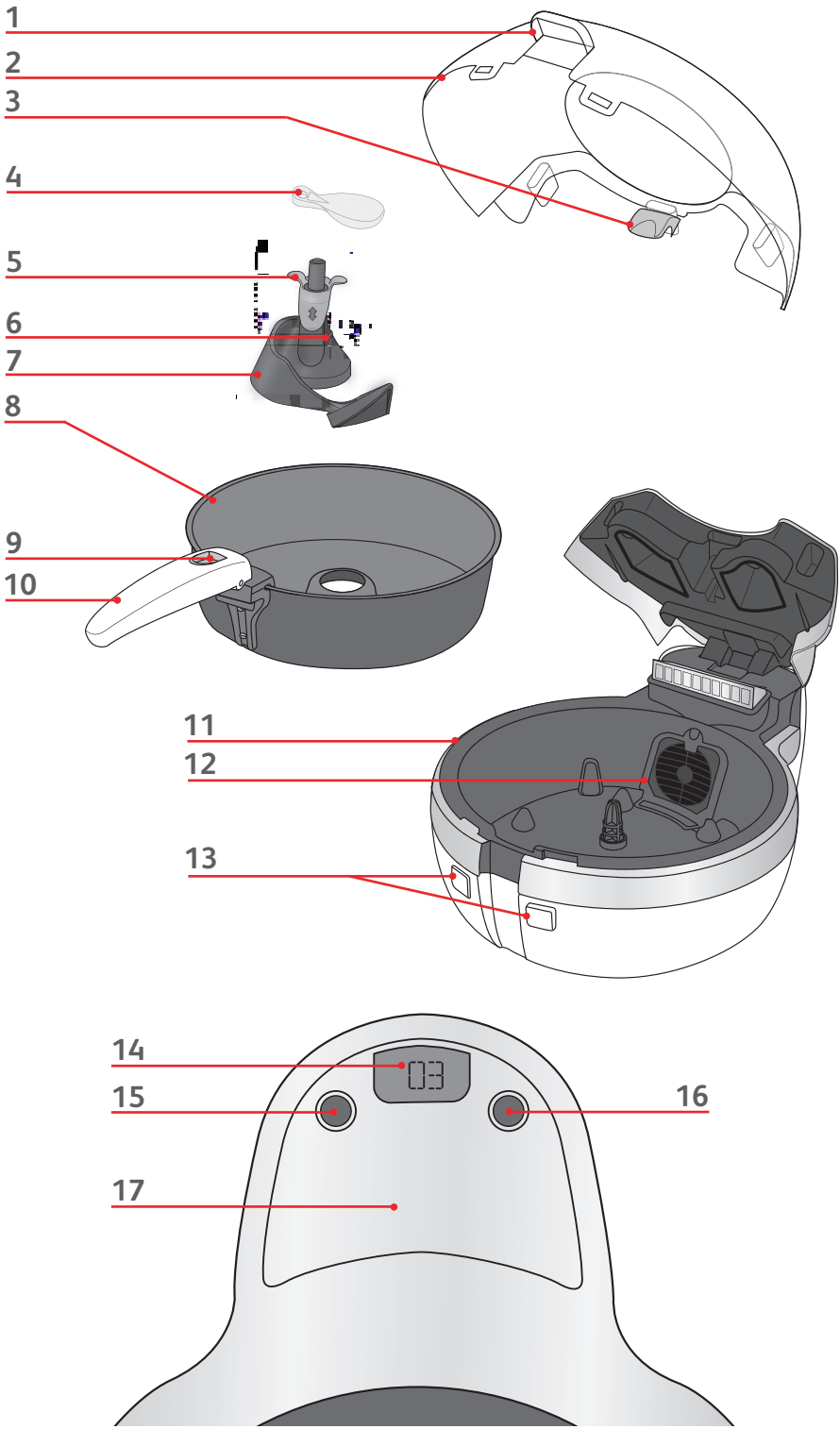
T-fal®

ActiFry

www.t-fal.ca


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17

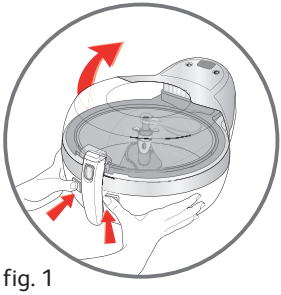


fig. 1

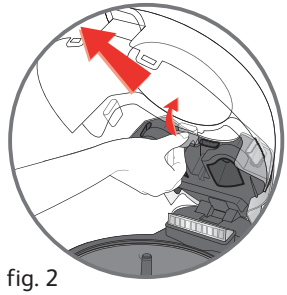


fig. 2

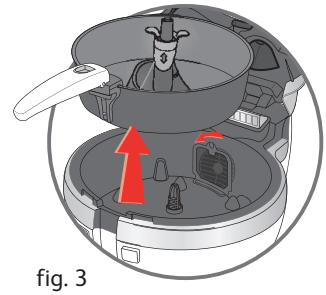


fig. 3

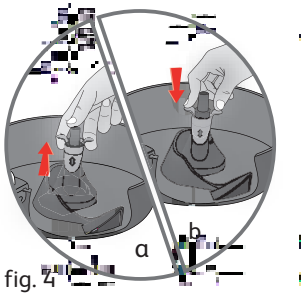


fig. 4

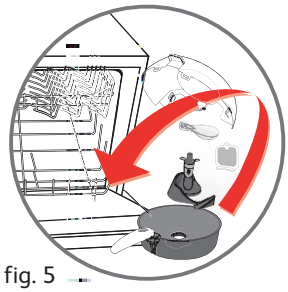


fig. 5

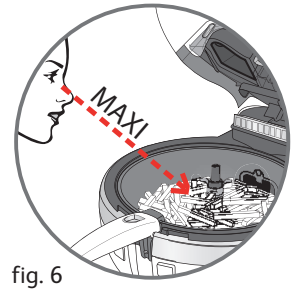


fig. 6

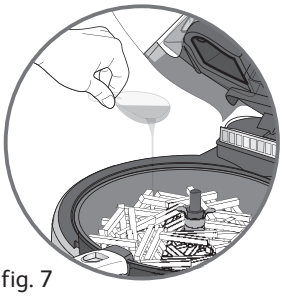


fig. 7

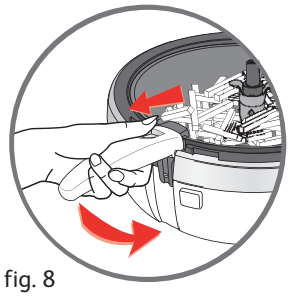


fig. 8

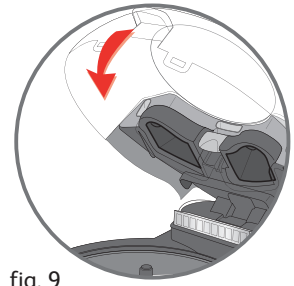


fig. 9

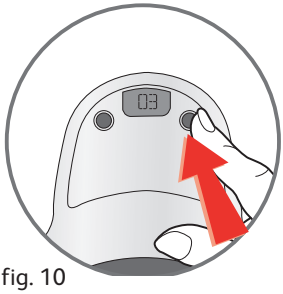


fig. 10

fig. 11

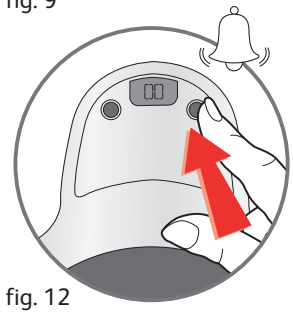


fig. 12

fig. 13

fig. 14

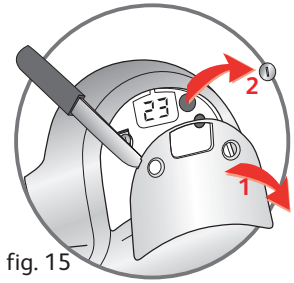


fig. 15

Nutritious & Delicious

Innovating for your health's sake

Nutrition is about having a varied and well balanced diet… however it is also about far more than just the ingredients. How they are prepared and cooked can significantly affect their nutritional value, and have a major impact on their taste and texture.
Nutrition is therefore also about the differences in composition between the many preparation methods and cooking appliances available today. With this in mind, T-fal has developed a specific range of appliances that are dedicated to NUTRITION FOR GREATER PLEASURE: ingenious culinary appliances which preserve the nutritional integrity and enhance the true taste of the ingredients.

Bringing you unique solutions

T-fal invests in research to bring you unique solutions with nutritional benefits that are validated by scientific studies.

Informing you

For many years T-fal has brought you appliances which help in the preparation of your meals by providing speed, convenience and ease of use.
Now with the T-fal Nutritious and Delicious range you will be able to:

- preserve the quality of the natural ingredients that are essential to your diet,
- limit the use of fat,
- rediscover the natural tastes and flavor of food,
- reduce the time spent on the preparation of meals.

