

T-fal®



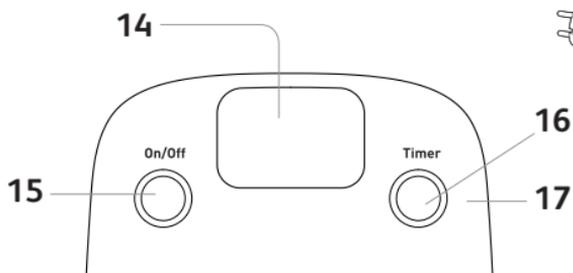
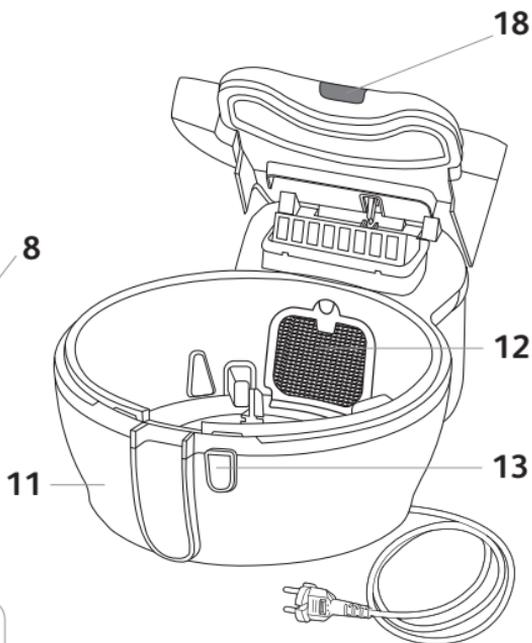
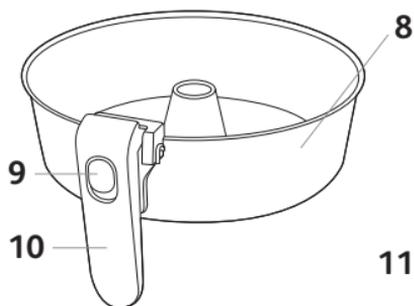
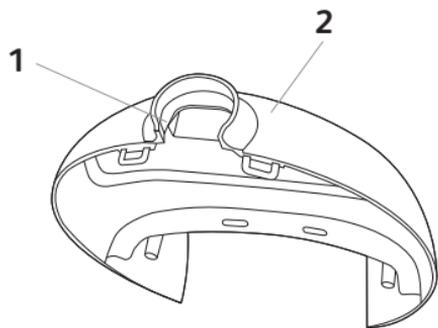
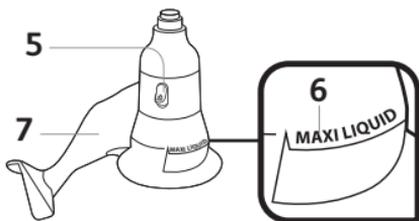
EN

FR

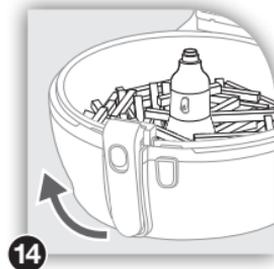
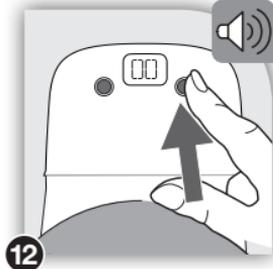
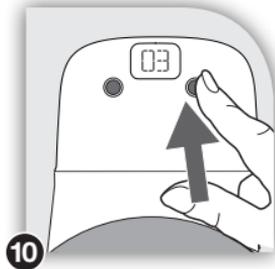
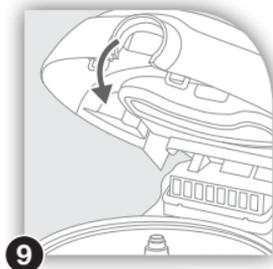
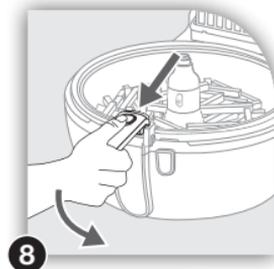
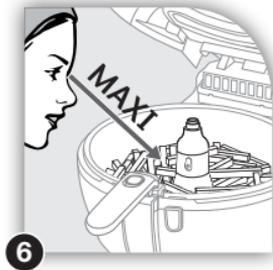
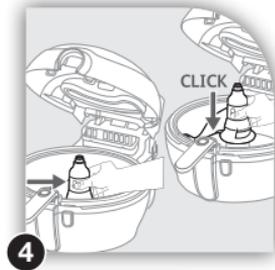
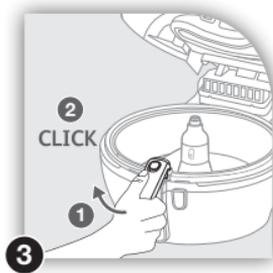
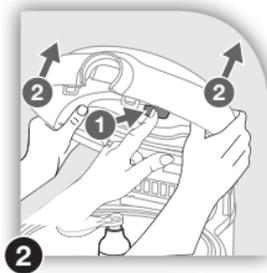
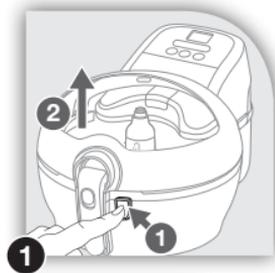
1 kg
1.2 kg

