



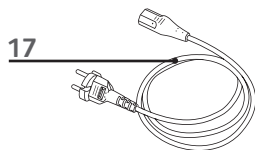
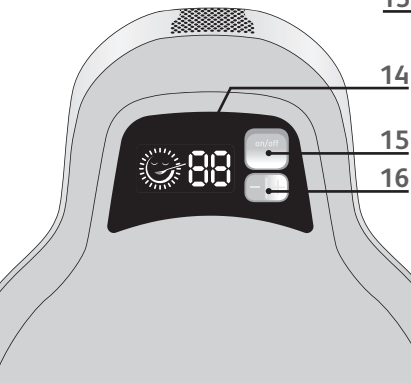
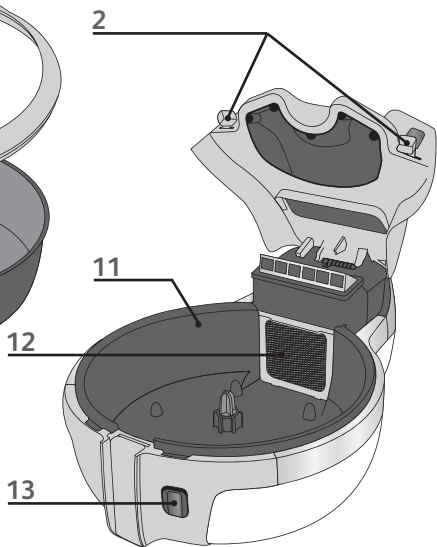
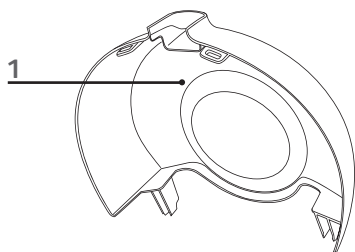
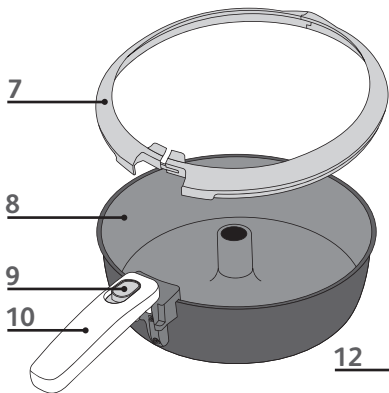
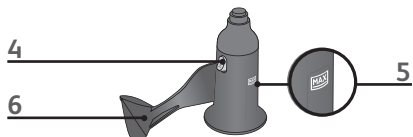
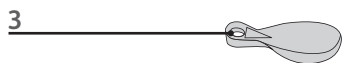
# Tefal®

## ActiFry® family

ES  
PT  
IT  
EL



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



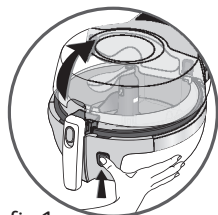


fig.1

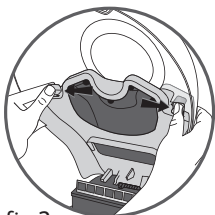


fig.2



fig.3

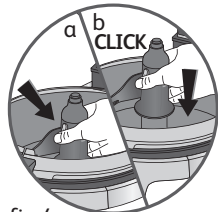


fig.4



fig.5



fig.6



fig.7



fig.8



fig.9

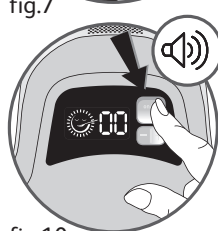


fig.10

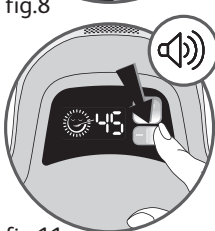


fig.11

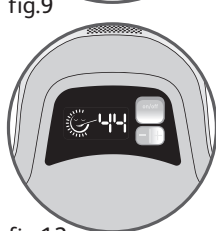


fig.12



fig.13

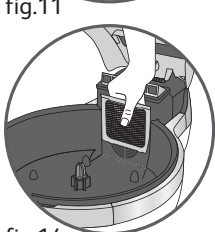


fig.14

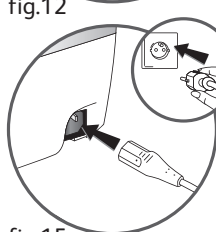


fig.15

# Tefal

## Nutritivo y delicioso

### Innovamos para su salud

La nutrición consiste en tener una dieta variada y equilibrada, pero no se limita a eso, ya que en la nutrición intervienen muchos otros factores a parte de los ingredientes. La forma de cocinarlos es esencial en su transformación nutricional y organoléptica (gusto, textura, etc.).

Y puesto que los electrodomésticos de cocina no son todos iguales en capacidad, **Tefal** ha desarrollado una gama con el objetivo de proporcionar NUTRICIÓN PARA UN MAYOR PLACER: utensilios ingeniosos que preservan la integridad nutricional de los alimentos y potencian su sabor real.

### Le ofrecemos soluciones únicas

**Tefal** ha realizado una inversión considerable en investigación para poder crear electrodomésticos con capacidades nutricionales únicas que han sido corroborados por estudios científicos.

### Le mantenemos informado

**Tefal** siempre le ha acompañado en la preparación de los alimentos, haciendo que sea más rápido, práctico y simplemente más divertido.

Todos los días, la gama Tasty Nutrition de **Tefal** le ayudará a compartir el placer de cocinar y a mantener una dieta equilibrada:

- preservando las propiedades de los ingredientes naturales, que son tan importantes en su dieta,
- limitando el uso de grasas,
- favoreciendo el retorno a los sabores tradicionales,
- reduciendo el tiempo de preparación de las comidas.

Con esta gama de productos podrá preparar 1,5 kg de patatas fritas caseras con tan sólo una cucharada de su aceite favorito.

## ¡Bienvenidos al mundo de ActiFry<sup>®</sup> family!

### Prepare deliciosas patatas fritas tradicionales a su manera

Las patatas fritas quedan crujientes por fuera y blandas por dentro, gracias a nuestra tecnología patentada: la pala mezcladora, que distribuye el aceite uniformemente y la circulación de aire caliente. Escoja los ingredientes: aceite, hierbas y especias, y deje que **ActiFry<sup>®</sup> family** haga el resto.

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

Con tan sólo una cucharada de su aceite favorito podrá preparar 1,5 kg de auténticas patatas fritas. Gracias a la cuchara de medición que viene incluida, podrá utilizar sólo el aceite que necesita.

\* 1,5 kg de patatas fritas naturales con un corte transversal de 10 x 10 mm, cocinadas hasta una pérdida de -55% de su peso con 20 ml de aceite.

### ¡Patatas fritas y mucho más!

**ActiFry<sup>®</sup> family** le permite preparar una gran variedad de recetas.

- Además de patatas y patatas fritas, también puede preparar sus comidas diarias a base de verduras crujientes, filetes de carne tierna sabrosa, gambas fritas crujientes, fruta y mucho más.



: + **ActiFry<sup>®</sup> family**

Incluye gratis un libro de recetas para toda la familia: recetas preparadas por chefs y nutricionistas. Encontrará ideas originales para hacer unas "patatas fritas como a usted le gustan", platos nutricionales y saludables e incluso postres deliciosos para preparar con su familia.

- **ActiFry<sup>®</sup> family** también permite cocinar comida congelada, una buena alternativa a los productos frescos. La comida congelada es muy práctica y mantiene las cualidades nutricionales y el sabor de los alimentos.

# Para hacer que sus platos sean un éxito rotundo, le ofrecemos consejos y trucos sobre las patatas y el aceite.

## Patatas: ¡equilibrio y placer todos los días!

Las patatas son un alimento excelente para personas de todas las edades. Son una excelente fuente de energía y vitaminas. Dependiendo de la variedad, el clima y la forma como se cultivan, existen muchos tipos de patata diferentes: con formas, tamaño y sabores distintos. Cada tipo de patata tiene sus propias características: estación de cultivo, tipo de cultivo, tamaño, color, conservación y usos culinarios. Así pues, los resultados de cocción varían dependiendo del origen y de la estación.

### ¿Qué variedad debería utilizar con ActiFry<sup>family</sup>?

Por lo general, le recomendamos utilizar patatas que estén indicadas especialmente para hacer patatas fritas.

En el caso de patatas recién cosechadas, con un alto contenido en agua, le recomendamos freírlas durante unos minutos. ActiFry<sup>family</sup> también permite cocinar patatas fritas congeladas. Puesto que ya han sido precocinadas en aceite, no es necesario añadir aceite.

### ¿Dónde debo conservar las patatas?

El mejor lugar para conservar las patatas es un buen sótano o un armario fresco (entre 6 y 8 °C) y oscuro.

### ¿Cómo debo preparar las patatas para poder utilizarlas con ActiFry<sup>family</sup>?

Para conseguir los mejores resultados, debe asegurarse de que las patatas fritas no se peguen entre sí. Para hacerlo, le recomendamos lavar las patatas con abundante agua antes de cortarlas y una vez más cuando estén cortadas, hasta que el agua salga limpia. Esto le permitirá eliminar el almidón. Seque las patatas con cuidado utilizando un trapo de cocina seco y absorbente. Las patatas deben ser totalmente secas antes de colocarlas en el ActiFry<sup>family</sup>. Recuerde que el tiempo de cocción de las patatas variará dependiendo de su peso y del tipo de patatas utilizado.

### ¿Cómo debo cortar las patatas?

El tamaño de las patatas fritas es importante para conseguir unas patatas más o menos crujientes. Cuánto más finas sean, más crujientes serán; y al revés, si son muy gruesas, serán más blandas en el interior. Dependiendo de sus preferencias, puede variar el tamaño de las patatas fritas y adaptar el tiempo de cocción:

Estilo americano: 8 x 8 mm / Estilo estándar: 10 x 10 mm / Grosor: 13 x 13 mm

Longitud: Hasta un máximo de unos 9 cm

En ActiFry<sup>family</sup>, el grosor máximo recomendado para patatas fritas es de 13 x 13 mm y la longitud máxima de 9 cm.

## Pásese a los aceites que son buenos para usted

Puede cambiar el tipo de aceite dependiendo de sus gustos y necesidades. ¡Elija un tipo de aceite distinto cada vez que cocine! Todos ellos contienen, en proporciones distintas, los nutrientes indispensables para una dieta equilibrada. Para ofrecer a su cuerpo todo lo que necesita, le recomendamos variar el tipo de aceite. Con ActiFry<sup>family</sup>, puede utilizar una gran variedad de aceites:

- Aceites estándares: de oliva, de colza\*, de maíz, de cacahuete, de girasol, de soja\*
- Aceites aromatizados: aceites aromatizados con hierbas, ajo, pimiento, limón...
- Aceites de especialidad: avellanas\*, sésamo\*, almendra\*, aguacate\*, argan\* (\*tiempos de cocción según fabricante).

**Nota:** Algunos de estos aceites no se comercializan en el Reino Unido.

Puesto que utiliza tan poco aceite durante la cocción, ActiFry<sup>family</sup> le permite preservar todas las grasas saludables que necesita para mantener la vitalidad.



: + ActiFry<sup>family</sup>

Con ActiFry<sup>family</sup> y su aceite preferido, sus patatas fritas serán de una gran calidad nutricional. Si lo desea, y dependiendo de sus preferencias, puede añadir una cucharada extra de aceite para conseguir un sabor más fuerte. Sin embargo, esto aumentará el contenido en grasas.

**Con ActiFry<sup>family</sup> podrá deleitar a su familia con patatas fritas más sabrosas y saludables.**

# Recomendaciones importantes

## Instrucciones de seguridad

---

- Lea estas instrucciones detenidamente y guárdelas en un lugar seguro.
- Este aparato no debe utilizarse con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Para su seguridad, este aparato cumple con las leyes y normativa vigente (Directivas sobre bajo voltaje, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con los alimentos, medio ambiente, etc.).
- Compruebe que el voltaje de su red eléctrica se corresponda al voltaje que se indica en la placa de voltaje del aparato (corriente alterna).
- Puesto que existen muchos tipos de normativas distintas, si el aparato va a utilizarse en un país diferente al país en el que fue adquirido, le recomendamos que lo haga revisar por un servicio técnico homologado.
- Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. En caso de hacerse un uso comercial, inadecuado, o de no seguir estas instrucciones, el fabricante declina cualquier responsabilidad, y la garantía quedará anulada.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en el hogar. No está diseñado para usos siguientes, y la garantía no será válida para:
  - cocinas para empleados en tiendas, oficinas y otros centros de trabajo;
  - casas rurales,
  - clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de tipo residencial,
  - establecimientos de tipo Bed and Breakfast (alojamiento y desayuno).

---

## Conexión eléctrica

- No utilice este aparato si el cable de conexión está dañado o si ha caído o tiene daños visibles o si parece funcionar de forma anormal. Si esto se produjera, el aparato deberá ser enviado a un servicio técnico homologado.
- No utilice un cable de extensión. En caso de que decida utilizarlo, bajo su responsabilidad, utilice un cable de extensión en buen estado y adaptado a la potencia del aparato.
- En el caso de modelos con cables eléctricos extraíbles, utilice el cable original.
- Si el cable está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o por un servicio posventa u otra persona cualificada similar, para evitar cualquier riesgo. Nunca intente desmontar el aparato.
- No deje que el cable cuelgue.
- No tire del cable para desconectar el aparato.
- Desconecte siempre su aparato: después de utilizarlo, para transportarlo o para limpiarlo.

---

## Funcionamiento

- Utilice este aparato en una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, y alejada de salpicaduras de agua.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con una disminución física, sensorial o mental, o personas sin conocimientos ni experiencia, a menos que estén supervisados o que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los niños deben estar vigilados para asegurar que no juegan con el aparato.
- La superficie de trabajo puede calentarse mientras el aparato está funcionando, lo que puede ocasionar quemaduras. No toque las superficies calientes del aparato (la tapa, las partes metálicas visibles, etc.).
- No utilice el electrodoméstico cerca de materiales inflamables (persianas, cortinas, etc.) o cerca de una fuente de calor externo (placas de cocina a gas, calentaplatos, etc.).

- En caso de prenderse fuego, desconecte el electrodoméstico y apague las llamas con un trapo de cocina empapado con agua.
- Nunca mueve el electrodoméstico si aún contiene comida caliente en el interior.
- No sumerja el electrodoméstico en agua.

## Cocinar

- No ponga en marcha el electrodoméstico si está vacío.
- No sobrepase la cantidad recomendada para la olla de cocción.
- Su electrodoméstico incorpora un anillo de vuelta. Este anillo está diseñado para cocinar patatas fritas aunque también recomendamos utilizarlo para hacer recetas con la cantidad máxima de comida. No puede utilizarse con recetas que incluyan líquidos.

