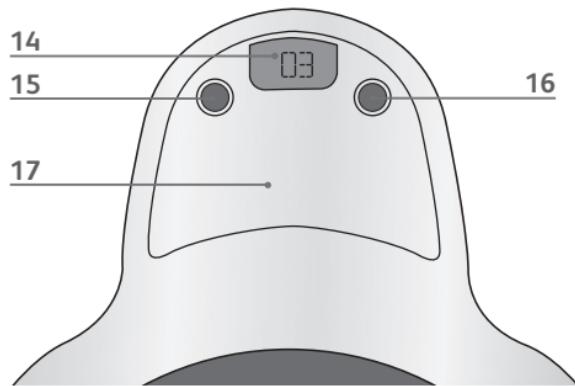
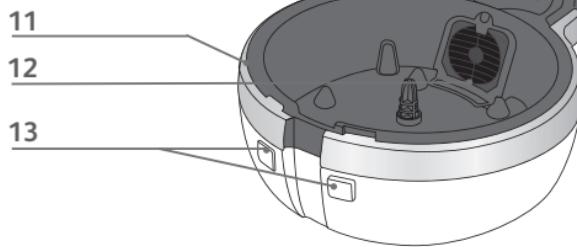
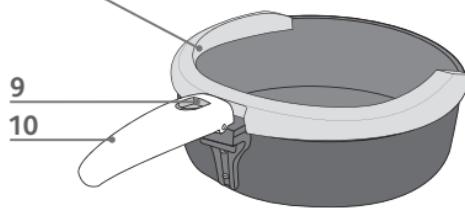
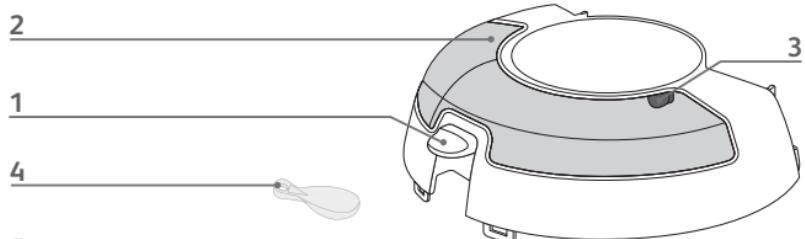
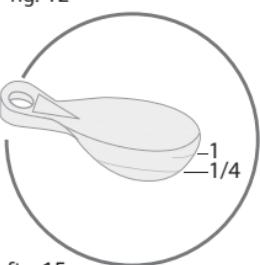
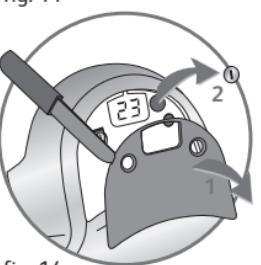
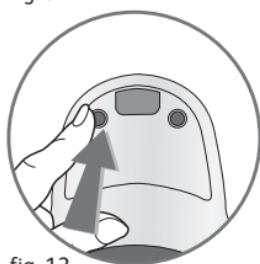
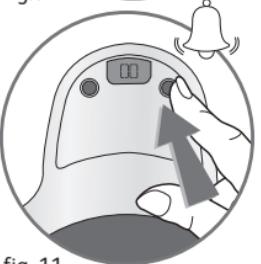
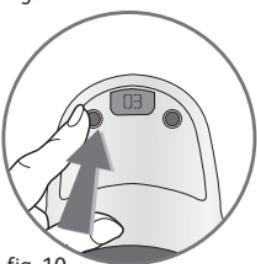
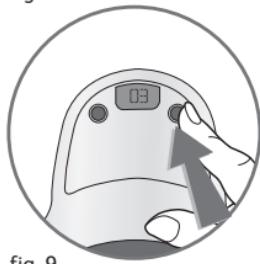
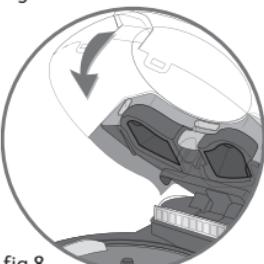
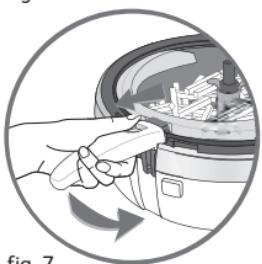
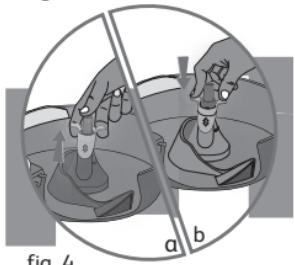
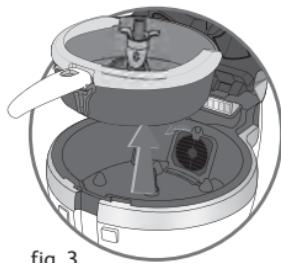
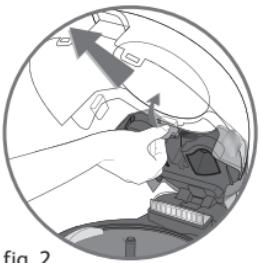


# Tefal® ActiFry®

EN  
AR  
FA  
FR  
TR  
EL







# **Tefal** **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, **Tefal** 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**

**Tefal** invests in research to bring you unique solutions with nutritional benefits that are validated by scientific studies.

## **Informing you**

For many years **Tefal** has been bringing you appliances which help in the preparation of your meals by providing speed, convenience and ease of use.

Each day, the **Tefal** Nutritious and Delicious range will help you by :

- preserving the quality of the natural ingredients that are essential to your diet,
- limiting the use of fat,
- rediscovering the natural tastes and flavours of food,
- reducing the time spent on the preparation of meals.

Within this range of products, **ActiFry®** enables you to prepare 1 kg of potatoes into homemade chips with just 1 spoonful (14 ml) of your favourite oil !

## **Welcome to the world of ActiFry® !**

### **Make real tasty chips just the way you like them!**

**ActiFry®** chips 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 spoonful (14ml) of oil is enough!**

One spoonful of the oil of your choice allows you to make real chips from 1kg of potatoes. You can be sure of using exactly the right amount, thanks to the graduated spoon that is supplied with the appliance.

*\*1 kg of potatoes prepared then cut into fresh chips, to a thickness 10x10 mm and a length of up to approx 9cm, cooked until -55% of weight loss with 14 ml of oil.*

### **Chips and so much more!**

**ActiFry®** enables you to cook a wide variety of recipes.

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



: the + **ActiFry®**

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

- The + **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.**

EN

## 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, colour, 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 chipping. In many supermarkets the information on the packaging tells you which varieties are suitable for making chips. We recommend varieties such as King Edward and Maris Piper for good results.

When potatoes have been freshly harvested, they have a higher water content, we recommend cooking the chips 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 6 and 8°C), away from the light.

### How should I prepare potatoes for ActiFry® ?

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

### How should I cut the potatoes?

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

Thickness: Thin American style: 8 x 8 mm / Standard: 10 x 10 mm / Thick: 13 x 13 mm

Length: Up to approx 9cm.

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

## 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 1 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, groundnut (peanut) oil, sunflower oil, soya oil\*
- Flavoured 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.



: the + ActiFry®

With ActiFry®, you can make chips with a better nutritional quality. For extra flavour, you can add 1 or 2 additional spoonfuls of oil for even more taste but this will increase the fat content.

**With + ActiFry®, make tastier, healthier chips just as you like them!**

# Important recommendations

## Cooking

---

- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.
- Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for chips only).

## Description

---

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

## Quick introduction for use

### Before first use

---

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

**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. 6**, spreading it evenly (see cooking tables p. 7 to 9).  
(1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 7**.
- Close the lid – **fig. 8**.
- Never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

## 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. 9** (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, the cooking begins thanks to the hot air circulation inside the cooking enclosure – **fig.10**. The paddle rotates slowly in a clockwise direction.

## Taking food out

- Once cooking is completed, the timer beeps. To stop the beeping signal, press the timer setting button – **fig.11**.
- Press on On/Off to stop the appliance – **fig. 12** and open the lid.
- Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan – **fig. 13**.
- Serve at once.

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

## Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties such as King Edward and Maris Piper for chips and potato recipes.

## Potatoes

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Chips standard thickness 10mm x 10mm length up to 9cm	Fresh	1200 g*	1 spoonful oil + 1/4**	43 - 46 min
	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 43 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil**	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil**	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil**	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Chips	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Thick 13mm x 13mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Standard 10mm x 10mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8mm x 8mm	None	25-27 min

\*Weight of unpeeled potatoes / \*\* fig. 15

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

## Other vegetables

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

## Meat - Poultry

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

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

\*Turn halfway through cooking

## Fish - Shellfish

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

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

## Frozen products

Food	Type	Quantity	Oil	Cooking Time
Ratatouille	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pan-fried fish and pasta	Frozen	750 g	None	20-22 minutes
Pasta carbonara	Frozen	750 g	None	15 - 20 minutes
Paella	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Cantonese rice	Frozen	650 g	None	15 - 20 minutes
Chilli con carne	Frozen	750 g	None	112 - 15 minutes

## ActiFry cooking hints and tips

- Do not add salt to chips while the chips are in the pan. Only add salt once the chips 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 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 cleaning

## Cleaning the appliance

---

- Leave it to cool down completely before cleaning.
  - Open the lid – **fig. 1** and lift the latch to take off the lid – **fig. 2**.
  - Lift the handle to the horizontal position until you hear a "click" as it locks – **fig. 3**.
  - Take out the cooking pan.
  - Remove the ring by releasing the clips from the edge of the pan and pushing it upwards.
  - 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 washing up liquid.
  - Clean the base of the appliance using a damp cloth and washing up liquid.
  - Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
  - If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
  - The appliance has a non-stick cooking pan: the browning and scratches which may appear after long term use do not present any problems and are normal.
  - We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with 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.**

## 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 jewellers screw driver. Prise 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.**



# If your fryer is not working correctly

EN

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact your point of purchase.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked.	Check that the locking lever has been pushed down fully.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces.	Cut food to the same size.
	The chips have not been cut in regular size pieces.	Cut the chips to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The chips are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for chips.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The chips are too thick.	Cut the chips thinner. The maximum chips dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of chips.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 7 to 9).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The chips break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact your point of purchase. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The timer does not work.	The battery is dead.	Change the battery (see fig. 14).
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact your point of purchase.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact your point of purchase.

If you have any product problems or queries please contact our Customer Relations Team

Helpline:

0845 602 1454 - UK / (01) 401 8448 - Ireland

or consult our website - [www.tefal.co.uk](http://www.tefal.co.uk)

## إذا لم تتعمل مقالاتك بشكل صحيح

المشكلة	السبب	الحل
المنتج لا يعمل	المنتج غير موصول بالتيار.	تأكد من توصيل التيار بالمنتج.
	مفتاح التشغيل ليس مضغوطاً بما يكفي	إضغط على المفتاح "تشغيل/توقف".
	قمت بالضغط على مفتاح التشغيل ولكن المنتج لا يعمل	أغلق الغطاء.
	المحرك يعمل، ولكن المنتج لا يسخن.	راجع مصدر الشراء.
	ذراع التحرير لا تعمل.	تأكد أن ذراع التحرير تأخذ مكانها الصحيح. إذا استمرت المشكلة راجع مصدر الشراء.
	لم تُركب ذراع التحرير	ركب ذراع التحرير.
الطعام لا يطهى بشكل متساوٍ	لم يُقطع الطعام بحجم متساوٍ.	قطع الطعام بأحجام متساوية.
	لم يُقطع التشيس بحجم متساوٍ.	قطع التشيس بأحجام متساوية.
	ذراع التحرير مركبة بشكل صحيح ولكنها لا تعمل.	تأكد من أنها مستقرة في الأسفل في موقعها الصحيح. إذا استمرت المشكلة راجع مصدر الشراء.
	استعملت نوعية خطأ من البطاطس مخصوص للتشيس.	اختر نوعاً من البطاطس مخصوص للبطاطس.
	البطاطس لم تُنسف بما فيه الكفاية.	تُنسف البطاطس لوقت طويل لإزالة النشاء الزائد عنها، ثم تجفف قبل الطهي. يجب أن تكون جافة تماماً.
التشيس ليس مقروضاً بما يكفي	قطع التشيس سميك جداً.	يُقطع التشيس رقيقاً. الحجم الأقصى للتشيس: ١٣ ملم × ١٣ ملم.
	الزيت الموجود لا يكفي لكمية التشيس	زيار كمية الزيت (انظر جدول الطهي صفحه ١٤ - ١٦).
	الفاتر مشبع	يجب تنظيف الفاتر القابل للفك.
يتكسر التشيس أثناء الطهي.	البطاطس المستعملة جديدة القطايف، وهي تحتوي على كمية كبيرة من الماء.	خفف كمية البطاطس إلى ٨٠ جرام، وعدل في وقت الطهي.
	مقللاً الطهي مليئة.	يجب تقييد بكميات الحد الأقصى المبينة في جداول الطهي.
سوائل الطعام تطفو فوق قاعدة المنتج.	ذراع التحرير ليست في مكانها الصحيح أو أن سادة الذراع غير صالحة.	تأكد من أن ذراع التحرير تأخذ مكانها الصحيح. إذا استمرت المشكلة، راجع مصدر الشراء. لا تستعمل "اكثيفرائي" لطهي الشوربة أو الوصفات التي تذكر فيها السوائل.
المؤقت لا يعمل	البطارية فارغة.	استبدل البطارية (انظر الشكل ١٤).
	المنتج يصدر صوتاً غير طبيعي.	راجع مصدر الشراء.
توقف ذراع التحرير عن العمل أثناء التشغيل.	ذراع التحرير ليست في مكانها الصحيح	باستعمال فقاوات الفرن ادفع ذراع التحرير إلى الأسفل لحين أن تأخذ مكانها الصحيح. إذا استمرت المشكلة، راجع مصدر الشراء.

إذا كانت لديك أية مشكلة أو استفسار، يرجى الإتصال بقسم العلاقات العامة - فريق مساعدة الزبائن.

ويمكنك تصفح موقعنا على الشبكة : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

## تنظيف المنتج

- يُترك المنتج لبيرة تماماً قبل تنظيفه.
- افتح الغطاء - الشكل ١ وارفع اللسان لرفع الغطاء - الشكل ٢.
- ارفع المقابض الى المستوى الافقى لحين أن تسمع صوت الإقفال "كليك" - الشكل ٣.
- افصل الحلقة بتحرير المشابك عن حافة الطنجرة، ثم ارفعها الى الاعلى.
- اخرج مقالة الطهي.
- اقلب مقالة الطهي رأساً على عقب، وحرر ذراع التحرير من مشبكها بالضغط على الزرين - الشكل ٤a
- جميع الأجزاء القابلة للفك، قابلة ايضاً للتنظيف في جلاية الصحون - الشكل ٥، أو يمكن تنظيفها باسفنجة ناعمة والقليل من سائل التنظيف.
- تنظف قاعدة المنتج بواسطة قطعة قماش رطبة والقليل من سائل التنظيف.
- تُنسدل الأجزاء وتتجف بعناية قبل إعادتها الى مكانها في المنتج.
- إذا التصق الطعام في مقالة الطهي أو بذراع التحرير، تنقع بالماء الساخن قبل التنظيف.
- يحتوي المنتج على مقالة طهي غير لاصقة : الخدوش والبقع التي تظهر بعد وقت طويل من الاستخدام هي أمر طبيعي ولا تتشكل أبداً **مشكلة**.
- نحن نضمن أن الغلاف الغير لاصق يخضع لجميع القوانين التي تتعلق بالمواد التي لها اتصال بالطعام.

## حماية البيئة أولاً!

### بطارية المؤقت

تُستعمل في المنتج بطارية على شكل زر - L 1154 .

- لإستبدال البطارية، انزع لوحة التحكم بواسطة مفك براغي، افصل لوحة التحكم بوضع رأس المفك في التجويف في أعلى لوحة التحكم، انزع غطاء البطارية الأبيض، وضع بطارية جديدة - الشكل ١٥ . لكي تساهم في الحفاظ على البيئة، لا ترمي البطارية القديمة في سلة المهملات العادمة، ولكن أودعها في مركز تجميع مناسب لهذه الغاية.



- ضع بطارية جديدة، أرجع غطاء البطارية الى مكانه، أرجع لوحة التحكم الى مكانها.

- ① يحتوى هذا المنتج على مواد قيمية يمكن إعادة تصنيعها.
- © عندما تقرر الإستغناء عن المنتج واستبداله، انزع البطارية، وادعه في المركز المدنى لتجميع المهملات التي يمكن إعادة تدويرها.