ActiFry Vista

www.t-fal.ca



* depending on model



IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

14. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

15. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance nameplate located under the appliance.
16. Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 15A. If the sockets and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one.
17. This electrical equipment operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (lid, plastic parts...).
18. To ensure safe operation, oversized foods must not be inserted into the appliance.
19. Do not overload the pan. For safety reasons, never exceed the maximum quantity.
20. The cooking times are given as guidelines only.
21. Do not leave the cord hanging.
22. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
23. Always unplug the appliance immediately after use, when moving it and prior to any cleaning or maintenance.
24. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the lid, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
25. Do not move the appliance when it is full of hot food.
26. Never immerse the appliance in water!
27. This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
28. Never turn on the appliance if the cooking pan is empty.

29. Do not overfill the cooking pan, never exceed the indicated quantities or maximum food level mark (for French fries only).
30. This appliance is not intended for deep frying.
31. This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote control system.
32. This appliance is not designed to be used by people (including children) with physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
33. If you have any problems, contact the authorized after-sales service or the internet address www.t-fal.com.
34. Do not use for deep frying.

POLARIZATION INSTRUCTIONS (USA/Canada)

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

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Do not use with an extension cord.

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

Description

1. Cool touch area of the lid
2. Lid
3. Turn-over ring *
4. Measuring spoon (14 ml)
5. Locking/unlocking paddle lever
6. Maximum level markers (for liquid)
7. Removable mixing paddle
8. Removable cooking pan
9. Cooking pan handle release button
10. Cooking pan handle
11. Base
12. Removable filter
13. Lid opening button
14. Digital timer
15. On/Off switch
16. Timer setting button
17. Removable control panel (for access to the battery compartment only)
18. Button for removing lid

Quick introduction for use

EN

Before first use

- To remove the lid – **fig. 1**, press the lid opening button (13) and push button for removing lid (18) to take off the lid – **fig. 2**.
- Remove the measuring spoon.
- Lift the handle to a horizontal position until you hear a “click” as it locks.
- Take out the cooking pan – **fig. 3**.
- Remove the ring by releasing the clips from the edge of the pan and pushing it upwards*.
- Remove the paddle by pushing the release button – **fig. 4**.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and dishwashing liquid.
- Wipe the base of the appliance using a damp cloth and dishwashing liquid.
- Rinse and dry the parts carefully before putting them back together.
- Reposition the paddle until you hear the « click » – **fig. 4**.
- During its first use, the appliance may give off a slight odour: this is not harmful and it will disappear quickly. It has no effect on the functioning of your ActiFry.

Remove all the stickers and any packaging.

Never immerse the base in water.

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

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

- Place the food in the cooking pan, distributing it evenly, making sure that you respect the maximum quantity (see cooking tables p. 8 to 10) – **fig. 6**.
- Add the oil to the food with the spoon – **fig. 7**, distributing it evenly (see cooking tables p. 8 to 10* for the amount).
(1 spoonful of oil = 14 ml of oil)
- Unlock the handle and fold it completely into its housing – **fig. 8**.
- Close the lid – **fig. 9**.
- Never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipe book.

Preparing food

Cooking

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

*Depending on model

Set the cooking time

- Press the timer setting button to set the time. Hold down the button until desired time is featured on the display – **fig. 10** (see cooking tables p. 8 to 10).
 - Now release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
 - If you make a mistake or to delete the selected time, hold down the button for 2 seconds then set the time again.
- NOTE: the timer signals the end of the cooking but does not switch off the fryer.**

Starting the cooking

When you open the lid, the appliance stops working.