Within this range of products, ActiFry enables you to prepare 2,2lbs of potatoes into homemade French fries with just 1 ActiFry spoon of your favorite oil!

Welcome to the world of ActiFry!

Make real tasty French fries just the way you like them!

ActiFry French fries are delicious with a crispy coating on the outside and soft and tender inside thanks to the patented technologies: the stirring paddle which gently mixes the food and evenly disperses the oil, and the unique warm air heating system. Choose your ingredients, oil, spices, herbs and seasonings…and let ActiFry take care of the rest.

Only 3% fat*: 1 ActiFry spoon of oil is enough!

One spoonful of the oil of your choice allows you to make real French fries from 2,2 lbs of potatoes. You can be sure of using exactly the right amount, thanks to the graduated spoon that is supplied with the appliance.
**2,2 lbs of potatoes prepared then cut into fresh French fries , to a thickness 0,5x0,5 inches and a length of up to approx 3,543 inches with 14 ml of oil.*

French fries and so much more!

ActiFry enables you to cook a wide variety of recipes.

- In addition to French fries and potatoes, you can vary your meals with stir fry cooked vegetables, tender and succulent meat dishes, meatballs and crispy fried shrimp, shellfish and fruit.

The recipe book supplied has been specially created for you by our team of home economists and nutritionists. Apart from traditional French fries there are also innovative "fun" ideas for flavored French fries plus recipes for healthy and tasty main meals and even some desserts too!

- ActiFry cooks frozen food very well too. Frozen foods are a good alternative to fresh products. They are practical and conserve the products nutritional qualities and taste.

For the best results with your *ActiFry* , we advise following our recommendations on the type of potatoes and oil to use.

ENG

The potato: balance and pleasure on a daily basis!

Potatoes are an excellent source of energy and contain vitamins. Potatoes vary enormously in size, shape and taste according to the variety, climate and growing conditions. Each variety has its particular cropping time, yield, size, color, keeping quality and culinary uses. A potato's characteristics when cooked may vary according to its origin and seasonality.

Which variety should I use ?

As a general rule, we suggest that you use special potatoes that have been recommended for French fries . In many supermarkets the information on the packaging tells you which varieties are suitable for making French fries. When potatoes have been freshly harvested, they have a higher water content, we recommend cooking the fries for a few more minutes.

Where should I store potatoes?

The best place to store potatoes is in a dark cellar or cool cupboard (between 42,8 and 46,4°F), away from the light.

How should I prepare potatoes for *ActiFry* ?

To obtain the best results, you must ensure that the French fries do not stick together. With this in mind, wash the whole potatoes and then cut them into fries using a sharp knife or french fry cutter . The fries should be of equal size so that they cook at the same time. Wash the cut potatoes in plenty of cold water until it runs clear in order to remove as much of the starch as possible. Dry the French fries thoroughly using a clean highly absorbent towel. The French fries must be perfectly dry before putting them in the *ActiFry* otherwise they will not turn crispy. To check that they are dry enough pat them with paper towel just before cooking. If there is any wetness on the paper dry them again. Remember the cooking time of the French fries will vary according to the weight of fries and the batch of potatoes used.

How should I cut the potatoes?

The size of a fries influences how crunchy or soft it is. The thinner your French fries , the more crunchy they will be and conversely, thicker fries will be softer inside. You can cut your fries to the following thickness and length according to your tastes:

Thickness: American style: 0,31 x 0,31 inches / Thin: 0,39 x 0,39 inches / Standard: 0,51 x 0,51 inches
Length: Up to approx 3,54 inches.

In Actifry the maximum recommended French fries thickness is 0,51 x 0,51 inches and a length of up to 3,54 inches.

Try a variety of different oils for good health

You can vary the type of oil depending on your choice with 1 *ActiFry* spoonful of oil for 2,2lbs kg of potatoes. Choose a different oil every time you cook!

With *ActiFry* , you can use a very wide variety of oils:

- Standard oils : olive oil, grape seed oil, corn oil, peanut oil, sunflower oil, soya oil, canola oil, vegetable oil*
- Flavored oils : oils infused with aromatic herbs, garlic, chilli, lemon…
- Speciality oils : hazelnut*, sesame*…

(*cook according to the manufacturers instructions)

With its low quantity of oil for each use, the technology of *ActiFry* helps in providing a healthier, nutritionally balanced diet.

With *ActiFry* , you can make french fries with a better nutritional quality. For extra flavor, you can add 1 or 2 additional spoonfuls of oil but this will increase the fat content.