## السمك - المُحار

نوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
فريديس بالخبر	١٨ قطعة (٢٨٠ جرام)	-	١٠ دقائق
سمك مونك	٥٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	٢٢-٢٠ دقيقة
روبيان	٤٠ جرام	-	١٢-١٠ دقيقة
روبيان حجم كبير	٣٠٠ جرام (٦٠ قطعة)	-	١٤-١٢ دقيقة

## الحلويات

نوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
موز	٥ جرام (٥ موزات)	ملعقة كاملة من الزيت + ملعقة من السكر الاسمر	٦-٤ دقائق
كرز	لغاية ١٠٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت + من ١ الى ٢ ملعقة سكر	١٥-١٢ دقيقة
فراولة	لغاية ١٠٠٠ جرام	من ١ الى ٢ ملعقة سكر	٧-٥ دقائق
تفاح	٣	ملعقة كاملة من الزيت + ملعقتان سكر	١٨-١٥ دقيقة
خوخ	لغاية ١٠٠٠ جرام	من ١ الى ٢ ملعقة سكر	١٢-٨ دقيقة
أناناس	١	من ١ الى ٢ ملعقة سكر	١٢-٨ دقيقة

## أنواع أخرى من الخضار

النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
كوسى	طازجة مقطعة شرائح * ٧٥٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت ١٥٠+ ملليلتر ماء بارد	٣٥-٢٥ دقيقة
ذيلية حلوة	طازجة مقطعة شرائح * ٦٥٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت ١٥٠+ ملليلتر ماء بارد	٢٥-٢٠ دقيقة
فطر	طازجة مقطعة أرباع * ٦٥٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	١٥-١٢ دقيقة
طماطم	طازجة مقطعة أرباع * ٦٥٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت ١٥٠+ ملليلتر ماء بارد	١٥-١٠ دقيقة
بصل	طازجة مقطعة حلقات * ٥٠٠ جرام	ملعقة كاملة من الزيت	٢٥-١٥ دقيقة

## اللحوم - الطيور

إضافة النكهة للحوم ولحوم الطيور، يمكنك مزج بعض البهارات (مثل: "البابريكا" - التقليل الحلو - والكاربي، أعشاب معطرة، زعتر...) مع الزيت.

النوع	الكمية	الزيت	وقت الطهي
قطع دجاج "نوجتس"	طازجة * ٧٥٠ جرام	-	٢٠-١٨ دقيقة
قطع دجاج "برامستينكس"	طازجة * ٧٥٠ جرام	-	٢٠-١٨ دقيقة
افخاذ الدجاج	طازجة * ١٢ قطعة ١٦ جرام	-	١٥-١٢ دقيقة
صدر الدجاج (نانية من العظم)	طازجة * ٦ حوالى ٧٥ جرام	-	١٥-١٠ دقيقة
لفائف سيرجدول الصينية	طازجة * ٤ الى ٨ صغيرة	ملعقة كاملة من الزيت	١٢-١١ دقيقة
صلع لحم الضأن	طازجة * ٦ الى ٢	-	٢٥-٢٠ دقيقة
ستيك عجل	طازجة * شرائح رقيقة من فخذ العجل بسمakanة ١ سنتيم	-	١٠-٨ دقائق
كراء اللحم	طازجة * ١٢ قطعة	-	٢٠-١٨ دقيقة

\* تقلب في منتصف الطهي

يرجى الحذر : الإشارة التي يطلّقها المؤقت تعني انتهاء وقت الطهي ، ولكنها لا توقف المقالة عن التشغيل.

- اضغط على زر ضبط المؤقت لضبط الوقت. استمر بالضغط لحين ظهور الوقت على الشاشة - الشكل ٩ . (انظر جدول الطهي صفحة ١٤ - ١٦).
- ارفع الضغط الآن عن زر الضبط . الوقت المنتقى (بالدقائق) معروض على الشاشة . والعد العكسي قد بدأ.
- إذا ارتكبت خطأ في انتقاء الوقت ، أو إذا أردت الغاء الوقت المنتقى، اضغط على الزر باستمرار لمدة ثانيةين ، ثم أعد الضبط مرة ثانية.

### بداية الطهي

- إضغط على الزر تشغيل/توقف . بينما الطهي يفضل تيار الهواء الساخن داخل حجيرة الطهي - الشكل ١٠ . ذراع التحرير تبدأ بالدوران ببطء ، باتجاه عقارب الساعة . عندما تفتح الغطاء ، يتوقف المنتج عن التشغيل.

### إخراج الطعام

- بمجرد انتهاء الطهي ، ينطلق صوت المُنبَّه ، لوقف صوت المُنبَّه ، إضغط على زر المُنبَّه - الشكل ١١ .
- اضغط على زر تشغيل/توقف لوقف تشغيل المنتج - الشكل ١٢ و افتح الغطاء .
- ارفع المقابض لحين سماعك صوت الإيقاف "كليك" ، ارفع مقالة الطهي - الشكل ١٣ .
- قدم الطعام فوراً .
- لكي تتجنب مخاطر الاحتراق ، لا تلمس الغطاء أو أية أجزاء أخرى غير المناطق الباردة الملمس ..

### جدول أوقات الطهي

أوقات الطهي المدرجة أدناه ، هي بمثابة إرشادات فقط ، وقد تختلف بحسب النوع وكمية البطاطس المستعملة . ننصح باستعمال أنواع مثل كينج ادوارد و ماريز ببير لوصفات البطاطس التشبيس .

### البطاطس

وقت الطهي	الزيت	الكمية	النوع	
٤٦-٤٣ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت *٤/١*	١٢٠ جرام *	طازجة	سماكه التشبيس العادي ١٠ ملم × ١٠ ملم
٤٥-٤٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٠٠ جرام *	طازجة	
٣٧-٣٥ دقيقة	٣/٤ ملعقة كاملة من الزيت **	٧٥ جرام *	طازجة	
٤٢-٣٠ دقيقة	١/٢ ملعقة كاملة من الزيت **	٥٠ جرام *	طازجة	
٣٣-٣٤ دقيقة	٤/٤ ملعقة كاملة من الزيت **	٢٥ جرام *	طازجة	
٤٢-٤٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٠٠ جرام *	طازجة	بطاطس (ارباع)
١٦-١٤ دقيقة	-	٧٥ جرام *	مُثلجة	
٤٢-٤٠ دقيقة	ملعقة كاملة من الزيت	١٠٠ جرام *	طازجة	مكعبات بطاطس
٣٣-٣٠ دقيقة	-	٧٠ جرام *	مُثلجة	
٤٠-٣٥ دقيقة	-	٧٥ جرام *	مُثلجة - مناسبة فقط لللحم العميق	
٣٢-٣٠ دقيقة	-	٧٥ جرام *	مُثلجة - طرفيتين أو طرق الطهي مناسبة للطهي بالفرن واللحمي (واللحمي العميق)	تشبيس
٢٧-٢٥ دقيقة	-	٥٠ جرام النوع الأمريكي الرقيق :	وزن البطاطس بقشرها *١٥ الشكل ١٥ هـام : لكي تتجنب إعطاب المنتج ، يرجى التقيد بالحد الأقصى للكميات من مكونات الطعام والسوائل المحددة في دليل الإستعمال أو في كتاب وصفات الطهي .	

## توصيات هامة

### الطهي

- هذا المنتج غير مناسب لطهي الوصفات التي تحتوي على كمية كبيرة من السوائل (مثلاً: الشوربة، الطهي بالصلصات...).
- لا شُغُل المنتج إذا كانت مقلة الطهي فارغة.
- لا تُأْتَل مقلة الطهي زيادة عن المعدل، يجب أن لا تتعدي كمية الطعام علامة مستوى الحد الأقصى المبينة (للتشيس فقط).

### وصف الأجزاء

١. مقبض مقلة الطهي
  ٢. غطاء
  ٣. لسان لإزالة الغطاء
  ٤. ملعقة للقياس (١٤ ملتر)
  ٥. قفل/تحرير ذراع التحرير
  ٦. علامات مستوى الحد الأقصى للطعام (للتشيس)
  ٧. ذراع التحرير القابلة للفك
  ٨. مقلة غير لاصقة للطهي قابلة للفك + حلقة
  ٩. زر تحرير مقبض مقلة الطهي
- (السهولة الوصول إلى حجرة البطارية فقط)

### مقدمة سريعة عن كيفية الاستعمال

#### قبل الإستعمال للمرة الأولى

- لرفع الغطاء - الشكل ١، بالضغط على أزرار الفتح (١١) في نفس الوقت مع رفع اللسان (٣) لرفع الغطاء - الشكل ٢.
- ازمع التغليف وجميع الم accuscations.
- ازمع ملعقة القياس.
- لا تغير قاعدة المنتج بالماء.
- ارفع البقين إلى موقع افقى لحين سماع صوت "كليك" حيث ينغل.
- افصل الحلقة بتحرير الشاشيك عن حالة الطجرة، ثم ارفعها إلى الأعلى.
- اخرج مقلة الطهي - الشكل ٣.
- لنزع الذراع، ارفع ذراع القفل الرمادية الفاتحة الموجودة على جزء من الذراع. ضع ابهامك على رأس الذراع، وضع السبابة والوسطي تحت ذراع القفل، ارفع عتلة القفل باستعمال الاصابع لتحرير الذراع - الشكل ٤.
- جميع الأجزاء القابلة للفك يمكن تنظيفها في جلاية الصحون - الشكل ٥ أو يمكنك أيضًا تنظيفها بواسطة اسفنجة ناعمة والتخلص من سائل التنظيف.
- امسح قاعدة المنتج باستعمال قطعة قماش رطبة وقليل من سائل التنظيف.
- اغسل الأجزاء المقطورة بالماء ثم جففها بعناية قبل وضعها في مكانها الصحيح.
- لإعادة تركيب ذراع التحرير، اسحب ذراع القفل الرمادية الفاتحة نحو الأعلى، ثم ضع الذراع في وسط مقلة الطهي، ادفع عتلة القفل إلى الأسفل - الشكل ٤.
- خلال الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج بعض الرائحة : هذا لا يُشكل خطراً، وسوف تختفي هذه الظاهرة سريعاً. كما لا يؤثر ذلك على وظائف أكتيفيري +.

### تحضير الطعام

- ضع الطعام في مقلاة الطهي، وزرعه بالتساوي، مع التأكد من مراعاة التقيد بكبيات الحد الأقصى (انظر جدول الطهي صفحة ١٤ - ١٦).
- أضف الزيت إلى الطعام بواسطة الملعقة - الشكل ٦، بتوزيعه بالتساوي (انظر جدول الطهي صفحة ١٤ - ١٦).
- (ملعقة زيت واحدة = ١٤ ملتر من الزيت).
- حرر المقبض واطوه به بشكل تام في حاويته - الشكل ٧.
- أغلق الغطاء - الشكل ٨.
- لا تتعدي علامة الحد الأقصى لكمية المكونات أو السوائل حسب الإرشادات الواردة في دليل الإستعمال أو في كتاب وصفات الطهي.
- مستوى الحد الأقصى المبين على ذراع التحرير شكل ٦. لا ترك ملعقة القياس داخل مقلة الطهي أثناء طهي الطعام.
- للتتشيس، لا يجب أن تتعدي على ذراع التحرير المقابلة للفتحة على ذراع التحرير شكل ٦.

# لأفضل النتائج مع "اكيفراي"® ننصح باتباع التعليمات على أنواع البطاطس والزيت المستعمل

البطاطس : توازن ومتعدة في كل يوم  
البطاطس مصدر ممتاز للطاقة وتحتوي على النيتامينات. تختلف البطاطس من حيث الحجم والشكل والطعم ، وذلك بحسب تنوع المناخ وشروط نموها. فكل نوعية لها وقت حصاد، حجم ولوبي معين، والإبقاء على الجودة والإستخدام في الطهي. قد تختلف خواص البطاطس عند الطهي حسب المنطقة والموسم.

ما هي النوعية التي يجب استخدامها ؟  
كقاعدة عامة ، تقرن باستخدام نوعية من البطاطس الخاصة بعمل التشيس. في الكثير من السوبر ماركت تكون المعلومات المطلوبة على إكياس البطاطس توضح لك أي نوع من البطاطس هي الأنسب لعمل التشيس. ننصح باستخدام أنواع مثل (كينج ادوارد، ومازير بيرر) لأفضل النتائج. عندما تكون البطاطس جديدة القطاف، تكون نسبة الماء فيها عالية، لذلك ننصح بطيهها لبعض دقائق إضافية.

أين يمكن أن تخزن البطاطس ؟  
أفضل مكان يمكن أن تخزن فيه البطاطس ، حجرة صغيرة معتمة وباردة (الحرارة بين ٦ و ٨ درجات مئوية)، بعيداً عن الضوء.  
كيف تحضر البطاطس لـ "اكيفراي"® ؟

للحصول على أفضل النتائج، يجب التأكيد من عدم التصاق قطع التشيس مع بعضها البعض. أخذين في الإعتبار، غسل حبة البطاطس قبل تقطيعها بواسطة السكين أو بواسطة آداة تقطيع البطاطس. يجب أن تكون قطع التشيس متساوية الحجم لكي تتضمن جميعها في نفس الوقت. تُسلس قطع التشيس تحت الماء البارد لإزالة مادة النشا، منها قدر الإمكان. تجفف قطع التشيس باستخدام مشفة عالية الامتصاص. يجب تجفيف قطع التشيس جيداً قبل وضعها في "اكيفراي"®، وإلا فلن تصبح قرمشة. والتأكيد من جفافها تألف بورق المطبخ قبل الطهي. إذا ظهر البال على الورق، يجب تغييفها من جديد. تذكر بأن وقت الطهي للتشيس قد يختلف بحسب الوزن والكمية المستعملة.

كيف تقطع البطاطس ؟  
حجم قطع التشيس يؤثر على كونها مقرمشة أو طرية. فكلما كانت قطع التشيس رقيقة كانت مقرمشة وبالعكس، وكلما كانت قطع التشيس سميكة تكون طرية من الداخل. يمكنك تقطيع البطاطس حسب المذاق الشخصي:  
السماكـة: النوع الأمريكي الرقيق: ٨ × ١٠ ملم / العادي ١٢ × ١٣ ملم  
الطول: لغاية ٩ سنتيمتر تقريباً

جريدة أنواع مختلفة من الزيوت لصحة أفضل  
يمكنك تغيير أنواع الزيت حسب رغبتك مع "اكيفراي" ، بملعقة زيت واحدة لكتلوجرام واحد من البطاطس. اختار نوعاً مختلفاً من الزيت للطهي في كل مرة !

مع "اكيفراي"® ، يمكنك استخدام مجموعة كبيرة من مختلف أنواع الزيت :

- الزيوت العادية : زيت الزيتون، زيت بذر العنبر، زيت الذرة، زيت الفستق، زيت دوار الشمس، زيت الصويا .
  - الزيوت المنكهة : الزيوت المُشربة بعلو الأعشاب، الثوم، الشطة، الليمون ...
  - الزيوت المُشخصة : زيت البندق \* ، زيت السمسم \* ...
  - (\*) الطهي حسب توجيهات الشركة المصنعة للزيت).
- النقية الجديدة التي توفرها "اكيفراي" وهي الإكفاء بكمية قليلة جداً من الزيت، توفر حمية متوازنة غذانياً وصحية أكثر .



مع "اكيفراي"® ، يمكنك تحضير قطع التشيس لذيدة، صحية ، زيادة (١ - ٢) ملعقة زيت من أجل المذاق، ولكن ذلك سوف يزيد من كمية الدسم.

مع "اكيفراي"® + يمكنك تحضير قطع التشيس لذيدة، صحية ،  
وكما تحبها أنت.

## المغذية واللذيذة

نبتكر من أجل صحتك

النفاذية تعني الحصول على حمية متوازنة.. وبالتالي فهي أكثر من مجرد مكونات غذائية.. وتتميز طريقة تحضير وطهي الطعام على قيمته الغذائية، كما تؤثر أيضاً كبيرةً على مذاقه وتركيبه.

فإذاً، النفذية هي أيضاً اختلاف في التكوين بين أساليب التحضير المختلفة وأواني الطهي المتوفرة هذه الأيام. أخذين في الاعتبار، أن

**تيفال** قد قام بتطوير مجموعة من أواني الطهي تعنى بشكل خاص بالنفذية للوصول إلى الكمال : هي أواني الطهي المخصصة، والتي تحافظ على القيمة الغذائية لمكونات ويز المذاق الحقيقي لها.

**تيفال هي الحل**

تقوم **تيفال** بتوظيف بحوثها الرؤوية لتتوفر لك الحلول للمحافظة على القيم الغذائية للطعام ، معززة بالدراسات العلمية المتخصصة.

من أجل معلوماتك

تقوم **تيفال** ، ومنذ سنوات طويلة بتقديم أواني الطهي التي تساعدهك في تحضير الوجبات بالسرعة اللازمة ، والسهولة في الاستعمال.

في كل يوم ، مجموعة **تيفال** المغذية واللذيذة ستساعدك بما يلي:

• تحافظ على النوعية في مكونات الطعام التي هي أساس الحمية.

• تحديد استخدام الدعون

• إعادة اكتشاف الطعام الطبيعي ونكهة الطعام .

• التوفير في الوقت اللازم لتحضير الوجبات.

من بين هذه المجموعة من المنتجات، يمكنك "اكتيفاري" **ActiFry** من تحضير كيلوجرام من البطاطس المقليّة (التشيبيس) البدنية الصنع، بواسطة ملعقة واحدة فقط (١٤ ملتر) من الزيت المفضل لديك.

### أهلاً بكم في عالم "اكتيفاري" !

تحضير البطاطس المقليّة (التشيبيس) بالطعم الحقيقي الذي تحبه ..

