

T-fal[®]

ActiFry[®] family

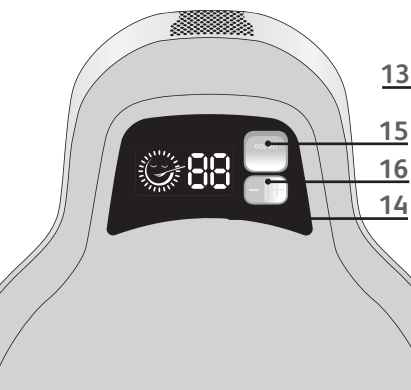
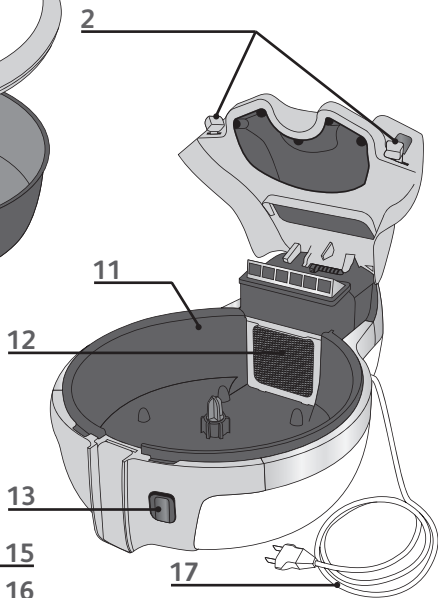
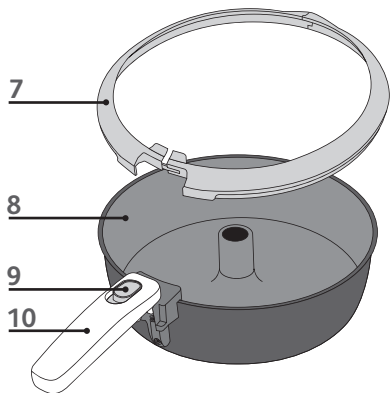
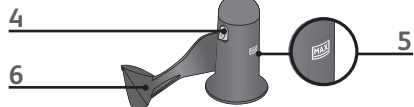
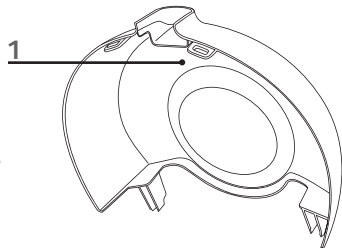
EN

FR

ES



www.t-fal.ca



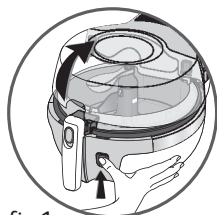


fig.1

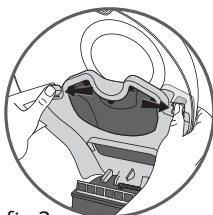


fig.2



fig.3

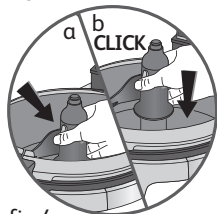


fig.4



fig.5



fig.6

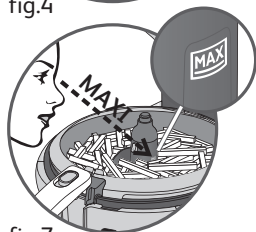


fig.7

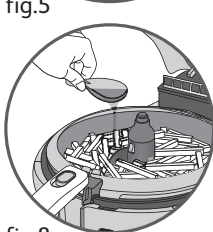


fig.8

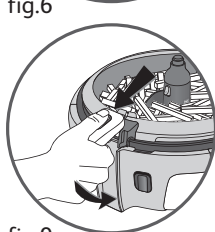


fig.9

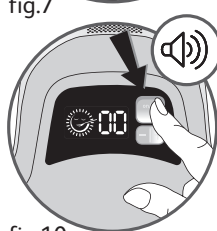


fig.10

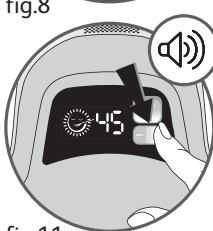


fig.11

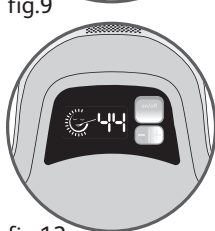


fig.12



fig.13

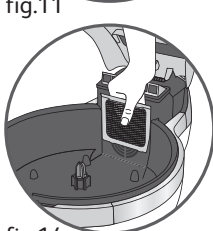


fig.14

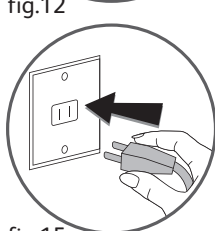


fig.15

T-fal

the Nutritious & Delicious

Innovating for your health

Nutrition is of course about having a varied and balanced diet, but that is not all, because nutrition is about much more than just the ingredients. The way you cook them plays an essential role in their nutritional and organoleptic transformation (taste, texture and so on).

And because cooking appliances are not all equal in their capacities, **T-fal** has developed a range that is devoted to NUTRITION FOR GREATER PLEASURE: ingenious utensils which preserve the food's nutritional integrity and allow the true taste of the ingredients out.

Providing you with unique solutions

T-fal makes considerable investment into research in order to create appliances with unique nutritional performances which are then confirmed by scientific studies.

Keeping you informed

T-fal has always been a partner for your food preparation, making everything quicker, practical and simply more fun for you.

Day after day, the Tasty Nutrition range from **T-fal** will help you to share the pleasure you have in cooking and in a balanced diet, by:

- preserving the qualities of the natural ingredients you use, which are so important to your diet,
- limiting the use of fat,
- promoting a return to traditional flavours and tastes,
- reducing the time it takes you to prepare a meal.

Within this product range, **ActiFry^{family}** enables you to prepare 1.5 kg (3.3 lbs) of potatoes into homemade french fries with just a spoonful of your favourite oil!

Welcome to the world of ActiFry^{family}!

Make delicious traditional french fries, your own way

The french fries are crisp on the outside and soft in the centre, thanks to our patented technologies: the mixing paddle which distributes the oil evenly, and the pulsed hot air. Choose your ingredients, oil, herbs and spices, and let **ActiFry^{family}** do all the rest.

Only 3% fat*: 1 spoonful (20 ml) of oil is enough!