With *ActiFry* , make tastier, healthier French fries just the way you like them!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

15. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
16. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
17. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, plastic parts...)
18. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.
19. Do not overload the pan. For safety reasons never exceed the maximum quantity.
20. The cooking times are given as guidelines only.
21. Do not leave the cord hanging.
22. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
23. Always unplug the appliance immediately after use ; when moving it ; prior to any cleaning or maintenance.
24. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
25. Do not move the appliance when it is full of hot food.
26. Never immerse the appliance in water!
27. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
28. Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
29. Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for French fries only).
30. This appliance is not intented for deep frying
31. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
32. If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the internet address www.t-fal.com

POLARIZATION INSTRUCTIONS (USA)

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

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

Environment protection first!

Timer battery

This appliance uses a button battery – L1154.

- To change the battery remove the control panel with a small flat bladed jewelers screw driver. Pry the control panel up by inserting the screwdriver into the gap at the top of the panel. Remove the white battery cover and replace the battery – fig 15. To protect the environment do not throw the old battery in your regular waste but take it to a suitable collection point.
- Insert a new battery, put the battery cover back on and clip the control panel back on.

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recycled.

➲ When you decide to replace your appliance, take out the battery and leave the appliance at a local civic waste collection point.

Description

1. Cool touch area of the lid
2. Transparent lid
3. Latch for removing lid
4. Measuring *ActiFry* spoon
5. Locking/unlocking paddle lever
6. Maximum food level markers (for French fries only)
7. Removable mixing paddle
8. Non-stick removable cooking pan
9. Cooking pan handle release button
10. Cooking pan handle
11. Base
12. Removable filter
13. Lid opening buttons
14. Digital timer
15. On/Off switch
16. Timer setting button
17. Removable control panel (for access to the battery compartment only)

Quick introduction for use

Before first use

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

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

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

Preparing food

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

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 7 to 9).
- Add the oil to the food with the spoon – **fig. 7**, spreading it evenly (see cooking tables p. 7 to 9).
  (1 spoonful of oil = *ActiFry* spoon of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 8**.
- Close the lid – **fig. 9**.

Cooking

Set the cooking time

- Press the timer setting button to set the time. Hold down the button until desired time is featured on the display – fig. 10 (see cooking tables p. 7 to 9).
- Now release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
- If you make a mistake or to delete the selected time, hold down the button for 2 seconds then set the time again.

BE CAREFUL: the timer signals the end of the cooking but does not switch off the fryer.

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

- Press the On/Off switch and the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – fig.11. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

ENG

Taking food out

To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.

- Once cooking is completed, the timer beeps. To stop the beeping signal, press the timer setting button – fig.12.
- Press on On/Off to stop the appliance – fig. 13 and open the lid.
- Lift the handle until you hear a "click" that it locks and take out the cooking pan – fig. 14.
- Serve at once.

Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties of patatoes suitable for making French fries.

Potatoes

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
French fries standard thickness 13mm x 13mm length up to 9cm	Fresh	2.2lbs/1000g*	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	1.65lb/750g*	3/4 spoonful oil	35 - 40 min
	Fresh	1.1lb/500g*	1/2 spoonful oil	28 - 32 min
	Fresh	0.55lb/250g*	1/4 spoonful oil	24 - 27 min
Potatoes (quartered)	Fresh	2.2lbs/1000g*	1 spoonful oil	40 - 50 min
	Frozen	1.65lb/750g	None	23 - 30 min
Diced potato	Fresh	1.1lb/1000g*	1 spoonful oil	45 - 50 min
	Frozen	1.65lb/750g	None	30 - 45 min
French fries	Frozen - suitable for deep frying only	1.65lb/750g Standard 0,51x0,51inches	None	30 - 35 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	1.65lb/750g Thin 0,39x0,39inches	None	25 - 30 min
		1.1lb/500g American Style 0,31x0,31inches	None	18 - 22 min

*Weight of unpeeled potatoes

Other vegetables

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
zucchini	Fresh, in slices	1.65lb/750g	1 spoonful oil + 2/3 cup cold water	25 - 35 min
Sweet peppers	Fresh, in slices	1.4lb/650g	1 spoonful oil + 2/3 cup cold water	20 - 25 min
Mushrooms	Fresh, in quarters	1.4lb/650g	1 spoonful oil	12 - 15 min
Tomatoes	Fresh, in quarters	1.4lb/650g	1 spoonful oil + 2/3 cup cold water	10 - 15 min
Onions	Fresh, in rings	1.1lb/500g	1 spoonful oil	15 - 25 min