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

Taking food out

- Once cooking is completed, the timer beeps. To stop the beeping signal, press the timer setting button – **fig.12**
 - Press on On/Off to stop the appliance – **fig. 13** and open the lid.
 - Lift the handle until you hear a “click” that it locks and take out the cooking pan – **fig. 14**.
 - Serve at once.
- To avoid any risk of burns do not touch the lid or any part other than the cool touch area.**

Table of cooking times

The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. We recommend using varieties such as Yukon Gold, Russets and other high starch baking potatoes for fries and potato recipes.

Potatoes

	TYPE	QUANTITY	OIL	COOKING TIME
Fries standard thickness 13 mm x 13 mm length up to 9 cm	Fresh	1200 g**	1 spoonful oil	43 - 46 min
	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 45 min
	Fresh	750 g*	3/4 spoonful oil	35 - 37 min
	Fresh	500 g*	1/2 spoonful oil	28 - 30 min
	Fresh	250 g*	1/4 spoonful oil	24 - 26 min
Potatoes (quartered)	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	14 - 16 min
Diced potato	Fresh	1000 g*	1 spoonful oil	40 - 42 min
	Frozen	750 g	None	30 - 32 min
Fries	Frozen - suitable for deep frying only	750 g Standard 13 mm x 13 mm	None	35-40 min
	Frozen - 2 way or 3 way cook suitable for oven and grill (and deep frying).	750 g Thin 10 mm x 10 mm	None	30-32 min
		500 g American Style 8 mm x 8 mm	None	25-27 min

*Weight of unpeeled potatoes

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

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

Meat - Poultry

EN

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

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

*Turn halfway through cooking

Fish - Shellfish

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

Desserts

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

ActiFry cooking hints and tips

- Do not add salt to fries while the fries are in the pan. Only add salt once the fries are removed from the appliance at the end of cooking.
- When adding dried herbs and spices to ActiFry, mix them with some oil or liquid. If you try sprinkling them directly into the pan they will just get blown around by the hot air system.
- Please note that strong coloured spices may slightly stain the paddle and parts of the appliance. This is normal.
- For best results, use finely chopped garlic instead of crushed garlic to avoid it adhering to the central paddle.
- If using onions in ActiFry recipes, they are best thinly sliced instead of chopped as they cook better. Separate the onion rings before adding them to the pan and give them a quick stir so that they are evenly distributed.
- With meat and poultry dishes, stop the appliance and stir the pan once or twice during cooking so that the food on top does not dry out and the dish thickens evenly.
- Prepare vegetables in small pieces or stir fry size to ensure they cook through.
- This appliance is not suitable for recipes with a high-liquid content (eg. soups, cook-in sauces...).
- For best results, the best place to store potatoes is in a dark cellar or cool cupboard (between 6 and 8°C), away from the light.
- Remember that there can be seasonal variations in the quality of potatoes used, even for the varieties of potato we recommend (Yukon Gold, Russets and other high starch baking potatoes) these can also be affected by the weather - i.e. long, wet summers will produce potatoes with a higher water content than normal which may produce less crisp results. If this happens, try changing the potatoes you are using.
- The way the potatoes are stored in grocery stores can also affect the cooking result. Try buying potatoes from a different grocery stores or source.
- The fries must be perfectly dry before putting them in the pan, otherwise they will not turn crispy. Wipe off any excess ice from frozen chips.
- With ActiFry, you can use a very wide variety of oils:
Standard oils : olive oil, grape seed oil, corn oil, groundnut (peanut) oil, sunflower oil, soya oil*
Flavoured oils : oils infused with aromatic herbs, garlic, chilli, lemon...
Speciality oils : hazelnut*, sesame*...

(*cook according to the manufacturers instructions)

Easy cleaning

Cleaning the appliance

- Leave it to cool down completely before cleaning.
- Open the lid – **fig. 1** and lift the latch to take off the lid – **fig. 2**.
- Lift the handle to the horizontal position until you hear a “click” as it locks – **fig. 3**.
- Take out the cooking pan.
- Remove the ring by releasing the clips from the edge of the pan and pushing it upwards*.
- Remove the paddle by pushing the release button – **fig. 4a**.
- Remove the filter (on parts diagram no. 12) by pulling the top and wash it.
- All the removable parts are dishwasher safe – **fig. 5** or can be washed with a soft sponge and washing up liquid.
- Clean the base of the appliance using a damp cloth and dishwashing liquid.
- Rinse and dry parts carefully before putting them back together.
- If food gets stuck or burnt on to the pan or paddle, leave them to soak in warm water before cleaning.
- We guarantee that the coating of the cooking pan complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

Never immerse the base in water.