Just one spoonful of the oil you choose enables you to make 1.5 kg (3.3 lbs) of real french fries. Thanks to the measuring spoon that comes with the appliance, use just the amount of oil you need.

* 1.5 kg (3.3 lbs) of fresh french fries with a cross-section of 13 mm x 13 mm (0.5 x 0.5 inches), cooked until weight loss of -55% with 20 ml of oil.

French fries and many other meals!

ActiFry^{family} enables you to cook a whole variety of recipes.

- In addition to french fries and potatoes, you can vary your daily meals with crunchy vegetables, tasty tender sliced meat, crispy fried shrimps, fruit and many other meals!



: the + **ActiFry^{family}**

Comes with a free booklet of family recipes prepared by great chefs and nutritionists.
You'll find original ideas for "French fries the way you like them", healthy nutritional dishes and even tasty desserts to make with your family.

- **ActiFry^{family}** also cooks frozen food very well, a nice alternative to fresh produce. Frozen food is very practical and retains the nutritional qualities and the flavour of food.

To make your meals a real success, ActiFry^{family} gives you hints and tips on potatoes and oils.

EN

Potatoes: balance and pleasure each and every day!

Potatoes are a great food for everybody at every age! They are an excellent source of energy and vitamins. Depending on the variety, the climate and the way they are grown, there are a huge number of different kinds of potato: shape, size, flavour. Each of them has its own characteristics in terms of seasonality, yield, size, colour, conservation and culinary uses. The cooking results therefore vary depending on the origin and the season.

What variety should you be using with ActiFry^{family}?

Generally speaking, we recommend that you use potatoes that are marketed as especially good for french fries. For newly harvested potatoes which have a high water content, we recommend that you fry them for a few extra minutes.

ActiFry^{family} also makes it possible to cook frozen french fries. Because they are already precooked in oil, there is no need to add any oil.

Where should I keep my potatoes?

The best places to keep potatoes are a good cellar or a cool cupboard (between 6 and 8°C, between 42.8 and 46.4°F), out of the light.

How should I prepare my potatoes for use with ActiFry^{family}?

For the best results, you need to make sure that the french fries do not stick to one another. To do this, we recommend that you wash the whole potatoes thoroughly before cutting them and then once again when they have been cut, until the water runs clear. This will enable you to remove as much starch as possible. Dry the french fries carefully using a dry and highly absorbent tea towel. The french fries need to be perfectly dry before they are put into ActiFry^{family}.

Remember the cooking time of the french fries will vary according to the weight of french fries and the batch of potatoes used.

How should I cut my 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.

Vary the oils that are good for you

You can vary the type of oil depending on your choice or for different needs. Choose a different oil every time you cook! All of them contain, in various proportions, those nutrients that are so essential for balanced diet. To provide your body with everything it needs, vary your oils! With ActiFry^{family}, you can use a whole variety of oils:

- Standard oils: olive, rapeseed*, grapeseed, corn, groundnut (peanut), sunflower, soya*.
- Flavoured oils: oils infused with herbs, garlic, pepper, lemon...
- Speciality oils: hazelnut*, sesame*, almond*, avocado*, argan*

(*cook according to the manufacturers instructions).

Because it uses so little oil during cooking, ActiFry^{family} enables you to preserve all of the good fats that you need for your vitality.



: the + ActiFry^{family}

With ActiFry^{family} and the oil you choose, your french fries will be of a higher nutritional standard. Depending on your taste and what you're looking for, you can add an extra spoonful of oil for that extra flavour! But this will increase the fat content.

With ActiFry^{family}, make tasty, healthier french fries for your family as a real treat!

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all Instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or (state specific part or parts in question) 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 (this item may be omitted if the product is specifically designed for outdoor use).
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 oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, 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. Read these instructions carefully and keep them in a safe place.
16. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
17. For your safety, this appliance conforms with applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food, Environment, etc.).
18. Check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance (alternative current).
19. Given that there are so many different standards, if the appliance is to be used in a country other than that in which it was bought, have it checked by Approved Service Centre.
20. This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
21. This appliance is intended to be used only in the household. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses inns,

- clients in hotels, motels and other residential type environments,
 - bed and breakfast type environments.
22. Do not use the appliance if it or the power cord is damaged or if it has fallen and has visible damage or appears to be working abnormally. If this occurs, the appliance must be sent to an Approved Service Centre.
 23. Do not use an extension cord. If you nevertheless decide to do so, under your own responsibility, use an extension cord that is in good condition and compliant with the power of the appliance.
 24. For models with detachable power cords, only use the original power cord.
 25. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved After-Sales Service or a similarly qualified person, in order to avoid any danger. Never take the appliance apart yourself.
 26. Do not let the power cord dangle.
 27. Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
 28. Always unplug your appliance: after use, to move it, or to clean it.
 29. Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
 30. 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.
 -  31. The work surface can become hot when the appliance is operating, which could cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (the lid, visible metal parts, etc).
 32. Do not use the appliance close to inflammable materials (blinds, curtains, etc), nor close to an external heat source (gas hob, hotplate, etc).
 33. In the event of fire, unplug the appliance and smother the flames using a damp tea towel.
 34. Never move the appliance when it still contains hot food.
 35. Never immerse your appliance in water!
 36. Never operate your appliance when empty.
 37. Never overload the cooking pan comply with the recommended quantities.
 38. Your appliance is fitted with a turn-over ring. This ring is designed particularly for cooking french fries but we also recommend you use it when making recipes with the maximum quantity of food. It must be removed for recipes using liquid.

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.
- ① 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. Transparent lid | 10. Pan handle |
| 2. Lid locks (x2) | 11. Body |
| 3. Measuring spoon | 12. Removable filter |
| 4. Paddle release button | 13. Lid opening button |
| 5. Maximum capacity for liquids and french fries | 14. LCD screen |
| 6. Removable mixing paddle | 15. On/off switch and Handle release button |
| 7. Turn-over ring | 16. Timer adjustment button +/- (in minutes) |
| 8. Ceramic coated removable cooking pan | 17. Fixed power cord |
| 9. Handle release | |

Instructions for use

Before using for the first time

- To remove the lid - open the lid by pressing the lid opening button (13) - fig.1 and push the lid locks (2) outward to remove the lid - fig.2.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the detachable pan handle until you hear a "CLICK" as it locks, in order to remove the pan - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4a.
- To remove the ring, hold the left side of the ring and press slightly on the securing clip of the right hand side of the ring to release the catch. Separate the two parts of the ring and extract - fig.5.
- Remove the detachable filter - fig.14.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.6 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in place.