Meat - Poultry

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

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Chicken nuggets	Fresh	1.65lbs/750g	None	18 - 20 min
	Frozen	1.65lbs/750g	None	18 - 20 min
	Frozen	12 pieces (160 g)	None	12 - 15 min
Chicken drumsticks	Fresh	4 to 6	None	30 - 32 min
Chicken legs	Fresh	2	None	30 - 35 min
Chicken breasts (boneless)	Fresh	6 (about 750 g)	None	10 - 15 min
Chinese Spring Rolls	Fresh	4 to 8 small	1 spoonful oil	10 - 12 min
Lamb chops	Fresh (0,98 x 1,18 inches thick)	2 to 6	None	20 - 25 min*
Pork chops	Fresh (0,98 inches thick)	2 to 3	None	18 - 23 min*
Pork fillet	Fresh	2 to 6 thin slices or strips	1 spoonful oil	12 - 15 min
Sausages	Fresh	4 to 8 (pricked)	None	10 - 12 min
Chilli Con Carne	Fresh (made from ground beef)	1.1lbs/500g	1 spoonful oil	30 - 40 min
Beef steak	Fresh (rump or sirloin cut into 0,39 inches thick strips)	1.3lbs/600 g	None	8 - 10 min
Meatballs	Fresh	12 pieces	None	18 - 20 min

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Breaded shrimp	Frozen	18 pieces (280 g)	None	10 min
Monkfish	Fresh cut in pieces	1.1lbs/500g	1 spoonful oil	20 - 22 min
Shrimp	Cooked	0.9lbs/400 g	None	10 - 12 min
Jumbo King prawns	Frozen and thawed	0.65lbs/300 g (16 pieces)	None	12 - 14 min

Desserts

	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Bananas	Cut in slices	1.1lb/500g (5 bananas)	1 spoonful oil + 1 spoonful brown sugar	4 - 6 min
	Wrapped in tinfoil	2 bananas	None	20 - 25 min
Cherries	Whole	Up to 2.2lbs/1000g	1 spoonful oil + 1 to 2 spoonful sugar	12 - 15 min
Strawberries	Cut in quarters if large or halves if small	Up to 2.2lbs/1000g	1 to 2 spoonful sugar	5 - 7 min
Apples	Cut in wedges	3	1 spoonful oil + 2 spoonful sugar	15 - 18 min
Pears	Cut in pieces	Up to 2.2lbs/1000g	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min
Pineapple	Cut in pieces	1	1 to 2 spoonful sugar	8 - 12 min

Frozen products

Food	Type	Quantity	Oil	Cooking time
Ratatouille	Frozen	1.65lbs/750g	None	20 - 22 min
Pan-fried fish and pasta	Frozen	1.65lbs/750g	None	20 - 22 min
Pasta carbonara	Frozen	1.65lbs/750g	None	15 - 20 min
Paella	Frozen	1.65lbs/750g	None	15 - 20 min
Cantonese rice	Frozen	1.65lbs/750g	None	15 - 20 min
Chili con carne	Frozen	1.65lbs/750g	None	12 - 15 min

Easy cleaning

Cleaning the appliance

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

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

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

If your fryer is not working correctly

Problems	Causes	Solutions
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On/Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On/Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact the Consumer Service Department.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, Contact the Consumer Service Department.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Insert the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The french fries have not been cut in regular size pieces.	Cut the french fries to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact the Consumer Service Department.
The French fries are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for French fries .
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The french fries are too thick.	Cut the fries thinner. The maximum chips dimensions are 0,51 x 0,51 inches.
	There is not enough oil for the quantity of french fries .	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 7 to 9).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The French fries break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 28,1 lbs and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The timer does not work.	The battery is dead.	Change the battery (see fig. 15).
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact the Consumer Service Department.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact the Consumer Service Department.

If you have any product questions or concerns please contact our Customer Relations Team
Helpline : 1.800.418.33.25 - info@t-fal.ca
Groupe SEB Canada
Customer Service
345 Passmore Avenue Scarborough Ont. M1V 3N8

T-fal
la Nutrition Gourmande

Innover pour votre santé

La nutrition, c'est avoir une alimentation variée et équilibrée, mais ce n'est pas tout, c'est bien plus que de simples ingrédients. La façon de les cuisiner peut grandement modifier leur valeur nutritive ainsi que leur goût et leur texture.
Aussi parce que tous les appareils ne se valent pas, T-fal a développé une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : des ustensiles ingénieux qui préservent l'intégrité nutritionnelle et accentuent le vrai goût des ingrédients.