Do not use harsh or abrasive cleaning products or scourers.

The removable filter must be cleaned regularly.

Do not use metal utensils in the cooking pan or when serving food

EN

Timer battery

This appliance uses a button battery – L1154.

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

*Depending on model

If your fryer is not working correctly

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The appliance is not working.	The appliance is not plugged in.	Check that the appliance is plugged in correctly.
	The On-Off switch is not fully pressed down.	Press on the On/Off switch.
	You have pressed down the On-Off switch but the appliance is not working.	Close the lid.
	The motor is running but the appliance does not heat.	Contact the consumer service.
	The paddle does not turn.	Check that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact the consumer service.
The removable paddle doesn't stay in place.	The mixing paddle is not locked or the pan has been damaged.	Check that the locking lever has been pushed down fully or is not damaged. Check that the cooking pan where the paddle sits has not been damaged. If so, contact the consumer service.
Food is not cooking evenly.	The paddle has not been installed.	Fit the paddle.
	The food has not been cut in regular size pieces or the pan has been damaged.	Cut food to the same size.
	The fries have not been cut in regular size pieces.	Cut the fries to the same size.
	The paddle has been installed correctly but it does not turn.	Check that it has been pushed down and clicked in position. If the problem continues, contact your point of purchase.
The fries are not crispy enough.	The wrong variety of potatoes has been used.	Choose a variety of potato recommended for fries.
	The potatoes are insufficiently washed and/or not completely dried.	Wash the potatoes for a long time to remove excess starch, then drain and dry them before cooking. They must be completely dry.
	The fries are too thick.	Cut the fries thinner. The maximum fries dimensions are 13mm x 13 mm.
	There is not enough oil for the quantity of fries.	Increase the oil quantity (see cooking tables p. 9 to 11).
	The filter is obstructed.	Clean the removable filter.
The fries break up during the cooking.	The potatoes used are recently harvested and hence have a high water content.	Reduce the quantity of potatoes down to 800 g and adjust the cooking time.
	The potatoes may not have been stored correctly in the grocery store.	Purchase your potatoes from a different source.
The food stays on the edge of the cooking pan.	The cooking pan is too full. There is too much liquid in the cooking pan.	Respect the maximum quantities indicated in the cooking tables.
Cooking liquids have flowed into the base of the appliance.	The paddle is not positioned correctly or the seal of the paddle is defective.	Make sure that the paddle is correctly positioned. If the problem continues, contact the consumer service. Do not use ActiFry for making soups or recipes with a high liquid content.
The timer does not work.	The battery is dead.	Change the battery (see fig. 15).
The appliance is unusually noisy.	You suspect the motor is not working correctly.	Contact the consumer service.
The paddle stops turning during cooking.	The paddle is not positioned correctly.	Using an oven glove, push the paddle downward until it clicks into place. If this does not work, contact the consumer service.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

dans la prise de courant. Pour éteindre l'appareil, mettez le bouton de commande à la position arrêt, puis débranchez-le.

13. N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été conçu.

14. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

15. Avant l'utilisation, assurez-vous que la tension d'alimentation de votre appareil correspond bien à celle de votre installation électrique (voir l'étiquette signalétique située sous l'appareil).

16. Assurez-vous que l'ampérage indiqué sur votre compteur électrique et sur votre disjoncteur est au minimum de 15 ampères. Si la fiche de l'appareil ne rentre pas dans votre prise de courant, faites appel à un électricien professionnel afin de remplacer la prise.

FR

17. Cet appareil électrique fonctionne à des températures élevées qui peuvent provoquer des brûlures. Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil (filtre, hublot, parois métalliques (selon le modèle), autres parties métalliques apparentes...).

18. Pour assurer une utilisation en toute sécurité, n'introduisez pas d'aliments trop volumineux dans l'appareil.

19. Ne surchargez pas votre panier, respectez les quantités limites sécuritaires.

20. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.

21. Ne laissez pas pendre le cordon.

22. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.

23. Débranchez toujours l'appareil immédiatement après l'avoir utilisé, pour le déplacer ou pour le nettoyer.

24. En cas de feu, ne tentez jamais d'éteindre les flammes avec de l'eau. Étouffez les flammes avec un linge humide.

25. Ne déplacez pas l'appareil s'il contient des aliments chauds.

26. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !

27. Cet appareil ne convient pas à la préparation de recettes liquides

(soupes, sauces, etc.).

28. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide.
29. Ne surchargez pas le plat, respectez les quantités recommandées.
30. Cet appareil n'est pas conçu pour les cuissons en huile profonde.
31. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes ne possédant pas d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
32. Pour tout problème, contactez notre service après-vente ou allez à l'adresse Internet www.t-fal.com.
33. Ne pas utiliser pour frire en huile profonde.
34. ATTENTION : ne pas utiliser pour frire en huile profonde.

INSTRUCTIONS POUR LA POLARISATION (États-Unis)

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

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON D'ALIMENTATION

N'utilisez pas de rallonge. Le produit est doté d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on trébuché dessus.

Description

1. Zone de préhension du couvercle
2. Couvercle transparent
3. Anneau amovible*
4. Cuillère doseuse
5. Bouton de verrouillage / déverrouillage de la pale
6. Capacité maximum (pour les liquides uniquement)
7. Pale de remuage amovible
8. Plat amovible
9. Bouton de déverrouillage de la poignée
10. Poignée du panier
11. Corps
12. Filtre amovible
13. Bouton d'ouverture du couvercle
14. Minuterie numérique
15. Bouton Marche / Arrêt
16. Bouton de réglage de la minuterie
17. Panneau de commande amovible
18. Bouton permettant de retirer le couvercle

Mode d'emploi

Avant la première utilisation

- Pour enlever le couvercle – **fig.1**, appuyer sur le bouton d'ouverture (13) et pousser le bouton (18) pour retirer le couvercle – **fig. 2**.
- Enlevez la cuillère doseuse.
- Remontez la poignée du panier amovible à l'horizontale jusqu'au "clic" de verrouillage.
- Retirez la poignée du panier – **fig. 3**.
- Pour démonter l'anneau, tirez les fermoirs vers l'extérieur, puis soulevez-le*.
- Pour enlever l'anneau, appuyer sur la manette de verrouillage – **fig. 4**.
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle – **fig. 5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non-abrasive et du liquide à vaisselle.
- Nettoyez la base de l'appareil avec une éponge humide et du liquide à vaisselle.
- Séchez soigneusement les éléments avant de les remettre en place.
- Pour réinstaller la pale, mettez la manette de verrouillage en position haute, positionnez la pale au centre du plat puis poussez la manette – **fig. 4**.
- Pour repositionner l'anneau, posez-le sur le bord de la cuve, centrez-le sur la cuve et appuyez jusqu'au "clic" *.
- Durant la première utilisation, il peut se produire un dégagement d'odeur qui n'est pas nocif. Ce phénomène sans conséquence sur l'utilisation de l'appareil disparaîtra rapidement.

Enlevez tous les autocollants et éléments de l'emballage.

Ne passez jamais l'appareil sous l'eau.

Pour une bonne mise en route de l'appareil, nous vous conseillons de faire une première cuisson d'au moins 30 minutes.

FR

Ne pas laisser la cuillère doseuse dans le plat lorsque vous préparez des aliments.

- Mettez les aliments dans le plat et respectez la quantité maximale (voir tableau de cuisson p. 18 à 20). – **fig. 6**.
- Ajoutez l'huile uniformément sur les aliments avec la cuillère – **fig. 7**, (voir tableau de cuisson p. 18 à 20 pour les quantités).
- Déverrouillez la poignée et rabattez-la complètement dans son compartiment – **fig. 8**.
- Fermez le couvercle – **fig. 9**.
- Ne jamais dépasser la quantité maximale d'ingrédients et de liquides indiquée dans le mode d'emploi et dans le livre de recettes.

La cuisson

- **Cet appareil ne convient pas pour les recettes avec beaucoup de contenu liquide (ex. les soupes, les plats en sauce...).**
- **Ne jamais mettre en marche l'appareil si le panier est vide.**
- **Ne pas faire déborder le panier, ne jamais dépasser les quantités indiquées dans les recettes et les tableaux de cuisson ou l'indicateur de niveau maximal pour les aliments (liquides).**

*Selon le modèle

Sélectionnez le temps de cuisson

- Réglez le temps en appuyant sur le bouton de la minuterie. Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que la température désirée apparaisse à l'écran – **fig. 10** (voir les tableaux de cuisson p. 18 à 20).
- Relâchez. Le temps sélectionné (en minutes) s'affiche et le décompte commence.
- En cas d'erreur ou pour effacer le temps sélectionné, maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes et sélectionnez à nouveau le temps.