The ActiFry Resistant Technology pan has a ceramic coating which has a high resistance to scratching.

- Place the dismantled ring on the edge of the cooking pan and centre-up the parts. Push the two left and right parts together until these "CLICK" together.
- Reposition the paddle until you hear the "CLICK" - fig.4b.
- When using for the first time, the appliance may give off a harmless odour. This has no impact on the use of the appliance and will soon disappear.

Preparing the food

To avoid damaging your appliance, please follow the quantities of ingredients and liquids given in the manual and the recipe book.

Do not leave the measuring spoon inside the pan while cooking food.

- Open the lid - fig.1.
- Remove the spoon inside the pan.
- Place the foodstuffs in the cooking pan and always observe the maximum amounts (see cooking table p. 9 to 11) and keep to the recipe instructions - fig.7. Do not alter the quantities or ingredients used.
- Fill the spoon with the recommended amount of oil (see cooking table p. 9 to 11) and pour the contents evenly onto the food - fig.8.
- Unlock the handle and push it right back into its housing - fig.9.
- Close the lid.

Cooking

Start cooking

- Attach the removable power cord to the appliance and plug it into an electrical outlet - fig.15.
- Press the On/Off button; the appliance emits a beep and the screen displays 00 - fig.10.
- Set the cooking time using the +/- button (see cooking table p. 9 to 11), the appliance emits a second beep - fig.11 and the cooking starts thanks to the movement of hot air into the cooking chamber.
- The selected time is displayed and the clock counts down minute by minute - fig.12. The selection and time displayed is in minutes and only the time displayed below one minute is in seconds.
- In the event of an error or to delete the selected time, hold the +/- button down for 2 seconds and re-select the time, increase or decrease the cooking time with the +/- button.

The timer is indicated by the Tasty Nutrition logo - fig.12.

The timer signals the end of cooking. The timer display shows 00 and the appliance automatically stops cooking. To switch off the appliance completely you have to press the on/off button.

Opening the lid stops the pulsing of hot air.

If the lid remains open for more than 3 minutes the timer is cancelled. Reset the timer.

- When the cooking is complete, the timer beeps and the display shows 00: the appliance automatically stops cooking what you have prepared. Stop the beeps by pressing one of the +/- buttons - fig.13.
- Open the lid - fig.1.
- Lift the handle until it "CLICKS" to remove the pan and the food.

Remove the food

Cooking times

The cooking times are given as a rough guide and may vary depending on the seasonality of the food, its size, the quantities used and individual tastes, as well as the voltage of the mains system. The amount of oil indicated may be increased depending on your taste and needs. If you want crisper french fries, you can add a few extra minutes to the cooking.

Potatoes

TYPE		QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Standard size french fries 10 mm x 10 mm (0.39 x 0.39 inches) length up to 9 cm (3.54 inches)	Fresh	3.3lbs/1500 g*	1 spoon of oil	45 min - 48 min
		2.2lbs/1000 g*	¾ spoon of oil	38 min - 41 min
		1.6lbs/750 g*	½ spoon of oil	32 min - 35 min
		1.1lbs/500 g*	⅓ spoon of oil	26 min - 28 min
		0.5lb/250 g*	⅓ spoon of oil	22 min - 24 min
Standard Size Frozen French fries 10 mm x 10 mm** (0.39 x 0.39 inches)	Frozen	2.6lbs/1200 g	without	35 min - 37 min
		1.6lbs/750 g	without	23 min - 25 min

* Weight of unpeeled potatoes.

** For American Style Thin Cut Frozen French fries 8 mm x 8 mm (0.31 x 0.31 inches) cook for the same time as 10 mm x 10 mm (0.39 x 0.39 inches) frozen french fries.

Other vegetables

TYPE		QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Zucchini	Fresh in slices	2.6lbs/1200 g	1 spoon of oil + 150 ml cold water	28 min - 30 min
Peppers	Fresh in slices	2.2lbs/1000 g	1 spoon of oil + 250 ml cold water	22 min - 25 min
Mushrooms	Fresh in quarters	2.2lbs/1000 g	1 spoon of oil	18 min - 20 min
Tomatoes	Fresh in quarters	2.2lbs/1000 g	1 spoon of oil	18 min - 20 min
Onions	Fresh in round slices	1.6lbs/750 g	1 spoon of oil	25 min - 30 min

Meat - Poultry

EN

To add a little flavour to your meat, don't hesitate to mix spices in with the oil (paprika, curry, mixed herbs, thyme, bay leaf, etc).

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chicken nuggets	Fresh	2.6lbs/1200 g	without	20 min - 22 min
	Frozen	2.6lbs/1200 g	without	18 min - 20 min
Chicken legs	Fresh	3	without	30 min - 32 min
Chicken drumsticks	Fresh	9	without	35 min - 38 min
Chicken breast (boneless)	Fresh	9 breasts (about 2.6lbs/1200 g)	without	15 min - 20 min
Spring Rolls	Fresh	12 small	1 spoon of oil	10 min - 12 min
Lamb chops	Fresh (2.5 cm to 3 cm / 0.9 x 1.2 inches thick)	8	1 spoon of oil	20 min - 25 min*
Pork chops	Fresh (2.5 cm / 0.9 inches) thick	6	1 spoon of oil	18 min - 20 min*
Pork tenderloin (fillet)	Fresh (2.5 cm / 0.9 inches thick pieces)	9	1 spoon of oil	15 min - 20 min
Minced beef	Fresh	1.9lbs/900 g	1 spoon of oil	15 min - 20 min
	Frozen	1.3lbs/600 g	1 spoon of oil	15 min - 20 min
Meat balls	Frozen	2.6lbs/1200 g	1 spoon of oil	18 min - 20 min
Sausages	Fresh	8 to 10 (pricked)	without	12 min - 14 min

* Cook longer for well done meat.