يتميز تشيبسيس "اكتيفاري" **ActiFry** بالطعم اللذيد المقرمش من الخارج والطري الهش من الداخل بفضل الإبتكارات التقنية : نراع التحرير التي تحرك الطعام ببطء وتوزع الزيت بالتساوي، نظام تسخين الهواء الدافئ.. ما عليك سوى تحضير المحتويات، الزيت، التوابل، الأعشاب والتتبيلة ... و اترك "اكتيفاري" **ActiFry** ل تقوم بالباقي.

\* ٣٪ من الدسم فقط : ملعقة واحدة من الزيت فقط (١٤ ملتر) هي كافية !

تُتيح لك ملعقة واحدة من الزيت الذي تختار، تحضير كيلوجرام واحد من البطاطس المقليّة (تشيبيس) يمكنك التأكد من استعمال الكمية الصحيحة، بفضل الملعقة المدربة المرفقة مع المنتج.

\* كيلوجرام واحد من البطاطس، يتم تحضيرها، وتقطع بشكّ أصابع بسمامة ١٠x١٠ ملم، وتُنلهي لغاية ٥٥٪ من فقدان وزتها بـ ١٤ ملتر من الزيت.

تشيبسيس و الكثير الكثير !

"اكتيفاري" **ActiFry** تتيح لك طهي مجموعة عريضة من وصفات الطهي المختلفة.

\* بالإضافة إلى التشيبسيس والبطاطس، يمكنك تنويع الوجبات بالخضار المطهية بطريقة القلي المتحرك، والطعام الهش وأطباق اللحم المفروم كثثير العصارة، كرات اللحم والقرىض المقللي، المحار وفواكه البحر.



لقد أعد فريق عملنا من أخصائيي التغذية، كتاب وصفات الطهي المرافق، وبعيداً عن تحضير التشيبسيس التقليدية، هناك طرق أخرى مبتكرة وممتعة لعمل التشيبسيس المتكه بالإضافة إلى الوصفات الصحية والوجبات الأساسية اللذيذة، وصولاً إلى بعض وصفات الحلويات أيضاً ..

\* "اكتيفاري" + **ActiFry** يمكنها طهي الطعام المتأخر جيداً. فالطعام المتأخر هو بديل جيد للمنتجات الطازجة. وهي عملية وتحافظ على المنتجات والنوعيات الغذائية والمذاق.

## در صورتیکه سرخ کن شما بخوبی کار نمیکند

مشکل	عات	راه حل
در صورتیکه سرخ کار نمیکند	دستگاه به برق متصل نیست.	از اتصال درست دستگاه به برق مطمئن شوید.
غذا یکسنت پخته نمی شود.	کلید روشن/خاموش کاملاً به پانین فشار داده.	دکمه روشن/خاموش را فشار دهید.
اگر چیپس ها به اندازه کافی ترد نباشند.	پدال نصب نشده است.	کلید روشن/خاموش به پانین فشار داده شده اما دستگاه کار نمیکند.
پدال خوش پخته نمی شود.	پدال نمی چرخد.	در پیش از قرار گرفتن درست پدال مطمئن شوید. در صورت ادامه مشکل، با مرکز خرید تماس بگیرید.
پدال بدرستی نصب شده اما نمی چرخد.	پدال بدرستی نصب شده است.	از قرار گرفتن درست پدال در محل خود مطمئن شوید. در صورت ادامه مشکل، با مرکز خرید تماس بگیرید.
آنواح مختلف و اشتباہ سبب زمینی استفاده شده است.	سبب زمینی های اندازه کافی شسته نشده و یا کاملاً خشک نشده است.	از نوع سبب زمینی که توصیه شده، استفاده نکنید.
اگر چیپس ها به اندازه کافی ترد نباشند.	اگر چیپس ها بسیار ضخیم باشند.	سبب زمینی ها را به مدت طولانی شسته تا نشاسته های اضافه کنده شود. سپس آب آنرا کرفته و قبل از پختن، خشک نمایند. از خشک شدن کامل آن مطمئن شوید.
اگر غذا تا لبه ظرف پخت باشد.	ظرف پخت کاملاً پر شده است.	چیپس ها را نازکتر کنید. ابعاد ماکریزم چیپس ها ۱۳mm - ۱۳mm است.
مایع پخت در طول پخت شکسته شد.	پدال بدرستی قرار نگرفته یا چسب پدال ایراد پیدا کرده است.	مقدار روغن را (بر اساس جداول صفحه های ۲۴ تا ۲۶) زیاد نکنید.
تایم کار نمی کند.	باتری تمام شده است.	باتری را عوض کنید (تصویر ۱۴)
دستگاه بشکل غیر معمولی، سرو صدا دارد.	به نظر شما موتور بدرستی کار نمیکند.	با مرکز خرید دستگاه تماس بگیرید.
توقف چرخش پدال در طول پخت تماس حاصل فرمائید.	پدال بطور صحیح در جای خود قرار نگیرد.	با دستکش مخصوص کار، پدال را بست مثبت بگشیده تا در جای خود محکم شود. در صورت کار نکردن، با مرکز خرید آن تماس گرفته شود.

در صورت برخورد با هرگونه مشکلی در این محصول یا هرگونه سوالی، لطفاً با شماره کمک رسانی مرتبط به تیم خدمات مشتری تماس حاصل فرمائید:

وب سایت: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

- قبل از نظافت، از سرد شدن کامل آن مطمئن شوید.
- دربوش را برداشته - تصویر ۱ و یا بالابردن سستکرده دربوش را جدا کنید - تصویر ۲.
- دستگرده را در سطح افقی بالا برده تا جاینکه صدای کلیک را با قفل شدن آن بشنوید - تصویر ۳.
- با ازداد کردن کیره ها از لبه ظرف و فشار دادن بطرف بالا، حلقه را بردارید.
- ظرف پخت را خارج کنید.
- برای برداشتن پdal مخلوط کن، میله قفل را بلند کنید - تصویر ۴a.
- تمام قسمتهای متحرک در ماشین ظرفشویی - تصویر ۵ یا با یک اسفنجه نرم و مایع ظرفشویی قابل شستشو میباشد.
- با پارچه مطروب و مایع ظرفشویی، پایه دستگاه را تمیز کنید.
- قبل از جاسازی، آنها را شسته و با دقت خشک شود، آنرا قبل از تمیز کردن، در آب کرم خیس کنید.
- دستگاه دارای یک ظرف پخت با پوشش نجسب است: لکه های تهوه ای و خراش که پس از مدت طولانی استفاده ظاهر میشود، امری طبیعی است و هیچگونه مشکلی ایجاد نخواهد کرد.
- پوشش نجسب دستگاه با رعایت قوانین مربوط به استفاده از موادی که در تعاس مستقیم با غذا هستند، ضمانت میشود.

## ابتدا محافظت از محیط زیست!

### باتری تایم

در این دستگاه از باتری دکمه ای استفاده میشود - L1154.

- برای تعویض باتری، پتل کنترل را با یک پیچ کوشته کوچک، صاف و تیز جدا کنید. پتل کنترل را با قرار دادن پیچ کوشته در داخل سوراخ بالای پتل، به سمت بالا بکشید. پوشش سفید باتری را جدا نموده و باتری نورا بجای آن قرار دهید - تصویر ۱۵. برای حفاظت از محیط زیست، باتری را کهنه را بجای زباله دان معمولی، در محل مخصوص این زباله ها قرار دهید.
- باتری نورا جاسازی نموده، پوشش باتری را روی آن برکرداند و پتل کنترل را به آن وصل کنید.
- ① دستگاه شما حاوی مواد با ارزشی است که قابل بازیافت میباشد.
- ② هنگامی که تصمیم به عرض کردن دستگاه خود گرفتید، باتری را خارج کرده و دستگاه را در محل مخصوص جمع اوری زباله های شهر قرار دهید.



## ماهی - حازون

نوع	مقدار	روغن	زمان پخت
ماهی سوخاری	منجمد	بدون روغن	۱۰ دقیقه
مانک فیش	تازه و تکه شده	۱ قاشق	۲۲-۲۰ دقیقه
میگو	پخته	بدون روغن	۱۲-۱۰ دقیقه
شاه میگو	منجمد	بدون روغن	۱۴-۱۲ دقیقه

لسر

نوع	مقدار	روغن	زمان پخت
مورنی	ورقه شده	۵۰۰ گرم (۵ عدد موز)	۱۰۰ گرم + ۱ قاشق شکر قهوه ای
البالوئی	در فریول پیچیده شده	(۲) عدد موز	بدون روغن
توت فرنگی	البالو کامل	تا ۱۰۰۰ گرم	۱ قاشق روغن + ۱ تا ۲ قاشق شکر قهوه ای
سیب	توت فرنگی بزرگ به ۳ قسمت و توت فرنگی به ۲ نیمه	تا ۱۰۰۰ گرم	۱ تا ۲ قاشق شکر
کلابی	به چند قسمت شده	۳	۱ قاشق روغن + ۲ قاشق شکر
اناناس	تکه شده	تا ۱۰۰۰ گرم	۱ تا ۲ قاشق شکر
	تکه شده	۱	۱ تا ۲ قاشق شکر

## سایر سبزیجات

زمان پخت	روغن	مقدار	نوع	
۳۵ - ۳۵ دقیقه	۱ قاشق ۱۵۰+ میلی لیتر آب سرد	۷۵۰ گرم	تازه، ورقه شده	کدو
۲۵ - ۲۵ دقیقه	۱ قاشق ۱۵۰+ میلی لیتر آب سرد	۶۵۰ گرم	تازه، ورقه شده	فلفل شبین
۱۵ - ۱۲ دقیقه	۱ قاشق	۶۵۰ گرم	تازه، چهار قسمت شده	قارچ
۱۵ - ۱۰ دقیقه	۱ قاشق ۱۵۰+ میلی لیتر آب سرد	۶۵۰ گرم	تازه، چهار قسمت شده	کوجه فرنگی
۲۵ - ۱۵ دقیقه	۱ قاشق	۵۰۰ گرم	تازه، حلقة ای	پیاز

FA

## گوشت - مرغ

برای افزودن چاشنی به گوشت و مرغ، مقداری ادویه (مانند فلفل قرمز، کاری سبزیجات مخلوط، اویشن ....) را با روغن مخلوط کنید.

زمان پخت	روغن	مقدار	نوع	
۲۰-۱۸ دقیقه	بدون روغن	۷۵۰ گرم	تازه	
۲۰-۱۸ دقیقه	بدون روغن	۷۵۰ گرم	منجد	نهای مرغ
۱۵-۱۲ دقیقه	بدون روغن	۱۶۰ تک ۱۲ گرم	منجد	
۳۲-۳۰ دقیقه	بدون روغن	۶ تا ۴	تازه	ران مرغ
۲۵-۳۰ دقیقه	بدون روغن	۲	تازه	پای مرغ
۱۵-۱۰ دقیقه	بدون روغن	۶ (حدود ۷۵۰ گرم)	تازه	سینه مرغ (بدون استخوان)
۱۲-۱۰ دقیقه	۱ قاشق	۸ تا ۴ تک کچک	تازه	رولت چینی
۲۵-۲۰ دقیقه	بدون روغن	۶ تا ۲	تازه ۳ تا ۲ سانت (با ۲,۵ ضخامت)	نهای گوشت بره
۲۳-۱۸ دقیقه	بدون روغن	۲ تا ۲	تازه ۲ سانت ضخامت	نهای گوشت بوقلمون
۱۵-۱۲ دقیقه	۱ قاشق	۲ تا ۶ ورقه یا نوار نازک	تازه	فیله بوقلمون
۱۲-۱۰ دقیقه	بدون روغن	۴ تا ۸ حلقة	تازه	سوسیس
۴۰-۳۰ دقیقه	۱ قاشق	۵۰۰ گرم	تازه (از گوشت بره چرخ شده)	مخلوط تند گوشت
۱۰-۸ دقیقه	بدون روغن	۶۰۰ گرم	تازه (دنبه یا گوشت راسته در نوار های ۱ سانتی)	استیک بره
۲۰-۱۸ دقیقه	بدون روغن	۱۲ قطعه	تازه	کوفته گوشت

\* وسط پخت آنرا بچرخانید

## پخت غذا

### تنظیم زمان پخت

- دکمه تنظیم تایمر را برای تنظیم زمان فشار دهید. دکمه را تا ظاهر شدن زمان مطلوب ببروی صفحه، به پانین نگهدارید - تصویر ۹ (به جداول پخت در صفحه ۲۴ تا ۲۶ رجوع کنید)
- اگر دکمه را رها کنید، زمان تعیین شده (به دقیقه) ظاهر شده و شمارش معکوس آغاز میگردد.
- در صورت بروز اشتباہ یا تایمیل به حذف زمان انتخاب شده، دکمه را برای ۲ ثانیه، به پانین نگهداشت و زمان را مجدد تنظیم کنید.

### شروع پخت

- با فشار کلید روشن/خاموش، کار پخت شروع میشود. با تشكیر از چرخش هوای داغ در داخل قسمت پخت - تصویر ۱۰. پدال به ارامی و خلاف جهت عقربه ساعت میچرخد.

### خارج کردن غذا

- در پایان پخت، تایمر زنگ میزند. برای توقف صدای زنگ، دکمه تنظیم تایمر را فشار دهید - تصویر ۱۱.
- با فشار دکمه روشن/خاموش، دستگاه را متوقف کرده - تصویر ۱۲ و دریوش را باز نمایند.
- دستگیره را بالا برده تا جاینکه صدای قفل را شنیده و ظرف پخت را خارج کنید - تصویر ۱۳.
- غذا برای میل کردن آماده است.

## جدول زمان پخت

زمان پخت بشرح ذیل، فقط یک راهنمای بوده و بر طبق نوع و نوع سیب زمینی قابل تغییر است. ما توصیه میکنیم که از ترکیبات متنوع کینک ادوارد و ماریس پاپیر برای دستور تهیه چیزی و سیب زمینی استفاده کنید.

### سیب زمینی

زمان پخت	روغن	مقدار	نوع	
۴۶ - ۴۳ دقیقه	۱ قاشق $\frac{1}{4}$ + ۱ قاشق $\frac{1}{4}$	کرم ۱۲۰۰	تازه	ضخامت استاندارد چیزی 10 mm $\times$ 10 mm
۴۵ - ۴۰ دقیقه	۱ قاشق $\frac{1}{4}$	کرم ۱۰۰۰	تازه	
۳۷ - ۳۵ دقیقه	۲/۴ قاشق $\frac{1}{2}$	کرم ۷۵۰	تازه	
۲۸ - ۳۰ دقیقه	۱/۲ قاشق $\frac{1}{2}$	کرم ۵۰۰	تازه	
۲۶ - ۲۴ دقیقه	۱/۴ قاشق $\frac{1}{4}$	کرم ۲۵۰	تازه	
۴۲ - ۴۰ دقیقه	۱ قاشق	کرم ۱۰۰۰	تازه	
۱۶ - ۱۴ دقیقه	بدون روغن	کرم ۷۵۰	منجمد	سیب زمینی (در چهار قسمت)
۴۲ - ۴۰ دقیقه	۱ قاشق	کرم ۱۰۰۰	تازه	سیب زمینی ورقه شده
۳۲ - ۳۰ دقیقه	بدون روغن	کرم ۷۵۰	منجمد	
۴۰ - ۳۵ دقیقه	بدون روغن	کرم ۷۵۰ شکمی: ۱۳ میلی متر $\times$ ۱۳ میلی متر	منجمد - فقط مناسب برای سرخ شدن کامل	
۳۲ - ۳۰ دقیقه	بدون روغن	کرم ۷۵۰ استاندارد: ۱۰ $\times$ ۱۰ میلی متر	منجمد - پخت دو طرفه یا سه طرفه مناسب برای کاریا یا کتاب پز (سرخ شدن کامل)	چیزی
۲۷ دقیقه	بدون روغن	چرام ۵۰۰ سیک نازک امریکائی: ۸ میلی متر $\times$ ۸ میلی متر		

\*وزن سیب زمینی های با پوست \*\* تصویر ۱۵

مهم: برای اجتناب از اسیب به دستگاه، از بالاتر رفتن از حد اکثر مقدار مواد و مایعات در راهنمای دستور العمل و کتاب دستور پخت غذا اکیداً خودداری کنید.

### پخت غذا

- این دستگاه برای پخت غذاهایی با محتویات آبدار (مانند سوپ، آغشته در سس...) مناسب نمی باشد.
- از چرخاندن دستگاه در زمان خالی بودن ظرف پخت اکیداً اجتناب کنید.
- از لبریز شدن ظرف پخت خودداری کنید، از حد مقادیر تعیین شده یا نشانه حد ماکزیم غذا (نها برای چیپس) فراتر نروید.