NOTE :
la minuterie signale la fin du temps de cuisson mais elle n'arrête pas l'appareil.

Démarrez la cuisson

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

- Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt. La cuisson commence grâce à la circulation de l'air chaud dans l'enceinte de cuisson – **fig.11**. La pale tourne doucement dans le sens des aiguilles d'une montre.

Retirez les aliments

- Lorsque la cuisson est terminée, la minuterie sonne. Arrêtez la sonnerie en appuyant sur le bouton – **fig. 12**
- Arrêtez l'appareil en appuyant sur Marche / Arrêt – **fig. 13** et ouvrez le couvercle .
- Relevez la poignée jusqu'à ce que vous entendiez un « clic » et enlevez le panier – **fig. 14**.
- Servez sans attendre.

Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez pas au couvercle en dehors de la zone de préhension prévue à cet effet.

Les temps de cuisson

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction du lot et de la variété des pommes de terre utilisées. Nous vous recommandons d'utiliser des variétés telles que Yukon Gold, Russet ou d'autres pommes de terre riches en amidon pour les recettes de frites et pommes de terre.

Pommes de terre

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Frites taille standard 13 mm x13 mm pouvant aller jusqu'à 9 cm de long	Fraîches	1200 g**	1 cuillère d'huile	43 - 46 min
	Fraîches	1000 g*	1 cuillère d'huile	40 - 45 min
	Fraîches	750 g*	3/4 cuillère d'huile	35 - 37 min
	Fraîches	500 g*	1/2 cuillère d'huile	28 - 30 min
	Fraîches	250 g*	1/4 cuillère d'huile	24 - 26 min
Pommes de terre (en quartiers)	Fraîches	1000 g*	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	Sans	14 - 16 min
Pommes de terre (en dés)	Fraîches	1000 g*	1 cuillère d'huile	40 - 42 min
	Surgelées	750 g	Sans	30 - 32 min
Frites	Surgelées – adaptées pour la friture seulement	750 g Épaisseur de 10 mm x 10 mm	Sans	35 - 40 min
	Surgelées pouvant être préparées de 2 ou 3 façons : le four, le grill et la friture	750 g Épaisseur de 10 mm x 10 mm	Sans	30 - 32 min
		500 g À l'américaine 8 mm x 8 mm	Sans	25 - 27 min

*Poids des pommes de terre non pelées.

IMPORTANT: pour éviter d'abîmer votre appareil, ne jamais dépasser la quantité maximale d'ingrédients ou de liquides indiquée dans le manuel d'instruction et le livre de recettes.

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

Viandes - Volailles

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

TYPE		QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Pépites de poulet	Fraîches	750 g	Sans	18 - 20 min
	Surgelées	750 g	Sans	18 - 20 min
	Surgelées	12 pièces (160 g)	Sans	12 - 15 min
Pilons de poulet	Frais	4 à 6	Sans	30 - 32 min
Cuisses de poulet	Fraîches	2	Sans	30 - 35 min
Blancs de poulet	Frais	6 blancs (environ 750 g)	Sans	10 - 15 min
Nems	Frais	4 à 8 petits	1 cuillère d'huile	10 - 12 min
Côtelettes d'agneau		2 à 6	Sans	20 - 25 min*
Côtes de porc	Fraîches (2,5 cm d'épaisseur)	2 à 3	Sans	18 - 23 min*
Filet de porc	Frais	2 à 6 tranches	1 cuillère d'huile	12 - 15 min
Saucisses ou merguez	Fraîches	4 à 8 (piquées)	Sans	10 - 12 min
Chili con carne	Frais (fait avec du bœuf haché)	500g	1 cuillère d'huile	30 - 40 min
Steak de bœuf	Frais (rumsteak ou aloyau, coupé en lamelles de 1 cm)	600 g	Sans	8 - 10 min
Boulettes de viande	Fraîches	12 pièces	Sans	18 - 20 min

*à retourner à mi-cuisson

Poissons - Crustacés

TYPE		QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISSON
Beignets de calamars	Surgelés	18 pièces (280 g)	Sans	10 min
Lotte	Fraîche coupée en morceaux	500 g	1 cuillère d'huile	20 - 22 min
Crevettes	Cuites	400 g	Sans	10 - 12 min
Crevettes	Surgelées	300 g (16 pièces)	Sans	12 - 14 min