Fish – Shellfish

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Battered calamari	Frozen	1.1lbs/500 g	without	14 min
Shrimps	Cooked	1.3lbs/600 g	without	8 min
Shrimps	Frozen and thawed	1lb/450 g	without	10 min - 12 min

Desserts

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Bananas	In slices	1.5lbs/700 g (7 bananas)	1 spoon of oil + 1 spoon of brown sugar	6 min
	Wrapped in foil packets	3 bananas	without	20 min
Apples	Cut in half	5	1 spoon of oil + 2 spoons of sugar	12 min
Pears	Cut in pieces	3.3lbs/1500 g	2 spoons of sugar	12 min
Pineapple	Cut into pieces	2	2 spoons of sugar	17 min

Frozen food

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Ratatouille	Frozen	2.2lbs/1000 g	without	32 min
Pasta and fish	Frozen	2.2lbs/1000 g	without	22 min
Country-style fry	Frozen	2.2lbs/1000 g	without	30 min
Savoyard fry	Frozen	2.2lbs/1000 g	without	25 min
Pasta carbonara	Frozen	2.2lbs/1000 g	without	20 min
Paella	Frozen	2.2lbs/1000 g	without	20 min
Cantonese rice	Frozen	2.2lbs/1000 g	without	20 min
Chilli con Carne meat only	Frozen	2.2lbs/1000 g	without	15 min

ActiFry cooking hints and tips

- Do not add salt to french fries while the french fries are in the pan. Only add salt once the french fries are removed from the appliance at the end of cooking.
- When adding dried herbs and spices to ActiFry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Please note that strong coloured spices and strong coloured foods such as tomatoes, may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- For best results, use finely chopped garlic instead of crushed garlic to avoid it adhering to the central paddle.
- If using onions in ActiFry recipes, they are best thinly sliced instead of chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.
- With meat and poultry dishes, stop the appliance and stir the pan once or twice during cooking so that the food on top does not dry out and the dish thickens evenly.
- Prepare vegetables in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).

Easy to clean

Clean the appliance

- Unplug the appliance.
- Leave it to cool completely before cleaning.
- Open the lid by pressing the button - fig.1 and push the lid locks (2) outward to remove the lid - fig.2.
- Lift the detachable pan handle until you hear a "CLICK", in order to remove the pan - fig.3.
- Remove the paddle by pushing the release button - fig.4a.
- To remove the ring, push the two sides of the ring apart by gently pushing the right-hand side, then pull it free - fig.5.
- Remove the detachable filter - fig.14.
- All the removable parts are dishwasher safe - fig.6 or can be cleaned using a non abrasive sponge and some washing up liquid.
- Clean the body of the appliance with a damp sponge and a little washing-up liquid.
- Dry carefully before putting everything back in place.
- We guarantee that the detachable pan COMPLIES WITH REGULATIONS with regards to materials in contact with food.
- The pan has a natural coating that is highly resistant, durable and scratch resistant.
- If food gets stuck onto the paddle or pan, leave them to soak in warm water before cleaning (Recyclable ceramic coated removable pan, highly scratch resistant).

Never immerse the appliance in water.

Do not use any corrosive or abrasive cleaning products.

The removable filter must be cleaned regularly.

To ensure the qualities of your removable pan last longer, never use any metal utensils.

A few tips in case of problems...

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in properly.	Make sure the appliance is properly connected.
	You have not pressed the ON / OFF button.	Press the ON / OFF button.
	You have pressed the ON / OFF button but the appliance is not working.	Close the lid.
	The appliance is not heating.	Take the appliance to an Authorised Service Centre.
	The paddle does not turn.	Check that it is inserted in the correct position, otherwise take the appliance to an Authorised Service Centre.
The paddle does not stay in place.	The paddle is not locked.	Reposition the paddle until you hear it "CLICK" - fig.4b.
The food has not been cooked uniformly.	You have not used the paddle.	Put it in position.
	The food has not been cut uniformly.	Cut the food all to the same size.
	The french fries have not been cut uniformly.	Cut the french fries all to the same size.
	The paddle has been fitted correctly but is not turning.	Take the appliance to an Authorised Service Centre.
The french fries are not crunchy enough.	You are not using a potato variety that is recommended for french fries.	Choose a potato variety that is recommended for french fries.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash potatoes for a long time to remove the starch, drain and dry very thoroughly before cooking.
	The french fries are too thick.	The maximum chip thickness is 13 mm x 13 mm (0.51 x 0.51 inches). Cut them more thinly.
	There is not enough oil.	Increase the amount of oil (see cooking table on p. 9 to 11).
	The filter is clogged.	Clean the filter.
The french fries break during cooking.	The quantity is too large.	Reduce the amount of potatoes and adjust the cooking time.
	The potatoes used are newly harvested and hence have a high water content.	Choose a potato variety recommended for french fries.
The food stays on the edge of the pan.	The pan has too much food.	Comply with the amount shown on the cooking table. Put the turn-over ring in place. Reduce the amount of food.
	Max level exceeded.	Reduce the quantities.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Cooking fluids have leaked into the base of the appliance.	Faulty pan or paddle.	Check that the paddle is correctly positioned, otherwise take the appliance to an Authorised Service Centre.
	The max level has been exceeded.	Observe the max level. Do not use ActiFry for making recipes with a high liquid content.
The LCD screen does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in.
	The lid is open.	Close the lid.
	The appliance has not been started.	Press the ON / OFF button.
The LCD displays shows "Er" (error).	The appliance is not functioning correctly.	Unplug the appliance, wait 10 seconds, plug the appliance, press the ON / OFF button. If the The LCD displays still shows "Er"(error), take the appliance to an Authorised Service Centre.
The appliance is abnormally noisy.	You suspect there is a problem in the way the appliance motor is working.	Take the appliance to an Authorised Service Centre.

If you have any product problems or queries call our Customer Relations Team first for expert help and advice:

Consumer Service 1-800-418-3325

Or contact us via our website: www.t-fal.ca

T-fal

la Nutrition Gourmande

Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, une alimentation variée et équilibrée, mais ce n'est pas tout, car la nutrition, c'est bien plus des ingrédients. La façon de les cuisiner joue un rôle essentiel dans leur transformation nutritionnelle et organoleptique (goût, texture...).

Aussi, parce que tous les appareils ne se valent pas, **T-fal** a conçu une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : des ustensiles ingénieux qui préservent l'intégrité nutritionnelle et exhalent le vrai goût des ingrédients.

Vous apporter des solutions uniques

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

Vous informer

T-fal est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous proposant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas.

Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de **T-fal** vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :

- 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^{family}** vous permet de préparer 1,5 kg (3,3 lb) de vraies frites fraîches avec une seule cuillerée de votre huile préférée !