### شرح اجزاء دستگاه

۱۰. دستگیره ظرف پخت
۱۱. بایه
۱۲. فیلتر برداشتی
۱۳. دکمه بازنی سریوش
۱۴. تایمر دیجیتالی
۱۵. دکمه روشن/خاموش
۱۶. دکمه تنظیم تایمر
۱۷. پنل کنترل برداشتی ( فقط برای دستیابی به قسمت باتری )
۱۸. محل سرد دریوش
۱۹. درب
۲۰. چفت برداشتی دریوش
۲۱. قاشق اندازه گیری ( ۱۴ میلی لیتر ) میله پدال بازکردن/غفل کردن
۲۲. شناکرهای حداقل سطح غذا ( فقط برای چیپس )
۲۳. پدال مخلوط کن برداشتی
۲۴. ظرف پخت نسبت و برداشتی + حلقه
۲۵. دکمه آزادکردن دستگیره ظرف پخت

### مقدمه مختص برای استفاده

### قبل از استفاده برای اولین بار

- برای برداشتی دریوش - تصویر ۱، دکمه های باز کردن دریوش ( ۱۱ ) را بطور همزمان فشار کنید. از قرار دادن بایه دستگاه در آب اکیداً خودداری نمائید.
- برچسب ها و بسته بندی را جدا نمایید و در سطح افقی بالا برده تا جاینکه صدای کلیک را با قفل شدن آن بشنوید.
- دستگیره را در سطح افقی بالا برده تا جاینکه صدای کلیک را با قفل شدن آن بشنوید.
- با ازد کردن کیفره ها از لبه ظرف و فشار دادن بطرف بالا. حلقه را بردارید.
- ظرف پخت را خارج کنید - تصویر ۲
- برای جدا کردن پدال، میله قفل کن سبک و خاکستری بر روی پدال را بلند کنید. انگشت شصت خود را برای پدال و انگشت سبابه و میانی را زیر میله قفل کن قرار داده و با انگشتان خود میله قفل را بلند کنید تا پدال قفل شود - تصویر ۳
- با پارچه نمناک و مایع ظرفشوئی، پایه دستگاه را تمیز کنید.
- قبل از جاسازی، آنها را شسته و با دقت خشک نمائید.
- برای وصل کردن پدال، میله قفل سبک و خاکستری را کشانده و پدال را در وسط ظرف پخت قرار دهید و سپس میله قفل را به سمت پائین فشار دهید - تصویر ۴
- در بار اول استفاده، کمی بو ایجاد میکند که ضرری نداشته و بزودی از بین میروند. این عمل تاثیری بر + اکتشافی شما ندارد.

### تهیه غذا

- غذا را در ظرف پخت قرار داده، بطور یکدست و رعایت مقدار ماکزیم پخش کنید ( به جداول پخت در صفحه ۲۴ تا ۲۶ رجوع کنید )
- با قاشق، روغن به غذا اضافه کنید - تصویر ۶، و بطور یکدست پخش نمائید ( به جداول پخت در صفحه ۲۴ تا ۲۶ رجوع کنید )
- ( ۱ ) قاشق روغن = ۱۴ میلی لیتر روغن
- قفل دستگیره را باز کرده و در جای خود بطور کامل قرار دهید - تصویر ۷.
- دریوش را بینند - تصویر ۸.
- از فراتر رفتن از حد اکثر مقدار مواد و مایعات در راهنمای دستور العمل و کتاب دستور پخت غذا اکیداً خودداری کنید.
- برای چیپس، هرگز از حد ماکزیم و تعیین شده بر روی پدال فراتر نروید - تصویر ۶.
- در زمان پخت غذا، قاشق اندازه کری را از داخل ظرف خارج کنید.

**برای رسیدن به نتایج بهتر با ActiFry® شما،  
توجه شما را به توصیه های ذیل در استفاده  
از انواع سبز زمینی و روغن جلب میکنیم.**

**سبز زمینی: تعادل و لذت در زندگی روزمره**

سبز زمینی حاوی ویتامین بوده و منبع خوبی برای تامین انرژی است. سبز زمینی با در نظر گرفتن تنوع، آب و شراب ای رشد؛ در اندازه، شکل و مزه های مختلف دیده میشود. هر نوع سبز زمینی، دارای زمان برداشت خاص، تولید، اندازه، رنگ، کیفیت نگهداری و کاربرد پخت میباشد. مشخصات سبز زمینی پس از پخته شدن، برآساس منشا و فصل، متفاوت است.

**از چه نوعی یайд استفاده کنم؟**

برآسas یک قانون کلی، پیشنهاد میکنیم که از سبز زمینی خاصی استفاده کنید که برای سرخ شدن توصیه شده است. در بسیاری از سوپرمارکتها، اطلاعات روی بسته بندی، نوع مناسب برای تهیه چیپس را مشخص میکند. ما نوع کینک ادوارد و ماریس پایپر را برای رسیدن به نتایج خوب توصیه میکنیم.

هنگامیکه سبز زمینی بطور تازه برداشت شود، سیار آیدار بوده و توصیه میشود که پخت چیپس طولانی تر باشد.

**سبز زمینی را کجا نگهداری کنم؟**

بهترین جا برای اینبار سبز زمینی، زیرزمین تاریک یا کنجه سرد (بین ۶ و ۸ سانتی کراد) بدور از نور میباشد.

**چگونه سبز زمینی را برای ActiFry® آماده کنم؟**

برای رسیدن به نتیجه خوب، از نجسیدن سبز زمینی ها بهم مطمئن شوید. از اینرو، سبز زمینی را شسته و سپس با کارد تیز بشکر و رقه های چیپس ببرید. اندازه ورقه ها کیسان بوده تا بطور همزمان پخته شود. سبز زمینی های خوش رنگ شده را در مقدار زیادی آب سرد شسته تا جانیکه تا حد امکان، نشاسته ها جدا شود. با حوله تمیز و جذب خوب آب، آنرا کاملا خشک کنید. چیپس قبل از کاشته شدن در، باید بخوبی خشک شود، در غیر اینصورت ترد نخواهد شد. برای اطمینان از خشک بودن، آنها را قبل از پخت با چاله های کاغذی اشپزخانه خشک کنید. در صورت خیس بودن کاغذها، آنها را مجدداً خشک کنید. بخاره داشته باشید که زمان پخت، بطبق وزن و مقدار سبز زمینی متفاوت است.

**چگونه سبز زمینی را خرد کنم؟**

اندازه ورقه سبز زمینی بر روی ترد و نرم بودن آن تاثیر میکارد. هرچه ورقه نازکر باشد ترددتر خواهد بود و بالعکس هرچه ضخیم تر باشد، نرمت مر میشود. شما میتوانید به سلیقه خود، سبز زمینی را به اندازه های ذیل ورقه کنید:

**ضخامت: سبک نازک آمریکائی:  $\times 8$  میلی متر / استاندارد:  $\times 10$  میلی متر / ضخیم:  $\times 12$  میلی متر**

**طول: تا حدود  $\times 9$  سانتی متر**

در اکنون فرای، حداقل ضخامت ورقه چیپس،  $\times 13$  میلی متر توصیه میشود.

**روغنها مختلف را بمنظور حفظ سلامتی امتحان کنید**

به سلیقه خود میتوانید نوع روغن را عرض کرده و از ۱ قاشق ActiFry® روغن برای ۱ کیلو سبز زمینی استفاده کنید. هر دفعه از روغن متفاوت برای پخت استفاده کنید.

با ActiFry® میتوان از روغنها مختلف استفاده کرد:

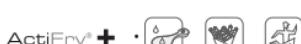
• روغنها استاندارد: روغن زیتون، روغن نخن انگور، روغن ذرت، روغن بادام، روغن آفتاب گردان، روغن سویا ×

• روغنها مزه دار: روغنها حاوی سبزیجات معطر، سیر، فلفل، لیمو ...

• روغنها ویژه: روغن فندق \*، روغن کنجد \* ...

(\*براساس راهنمای تولید کننده، غذا را پریزید)

با مقدار کم روغن برای هریار استفاده، تکنولوژی ActiFry®، در فراهم کردن رژیم مغذی، سالم و متعادل به شما کمک میکند.



با اکنون فرای میتوانید چیپس با کیفیت بهتر و مغذی تر تهیه کنید. برای مزه بیشتر، میتوانید ۱ تا ۲

قاشق روغن به ان اضافه کنید، هرچند مقابلاً میزان چربی نیز افزایش می یابد.

**با ActiFry®, چیپس خوشمزه تر و سالمتر و مطلوب خود را تهیه کنید!**

## مغذي و خوشمزه

یک نوآوری برای سلامتی شما

تغذیه مناسب همانا داشتن یک رژیم متعادل و متنوع است ... هرچند بحث در خصوص ترکیبات غذانی است، طرز تهیه و پخت مواد غذانی علاوه بر بالا بردن ارزش غذانی، تاثیر زیادی بر طعم و ترکیب غذانی دارد.

بنابراین تغذیه، به بحث در مورد تفاوت بین روشهای تهیه و وسایل پخت میپردازد. با توجه به این مسئله، **Tefal** به تولید دستگاههای خاصی مختص تغذیه با لذت بیشتر پرداخته است: دستگاههای پیشرفته پخت جهت حفظ قوت غذا و افزایش طعم واقعی مواد غذانی.

راه حلهای بی همتا

برای رسیدن به راه حلهای بی نظیر در فوائد تغذیه و ارزیابی آن در مطالعات علمی، به سرمایه کداری در تحقیق می پردازد.

بدینوسیله به اطلاع شما میرساند

برای سالها دستگاههای تولید کرده که به تهیه غذا با سرعت، راحتی و استفاده آسان کم کند.

در همه حال، میزان خوشمزکی و مغذي بودن غذا در **Tefal** با موارد ذیل به شما کمک میکند:

- حفظ کیفیت مواد طبیعی که برای رژیم شما لازم است
- محدود کردن استفاده از چربی
- باقتن طعم و مزه طبیعی در غذا
- کاهش صرف وقت در تهیه غذا

در بین محصولات، اکتشافی فرای® **ActiFry** به شما کمک میکند که با ۱ کیلو سبب زمینی و ۱ قاشق (۱۴ میلی لیتر) روغن دلخواه خود، چیپس خانگی درست کنید.

### به دنیای اکتشافی فرای® ActiFry خوش آمدید!

چیپس خوشمزه و دلخواه خود را درست کنید! **ActiFry** با تردی از بیرون و نرمی از درون، سیار خوشمزه است. با تشكیر از تکنولوژی منحصر بفرد آن: بدال همنز برای مخلوط کردن ارام غذا و پخش روغن و سیستم بی نظیر کرم کننده هوا. مواد لازم، روغن، ادویه، سبزیجات، چاشنی را انتخاب کرده ..... و بقیه کار را بدبست **ActiFry** سپارید.

**فقط ۳٪ چربی\*: ۱ قاشق (۱۴ میلی لیتر) روغن کافیست!**

۱ قاشق روغن دلخواه شما برای تهیه چیپس واقعی از ۱ کیلوگرم سبب زمینی کافیست. شما میتوانید از استفاده از مقدار تعیین شده مطمئن باشید. با تشكیر از قاشق همراه با دستگاه.

\* ۱ کیلوگرم سبب زمینی برای چیپس های تازه به ضخامت  $10 \times 10$  میلی متر و پخت آن، تا جانیکه ۵۵٪ از وزن آن در ۱۴ میلی لیتر روغن کم شود.

چیپس و سیاری چیزهای دیگر!

**ActiFry** امکان پخت دستور غذاهای متنوعی را فراهم میکند.

\* علاوه بر چیپس و سبب زمینی میتوانید با سبزیجات پخته و سرخ شده، گوشت چرخ کرده تازه، کوفته گوشت و میگو سرخ شده و ترد، حلزون و میوه، نوع در غذای خود ایجاد کنید.



كتاب دستور غذا برای شما توسط نیم اقتصاد خانگی و تغذیه ما تهیه شده است. بغیر از چیپس های سنتی، روشهای نو و سرکم کننده برای تهیه چیپسهای خوشمزه، غذاهای سالم و خوش طعم و حتی دسر موجود است.

• غذای منجمد را نیز بخوبی میپزد. غذاهای منجمد انتخاب خوبی بر محصولات تازه است. آنها علاوه بر داشتن کاربرد، طعم و کیفیت غذانی محصول را حفظ می کنند.

# Tefal

## la Nutrition Gourmande

### Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, de manger varié et équilibré... mais pas seulement, car la nutrition c'est bien plus que les 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, **Tefal** a développé 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

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

### Vous informer

**Tefal** 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 **Tefal** 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 cuillère 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 remue qui répartit l'huile délicatement et l'air chaud pulsé. Sélectionnez vos ingrédients, votre huile, vos épices, fines herbes, aromates... **ActiFry®** s'occupe du reste.

### Seulement 3 %\* de matière grasse : 1 cuillère d'huile suffit !

Une cuillère d'huile de votre choix vous permet de faire 1 kg de vraies frites. Grâce à la cuillère graduée livrée avec l'appareil, utilisez la juste quantité nécessaire.

\* 1 kg de frites fraîches, section 10x10 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 potatoes, vous pouvez varier votre quotidien avec des poêlées de légumes croquants, des émincés de viandes tendres et goûteux, des crevettes croustillantes, des fruits...



: le + **ActiFry®**

Un livret de recettes 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.

- **ActiFry®** cuisine aussi très bien les surgelés qui offrent une bonne alternative 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 spéciales frites. Pour les pommes de terre nouvelles riches en humidité, nous vous conseillons de faire cuire les frites 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 de meilleurs résultats, 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 torchon 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 influe sur le croustillant et le moelleux. Plus vos frites seront fines, plus elles seront croustillantes et à l'inverse, plus elles seront épaisse, 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 / Epaisse : 13 x 13 mm

**Variez les bonnes huiles qui vous font du bien**

Vous pouvez varier les plaisirs en fonction de vos besoins avec 1 cuillère d'huile en usage unique. 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 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 fabricant)

La technologie ActiFry®, avec sa faible quantité d'huile en usage unique, vous permet de préserver les bons acides gras essentiels à votre vitalité.



: le + 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 cuillère d'huile supplémentaire pour encore plus de gourmandise !

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

FR

# Recommandations importantes

## Cuisson

---

- Cet appareil n'est pas adapté à la préparation de recettes liquides (soupes...).
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil vide.
- Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.

## Description

---

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

## 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'au "CLIC" pour sortir le plat - **fig.3**.
- Démontez l'anneau en écartant les clips du bord de la cuve et poussez -le vers le haut.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage : prenez appui avec le pouce sur la partie supérieure de la pale et avec l'index et le majeur sous la manette de verrouillage - **fig.4a**.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle - **fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du liquide vaisselle.
- Séchez soigneusement avant de tout remettre en place.
- Pour recliner la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette - **fig.4b**.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur sans nocivité. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

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

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 dépassiez jamais le niveau maxi indiqué sur la pale amovible - **fig.6**.  
Ne laissez pas la cuillère doseuse dans le plat.

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale ( voir tableau de cuisson p. 31 à 33).
- Ajoutez la matière grasse - **fig.6** (voir tableau de cuisson p. 31 à 33).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son logement - **fig.7**.
- Fermez le couvercle - **fig.8**.
- Respectez toujours les quantités maximum d'ingrédients et de liquides indiquées dans le mode d'emploi et le livre de recettes.

# Une cuisson légère

## Selectionnez le temps de cuisson

- Réglez le temps en appuyant sur le bouton du minuteur - **fig. 9** (voir tableau de cuisson p. 31 à 33).
- Relâchez. 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.10**.

FR

## Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, le minuteur sonne. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton - **fig.11**.
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt - **fig.12** et ouvrez le couvercle - **fig.1**.
- Relevez la poignée et sortez le plat - **fig.13** 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.8**.

## Les temps de cuisson

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

## Pommes de terre

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Frites taille standard 10mm x10mm	Fraîches	1200 g	1 cuillère d'huile + 1/4*	43 - 46 min
	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 43 min
	Fraîches	750 g	3/4 cuillère d'huile*	35 - 37 min
	Fraîches	500 g	1/2 cuillère d'huile*	28 - 30 min
	Fraîches	250 g	1/4 cuillère d'huile*	24 - 26 min
Potatoes	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	14 - 16 min
Pommes rissolées	Fraîches	1000 g	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Tradition	Surgelées	750 g	sans	30 - 32 min
Frites Allumettes	Surgelées	750 g	sans	25 - 27 min

\*fig.15

IMPORTANT : Pour ne pas endommager votre appareil, respectez toujours les quantités maximum d'ingrédients et de liquide indiquées dans le livre de recettes et mode d'emploi.