## Descripción

- |   |  |
|---|--|
| 1. Tapa transparente                                    | 9. Desbloqueo del asa  |
| 2. Cierres de tapa (x2)                                 | 10. Asa de la olla   |
| 3. Cuchara de medición                                  | 11. Cuerpo   |
| 4. Botón de desbloqueo de la pala                       | 12. Filtro extraíble   |
| 5. Capacidad máxima para líquidos y patatas fritas      | 13. Botón de apertura de la tapa                                   |
| 6. Pala mezcladora extraíble                            | 14. Pantalla LCD   |
| 7. Anillo de vuelta                                     | 15. Interruptor de encendido/apagado y botón de desbloqueo del asa |
| 8. Olla de cocción extraíble con recubrimiento cerámico | 16. Botón de ajuste del temporizador                               |
|   | 17. Cable eléctrico extraíble                                      |

## Instrucciones de uso

### Antes del primer uso

- Para extraer la tapa, abra la tapa presionando el botón de apertura de la tapa (13) - fig.1 y presione los bloqueos de la tapa (2) hacia afuera para extraer la tapa - fig.2.
- Retire la cuchara de medición.
- Levante el asa extraíble de la olla hasta que se oiga un "clik" de bloqueo, para poder retirar la olla - fig.3.
- Retire la pala presionando el botón de desbloqueo - fig.4a.
- Para retirar el anillo, sujete el lado izquierdo del anillo y ejerza una presión suave en el clip de fijación del lado derecho para aflojarlo. Separe las dos partes del anillo y extraígalo - fig.5.
- Retire el filtro extraíble - fig.14.
- Todas las piezas extraíbles pueden lavarse en el lavavajillas - fig.6 o pueden limpiarse utilizando una esponja suave y detergente lavavajillas.
- Limpie el cuerpo del electrodoméstico con una esponja húmeda y un poco de detergente lavavajillas.
- Séquelo con cuidado antes de volverlo a colocar todo.
- Coloque el anillo en el borde de la olla de cocción y centre las partes. Empuje las dos partes (izquierda y derecha) hasta que se enganchen con un "clik".
- Vuelva a colocar la palanca hasta que oiga el "clik" - fig.4b.
- Cuando lo utilice por primera vez, el aparato puede desprender un olor inocuo. Este olor no afecta al uso del aparato y desaparecerá pronto.

La olla con tecnología resistente ActiFry está recubierta con un material cerámico de alta resistencia a las ralladuras.



## Preparar los alimentos

Para evitar dañar el aparato, sigalas cantidades de ingredientes y líquidos que se indican en el manual y en el libro de recetas.

No deje la cuchara de medición en el interior de la olla mientras esté cocinando los alimentos.

- Abra la tapa - fig.1.
- Retire la cuchara del interior de la olla.
- Coloque los alimentos en la olla de cocción respetando siempre las cantidades máximas (véase tabla de cocción págs. 8-10) y siga las instrucciones de la receta - fig.7. No altere las cantidades o los ingredientes utilizados.
- Rellene la cuchara con la cantidad recomendada de aceite (véase la tabla de cocción págs. 8-10) y échelo por encima de los alimentos de forma uniforme - fig.8.
- Desbloquee el asa y vuelva a ponerlo en su carcasa - fig.9.
- Cierre la tapa.

## Cocinar

### Empezar a cocinar

- Conecte el cable eléctrico extraíble al electrodoméstico y enchúfelo a una toma eléctrica - fig.15.
- Pulse el botón de encendido/apagado; el electrodoméstico emitirá un pitido y la pantalla mostrará 00 - fig.10.
- Fije el tiempo de cocción utilizando el botón +/- (véase la tabla de cocción págs. 8-10), el aparato emitirá un segundo pitido - fig.11 y la cocción empezará gracias al movimiento del aire caliente que circula dentro de la cámara de cocción.
- El tiempo seleccionado se mostrará en la pantalla y reloj contará hacia atrás minuto a minuto - fig.12. El tiempo y la selección se muestran en minutos y sólo se mostrará en segundos el tiempo inferior a un minuto.
- En caso de producirse un error o de borrar el tiempo seleccionado, presione el botón +/- hacia abajo durante 2 segundos y vuelva a seleccionar el tiempo, aumentando o disminuyendo el tiempo de cocción con el botón +/-.

El temporizador está al lado del logo de Tasty Nutrition - fig.12.

El temporizador señala el final de la cocción. Cuando la pantalla del temporizador muestra 00, el aparato detiene la cocción de forma automática. Para apagar el aparato por completo, deberá presionar el botón de encendido y apagado.

Al abrir la tapa se detiene la circulación de aire caliente.

Si la tapa está abierta durante más de 3 minutos, el temporizador quedará cancelado. Deberá volver a iniciar el temporizador.

- Cuando la cocción ya ha finalizado, el temporizador emite un pitido y la pantalla muestra 00: el aparato interrumpe la cocción automáticamente. Para parar los pitidos debe presionar uno de los botones +/- - fig.13.
- Abra la tapa - fig.1.
- Levante el asa hasta que oiga un "clac" para retirar la olla y la comida.

## Retirar los alimentos

## Tiempos de cocción

Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo del estado de los alimentos, del tamaño, de las cantidades utilizadas y de los gustos personales, así como del voltaje del sistema eléctrico. La cantidad de aceite indicada puede aumentarse dependiendo de sus gustos y necesidades. Si quiere patatas fritas más crujientes, puede añadir unos minutos extra de cocción.

		TIPO	CANTIDAD	ACEITE	TIEMPO DE COCCIÓN
Patatas fritas de tamaño estándar 10 mm x 10 mm hasta 9 cm* de largo	Frescas		1500 g**	1 cucharada de aceite	45 min
			1000 g**	¾ de cucharada de aceite	38 min
			750 g**	½ cucharada de aceite	32 min
			500 g**	⅓ cucharada de aceite	26 min
			250 g**	⅓ cucharada de aceite	22 min
Tamaño estándar Patatas fritas congeladas 10 mm x 10 mm***	Congelada		1200 g	sin	40 min
			750 g	sin	27 min

\* Para conseguir patatas fritas más gruesas, al estilo inglés, córtelas a 13 mm x 13 mm y aumente el tiempo de cocción ligeramente.

\*\* Peso de las patatas sin pelar.

\*\*\* Para patatas fritas congeladas finas, al estilo americano, (8 mm x 8 mm) cocínelas durante el mismo tiempo que las patatas congeladas de 10 mm x 10 mm.

## Otras verduras

		TIPO	CANTIDAD	ACEITE	TIEMPO DE COCCIÓN
Calabacines	Frescos en rodajas		1200 g	1 cucharada de aceite + 150 ml de agua fría	30 min
Pimientos	Frescos en rodajas		1000 g	1 cucharada de aceite + 250 ml de agua fría	25 min
Setas	Frescas en cuartos		1000 g	1 cucharada de aceite	20 min
Tomates	Frescos en cuartos		1000 g	1 cucharada de aceite	20 min
Cebollas	Frescas en rodajas		750 g	1 cucharada de aceite	30 min

## Carnes y aves

Para añadir un poco de sabor a sus carnes, puede mezclar especias con el aceite (pimentón dulce, curry, mezcla de hierbas, tomillo, hoja de laurel, etc.).

	TIPO	CANTIDAD	ACEITE	TIEMPO DE COCCIÓN
Empanadas de pollo	Frescas	1200 g	sin	20 min
	Congeladas	1200 g	sin	20 min
Muslos de pollo	Frescos	3	sin	30 min
Muslitos de pollo	Frescos	9	sin	35 min
Pechuga de pollo (sin hueso)	Frescas	9 pechugas (aprox. 1200 g)	sin	25 min
Rollitos de primavera	Frescos	12 pequeños	1 cucharada de aceite	12 min
Costillas de cordero	Frescas (2,5 cm - 3 cm grosor)	8	1 cucharada de aceite	20 min*
Costillas de cerdo	Frescas (2,5 cm) grosor	6	1 cucharada de aceite	20 min*
Lomo de cerdo (filete)	Fresco (piezas de 2,5 cm grosor)	9	1 cucharada de aceite	15 min
Carne picada	Fresca	900 g	1 cucharada de aceite	15 min
	Congelada	600 g	1 cucharada de aceite	15 min
Albóndigas	Congeladas	1200 g	1 cucharada de aceite	20 min
Salchichas	Frescas	8 - 10 (agujereadas)	ninguna	12 min

\* Aumente el tiempo de cocción si desea la carne muy hecha.

## Pescado y marisco

	TIPO	CANTIDAD	ACEITE	TIEMPO DE COCCIÓN
Calamares rebozados	Congelados	500 g	sin	14 min
Gambas	Cocinadas	600 g	sin	8 min
Camarones reales	Congelados y descongelados previamente	450 g	sin	10 min

	TIPO	CANTIDAD	ACEITE	TIEMPO DE COCCIÓN
Plátanos	En rodajas	700 g (7 plátanos)	1 cucharada de aceite + 1 cucharada de azúcar	6 min
	Envueltos en papel de aluminio	3 plátanos	sin	20 min
Manzanas	Cortadas en mitades	5	1 cucharada de aceite + 2 cucharada de azúcar	12 min
Peras	Cortadas En trozos	1500 g	2 cucharadas de azúcar	12 min
Piñas	Cortadas en trozos	2	2 cucharadas de azúcar	17 min

## Alimentos congelados

	TIPO	CANTIDAD	ACEITE	TIEMPO DE COCCIÓN
Ratatouille*	Congelado	1000 g	sin	32 min
Pasta con pescado*	Congelado	1000 g	sin	22 min
Frito estilo campesino*	Congelado	1000 g	sin	30 min
Frito saboyano*	Congelado	1000 g	sin	25 min
Pasta carbonara*	Congelado	1000 g	sin	20 min
Paella*	Congelado	1000 g	sin	20 min
Arroz cantonés*	Congelado	1000 g	sin	20 min
Chile con carne (sólo carne)	Congelado	1000 g	sin	15 min

\* No se comercializa en el Reino Unido.

## Consejos y trucos para cocinar con ActiFry

- No añada sal a las patatas fritas mientras éstas están en la olla. Añada sal únicamente cuando haya sacado las patatas del aparato.
- Cuando añada hierbas y especias a ActiFry, mézclelas con un poco de aceite o líquido. Si prueba de echarlas directamente en la olla, volarán por el sistema de aire caliente.
- Recuerde que las especias con colores fuertes o alimentos con colores fuertes, como por ejemplo los tomates, pueden manchar ligeramente la pala y los componentes del aparato. Esto es totalmente normal.
- Para conseguir mejores resultados, utilice ajo con cortes muy finos en vez de ajo picado para evitar que se adhiera a la pala central.
- Cuando utilice cebolla en las recetas de ActiFry, se recomienda cortarla en rodajas finas en vez de picada, ya que se cocina mejor. Separe los anillos de cebolla antes de añadirlos a la olla y remuévelos rápidamente para que se distribuyan uniformemente.
- Con los platos de carne y aves, detenga el aparato y remueve la olla una o dos veces durante la cocción, de modo que la comida de la parte superior no se seque y el plato se cocine de forma uniforme.
- Corte las verduras en trocitos pequeños o en juliana para asegurar que se cocinan correctamente.
- Este aparato no es adecuado para recetas con un alto contenido líquido (ej.: sopas, salsas...).

# Fácil de limpiar

## Limpiar el aparato

- Antes de limpiarlo, déjelo enfriar por completo.
- Abra la tapa presionando el botón - fig.1 y presione los bloques de la tapa(2) hacia afuera para extraer la tapa - fig.2.
- Levante el asa extraíble de la olla hasta que se oiga un "clic", para retirar la olla - fig.3.
- Retire la pala presionando el botón de desbloqueo - fig.4a.
- Para extraer el anillo, presione los dos lados del anillo hacia fuera presionando el lado derecho, y liberándolo - fig.5.
- Retire el filtro extraíble - fig.14.
- Todas las piezas extraíbles pueden lavarse en el lavavajillas - fig.6 o pueden limpiarse utilizando una esponja suave y detergente lavavajillas.
- Limpie el cuerpo del electrodoméstico con una esponja húmeda y un poco de detergente lavavajillas.
- Séquelo con cuidado antes de volverlo a colocar todo.
- Garantizamos que la olla extraíble CUMPLE CON LA NORMATIVA de materiales en contacto con alimentos.
- La olla tiene un recubrimiento natural de alta resistencia, duradero y resistente a las ralladuras.
- Si la comida se atasca en la pala o en la olla, déjela en remojo en agua tibia antes de limpiarla (olla extraíble con recubrimiento cerámico reciclable, de alta resistencia a las ralladuras).

No sumerja el electrodoméstico en agua.

No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos.

El filtro extraíble debe limpiarse de forma regular.

Para asegurar que las propiedades antiadherentes de su olla se conserven durante mucho tiempo, no utilice utensilios metálicos.

## Algunos consejos en caso de problemas...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado correctamente.	Asegúrese de que el aparato esté conectado correctamente.
	No ha presionado el botón de encendido / apagado.	Presione el botón de encendido / apagado.
	Ha presionado el botón de encendido / apagado pero el aparato no funciona.	Cierre la tapa.
	El aparato no se calienta.	Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.
	La pala no gira.	Compruebe que esté insertada en la posición correcta, o lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.
La pala no se queda fijada.	La pala no está bloqueada.	Vuelva a colocar la pala hasta que oiga "clic" - fig.4b.
La comida no se ha cocinado uniformemente.	No ha utilizado la pala.	Colóquela.
	La comida no estaba cortada uniformemente.	Corte los alimentos en el mismo tamaño.
	Las patatas fritas no estaban cortadas uniformemente.	Corte las patatas fritas en el mismo tamaño.
	La pala está colocada correctamente pero no gira.	Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Las patatas fritas no están crujientes.	La variedad de patatas que utiliza no es adecuada para hacer.	Escoja una variedad de patatas que sea adecuada para hacer patatas fritas.
	Las patatas no han sido lavadas y/o secadas correctamente.	Lave las patatas durante mucho rato para eliminar el almidón, escúrrelas y séquelas bien antes de cocinarlas.
	Las patatas fritas son demasiado gruesas.	El grosor máximo debe ser de 13 mm x 13 mm. Córtelas más finas.
	No hay suficiente aceite.	Ponga más aceite (véase la tabla de cocción en las págs.
	El filtro está atascado.	Limpie el filtro.
Las patatas fritas se rompen rompen durante la cocción.	Hay demasiada cantidad.	Reduzca la cantidad de patatas y ajuste el tiempo de cocción.
	Las patatas son recién cosechadas y por este motivo, tienen un gran contenido en agua.	Escoja una variedad de patatas recomendada para hacer patatas fritas.
La comida se queda en el borde de la olla.	La olla contiene demasiada comida.	Siga las cantidades recomendadas en la tabla de cocción. Coloque el anillo. Reduzca la cantidad de comida.
	Ha sobrepasado el nivel máximo.	Reduzca las cantidades.
Los fluidos de cocción se han filtrado hacia la base del aparato.	Olla o pala defectuosas.	Compruebe que la pala esté colocada correctamente, o lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.
	El nivel máximo ha sido sobrepasado.	Respete los niveles máximos. No utilice ActiFry para hacer recetas con un alto contenido en líquidos.
La pantalla LCD no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el aparato.
	La tapa está abierta.	Cierre la tapa.
	El aparato no está encendido.	Presione el botón de encendido / apagado.
La pantalla LCD muestra "Er" (error).	El aparato no está funcionando correctamente.	Desenchufe el aparato y espere 10 segundos. Enchufe el aparato y presione el botón de encendido / apagado. Si la pantalla de LCD todavía muestra "Er" (error), lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.
El aparato emite un ruido anormal.	Sospecha que hay algún problema en la forma como el motor del aparato está funcionando.	Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado.

**Si tiene problemas o preguntas acerca del producto llame primero a nuestro Centro de Atención al Cliente para obtener ayuda y asesoramiento.**

## Protegemos el medio ambiente



- ① Este electrodoméstico contiene materiales que pueden ser revalorizados o reciclados.
- ➔ Llévelo a su centro de recogida local.