Vous apporter des solutions uniques

T-fal investit dans la recherche pour créer des appareils aux performances nutritionnelles uniques, qui sont validées par des études scientifiques.

Vous informer

T-fal est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous apportant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas.
Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de SEB vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :

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

Au sein de cette gamme de produits, ActiFry vous permet de préparer 1 kg de vraies frites fraîches avec une cuillerée de votre huile préférée !

Bienvenue dans l'univers ActiFry !

Faites de vraies frites gourmandes à votre façon

Les frites sont croustillantes et moelleuses grâce aux technologies brevetées : la pale de brassage qui répartit l'huile délicatement et l'air chaud pulsé. Choisissez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates... ActiFry s'occupe du reste.

Seulement 3 %* de matière grasse : 1 cuillerée d'huile suffit !

Une cuillerée d'huile de votre choix vous permet de faire 1 kg de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée offerte avec l'appareil, vous pouvez utiliser la quantité exacte requise.

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

Des frites et bien plus encore !

ActiFry vous permet de cuisiner une grande variété de recettes.

- En plus des frites et des quartiers de pommes de terre, vous pouvez varier votre quotidien avec des poêlées de légumes croquants, des émincés de viandes tendres et goûteux, des crevettes croustillantes, des fruits...

: ActiFry

Un livret de recettes spécialement conçu pour vous par notre équipe de conseillers en économie domestiques et de nutritionnistes. Vous y trouverez des idées originales de « Frites à votre façon », de plats gourmands nutritionnels et de desserts.

- ActiFry cuisine aussi très bien les surgelésqui sont une bonne solution de rechange aux produits frais. Ils sont pratiques, gardent les qualités nutritionnelles et le goût des aliments.

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

La pomme de terre : équilibre et plaisir au quotidien !

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

Quelle variété utiliser pour ActiFry ?

Nous vous conseillons d'utiliser, d'une manière générale, les pommes de terre recommandées pour des frites. Si les pommes de terre ont été fraîchement cueillies, leur teneur en eau est plus élevée; il est donc recommandé de les faire cuire quelques minutes supplémentaires. ActiFry permet aussi de préparer des frites surgelées. Celles-ci étant déjà précuites, il n'est pas nécessaire de rajouter de l'huile.

Où conserver la pomme de terre ?

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

Comment préparer la pomme de terre pour ActiFry ?

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

Comment couper la pomme de terre?

La taille de la frite détermine si elle sera croustillante ou tendre. Plus vos frites sont minces, plus elles seront croustillantes et à l'inverse, plus elles seront épaisses, plus elles seront moelleuses à l'intérieur. En fonction de vos désirs, vous pouvez varier les coupes de vos frites et adapter le temps de cuisson :

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

Variez les bonnes huiles qui vous font du bien

Vous pouvez utiliser 1 cuillerée Actifry d'huile de votre choix pour 1 kg de pommes de terre. Choisissez une huile différente à chaque cuisson! Tous les acides gras essentiels à la vie sont dans les huiles végétales. Elles contiennent toutes, dans des proportions différentes, des nutriments indispensables à votre équilibre. Pour apporter à votre corps tout ce dont il a besoin, diversifiez les huiles ! Avec ActiFry, vous pouvez utiliser une très grande variété d'huiles :

- Huiles ordinaires : olive, pépins de raisin, maïs, arachide, tournesol, soja*
- Huiles aromatisées : herbes aromatiques, ail, piment, citron….
- Huiles spéciales : noisette*, sésame*… (*cuisson selon le fabricant)

La technologie ActiFry, de par la faible quantité d'huile qu'elle requiert à chaque utilisation, vous permet d'avoir une alimentation équilibrée plus saine sur le plan nutritionnel..

: ActiFry

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

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

PRECAUTIONS IMPORTANTES

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

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

14. Gardez précieusement ces instructions Pour usage domestique seulement.

15. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique située sous l'appareil : elle indique sa tension nominale ex. : 120V).
16. Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 15 Ampères. Si la fiche de l'appareil ne rentre pas dans votre prise de courant, faites appel à un électricien professionnel afin de remplacer la prise.
17. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon le modèle), autres parties métalliques apparentes…).
18. Pour une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.
19. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.
20. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
21. Ne laissez pas pendre le cordon.
22. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
23. Débranchez toujours l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé, pour le déplacer ou pour le nettoyer.
24. En cas d'incendie, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Etouffez les flammes avec un linge humide.
25. Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
26. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !
27. Cet appareil ne convient pas à la préparation de recettes liquides (soupes...).
28. Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
29. Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
30. Cet appareil n'est pas destiné aux cuissons en huile profonde.

31. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
    Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
32. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet www.t-fal.com.

INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION (Etats-Unis)

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

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

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

Participons à la protection de l'environnement !

Cet appareil utilise une pile bouton - L1154.

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

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux récupérables ou recyclables.
➲ Avant de mettre votre appareil au rebut, retirez la pile. Confiez-le à un centrede collecte pour que son traitement soit effectué.

Description

1. Zone de préhension du couvercle
2. Couvercle transparent
3. Verrou du couvercle
4. Cuillère à mesurer
5. Manette de verrouillage/déverrouillage de la pale (de couleur gris clair)
6. Niveau maxi de remplissage (pour les frites)
7. Pale de brassage amovible
8. Plat amovible
9. Bouton de déverrouillage de la poignée
10. Poignée du plat
11. Base
12. Filtre amovible
13. Commandes d'ouverture du couvercle
14. Bouton de minuterie
15. Bouton Marche / Arrêt (On = marche, Off = Arrêt)
16. Bouton de réglage de la minuterie
17. Tableau de commande démontable (accès au compartiment pile)

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Ouvrez le couvercle - fig.1 et soulevez le verrou pour retirer le couvercle - fig.2.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'à ce que vous entendiez le déclic, pour retirer le plat - fig.3.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage : prenez appui avec le pouce sur la partie supérieure de la pale et avec l'index et le majeur sous la manette de verrouillage - fig.4a.
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle - fig.5 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide non abrasive et du liquide à vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Pour remettre la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat , puis poussez sur la manette - fig.4b.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

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

Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes. Dès la seconde cuisson, Actifry vous donnera entière satisfaction.

Préparez les aliments

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

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 16 à 18).
- Ajoutez la matière grasse - fig.7 (voir tableau de cuisson p. 16 à 18).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - fig.8.
- Fermez le couvercle - fig.9.

Une cuisson légère

Sélectionnez le temps de cuisson

- Réglez le temps en appuyant sur le bouton du minuteur - fig.10 (voir tableau de cuisson p. 16 à 18).
- Relâchez le bouton.. Le temps sélectionné s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes et sélectionnez à nouveau le temps.

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

Démarrez la cuisson

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

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

Retirez les aliments

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

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

Tableau des temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la variété et de la quantité de pommes des terre utilisées. Nous vous recommandons d'utiliser des pommes de terre qui donnent les meilleures frites. La quantité d'huile indiquée peut être augmentée en fonction de vos goûts et de vos besoins. Si vous souhaitez des frites encore plus croustillantes, vous pouvez rajouter quelques minutes de cuisson supplémentaires.

Pommes de terre

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Frites épaisseur standard 13 mm x 13 mm jusqu'à 9 cm de longueur	Fraîches	1000g/2,2lb	1 cuillerée d'huile	40 - 45 min
	Fraîches	750g/1,65lb	3/4 cuillerée d'huile	35 - 40 min
	Fraîches	500g/1,1 lb	1/2 cuillerée d'huile	28 - 32 min
	Fraîches	250 g/0,55lb	1/4 cuillerée d'huile	24 - 27 min
Quartiers de pommes de terre	Fraîches	1000 g/1,1 lb	1 cuillerée d'huile	40 - 50 min
	Surgelées	750 g/1,65lb	non nécessaire	23 - 30 min
Pomme de terre en cubes	Fraîches	1000 g/2,2 lb	1 cuillerée d'huile	45 - 50 min
	Surgelées	750 g/1,65lb	non nécessaire	30 - 45 min
Frites	Surgelées - pour la friture seulement	750 g/1,65lb standard 13 mm x 13 mm	non nécessaire	30 - 35 min
	Surgelées - 2 ou 3 cuisson possibles : au four, sur le gril et en friture	750 g/1,65lb minces 10 mm x 10 mm	non nécessaire	25 - 30 min
		500 g/1,1lb à l'américaine 8 mm x 8 mm	1 cuillerée d'huile	18 - 22 min