Bienvenue dans l'univers ActiFry^{family} !

Faites de vraies frites gourmandes à votre façon

Les frites sont croustillantes et moelleuses grâce aux technologies brevetées : la pale de remuage qui répartit l'huile délicatement et l'air chaud pulsé. Sélectionnez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates...

ActiFry^{family} 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 1,5 kg (3,3 lb) de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée offerte avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.

* 1,5 kg (3,3 lb) de frites fraîches, en bâtonnets de 13 mm x 13 mm (0,5 po x 0,5 po), cuites jusqu'à une perte de poids de 55 %, dans 20 ml d'huile.

Des frites et bien d'autres repas !

ActiFry^{family} vous permet de cuisiner une grande variété de recettes.

- En plus des frites, des crevettes et des 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 et bien d'autres repas !



: le **+ ActiFry^{family}**

Un livret de recettes familiales élaboré avec de grands Chefs et des nutritionnistes vous est proposé. Vous y trouverez des idées originales de «Frites à votre façon», de plats gourmands nutritionnels et de desserts à préparer en famille.

- **ActiFry^{family}** cuisine aussi très bien les surgelés qui offrent 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^{family} vous conseille tout particulièrement sur les pommes de terre et sur les huiles.

FR

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 sur le plan de la saisonnalité, du rendement, de la taille, de la couleur, de la qualité de conservation et de l'usage culinaire. Les résultats de cuisson peuvent varier en fonction de l'origine et de la saison.

Quelle variété utiliser pour ActiFry^{family} ?

Nous vous conseillons d'utiliser, d'une manière générale, les pommes de terre mises en marché spécialement pour faire des frites. Pour les pommes de terre nouvelles riches en humidité, nous vous conseillons de faire cuire les frites quelques minutes supplémentaires. ActiFry^{family} permet aussi de préparer des frites surgelées. Celles-ci étant déjà précuites dans l'huile, 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 un bon sous-sol ou une armoire fraîche (entre 6 et 8°C ou entre 42,8 et 46,4°F), à l'abri de la lumière.

Comment préparer la pomme de terre pour ActiFry^{family} ?

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 bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un linge sec très absorbant. Les bâtonnets doivent être parfaitement secs avant d'être mis dans ActiFry^{family}.

Comment couper la pomme de terre ?

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

Fins : 8 x 8 mm (0,31 x 0,31 po) / Standard : 10 x 10 mm (0,39 x 0,39 po) /

L'épaisseur maximale recommandée pour les frites à cuire dans ActiFry est de

13 mm x 13 mm (0,51 po x 0,51 po) et la longueur maximale, 9 cm (3,54 po).

Variez les bonnes huiles qui vous font du bien

Vous pouvez varier les plaisirs en fonction de vos besoins. Utilisez une huile différente pour 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 régime équilibré. Pour fournir à votre corps tout ce dont il a besoin, diversifiez les huiles ! Avec ActiFry^{family}, vous pouvez utiliser une très grande variété d'huiles :

- Huiles standard : olive, colza*, pépins de raisin, maïs, arachide, tournesol, soja*.
 - Huiles aromatisées : herbes aromatiques, ail, piment, citron...
 - Huiles spéciales : noisette*, sésame*, carthame*, amande*, avocat*, argan*... (*cuisson selon le fabricant).
- La technologie ActiFry^{family}, parce qu'elle requiert si peu d'huile pour la cuisson, vous permet de préserver les bons acides gras essentiels à votre vitalité.



: le + ActiFry^{family}

Avec ActiFry^{family} et une huile choisie, vous obtiendrez des frites d'une plus grande qualité nutritionnelle. En fonction de vos goûts et de vos attentes, vous avez la possibilité de rajouter 1 cuillerée d'huile pour encore plus de gourmandise !

Avec ActiFry^{family}, faites-vous plaisir et faites plaisir à ceux qui vous entourent !

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, il faut toujours adopter des mesures de sécurité simples, dont les consignes suivantes :

1. Lisez toutes les consignes.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Afin d'éviter toute décharge électrique, ne plongez pas les cordons, les prises ou (indiquez la ou les pièces particulières en question) dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance rapprochée est requise lorsque tout appareil électrique est utilisé par des enfants ou en présence de ces derniers.
5. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant son nettoyage. Laissez refroidir l'appareil avant de monter ou de démonter des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas tout appareil dont le cordon ou la prise auraient été endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ni après tout dommage, quel qu'il soit. Rapportez l'appareil chez le réparateur autorisé le plus proche qui effectuera un diagnostic, le réparera ou le réglera.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur (ne tenez pas compte de cette consigne si le produit est spécifiquement conçu pour une utilisation à l'extérieur).
9. Ne laissez pas pendre le cordon du bord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas en contact avec toute surface chaude.
10. Ne le placez pas sur une cuisinière à gaz ou électrique ou près de celle-ci, ni près d'un four chaud.
11. Des précautions particulières doivent être prises lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
12. Branchez toujours le cordon sur l'appareil en premier, puis dans la prise murale. Pour arrêter l'appareil, tournez ou appuyez sur le bouton d'arrêt puis retirez le cordon de la prise murale.
13. N'utilisez l'appareil que pour la fonction à laquelle il est destiné.

14. CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

15. Lisez attentivement ces instructions et conservez-les soigneusement.
16. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance.
17. Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact avec les aliments, Environnement, ...).

18. Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
19. Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un centre de service autorisé par un Centre Service Agréé.
20. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
21. Votre machine a été conçue pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
 - dans des fermes auberges,
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
 - dans des environnements de type chambres d'hôtes.
22. N'utilisez pas l'appareil si celui-ci ou son câble d'alimentation est défectueux, si l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou anomalies de fonctionnement. Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé à un Centre Service Agréé.
23. N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, utilisez une rallonge en bon état et adaptée à la puissance de l'appareil.
24. Pour les modèles avec câble d'alimentation amovible n'utilisez que le câble d'alimentation d'origine.
25. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Centre Service Agréé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger. Ne démontez jamais l'appareil vous-même.
26. Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation.
27. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation.
28. Débranchez toujours l'appareil : après utilisation, ou pour le déplacer, ou pour le nettoyer.
29. Utilisez une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
30. 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.
-  31. La température des surfaces peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne ce qui peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil (couvercle, parties métalliques apparentes...).
32. Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité de matériaux inflammables (stores, rideaux...), ni à proximité d'une source de chaleur extérieure (gazinière, plaque chauffante...).
33. En cas d'incendie, débranchez l'appareil puis étouffez les flammes avec un linge humide.
34. Ne déplacez pas l'appareil contenant des aliments chauds.
35. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !

36. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
37. Ne surchargez pas le plat; utilisez les quantités recommandées.
38. Votre appareil comprend un anneau à rabat, particulièrement utile pour la cuisson des frites, mais nous vous recommandons de l'utiliser également pour préparer des recettes avec les quantités maximales d'aliments. Il doit être enlevé pour les recettes avec du liquide.

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, remplacez le couvercle de pile et remettez le couvercle en place.

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux récupérables ou recyclables.
- ➡ Avant de mettre votre appareil au rebut, retirez la pile. Confiez-le à un centre de collecte pour que son traitement soit effectué.

Description

- | | |
|---|--|
| 1. Couvercle transparent | 10. Poignée du plat |
| 2. Verrous du couvercle (x2) | 11. Boîtier |
| 3. Cuillère à mesurer | 12. Filtre amovible |
| 4. Bouton de déverrouillage de la pale | 13. Commande d'ouverture du couvercle |
| 5. Capacité maximale de liquides et de frites | 14. Affichage à DEL |
| 6. Pale de brassage amovible | 15. Bouton Marche / Arrêt (On = Marche, Off = Arrêt) |
| 7. Anneau à rabat | 16. Bouton de réglage de la minuterie +/- (en minutes) |
| 8. Plat amovible | 17. Cordon d'alimentation fixe |
| 9. Bouton de déverrouillage de la poignée | |

Une préparation rapide

Avant la première utilisation

- Soulevez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les verrous vers l'extérieur pour pour le retirer - fig.2.
- Enlevez la cuillère à mesurer.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au «CLIC» pour sortir le plat - fig.3.
- Retirez la pale en poussant sur le bouton de déverrouillage - fig.4a.
- Pour retirer l'anneau, maintenez la partie gauche de l'anneau et appuyez légèrement sur la languette de la partie droite de l'anneau pour défaire le crochet, écarter les deux parties de l'anneau, puis retirez-le - fig.5.
- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles vont au lave-vaisselle - fig.6 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non abrasive et du détergent à vaisselle.
- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec une éponge humide et du détergent à vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Posez l'anneau sur le bord de la cuve, centrez-le sur la cuve, resserrez les 2 parties droite et gauche de l'anneau jusqu'au «CLIC».
- Repositionnez la pale jusqu'au «CLIC» - 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.

Le plat Actifry de technologie résistante possède un revêtement céramique qui offre une haute résistance aux égratignures.

FR

Préparez les aliments

Pour ne pas endommager votre appareil, veillez à respecter les quantités d'ingrédients et de liquide indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

Ne laissez pas la cuillère à mesurer dans le plat amovible pendant le fonctionnement.

- Soulevez le couvercle - fig.1.
- Retirez la cuillère placée à l'intérieur du plat.
- Mettez les aliments dans le plat et respectez toujours la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 23 à 25) ainsi que le repère - fig.7.
- Remplissez la cuillère avec la matière grasse recommandée (voir tableau de cuisson p. 23 à 25) et versez le contenu sur les aliments de manière homogène - fig.8.
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - fig.9.
- Fermez le couvercle.

Une cuisson légère

Commencez la cuisson

- Reliez le cordon d'alimentation à l'appareil et branchez-le sur une prise électrique - fig.15.
- Appuyez sur le bouton On/Off, l'appareil émet un bip et l'afficheur indique 00 - fig.10.

Le décompte du temps est indiqué sous le logo Nutrition Gourmande - fig.12.

- Réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton + et - (voir tableau de cuisson p. 23 à 25), l'appareil émet un second bip - fig.11 et la cuisson commence grâce à la circulation d'air chaud dans l'enceinte de cuisson.
- Le temps sélectionné est indiqué et le décompte commence minute par minute - fig.12. La sélection et l'affichage du temps est en minutes, seul l'affichage en dessous de 1 minute est en secondes.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton de réglage +/- enfoncé pendant 2 secondes minimum et sélectionnez à nouveau le temps, augmentez ou diminuez le temps de cuisson grâce au bouton de réglage + et -.

Retirez les aliments

Le fait de soulever le couvercle met fin à la pulsion d'air chaud.

Si le couvercle reste soulevé pendant plus de 3 minutes, le décompte sera annulé. Réglez de nouveau la minuterie.

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne et l'afficheur indique 00 : l'appareil stoppe automatiquement la cuisson de votre préparation. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur l'un des deux boutons - fig.13.
- Ouvrez le couvercle - fig.1.
- Levez la poignée jusqu'au «CLIC» pour retirer le plat et sortir les aliments.

Les temps de cuisson

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

Pommes de terre

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Frites taille standard 10 mm x 10 mm (0,39 x 0,39 po) et d'une longueur maximale de 9 cm (3,54 po)	Fraîches	1500 g*/3,3 lb	1 cuillerée d'huile	45 min - 48 min
		1000 g*/2,2 lb	¾ cuillerée d'huile	38 min - 41 min
		750 g*/1,6 lb	½ cuillerée d'huile	32 min - 35 min
		500 g*/1,1 lb	⅓ cuillerée d'huile	26 min - 28 min
		250 g*/0,5 lb	⅓ cuillerée d'huile	22 min - 24 min
Frites Mac Cain Tradition	Surgelées	1200 g/2,6 lb	sans	35 min - 37 min
		750 g/1,6 lb	sans	23 min - 25 min

* Poids des pommes de terres non pelées.