# Tefal

## Nutritivo & Delicioso

### Inovar para a sua saúde

A alimentação é, evidentemente, comer de forma variada e equilibrada... mas não só porque a alimentação não se limita aos ingredientes. A forma como os cozinhamos desempenha um factor essencial na sua transformação nutricional (sabor, textura...).

Também porque todos os aparelhos não se bastam a si próprios, a **Tefal** desenvolveu uma gama dedicada à ALIMENTAÇÃO PARA UM MAIOR PRAZER: utensílios engenhosos que conservam a integridade nutritiva e que exalam o verdadeiro sabor dos ingredientes.

### Apresentar-lhe soluções únicas

A **Tefal** investiu na investigação para criar aparelhos com desempenhos nutricionais únicos e comprovados por estudos científicos.

### Informá-lo

A **Tefal** é, desde sempre, o parceiro privilegiado da sua alimentação, proporcionando-lhe rapidez, pragmatismo e convívio na preparação das refeições.

Dia após dia, a gama Nutritivo & Delicioso da **Tefal** irá ajudá-lo a partilhar o prazer culinário e o equilíbrio alimentar ao:

- . favorecer e preservar as qualidades dos ingredientes naturais e essenciais para a sua alimentação,
- . limitar a utilização de matérias gordas,
- . favorecer o regresso aos gostos e sabores esquecidos,
- . limitar o tempo passado na preparação de uma refeição.

## Bem-vindo ao mundo da ActiFry<sup>®</sup> family!

### Prepare autênticas batatas fritas à sua maneira

As batatas fritas são estaladiças e fofas graças às tecnologias patenteadas: pá misturadora que reparte delicadamente o óleo e o ar quente pulsado. Selecciona os seus ingredientes, o seu óleo, as suas especiarias, ervas aromáticas... **ActiFry<sup>®</sup> family** trata do resto.

### Apenas 3% de matéria gorda\*:

Basta 1 colher de óleo.

Uma colher de óleo à sua escolha permite preparar 1 Kg de autênticas batatas fritas. Graças à colher graduada entregue com o aparelho, utilize a quantidade necessária.

Consoante os seus gostos e expectativas, pode acrescentar 1 colher de óleo.

\* 1 kg de batatas frescas, 10x10 mm, cozedura a -55% de perda de peso, com 1,4 cl de óleo.

### Batatas fritas e muito mais!

Com a **ActiFry<sup>®</sup> family**, pode preparar diversas receitas.

- Para além das batatas fritas, pode variar o seu dia-a-dia com legumes salteados, carnes estufadas tenras, gambas estaladiças, frutas...



: o + **ActiFry<sup>®</sup> family**

Inclui um pequeno livro de receitas para a família, preparadas por grandes chefes de cozinha e nutricionistas.

Inclui também um pequeno livro de receitas fáceis de fazer, preparadas por grandes chefes de cozinha e nutricionistas com ideias originais sobre como preparar "batatas à sua moda", pratos nutritivos e deliciosos e até sobremesas saborosas para toda a família.

- Também pode preparar comida congelada, uma alternativa prática ao produto fresco. A comida congelada é muito prática e mantém as qualidades nutritivas e o sabor dos alimentos.

# Para tornar as suas refeições um sucesso, ActiFry<sup>®</sup> family contém diversas dicas sobre batatas e óleos.

PT

## Batatas: são uma fonte de equilíbrio e prazer todos os dias.

As batatas são um excelente alimento em qualquer idade, constituindo uma excelente fonte de energia e vitaminas. O seu tamanho, forma e sabor variam de acordo com o tipo, o clima e a forma de cultivo. Consoante as variedades, as condições climáticas e de cultura, a batata passa por variações significativas: forma, tamanho, qualidade gustativa. Cada uma possui as suas características próprias de precocidade, prestação, tamanho, cor, qualidade de conservação e indicações culinárias. Os resultados da fritura podem variar em função da origem e da sazonalidade.

### Qual a variedade aconselhável para a ActiFry<sup>®</sup> family?

Aconselhamo-lo a utilizar, de uma forma geral, as batatas especiais para fritura. Para as batatas novas ricas em humidade, aconselhamo-lo a fritar alguns minutos a mais. A ActiFry<sup>®</sup> family permite ainda confeccionar batatas fritas congeladas. Dado que estas já são pré-fritas, não é necessário adicionar óleo.

### Onde devo conservar as batatas?

Os melhores locais para a conservação das batatas são uma boa cave, um armário fresco (entre 6 e 8°C) e ao abrigo da luz.

### Como preparar as batatas para a ActiFry<sup>®</sup> family?

Para obter melhores resultados, é necessário garantir que as batatas fritas não ficam coladas umas às outras. Para tal, é aconselhável lavar com água em abundância as batatas inteiras e, só depois, as batatas cortadas, até que a água fique límpida. Eliminará, desta forma, o máximo possível de amido. Seque cuidadosamente as batatas fritas com a ajuda de um pano seco extremamente absorvente. As batatas fritas têm de estar totalmente secas antes de as colocar na fritadeira ActiFry<sup>®</sup> family.

### Como se deve cortar as batatas?

O tamanho da batata frita influencia o aspecto estaladiço e o sabor. Quanto mais finas forem as suas batatas fritas, mais estaladiças serão e o inverso, ou seja, quanto mais grossas forem, mais macias serão no interior. Consoante os seus desejos, pode variar os cortes das batatas fritas e adaptar o tempo da fritura:

Finas: 8x8 mm / Standard: 10x10 mm / Grossas: 13x13 mm / Comprimento: cerca de 9 cm.

## Varie o tipo de óleo e prefira alternativas saudáveis

O tipo de óleo pode ser variado de acordo com as suas preferências e necessidades. Escolha óleos diferentes cada vez que cozinhar. Todos os óleos contêm, em diferentes proporções, nutrientes essenciais para uma dieta equilibrada. Varie os óleos para fornecer ao seu corpo todos os nutrientes de que precisa. Com a linha

ActiFry<sup>®</sup> family, podem ser utilizados diversos óleos:

- Óleos comuns: azeite, linhaça\*, semente de uva, milho, amendoim, girassol e soja\*
- Óleos aromatizados: óleos com ervas, alho, pimenta, limão, etc.
- Óleos especiais: avelã, sésamo, amêndoa, abacate, argan (\* fritar pelo período de tempo recomendado pelo fabricante).

**Observação:** Nem todos estes óleos estão disponíveis em Portugal.

Como a fritura é feita com pouco óleo, a ActiFry<sup>®</sup> family permite preservar as gorduras saudáveis, necessárias para manter uma boa vitalidade.



: o + ActiFry<sup>®</sup> family

Com a ActiFry<sup>®</sup> family e o óleo de sua escolha, pode preparar batatas mais nutritivas.  
Se preferir, adicione mais uma colher de óleo para dar mais sabor, mas lembre-se de que isto aumentará o conteúdo de gordura.

## Com ActiFry<sup>®</sup> family, poderá fazer batatas mais saudáveis para a sua família.



# Recomendações importantes

## Instruções de segurança

---

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para utilizações futuras.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou com um sistema separado de controlo remoto.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis (Directivas Europeias sobre baixa voltagem, compatibilidade electromagnética, materiais em contacto com alimentos, meio ambiente, etc.).
- Verifique se a voltagem da rede eléctrica de sua casa corresponde à voltagem indicada na placa de especificações do aparelho (corrente alterna).
- Como existem várias normas diferentes, informe-se junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal caso utilize o aparelho num país diferente daquele onde foi adquirido.
- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Qualquer utilização para fins profissionais ou não conformes ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não deve ser utilizado nas seguintes situações; caso contrário, a garantia perderá a validade:
  - Cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - Hospedagem em estalagens,
  - Para a clientela de hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial.
  - Ambientes do tipo pensão.

## Ligação à rede eléctrica

---

- Não utilize o aparelho se tiver caído, o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado ou apresentar sinais de danos ou de funcionamento anormal. Neste caso, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica para proceder à sua reparação.
- Não utilize extensões. No entanto, caso de responsabilize pela utilização de uma extensão, certifique-se que se encontra em perfeitas condições de funcionamento.
- Para os modelos com cabos de alimentação amovíveis, utilize apenas o cabo original.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, a sua substituição deverá ser feita pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal ou por uma pessoa com qualificações semelhantes por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador. Nunca desmonte o aparelho pelos seus próprios meios.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Não desligue o aparelho puxando pelo cabo de alimentação.
- Desligue o aparelho da rede eléctrica após cada utilização, para transportá-lo ou proceder à sua limpeza.

## Utilização

---

- Utilize o aparelho numa superfície plana, estável, resistente ao calor e longe de salpicos de água.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.



- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- A superfície de trabalho pode aquecer quando o aparelho está em funcionamento e causar queimaduras. Não toque nas superfícies quentes do aparelho (tampa, partes de metal visíveis, etc.).

- Não use o aparelho próximo de materiais inflamáveis (persianas, cortinas, etc.) nem próximo de uma fonte de calor (fogão, placa eléctrica, etc.)
- Se o aparelho se incendiar, desligue-o e retire a ficha da tomada. Apague as chamas com um pano húmido.
- Nunca movimente o aparelho se ainda houver alimentos no seu interior.
- Nunca mergulhe o aparelho na água.

## Preparação de alimentos

- Nunca ligue o aparelho vazio.
- Nunca sobrecarregue a cuba e respeite as quantidades recomendadas.
- O aparelho vem com um anel amovível, concebido para fritar batatas, mas que pode ser utilizado para preparar receitas com a quantidade máxima de alimentos e deve ser retirado ao preparar receitas líquidas.

## Descrição

- |  |   |
|--|---|
| 1. Tampa transparente                              | 10. Pega da cuba  |
| 2. Encaixes da tampa (x2)                          | 11. Base  |
| 3. Colher doseadora                                | 12. Filtro amovível                                     |
| 4. Pegas de bloqueio/desbloqueio da pá             | 13. Botão de abertura da tampa                          |
| 5. Nível máximo de enchimento (líquidos e batatas) | 14. Ecrã LCD  |
| 6. Pá de mistura amovível                          | 15. Botão Ligar/Desligar (On=Ligar, Off = Desligar)     |
| 7. Anel amovível                                   | 16. Botão +/- de regulação do temporizador (em minutos) |
| 8. Cubo amovível com revestimento cerâmico         | 17. Cabo de alimentação amovível                        |
| 9. Botão de desbloqueio da pega                    |   |

## Instruções de utilização

### Antes da primeira utilização

- Para abrir a tampa, pressione o botão - fig.1 e levante o sistema de bloqueio para retirar a tampa - fig.2.
- Retire a colher doseadora.
- Para retirar a cuba, levante a pega até ouvir um clique - fig.3.
- Pressione as pegas de bloqueio/desbloqueio para soltar a pá - fig.4a.
- Para retirar o anel, segure-o no lado esquerdo e pressione levemente o clipe de segurança do lado direito do anel até soltar o sistema de fecho. Separe as duas partes do anel e retire-o - fig.5.
- Retire o filtro amovível - fig.14.
- Todas as peças amovíveis podem ser colocadas na máquina de lavar a loiça - fig.6 ou limpas com uma esponja não-abrasiva e detergente para a loiça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja húmida e um pouco de detergente para a loiça.
- Seque cuidadosamente antes de colocar todos os elementos.
- Coloque o anel desmontado na extremidade da cuba e centre as peças. Encaixe as peças direita e esquerda uma na outra até ouvir um clique.
- Volte a colocar a pá até ouvir um clique - fig.4b.
- Aquando da primeira utilização, o aparelho liberta um odor característico, que não interfere em nada no seu bom funcionamento e depressa desaparece.

A cuba ActiFry Resistant Technology

tem um revestimento de cerâmica altamente resistente a riscos.

## Preparação dos alimentos

Por forma a não danificar o aparelho, respeite as quantidades de alimentos e líquidos indicadas quer no manual quer no livro de receitas.

Não deixe a colher doseadora no interior da cuba.

- Abra a tampa - fig.1.
- Retire a colher doseadora do interior do aparelho.
- Deite os alimentos na cuba sem exceder o nível máximo recomendado (ver tabela de preparação de alimentos nas páginas 18 a 20). Siga as instruções na receita - fig.7. Não modifique as quantidades ou os alimentos utilizados.
- Coloque na colher doseadora a quantidade recomendada de óleo (ver tabela de preparação de alimentos nas páginas 18 a 20) e verta-o uniformemente sobre o alimento - fig.8.
- Desbloqueie a pega e rebata-a por completo no respectivo compartimento - fig.9.
- Feche a tampa.

## Preparação de alimentos

### Comece a cozinhar

- Ligue o cabo de alimentação amovível ao aparelho e em seguida a uma tomada com ligação à terra - fig.15.
- Pressione o botão On/Off. O aparelho emite um sinal sonoro no ecrã aparece 00 - fig.10.
- Use o botão +/- para ajustar o tempo de preparação (ver tabela de preparação nas páginas 18 a 20). O aparelho emite um segundo sinal sonoro - fig.11 e a cozedura é iniciada graças ao movimento de ar quente na cuba.
- O tempo seleccionado aparece no ecrã e o temporizador inicia a contagem decrescente minuto a minuto - fig.12. A selecção e a hora serão exibidas em minutos. O tempo só será exibido em segundos quando faltar menos de um minuto.
- Se programar o tempo errado ou para apagar o tempo seleccionado, pressione o botão +/- durante dois segundos e ajuste novamente o tempo usando o botão +/-.

O logótipo Nutritivo & Delicioso indica o temporizador - fig.12.

O temporizador indica que a cozedura acabou. O temporizador mostra '00' e o aparelho pára automaticamente de cozinhar. Para desligar o aparelho, pressione o botão on/off.

O fluxo de ar quente pulsado pára quando a tampa é aberta

Se a tampa permanecer aberta por mais de três minutos, o temporizador pára. Coloque-o a zero.

- Quando a cozedura terminar, o temporizador emite um sinal sonoro, o ecrã indica '00' e o aparelho pára automaticamente de cozinhar o alimento que está a ser preparado. Para desligar o sinal sonoro, pressione os botões '+' ou '-' - fig.13.
- Abra a tampa - fig.1.
- Levante a pega até ouvir um clique para retirar a cuba e o alimento.

## Retire o alimento

## Tempo de preparação

Os tempos de preparação são dados a título indicativo e podem variar consoante a estação em que o alimento é colhido, o tamanho, as quantidades utilizadas e o gosto individual, além da voltagem da rede eléctrica. A quantidade de óleo indicada pode ser diminuída de acordo com o seu gosto ou necessidades. Se quiser batatas mais estaladiças, cozinhe por mais alguns minutos.

# Batatas

PT

		TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE PREPARAÇÃO
Batatas cortadas tamanho standard 10 mm x 10 mm até 9 cm de comprimento*	Frescas	1.500 g**	1 colher de óleo	45 min	
		1.000 g**	¾ colher de óleo	38 min	
		750 g**	½ colher de óleo	32 min	
		500 g**	¼ colher de óleo	26 min	
		250 g**	¼ colher de óleo	22 min	
Tamanho standard Batatas congeladas 10 mm x 10 mm***	Congeladas	1.200 g	Nenhum	40 min	
		750 g	Nenhum	27 min	

\* Para batatas mais espessas corte 13 mm x 13 mm e cozinhe durante um pouco mais de tempo.

\*\* Peso das batatas com casca.

\*\*\* Para batatas congeladas finas (8 mm x 8 mm), o tempo de preparação é o mesmo que para batatas congeladas de 10 mm x 10 mm.