	TYPE	QUANTITÉ	AJOUT	TEMPS DE CUISON
Bananes	En rondelles	500 g (5 bananes)	1 cuillère d'huile + 1 cuillère de sucre roux	4 - 6 min
	En papillote	2 bananes	Sans	20 - 25 min
Cerises	Entières	jusqu'à 1000 g	1 cuillère d'huile + 1 à 2 cuillères de sucre	12 - 15 min
Fraises	Coupées en quatre si elles sont grosses et en deux si elles sont petites	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	5 - 7 min
Pommes	Coupées en quartiers	3	1 cuillère d'huile + 2 cuillères de sucre	15 - 18 min
Poires	Coupées en morceaux	jusqu'à 1000 g	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min
Ananas	Coupé en morceaux	1	1 à 2 cuillères de sucre	8 - 12 min

Astuces et conseils

- Ne pas ajouter de sel sur les frites lorsqu'elles sont dans le panier. N'en ajouter qu'une fois qu'elles sont sorties de l'appareil à la fin de la cuisson.
- Quand vous ajoutez des herbes ou des épices à la cuisson Actify, mélangez-les avec de l'huile ou un liquide. Si vous essayez de les saupoudrer directement à l'intérieur du panier, elles vont juste être poussées sur les parois à cause du système d'air chaud.
- Notez que les épices très colorées peuvent teinter très légèrement la pale et une partie de l'appareil. C'est normal.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez de l'ail finement haché au lieu de l'ail écrasé pour éviter qu'il adhère à la pale.
- Si vous utilisez des oignons dans des recettes Actify, il est préférable de les couper finement plutôt que de les hacher. Séparez les rondelles d'oignons avant de les ajouter dans le panier et remuez pour qu'elles soient réparties uniformément.
- Pour les plats avec de la viande et de la volaille, arrêtez l'appareil et remuez le panier une ou deux fois pendant la cuisson de sorte que la nourriture sur le dessus ne sèche pas et que le plat s'épaississe uniformément.
- Préparez les légumes en petits morceaux ou de d'une taille qui convient à la friture afin qu'ils cuisent bien.
- Cet appareil n'est pas adapté pour les recettes très liquides (ex. soupes, plats en sauce...)
- Pour de meilleurs résultats, stockez les pommes de terre dans une cave sombre ou une chambre froide (entre 6 et 8°C) à l'abri de la lumière.
- Notez que la qualité des pommes de terre peut évoluer selon les saisons, même pour les variétés que nous recommandons (Yukon Gold, Russet ou d'autres pommes de terre riches en amidon). La qualité du produit peut également être influencée par le temps, (p.ex.: un été long et sec produira des pommes de terre contenant beaucoup plus d'eau que la normale, ce qui les rendra moins croustillantes). Si cela arrive, essayez de changer de pommes de terre.
- La façon dont les pommes de terre sont conservées à l'épicerie peut aussi influencer les résultats escomptés. Essayez d'acheter des pommes de terre provenant de différents endroits ou épiceries.
- Les frites doivent être parfaitement sèches avant d'être mises dans le panier sinon elles ne deviendront pas croustillantes. Enlevez le surplus de glace des frites surgelées.
- Avec Actify, vous pouvez utiliser de nombreuses variétés d'huile :
 - Des huiles standards : huile d'olive, huile de pépins de raisin, huile de maïs, huile d'arachide, huile de tournesol, huile de soja.
 - Des huiles parfumées : huiles infusées avec des herbes aromatiques ou de l'ail, de l'huile au chilli, au citron...
 - Des huiles spéciales : noisette*, sésame*...

(*à préparer selon les instructions des fabricants)

Un nettoyage facile

Nettoyez l'appareil

- Laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
- Ouvrez le couvercle – **fig. 1** et soulevez le verrou pour retirer le couvercle – **fig. 2**.
- Remontez la poignée du plat amovible à l'horizontale jusqu'au "clac" pour sortir le plat – **fig. 3**.
- Retirez la pale en soulevant la manette de verrouillage.
- Pour démonter l'anneau, tirez les fermoirs vers l'extérieur, puis soulevez-le*.
- Retirez la pale en appuyant sur le bouton – **fig. 4a**.
- Retirez le filtre amovible et nettoyez-le.
- Toutes les pièces amovibles vont au lave-vaisselle – **fig. 5** ou peuvent être nettoyées avec une éponge non abrasive et du liquide à vaisselle.
- Nettoyez le corps de l'appareil avec une éponge humide et du liquide à vaisselle.
- Rincez et séchez soigneusement les pièces avant de tout remettre en place.
- Si de la nourriture se coince ou brûle sur le panier ou sur la pale, laissez-les tremper dans de l'eau chaude avant de nettoyer.
- Nous garantissons que le plat est CONFORME A LA RÉGLEMENTATION concernant les matériaux en contact avec les aliments.