## Autres légumes

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Courgettes	Fraîches en lamelles	750 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	25 - 35 min
Poivrons	Frais en lamelles	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	20 - 25 min
Champignons	Frais en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Tomates	Fraîches en quartiers	650 g	1 cuillère d'huile + 15 cl d'eau	10 - 15 min
Oignons	Frais en rondelles	500 g	1 cuillère d'huile	15 - 25 min

## Viandes - Volailles

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

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Nuggets de poulet	Frais	750 g	sans	18 - 20 min
	Surgelés	750 g	sans	18 - 20 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	sans	30 - 32 min
Cuisse de poulet	Fraîches	2	sans	30 - 35 min
Blancs de poulet	Frais	6 blancs (environ 750 g)	sans	10 - 15 min
Nems	Frais	4 à 8 petits	1 cuillère d'huile	10 - 12 min
Paupiettes de veau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtelettes d'agneau	Fraîches	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Côtes de porc	Fraîches	2 à 4	1 cuillère d'huile	15 - 18 min
Filet de porc	Frais	2 à 6 tranches	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	sans	10 - 12 min
Râbles de lapin	Frais	2 à 6	1 cuillère d'huile	15 - 20 min
Viande hachée	Fraîche	600 g	1 cuillère d'huile	10 - 15 min
	Surgelée	400 g	sans ou avec 1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Boulettes de viande	Surgelées	750 g	1 cuillère d'huile	18 - 20 min

## Poissons - Crustacés

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Beignets de calamars	Surgelés	300 g	sans	12 - 14 min
Lotte	Fraîche	500 g	1 cuillère d'huile	20 - 22 min
Crevettes	Cuites	400 g	sans	10 - 12 min
Gambas	Surgelées	300 g (16 pièces)	sans	12 - 14 min

## Desserts

FR

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Bananes	en rondelles	500 g (5 bananes)	1 cuillère d'huile + 1 cuillère de sucre roux	4 - 6 min
	en papillote	2 bananes	sans	20 - 25 min
Cerises	entières	jusqu'à 1000 g	1 cuillère d'huile + 1 à 2 cuillères de sucre	12 - 15 min
Fraises	coupées en quatre	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	5 - 7 min
Pommes	coupées en deux	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	10 - 12 min
Poires	coupées en morceaux	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min
Ananas	coupé en morceaux	1	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min

## Préparations surgelées

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Ratatouille	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée pâtes et poisson	Surgelée	750 g	sans	20 - 22 min
Poêlée paysanne	Surgelée	750 g	sans	25 - 30 min
Poêlée savoyarde	Surgelée	750 g	sans	20 - 25 min
Pâtes à la carbonara	Surgelées	750 g	sans	15 - 20 min
Paella	Surgelée	650 g	sans	15 - 20 min
Riz Cantonais	Surgelé	650 g	sans	15 - 20 min
Chili con Carne	Surgelé	750 g	sans	12 - 15 min

# Un nettoyage facile

## Nettoyez l'appareil

---

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle - **fig.1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle - **fig.2**.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "CLIC" pour sortir le plat - **fig.3**.
- Démontez l'anneau en écartant les clips du bord de la cuve et poussez-le vers le haut.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage - **fig.4b**.
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le.
- Toutes les pièces amovibles passent au lave-vaisselle - **fig.5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide 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 est équipé d'un plat amovible : le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA REGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.

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

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre plat, n'utilisez aucun ustensile métallique.

## 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.14**. Pour le respect de l'environnement, ne jetez pas la pile usagée avec 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 recluez le panneau de contrôle.



ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

⌚ Avant mise au rebut de votre appareil, retirez la pile. Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

# Quelques conseils en cas de difficulté...

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	Les moteurs tournent mais l'appareil ne chauffe pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un Centre Service Agréé.
La pale ne tient pas.	La pale n'est pas verrouillée.	Pour reciper correctement la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette.
La cuisson des préparations n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez les aliments tous de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez les frites toutes de la même taille.
	La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.	Rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas des pommes de terre spéciales frites.	Choisissez des pommes de terre spéciales frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez, égouttez et séchez bien les pommes de terre avant cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines.
	Il n'y a pas assez d'huile.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 31 à 33).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites sont cassées lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 750 g et adaptez le temps de cuisson.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.
Des liquides de cuisson ont coulé dans la base de l'appareil.	La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux.	Vérifiez que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un Centre de Service Agréé.
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 Agréé.

## Besleyici & Lezzetli

### Sağlığınızi düşünen yenilikler

Beslenme, çeşitli ve dengeli bir gıda düzeni anlamına gelir... ancak sadece ne yediğinizle ilgili değildir. Nasıl hazırlandıkları ve pişirildikleri besin değerlerini öncü ölçüde etkiler ve lezzetleri ve yapıları üzerinde de büyük etkisi vardır.

Bu yüzden beslenme, bugün kullanılan birçok hazırlama yöntemi ile pişirme cihazları arasındaki karışım farklılıklarıyla ilgiliidir. **Tefal** de bunu düşünerek, ZEVK İÇİN YEMEK YEMEK adına özel çeşitli cihazlar geliştirdi: besleyici bütünlüğü koruyan ve malzemelerin gerçek tadını artıran hünerli mutfak cihazları.

### Tefal eşsiz çözümler sunar

**Tefal** bilimsel çalışmalarla onaylanmış besleyici faydalari olan benzersiz çözümler sağlamak için sürekli araştırmalar yapmaktadır.

### Tefal sizi bilgilendirir

**Tefal** yillardır yiyeceklerini hazırlarken size hız, rahatlık ve kullanım kolaylığı sunan cihazlar sunmaktadır.

**Tefal** Besleyici ve Lezzetli ürün serisi ile:

- beslenme düzeniniz için gereki olan doğal malzemelerin kalitesini koruyabilirsiniz,
- yağ tüketimini azaltabilirsiniz,
- yiyeceklerinizi doğal tatlarını ve kokularını yeniden keşfedebilirsiniz,
- yiyeceklerinizi hazırlarken geçen zamanı azaltabilirsiniz.

ActiFry® bu çeşitli ürünlerle en sevdığınız yağıdan sadece bir yemek kaşığı (14 ml) kullanarak 1 kg patatesten ev yapımı cipsler hazırlayabilirsiniz.

## ActiFry® ActiFry Dünyasına Hoş Geldiniz!

### Tam istedığınız gibi tadına doyulmayan cipsler hazırlayın!

Patentli teknolojiler sayesinde, lezzetli ActiFry® cipslerinin dışı çitir kaplamalı ve içi de yumuşak ve gevrektr: Malzemeyi nazikçe karıştırın ve yağı eşit biçimde dağıtan karıştırma çubuğu ve eşsiz ilk hava isıtma sistemi. Malzemelerinizi, yağı, baharatları ve soslarını seçin... ve bırakın gerisini ActiFry® halletsin.

### Sadece % 3 yağ\*: 1 kaşık (14 ml) yağ yeter!

Sizin seçiminiz olan bir kaşık yağ ile 1 kg patates ile gerçek cipsler yapabilirsiniz. Cihazla birlikte verilen dereceli kaşık sayesinde tam istedığınız miktarda yağ kullanabilirsiniz.

\*10 x 10 mm kalınlığında ve yaklasık 9 cm uzunlukunda ince dilimlenmiş ve 14 ml yağ ile % -55'lik agirlik kaybina kadar kısaltılmış 1 kg patates.

### Cips ve çok daha fazlası!

ActiFry® ile çok çeşitli yiyecekler pişirebilirsiniz.

- Cips ve patatesin yanında, pişmiş sebzeleri, doğranmış gevrek ve ama kurumamış etleri, köfteleri ve kızarmış çitir karidesleri, midyeleri ve meyveleri de ekleyebilirsiniz.



: + ActiFry®

Verilen tarif kitabı ev ekonomistlerinden ve beslenme uzmanlarından oluşan ekibimiz tarafından sizin için özel olarak hazırlanmıştır. Geleneksel cipslerin yanı sıra, lezzetli cipsler ve sağlıklı, lezzetli ana yemekler ve hatta tatlı gibi "eğlenceli" fikirler de mevcut.

- + ActiFry® donmuş gıdaları da çok iyi pişirir. Donmuş gıdalar taze ürünler olmadığından iyi bir alternatifdir. Pratiktir ve ürünlerin besin değerlerini ve tatlarını korur.

# **ActiFry® ile en iyi sonuçları elde etmek için, kullandığınız patatesin ve yağın türü ile ilgili tavsiyelerimizi değerlendirmenizi öneririz**

## **Patates: Her gün dengeli ve keyifli beslenme!**

Patates mükemmel bir enerji deposudur ve vitamin içerir. Patatesler, iklim ve yetişme şartlarına göre boyut, şekil ve tat olarak büyük farklılıklar gösterir. Her türün kendine özgü hasat zamanı, kazancı, boyutu, rengi, kalite koruması ve mutfaklı ilgili kullanımları vardır. Bir patatesin pişirilme karakteristiği kaynağına ve mevsimine göre değişkenlik gösterebilir.

### **Hangi tür patates kullanmalıyım?**

Genel bir kural olarak, kızartma için özel olarak üretilmiş patatesleri kullanmanızı öneririz. Birçok süpermarkette ambalajın üzerinde hangi türlerin cips yapmak için uygun olduğunu anlatan bilgiler vardır.

Patatesler tarladan henüz toplandıklarında daha fazla su ihtiyacın olabilir, bu cipsleri birkaç dakika daha fazla kızartmanızı öneririz.

### **Patatesleri nerede saklamalıyım?**

Patatesleri saklamak için en uygun yer ışık almayan karanlık bir kiler veya ılık bir dolaptır (6 ila 8°C arasında).

### **ActiFry® için patatesleri nasıl hazırlamalıyım?**

En iyi sonucu elde etmek için, cipslerin birbirine yapışmamasına dikkat etmelisiniz. Bunu aklınızda tutarak, tüm patatesi yıkayıp keskin bir bıçak veya cips dilimleyici kullanarak kesin. Cipsler aynı anda kızarmaları için eşit boyutta olmalıdır. Dilimlenmiş patateslerin üzerindeki nişastayı mümkün olduğunda temizlemek için soğuk suyun içinde birçok kez yıkayıp. Emici bir havlu kullanarak cipsleri kurulayın. Cipsler ActiFry®'in içine konmadan önce iyice kurulanmış olmalıdır aksi takdirde çitir çitir olmazlar. Yeterince kuru olduklarıdan emin olmak için pişirmeden önce kâğıt havluyla ovalayın. Kağıt havlu üzerinde ıslaklık varsa yeniden kurulayın. Unutmayın, cipslerin kızarma süresi cipslerin ve kullanılan patates miktarının ağırlığına göre değişir.

### **Patatesleri nasıl kesmeliyim?**

Patateslerin boyutları gevrekliğini veya yumuşaklığını etkiler. Cipsleriniz ne kadar ince olursa o kadar çitir olurlar ve tam tersine ne kadar kalın olurlarsa o kadar yumuşak olurlar. Damak zevkinize göre patatesleri aşağıdaki kalınlık ve uzunlukta kesebilirsiniz:

Cezalar: 8 x 8 mm / Standart: 10 x 10 mm / Kalın: 13 x 13 mm

Uzunluk: Yaklaşık 9cm'ye kadar.

ActiFry'da tavsiye edilen maksimum cips kalınlığı 13 mm x 13 mm ve uzunluk 9cm'dir.

## **Sağlığınız için çeşitli yağları deneyin**

1 kg patates için sizin seçiminize bağlı olarak 1 kaşık dolusu çeşitli yağ kullanabilirsiniz. Her kızartma yaptığınızda farklı bir yağ kullanın!

ActiFry® ile çok çeşitli yağları kullanabilirsiniz:

- Standart yağlar: Zeytinyağı, üzüm çekirdeği yağı, misirözü yağı, yer fıstığı yağı, ayçiçeği yağı, soya yağı\*
- Çeşnili yağlar: Aromatik bitkiler, sarımsak, biber ve limonlu yağlar....
- Özel yağlar: Fındık yağı\*, susam yağı\*...

(\*üreticinin talimatlarına göre pişirin)

Her kullanımda çok az yağ miktaryla ActiFry® teknolojisi daha sağlıklı, besleyici ve dengeli bir beslenme düzeni sunar.



: + ActiFry®

ActiFry® ile cipslerinizi daha besleyici hale getirebilirsiniz. Daha fazla lezzet için, bir veya iki kaşık ilave yağ ekleyebilirsiniz fakat bu içerdeği yağ miktarını artırır.

**+ ActiFry® ile tam istediğiniz gibi daha lezzetli, daha sağlıklı cipsler hazırlayın !**

# Önemli tavsiyeler

## Pişirme

---

- Bu cihaz yüksek oranda sıvı içeren malzemeler (örn. çorbalar, pişirilen soslar...) için uygun değildir.
- Pişirme kabı boşken cihazı asla karıştırmayın.
- Pişirme kabını aşırı doldurmayın, belirlenen miktarı ya da işaretlenen maksimum yiyecek seviyesini asla aşmayın (sadece cipsler için).

## Tanım

---

- |  |   |
|--|---|
| 1. Kapağın ısınmayan kısmı                           | 10. Pişirme kabı kulpu  |
| 2. Kapak   | 11. Taban   |
| 3. Kapağı kaldırılmak için sürgü                     | 12. Çıkarılabilir filtre  |
| 4. Ölçü kaşığı (14 ml)                               | 13. Kapak açma düğmeleri  |
| 5. Kanatlı çark kolu kilitleme/açma                  | 14. Dijital zamanlayıcı   |
| 6. Maksimum malzeme işaretleri (sadece cipsler için) | 15. Açma/Kapama düğmesi   |
| 7. Çıkarılabilir karıştırma çark kanadı              | 16. Zamanlayıcı ayar düğmesi  |
| 8. Yapılmaz çıkarılabilir pişirme kabı + Halka       | 17. Çıkarılabilir kumanda paneli (sadece pil bölümune ulaşmak için) |
| 9. Pişirme kabı kulp açma düğmesi                    |   |

## Kullanım için kısa bilgiler

### İlk kullanımdan önce

---

- Kapağı kaldırırmak için – **şkl. 1**, kapak açma düğmelerine (13) aynı anda basın ve sürgüyü (3) kaldırarak kapağı kaldırın – **şkl. 2**.
- Ölçü kaşığını çıkarın.
- Kulpusun bir "klik" sesi duyana kadar yatay vaziyette kaldırın.
- Klipşleri hazırlanın kenarından ayırarak halkayı çıkarın ve halkayı yukarı doğru ittinin.
- Pişirme kabını çıkarın – **şkl. 3**.
- Kanatlı çarkı çıkarmak için, kanatlı çarkın üzerine yerleştirilmiş olan gri renkli kolu yukarı çekin. Başparmağınızı kanatlı çarkın üzerine ve işaret parmağınızı orta parmağınızı kilitleme kolunun altına yerleştirin ve parmaklarınızı kullanarak kilitleme kolunu yukarı kaldırarak kanatlı çarkı çıkarın – **şkl. 4a**.
- Çıkarılabilen tüm parçalar makinede yıkanabilir – **şkl. 5** veya yumuşak bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak elde yıkanabilir.
- Cihazın tabanını nemli bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak silin.
- Parçaların tekrar yerlerine yerleştirilmeden önce dikkatlice durulayın ve kurulayın.
- Kanatlı çarkı yerine yerleştirmek için, açık gri renkli kilitleme kolunu yukarı çekin ve sonra kanatlı çarkı pişirme kabının içine yerleştirin ve kilitleme kolunu aşağıya doğru itin – **şkl. 4b**.
- İlk kullanım sırasında cihazdan hafif bir koku gelebilir: bu zararlı değildir ve çabucak kaybolur. + ActiFry cihazınızın çalışmasını etkilemez.

Tüm etiketleri ve ambalajı çıkarın.

Cihazın tabanını asla suya daldırmayın.

İlk kullanımda, yeni ürününden en iyi sonucu elde etmek için 30 dakika veya daha uzun süre pişirilen bir tarif hazırlamanızı tavsiye ederiz.

### Yiyecekleri hazırlamak

#### Yiyecek pişirirken ölçüm çubuğu pişirme kabının içinde bırakmayın.

- Yiyecekleri pişirme kabının içine koyn ve maksimum miktarı aşmadığınızdan emin olarak eşit biçimde dağıtan (bkz pişirme tabloları syf 39 ila 41).
- Yiyeceklerin üzerine kaşıkla yağ dökün – **şkl. 6**, eşit bir şekilde yayın (bkz pişirme tabloları syf 39 ila 41).  
(1 kaşık yağ = 14 ml yağ)
- Kulpu kılıdını açın ve yerine yerlesene kadar katlayın – **şkl. 7**.
- Kapağı kapatın – **şkl. 8**.
- Kullanım kılavuzunda ve tarifeler kitapçığında belirtilen maksimum malzeme ve sıvı değerlerine daima uyun.

# Pişirme

## Pişirme süresini ayarlama

- Süreyi ayarlamak için zamanlayıcıya basın. Ekranda istenilen süre görünün kadar düğmeyi basılı tutun **şkl. 9** (bkz pişirme tabloları syf. 39 ile 41).
- Sonra bırakın. Seçili süre (dakika) görüntülenir ve geri sayım başlar.
- Bir hata yaparsanız veya seçili süreyi silerseniz, süreyi yeniden ayarlamak için düğmeyi 2 saniye boyunca basılı tutun.

**DİKKATLİ OLUN:**  
zamanlayıcı sinyalleri  
pişirme süresi sonunda  
kapanır ama fritöz  
kapanmaz.

## Pişirmeye başlama

Kapağı açtığınızda cihaz

- Açma/Kapama düğmesine basın, pişirme kabının içindeki sıcak hava akımı sayesinde pişirme başlar - **şkl.10**. Kanatlı çark yavaşça saat yönünde dönmeye başlar.