## Outros legumes

		TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE PREPARAÇÃO
Curgetes	Frescas em rodelas	1.200 g	1 colher de óleo e 150 ml de água fria	30 min	
Pimentos	Frescos em rodelas	1.000 g	1 colher de óleo e 250 ml de água fria	25 min	
Cogumelos	Frescos em quartos	1.000 g	1 colher de óleo	20 min	
Tomates	Frescos em quartos	1.000 g	1 colher de óleo	20 min	
Cebolas	Frescas em rodelas	750 g	1 colher de óleo	30 min	

## Frango

Para dar mais sabor à carne, adicione ao óleo temperos como paprica, caril, ervas aromáticas, tomilho, louro, etc.

	TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE PREPARAÇÃO
Frango (nuggets)	Fresco	1.200 g	Nenhum	20 min
	Congelado	1.200 g	Nenhum	20 min
Pernas de frango	Frescas	3	Nenhum	30 min
Coxinhas de frango	Frescas	9	Nenhum	35 min
Peito de frango (sem osso)	Fresco	9 peitos (cerca de 1.200 g)	Nenhum	25 min
Rolinhos primavera	Frescos	12 pequenos	1 colher de óleo	12 min
Costeletas de borrego	Frescas (2,5 cm a 3 cm de espessura)	8	1 colher de óleo	20 min*
Costeletas de porco	Frescas (2,5 cm)	6	1 colher de óleo	20 min*
Lombo de porco	Fresco (pedaços de 2,5 cm)	9	1 colher de óleo	15 min
Carne picada	Fresca	900 g	1 colher de óleo	15 min
	Congelada	600 g	1 colher de óleo	15 min
Almôndegas	Congeladas	1.200 g	1 colher de óleo	20 min
Salsichas	Frescas	8 a 10 (picadas)	Nenhum	12 min

\* Deixar mais tempo se pretender a carne bem passada.

## Peixe e marisco

	TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE PREPARAÇÃO
Lula frita	Congelada	500 g	Nenhum	14 min
Camarão	Cozido	600 g	Nenhum	8 min
Gambas	Congelado e fresco	450 g	Nenhum	10 min

## Sobremesas

	TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE PREPARAÇÃO
Bananas	fatiadas	700 g (7 bananas)	1 colher de óleo + 1 colher de açúcar mascavado	6 min
	Em papelote	3 bananas	Nenhum	20 min
Maçãs	Cortadas ao meio	5	1 colher de óleo com 2 colheres de açúcar	12 min
Peras	Cortadas em pedaços	1.500 g	2 colheres de açúcar	12 min
Ananás	Fatias em forma de 'C'	2	2 colheres de açúcar	17 min

PT

## Congelados

	TIPO	QUANTIDADE	ÓLEO	TEMPO DE PREPARAÇÃO
Ratatouille	Congelado	1.000 g	Nenhum	32 min
Massas e peixe	Congelado	1.000 g	Nenhum	22 min
Grelhado	Congelado	1.000 g	Nenhum	30 min
Legumes	Congelado	1.000 g	Nenhum	25 min
Massa Carbonara	Congelado	1.000 g	Nenhum	20 min
Paelha	Congelado	1.000 g	Nenhum	20 min
Arroz cantonês	Congelado	1.000 g	Nenhum	20 min
Chili com carne	Congelado	1.000 g	Nenhum	15 min

## Dicas de cozinha ActiFry

- Não coloque sal nas batatas ainda na cuba; tempere as batatas apenas depois de as ter retirado do aparelho.
- Ao acrescentar ervas aromáticas e temperos na ActiFry, misture-os com óleo ou outro líquido, pois se forem adicionados directamente o sistema de ar quente fará com que andem a "voar" no interior da cuba.
- Temperos com cores fortes ou alimentos coloridos (p. ex. tomates) podem manchar ligeiramente a pá ou outras partes do aparelho. Isto é perfeitamente normal.
- Para obter melhores resultados, corte o alho bem fino em vez de macerar para evitar que ele adira à pá misturadora.
- Ao preparar receitas ActiFry com cebolas, corte-as finas em vez de picá-las para que cozinhem melhor. Separe os anéis de cebola antes de colocá-los na cuba e mexa-os ligeiramente para que fiquem uniformemente distribuídos.
- Em pratos de carne e frango, desligue o aparelho e mexa uma ou duas vezes ao cozinhar para que a comida na parte superior não seque e o prato fique uniformemente consistente.
- Corte os legumes em pedaços pequenos ou agite o suficiente para que cozinhem por inteiro.
- Este aparelho não é adequado para receitas predominantemente líquidas, como sopas, molhos, etc.

# Fácil de limpar

## Procedimento de limpeza

- Aguarde que o aparelho arrefeça completamente antes de proceder à sua limpeza.
- Abra a tampa pressionando o botão - fig.1 e levante o sistema de bloqueio (2) para retirar a tampa - fig.2.
- Para retirar a cuba, levante a pega até ouvir um clique - fig.3.
- Retire a pá levantando as pegas de bloqueio - fig.4a.
- Para soltar o anel, empurre os dois lados do anel em direcções opostas empurrando ligeiramente o lado direito; em seguida, puxe-o até ficar solto - fig.5.
- Retire o filtro amovível - fig.14.
- Todas as peças amovíveis podem ser colocadas na máquina de lavar a loiça - fig.6 ou limpas com uma esponja não-abrasiva e detergente para a loiça.
- Limpe o corpo do aparelho com uma esponja húmida e um pouco de detergente para a loiça.
- Seque cuidadosamente antes de voltar a colocar todos os elementos.
- Garantimos que a cuba ESTÁ EM CONFORMIDADE COM OS REGULAMENTOS sobre materiais próprios para entrar em contacto com alimentos.
- A cuba tem um revestimento natural altamente resistente, durável e resistente a riscos.
- Se alimentos ficarem colados na pá ou na cuba, deixe-os imersos em água morna antes de limpar. (A cuba tem um revestimento cerâmico reciclável altamente resistente a riscos).

**Nunca mergulhe o aparelho em água.**

**Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos.**

**O filtro amovível deve ser limpo regularmente.**

**Para manter a durabilidade da cuba, nunca utilize utensílios de metal.**

## Algumas sugestões, em caso de dificuldades...

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
O aparelho não funciona.	O aparelho não está ligado correctamente.	Verifique se o aparelho está correctamente ligado.
	O botão ON /OFF não foi pressionado.	Prima o botão ON / OFF.
	O botão ON / OFF foi pressionado, mas o aparelho não está a funcionar.	Feche a tampa.
	O aparelho não está a aquecer.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.
A pá não gira.	Verifique se a pá foi correctamente colocada. Se foi, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.	
A pá não fica no lugar.	A pá não está bloqueada.	Volte a colocar a pá até ouvir um clique - fig.4b.
O alimento não cozinhou de maneira uniforme.	A pá não foi utilizada.	Coloque a pá na cuba.
	O alimento não foi cortado em pedaços iguais.	Corte todos os alimentos em tamanhos iguais.
	As batatas não foram cortadas de maneira uniforme.	Corte todas as batatas do mesmo tamanho.
	A pá foi encaixada correctamente, mas não está a girar.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
As batatas não estão estaladiças.	Não foi usado um tipo de batata apropriado para fritura.	Escolha um tipo de batata recomendado para fritura.
	As batatas não foram lavadas o suficiente ou não acabaram de secar.	Lave as batatas por mais tempo para retirar o amido, enxágue e seque muito bem antes de cozinhar.
	As batatas são grossas demais.	A espessura máxima é de 13 mm x 13 mm. Corte batatas mais finas.
	O óleo não foi suficiente.	Use mais óleo (veja a tabela de preparação nas páginas 18 a 20).
As batatas partem-se ao cozinhar.	O filtro está saturado.	Limpe o filtro.
	Quantidade excessiva de batatas.	Reduza a quantidade de batatas e ajuste o tempo de preparação.
O alimento fica na borda da cuba.	As batatas foram colhidas recentemente e, por isso, o seu conteúdo de água é elevado.	Escolha um tipo de batata apropriado para fritura.
	A quantidade de alimentos na panela é excessiva.	Respeite as quantidades recomendadas na tabela de preparação. Coloque o anel no lugar. Reduza a quantidade de alimentos.
Sai líquido pela base do aparelho	O nível máximo foi excedido.	Reduza as quantidades.
	Defeito na cuba ou na pá.	Verifique se a pá está posicionada correctamente. Se estiver, dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica Tefal.
O ecrã LCD não funciona.	O nível máximo foi excedido.	Respeite o nível máximo. Não use a ActiFry para fazer receitas com alto conteúdo líquido.
	O aparelho não está ligado.	Ligue o aparelho.
	A tampa está aberta.	Feche a tampa.
O ecrã LCD mostra 'Er' (erro).	O aparelho não foi ligado.	Pressione o botão ON / OFF.
	O aparelho não está a funcionar correctamente.	Desligue o aparelho, aguarde 10 segundos, volte a ligá-lo e prima o botão ON / OFF. Se o ecrã LCD continuar a exibir a mensagem 'Er' (erro), dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.
O aparelho está a fazer demasiado ruído.	Suspeita que o motor do aparelho não está a funcionar correctamente.	Dirija-se a um Serviço de Assistência Técnica autorizado Tefal.

Se tiver dúvidas ou alguma dificuldade com o aparelho, contacte o nosso Clube Consumidor Tefal.

Telefone: 808 284 735 – Custo de uma chamada local – Dias úteis das 09h00 às 19h00

E-mail: [clube.consumidor@pt.groupeseb.com](mailto:clube.consumidor@pt.groupeseb.com)

## Protecção do ambiente em primeiro lugar!



① O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.



# Tefal

## Nutritious & Delicious

### Innovazione per la salute

Per nutrizione si intende sicuramente una dieta varia e bilanciata, ma non solo! E' un concetto che va ben oltre a semplici ingredienti. Il modo di cucinare gioca un ruolo chiave nella loro trasformazione nutrizionale e organolettica (gusto, consistenza ecc.).

E dal momento che gli apparecchi di cottura non vantano tutti le stesse capacità, **Tefal** ha sviluppato una gamma dedicata alla ALIMENTAZIONE COME SUPREMO PIACERE: utensili geniali che conservano l'integrità nutrizionale e consentono di sprigionare il vero sapore degli ingredienti.

### Vi forniamo soluzioni uniche

**Tefal** investe continuamente nella ricerca per sviluppare apparecchi dal rendimento unico dal punto di vista nutrizionale (così come affermato dagli studi scientifici effettuati).

### Vi manteniamo in forma...

**Tefal** è da sempre compagna in cucina: preparare i piatti è più semplice, pratico e semplicemente più divertente.

Giorno dopo giorno la gamma Nutritious & Delicious di **Tefal** vi porterà a condividere il piacere della cucina e di una dieta equilibrata:

- conservando le qualità degli ingredienti naturali così importanti nella vostra dieta;
- limitando l'uso dei grassi;
- promuovendo il ritorno ai profumi e ai sapori tradizionali;
- riducendo il tempo di preparazione.

All'interno di questa gamma, **ActiFry<sup>family</sup>** consente di preparare patatine fatte in casa utilizzando 1,5 kg di patate e un solo cucchiaino del vostro olio preferito!

## Benvenuti nel mondo di ActiFry<sup>family</sup> !

### Patatine deliziose come le volete voi

Le patatine sono croccanti fuori e morbide dentro grazie a tecnologie brevettate: l'elica miscelatrice che distribuisce uniformemente l'olio e l'aria calda. Scegliete gli ingredienti, l'olio, le erbe e le spezie e lasciate che **ActiFry<sup>family</sup>** faccia il resto.

### Solo il 3% di grassi: è sufficiente un cucchiaino di olio (20 ml)!

Con solo un cucchiaino del vostro olio si possono preparare 1,5 kg di vere patatine. Grazie al misurino in dotazione si utilizza esclusivamente la quantità di olio necessaria.

\* 1,5 kg di patatine a sezione trasversale di 10x10 mm, con una perdita di peso fino al 55% in 20 ml di olio.

### Patatine e non solo!

Con **ActiFry<sup>family</sup>** una varietà di ricette.

- Una alternativa a patatine e patate è di variare le pietanze con verdure croccanti, fettine di carne tenere e gustose, gamberetti fritti e croccanti, frutta e tanto altro ancora.



+ **ActiFry<sup>family</sup>**

In dotazione è incluso un ricettario preparato da grandi chef e nutrizionisti.  
Idee originali per "Patine come le volete voi", piatti nutritivi e sani e persino gustosi dessert da preparare con tutta la famiglia.

- **ActiFry<sup>family</sup>** consente di cucinare bene anche cibo surgelato, una buona alternativa ai cibi freschi. Il cibo surgelato è molto pratico e conserva qualità nutrizionali e gusto.

# Per piatti di successo, ActiFry<sup>family</sup> i consigli di ActiFry family su patate e olii.

## Le patate: equilibrio e piacere ogni giorno!

Le patate sono un alimento favoloso per tutte le età! Sono una fonte eccellente di energia e vitamine. Esistono diversi tipi di patate, a seconda della varietà, del clima e del tipo di coltivazione: forma, misura, sapore. Ognuna ha caratteristiche proprie in termini di stagionalità, resa, misura, colore, conservazione e utilizzi culinari. I risultati in cucina, pertanto, variano a seconda dell'origine e della stagione.

### Che varietà utilizzare con ActiFry<sup>family</sup>?

In generale si raccomandano quelle patate vendute specificatamente per la preparazione di patatine fritte. Per le patate appena raccolte che hanno un alto contenuto di acqua, si consiglia di friggere per qualche minuto in più.

ActiFry<sup>family</sup> consente di cucinare anche patatine surgelate. E non è necessario aggiungere olio in quanto sono già precotte.

### Dove conservare le patate?

Il posto migliore è al buio di una cantina o una credenza fresca (tra 6 e 8° C).

### Come preparare le proprie patate con ActiFry<sup>family</sup>?

Per un perfetto risultato, devi assicurarti che le patatine non si attacchino tra di loro. Per fare questo, raccomandiamo di lavare bene le patate intere e ripetere l'operazione dopo averle tagliate, finché l'acqua non scorre pulita. Questo rimuoverà più amido possibile. Asciuga le patatine utilizzando uno strofinaccio asciutto e altamente assorbente. Le patatine devono essere perfettamente asciutte prima di metterle nell'olio. Attenzione! Il tempo di cottura delle patate varierà a seconda del peso delle patatine e dalla loro quantità.

### Di che dimensioni tagliare le patate?

La croccantezza e la morbidezza delle patatine dipende dalla loro dimensione. Le patatine più sottili saranno anche le più croccanti e, viceversa, quelle più spesse saranno le più morbide al centro. Si tagliano le patatine a seconda del risultato che si vuole ottenere. Il tempo di cottura verrà regolato di conseguenza.

Stile americano: sottili 8 x 8 mm / standard: 10 x 10 mm / spessore: 13 x 13 mm

Lunghezza: fino a circa 9 cm

Con ActiFry<sup>family</sup> il massimo di spessore consentito è 13 x 13 mm e la lunghezza massima è 9 cm.

## Variare gli olii più salutari per voi

A scelta si può variare il tipo di olio a seconda delle necessità. Tutti gli olii contengono in varie proporzioni quei nutrienti essenziali per una dieta equilibrata. Pertanto occorre cambiare il tipo di olio in modo da dare al proprio corpo tutto ciò di cui necessita. Con ActiFry<sup>family</sup>, si possono impiegare gli olii più disparati.