N'immergez jamais l'appareil.

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

Le filtre amovible doit être nettoyé régulièrement.

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

FR

Les piles

Cet appareil utilise une pile dite « bouton » - L1154

- Pour changer la pile, enlevez le panneau de contrôle avec un petit tournevis plat. Soulevez le panneau de contrôle en insérant le tournevis dans l'espace lui étant réservé. Retirez le couvercle blanc et remplacez la pile – **fig. 15**. Pour protéger l'environnement, ne jetez pas l'ancienne pile à la poubelle mais apportez-la dans un centre de récupération approprié.
- Une fois la pile insérée, remettez le couvercle blanc et refermez le panneau de contrôle.

*Selon le modèle

Si votre friteuse ne marche pas correctement

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas bien branché.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché.
	Vous n'avez pas encore appuyé sur le bouton Marche / Arrêt.	Appuyez sur le bouton Marche / Arrêt.
	Vous avez appuyé sur le bouton Marche / Arrêt mais l'appareil ne fonctionne pas.	Fermez le couvercle.
	Le moteur tourne mais l'appareil ne chauffe pas.	Contactez un centre de service agréé.
	La pale ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle est bien en place sinon rapportez l'appareil à un centre de service agréé.
La pale ne tient pas en place.	La pale n'est pas verrouillée ou le panier a été abîmé.	Vérifiez que le levier de verrouillage de la pale a été enfoncé complètement ou qu'il n'est pas endommagé. Vérifiez que le plateau de cuisson où la pale est mise n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez un centre de service agréé.
La cuisson des aliments n'est pas homogène.	Vous n'avez pas utilisé la pale.	Mettez-la en place.
	Les aliments ne sont pas coupés de façon régulière.	Coupez tous aliments de la même taille.
	Les frites ne sont pas coupées de façon régulière.	Coupez toutes les frites de la même taille.
	La pale est bien mise mais elle ne tourne pas.	Vérifiez qu'elle a bien été mise en place. Si le problème persiste, contactez l'endroit où vous l'avez acheté.
Les frites ne sont pas assez croustillantes.	Vous n'utilisez pas la bonne sorte de pommes de terre pour faire des frites.	Choisissez une sorte de pommes de terre qui convient pour faire des frites.
	Les pommes de terre ne sont pas suffisamment lavées et séchées.	Lavez les pommes de terre pendant un bon moment pour enlever l'excès d'amidon, puis égouttez et séchez les bien avant la cuisson.
	Les frites sont trop épaisses.	Coupez-les plus fines. Les dimensions maximales des frites sont 13 mm x 13 mm.
	Il n'y a pas assez d'huile pour la quantité de frites.	Augmentez la quantité d'huile (voir tableau de cuisson p. 9 à 11).
	Le filtre est obstrué.	Nettoyez le filtre.
Les frites éclatent lors de la cuisson.	Vous avez utilisé des pommes de terre nouvelles qui contiennent trop d'eau.	Réduisez la quantité de pommes de terre à 800 g et adaptez le temps de cuisson.
	Les pommes de terre n'ont pas été stockées correctement à l'épicerie.	Achetez des pommes de terre dans un lieu différent.
Les aliments restent sur le bord du plat.	Le plat est trop chargé. Il y a trop de liquide dans le panier.	Respectez les quantités indiquées sur le tableau de cuisson.
Du jus de cuisson a coulé dans la base de l'appareil.	La pale est mal positionnée ou le joint de la pale est défectueux	Vérifiez que la pale est correctement positionnée. Si le problème persiste, rapportez l'appareil à un centre de service agréé. N'utilisez pas l'Actifry pour faire des soupes ou des recettes très liquides.
La minuterie ne fonctionne pas.	La pile est usée.	Changez la pile (voir fig 15).
L'appareil est anormalement bruyant.	Vous soupçonnez une anomalie dans le fonctionnement du moteur de l'appareil.	Rapportez l'appareil à un centre de service agréé.
La pale arrête de tourner pendant la cuisson.	La pale n'est pas positionnée correctement.	En utilisant un gant pour le four, poussez la pale vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Si cela ne fonctionne pas, contactez le service à la clientèle.

S.A.S. SEB SELONGEY CEDEX • RC. DIJON B 302 412 226 • REF. 1520005180
03/2017

Félix Création • felix-creation.fr