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Courgettes	Fraîches en lamelles	1200 g/2,6 lb	1 cuillerée d'huile + 150 ml d'eau	28 min - 30 min
Poivrons	Frais en lamelles	1000 g/2,2 lb	1 cuillerée d'huile + 250 ml d'eau	22 min - 25 min
Champignons	Frais en quartiers	1000 g/2,2 lb	1 cuillerée d'huile	18 min - 20 min
Tomates	Fraîches en quartiers	1000 g/2,2 lb	1 cuillerée d'huile	18 min - 20 min
Oignons	Frais en rondelles	750 g/1,65 lb	1 cuillerée d'huile	25 min - 30 min

Viandes - Volailles

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

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Pépites de poulet	Frais	1200 g/2,6 lb	sans	20 min - 22 min
	Surgelés	1200 g/2,6 lb	sans	18 min - 20 min
Pilons de poulet	Frais	9	sans	30 min - 32 min
Cuisses de poulet	Fraîches	3	sans	35 min - 38 min
Poitrines de poulet (désossées)	Fraîches	9 poitrines (environ 1200 g/2,6 lb)	sans	15 min - 20 min
Rouleaux du printemps	Frais	12 petits	1 cuillerée d'huile	10 min - 12 min
Paupiettes de veau	Fraîches (2,5 cm à 3 cm d'épaisseur/0,9 x 1,2 inches)	8	1 cuillerée d'huile	20 min - 25 min*
Côtelettes de porc	Fraîches (2,5 cm d'épaisseur/0,9 inches)	6	1 cuillerée d'huile	18 min - 20 min*
Filet de porc	Frais (2,5 cm d'épaisseur/0,9 inches)	9	1 cuillerée d'huile	15 min - 20 min
Viande hachée	Fraîche	900 g/1,9 lb	1 cuillerée d'huile	15 min - 20 min
	Surgelée	600 g/1,3 lb	1 cuillerée d'huile	15 min - 20 min
Boulettes de viande	Surgelées	1200 g/2,6 lb	1 cuillerée d'huile	18 min - 20 min
Saucisses	Fraîches	8 - 10 (piquées)	sans	12 min - 14 min

* Faire cuire plus longtemps pour obtenir une viande bien cuite.

Poissons - Crustacés

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Beignets de calamars	Surgelés	500 g/1,1 lb	sans	14 min
Crevettes	Cuites	600 g/1,3 lb	sans	8 min
Gambas	Surgelées	450 g/1 lb	sans	10 min - 12 min

Desserts

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Bananes	en rondelles	700 g/1,5 lb (7 bananes)	1 cuillerée d'huile + 1 cuillerée de sucre roux	6 min
	en papillote	3 bananes	sans	20 min
Pommes	coupées en deux	5	1 cuillerée d'huile + 2 cuillerées de sucre	12 min
Poires	coupées en morceaux	1500 g/3,3 lb	2 cuillerées de sucre	12 min
Ananas	coupé en morceaux	2	2 cuillerées de sucre	17 min

Préparations surgelées

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Ratatouille	Surgelée	1000 g/2,2 lb	sans	32 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	1000 g/2,2 lb	sans	22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	1000 g/2,2 lb	sans	30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	1000 g/2,2 lb	sans	25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	1000 g/2,2 lb	sans	20 min
Paëlla	Surgelée	1000 g/2,2 lb	sans	20 min
Riz cantonnais	Surgelé	1000 g/2,2 lb	sans	20 min
Chili à la viande	Surgelé	1000 g/2,2 lb	sans	15 min

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Débranchez l'appareil.
- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Soulevez le couvercle en appuyant sur le bouton de commande d'ouverture - fig.1 et poussez les verrous vers l'extérieur 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 poussant le bouton de déverrouillage - fig.4a.
- Pour le retrait de l'anneau, maintenez la partie gauche de l'anneau et appuyez légèrement sur la languette de la partie droite de l'anneau pour défaire le crochet, écarter les deux parties de l'anneau, puis retirez-le - fig.5.
- Retirez le filtre amovible - fig.14.
- Toutes ces pièces amovibles vont au lave-vaisselle - fig.6 ou peuvent être nettoyées avec une éponge non abrasive et du détergent à vaisselle.
- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec une éponge humide et du détergent à vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Nous garantissons que le plat amovible est CONFORME À LA RÉGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.
- Le plat amovible possède un revêtement naturel, d'une haute résistance et durabilité (cuve recyclable, résistance aux rayures).

FR

N'immergez jamais l'appareil.

N'utilisez pas de produits d'entretien puissants ou abrasifs.

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat amovible, 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 ON / OFF.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
	Vous avez appuyé sur le bouton ON / OFF mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	L'appareil ne chauffe pas.	Apportez l'appareil à un centre de service autorisé.
	La pale ne tourne pas.	Assurez-vous qu'elle est bien en place sinon apportez l'appareil à un centre de service autorisé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Repositionnez la pale jusqu'au «CLIC» - fig.4b.
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.
	La taille des aliments n'est pas uniforme.	Coupez les aliments de la même taille.
	La pale est en place mais elle ne tourne pas.	Apportez l'appareil à un centre de service autorisé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre pour frites.	Choisissez des pommes de terre mises en marché spécialement pour faire 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. 23 à 25).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	La quantité n'est pas adaptée.	Réduisez la quantité de pommes de terre et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson. Mettez l'anneau. Réduisez la quantité d'aliments.
	Niveau maxi dépassé.	Réduisez les quantités.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Des liquides de cuisson ont coulé dans le boîtier de l'appareil.	Plat défectueux.	Changez le plat.
	Le niveau maxi a été dépassé.	Respecter le niveau maxi.
L'afficheur à DEL ne fonctionne plus.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Le couvercle est soulevé.	Fermez le couvercle.
	L'appareil n'a pas été mis en marche.	Appuyez sur le bouton ON / OFF.
L'afficheur à DEL indique Er.	C'est une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil.	Débranchez l'appareil, attendez 10 secondes, rebranchez l'appareil, appuyez sur le bouton ON/OFF. Si l'afficheur à DEL indique toujours Er, apportez l'appareil à un centre de service autorisé.
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement des moteurs de l'appareil.	Apportez l'appareil à un centre de service autorisé.

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas malgré tous ces conseils, apportez-le à un centre de service autorisé.

T-fal

Nutritivo y Delicioso

Innovamos por su salud

Como sabemos, una buena nutrición es tener una dieta variada y balanceada, pero eso no es todo, porque la nutrición es mucho más que sólo ingredientes. La manera en que los cocina desempeña un papel fundamental en su transformación nutricional y organoléptica (sabor, textura, etc.).

Y dado que no todos los aparatos de cocina tienen las mismas capacidades, **T-fal** ha desarrollado una gama dedicada a la NUTRICIÓN PARA DISFRUTAR: ingeniosos aparatos que conservan la integridad nutricional de los alimentos y dejan aflorar el verdadero sabor de los ingredientes.

Creamos soluciones únicas para usted

T-fal realiza importantes inversiones en el campo de la investigación a fin de crear aparatos con un desempeño nutricional único que pueda confirmarse mediante estudios científicos.