- Olii standard: olio di oliva, di semi di colza, di vinaccioli, di arachidi, di girasoli, di soia\*.
- Olii aromatizzati: alle erbe, all'aglio, al pepe, al limone.
- Olii speciali: olio di nocciola\*, sesamo\*, mandorla\*, avocado\*, Argan\*, (\*tempo di cottura a seconda del produttore).

**Nota:** alcuni di questi olii non sono disponibili in Italia.

Dal momento che ActiFry<sup>family</sup> utilizza poco olio per la cottura, è possibile conservare tutti i grassi buoni necessari per garantirci energia e vitalità.



: + ActiFry<sup>family</sup>

ActiFry<sup>family</sup> combinato con il vostro olio, vi darà patatine con valore nutritivo di gran lunga maggiore. A seconda dei vostri gusti, si può aggiungere un cucchiaino in più di olio per una fragranza extra! Attenzione: il contenuto di grassi sarà proporzionalmente maggiore.

**Con ActiFry<sup>family</sup>, patatine più sane e gustose,  
davvero buonissime.**

# Consigli importanti

## Norme sulla sicurezza

---

- Leggere le istruzioni attentamente e conservarle in luogo sicuro.
- L'apparecchio non è stato ideato per funzionare con un timer esterno o con un telecomando separato.
- Per la sicurezza degli operatori il presente apparecchio è stato costruito in conformità agli standard e alle norme applicabili (Direttive sul Basso Voltaggio, sulla Compatibilità Elettromagnetica, sui Materiali a contatto con cibo, ambiente ecc.).
- Controllare che il voltaggio della rete corrisponda a quello indicato sulla targhetta dell'apparecchio (corrente alternativa).
- Alla luce dei diversi standard presenti, qualora l'apparecchio venga utilizzato in un paese diverso da quello di acquisto, si consiglia un controllo presso un Centro di Assistenza Autorizzato.
- Il presente prodotto è stato progettato e concepito solo per uso domestico. Il produttore si solleva da ogni responsabilità per qualsiasi uso commerciale o uso inappropriato o comunque qualsiasi non conformità alle istruzioni. In tali casi la garanzia non avrà più validità.
- Il presente apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. Non è previsto il suo impiego e non si potrà applicare la garanzia nei seguenti casi:
  - aree cucina per lo staff in negozi, uffici o altri ambienti di lavoro;
  - agriturismi;
  - clienti in hotel, motel e altre tipologie residenziali;
  - locali tipo bed and breakfast.

---

## Collegamento alla rete

- Non utilizzare se l'apparecchio o il relativo cavo sono danneggiati, se è caduto e ha danni visibili o sembra non funzionare correttamente. In tal caso portare l'apparecchio presso un Centro di Assistenza autorizzato.
- Non utilizzare prolunghe. In caso contrario, sotto la propria responsabilità, utilizzare prolunghe in buone condizioni e corrispondenti alla potenza dell'apparecchio.
- Per modelli con cavi smontabili, utilizzare solo il cavo di alimentazione originale.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, occorre che venga sostituito dal produttore, da un Centro Post-Vendita autorizzato o da persona qualificata al fine di evitare pericoli. Non smontare mai l'apparecchio di propria iniziativa.
- Non far ciondolare il cavo di alimentazione.
- Non scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione dalla presa.
- Spegnere l'apparecchio: dopo l'uso, per spostarlo o per pulirlo.

---

## Funzionamento

- Utilizzare l'apparecchio su di una superficie di lavoro piana, stabile, resistente al calore e lontano da possibili spruzzi d'acqua.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con problemi fisici, mentali o sensoriali, o da persone non competenti, a meno che non venga data loro assistenza o informazioni circa l'uso da parte di qualcuno responsabile della loro sicurezza. Assicurarsi che i bambini non utilizzino l'apparecchio come gioco.



- La superficie di lavoro si può scaldare durante il funzionamento e quindi causare bruciate. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio (coperchio, parti metalliche visibili ecc.).
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (tende ecc.) e nemmeno a fonti di calore esterne (piastre da cucina a gas, fornelli ecc.).
- In caso di incendio, scollegare l'apparecchio e spegnere le fiamme con uno strofinaccio umido.

- Non spostare l'apparecchio quando ancora contiene alimenti caldi.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!

## Cucinare

- Non far funzionare l'apparecchio se vuoto.
- Non sovraccaricare il brasiere, rispettare le quantità consigliate.
- L'apparecchio è dotato di un cerchio di rotazione. Detto cerchio è concepito in particolare per la cottura delle patatine ma è consigliato anche per ricette che prevedono la massima quantità di alimenti. Deve essere rimosso in caso di ricette in cui è previsto l'utilizzo di liquidi.

IT

## Descrizione

- |   |  |
|---|--|
| 1. Coperchio trasparente                      | 10. Impugnatura                                      |
| 2. Fermi coperchio (x2)                       | 11. Corpo  |
| 3. Misurino                                   | 12. Filtro rimovibile                                |
| 4. Tasto sblocco pala                         | 13. Tasto apertura coperchio                         |
| 5. Capacità massima per liquidi e patatine    | 14. Display LCD                                      |
| 6. Pala miscelatrice rimovibile               | 15. Interruttore ON/OFF e tasto sblocco impugnatura  |
| 7. Cerchio girevole                           | 16. Tasti regolazione timer +/- (espresso in minuti) |
| 8. Brasiera di cottura in ceramica rimovibile | 17. Cavo rimovibile                                  |
| 9. Sblocco impugnatura                        |  |

## Istruzioni per l'uso

### Prima del primo utilizzo

- Per rimuovere il coperchio: aprire il coperchio premendo il relativo tasto di apertura come mostrato nella - fig.1. Premere i fermi coperchio verso l'esterno per rimuovere il coperchio - fig.2.
- Rimuovere il misurino.
- Per rimuovere il brasiere, sollevare la relativa impugnatura fino a sentire un "CLICK" di blocc - fig.3.
- Rimuovere la pala di miscelazione premendo il relativo bottone di rilascio - fig.4a.
- Per rimuovere il cerchio tenerlo per il lato sinistro e premere leggermente sull'attacco di sicurezza del lato destro e rilasciare la presa. Separare le due parti dell'anello ed estrarle - fig.5.
- Rimuovere il filtro rimovibile - fig.14.
- Tutte le parti rimovibili possono essere lavate in lavastoviglie - fig.6 o possono essere pulite utilizzando una spugna non abrasiva e un pò di detersivo liquido.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e un pò di detersivo.
- Asciugare attentamente prima di riporre tutto.
- Disporre il cerchio smontato sul bordo della brasiera e centrare le parti. Premere la parte sinistra e destra l'una contro l'altra fino a sentire il "CLICK".
- Riposizionare la pala di miscelazione fino al "CLICK" - fig.4b.
- Se usato per la prima volta l'apparecchio può emettere un odore innocuo. Questo non incide sull'uso dell'apparecchio. L'odore ha breve durata.

**Tecnologia alta resistenza ActiFry applicata al brasiere.**

**E' costituito da un rivestimento con elevata resistenza ai graffi.**

---

## Preparazione delle pietanze

Per non danneggiare l'apparecchio, rispettare le quantità di ingredienti e liquidi previsti nel manuale e nel ricettario.

Non lasciare il misurino nel brasiere durante la cottura.

- Aprire il coperchio - fig.1.
- Rimuovere il misurino dentro al brasiere.
- Posizionare gli alimenti nel brasiere e controllare sempre l'indicatore della massima capacità (vedere tavola di cottura da pag. 28 a pag. 30); attenersi alle istruzioni della ricetta - fig.7. Non modificare quantità e ingredienti da utilizzare.
- Riempire il cucchiaino con la quantità di olio consigliata (vedere tavola di cottura da pag. 28 a pag. 30) e versarne il contenuto sugli alimenti in modo uniforme - fig.8.
- Sbloccare l'impugnatura e spingerla nel proprio alloggiamento - fig.9.
- Chiudere il coperchio.

## Cottura

---

### Fasi della cottura

- Inserire il cavo di alimentazione nell'apparecchio e in una presa elettrica collegata a terra - fig.15.
- Premere il tasto ON/OFF: l'apparecchio emetterà un beep e il display visualizzerà 00 - fig.10.
- Impostare il tempo di cottura con il tasto +/- (vedere tabella di cottura da pag. 28 a pag. 30). L'apparecchio emetterà un secondo beep - fig.11 e si avvierà la cottura grazie al movimento dell'aria calda nella camera di cottura.
- Il display visualizzerà il tempo impostato e l'orologio farà il conto alla rovescia minuto dopo minuto - fig.12. L'impostazione e la visualizzazione del tempo è in minuti e il tempo visualizzato al di sotto è in secondi.
- In caso di errore o di cancellazione del tempo, tenere premuto il tasto +/- per 2 secondi e rilesionare il tempo (aumentare o diminuire i minuti utilizzando lo stesso tasto +/-).

Il timer è espresso dal logo Tasty Nutrition - fig.12.

Il timer segnalerà il termine della cottura. Il display visualizzerà 00 e l'apparecchio fermerà automaticamente la cottura. Per spegnere l'apparecchio completamente premere il tasto on/off.

---

### Estrarre gli alimenti pronti

Aprendo il coperchio non verrà più emessa aria calda. Se il coperchio rimane aperto per più di 3 minuti, il timer si azzererà. Reimpostare il timer.

- A fine cottura il timer emetterà dei beep e il display visualizzerà 00: l'apparecchio in automatico termina la cottura degli alimenti preparati. Azzerare i beep premendo uno dei tasti +/- - fig.13.
- Aprire il coperchio - fig.1.
- Sollevare l'impugnatura fino al "CLICK" per rimuovere il brasiere e gli alimenti.

# Tempi di cottura

I tempi di cottura sono dati come indicazione generale e possono dipendere dalla stagionalità degli alimenti, dalle dimensioni, dalle quantità e dal gusto personale, nonché dal voltaggio della rete. Si può aggiungere una quantità di olio maggiore di quanto consigliato a seconda dei propri gusti e dei risultati che si vogliono ottenere. Se si desiderano patatine più croccanti, si può aumentare la cottura di qualche minuto.

## Patate

IT

	TIPO	QUANTITA'	OLIO	COOKING TIME
Patatine misura standard 10 mm x 10 mm Lunghezza fino a 9 cm*	Fresche	1500 g**	1 cucchiaio di olio	45 min
		1000 g**	¾ cucchiaio di olio	38 min
		750 g**	½ cucchiaio di olio	32 min
		500 g**	⅓ cucchiaio di olio	26 min
		250 g**	⅓ cucchiaio di olio	22 min
Misura standard Patatine surgelate 10 mm x 10 mm***	Surgelate	1200 g	Niente olio	40 min
		750 g	Niente olio	27 min

\* Per patatine più spesse stile UK tagliare 13 mm x 13 mm e aumentare leggermente il tempo di cottura.

\*\* Peso delle patate da pelare.

\*\*\* Per le patatine surgelate sottili all'americana (8 mm x 8 mm) il tempo di cottura è lo stesso delle patatine surgelate 10 mm x 10 mm.

## Altre verdure

	TIPO	QUANTITA'	OLIO	TEMPO DI COTTURA
Zucchine	Fresche a fettine	1200 g	1 cucchiaio di olio + 150 ml acqua fredda	30 min
Peperoni	Fresche a fettine	1000 g	1 cucchiaio di olio + 250 ml acqua fredda	25 min
Funghi	Freschi in quarti	1000 g	1 cucchiaio di olio	20 min
Pomodori	Freschi in quarti	1000 g	1 cucchiaio di olio	20 min
Cipolle	Fresche a rondelle	750 g	1 cucchiaio di olio	30 min

## Carne - Pollame

Per carne un po' più gustosa, aggiungere spezie all'olio (paprika, curry, erbe miste, timo, alloro ecc.).

	TIPO	QUANTITA'	OLIO	TEMPO DI COTTURA
Bocconcini di pollo	Freschi	1200 g	Niente olio	20 min
	Surgelati	1200 g	Niente olio	20 min
Cosce di pollo	Fresche	3	Niente olio	30 min
Cosce di pollo	Fresche	9	Niente olio	35 min
Petto di pollo (senza osso)	Fresco	9 petti (circa 1200g)	Niente olio	25 min
Involtoni primavera	Freschi	12 piccoli	1 cucchiaio di olio	12 min
Braciola di agnello	Fresche (spessore 2.5 cm-3 cm)	8	1 cucchiaio di olio	20 min*
Braciola di maiale	Fresche (spessore 2.5cm)	6	1 cucchiaio di olio	20 min*
Filetto di maiale	Fresco (spessore pezzi 2.5 cm)	9	1 cucchiaio di olio	15 min
Carne di manzo macinata	Fresca	900 g	1 cucchiaio di olio	15 min
	Surgelata	600 g	1 cucchiaio di olio	15 min
Polpette di carne	Surgelata	1200 g	1 cucchiaio di olio	20 min
Salsicce	Fresche	8 to 10 (forate)	Niente olio	12 min

\* Cucinare più a lungo per ottenere carne ben cotta.

## Pesce – Molluschi

	TIPO	QUANTITA'	OLIO	TEMPO DI COTTURA
Calamari in pastella	Surgelati	500 g	Niente olio	14 min
Gamberetti	Cotti	600 g	Niente olio	8 min
Gamberoni	Surgelati e scongelati	450 g	Niente olio	10 min

## Desserts

	TIPO	QUANTITA'	OLIO	TEMPO DI COTTURA
Banane	A fette	700 g (7 banane)	1 cucchiaino di olio + 1 cucchiaino di zucchero di canna	6 min
	Avvolti in fogli di alluminio	3 banane	Senza olio	20 min
Mele	A metà	5	1 cucchiaino di olio + 2 cucchiaini di zucchero	12 min
Pere	A pezzettini	1500 g	2 cucchiaini di zucchero	12 min
Ananas	A mezzelune	2	2 cucchiaini di zucchero	17 min

## Cibo surgelato

	TIPO	QUANTITA'	OLIO	TEMPO DI COTTURA
Ratatouille*	Surgelate	1000 g	Niente olio	32 min
Pasta e pesce*	Surgelate	1000 g	Niente olio	22 min
Patatine alla contadina*	Surgelate	1000 g	Niente olio	30 min
Patatine savoirdi*	Surgelate	1000 g	Niente olio	25 min
Pasta carbonara*	Surgelate	1000 g	Niente olio	20 min
Paella*	Surgelate	1000 g	Niente olio	20 min
Riso alla contonese*	Surgelate	1000 g	Niente olio	20 min
Chili con solo carne	Surgelate	1000 g	Niente olio	15 min

\* Non disponibile nel Regno Unito.

## I consigli in cucina di ActiFry

- Non aggiungere sale alle patatine nel brasier. Aggiungere sale una volta estratte le patatine dall'apparecchio al termine della cottura.
- Quando si aggiungono erbe e spezie secche ad ActiFry, mescolarle con un pò di olio o liquido. Se si tenta di cospargerle nel brasier verranno soffiate via dal sistema ad aria calda.
- Spezie e cibi con colori forti come pomodori possono macchiare leggermente il brasier e le parti dell'apparecchio. Questo è normale.
- Per migliori risultati utilizzare aglio tagliato fine invece di aglio intero per evitare che si incollino all'elica centrale.
- Se si utilizzano cipolle nelle ricette ActiFry meglio se affettate sottili e non tagliate a cubetti in quanto cuociono meglio. Separate gli anelli della cipolla prima di disporle nel brasier e mescolarle leggermente per distribuirle meglio.
- Per piatti con carne e pollo, fermare l'apparecchio e mescolare il brasier uno o due volte durante la cottura in modo che le parti sopra non seccino e che tutto si addensino uniformemente.
- Preparare le verdure in piccoli pezzi o mescolare in modo che cuociano completamente.
- Questo apparecchio non è adatto per ricette con un alto contenuto di liquidi (es.: zuppe, salse...).



