κολοκυθόσπορος (ή κουκουνάρι)
- Κουτάλι ActiFry λάδι
- Αρνίσια ωμοπλάτη (καθαρισμένη από χόνδρους και λίπος)
- Φύλλα δυόσμου, πλυμένα
- Κύμινο
- Τριμμένο ψωμί ή φρυγανιά
- Αλάτι, πιπέρι



ΜΕΡΙΔΕΣ

150 g

50 g

1,5

330 g

10 g

1 κ.εκ.

80 g

ΨΗΣΙΜΟ

33 mn



ΜΕΡΙΔΕΣ

175 g

50 g

2

500 g

15 g

1,5 κ.εκ.

120 g

ΨΗΣΙΜΟ

35 mn

- Τοποθετήστε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και τους κολοκυθόσπορους στον κάδο της ActiFry. Προσθέστε ½ κουτάλι λάδι. Ψήστε για 15 με 20 λεπτά στους 160°C, στο χειροκίνητο πρόγραμμα. Τα κρεμμύδια θα πρέπει να καραμελώσουν. Μην πλύνετε τον κάδο.
- Αναμείξτε το αρνί, το δυόσμο, το κύμινο, το τριμμένο ψωμί ή τη φρυγανιά, το μαγειρεμένο μείγμα κρεμμυδιού και κολοκυθόσπορων, αλάτι και πιπέρι.

- Μέσα στον κάδο, τοποθετήστε την άκρη του αναδευτήρα δεξιά από το χερούλι (ώρα 5).
- Φτιάξτε σφιχτά κεφτεδάκια περίπου 40 g το καθένα (12 / 18 κομμάτια), πλάθοντάς τα ανάμεσα στα χέρια σας.
- Τοποθετήστε τα κεφτεδάκια μέσα στον κάδο, στο μισό του κάδου απέναντι από το χερούλι, το ένα πάνω στο άλλο. Το μισό του κάδου που βρίσκεται πιο κοντά στο χερούλι πρέπει να μείνει κενό. Με ένα πινέλο, αλείψτε τα κεφτεδάκια με λάδι.
- Ξεκινήστε το ψήσιμο στο πρόγραμμα 5.



ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

5 mn

- Φτερούγες κοτόπουλο
- Αλάτι, πιπέρι



ΜΕΡΙΔΕΣ

1 kg



ΜΕΡΙΔΕΣ

1,5 kg



ΨΗΣΙΜΟ

18 mn



ΨΗΣΙΜΟ

20 mn

- Τοποθετήστε τις φτερούγες κοτόπουλο στην ActiFry.
- Ξεκινήστε το ψήσιμο στο πρόγραμμα 6.
- Αλατοπιπερώστε όσο θέλετε.

Συμβουλή: για να γίνει πιο πικάντικο το κοτόπουλο, προσθέστε 1 ή 2 κουτάλια ActiFry σος ή πάπρικα 5 λεπτά πριν τελειώσει το ψήσιμο.



ΤΗΓΑΝΗΤΟ ΡΥΖΙ ΜΕ ΓΑΡΙΔΕΣ



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

10 mn

- Βρασμένο λευκό ρύζι
- Κατεψυγμένος αρακάς
- Κατεψυγμένες καθαρισμένες γαρίδες
- Κρεμμύδι
- Κουτάλι ActiFry σόγια σος
- Κύβος ζωμού κότας
- Νερό
- Κουτάλι ActiFry κάρι
- Κουτάλι ActiFry λάδι
- Αλάτι, πιπέρι



ΜΕΡΙΔΕΣ

500 g

100 g

200 g

1

2

1

200 ml

1

1

ΨΗΣΙΜΟ

12 mn



ΜΕΡΙΔΕΣ

750 g

150 g

300 g

2

3

1

250 ml

1,5

1,5

ΨΗΣΙΜΟ

10 mn

- Κόψτε το κρεμμύδι σε λεπτές φέτες. Σε ένα μπολ, αναμείξτε το νερό, το κάρι και τη σόγια σος.
- Τοποθετήστε τα κρεμμύδια, τον αρακά και τον κύβο κότας στον κάδο της ActiFry. Προσθέστε το ρύζι στην πλευρά του κάδου ActiFry με το χερούλι.
- Τοποθετήστε τις γαρίδες μπροστά από το ρύζι μέσα στον κάδο ActiFry. Αδειάστε το μείγμα νερού, κάρι και σόγια σος και μετά το λάδι πάνω στο ρύζι.
- Ξεκινήστε το ψήσιμο στο πρόγραμμα 7.





ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ ΜΕ 3 ΠΙΠΕΡΙΕΣ



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

20 mn

- Στήθος γαλοπούλα, κομμένο σε φέτες
- Πιπεριές χωρίς τα σπόρια (1 από κάθε χρώμα)
- Ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- Σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- Κουτάλια ActiFry ελαιόλαδο
- Ποτήρι μηλόξυδο
- Αλάτι, πιπέρι



ΜΕΡΙΔΕΣ

600 g

3

1

2

1

1/2

ΨΗΣΙΜΟ

30 mn



ΜΕΡΙΔΕΣ

900 g

6

2

3

2

1/2

ΨΗΣΙΜΟ

30 mn

- Κόψτε τη γαλοπούλα σε κύβους 3-4 cm και μετά κόψτε τις πιπεριές σε λεπτές λωρίδες.
- Τοποθετήστε το κρεμμύδι και το σκόρδο στον πάτο του κάδου.
- Τακτοποιήστε τη γαλοπούλα στην πλευρά του κάδου με το χερούλι. Προσθέστε τις πιπεριές μέσα στον κάδο, απέναντι από τη γαλοπούλα.
- Περιχύστε τη γαλοπούλα με το μηλόξυδο και μετά ρίξτε το λάδι πάνω στις πιπεριές.
- Ξεκινήστε το ψήσιμο στο πρόγραμμα 8.

ΚΕΙΚ ΜΕ ΚΑΚΑΟ



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

15 mn



ΜΕΡΙΔΕΣ

230 g

230 g

5

200 g

50 g

4 g

ΨΗΣΙΜΟ

45 mn



ΜΕΡΙΔΕΣ

280 g

310 g

6

250 g

60 g

5 g

ΨΗΣΙΜΟ

45 mn

- Ιδανικά, χρησιμοποιήστε μίξερ και αναμείξτε το μαλακό βούτυρο και τη ζάχαρη μέχρι να προκύψει ένα αφράτο, ελαφρύ μείγμα. Προσθέστε τα αυγά ένα-ένα.
- Κοσκινίστε μαζί το αλεύρι, το κακάο και το μπέικιν πάουντερ. Προσθέστε τα στο προηγούμενο μείγμα. Προσθέστε μια μικρή πρέζα αλάτι.
- Κόψτε ένα στρογγυλό κομμάτι λαδόκολλα με διάμετρο 29 cm. Κόψτε ένα σταυρό στο κέντρο της λαδόκολλας. Τοποθετήστε τη λαδόκολλα στον κάδο της ActiFry.
- Αδειάστε πάνω στη λαδόκολλα το μείγμα του κέικ.
- Ξεκινήστε το ψήσιμο στο πρόγραμμα 9.



ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΠΑΤΑΤΕΣ

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.2kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.7kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)
Τηγανητές κανονικού μεγέθους 10 mm x 10 mm	Φρέσκες (τηγανητές πατάτες)	750 g	1/2	27	26
		1000 g	3/4	32	30
		1200 g	1	36	33
		1700 g	1	-	42
Παραδοσιακές τηγανητές πατάτες	Κατεψυγμένες (τηγανητές πατάτες)	750 g	Καμία	27	24
		1000 g	Καμία	30	28
		1200 g	Καμία	-	37