## Yiyecekleri çıkarma

- Pişirme tamamlandığında zamanlayıcı çalar. Sinyali durdurmak için **yanyak riskinden kaçınmak için kapağı veya isınmayan alanların dışında herhangi bir yere dokunmayın.** ayar düğmesine basın - **şkl.11**.
- Cihazı durdurmak için Açıma/Kapama düğmesine basın - **şkl. 12** ve kapağı açın.
- Bir 'klik' sesi duyana kadar kulpu yukarı kaldırın ve pişirme kabını çıkarın - **şkl. 13**.
- Bir kerede servis yapın.

## Pişirme süreleri tablosu

Aşağıdaki pişirme süreleri sadece rehber değerlerdir ve kullanılan patateslerin türüne ve miktarına göre değişir. Cips ve patatesli tarifler için Patates kızartması yaparken, kızartmaya uygun cins patates kullanmanız öneririz.

## Patatesler

	TİP	MİKTAR	YAĞ	PIŞİRME SÜRESİ
10 mm x 10 mm standart kalınlıkta ve 9 cm'ye kadar uzunlukta cipsler	Taze	1200 g*	1 kaşık yağı + 1/4**	43 - 46 dk
	Taze	1000 g*	1 kaşık yağı	40 - 43 dk
	Taze	750 g*	3/4 kaşık yağı**	35 - 37 dk
	Taze	500 g*	1/2 kaşık yağı**	28 - 30 dk
	Taze	250 g*	1/4 kaşık yağı**	24 - 26 dk
Patatesler (dörde bölünmüş)	Taze	1000 g*	1 kaşık yağı	40 - 42 dk
	Donmuş	750 g	Yok	14 - 16 dk
Dilimlenmiş patates	Taze	1000 g*	1 kaşık yağı	40 - 42 dk
	Donmuş	750 g	Yok	30 - 32 dk
Cipsler	Donmuş - yalnızca yağda kızartma için geçerli	750 g Kalin13mm x 13mm	Yok	35-40 dk
	Donmuş - ocakta veya izgarada 2'i veya 3'ü pişirme (ve yağda kızartma)	750 g Standart 10mm x 10mm	Yok	30-32 dk
		500 g Amerikan Stili 8mm x 8mm	Yok	25-27 dk

\*Soyulmamış patates ağırlığı / \*\* skl. 15

ÖNEMLİ: Cihazınıza zarar vermeme için, kullanım kılavuzunda ve tarifeler kitapçığında belirtilen maksimum malzeme ve sıvı değerlerine daima uyun.

TR

TİP		MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Kabaklar	Taze, dilimler halinde	750 g	1 kaşık yağı + 150 ml soğuk su	25 - 35 dk
Tatlı biberler	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağı + 150 ml soğuk su	20 - 25 dk
Mantarlar	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağı	12 - 15 dk
Domatesler	Taze, dilimler halinde	650 g	1 kaşık yağı + 150 ml soğuk su	10 - 15 dk
Soğanlar	Taze, halkalar halinde	500 g	1 kaşık yağı	15 - 25 dk

## Et – Tavuk

Ete ve tavuğa lezzet katmak için, biraz baharat (paprika, köri, karışık bitkiler, kekik...) ve yağ ekleyin.

TİP		MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Tavuk nugget	Taze	750 g	Yok	18 - 20 dk
	Donmuş	750 g	Yok	18 - 20 dk
	Donmuş	12 parça	Yok	12 - 15 dk
Tavuk baget	Taze	4 ila 6	Yok	30 - 32 dk
Tavuk butu	Taze	2	Yok	30 - 35 dk
Tavuk göğüsü (kemiksiz)	Taze	6 (yaklaşık 750 g)	Yok	10 - 15 dk
Chinese Spring Rolls (Çin Böreği)	Taze	4 ila 8 küçük	1 kaşık yağı	10 - 12 dk
Kuzu pirzola	Taze (2,5 cm ila 3 cm kalınlık)	2 ila 6	Yok	20 - 25 dk*
Dana pirzolası	Taze (2,5 cm kalınlıkta)	2 ila 3	Yok	18 - 23 dk*
Dana fileto	Taze	2 ila 6 ince dilim veya şeritler halinde	1 kaşık yağı	12 - 15 dk
Soslar	Taze	4 ila 8 (acılı)	Yok	10 - 12 dk
Meksika Fasulyesi	Taze (Kıymılsız歧兒 etinden yapılır)	500 g	1 kaşık yağı	30 - 40 dk
Biftek	Taze (1 cm kalınlıkta şeritler halinde kesilmiş but veya fileto)	600 g	Yok	8 - 10 dk
Köfte	Taze	12 parça	Yok	18 - 20 dk

\*Pişirirken arkasını çevirin

TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ	
Galeta ununa batırılmış istakoz	Donmuş	18 parça (280 g)	Yok	10 dk
Fener baliği	Taze parçalar halinde	500 g	1 kaşık yağı	20 - 22 dk
Karides	Pişirilmiş	400 g	Yok	10 - 12 dk
Jumbo karides	Donmuş ve çözülmüş	300 g (16 parça)	Yok	12 - 14 dk

## Tatlılar

TİP	MİKTAR	YAĞ	PİŞİRME SÜRESİ
Muzlar	Dilimler halinde	500 g (5 muz)	1 kaşık yağı + 1 kaşık esmer şeker
	Folyoya sarılmış	2 muz	Yok
Cherries	Vişne	1000 g'a kadar	1 kaşık yağı + 1 ila 2 kaşık şeker
Çilek	Büyüksel dörde küçüksel ikisiye bölünmüş	1000 g'a kadar	1 ila 2 kaşık şeker
Elma	Dilimlenmiş	3	1 kaşık yağı + 2 kaşık şeker
Armut	Parçalar halinde	1000 g'a kadar	1 ila 2 kaşık şeker
Ananas	Parçalar halinde	1	1 ila 2 kaşık şeker

## ActiFry pişirme önerileri ve ipuçları

- Cipsler pişirme kabının içindedeyken tuz eklemeyin. Sadece pişirme süresi bitikten sonra cipsleri çıkarınca tuz ekleyin.
- ActiFry'a kurutulmuş bitkiler ve baharatlar eklerken biraz yağı veya sıvı ile karıştırın. Pişirme kabının içine direkt olarak dökürseniz, sıcak havanın da etkisiyle patlar.
- Renkli baharatlar kanatlı çarkın içine ve cihazın parçalarına hafif boyaya bırakabilir. Bu normaldir.
- En iyi sonuçları elde etmek için, öğütülmüş sarımsak yerine, kanatlı çarka yapışmaması için doğranmış sarımsak kullanın.
- ActiFry tariflerinde soğan varsa, daha iyi pişmeleri için doğranmak yerine ince ince dilimlenmelidir. Soğanları pişirme kabının içine koymadan önce halkalar halinde ayırmak ve eşit biçimde dağıtılmaları için hızlıca karıştırın.
- Et ve tavuk ürünlerini pişirirken, pişirme sırasında cihazı bir veya iki kez kapatıp malzemeleri karıştırın, böylece malzemeler kurumaz ve eşit miktarda yoğunlaşırlar.
- Sebzeleri küçük parçalar halinde hazırlayın veya iyice piştiklerinden emin olmak için karıştırarak kızartın.
- Bu cihaz yüksek oranda sıvı içeren malzemeler (çorbalar, pişirilen soslar...) için uygun değildir.

# Kolay temizlik

## Cihazın temizlenmesi

- Temizlemeden önce tamamen soğumaya bırakın.
- Kapağı açın – **şkl. 1** ve sürgüyü kaldırarak kapağı kapatın – **şkl 2**.
- Kulpusu bir "klik" sesi duyana kadar yatay vaziyette kaldırın – **şkl 3**.
- Klipsleri haznenin kenarından ayırarak halkayı çıkarın ve halkayı yukarı doğru ittinin.
- Pişirme kabını çıkarın.
- Karıştırma kanatlı çarkını çıkarmak için kilitleme kolunu yukarı kaldırın – **şkl. 4a**.
- Üstünden çekerek filtreyi kaldırın – **şkl. 3** ve yıkayın.
- Çıkarılabilen tüm parçalar makinede yıkanabilir – **şkl. 5** veya yumuşak bir sünger ve bulaşık deterjanı kullanarak elde yıkanabilir.
- Cihazın tabanını nemli bir bez ve bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin.
- Parçaları tekrar yerlerine yerleştirmeden önce dikkatlice durulayın ve kurulayın.
- Yiyecekler sıkışırsa veya pişirme kabının ya da kanatlı çarkın kenarına sıkışırsa, temizlemeden önce ilk suda bekleterek yumuşatın.
- Cihazın yapışmaz yüzeyli bir pişirme kabi vardır: uzun kullanım süresi sonunda olusabilecek yanık veya çizikler problem teşkil etmez ve normaldir.
- Yapışmaz kaplamadan yiyeceklerle temas eden malzemeler yönetmeliği ile uyumlu olduğunu temin ederiz.

Cihazın tabanını asla suya daldırmayın.

Sert ve aşındırıcı temizleme ürünlerini veya bulaşık teli kullanmayın.

Çıkarılabilir filtre düzleni olarak temizlenmelidir.

Pişirme kabının yapışmaz özelliğini mümkün olduğunda uzun süre korumak için, yemek servisi yaparken metal kaşıklar kullanmayın.

## Önce çevre koruması!

### Zamanlayıcı pil

Bu cihaz düğme pille kullanılır – L1154.

- Pili değiştirmek için, kumanda panelini kuyumcuların kullandığı küçük bir tornavida açın. Tornavidi panelin üzerinde boşluğa geçirerek kumanda panelini yukarı kaldırın. Beyaz pil kapağını çıkarın ve pili değiştirin – **şkl. 15**. Çevre koruması için eski pili normal atıklarınızı içine atmayın, uygun bir toplama noktasına bırakın.
- Yeni pili yerleştirin, pil kapağını geri takın ve kumanda panelini yerleştirin.

ⓘ Cihazınız geri dönüşümü olan değerli malzemeler içerir.

⌚ Cihazı değiştirmeye karar verdığınızda, pilini çıkarın ve cihazı yerel atık toplama merkezlerine bırakın.



# Fritözünüz düzgün çalışmıyorsa

PROBLEMLER	NEDENLER	ÇÖZÜMLER
Cihaz çalışmıyor	Cihazın fişi takılı değil.	Fişinin düzgün takıldığıni kontrol edin.
	Açma-Kapama düğmesi tamamen basılı durumda.	Açma/Kapama düğmesine basın.
	Açma/kapama düğmesine bastınız ama cihaz çalışmıyor.	Kapağı kapatın.
	Motor çalışıyor ama cihaz isınmıyor.	Satin aldığınız yer ile temas kurun.
	Kanatlı çark dönüyor.	Kanatlı çarkın düzgün yerleştirildiğinden emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun.
Çıkarılabilir kanatlı çark yerinden oynuyor.	Karıştırma kanatlı çarkı kilitleniyor.	Kilitleme kolunun yerine oturduğundan emin olun.
Yiyecekler eşit şekilde pişmiyor.	Kanatlı çark yerleştirilmemiş.	Kanatlı çarkı yerleştirin.
	Yiyeceklerin boyutları eşit değil.	Yiyecekleri eşit boyda kesin.
	Cipslerin boyutları eşit değil.	Cipsleri eşit boyda kesin.
	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmiş ama dönüyor.	Yerine yerleştirildiğinden ve oturduğundan emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun.
Cipsler yeterince gevrek değil.	Yanlış patates türü kullanılmış.	Cipsler için tavsiye edilen patates türlerinden kullanın.
	Patatesler yeterince yıkanmamış ve/veya tamamen kurutulmamış.	Fazla nişastayı temizlemek için patatesleri uzun süre yıkayın ve sonra pişirmeden önce içiçe süzüp kurulayın. Tamamen kuru olmalıdır.
	Cipsler çok kalın.	Cipsleri daha ince kesin. Maksimum cips boyutu 13 mm x 13 mm.
	Cips miktarına yetecek kadar yağ yok.	Yağ miktarını arttırın (bkz. pişirme tabloları 39 ila 41).
	Filtre tikanmış.	Çıkarılabilir filtreyi temizleyin.
Cipsler pişirme sırasında kırılıyor.	Kullanılan patatesler yeni toplanmış ve bu yüzden yüksek miktarda su içeriyorlar.	Patateslerin miktarını 800g'a düşürün ve pişirme süresini ayarlayın.
Yiyecekler pişirme kabının ucunda toplanıyor.	Pişirme kabı çok dolu.	Pişirme tablolarında belirtilen maksimum miktarla uyun.
Pişirme sıvıları cihazın tabanına akiyor.	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmemiş veya kanatlı çarkın ağızı hasar görmüş.	Kanatlı çarkın düzgün yerleştirildiğinden emin olun. Sorun devam ederse, satın aldığınız yer ile temas kurun. Actifry'yi çorba yapmak için veya yüksek miktarlarda sıvı içeren tariflerde kullanmayın.
Zamanlayıcı çalışmıyor.	Pilin kullanım ömrü dolmuş.	Pili değiştirin (bkz. Şkl. 14).
Cihaz çok sesli çalışıyor.	Motorun düzgün çalışmadığından şüpheleniyorsunuz.	Satin aldığınız yer ile temas kurun.
Kanatlı çark pişirme sırasında duruyor.	Kanatlı çark düzgün yerleştirilmemiş.	Bir fırın eldiveni kullanarak, bir klik sesi duyana kadar kanatlı çarkı yerine itin. İşe yaramazsa, satın aldığınız yer ile temas kurun.

Ürünlerle ilgili herhangi bir problem yada öneri için lütfen Müşteri Hizmetleri Danışma Hattını arayın:

4444050

[www.tefal.com.tr](http://www.tefal.com.tr)

## Υγιεινή διατροφή και γεύση

Εκουγχρονιστείτε για το καλό της υγείας σας

Καλή διατροφή δεν σημαίνει μόνο ποικιλία και ισορροπία στην δίαιτα σας αλλά και φροντίδα στην επιλογή σωστών και υγιεινών προϊόντων.

Ο τρόπος μαγειρέματός τους παίζει πρωταρχικό ρόλο στην διατήρηση των διατροφικών αξιών και της γεύσης. Επειδή όλες οι συσκευές μαγειρικής δεν είναι ίδιες η **Tefal**, έχει δημιουργήσει μια σειρά προϊόντων που είναι σχεδιασμένα με την φιλοσοφία ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΓΕΥΣΗ: Έχουν προϊόντα που διατηρούν την διατροφική αξία της τροφής και αναδεικνύουν δόλη τη γεύση των υλικών.

**Σας προσφέρει μοναδικές λύσεις**

Στις επάλξεις των διατροφικών εξελίξεων, η **Tefal** επενδύει στην έρευνα, εκουγχρονίζει την παραγωγή της και προσφέρει μοναδικές λύσεις με πλεονεκτήματα αποδεδειγμένα από επιστημονικές μελέτες.

**Σας ενημερώνει**

Στο χώρο της διατροφής η **Tefal** έχει να επιδείξει πρακτικές λύσεις στην κουζίνα προσφέροντάς σας ταχύτητα, πρακτικότητα και ευχάριστη ατμόσφαιρα στην πρεστοιμασία των γευμάτων σας.

Μέρα με την μέρα η σειρά της **Tefal** - υγιεινή διατροφή & γεύση προσφέρει τις υπηρεσίες της με στόχο την διατροφική ισορροπία σε συνδυασμό με την γαστρονομική απόλαυση:

- διατηρούνται τις ιδιότητες των φυσικών και βασικών συστατικών που είναι απαραίτητα για τη διατροφή σας,
- περιορίζονται τη χρήση λιπαρών υλικών,
- ευνοώνται την επιστροφή σε ξεχασμένες γεύσεις και αρώματα,
- μειώνονται τον χρόνο που δαπανάται για την πρεστοιμασία ενός γεύματος.

Στο πλαίσιο αυτής της σειράς προϊόντων, η φριτέζα **ActiFry®** σας επιπρέπει να ετοιμάσετε 1 κιλό πραγματικά φρέσκιες πατάτες τηγανίτες με ένα κουταλάκι από το λάδι που προτιμάτε!

**Καλωσήρθατε στον κόσμο της **ActiFry®** !**

**Μαγειρέψτε πραγματικές λαχταριστές τηγανιτές πατάτες έτσι όπως σας αρέσουν!**

Οι τηγανιτές πατάτες της **ActiFry®** είναι τραγανές εξωτερικά και μαλακές στο εσωτερικό τους χάρη στην μοναδική πατενταρισμένη τεχνολογία: τον αναδευτήρα που απαλά διασχέι το λάδι και τον θερμό αέρα. Επιλέξτε τα υλικά της αρεσκείας σας: το δικό σας λάδι, μπαχαρικά, αρωματικά βότανα και καρυκεύματα. Η **ActiFry®** θα ασχοληθεί με τα υπόλοιπα.

**Μόνο 3% λίπος \* 1 κουτ. σούπας (14ml) λάδι είναι αρκετή**

Μια κουταλιά σούπας λάδι της επιλογής σας είναι αρκετή για να μαγειρέψετε 1 κιλό πατάτες. Χάρη στον ειδικό δοσομετρητή που συνοδεύει την **ActiFry®** έχετε την σωστή ποσότητα λαδιού που χρειάζεστε.