# Facile da pulire

## Come pulire l'apparecchio

- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Aprire il coperchio premendo il tast - fig.1 e spingendo i 2 fermi coperchio verso l'esterno per rimuovere il coperchio - fig.2.
- Per rimuovere il brasiere, sollevare la relativa impugnatura fino a sentire un "CLICK" di blocco - fig.3.
- Rimuovere la pala di miscelazione premendo il relativo bottone di rilascio - fig.4a.
- Per rimuovere l'anello, separare i due lati spingendo il lato destro (poi tirare - fig.5).
- Rimuovere il filtro removibile - fig.14.
- Tutte le parti removibili possono essere lavate in lavastoviglie - fig.6 o possono essere pulite utilizzando una spugna non abrasiva e un pò di detersivo liquido.
- Pulire il corpo dell'apparecchio con una spugna umida e un pò di detersivo.
- Asciugare attentamente prima di riporre tutto.
- Garantiamo che il brasiere removibile è CONFORME ALLE NORME relative ai materiali a contatto col cibo.
- Il brasiere ha un rivestimento naturale altamente resistente, durevole e antigraffio.
- Se il cibo si attacca alla pala o al brasiere, immergere in acqua calda prima di pulire (brasiere removibile con rivestimento ceramico riciclabile, altamente resistente ai graffi).

**Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua!**

**Non utilizzare alcun detersivo abrasivo o corrosivo.**

**Il filtro removibile deve essere pulito regolarmente.**

**Per garantire la durabilità del brasiere non usare utensili in metallo.**

## Alcuni consigli in caso di problemi...

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
L'apparecchio Non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla rete.	Assicurarsi che l'apparecchio sia ben collegato alla rete.
	Non si è premuto il tasto ON / OFF.	Premere il tasto ON / OFF.
	Si è premuto il tasto ON / OFF ma l'apparecchio non funziona.	Chiudere il coperchio.
	L'apparecchio non si scalda.	Portare l'apparecchio ad un Centro di Assistenza autorizzato.
La pala non gira.	Controllare che sia inserita correttamente; in caso contrario portare l'apparecchio ad un Centro di Assistenza autorizzato.	
La pala non sta nell'alloggiamento.	La pala non è fermata.	Riposizionare la pala fino al "CLICK" - fig.4b.
Gli alimenti non sono cotti uniformemente.	Non si è usata la pala.	Metterla in posizione.
	Gli alimenti non sono stati tagliati della stessa misura.	Tagliare gli alimenti tutti della stessa misura.
	Le patatine non sono state tagliate uniformemente.	Tagliare tutte le patatine della stessa dimensione.
	La pala è stata fissata correttamente ma non ruota.	Portare l'apparecchio ad un Centro di Assistenza autorizzato.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Le patatine non sono croccanti al punto giusto.	Non si sta usando una varietà raccomandata per le patatine.	Scegliere una varietà raccomandata.
	Le patate non sono sufficientemente lavate e/o non completamente asciugate.	Lavare le patate a lungo per rimuovere l'amido e asciugarle bene prima della cottura.
	Le patatine sono troppo spesse.	Spessore massimo 13 mm x 13 mm. Tagliarle più finemente.
	Manca olio sufficiente.	Aggiungere più olio (vedere la tabella di cottura da pag. 28 a pag. 30).
	Il filtro è ostruito.	Pulire il filtro.
Le patatine si rompono durante la cottura.	La quantità è troppo elevata.	Reduce the amount of potatoes and adjust the cooking time.
	Le patate sono appena colte e pertanto con elevato contenuto di acqua.	Scegliere una varietà di patate consigliata per le patatine.
Il cibo arriva sul bordo del brasiero.	Il brasiero contiene troppo cibo.	Attenersi alla quantità di cibo indicato nella Tabella di cottura. Posizionare il cerchio girevole. Ridurre la quantità di alimenti.
	Livello massimo superato.	Ridurre le quantità.
I liquidi di cottura sono fuoriusciti sulla base dell'apparecchio.	Brasiero o pala di miscelazione difettose.	Controllare che la pala sia posizionata correttamente. In caso contrario portare l'apparecchio presso un Centro di Assistenza autorizzato.
	Il livello massimo è stato superato.	Controllare il livello max. Non utilizzare ActiFry per ricette con elevato contenuto di liquido.
Lo schermo LCD NON FUNZIONA.	L'apparecchio non è collegato alla rete.	Collegare l'apparecchio alla rete.
	Il coperchio è aperto.	Chiudere il coperchio.
	L'apparecchio non è stato avviato.	Premere il tasto ON / OFF.
Il display LCD visualizza "Er" (errore).	L'apparecchio non funziona correttamente.	Scollegare l'apparecchio dalla rete per 10 secondi, dopo di che ricollegarlo alla rete e premere ON / OFF. Se il display LCD visualizza ancora "Er" (errore) portare l'apparecchio presso un Centro di Assistenza autorizzato.
L'apparecchio è troppo rumoroso.	C'è il sospetto che il problema sia sul funzionamento scorretto del motore.	Portare l'apparecchio presso un Centro di Assistenza autorizzato.

**In caso di problemi o domande pregasi chiamare prima il nostro Customer Service per consigli mirati.**

## La protezione dell'ambiente prima di tutto!



- ① Il vostro apparecchio contiene materiale prezioso che può essere recuperato o riciclato.  
 ➔ Consegnatelo presso l'isola ecologica della vostra zona.

# Tefal

## Υγιεινή διατροφή και γεύση

### Καινοτομεί για την υγεία σας

Καλή διατροφή δεν σημαίνει μόνο ποικιλία και ισορροπία στη διαίτά σας, αλλά και πολλά άλλα πράγματα εκτός από τα ίδια τα προϊόντα που επιλέγετε. Ο τρόπος μαγειρέματός τους παίζει σημαντικό ρόλο στη θρεπτική και οργανοληπτική μετατροπή τους (γεύση, υφή και λοιπά).

Επειδή όλες οι συσκευές μαγειρικής δεν έχουν τις ίδιες ικανότητες, η **Tefal** δημιούργησε μία σειρά αφιερωμένη στην ΥΓΙΕΙΝΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΓΙΑ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ: έξυπνα σκεύη που διατηρούν τη διατροφική αξία της τροφής και αναδεικνύουν την πραγματική γεύση των υλικών.

### Σας προσφέρει μοναδικές λύσεις

Η **Tefal** επενδύει σημαντικά στην έρευνα για να δημιουργήσει σκεύη με μοναδικές διατροφικές επιδόσεις, οι οποίες επιβεβαιώνονται από επιστημονικές μελέτες.

### Σας ενημερώνει

Η **Tefal** ήταν και παραμένει συνεργάτης σας στην προετοιμασία του φαγητού σας, προσφέροντάς σας ταχύτητα, πρακτικότητα και ευχάριστη ατμόσφαιρα.

Μέρα με την ημέρα, η σειρά Tasty Nutrition της **Tefal** θα σας βοηθήσει να μοιραστείτε την ευχαρίστηση που σας προσφέρει η μαγειρική και μία ισορροπημένη διατροφή:

- διατηρώντας τις ιδιότητες των φυσικών συστατικών που χρησιμοποιείτε, τα οποία είναι απαραίτητα για τη διατροφή σας,
- περιορίζοντας τη χρήση λιπαρών υλικών,
- προάγοντας την επιστροφή σε παραδοσιακές γεύσεις και αρώματα,
- μειώνοντας το χρόνο που χρειάζεται για την προετοιμασία ενός γευμάτος.

Μέσα από αυτή τη σειρά των προϊόντων, η οικογένεια **ActiFry family** σας επιτρέπει να ετοιμάσετε 1,5 κιλό σπιτικές τηγανητές πατάτες με μία μόνο κουταλιά από το αγαπημένο σας λάδι!

## Καλωσορίσατε στον κόσμο της οικογένειας ActiFry family!

### Μαγειρέψτε λαχταριστές παραδοσιακές τηγανητές πατάτες, όπως ακριβώς σας αρέσουν

Οι τηγανητές πατάτες είναι τραγανές εξωτερικά και μαλακές στο εσωτερικό τους χάρη στις κατοχυρωμένες με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας τεχνολογίες μας: τον αναθερμαστή, ο οποίος διανέμει το λάδι ομοιόμορφα, και την κυκλοφορία του θερμού αέρα. Επιλέξτε τα υλικά της αρεσκείας σας, λάδι, αρωματικά βότανα και καρυκεύματα, και αφήστε στην οικογένεια **ActiFry family** τα υπόλοιπα.

### Μόλις 3% λίπος\*: 1 κουταλιά (20 ml) λάδι είναι αρκετή!

Μία μόνο κουταλιά από το λάδι της επιλογής σας είναι αρκετή για να μαγειρέψετε 1,5 κιλό πραγματικές τηγανητές πατάτες. Χάρη στο δοσομετρικό κουταλάκι που συνοδεύει τη συσκευή, χρησιμοποιείτε μόνο όση ποσότητα λαδιού χρειάζεστε.

\* 1,5 κιλό φρέσκες τηγανητές πατάτες με διάμετρο 10x10χλ. μαγειρεμένες με 20ml λάδι ώπου να χάσουν το 55% του βάρους τους.

### Τηγανητές πατάτες και όχι μόνο!

Η οικογένεια **ActiFry family** σας επιτρέπει να μαγειρεύετε μία μεγάλη ποικιλία συνταγών.

- Εκτός από τις τηγανητές πατάτες, μπορείτε να διαφοροποιήσετε τα καθημερινά σας γεύματα με τραγανιστά λαχανικά, λεπτές φέτες νόστιμου και μαλακού κρέατος, τραγανιστές τηγανητές γαρίδες, φρούτα και πολλά άλλα φαγητά.



: η + οικογένεια + **ActiFry family**

Συνοδεύεται από δωρεάν βιβλίο με οικογενειακές συνταγές που έχουν δημιουργήσει σπουδαίοι σεφ και διατροφολόγοι. Θα βρείτε πρωτότυπες ιδέες για «Τηγανητές πατάτες έτσι όπως σας αρέσουν», υγιεινά θρεπτικά πιάτα, και νόστιμα επιδόρπια για να μαγειρέψετε με την οικογένειά σας.

- Η οικογένεια **ActiFry family** μαγειρεύει εξίσου καλά τα κατεψυγμένα προϊόντα που συνιστούν μία καλή εναλλακτική των φρέσκων προϊόντων. Τα κατεψυγμένα προϊόντα είναι πολύ πρακτικά και διατηρούν όλες τις θρεπτικές ιδιότητες, καθώς και τη γεύση των τροφών.

# Για να έχετε πραγματική επιτυχία με τις συνταγές σας, η οικογένεια ActiFry<sup>®</sup> family σας παρέχει συμβουλές για τα είδη πατάτας και λαδιού

## Πατάτες: ισορροπία και απόλαυση κάθε μέρα!

Οι πατάτες είναι υπέροχο φαγητό για όλους, ανεξαρτήτως ηλικίας! Αποτελούν μία εξαιρετική πηγή ενέργειας και βιταμινών. Ανάλογα με την ποικιλία τους, τις κλιματολογικές συνθήκες και τον τρόπο καλλιέργειάς τους, υπάρχει ένας τεράστιος αριθμός από διαφορετικές πατάτες ως προς το σχήμα, το μέγεθος και τη γεύση τους. Κάθε μια φέρει τα δικά της χαρακτηριστικά ως προς την ελκυστικότητα, τη σοδειά, το μέγεθος, το χρώμα, το χρόνο συντήρησης και τον τρόπο μαγειρέματος. Έτσι, τα αποτελέσματα του μαγειρέματος διαφέρουν ανάλογα με την προέλευση και την εποχή.

### Ποιά ποικιλία είναι η πιο κατάλληλη για την οικογένεια ActiFry<sup>®</sup> family;

Γενικά, σας συστήνουμε να χρησιμοποιείτε πατάτες που αναγράφουν στη συσκευασία τους ότι είναι ειδικές για τηγάνισμα. Για τις πατάτες νέας σοδειάς, οι οποίες έχουν υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, σας συστήνουμε να τις τηγανίζετε λίγα λεπτά παραπάνω. Με την οικογένεια ActiFry<sup>®</sup> family μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε και κατεψυγμένες πατάτες. Επειδή αυτές οι πατάτες είναι προτηγανισμένες, δεν χρειάζεται να προσθέσετε επιπλέον λάδι.

### Πού είναι καλύτερα να διατηρώ τις πατάτες;

Το καλύτερο μέρος για να διατηρήσετε τις πατάτες είναι σε ένα υπόγειο ή σε ένα δροσερό ντουλάπι (μεταξύ 6 και 8°C), μακριά από το φως.

### Πώς πρέπει να προετοιμάσω τις πατάτες μου πριν τις βάλω στην οικογένεια ActiFry<sup>®</sup> family;

Για καλύτερα αποτελέσματα, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι οι πατάτες δεν κολλάνε μεταξύ τους. Για να το πετύχετε αυτό, σας προτείνουμε να πλένετε ολόκληρες τις πατάτες πολύ καλά πριν τις κόψετε, αλλά και μετά, έως ότου το νερό να τρέξει καθαρό. Έτσι αφαιρείτε όσο πιο πολύ άμυλο γίνεται. Στεγνώστε καλά τις πατάτες, χρησιμοποιώντας μία στεγνή και απορροφητική πετσέτα κουζίνας. Οι πατάτες πρέπει να είναι απολύτως στεγνές προτού τις τοποθετήσετε στην οικογένεια ActiFry<sup>®</sup> family. Να θυμάστε ότι ο χρόνος τηγανίσματος της πατάτας διαφέρει ανάλογα με το βάρος της κομμένης πατάτας αλλά και με την ποσότητα που χρησιμοποιείτε.

### Πώς πρέπει να κόβω τις πατάτες μου;

Το μέγεθος της κομμένης πατάτας καθορίζει το πόσο τραγανή θα γίνει. Όσο πιο λεπτή είναι η κομμένη πατάτα, τόσο πιο τραγανιστή θα είναι, και αντίστοιχα, όσο πιο χοντρή είναι, τόσο πιο μαλακή θα είναι στο εσωτερικό. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μπορείτε να διαφοροποιήσετε το μέγεθος της κομμένης πατάτας και να προσαρμόσετε αντίστοιχα το χρόνο τηγανίσματος.

Λεπτές Αμερικάνικου τύπου: 8 x 8 χιλ. / Κανονικές: 10 x 10 χιλ. / Χοντρές: 13 x 13 χιλ.

Μήκος: Έως περίπου 9 εκατοστά.

Για την οικογένεια ActiFry<sup>®</sup> family το μέγιστο συσπώμενο πάχος της κομμένης πατάτας είναι 13 x 13 χιλ. ενώ το μήκος της μέχρι 9 εκατοστά.