ΚΡΕΑΣ - ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.2kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.7kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)
Κοτομπουκιές	Φρέσκες	750 g	Καμία	13	10
		1200 g	Καμία	-	13
	Κατεψυγμένες	750 g	Καμία	15	12
		1200 g	Καμία	-	15
Μπουτάκια κοτόπουλο	Φρέσκες	4	Καμία	20	20
		6	Καμία	25	22
Στήθος κοτόπουλο	Φρέσκες	6	Καμία	22	18
		9	Καμία	25	22
Κεφτέδες	Κατεψυγμένες	750 g	1	16	14
		1200 g	1	-	18

ΚΥΡΙΑ ΠΙΑΤΑ

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.2kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.7kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)
Κινέζικο	Κατεψυγμένες	750 g	Καμία	18	16
		1000 g	Καμία	24	22
Παέγια	Κατεψυγμένες	650 g	Καμία	16	12
		1000 g	Καμία	18	15

ΦΑΡΙΑ - ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.2kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.7kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)
Τηγανητά καλαμαράκια	Κατεψυγμένες	300 g	Καμία	11	10
		500 g	Καμία	13	11
Γαρίδες	Φρέσκες	300 g	Καμία	11	8
		450 g	Καμία	13	11

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΛΑΧΑΝΙΚΑ

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.2kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.7kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)
Μπριάμ	Κατεψυγμένες	750 g	Καμία	18	14
		1000 g	Καμία	25	23
κολοκυθάκια	Φρέσκες	750 g	1 + 15 cl νερό	25	20
		1200 g	1 + 15 cl νερό	30	25
πιπεριές	Φρέσκες	650 g	1 + 15 cl νερό	18	15
		1200 g	1 + 15 cl νερό	25	20
μανιτάρια	Φρέσκες	600 g	1	12	10
		1200 g	1	18	16
τομάτες	Φρέσκες	650 g	1 + 15 cl νερό	14	12
		1000 g	1 + 15 cl νερό	17	15
Κρεμμύδια σε φέτες	Φρέσκες	500 g	1	15	13
		750 g	1	20	18

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.2kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)	Genius 1.7kg ΠΡΟΣΘΗΚΗ (κουτ. λάδι)
Μπανάνες	Φέτες	5	1+1 ζάχαρη	5	5
		7	1+1 ζάχαρη	6	6
Φράουλες	κομμένες στα 4	Έως 1kg	2 ζάχαρη	10	8
		Έως 1kg	2 ζάχαρη	-	10
Μήλο	Κομμένο στα 2	3	1+2 ζάχαρη	10	8
		5	1+2 ζάχαρη	12	10
Ανανάς	σε κομμάτια	1	2 ζάχαρη	13	10
		2	2 ζάχαρη	17	15

ΑΝΑΚΑΛΥΨΤΕ ΕΚΑΤΟΝΤΑΔΕΣ ΠΕΝΤΑΝΟΣΤΙΜΕΣ ΚΑΙ ΤΡΑΓΑΝΙΣΤΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΣΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΜΥ ACTIFRY!

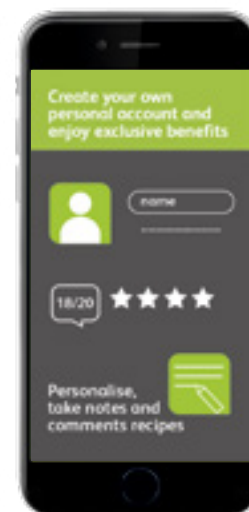
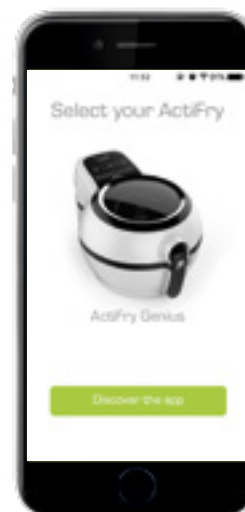
Κατεβάστε τη δωρεάν



1 Επιλέξτε τη συσκευή σας

2 Ανακαλύψτε εκατοντάδες συνταγές

3 Δημιουργήστε λογαριασμό και αποκτήστε περισσότερα προνόμια





A series of 20 horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of 20 horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