Autres légumes

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g/1.65lb	1 cuillerée d'huile + 150 ml d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650g/1.4lb	1 cuillerée d'huile + 150 ml d'eau	20 - 25 min
Champignons	Frais en quartiers	650g/1.4lb	1 cuillerée d'huile	12 - 15 min
Tomates	Fraîches en quartiers	650g/1.4lb	1 cuillerée d'huile + 150 ml d'eau	10 - 15 min
Oignons	Frais en rondelles	500g/1.1lb	1 cuillerée d'huile	15 - 25 min

Viandes - Volailles

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

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Pépites de poulet	Fraîches	750g /1,65lb	non nécessaire	18 - 20 min
	Surgelées	12 morceaux (160 g)	non nécessaire	12 - 15 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	non nécessaire	30 - 32 min
Cuisses de poulet	Fraîches	2	non nécessaire	30 - 35 min
Poitrines de poulet	Frais	6 blancs (environ 750 g)	non nécessaire	10 - 15 min
Rouleaux impériaux	Frais	4 à 8 petits	1 cuillerée d'huile	10 - 12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	2 à 6	1 cuillerée d'huile	15 - 20 min
Côtelettes d'agneau	Fraîches	2 à 6	1 cuillerée d'huile	15 - 20 min
Côtes de porc	Fraîches	2 à 4	1 cuillerée d'huile	15 - 18 min
Filet de porc	Frais	2 à 6 tranches	1 cuillerée d'huile	12 - 15 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	non nécessaire	10 - 12 min
Bifteck	Frais (provenant de la croupe ou du filet, en lanières de 1 cm d'épaisseur)	500 g / 1,1 lb	non nécessaire	8 - 10 min
Boeuf haché	Frais	500 g / 1,1 lb	non nécessaire	10 - 15 min
	Surgelée	400 g/0,9lb	sans ou avec 1 cuillerée d'huile	8 - 10 min
Boulettes de viande	Fraîches	12	non nécessaire	18 - 20 min

* retourner pendant la cuisson

Poissons - Crustacés

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Langoustines panées	Surgelées	300 g/0,65lb	non nécessaire	12 - 14 min
Beaudroie	Fraîche et en morceaux	500g/1,1lb	1 cuillerée d'huile	20 - 22 min
Crevettes	Cuites	400 g/0,9lb	non nécessaire	10 - 12 min
Gambas	Surgelées et dégelées	300 g/0,65lb (16 morceaux)	non nécessaire	12 - 14 min

Desserts

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

Produits surgelés

	Type	Quantité	Ajout	Temps de cuisson
Ratatouille	Surgelée	750 g/1,65lb	non nécessaire	20- 22 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	750 g/1,65lb	non nécessaire	20 - 22 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	750 g/1,65lb	non nécessaire	15 - 20 min
Paëlla	Surgelée	750 g/1,65 lb	non nécessaire	15 - 20 min
Riz Cantonnais	Surgelé	750 g/1,65 lb	non nécessaire	15 - 20 min
Chili con Carne	Surgelé	750 g/1,65lb	non nécessaire	12 - 15 min

Nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Soulevez le couvercle - fig.1 et appuyez sur le verrou pour retirer le couvercle - fig.2.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - fig.3.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage - fig.4a.
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le - fig.3.
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle - fig.5 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non abrasive et du liquide à vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- L'appareil comprend un plat antiadhésif : le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.
N'utilisez pas de produits d'entretien puissants.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

Pour que votre plat conserve ses propriétés antiadhésives plus longtemps, n'utilisez aucun ustensile métallique.

Quelques conseils en cas de difficulté…

Problèmes	Causes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Assurez-vous que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt, mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	Les moteurs tournent mais l'appareil ne chauffe pas.	Rapportez l'appareil à un centre de service autorisé.
	La pale ne tourne pas.	Assurez-vous qu'elle est bien en place, sinon rapportez l'appareil à un centre de service autorisé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour remettre la pale en place, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments tous de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez les frites toutes de la même taille.
	La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.	Rapportez l'appareil à un centre de service autorisé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas la bonne variété de pommes de terre.	Choisissez une variété de pomme de terre recommandée pour des frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant la cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fin.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 16 à 18).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 800 g et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux.	Assurez-vous que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un centre de service autorisé.
La minuterie ne fonctionne pas.	La pile est usagée.	Changez la pile (voir fig 14).
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Rapportez l'appareil à un centre de service autorisé.

Si vous avez des problèmes avec votre produit ou des questions, adressez-vous à notre service à la clientèle au
1 800-418-33-25
info@t-fal.ca

Groupe SEB Canada
Service à la clientèle
345, avenue Passmore
Scarborough Ont. M1V 3N8