## Δοκιμάστε διαφορετικά είδη λαδιού που είναι καλά για την υγεία σας

Μπορείτε να αλλάζετε το είδος λαδιού, ανάλογα με τις προτιμήσεις ή τις διαφορετικές σας ανάγκες. Επιλέξτε διαφορετικό είδος λαδιού κάθε φορά που μαγειρεύετε! Κάθε λάδι περιέχει σε διαφορετικές αναλογίες τα θρεπτικά συστατικά που είναι απαραίτητα για μια ισορροπημένη διατροφή. Για να παίρνει το σώμα σας όλα τα απαραίτητα συστατικά, δοκιμάστε διαφορετικά είδη λαδιού! Με την οικογένεια ActiFry<sup>®</sup> family, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια πολύ μεγάλη ποικιλία λαδιών:

- Συνηθισμένα λάδια: ελαιόλαδο, κραμβέλαιο\*, γιγαρτέλαιο, καλαμποκέλαιο, φυσιτέλαιο, ηλιέλαιο, σογιέλαιο\*,
- Αρωματικά λάδια: λάδια με βότανα, σκόρδο, πιπεριά, λεμόνι...
- Ειδικά λάδια: φουντουκέλαιο\*, σησαμέλαιο\*, αμυγδαλέλαιο\*, λάδι αβκόναντο\*, λάδι αργκάν\* (\* χρόνος μαγειρέματος σύμφωνα με τον παρασκευαστή).

**Σημείωση:** Ορισμένα λάδια ενδέχεται να μην είναι διαθέσιμα στη χώρα σας.

Επειδή απαιτείται πολύ λίγο λάδι για το μαγείρεμα, η οικογένεια ActiFry<sup>®</sup> family σας επιτρέπει να διατηρείτε όλα τα καλά λιπαρά που σας χαρίζουν ζωτικότητα.



: η + οικογένεια + ActiFry<sup>®</sup> family

Με την οικογένεια ActiFry<sup>®</sup> family και το λάδι που επιλέγετε, οι τηγανητές πατάτες σας θα είναι καλύτερης θρεπτικής ποιότητας. Ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, μπορείτε να προσθέσετε μία ακόμη κουταλιά λάδι για περισσότερη γεύση! Βεβαίως έτσι θα αυξηθεί η περιεκτικότητα σε λίπος.

**Με την οικογένεια ActiFry<sup>®</sup> family, μαγειρέψτε γευστικές και πιο υγιεινές πατάτες για την οικογένειά σας για μια ιδιαίτερη απόλαυση!**

# Σημαντικές συστάσεις

## Οδηγίες ασφάλειας


- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις σε ασφαλές μέρος.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείται με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα και τους κανονισμούς που ισχύουν (Οδηγίες περί Χαμηλής Τάσης, Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας, Υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, Περιβάλλοντος, κλπ).
- Ελέγξτε ότι η τάση του ηλεκτρικού σας δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στο πλακίδιο ενδείξεων (εναλλασσόμενο ρεύμα) πάνω στη συσκευή σας.
- Δεδομένου ότι υπάρχουν πολλά διαφορετικά πρότυπα, εάν η συσκευή πρόκειται να χρησιμοποιηθεί σε άλλη χώρα από την χώρα αγοράς, ελέγξτε τη συσκευή σας σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Το προϊόν αυτό έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Σε οποιαδήποτε περίπτωση εμπορικής ή ανάρμοστης χρήσης ή μη τήρησης των οδηγιών χρήσης, ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται οποιαδήποτε ευθύνη, και η εγγύηση δεν θα ισχύει.
- Το προϊόν αυτό προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, και η εγγύηση δεν θα ισχύει για:
  - κουζίνα προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και λοιπούς χώρους εργασίας.
  - πανδοχεία σε φάρμες.
  - πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και λοιπών οικιστικών κατασκευών.
  - πανδοχεία τύπου ντεμί-πανσιόν.

## Σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν η συσκευή ή το καλώδιο τροφοδοσίας ηλεκτρικού ρεύματος είναι φθαρμένα, ή αν η συσκευή έχει πέσει κάτω και υπάρχει ορατή ζημιά ή εάν φαίνεται ότι δεν λειτουργεί σωστά. Σε κάθε μία από αυτές τις περιπτώσεις, η συσκευή πρέπει να αποσταλεί σε κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Μην χρησιμοποιείτε προέκταση καλωδίου. Εάν παρόλα αυτά αποφασίσετε να την χρησιμοποιήσετε, με δική ευθύνη, βεβαιωθείτε ότι είναι σε καλή κατάσταση και ότι είναι συμβατή με την ηλεκτρική ισχύ της συσκευής.
- Σε μοντέλα με αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας ηλεκτρικού ρεύματος, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά το αρχικό καλώδιο που συνοδεύει τη συσκευή.
- Σε περίπτωση βλάβης του καλωδίου τροφοδοσίας ηλεκτρικού ρεύματος, πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, από ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή από ένα αντίστοιχα εκπαιδευμένο πρόσωπο, προκειμένου να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος. Σε καμία περίπτωση μην επιχειρήσετε να αποσυναρμολογήσετε τη συσκευή μόνοι σας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται.
- Μην βγάξετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Πάντα να βγάξετε τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση, κατά τη μετακίνησή της και πριν τον καθαρισμό της.

## Λειτουργία

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, και αποφύγετε την επαφή της με νερά.
- Η συσκευή αυτή δεν είναι σχεδιασμένη για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή γνώσεων, εκτός και αν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει προηγούμενες οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.

 • Η επιφάνεια εργασίας μπορεί να ζεσταθεί όσο λειτουργεί η συσκευή, και μπορεί να προκληθούν εγκαύματα. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής (το καπάκι, τα ορατά μεταλλικά μέρη, κλπ).

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά (περσίδες, κουρτίνες, κλπ), ούτε κοντά σε εξωτερική πηγή θερμότητας (μάτι γκαζιού, ηλεκτρικό μάτι, κλπ).

- Σε περίπτωση φωτιάς, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και σβήστε τις φλόγες με μία υγρή πετσότα κουζίνας.
- Ποτέ μην μετακινείται τη συσκευή όσο ακόμα περιέχει ζεστό φαγητό.
- Ποτέ μην βυθίσετε τη συσκευή σε νερό!

## Μαγείρεμα

- Ποτέ μην θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία όταν αυτή είναι άδεια.
- Ποτέ μην υπερφορτώνετε το τηγάνι, μην υπερβαίνετε τις συνιστώμενες ποσότητες.
- Η συσκευή σας διαθέτει έναν αναστρεφόμενο δακτύλιο. Ο δακτύλιος αυτός είναι ειδικά σχεδιασμένος για να τηγανίζετε πατάτες, αλλά σας συνιστούμε να τον χρησιμοποιείτε επίσης όταν μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας τις μέγιστες επιτρεπόμενες ποσότητες υλικών. Ο δακτύλιος πρέπει να αφαιρείται για συνταγές που περιέχουν υγρά.

EL

## Περιγραφή

- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Διαφανές καπάκι</li> <li>2. Ασφάλειες καπακιού (x2)</li> <li>3. Δοσομετρικό κουταλάκι</li> <li>4. Κουμπί απελευθέρωσης αναδευτήρα</li> <li>5. Μέγιστη χωρητικότητα για υγρά και πατάτες</li> <li>6. Αποσπώμενος αναδευτήρας</li> <li>7. Αναστρεφόμενος δακτύλιος</li> <li>8. Αποσπώμενο τηγάνι με κεραμική επικάλυψη</li> <li>9. Απελευθέρωση χεροουλίου</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Χερούλι τηγανιού</li> <li>11. Κύριο μέρος</li> <li>12. Αποσπώμενο φίλτρο</li> <li>13. Κουμπί απελευθέρωσης καπακιού</li> <li>14. Οθόνη LCD</li> <li>15. Διακόπτης on/off (έναρξης/παύσης) και κουμπί απελευθέρωσης χεροουλίου</li> <li>16. Κουμπί ρύθμισης χρονοδιακόπτη +/- (σε λεπτά)</li> <li>17. Αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας</li> </ol> |
|---|---|

## Οδηγίες Χρήσης

### Πριν από την πρώτη χρήση

- Για να αφαιρέσετε το καπάκι, ανοίξτε το καπάκι πιέζοντας το κουμπί απελευθέρωσης καπακιού (13) - **fig.1** - και σπρώξτε τις ασφάλειες του καπακιού (2) προς τα έξω για να αφαιρέσετε το καπάκι - **fig.2**.
- Αφαιρέστε το δοσομετρικό κουταλάκι.
- Σηκώστε το αποσπώμενο χερούλι του τηγανιού ώσπου να ακουστεί ένα «ΚΛΙΚ» την ώρα που κλειδώνει, ώστε να αφαιρέσετε το τηγάνι - **fig.3**.
- Αφαιρέστε τον αναδευτήρα πιέζοντας το κουμπί απελευθέρωσης - **fig.4a**.
- Για να αφαιρέσετε τον δακτύλιο, πιάστε την αριστερή πλευρά του δακτυλίου και πιάστε ελαφρά τον συνδετήρα ασφαλείας στη δεξιά πλευρά του δακτυλίου ώστε να απελευθερώσετε τις δύο άκρες. Χωρίστε τα δύο μέρη του δακτυλίου και αφαιρέστε τον - **fig.5**.
- Αφαιρέστε το αποσπώμενο φίλτρο - **fig.14**.
- Όλα τα αποσπώμενα μέρη είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων - **fig.6**, ενώ μπορούν επίσης να πλυθούν με ένα μαλακό σφουγγάρι, το οποίο να μην χαράζει, και με λίγο σαπούνι πιάτων.
- Καθαρίστε το κυρίως μέρος της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και λίγο σαπούνι πιάτων.
- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη πριν τα επανατοποθετήσετε.
- Τοποθετήστε τον αποσυναρμολογημένο δακτύλιο στο χέλιος του τηγανιού και ευθυγραμμίστε τα μέρη. Σπρώξτε τα δύο αριστερά και δεξιά μέρη μεταξύ τους έως ότου κάνουν «ΚΛΙΚ».
- Επανατοποθετήστε τον αναδευτήρα έως ότου ακούσετε ένα «ΚΛΙΚ» - **fig.4b**.
- Κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, ενδέχεται να αναδυθεί μία - ακίνδυνη - οσμή. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής και η οσμή θα εξαφανιστεί σύντομα.

**Το τηγάνι τεχνολογίας ActiFry Resistant Technology διαθέτει κεραμική επένδυση και παρουσιάζει μεγάλη αντοχή στις γρατζουνιές.**

## Ετοιμασία του φαγητού

**ποσότητες των υλικών και των υγρών που αναφέρονται στο εγχειρίδιο και στο βιβλίο συνταγών για να μην προκαλέσετε οποιαδήποτε ζημιά στη συσκευή σας.**

**Μην αφήνετε το δοσομετρικό κουταλάκι μέσα στο τηγάνι την ώρα που μαγειρεύετε.**

- Ανοίξτε το καπάκι - fig.1.
- Αφαιρέστε το κουτάλι μέσα από το τηγάνι.
- Τοποθετήστε τις τροφές στο τηγάνι, προσέχοντας πάντα να μην ξεπεράσετε τις ανώτατες ποσότητες (βλ. πίνακα μαγειρικής σελίδες 38 και 40) και ακολουθείτε τις οδηγίες της συνταγής - fig.7. Μην αλλάξετε τις ποσότητες ή τα υλικά.
- Γεμίστε το κουταλάκι με τη συσιστώμενη ποσότητα λαδιού (βλ. πίνακα μαγειρικής σελίδες 38 και 40) και περιχύστε το περιεχόμενο ομοίμορφα πάνω στο φαγητό - fig.8.
- Απελευθερώστε το χερούλι και σπρώξτε το μέσα στη θήκη της - fig.9.
- Κλείστε το καπάκι.

## Μαγειρέμα

### Αρχίστε να μαγειρεύετε

- Συνδέστε το αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος στη συσκευή και έπειτα συνδέστε το σε μία γειωμένη ηλεκτρική πρίζα - fig.15.
- Πατήστε τον διακόπτη On/Off, η συσκευή θα κάνει έναν ήχο και η οθόνη θα εμφανίσει 00 - fig.10.
- Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το κουμπί +/- (βλ. πίνακα μαγειρικής σελίδες 38 και 40), η συσκευή θα κάνει έναν δεύτερο ήχο - fig.11 και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει με την περιστροφή ζεστού αέρα στο θάλαμο μαγειρέματος.
- Η επιλεγμένη ώρα εμφανίζεται στην οθόνη και το χρονόμετρο θα μετρήσει αντίστροφα λεπτό προς λεπτό - fig.12. Η επιλογή και η ώρα εμφανίζεται σε λεπτά και μόνον ο χρόνος που εμφανίζεται κάτω από το ένα λεπτό είναι σε δευτερόλεπτα.
- Σε περίπτωση σφάλματος, ή για να διαγράψετε τον επιλεγμένο χρόνο, κρατήστε πατημένο το κουμπί +/- για 2 δευτερόλεπτα και επιλέξτε εκ νέου τον χρόνο, αυξάνοντας ή μειώνοντας τον χρόνο μαγειρέματος με το κουμπί +/-.

**Ο χρονοδιακόπτης εμφανίζεται με το λογότυπο Tasty Nutrition - fig.12.**

**Ο χρονοδιακόπτης υποδηλώνει τη λήξη του μαγειρέματος. Η οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζει 00 και η συσκευή σταματάει αυτόματα το μαγείρεμα. Για να σβήσετε τελειώς τη συσκευή πρέπει να πατήσετε το κουμπί on/off.**

## Αφαίρεση του φαγητού

**Μόλις ανοίξετε το καπάκι σταματάει η κυκλοφορία του θερμού αέρα. Εάν το καπάκι παραμείνει ανοικτό για περισσότερο από 3 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης μηδενίζεται. Ξεκινήστε εκ νέου τον χρονοδιακόπτη.**

- Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος μαγειρέματος, ο χρονοδιακόπτης κάνει έναν ήχο και η οθόνη εμφανίζει 00: η συσκευή σταματάει αυτόματα να μαγειρεύει το φαγητό σας. Σταματήστε τον ήχο πατώντας ένα κουμπί εκ των +/- - fig.13.
- Ανοίξτε το καπάκι - fig.1.
- Ανασηκώστε το καπάκι έως ότου κάνει «ΚΛΙΚ» για να αφαιρέσετε το τηγάνι και το φαγητό.

## Οι χρόνοι μαγειρέματος

Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί και μπορεί να αυξομειώνονται ανάλογα με την εποχικότητα των τροφών, το μέγεθός τους, τις ποσότητες που χρησιμοποιείτε και τις προσωπικές προτιμήσεις, καθώς και την τάση του ηλεκτρικού σας δικτύου. Η ποσότητα λαδιού που προτείνεται μπορεί να αυξάνεται ανάλογα με τα γούστα και τις ανάγκες σας. Εάν θέλετε πιο τραγανιστές τηγανητές πατάτες, μπορείτε να αυξήσετε το χρόνο μαγειρέματος για μερικά ακόμα λεπτά.

## Πατάτες

ΤΥΠΟΣ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Τηγανητές πατάτες κανονικού μεγέθους 10 χιλ. x 10 χιλ. μήκους έως 9 εκ*	Φρέσκιες	1500 γρ.**	1 κουταλιά λάδι	45 λεπτά
		1000 γρ.**	¾ κουταλιάς λάδι	38 λεπτά
		750 γρ.**	½ κουταλιά λάδι	32 λεπτά
		500 γρ.**	⅓ κουταλιά λάδι	26 λεπτά
		250 γρ.**	⅓ κουταλιά λάδι	22 λεπτά
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες κανονικού μεγέθους 10 χιλ. x 10 χιλ.***	Κατεψυγμένες	1200 γρ.	χωρίς λάδι	40 λεπτά
		750 γρ.	χωρίς λάδι	27 λεπτά

\* Για πιο χοντροκομμένες τηγανητές πατάτες τύπου Ηνωμένου Βασιλείου 13 χιλ. x 13 χιλ. αυξήστε ελαφρά το χρόνο μαγειρέματος

\*\* Βάρος ακαθάρσιων πατατών.