Lo mantenemos informado

T-fal siempre ha estado presente en la preparación de sus alimentos, haciendo que todo sea más rápido, práctico y simplemente, más divertido para usted.

Día tras día, la gama Tasty Nutrition de **T-fal** le ayudará a compartir el placer de cocinar y de disfrutar de una dieta balanceada al:

- conservar la calidad de los ingredientes naturales que usa, que son tan importantes en su dieta,
- limitar el uso de grasas,
- fomentar el regreso a los sabores y gustos tradicionales,
- disminuir el tiempo que le toma preparar una comida.

Dentro de esta gama, **ActiFry^{family}** le permite preparar 1,5 kg (3.3 lbs) de papas fritas caseras con sólo una cucharada de su aceite favorito.

¡Bienvenido al mundo de ActiFry^{family}!

Prepare deliciosas papas fritas tradicionales a su manera

Las papas fritas quedan crujientes por fuera y suaves en el centro, gracias a nuestras tecnologías patentadas: la paleta de mezcla, que distribuye el aceite de manera uniforme, y los impulsos de aire caliente. Seleccione sus ingredientes, aceite, hierbas y especias, y deje que **ActiFry^{family}** haga el resto.

Sólo 3% de grasa*: ¡1 cucharada (20 ml) de aceite basta!

Sólo una cucharada del aceite que desee es suficiente para preparar 1,5 kg (3.3 lbs) de papas fritas de verdad. Gracias a la cuchara de medición que se incluye con el aparato, podrá usar la cantidad justa de aceite que necesita.

* 1,5 kg (3.3 lbs) de papas fritas frescas con un corte transversal de 13 mm x 13 mm (0,5 po x 0,5 inches), cocinadas hasta alcanzar una pérdida de peso del 55 % con 20 ml de aceite.

¡Papas fritas y muchas cosas más!

ActiFry^{family} le permite cocinar una amplia variedad de recetas.

- Además de papas fritas, puede variar sus comidas diarias con verduras crujientes, sabrosa carne tierna en rebanadas, crujientes camarones fritos, frutas y mucho más.



: la **ActiFry^{family}**

Incluye un folleto gratuito de recetas familiares preparadas por grandes chefs y nutricionistas. Encontrará ideas originales para preparar "Frituras como a usted le gustan", platos nutricionalmente saludables e incluso deliciosos postres para compartir con su familia.

- También puede cocinar alimentos congelados, una buena alternativa a los productos frescos. Los alimentos congelados son muy prácticos y conservan sus cualidades nutricionales y su sabor.

Para que sus comidas se conviertan en un verdadero éxito, ActiFry^{family} le ofrece datos y sugerencias sobre papas y aceites.

Papas: jequilibrio y placer todos los días!

Las papas son un magnífico alimento para todos a cualquier edad. Son una excelente fuente de energía y vitaminas. Dependiendo de la variedad, el clima y la manera en que se cultivan, existe una gran cantidad de tipos diferentes de papas, con distintas formas, tamaños y sabores. Cada una tiene sus propias características en términos de temporada, cosecha, tamaño, color, conservación y usos culinarios. Por lo tanto, los resultados que se obtienen al cocinarlas dependen del origen y la temporada de la papa.

ES

¿Qué variedad puede usarse con ActiFry^{family}?

En términos generales, recomendamos el uso de papas que se venden como especiales para freírse. En el caso de las papas recién cosechadas, que tienen un alto contenido de agua, recomendamos que intente freírlas por algunos minutos más. Con ActiFry^{family} también puede cocinar papas fritas congeladas. Gracias a que ya están precocidas en aceite, no es necesario agregar más aceite.

¿Dónde debo conservar las papas?

El mejor lugar para guardar las papas es una bodega o una alacena fría (a una temperatura entre 6 y 8° C), donde no entre la luz.

¿Cómo debo preparar las papas para usarlas con ActiFry^{family}?

Para obtener resultados óptimos, debe asegurarse de que las papas no se adhieran unas a otras. Para ello, recomendamos lavar las papas enteras con abundante agua antes de cortarlas y luego, lavarlas nuevamente una vez cortadas, hasta que el agua corra limpia. De esta manera, logrará remover la mayor cantidad de almidón posible. Seque las papas cuidadosamente con un paño de cocina seco con alto poder de absorción. Las papas deben estar completamente secas antes de ponerlas en ActiFry^{family}.

Recuerde que el tiempo de cocción de las papas varía según el peso y la cantidad de papas utilizadas.

¿Cómo debo cortar las papas?

El tamaño de la patata influye para que esté más crujiente y tierna. Cuanto más finas sean sus patatas fritas, más crujientes serán y viceversa, cuanto más gruesas sean más tiernas serán por dentro. En función de lo que desee, podrá variar los cortes de sus patatas fritas y adaptar el tiempo de la cocción:

Finas: 8 x 8 mm (0,31 x 0,31 inches) / Estándar: 10 x 10 mm (0,39 x 0,39 inches) /

Gruesas: 13 x 13 mm (0,51 x 0,51 inches)

Use los diversos aceites que son buenos para usted

Puede variar el tipo de aceite según sus preferencias o según las diferentes necesidades. ¡Elija un aceite distinto cada vez que cocine! Todos contienen, en diversas proporciones, los nutrientes que son tan esenciales para una dieta balanceada. Para proporcionarle al cuerpo todos los nutrientes que necesita, use distintos tipos de aceite. Con ActiFry^{family}, puede usar una completa gama de aceites:

- Aceites comunes: de oliva, semillas de colza*, semillas de uvas, maíz, maní, girasol, soja*.
- Aceites saborizados: aceites con infusión de hierbas, ajo, pimienta, limón.
- Aceites especiales: de nuez*, sésamo*, almendras*, palta*, argán*.

(*cocción según fabricante).

Gracias a que usa tan poco aceite durante la cocción, ActiFry^{family} le permite conservar todas las grasas buenas que necesita para mantener su vitalidad.



: la + ActiFry^{family}

Con ActiFry^{family} y el aceite que usted prefiera, sus papas fritas cumplirán un alto estándar nutricional. Dependiendo de su gusto y de lo que busca, puede agregar una cucharada adicional de aceite para dar más intensidad al sabor. Sin embargo, aumentará el contenido de grasa.

¡Con ActiFry^{family}, cocine frituras sabrosas y más sanas para deleitar a su familia!