\*αντιστοιχεί σε 1 κιλό πατάτες μεγέθους 10X10 χιλ. που έχει μαγειρευτεί με 14ml ελειόλαδο.

**Τηγανιτές πατάτες και όχι μόνο!**

Η **ActiFry®** σας επιπρέπει να μαγειρέψετε μια μεγάλη ποικιλία συνταγών.

- Εκτός από τις τηγανιτές πατάτες, μπορείτε να διαφοροποιήσετε την καθημερινότητά σας με τραγανιστά λαχανικά, λεπτές φέτες τρυφερού και νόστιμου κρέατος, τραγανιστές γαρίδες και φρούτα.



: ή + **ActiFry®**

Σας παρέχεται ένα βιβλιάράκι συνταγών που έχουν δημιουργήσει οι μεγαλύτεροι Σεφ και διατροφολόγοι με την επιμέλεια του Ηλία Μαμαλάκη.

Σε αυτό, θα βρείτε πρωτότυπες ιδέες για πατάτες τηγανιτές, λαχταριστά υγιεινά πάτα και επιδόρπια.

- Η **ActiFry®** μαγειρεύει εξίσου καλά τα κατεψυγμένα προϊόντα που προσφέρουν μια καλή εναλλακτική στα φρέσκα προϊόντα. Οι συνταγές είναι πρακτικές, διαφυλάσσουν τις θρεπτικές ιδιότητες και τη γεύση των τροφών.

Για να επιτύχουν απολύτως οι συνταγές σας,  
η ActiFry® σας συμβουλεύει για  
τα είδη πατάτας και λαδιού.

### Η πατάτα: Ισορροπία και καθημερινή απόλαυση!

Η πατάτα είναι πηγή ενέργειας και περιέχει βιταμίνες. Οι πατάτες διαφέρουν σε μέγεθος, σχήμα και γεύση ανάλογα με την ποικιλία τους, την περιοχή προέλευσης και τις κλιματολογικές συνθήκες. Η κάθε ποικιλία πατάτας έχει διαφορετικό μέγεθος, χρώμα, χρόνο συντήρησης και τρόπο μαγειρέματος. Τα αποτελέσματα του μαγειρέματος μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την προέλευση και την εποχικότητα.

### Τι ποικιλία να χρησιμοποιήσετε με την ActiFry® ?

Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε, γενικά, πατάτες ειδικές για τηγάνισμα: σε πολλές περιπτώσεις η συγκεκριμένη πληροφορία αναγράφεται στη συσκευασία. Για τις φρέσκες πατάτες που έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, σας συνιστούμε να τις μαγειρέψετε λίγα παραπάνω λεπτά. Η ActiFry® επιτρέπει και το μαγείρεμα της κατεψυγμένης πατάτας. Επειδή αυτού του είδους οι πατάτες είναι προμαγειρέμενες, δεν είναι απαραίτητο να προσθέσετε επιπλέον λάδι.

### Πού διατρέπεται η πατάτα ?

Τα καλύτερα σημεία για να διατρέψετε τις πατάτες είναι μια καλή αποθήκη, ένα δροσερό ντουλάπι (θερμοκρασία μεταξύ 6 και 8°C), μακριά από το φως.

### Πώς προετοιμάζεται η πατάτα για την ActiFry® ?

Για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι οι πατάτες δεν κολλάνε μεταξύ τους. Γι' αυτό το λόγο, συνιστάται να πλένετε ολόκληρες τις πατάτες με άσφυση νερό και μετά να τις κόβετε με ένα κοφτερό μαχαίρι ή ειδικό μηχάνημα κοπής. Οι πατάτες θα πρέπει να είναι παρόμοια μεγέθους ώστε να μαγειρευτούν ομοιόμορφα. Πλένετε τις πατάτες με καθαρό κρύο νερό προκειμένου να αφαιρέσετε τη μέγιστη ποσότητα αμύλου. Στεγνώστε καλά τις πατάτες, χρησιμοποιώντας μια πολύ απορροφητική, εντελώς στεγνή πετσέτα. Οι πατάτες θα πρέπει να είναι απολύτως στεγνές προτού τις τοποθετήσετε στην ActiFry®: διαφορετικά δεν θα γίνουν τραγανές. Για να ελέγχετε αν είναι τελείως στεγνές ακουμπήστε πάνω τους ένα χαρτί κουζίνας. Ο χρόνος μαγειρέματος διαφέρει ανάλογα με το βάρος της πατάτας και την ποσότητα.

### Πώς κόβεται η πατάτα ?

Το μέγεθος της πατάτας επηρεάζει το πόσο τραγανές θα γίνουν οι πατάτες. Όσο πιο λεπτές είναι οι πατάτες σας, τόσο πιο τραγανές θα είναι και το αντίθετο, όσο πιο χοντρές είναι, τόσο πιο μαλακές θα είναι στο εσωτερικό. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μπορείτε να διαφοροποιήσετε τον τεμαχισμό της πατάτας και να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος:

Λεπτές: 8 x 8 mm / Κανονικές : 10 x 10 mm / Χοντρές : 13 x 13 mm

### Δοκιμάστε διαφορετικά είδη λαδιών για την υγεία

Μπορείτε να αλλάξετε το είδος λαδιού ανάλογα με τις προτιμήσεις σας : με 1 ActiFry® κουταλάκι λάδι μαγειρεύετε 1 κιλό πατάτες. Συνιστούμε να επιλέγετε διαφορετικό είδος λαδιού κάθε φορά που μαγειρεύετε. Με την ActiFry®, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια πολύ μεγάλη ποικιλία λαδιών:

- Συνηθισμένα λάδια: ελαιόλαδο, ραφινέλαιο, οπορέλαιο, καλαμποκέλαιο, φυστικέλαιο, ηλιέλαιο, σόγια\*
- Λάδια με γεύσεις: αρωματικά βότανα, σοκόρδο, πιπεριά...
- Ειδικά είδη: φυστούνι, σουσάμι\*...(\*μαγείρεμα σύμφωνα με τον παρασκευαστή)

Χάρη στην τεχνολογία ActiFry® -μαγείρεμα με μία κουταλιά λάδι- έχετε μία ισορροπημένη, υγεινή και θερπική διατροφή.



: η + ActiFry®

Με την ActiFry® και το λάδι της επιλογής σας, οι πατάτες θα είναι υψηλότερης θερπικής αξίας. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μπορείτε να προσθέσετε 1 επιπλέον κουταλάκι λάδι για περισσότερη γεύση αλλά θα αυξηθεί η περιεκτικότητα σε λίπος.

Με την ActiFry® απολαύστε πιο γευστικές και πιο υγιεινές πατάτες, έτσι όπως σας αρέσουν!

EL

## Σημαντικές συστάσεις

### Μαγείρεμα

---

- Η συγκεκριμένη συσκευή δεν είναι κατάλληλη για την παρασκευή υγρών πιάτων (σούπες...).
- Ποτέ μην βάζετε τη συσκευή να λειτουργήσει άδεια.
- Ποτέ μην υπερφορτώνετε τον κάδο μαγειρέματος. Να σέβεστε τις συνιστώμενες ποσότητες.

### Περιγραφή

---

- |  |   |
|--|---|
| 1. Δροσερή λαβή καπακιού                                       | 10. Χερούλι αποσπώμενου κάδου                                     |
| 2. Καπάκι  | 11. Βάση  |
| 3. Εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεσης καπακιού                      | 12. Αποσπώμενο φίλτρο   |
| 4. Κουταλάκι - δοσομετρητής                                    | 13. Κουμπιά ανοίγματος καπακιού                                   |
| 5. Ασφάλιση/ απασφάλιση του αναδευτήρα                         | 14. Χρονοδιακόπτης  |
| 6. Ένδειξη μέγιστης ποσότητας (μόνο για τις τηγανιτές πατάτες) | 15. Διακόπτης ON/OFF<br>(On = έναρξη, Off = παύση)                |
| 7. Αναδευτήρας   | 16. Κουμπί ελέγχου χρονοδιακόπτη                                  |
| 8. Αποσπώμενος κάδος & δάκτυλιος                               | 17. Αποσπώμενος πίνακας ελέγχου (πρόσβαση στη θήκη της μπαταρίας) |
| 9. Κουμπί απασφάλισης χερουλιού                                |   |

### Γρήγορη προετοιμασία

### Πριν από την πρώτη χρήση

---

- Για να ανοίξετε το καπάκι πιέστε ένα από τα κουμπιά ανοίγματος καπακιού (12) - **Αφαιρέστε όλα τα εικόνα 1 και για να το αφαιρέσετε ανασηκώστε την εγκοπή σύνδεσης - αυτοκόλλητα και τα αποσύνδεσης - εικόνα 2.**
- Βγάλτε το κουταλάκι - δοσομετρητή.
- Ανασηκώστε το χερούλι του αποσπώμενου κάδου οριζόντια έως ότου ακουστεί ένα "ΚΛΙΚ",
- Βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο- **εικόνα 3.**
- Αποσυναρμολογήστε το δάκτυλο διαχωρίζοντας τα κλίτη των άκρων του δοχείου και πιέστε προς τα επάνω.
- Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό -χρώματος ανοιχτού γκρι- που βρίσκεται στο πάνω μέρος του αναδευτήρα. Ο αντίκειρας θα πρέπει να κρατάει το πάνω μέρος του αναδευτήρα και ο δείκτης και το μεσαίο δάκτυλο θα πρέπει να είναι στα κάτω μέρη του μοχλού. Ανασηκώστε τον μοχλό του αναδευτήρα χρησιμοποιώντας τα δάχτυλά σας για να τον απασφαλίσετε - **εικόνα 4a.**
- Όλα τα αποσπώμενα μέρη πλένονται στο πλυντήριο πιάτων - **εικόνα 5** ή μπορούν να καθαριστούν με ένα λειαντικό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Καθαρίστε τη βάση της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Για να τοποθετήσετε τον αναδευτήρα, ανασηκώστε τον μοχλό -χρώματος ανοιχτού γκρι- και μετά τοποθετήστε τον αναδευτήρα στη μέση του κάδου και πιέστε τον μοχλό ασφάλισης προς τα κάτω - **εικόνα 4b.**
- Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να εμφανισθεί οιμή η οποία όμως δεν είναι βλαβερή.

Αυτό το φαινόμενο, το οποίο δεν έχει καμία συνέπεια για τη χρήση της συσκευής, θα εξαλειφθεί γρήγορα.

**Για καλύτερα αποτελέσματα κατά την πρώτη χρήση, σας συμβουλεύουμε να μαγειρέψετε με την καινούρια σας συσκευή για τουλάχιστον 30 λεπτά.**

## Προετοιμασία των τροφών

Για τις τηγανιτές πατάτες, ποτέ μην ξεπερνάτε το μέγιστο επίπεδο που αναγράφεται στον αποσπώμενο αναδευτήρα - εικόνα 6. Μην αφήνετε το κουταλάκι - δοσομετρητή μέσα στον αποσπώμενο κάδο.

- Τοποθετήστε τις τροφές στον αποσπώμενο κάδο και σεβαστείτε τη μέγιστη ποσότητα (βλέπε πίνακα ψηφίσματος σελ. 48 έως 50).
- Προσθέστε το λάδι χρησιμοποιώντας τον δοσομετρητή - εικόνα 6 (βλέπε πίνακα ψηφίσματος σελ. 48 έως 50).
- Απασφαλίστε το χερούλι και κατεβάστε το τελείως στη θέση του - εικόνα 7.
- Κλείστε το καπάκι - εικόνα 8.
- Τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υγρών συστατικών που υποδεικνύονται στις οδηγίες χρήσης και στο βιβλιαράκι συνταγών.

## Μαγείρεμα

### Ορισμός χρόνου μαγειρέματος

- Ρυθμίστε τον χρόνο πιέζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη - εικόνα 9. Κρατήστε το πατημένο μέχρι να εμφανισθεί ο επιθυμητός χρόνος μαγειρέματος (βλέπε πίνακα ψηφίσματος σελ. 48 έως 50).
- Απελευθερώστε. Ο επιλεγμένος χρόνος εμφανίζεται και ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση.
- Σε περίπτωση σφάλματος, για να αρθήσετε τον επιλεγμένο χρόνο, κρατήστε το κουμπί πατημένο για 2 δευτερόλεπτα και επιλέξτε και πάλι τον χρόνο.

Προσοχή: ο χρονοδιακόπτης επισημαίνει το τέλος του χρόνου ψηφίσματος, αλλά δεν απενεργοποιεί τη συσκευή.

### Ξεκινώντας το μαγείρεμα

- Μόλις ανοίξετε το καπάκι, • Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF. Ξεκινά το μαγείρεμα χάρη στην κυκλοφορία θερμού αέρα στην εστία ψηφίσματος - εικόνα 10.

## Αφαίρεση των τροφών

- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ηχεί ο χρονοδιακόπτης. Σταματήστε την ηχητική ένδειξη πατώντας το κουμπί - εικόνα 11.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη ON/OFF - εικόνα 12 και ανοίξτε το καπάκι - εικόνα 1.
- Αναστρώψτε το χερούλι και βγάλτε τον αποσπώμενο κάδο - εικόνα 13 και σερβίρετε!

Για να αποφύγετε οποιονδήποτε κίνδυνο εγκαύματος, μην αγγίζετε το καπάκι πέραν της δροσερής λαβής που έχει προβλεφθεί γι' αυτόν τον σκοπό - Εικόνα 8.

## Οι χρόνοι μαγειρέματος.

Οι χρόνοι μαγειρέματος διόνοται ενδεικτικά. Μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την εποχικότητα των τροφών, το μέγεθός τους, τις ιδιότητές τους, το γούστο του καθενός και την τάση του ηλεκτρικού δικτύου. Η ποσότητα λαδιού που επισημαίνεται μπορεί να αυξηθεί ανάλογα με τα γούστα και τις ανάγκες σας. Εάν επιθυμείτε ακόμη πιο τραγανές τηγανιτές πατάτες, μπορείτε να προσθέστε μερικά ακόμη λεπτά στο ψήσιμο.

EL

## Πατάτες –

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Πατάτες τηγανιτές συνηθισμένο μέγεθος 10 mm x10 mm	Φρέσκιες	1200 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 1/4 *	43 - 46 λεπτά
	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 45 λεπτά
	Φρέσκιες	750 γραμμάρια	3/4 κουταλάκι λάδι *	35 - 37 λεπτά
	Φρέσκιες	500 γραμμάρια	1/2 κουταλάκι λάδι *	28 - 30 λεπτά
	Φρέσκιες	250 γραμμάρια	1/4 κουταλάκι λάδι *	24 - 26 λεπτά
Πατάτες τεμαχισμένες στα 4	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 42 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	14 - 16 λεπτά
Ροδοπηγανισμένες πατάτες	Φρέσκιες	1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	40 - 42 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
Παραδοσιακές τηγανιτές πατάτες	Κατεψυγμένες - ειδικές μόνο για τηγάνισμα	750 γραμμάρια συνηθισμένο μέγεθος	Χωρίς λάδι	35 - 40 λεπτά
	Κατεψυγμένες - κατάλληλες για φούρνο και γκριλ (και για τηγάνισμα)	750 γραμμάρια λεπτό μέγεθος 10 mm x10 mm	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
		500 γραμμάρια 8 mm 8 mm	Χωρίς λάδι	25 - 27 λεπτά

\*εικόνα 15

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ :** Για να μην προκληθεί ζημία στη συσκευή σας, τηρείτε πάντοτε τις μέγιστες ποσότητες υγρών συστατικών που υποδεικνύονται στο βιβλιαράκι συνταγών και στις οδηγίες χρήσης.

## Άλλα λαχανικά

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Κολοκυθάκια	Φρέσκα σε φέτες	750 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	25 - 35 λεπτά
Πιπεριές	Φρέσκες σε φέτες	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	20 - 25 λεπτά
Μανιτάρια	Φρέσκα σε κομματάκια	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	12 - 15 λεπτά
Ντομάτες	Φρέσκιες σε κομματάκια	650 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 150ml νερό	10 - 15 λεπτά
Κρεμμύδια	Φρέσκα σε ροδέλες	500 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	15 - 25 λεπτά

## Κρέατα - Πουλερικά

Για να δώσετε γεύση στα κρέατά σας, μη διστάσετε να ανακατέψετε μπαχαρικά με το λάδι (πάπρικα, κάρι, βότανα εξοχής, θυμάρι, δάφνη...)