\*\*\* Για πιο λεπτοκομμένες κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες Αμερικάνικου τύπου (8 χιλ. x 8 χιλ.) μαγειρέψτε τόσο χρόνο όσο και για τις κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες των 10 χιλ. x 10 χιλ.

## Άλλα λαχανικά

ΤΥΠΟΣ		ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κολοκυθάκια	Φρέσκα κομμένα σε φέτες	1200 γρ.	1 κουταλιά λάδι + 150 ml κρύο νερό	30 λεπτά
Πιπεριές	Φρέσκιες κομμένες σε φέτες	1000 γρ.	1 κουταλιά λάδι + 250 ml κρύο νερό	25 λεπτά
Μανιτάρια	Φρέσκα κομμένα στα τέσσερα	1000 γρ.	1 κουταλιά λάδι	20 λεπτά
Ντομάτες	Φρέσκιες κομμένες στα τέσσερα	1000 γρ.	1 κουταλιά λάδι	20 λεπτά
Κρεμμύδια	Φρέσκα κομμένα σε ροδέλες	750 γρ.	1 κουταλιά λάδι	30 λεπτά



## Κρεατικά - Πουλερικά

Για να προσθέσετε γεύση στα κρέατά σας, μπορείτε να ανακατέψετε μπαχαρικά με το λάδι (πάπρικα, κάρυ, διάφορα βότανα, θυμάρι, δάφνη, κλπ).

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Μπουκιές κοτόπουλου πανέ	Φρέσκα	1200 γρ.	χωρίς λάδι	20 λεπτά
	Κατεψυγμένα	1200 γρ.	χωρίς λάδι	20 λεπτά
Μπούτι κοτόπουλου	Φρέσκα	3	χωρίς λάδι	30 λεπτά
Ποδαράκια (drumsticks) κοτόπουλου	Φρέσκα	9	χωρίς λάδι	35 λεπτά
Στήθος κοτόπουλου (χωρίς κόκαλο)	Φρέσκα	9 κομμάτια στήθος (περίπου 1200 γρ.)	χωρίς λάδι	25 λεπτά
Spring Rolls	Φρέσκα	12 μικρά	1 κουταλιά λάδι	12 λεπτά
Παϊδάκια αρνίσια	Φρέσκα (2,5 έως 3 εκ πάχος)	8	1 κουταλιά λάδι	20 λεπτά*
Παϊδάκια χοιρινά	Φρέσκα (2,5 εκ πάχος)	6	1 κουταλιά λάδι	20 λεπτά*
Φιλέτο χοιρινό	Φρέσκα (2,5 εκ πάχος)	9	1 κουταλιά λάδι	15 λεπτά
Κιμάς μοσχαρίσιος	Φρέσκα	900 γρ.	1 κουταλιά λάδι	15 λεπτά
	Κατεψυγμένα	600 γρ.	1 κουταλιά λάδι	15 λεπτά
Κεφτεδάκια	Κατεψυγμένα	1200 γρ.	1 κουταλιά λάδι	20 λεπτά
Λουκάνικα	Φρέσκα	8 έως 10 (χαραγμένα)	χωρίς λάδι	12 λεπτά

\* Μαγειρέψτε για περισσότερο χρόνο εάν προτιμάτε καλοψημένο το κρέας.

## Ψάρια - Οστρακοειδή

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Καλαμαράκια πανέ	Κατεψυγμένα	500 γρ.	χωρίς λάδι	14 λεπτά
Γαρίδες	Φρέσκα	600 γρ.	χωρίς λάδι	8 λεπτά
Μεγάλες γαρίδες	Κατεψυγμένες αλλά ξεπαγωμένες	450 γρ.	χωρίς λάδι	10 λεπτά

## Επιδόρπια

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Μπανάνες	Σε ροδέλες	700 γρ. (7 μπανάνες)	1 κουταλιά λάδι + 1 κουταλιά μαύρη ζάχαρη	6 λεπτά
	Τυλιγμένες σε αλουμινόχαρτο	3 μπανάνες	χωρίς λάδι	20 λεπτά
Μήλα	Κομμένα στα δύο	5	1 κουταλιά λάδι + 2 κουταλιές ζάχαρη	12 λεπτά
Αχλάδια	Κομμένα σε κομματάκια	1500 γρ.	2 κουταλιές ζάχαρη	12 λεπτά
Ανανάς	Κομμένος σε κομματάκια	2	2 κουταλιές ζάχαρη	17 λεπτά

## Κατεψυγμένα

	ΤΥΠΟΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΛΑΔΙ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	
	Τουρλού*	Κατεψυγμένα	1000 γρ.	χωρίς λάδι	32 λεπτά
	Ψάρι και μακαρόνια*	Κατεψυγμένα	1000 γρ.	χωρίς λάδι	22 λεπτά
	Τηγανιά Αμερικάνικου τύπου*	Κατεψυγμένα	1000 γρ.	χωρίς λάδι	30 λεπτά
	Τηγανιά Savoyard*	Κατεψυγμένα	1000 γρ.	χωρίς λάδι	25 λεπτά
	Ζυμαρικά καρμπονάρα*	Κατεψυγμένα	1000 γρ.	χωρίς λάδι	20 λεπτά
	Παέλα*	Κατεψυγμένα	1000 γρ.	χωρίς λάδι	20 λεπτά
	Καντονέζικο ρύζι*	Κατεψυγμένα	1000 γρ.	χωρίς λάδι	20 λεπτά
	Τσίλι κον Κάρνε – μόνον το κρέας	Κατεψυγμένα	1000 γρ.	χωρίς λάδι	15 λεπτά

\* Μη διαθέσιμα στο Ηνωμένο Βασίλειο.

## Συμβουλές μαγειρικής ActiFry

- Μην προσθέτετε αλάτι στις τηγανητές πατάτες όσο βρίσκονται στο τηγάνι. Αλατίστε τις τηγανητές πατάτες μόλις τις αφαιρέσετε από τη συσκευή στο τέλος του μαγειρέματος.
- Όταν προσθέτετε αποξηραμένα βότανα και καρυκεύματα στο ActiFry, αναμείξτε τα με λίγο λάδι ή υγρό. Εάν επιχειρήσετε να τα πισπάλιστε κατευθείαν μέσα στο τηγάνι, θα τα διασκορπίσει το σύστημα θερμού αέρα.
- Σημειώστε ότι έντονα χρωματισμένα καρυκεύματα και έντονα χρωματισμένες τροφές, όπως οι νιομάτες, μπορεί να χρωματίσουν ελαφρά τον αναθευτήρα και άλλα μέρη της συσκευής. Αυτό είναι φυσικό.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε ψιλοκομμένο σκόρδο, αντί λιωμένο σκόρδο, για να μην κολλήσει στον κεντρικό αναθευτήρα.
- Εάν χρησιμοποιείτε κρεμμύδια στις συνταγές ActiFry, μαγειρεύονται καλύτερα εάν είναι κομμένα σε λεπτές ροδέλες παρά ψιλοκομμένα. Ξεχωρίστε τις ροδέλες του κρεμμυδιού πριν τις τοποθετήσετε στο τηγάνι και ανακατέψτε τες μία φορά για να τις διανεμήσετε ομοιόμορφα.
- Σε συνταγές που περιλαμβάνουν κρέατα και πουλερικά, σταματήστε τη συσκευή και ανακατέψτε το τηγάνι μία ή δύο φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ώστε το πάνω μέρος του φαγητού να μην στεγνώσει και το όλο πιάτο να μαγειρευτεί ομοιόμορφα.
- Προπαρασκευάστε τα λαχανικά σε μικρά κομματάκια ή σε μέγεθος stir fry έτσι ώστε να μαγειρευτούν καλά.
- Αυτή η συσκευή δεν ενδείκνυται για συνταγές με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά (π.χ. σούπες, σάλτσες που ψήνονται με το φαγητό...).

# Ευκολία στο καθάρισμα

## Καθαρισμός συσκευής

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.
- Ανοίξτε το καπάκι πατώντας το κουμπί - **fig.1** και πιέστε τις ασφάλειες του καπακιού (2) προς τα έξω για να αφαιρέσετε το καπάκι - **fig.2**.
- Ανασηκώστε το αποσπώσιμο χερούλι του τηγανιού έως ότου ακούσετε ένα «ΚΛΙΚ» για να αφαιρέσετε το τηγάνι - **fig.3**.
- Αφαιρέστε τον αναδευτήρα πιέζοντας το κουμπί απελευθέρωσης - **fig.4a**.
- Για να αφαιρέσετε τον δακτύλιο, σπρώξτε τις δύο πλευρές του δακτυλίου προς τα έξω σπρώχνοντας ελαφρά την δεξιά πλευρά, και απελευθερώστε την - **fig.5**.
- Αφαιρέστε το αποσπώσιμο φίλτρο - **fig.14**.
- Όλα τα αποσπώσιμα μέρη είναι κατάλληλα για πλύση σε πλυντήριο πιάτων - **fig.6**, αλλιώς μπορούν να καθαριστούν με ένα μαλακό σφουγγάρι το οποίο να μην χαράζει, και λίγο σαπούνι πιάτων.
- Καθαρίστε το κυρίως μέρος της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και λίγο σαπούνι πιάτων.
- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη πριν τα επανατοποθετήσετε στη θέση τους.
- Εγγυώμαστε ότι το αποσπώσιμο τηγάνι ΣΥΜΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ για υλικά που έρχονται σε επαφή με τροφές.
- Το τηγάνι έχει μια φυσική επένδυση που είναι εξαιρετικά ανθεκτική και αντιστέκεται στις γρατσουνιές.
- Εάν κολλήσουν τρόφιμα στον αναδευτήρα ή στο τηγάνι, αφήστε τα μέσα σε ζεστό νερό προτού τα καθαρίσετε (Ανακυκλούμενο τηγάνι με κεραμική επένδυση, με μεγάλο δείκτη ανθεκτικότητας σε γρατσουνιές).

**Ποτέ μην βυθίσετε τη συσκευή σε νερό.**

**Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά καυστικά ή σκληρά, ώστε να μην προκληθούν γρατσουνιές.**

**Το αποσπώσιμο φίλτρο πρέπει να καθαρίζεται τακτικά.**

**Για να διατηρηθεί η ποιότητα του αποσπώσιμου τηγανιού για περισσότερο χρόνο, μην χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά σκεύη.**

## Μερικές συμβουλές σε περίπτωση προβλημάτων...

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι καλά συνδεδεμένη στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Δεν έχετε πατήσει τον διακόπτη ON/OFF.	Πατήστε τον διακόπτη ON/OFF.
	Έχετε πατήσει τον διακόπτη ON/OFF, αλλά η συσκευή δεν λειτουργεί.	Κλείστε το καπάκι.
	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 μένει στη θέση του.	Ο αναδευτήρας δεν είναι ασφαλισμένος.	Επανατοποθετήστε τον αναδευτήρα μέχρι να ακούσετε ένα «ΚΛΙΚ» - <b>fig.4b</b> .
Το μαγείρεμα των τροφών δεν είναι ομοιογενές.	Δεν έχετε χρησιμοποιήσει τον αναδευτήρα.	Τοποθετήστε τον στη θέση του.
	Τα υλικά δεν είναι κομμένα στο ίδιο μέγεθος.	Κόψτε τα υλικά στο ίδιο μέγεθος.
	Οι τηγανητές πατάτες δεν είναι κομμένες στο ίδιο μέγεθος.	Κόψτε τις τηγανητές πατάτες στο ίδιο μέγεθος.
	Ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος, αλλά δεν περιστρέφεται.	Πηγαίνετε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Οι τηγανητές πατάτες δεν είναι αρκετά τραγανές.	Χρησιμοποιείτε πατάτες που δεν είναι ειδικά για τηγάνισμα.	Επιλέξτε πατάτες που είναι ειδικά για τηγάνισμα.
	Οι πατάτες δεν έχουν πλυθεί ή/και δεν έχουν στεγνώσει επαρκώς.	Πλύνετε τις πατάτες για αρκετή ώρα ώστε να φύγει το άμυλο, αποστραγγίστε και στεγνώστε τις καλά πριν το μαγείρεμα.
	Οι πατάτες είναι πολύ χοντρές.	Το μέγιστο πάχος κομμένης πατάτας είναι 13 χιλ. Χ 13 χιλ. Κόψτε τις πατάτες πιο λεπτές.
	Δεν υπάρχει αρκετό λάδι.	Αυξήστε την ποσότητα του λαδιού (βλ. πίνακα μαγειρέματος σελ. 38 έως 40).
	Το φίλτρο έχει στομώσει.	Καθαρίστε το φίλτρο.
Οι πατάτες διαλύονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Η ποσότητα είναι πολύ μεγάλη.	Μειώστε την ποσότητα των πατατών και προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος.
	Έχετε χρησιμοποιήσει πατάτες νέας εσοδείας που περιέχουν πολύ νερό.	Επιλέξτε πατάτες που είναι ειδικά για τηγάνισμα.
Οι τροφές παραμένουν στο χείλος του τηγανιού.	Το τηγάνι έχει υπερβολική ποσότητα υλικών.	Τηρείτε τις ποσότητες που επισημαίνονται στον πίνακα μαγειρέματος. Τοποθετήστε τον αναστρεφόμενο δακτύλιο στη θέση του. Μειώστε την ποσότητα της τροφής.
	Υπέρβαση ανώτατου ορίου.	Ελαττώστε τις ποσότητες.
Υγρά ψησίματος έχουν στάξει στη βάση της συσκευής.	Ελαττωματικό τηγάνι ή αναδευτήρας.	Βεβαιωθείτε ότι ο αναδευτήρας είναι σωστά τοποθετημένος, διαφορετικά πηγαίστε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
	Έχετε υπερβεί το ανώτατο όριο.	Τηρείτε το ανώτατο όριο. Μην χρησιμοποιείτε το ActiFry για συνταγές με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά.
Η οθόνη LCD δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι καλά συνδεδεμένη στην πρίζα.	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.
	Το καπάκι είναι ανοικτό.	Κλείστε το καπάκι.
	Η συσκευή δεν έχει ξεκινήσει.	Πατήστε το κουμπί ON/OFF.
Η οθόνη LCD εμφανίζει «Er» (σφάλμα).	Η συσκευή δεν λειτουργεί κανονικά.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και περιμένετε 10 δευτερόλεπτα, επανασυνδέστε τη συσκευή και πατήστε το κουμπί ON/OFF. Εάν η οθόνη LCD εξακολουθεί να εμφανίζει «Er», πηγαίστε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η συσκευή είναι ιδιαίτερα θορυβώδης.	Πιστεύετε ότι υπάρχει πρόβλημα με τη λειτουργία του μοτέρ της συσκευής.	Πηγαίστε τη συσκευή σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

**Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή εάν έχετε απορίες, καλέστε την Ομάδα Εξυπηρέτησης Πελατών μας για εξειδικευμένη βοήθεια και συμβουλές.**

## Προτεραιότητα στη προστασία του περιβάλλοντος!



- ① Η συσκευή σας περιέχει ακριβώς υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.  
➔ Παραδώστε την στο τοπικό σας κέντρο ανακύκλωσης.



A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for handwriting practice.