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Μπουκιές κοτόπουλου	Φρέσκιες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά
	Κατεψυγμένες	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά
	Κατεψυγμένες	12 γραμμάρια (160γρ)	Χωρίς λάδι	12 - 15 λεπτά
Μπιούτι κοτόπουλου	Φρέσκιες	4 έως 6	Χωρίς λάδι	30 - 32 λεπτά
Φτερούγες	Φρέσκιες	2	Χωρίς λάδι	30 - 35 λεπτά
Φιλέτα κοτόπουλου (χωρίς κόκαλο)	Φρέσκα	6 φιλέτα (περίπου 750 γραμμάρια)	Χωρίς λάδι	10 - 15 λεπτά
Spring Rolls	Φρέσκα	4 έως 8 μικρά	1 κουταλάκι λάδι	10 - 12 λεπτά
Κομματάκια αρνιού	Φρέσκα (2.5 -3 εκ πάχος)	2 έως 6	Χωρίς λάδι	20 - 25 λεπτά
Κομματάκια χοιρινά	Φρέσκα (2.5 -3 εκ πάχος)	2 έως 3	Χωρίς λάδι	18 - 23 λεπτά
Χοιρινές μπριζόλες	Φρέσκιες	2 έως 6 κομμάτια	1 κουταλάκι λάδι	12 - 15 λεπτά
Λουκάνικα	Φρέσκα	4 έως 8 (τσιμπημένα)	Χωρίς λάδι	10 - 12 λεπτά
Βοδινό φιλέτο	Φρέσκο (Κιλότο ή κόντρα φιλέτο πάχους 1 εκ.)	600 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	8 - 10 λεπτά
Κεφτεδάκια	Φρέσκα	12 κεφτεδάκια	Χωρίς λάδι	18 - 20 λεπτά

EL

## Ψάρια - Οστρακοειδή

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Κροκέτες γαρίδας	Κατεψυγμένες	18 τεμάχια (280 γραμμάρια)	Χωρίς λάδι	10 λεπτά
Βατραχόφαρο	Φρέσκο τεμαχισμένο	500 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι	20 - 22 λεπτά
Γαρίδες	Μαγειρεμένες	400 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	10 - 12 λεπτά
Μεγάλες - Jumbo γαρίδες	Κατεψυγμένες - ξεπαγωμένες	300 γραμμάρια (16 τεμάχια)	Χωρίς λάδι	12 - 14 λεπτά

## Επιδόρπια

---

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Μπανάνες	σε ροδέλες	500 γραμμάρια (5 μπανάνες)	1 κουταλάκι λάδι + 1 κουταλάκι μαύρη ζάχαρη	4 - 6 λεπτά
	σε αλουμινόχαρτο	2 μπανάνες	Χωρίς λάδι	20 - 25 λεπτά
Κεράσια	ολόκληρα	έως 1000 γραμμάρια	1 κουταλάκι λάδι + 1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	12 - 15 λεπτά
Φράουλες	κομμένες στα τέσσερα	έως 1000 γραμμάρια	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	5 - 7 λεπτά
Μήλα	κομμένα σε κομματάκια	3	1 κουταλάκι λάδι + 2 κουταλάκια ζάχαρη	10 - 12 λεπτά
Αχλάδια	κομμένα σε κομματάκια	έως 1000 γραμμάρια	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	8 - 12 λεπτά
Ανανάς	κομμένος σε κομματάκια	1	1 έως 2 κουταλάκια ζάχαρη	8 - 12 λεπτά

## Κατεψυγμένα τρόφιμα

---

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
Τουρλού	Κατεψυγμένο	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	20- 22 λεπτά
Τηγανιά χωριάτικη	Κατεψυγμένη	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	25 - 30 λεπτά
Τηγανιά ανάμικτων λαχανικών	Κατεψυγμένη	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	20 - 25 λεπτά
Ζυμαρικά καρμπονάρα	Κατεψυγμένα	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	15 - 20 λεπτά
Παέγια	Κατεψυγμένη	650 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	15 - 20 λεπτά
Ρύζι Καντονέ	Κατεψυγμένο	650 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	15 - 20 λεπτά
Τσίλι κον κάρνε	Κατεψυγμένο	750 γραμμάρια	Χωρίς λάδι	12 - 15 λεπτά

# Μερικές συμβουλές ...

- Μην προσθέτετε αλάτι στις πατάτες όταν βρίσκονται στον αποσπώμενο κάδο. Βάλτε αλάτι μετά το τέλος μαγειρέματος, αφού βγάλετε τις πατάτες από τον κάδο.
  - Όταν προσθέτετε μπαχαρικά και μυρωδικά ανακατέψτε τα με λίγο λάδι ή κάποιο άλλο υγρό για να μην διασκορπιστούν στον κάδο λόγω του αέρα.
  - Υπάρχει περίπτωση τα έντονα χρωματιστά μπαχαρικά να αφήσουν ένα ελαφρύ χρώμα στον αναδευτήρα ή στη συσκευή: αυτό είναι φυσιολογικό.
  - Για καλύτερα αποτελέσματα, φροντίστε το σκόρδο να είναι κομμένο σε πολύ μικρά κομματάκια - και όχι λιωμένο - για να μην κολλήσει τον αναδευτήρα
  - Όταν χρησιμοποιείτε κρεμμύδια στις συνταγές σας μαγειρεύονται καλύτερα εάν είναι κομμένα σε λεπτές ροδέλες παρά ψιλοκομμένα. Βάλτε πρώτα τα κρεμμύδια στον κάδο ξεχωριστά από τα υπόλοιπα υλικά και φροντίστε να είναι ομοιόμορφα στον κάδο.
- (tm)πις περιπτώσεις που μαγειρεύετε πουλερικά ή κρέας, διακόψτε τη λειτουργία της συσκευής και κινεύστε τον κάδο μία ή δύο φορές κατά την διάρκεια μαγειρέματος ώστε να μην ξεραθεί το πάνω μέρος των τροφών και να μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
- Τεμαχίστε τα λαχανικά σε κομματάκια για να μαγειρευτούν καλά
  - Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για συνταγές υψηλής περιεκτικότητας σε υγρά (σούπες, σάλτσες ...)

## Ευκολία στο καθάρισμα

### Καθαρισμός της συσκευής

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό.
  - Ανοίξτε το καπάκι - **εικόνα 1** και αναστρώψτε την εγκοπή σύνδεσης - αποσύνδεστε το καπακιού για να αφαιρέσετε το καπάκι - **εικόνα 2**.
  - Ανασηκώστε το χερούλι του αποσπώμενου κάδου ορίζοντα έως ότου ακουστεί ένα "ΚΛΙΚ", ώστε να αφαιρέσετε τον κάδο - **εικόνα 3**.
  - Αποσυναρμολογήστε το δακτύλιο διαχωρίζοντας τα κλιπς των άκρων του δοχείου και πιέστε προς τα επάνω.
  - Για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα, αναστρώψτε τον μοχλό - **εικόνα 4a**.
  - Αφαιρέστε και καθαρίστε το φίλτρο - **εικόνα 3**.
  - Όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων - **εικόνα 5** ή μπορούν να πλυθούν με ένα λειαντικό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
  - Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
  - Στεγνώστε επιμελώς προτού τοποθετήσετε τα μέρη στη θέση τους.
  - Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με αποσπώμενο κάδο: Το μαύρισμα και οι χαρακιές που μπορεί να εμφανιστούν μετά από μακρά χρήση δεν αποτελούν πρόβλημα.
  - Εγγύομαστε ότι ο αποσπώμενος κάδος **ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ** για τα υλικά που έρχονται σε επιαφή με τα τρόφιμα.
- Μην βουλιάζετε ποτέ τη συσκευή στο νερό.  
Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.
- Πλύνετε το αποσπώμενο φίλτρο.
- Για να διατηρήσετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τις ιδιότητες του κάδου σας, μην χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικά εργαλεία για να σερβίρετε φαγητό.

EL

# Μερικές συμβουλές σε περίπτωση δυσκολιών...

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΑΥΓΕΣΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί	Η συσκευή δεν είναι καλά συνδεδεμένη στην πρίζα	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Δεν έχετε ακόμη πατήσει τον διακόπτη ON/OFF.	Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF.
	Πατήσατε τον διακόπτη ON/OFF, αλλά η συσκευή δεν λειτουργεί.	Κλείστε το καπάκι.
	Τα μοτέρ περιστρέφονται, αλλά η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
	Ο αναδευτήρας δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένος, διαφορετικά πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ο αναδευτήρας δεν είναι σταθερός στη θέση του.	Ο αναδευτήρας δεν έχει ασφαλίσει.	Ελέγχετε εάν ο μαχλός του αναδευτήρα είναι καλά πιεσμένος μέχρι κάτω.
Το μαγείρεμα των τροφών δεν είναι ομοιογενές.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον αναδευτήρα.	Τοποθετήστε τον στη θέση του.
	Οι τροφές δεν είναι κομμένες σε σωστό μέγεθος - πάχος.	Κόψτε τις τροφές στο ιδανικό μέγεθος.
	Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι κομμένες σε σωστό μέγεθος - πάχος.	Κόψτε τις τηγανιτές πατάτες όλες στο ίδιο μέγεθος.
	Ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος, αλλά δεν περιστρέφεται.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι καλά τοποθετημένος. Εάν εξακολουθεί να μην περιστρέφεται, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
	Δεν χρησιμοποιείτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.	Επιλέξτε πατάτες ειδικές για τηγάνισμα.
Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Οι πατάτες δεν έχουν πιλυθεί και στεγνώσει επαρκώς.	Πλύνετε, καθαρίστε και στεγνώστε καλά τις πατάτες πριν το μαγείρεμα.
	Οι πατάτες είναι πολύ χοντρές.	Κόψτε τις πιο λεπτές. Το μέγιστο μέγεθος είναι 13mmX13mm.
	Δεν υπάρχει αρκετό λάδι.	Αυξήστε την ποσότητα του λαδιού (βλέπε πίνακα ψηφίματος σελ. 48 έως 50).
	Το φίλτρο έχει μπουκώσει.	Πλύνετε το αποσπώμενο φίλτρο.
	Έχετε χρησιμοποιήσει πατάτες που δεν είναι ώριμες.	Μειώστε την ποσότητα των πατατών στα 750 γραμμάρια και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Οι πατάτες διαλύνονται κατά τη διάρκεια του ψηφίματος.	Ο κάδος είναι υπερφορτωμένος με υλικά.	Ακολουθείστε τις ποσότητες που επισημαίνονται στον πίνακα ψηφίματος.
Οι τροφές παραμένουν στο χείλος του τηγανιού.	Δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ο αναδευτήρας ή το λαστιχάκι του είναι ελασττωματικό.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος. Εάν το πρόβλημα παραμένει, πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Υγρά ψηφίματος έχουν στάξει στη βάση της συσκευής.		

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Ο χρονοδιακόπτης δεν λειτουργεί.	Η μπαταρία έχει εξαντληθεί.	Αλλάξτε την μπαταρία (βλέπε εικόνα 14).
Ο αναδευτήρας σταματά να περιστρέφεται κατά την διάρκεια μαγειρέματος.	Ο αναδευτήρας δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Χρησιμοποιώντας ένα γάντι πιέστε τον αναδευτήρα προς τα κάτω μέχρι να εφαρμόσει καλά. Εάν πάλι δεν λειτουργεί πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η συσκευή κάνει πολύ θόρυβο.	Υποψιάζεστε ανωμαλία στη λειτουργία των μοτέρ της συσκευής.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

## Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος !

Αυτή η συσκευή χρησιμοποιεί επίπεδη μπαταρία - L1154.

- Για να την αλλάξετε: ανοίξτε τον πίνακα ελέγχου, αφαιρέστε το κάλυμμα της μπαταρίας και καπόντι την μπαταρία - **εικόνα 14**. Για λόγους σεβασμού προς το περιβάλλον, μην πετάτε τις χρησιμοποιημένες μπαταρίες μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά μεταφέρετε τις στα σημεία συλλογής που προορίζονται για αυτόν τον σκοπό.
- Εισάγετε μια νέα μπαταρία, τοποθετήστε και πάλι το κάλυμμα της μπαταρίας και κλείστε τον πίνακα ελέγχου.



❶ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

❷ Παραδώστε τη παλιά συσκευή σας σε κέντρο διαλογής ή ελλείψει τέτοιου κέντρου σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

EL

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ:

Σε περίπτωση που έχετε κάποιο πρόβλημα ή απορίες σχετικά με το προϊόν, μπορείτε να επικοινωνήσετε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών:

Αθήνα: Τηλ. 210 6371000

Θεσ/νίκη: Τηλ: 2310 559367

SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ

Φραγκοκληιάς 7, 15 125 Παράδεισος, Μαρούσι,

Θεσ/νίκη: Ακαδήμου 8, Εύοσμος, Θεσ/νίκη

# INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	(0)41 28 18 53
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	<b>0800-122-2732</b>
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Սոսվիլ, Լենինգրադյան խճողի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	<b>(010) 55-76-07</b>
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	<b>02 97487944</b>
ÖSTERREICH AUSTRIA	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	<b>01 866 70 299 00</b>
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	<b>070 23 31 59</b>
БЕЛАРУСЬ BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	<b>017 2239290</b>
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/I 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	<b>Info-linija za potrošače 033 551 220</b>
BRASIL BRAZIL	SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	1 ano 1 year	<b>0800-119933</b>
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	<b>0700 10 330</b>
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	<b>800-418-3325</b>
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	<b>12300 209207</b>

<b>COLOMBIA</b>	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	<b>18000919288</b>
<b>HRVATSKA CROATIA</b>	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	<b>01 30 15 294</b>
<b>ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC</b>	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	<b>731 010 111</b>
<b>DANMARK DENMARK</b>	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	<b>44 663 155</b>
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	<b>0212 387 400</b>
<b>EESTI ESTONIA</b>	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	<b>5 800 3777</b>
<b>SUOMI FINLAND</b>	Groupe SEB Finland Kutoantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	<b>09 622 94 20</b>
<b>FRANCE</b> <i>Incluant uniquement</i> Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	<b>09 74 50 47 74</b>
<b>ΕΛΛΑΣΑ GREECE</b>	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	<b>2106371251</b>
<b>香港 HONG KONG</b>	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	<b>852 8130 8998</b>
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	<b>06 1 801 8434</b>
<b>INDONESIA</b>	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	<b>+62 21 5793 6881</b>
<b>ITALIA ITALY</b>	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	<b>199207354</b>
<b>JAPAN</b>	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	<b>0570-077772</b>

<b>ҚАЗАҚСТАН</b> <b>KAZAKHSTAN</b>	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	<b>727 378 39 39</b>
<b>한국어</b> <b>KOREA</b>	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층 110-790	1 year	<b>1588-1588</b>
<b>LATVJA</b> <b>LATVIA</b>	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	<b>6 716 2007</b>
<b>LIETUVA</b> <b>LITHUANIA</b>	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	<b>6 470 8888</b>
<b>LUXEMBOURG</b>	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	<b>0032 70 23 31 59</b>
<b>MACEDONIA</b>	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сн. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	<b>(0)2 20 50 022</b>
<b>MALAYSIA</b>	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Square No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya Petaling Jaya, Selangor	1 year	<b>65 6550 8900</b>
<b>MEXICO</b>	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	<b>(01800) 112 8325</b>
<b>MOLDOVA</b>	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	<b>(22) 929249</b>
<b>NEDERLAND</b> <b>The Netherlands</b>	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	<b>0318 58 24 24</b>
<b>NEW ZEALAND</b>	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	<b>0800 700 711</b>
<b>NORGE</b> <b>NORWAY</b>	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	<b>815 09 567</b>
<b>PERU</b>	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	1 año 1 year	<b>441 4455</b>

<b>POLSKA POLAND</b>	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	<b>0801 300 421</b> koszt jak za połączenie lokalne
<b>PORTUGAL</b>	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	<b>808 284 735</b>
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	<b>01 677 4003</b>
<b>ROMÂNIA ROMANIA</b>	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti	2 ani 2 years	<b>0 21 316 87 84</b>
<b>РОССИЯ RUSSIA</b>	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	<b>495 213 32 30</b>
<b>SRBIJA SERBIA</b>	SEB Developpement Đorda Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	<b>060 0 732 000</b>
<b>SINGAPORE</b>	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	<b>65 6550 8900</b>
<b>SLOVENSKO SLOVAKIA</b>	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	<b>233 595 224</b>
<b>SLOVENIJA SLOVENIA</b>	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	<b>02 234 94 90</b>
<b>ESPAÑA SPAIN</b>	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecoubran 08018 Barcelona	2 años 2 years	<b>902 31 24 00</b>
<b>SVERIGE SWEDEN</b>	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	<b>08 594 213 30</b>
<b>SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND</b>	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	<b>044 837 18 40</b>
<b>TAIWAN</b>	SEB ASIA Ltd. Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	1 year	<b>886-2-27333716</b>
<b>THAILAND</b>	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	<b>662 351 8911</b>

<b>TÜRKİYE TURKEY</b>	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	<b>216 444 40 50</b>
<b>U.S.A.</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	<b>800-395-8325</b>
<b>Україна UKRAINE</b>	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	<b>044 492 06 59</b>
<b>UNITED KINGDOM</b>	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	<b>0845 602 1454</b>
<b>VENEZUELA</b>	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	<b>0800-7268724</b>
<b>VIETNAM</b>	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	1 year	<b>+84-8 3821 6395</b>



: [www.tefal.com](http://www.tefal.com)







**EN p. 4 - 11**

**AR p. 19 - 12**

**FA p. 27 - 20**

**FR p. 28 - 35**

**TR p. 36 - 43**

**EL p. 44 - 53**